

Muffinförmchen

 Produktinformation und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Muffinförmchen aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihafteffektwirkung. Dadurch lassen sich die Muffins besonders leicht herauslösen - ein Einfetten der Förmchen ist in der Regel nicht notwendig.

Die Muffinförmchen aus Silikon 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 -20 °C bis +200 °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.
- 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. Bisquitteig) 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 aus den Muffinförmchen stürzen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Muffin und Backförmchen entsteht eine Luftschicht .
-

- Reinigen Sie die Backförmchen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.
-

Kirsch-Amarettini-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

ca. 20 Min. Zubereitung | ca. 25 Min. Backen

- 200 g entsteinte Sauerkirschen (aus dem Glas)
- 50 g Marzipanrohmasse
- 40 g Amarettini
- 180 g Mehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1 TL gemahlener Zimt 1/2 TL gemahlener Kardamom
- 2 Eier
- 25 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 220 ml Milch
- 3 EL Öl
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Muffinförmchen mit kaltem Wasser ausspülen.
3. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Die Marzipanrohmasse fein hacken.
5. Die Amarettini fein zerbröseln, dazu am besten in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz darüberrollen.
6. Mehl, Backpulver, Gewürze, Orangenschale und Amarettini-Brösel vermischen.
7. Die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Milch und Öl nach und nach unterrühren.
8. Die Mehlmischung zufügen und alles gründlich verrühren.
9. Zum Schluss die Kirschen und die Marzipanstückchen unterheben.
10. Den Teig auf die Muffinförmchen verteilen und die Muffins ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen.
11. In den Förmchen auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2022 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Alle Rechte vorbehalten

Artikelnummer: 635 684

Made exclusively for:

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