

Muffinblech

 Produktinformation und Rezepte

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Das Muffinblech aus Silikon ist extrem flexibel und hat eine Antihafte Wirkung. Dadurch lassen sich die Muffins besonders leicht herauslösen – ein Einfetten der Mulden ist in der Regel nicht notwendig.

Das Muffinblech aus Silikon ist lebensmittelecht, hitze- und kältebeständig, formstabil, auslaufsicher und spülmaschinengeeignet.

Durch die faltbaren Mulden lässt sich das Muffinblech platzsparend verstauen.

Damit Sie das Muffinblech gleich ausprobieren können, haben wir Ihnen zwei Rezepte beigelegt.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team

Made exclusively for:

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

Wichtige Hinweise

- Das Muffinblech ist für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °C geeignet.
- Das Muffinblech ist nur für den Gebrauch in Backofen oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie es nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen-Herstellers.
- Schneiden Sie im Muffinblech keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Das Muffinblech wird dadurch beschädigt.
- Stellen Sie das Muffinblech nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
- Wenn Sie das Muffinblech aus dem heißen Backofen nehmen, fassen Sie es nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
- Das Muffinblech ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie es aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche des Muffinblechs kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Muffinblechs.
- Durch das Material des Muffinblechs 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 das Muffinblech mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
 - Pinseln Sie das Innere der Mulden anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
-

Gebrauch

- Spülen Sie die Mulden 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.
- Bevor Sie die Muffins aus den Mulden stürzen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Muffin und Muffinblech entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie das Muffinblech möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Müsli-Muffins mit Apfel und Walnüssen

Zutaten (für 12 Stück)

Für die Muffins:

- 225 g Mehl
- 50 g zarte Haferflocken
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Rohrzucker
- 1/2 TL Zimt
- 75 g Butter
- 4 Eier (Gr. M)
- 200 ml Buttermilch
- 2 kleine Äpfel
- 75 g Walnüsse

Für das Topping:

- 50 g kernige Haferflocken
- 1 EL Honig
- 1 EL Sonnenblumenöl

Außerdem:

- Butter zum Einfetten der Mulden

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
(plus ca. 25 Minuten Backzeit)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs dünn mit Butter einfetten.

2. **Für die Muffins** Mehl, Haferflocken, Backpulver, Salz, Zucker und Zimt in einer großen Schüssel gründlich vermischen.
Die Butter zerlassen und mit den Eiern in einer zweiten Schüssel mit einem Schneebesen gut durchmischen.
Die Buttermilch untermischen und alles noch einmal gründlich verrühren.
3. Die flüssige Mischung zur trockenen Mischung gießen und alles mit einem Kochlöffel gut umrühren, bis keine trockenen Stellen mehr zu sehen sind.
4. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in Würfel schneiden.
Die Walnusskerne grob hacken.
Apfelwürfel und Walnusskerne zum Teig geben und kurz unterrühren.
Den Teig gleichmäßig auf die Mulden verteilen.
5. **Für das Topping** alle Zutaten in einer kleinen Schüssel verrühren und gleichmäßig auf den einzelnen Muffins verteilen.
6. Das Muffinblech in den vorgeheizten Ofen schieben und die Muffins für etwa 25 Minuten backen, bis das Topping goldbraun und knusprig ist.
7. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob die Muffins durchgebacken sind.
Sollten die Muffins noch nicht durchgebacken sein, lose mit Alufolie abdecken und die Backzeit um ein paar Minuten verlängern.
8. Die fertigen Muffins vorsichtig aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Luftdicht verpackt bleiben die Muffins etwa 2 Tage frisch.

Zarte Brioches

Zutaten (für 12 Stück)

Für die Brioches:

- 25 g frische Hefe
- 50 ml lauwarme Milch
- 400 g Mehl
- 40 g Zucker
- 1 TL Salz
- 3 zimmerwarme Eier (Gr. M)
- 125 g weiche Butter

Außerdem:

- Butter zum Einfetten der Mulden
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Ei zum Bepinseln

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

(plus ca. 1 Stunde 55 Minuten zum Gehen und 20 Minuten zum Backen)

Zubereitung

1. Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, darin auflösen und 1 Esslöffel Mehl darunterühren. Abgedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen.
2. Das restliche Mehl in einer Schüssel mit dem Zucker und Salz verrühren. Den Vorteig, Eier und Butter hinzugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers erst auf kleiner Stufe vermengen, dann etwa 3 Minuten kräftig durchkneten, bis der Teig elastisch ist und glänzt.

3. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt in der Schüssel an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
4. Die Mulden des Muffinblechs dünn mit Butter einfetten.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten.
Ungefähr 1/6 des Teiges abnehmen.
6. Den restlichen Teig zu 12 Kugeln formen und in die Mulden geben. In jede Teigkugel mit dem Finger eine Vertiefung drücken.
7. Aus dem abgenommenen Teig
12 Kugeln rollen und diese auf die Vertiefungen setzen. Alles abdecken und noch einmal mindestens 40 Minuten gehen lassen.
8. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei zum Bepinseln verquirlen und die Brioche damit bestreichen.
9. Im Ofen auf der unteren Schiene etwa 18 Minuten goldgelb backen.
Nach einer Stäbchenprobe herausnehmen.
10. Die Brioche vorsichtig aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Wer mag, kann noch 1 Teelöffel Zesten einer unbehandelten Zitrone unter den Teig kneten.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2022 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten

Artikelnummer: 628 554