



Muffinbackförmchen



Produktinformation und Rezepte

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Muffinbackförmchen aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihafte Wirkung. Dadurch lassen sich die Muffins besonders leicht herauslösen – ein Einfetten der Backförmchen ist in der Regel nicht notwendig.

Wenn Sie den Rand an der Falz umfalten, können Sie mit den Backförmchen auch kleine Tartelettes backen.

Die Silikonbackförmchen sind lebensmittelecht, hitze- und kältebeständig, formstabil und auslaufsicher, auch ohne Blech verwendbar und spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

- Die Backförmchen sind für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
- Die Backförmchen sind nur für den Gebrauch in Backofen, Mikrowelle oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen- bzw. Mikrowellen-Herstellers.
- Schneiden Sie in den Backförmchen keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Die Backförmchen werden dadurch beschädigt.
- Stellen Sie die Backförmchen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
- Fassen Sie die heißen Backförmchen nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
- Die Backförmchen sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backförmchen kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backförmchen.
 - Durch das Material der Backförmchen kann sich die Backzeit um bis zu 20% verkürzen, wenn Sie Ihre vertrauten Rezepte verwenden. Beachten Sie auch die Herstellerangaben Ihres Backofens bezüglich Temperatur und Backzeit.
-

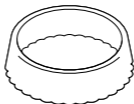
Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backförmchen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
- ▷ Pinseln Sie das Innere der Backförmchen anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.

Gebrauch

- Spülen Sie die Backförmchen vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- Ein Einfetten ist nur notwendig ...
 - ... vor dem ersten Gebrauch,
 - ... nach der Reinigung in der Spülmaschine,
 - ... bei der Verarbeitung von fettfreien (z.B. Biskuitteig) oder sehr schweren Teigen.
- Nehmen Sie das Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backförmchen darauf, bevor Sie sie befüllen. Das erleichtert den Transport.
- Bevor Sie die Muffins oder Tartelettes aus den Backförmchen stürzen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Backgut und Backförmchen entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie die Backförmchen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Rand umklappen zum Backen von Tartelettes



Made exclusively for:

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

Artikelnummer:

370 622



www.tchibo.de/anleitungen

Johannisbeer-Muffins mit Baiserhaube

Zutaten für 12 Muffins

250 g rote Johannisbeeren	170 g Zucker
200 g Mehl	2 EL Zucker zum Verzieren
2 TL Backpulver	1 Pckch. Vanillezucker
50 g gemahlene Haselnüsse	150 g Joghurt
3 Eier	1 EL Zitronensaft
100 g weiche Butter	

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Johannisbeeren waschen. 12 kleine Rispen für die Deko beiseite legen. Restliche Johannisbeeren mit einer Gabel vorsichtig von den Rispen streifen und auf Küchenpapier trocknen lassen.
2. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen mischen. Die Eier trennen, Eiweiße beiseite stellen. Butter mit 100 g Zucker, Vanillezucker und Eigelben cremig rühren. Joghurt unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und alles gut vermischen. Johannisbeeren locker unterheben.

3. Den Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Inzwischen 2 Eiweiße mit 70 g Zucker steif schlagen. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 130 °C) zurückschalten. Eischnee auf den Muffins verteilen und noch 10 Min. weiterbacken, bis die Baisermasse leicht gebräunt ist. Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vorsichtig aus den Förmchen lösen.
4. Für die Deko beiseite gelegte Johannisbeerrispen zuerst in Zitronensaft, dann in 2 EL Zucker wälzen. Muffins damit verzieren.

Tipp: Mandelfans mischen das Mehl mit 50 g gemahlener Mandeln statt Haselnüssen und nehmen statt Vanillezucker 1 Tropfen Bittermandelöl. Statt frischen Beeren kann man auch tiefgekühlte verwenden.

Variante - Johannisbeer-Kokos-Muffins mit Baiserhaube

200 g rote Johannisbeeren waschen und trockentupfen.

200 g Mehl mit 2 TL Backpulver und 50 g Kokosraspeln mischen.

3 Eier trennen, 100 g weiche Butter mit 100 g Zucker, 1 EL Limettensaft, 1 EL Kokoslikör (nach Belieben) und 150 g Joghurt glatt rühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren. Johannisbeeren unterheben. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) auf mittlerer Schiene 20 Min. backen. 2 Eiweiße mit 100 g Zucker steif schlagen. Eischnee locker auf den Muffins verteilen. Im Ofen bei 150 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 130 °C) auf mittlerer Schiene noch 10 Min. backen, bis die Baisermasse leicht gebräunt ist. Muffins aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Kleine Zitronen-Tartelettes

Zutaten für 12 Tartelettes

für den Teig:

225 g Butter

60 g Puderzucker

180 g Mehl

1 EL Stärke

für die Füllung:

2 Eier

24 g Butter

225 g Zucker

2 Bio-Zitronen

Zubereitung

1. Den Rand der Backförmchen an der vorgesehenen Falz nach außen umklappen, sodass flache Förmchen für Tartelettes entstehen.
2. Für den Teig Butter und Puderzucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Mehl und Stärke miteinander vermischen und nach und nach hinzufügen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 1 Stunde lang kalt stellen.
3. Währenddessen den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 150 °C) vorheizen.

4. Anschließend den Teig zu 12 kleinen Kugeln formen und diese in die Tarteletteförmchen drücken. An den Rändern gut andrücken. Mit einer Gabel den Teig mehrfach einstechen. Dann im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
5. Für die Füllung die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. 1 EL Zitronenzeste für später beiseite stellen.
6. Alle Zutaten in einen Topf kurz aufkochen und dann bei geringer Hitze unter ständigem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen.
Anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
7. Die abgekühlte Füllung mit einem Handmixer cremig rühren und die Tartelettes mit der fertigen Creme befüllen. Mit der restlichen Zitronenzeste dekorieren.