

Mini kuglófformák

 Termékismertető és recept

Kedves Vásárlónk!

A szilikonból készült mini kuglófformák nagyon rugalmasak és tapadásmentes felületűek. Így a kuglófokat különösen könnyen kiveheti belőlük – általában nincs szükség a formák kivajazására.

A szilikon sütőformák élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő, szivárgásmentes és formatartó anyagból készültek, sütőlap nélkül is használhatók és mosogatógépben tisztíthatók.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

- A sütőformák -20 °C és $+200\text{ °C}$ közötti hőmérsékleten használhatók.
- A sütőformák a sütőben és a fagyasztóban használhatók.

Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra!
Vegye figyelembe a sütő gyártójának ajánlásait is.

- A sütőformák nagyon felforrósodnak, ha sütőben használja őket!Égési sérülések veszélye áll fenn. A forró sütőformákat csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
- Ne vágjon fel ételt a sütőformákban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a formákat.
- A formákat ne helyezze nyílt lángra, főzőlapra vagy a sütő aljára.
- A sütőformák mosogatógépben tisztíthatók, azonban ne tegye őket 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.
- 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.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a formákat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat.
- Végül kenje ki a sütőformák belsejét semleges étolajjal.

Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformákat, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
- 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 formákat, mielőtt megtöltené őket.
Így könnyebben helyezheti a sütőbe.
- Mielőtt kiveszi a kuglófokat a formákból, hagyja a formákat kb. 5 percig húlni a rácson. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a kuglófok és a forma között.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

Citromos kuglóf

Hozzávalók 12 sütőformához

Előkészítés: kb. 10 perc

Sütés: kb. 20 perc

Mini kuglófonként kb. 175 kcal

A tésztához:

- 2 kisméretű kezeletlen citrom
- 2 tojás (M-es méret)
- 100 ml napraforgóolaj
- 1/2 vaníliarúd bele
- 100 ml ásványvíz
- 110 g cukor
- só
- 100 g liszt (BL 51)
- 2 tk. sütőpor (8 g)

A mázhoz:

- 8 ek. porcukor
- 2 ek. citromlé

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 180 °C-ra (légkeveréses).
Mossa meg forró vízzel a citromot, törölje szárazra és reszeljen le 2 teáskanálnyi héjat.
A megtöltéshez helyezze a sütőformákat a sütőrácsra.
2. Egy habverővel keverje habosra a tojásokat az olajjal, a citromhéjjal, a vaníliabéllel, a vízzel, a cukorral és 2 csipet sóval.

3. Szitálja rá a lisztet és a sütőport és egy spatulával gyorsan keverje össze. Ne keverje túl sokáig a tésztát, különben túl nyúlós lesz.
4. Töltse a tésztát a sütőformákba.
Süsse a süteményeket a sütőben (a középső sínen) kb. 15-20 percig.
Vegye ki a sütőből, és hagyja egy kissé lehűlni a süteményeket a formákban.
5. Vegye ki a formákból a süteményeket és hagyja őket a sütőrácsra teljesen kihűlni.
A mázhoz keverje össze a porcukrot a citrom levével egy kis tálkában. Majd vonja be a lehűlt süteményeket a mázzal.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu

Cikkszám: 695 255