

Muffin sütőforma

 Termékismertető és receptek

Kedves Vásárlónk!

A szilikon muffin sütőforma nagyon rugalmas és tapadásmentes felülettel rendelkezik. Így a muffinok különösen könnyen kivehetők belőlük – általában nincs szükség a formák kizsírozására.

A szilikon muffin sütőforma élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készült, a tészta nem fut ki belőle és mosogatógépben tisztítható.

Az összehajtható mélyedéseknek köszönhetően a muffin sütőforma helytakarékosan tárolható.

Az útmutatóban két receptet is talál, hogy új muffin sütőformáját azonnal kipróbálhassa.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 153215FV03X00XVI · 2025-10

Fontos tudnivalók

- A muffin sütőforma -20 °C és +200 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható
- A sütőforma csak a sütőben és a fagyasztóban használható. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is.
- Ne vágjon fel ételt a muffin sütőformában, és ne használjon benne éles vagy hegyes tárgyakat. Ezáltal a muffin sütőforma megrongálódhat.
- A formákat ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
- Ha a muffin sütőformát kiveszi a forró sütőből, akkor csak edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
- A muffin sütőforma mosogatógépben tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolják a termék 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

- A muffin sütőformát tisztítsa meg forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyat.
 - Végül kenje ki a mélyedéseket semleges étolajjal.
-

Használat

- Mielőtt megtöltené a mélyedéseket, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
- A formák kizsírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való tisztítás után,
... zsiradékmentes (pl.: piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
- Mielőtt a muffinokat kiborítja a mélyedésekből, hagyja őket kb. 5 percig hűlni a sütőrácsan. Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a muffin és a sütőforma között.
- A muffin sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

Müzlis muffin almával és dióval

Hozzávalók (12 darabhoz)

A muffinokhoz:

- 225 g liszt
- 50 g aprószemű zabpehely
- 1 1/2 tk. sütőpor
- 1 csipet só
- 100 g nádcukor
- 1/2 tk. fahéj
- 75 g vaj
- 4 tojás (M-es méret)
- 200 ml író
- 2 kis alma
- 75 g dió

A rátéhez:

- 50 g nagyszemű zabpehely
- 1 ek. méz
- 1 ek. napraforgóolaj

Ezenkívül:

vaj a mélyedések kikenéséhez

Elkészítési idő: kb. 30 perc

(+ kb. 25 perc sütési idő)

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 190 °C-ra alsó-felső sütéssel. Vékonyan vajazza ki a muffin sütőforma mélyedéseit.

A muffinokhoz alaposan keverje össze a lisztet, a zabpelyhet, a sütőport, a sót, a cukrot és a fahéjat egy nagy tálban.

Olvassza meg a vajat, és egy másik tálban egy habverővel jól keverje össze a tojásokkal.

Keverje hozzá az írórt, és még egyszer jól keverjen össze minden hozzávalót.

2. Töltse a folyékony keveréket a száraz keverékhez, és mindent keverjen el egy fakanállal, amíg az összes száraz hozzávaló elkeveredett.

3. Hámozza meg és negyedelje fel az almákat, távolítsa el a magházakat, és kockázza fel a negyedeket.

Aprítsa fel a diót nagyobb darabokra.

Adja hozzá az almakockákat és a dióbelet a tésztához, és gyorsan keverje bele.

A tésztát ossza el egyenletesen a mélyedésekben.

4. **A rátéthez** keverje össze az összes hozzávalót egy kis tálban, és egyenletesen ossza el a muffinokon.

5. Tegye a muffin sütőformát előmelegített sütőbe, és süsse a muffinokat kb. 25 percig, amíg a tetejük aranybarna és ropogós.

6. Ellenőrizze fogpiszkálóval, hogy a muffinok átsültek-e. Ha a muffinok még nem sülték át teljesen, akkor takarja le őket alufóliával és süsse még egy pár percig.

7. Óvatosan vegye ki a muffinokat a mélyedésekből, és hagyja őket egy sütőrácsra teljesen lehűlni. Légmentesen lezárva a muffinok kb. 2 napig frissek maradnak.

Foszlós briósok

Hozzávalók (12 darabhoz)

A briósokhoz:

- 25 g friss élesztő
- 50 ml langyos tej
- 400 g liszt
- 40 g cukor
- 1 tk. só
- 3 szobahőmérsékletű tojás (M-es méret)
- 125 g puha vaj

Ezenkívül:

- vaj a mélyedések kikenéséhez
- liszt a munkafelület beszórásához
- 1 tojás a megkenéshez

Elkészítési idő: kb. 30 perc

(+ kb. 1 óra 55 perc kelesztés és 20 perc sütés)

Elkészítés

1. Morzsolja bele az élesztőt a langyos tejbe, oldja fel benne, és keverjen hozzá egy evőkanál lisztet. Pihentesse letakarva kb. 15 percig.
2. A maradék lisztet keverje el egy tálban a cukorral és a sóval.
Adja hozzá a felfutott élesztős keveréket, a tojásokat és a vajat, majd keverje össze az egészet a kézi mixer dagasztóvilláival alacsony fokozaton, majd erősebb fokozaton teljesen gyúrja a tésztát még kb. 3 percig, amíg a tészta rugalmassá válik és csillog.

3. Formázzon a tésztából egy golyót, és kelessze meleg helyen egy letakart tálban kb. 1 órán át, amíg a tészta a duplájára nő.
4. Vékonyan vajazza ki a muffinforma mélyedéseit.
5. Kissé belisztezett munkafelületen gyorsan gyúrja át a tésztát.
Tegye félre a tészta 1/6-át.
6. A maradék tésztából formázzon 12 golyót és tegye a mélyedésekbe. Minden tésztagolyóba nyomjon kézzel egy lyukat.
7. A félretett tésztából készítsen 12 golyót és tegye ezeket a tészták mélyedéseibe. Takarja le az egészet, és kelessze a tésztát még legalább 40 percig.
8. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel. Keverje el a tojást, és kenje meg vele a briósokat.
9. Süsse a briósokat a sütő alsó sínén kb. 18 perc alatt aranybarnára.
Szúrjon a tésztába fogpiszkálót, ha kész vegye ki.
10. Óvatosan vegye ki a briósokat a mélyedésekből, és hagyja őket egy sütőrácsra teljesen lehűlni.

Tipp: Aki kedveli, az begyúrhat a tésztába még egy kezeletlen citrom teáskanálnyi reszelt héját.

Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2026 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Minden jog fenntartva