



# Bakformsset

**sv** Produktinformation

## Släpp-lätt-beläggning

De 6 bakformarna har försetts med släpp-lätt-beläggning så att de färdiga bakverken enkelt ska lossna från formarna. Beläggningen gör dessutom plåten enklare att rengöra.

- ▷ För att beläggningen inte ska skadas får du inte använda vassa eller spetsiga föremål vid bakningen och rengöringen. Skär inte upp bakverken i bakformarna.
- ▷ Om bakverken någon gång skulle fastna lite i formen kan du lossa dem med en slickepott eller liknande.

## Före första användningstillfället

- ▷ Diska bakformarna i varmt vatten med lite diskmedel. Torka bakformarna genast så att de inte blir fläckiga. Den stora bak- och gratängformen och avsvalningsgallret kan diskas i diskmaskin, de mindre bakformarna och bakplåten kan **inte diskas i diskmaskin**.

## Användning

- ▷ Smörj bakformarna med lite smör, margarin eller neutral matolja före användning. Strö över lite mjöl om du vill.
- ▷ **Håll endast i de heta bakformarna med grytvantar eller liknande.** Ställ alltid de heta bakformarna på ett värmebeständigt underlag.
- ▷ Låt kakor och andra bakverk svalna i bakformarna (minst 10 minuter) innan du stjärper upp dem.  
Då hinner den bakade degen stabilisera sig och det bildas ett luftskikt mellan kakan och bakformen.

- ▷ **Tips för muffins:** I stället för att smörja formarna kan du använda köpta pappersformar (med ca. 3,5 cm Ø i botten) i fördjupningarna. På så vis går det lätt att ta upp färdiggräddade muffins ur formen. Ytterligare en fördel är att muffinsplåten blir ren på ett litet kick.

## Rengöring

- ▷ Rengör om möjligt alltid bakformarna direkt efter användningen - då lossnar degresterna enklast. Envisa degrester avlägsnar du med en **mjuk diskborste**. Torka genast bakformarna när du har diskat dem så att de inte blir fläckiga. Den stora bak- och gratängformen och avsvainingsgallret kan diskas i diskmaskin, de mindre bakformarna och bakplåten kan **inte diskas i diskmaskin**.
- ▷ Förvara bakformarna torrt.



Ange artikelnumret för att hitta recept på  
[www.tchibo.se/bruksanvisningar](http://www.tchibo.se/bruksanvisningar)

## Recept för 12 minimuffins

### Ingredienser:

1 äggula (storlek M), 75 g vetemjöl, 1 tsk bakpulver, 50 g socker  
1 nypa salt, 1 påse vaniljsocker, 30 g mjukt smör, 8 msk ägglikör

### Till topping:

200 g florsocker, 1 äggvita (storlek M), glitterströssel

**Tillbehör:** minimuffinsplåt, 12 små pappersformar, slickepott eller sked

### Gör så här:

1. Värm ugnen till 175 °C över-/undervärme eller 150 °C varmluft.  
Klä minimuffinsformen med pappersformarna.
2. Separera ägget och ställ äggvitan kallt. Vispa äggula, socker och smör till en pösigt smet. Tillsätt salt, vaniljsocker och ägglikör, lite i taget. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner blandningen i kaksmeten.
3. Fördela smeten jämnt i formarna på muffinsplåten. Grädda i den värmda ugnen i ca. 12-15 minuter.
4. Låt de färdiggräddade muffinsen svalna och lyft upp dem ur formen
5. Sikta florsockret till toppingen och blanda det med äggvita till en tjock glasyr. Bred försiktigt glasyren över muffinsen med en slickepott eller en sked. Dekorera med glitterströssel om så önskas. Låt glasyren stelna och servera muffinsen.

---

**Artikelnummer: 380 959**

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

---