



# Sæt med bageforme

da Produktinformation

## Slip-let-belægning

De 6 bageforme har en slip-let-belægning, så det færdige bagværk er let at løsne fra formene. En yderligere fordel er, at de er lettere at rengøre.

- ▷ For at beskytte belægningen bør du undgå at bruge skarpe eller spidse genstande under bagning og rengøring. Skær ikke i bagværket i formene.
- ▷ Hvis bagværket undtagelsesvis hænger fast i formen, kan du løsne det med en dejskraber med gummiblad el.lign.

## Inden første brug

- ▷ Rengør formene med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Tør derefter omgående formene af for at undgå pletter. Den store bageform, brade-panden og risten tåler maskinopvask, de små bageforme og bagepladen er **ikke egnet til maskinopvask**.

## Anvendelse

- ▷ Smør formene med smør, margarine eller en neutral madolie før brug. Drys dem evt. også med lidt mel.
- ▷ **Brug ovenhandsker el.lign. når du tager fat om de varme forme.** Stil altid de varme forme på et varmebestandigt underlag.
- ▷ Lad formene køle af (i mindst 10 minutter), inden du tager kager el. lign. ud af formene.  
Under afkølingen stabiliseres den bagte dej og der dannes et luftlag mellem kagen og bageformen.

- ▷ **Tip til bagning af muffins:** I stedet for at smøre formene kan du bruge papirforme (med ca. 3,5 cm bund-Ø) og placere dem i fordybningerne. Således kan de færdige muffins nemt tages ud af fordybningerne efter bagningen. En anden fordel: muffinsformen er meget nem at gøre ren.

## Rengøring

- ▷ Rengør så vidt muligt formene umiddelbart efter brug; så er det nemmest at løsne dejresterne. Genstridige dejrester kan fjernes med en opvaskebørste med **bløde børstehår**. Tør derefter omgående formene af for at undgå pletter.  
Den store bageform, bradepanden og risten tåler maskinopvask, de små bageforme og bagepladen er **ikke egnet til maskinopvask**.
- ▷ Formene skal opbevares tørre.



Du kan finde forslag til opskrifter ved at indtaste varenummeret på [www.tchibo.dk/vejledninger](http://www.tchibo.dk/vejledninger)

# Opskrift til 12 mini-muffins

## Ingredienser:

1 æg (størrelse M), 75 g hvedemel, 1 tsk. bagepulver, 50 g sukker  
1 knivspids salt, 1 spsk. vaniljesukker, 30 g blød smør, 8 spsk. æggelikør

## Topping:

200 flormelis, 1 æggehvide (størrelse M), krymmel

**Tilbehør:** mini-muffin-bageplade, 12 små papirforme, paletkniv eller ske

## Tilberedning:

1. Forvarm ovnen til 175 °C på over-og undervarme eller 150 °C varmluft. Papirformene sættes på mini-muffin-bagepladen.
2. Del ægget, og sæt æggehviden i køleskabet. Æggeblomme, sukker og smør piskes sammen til en cremet konsistens. Efterhånden tilsættes salt, vaniljesukker og æggelikør. Mel og bagepulver blandes sammen og røres sammen med dejen.
3. Dejen fordeles jævnt i på muffin-bagepladen. Bag kagerne i ovnen i ca. 12-15 minutter.
4. De færdige muffins afkøles og tages ud af formene.
5. Til toppingen sigtes flormelis; æggehviden røres forsigtigt i, så der skabes en tykflydende glasur. Glasuren fordeles med en ske eller en paletkniv på kagerne. Dekorér med krymmel efter ønske. Lad glasuren tørre, og servér efterfølgende.

---

**Varenummer: 380 959**

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.dk](http://www.tchibo.dk)

---