



Müzliszelet sütőformák

hu Termékismertető és receptek

Kedves Vásárlónk!

Kényeztesse magát valami egészséggel: Új sütőformáival egyszerűen és gyorsan készítheti el kedvenc müzliszeletét, még hozzá a legjobb hozzávalókból!

A szilikonból készült sütőformák nagyon rugalmasak és tapadásgátló hatásúak. Így a müzliszeleteket nagyon könnyű kivenni belőlük – általában nincs szükség a formák kizsírozására.

A sütőformák élelmiszeripari minőségű, a gyümölcs-savakkal szemben ellenálló, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készültek, a tészta nem fut ki belőlük, sütőlap nélkül is használhatók és mosogatógépben tisztíthatók.


Jó étvágyat kívánunk!

A Team csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók

-  A formák -20°C és $+200^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérsékleten használhatók.
- A formák használhatók a fagyasztóban is.
Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra!
-  Ha a formákat a forró sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg őket.
-   A sütőformákat ne helyezze nyílt lángba, a főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágjon fel ételt a sütőformákban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a sütőformákat.
- Tisztítsa meg a sütőformákat az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy súrolószivacsot.
-  A formák mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőformák felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőformák minőségét vagy funkcióját.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a formákat meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat. A sütőformák mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszá-
lak fölé.
 - ▷ Ezt követően kenje ki semleges étolajjal a sütő-
formák mélyedéseit.
-

Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a sütőformák mélyedéseit, mindig öblítse ki azokat hideg vízzel.
- ▷ Szükség esetén kenje ki egy kevés semleges étolajjal a sütőformák mélyedéseit.
A formák kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges
- ▷ Vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőformákat, mielőtt megtölti azokat.
Így könnyebben helyezheti a sütőbe.
- ▷ Mielőtt kiveszi müzliszeleteket a formákból, hagyja őket kb. 5percig hűlni a sütőrácsra. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült szelet, és levegő-
réteg képződik a müzliszelet és a forma között.
- ▷ A sütőformákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a maradékok eltávolítása.

Szezámos szelet

Hozzávalók (kb. 16 darabhoz)

200 g szezám-mag

60 g méz

Elkészítés

1. Pirítsa meg a szezám-magot egy serpenyőben.
Figyelem: közben állandóan kevergesse, nehogy odaégjenek a magok!
2. A mézet forralja egy edényben kb. 5 percig. Vegye le az edényt a tűzhelyről, keverje bele a szezám-magot (vigyázat: a massa nagyon forró!), majd töltse azonnal a formába, és simítsa el a tetejét.
3. Hűtse ki a hűtőszekrényben.
4. Ezután vegye ki óvatosan a formából, és sütő-papírral rétegezve tegye egy fém dobozba. Hűvös helyen tárolja.

Cikkszám: 626 653

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.hu

Kókuszos-vörösáfonyás szelet

Hozzávalók (kb. 16 darabhoz)

- 60 g méz
- 40 g cukor
- 2 ek. vaj vagy margarin
- 150 g kókuszreszelék
- 50 g chiamag
- 50 g aszalt vörös áfonya
- 50 g napraforgómag

Elkészítés

1. Állandó kevergetés mellett egy edényben röviden forralja fel a mézet a cukorral és a vajjal, amíg a cukor teljesen feloldódik.
2. Keverje hozzá a többi hozzávalót, ossza el a formákban, majd nyomkodja le.
3. Melegítse elő a légkeveréses sütőt 160 °C-ra (alsó-felső sütés: 180 °C). Süsse a két szilikonformát egy tepsin vagy rácson kb. 20 percig az előmelegített sütő közepén.
A formákat hagyja egy rácson kihűlni, majd óvatosan vegye ki a szeleteket.
4. Sütőpapírral rétegezve tegye egy fém dobozba, és hűvös helyen tárolja.



A sütőformák anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20 %-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.

Power müzliszelet

Hozzávalók (kb. 16 darabhoz)

- 60 g juharszirup
- 40 g barna nádcukor
- 2 ek. vaj vagy margarin
- 180 g alap müzli vagy zabpehely
- 50 g apróra vágott sárgabarack vagy mazsola
- 50 g magkeverék

Elkészítés

1. Állandó kevergetés mellett egy edényben röviden forralja fel a szirupot a cukorral és a vajjal, amíg a cukor teljesen feloldódik.
2. Keverje hozzá a többi hozzávalót, ossza el a formákban, majd nyomkodja le.
3. Melegítse elő a légkeveréses sütőt 160 °C-ra (alsó-felső sütés: 180 °C). Süsse a két szilikonformát egy tepsin vagy rácson kb. 20 percig az előmelegített sütő közepén. A formákat hagyja egy rácson kihűlni, majd óvatosan vegye ki a szeleteket.
4. Sütőpapírral rétegezve tegye egy fém dobozba, és hűvös helyen tárolja.