



Müsliriegel-Backformen

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Gönnen Sie sich etwas Gesundes: Mit diesen neuen Backformen sind Ihre Lieblings-Müsliriegel aus besten Zutaten einfach und schnell selbstgemacht!

Die Backformen aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihafte Wirkung. Dadurch lassen sich die Müsliriegel besonders leicht herauslösen - ein Einfetten ist in der Regel nicht notwendig.

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

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Wichtige Hinweise

-  Die Formen sind für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
-  Die Formen sind für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!
-  Wenn Sie die Formen im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-   Stellen Sie die Formen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie in den Formen keine Speisen und verwenden Sie darin keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Formen werden dadurch beschädigt.
- Reinigen Sie die Formen vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
-  Die Formen sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Formen kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Formen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Backformen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
Sie können die Backformen auch in der Spülmaschine reinigen. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
 - Pinseln Sie die Mulden der Backformen anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
-

Gebrauch

- Spülen Sie die Mulden der Backformen vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- Pinseln Sie die Mulden der Backformen ggf. leicht mit einem neutralen Speiseöl ein.
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 den Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backformen darauf, bevor Sie sie befüllen.
Das erleichtert den Transport.
- Bevor Sie die Müsliriegel aus den Backformen lösen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen.
In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Müsliriegeln und Backformen entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie die Backformen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Kokos-Cranberry-Riegel

Zutaten (für ca. 16 Stück)

60 g Honig	50 g Chia-Samen
40 g Zucker	50 g getrocknete Cranberries
2 EL Butter oder Margarine	50 g Sonnenblumenkerne
120 g Kokosraspel	

Zubereitung

1. Den Honig mit Zucker und Butter in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Alle restlichen Zutaten daruntermischen, in die Formen verteilen und andrücken.
3. Ofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die beiden Silikonformen auf einem Backblech oder Rost ca. 20 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.
Die Formen auf einem Gitter auskühlen lassen und dann die Riegel vorsichtig herauslösen.
4. Am besten mit Backpapier in eine Blechdose schichten und kühl lagern.



Durch das Material der Backformen 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.

Power-Müsli-Riegel

Zutaten (für ca. 16 Stück)

60 g Ahornsirup	50 g klein geschnittene Aprikosen oder Rosinen
40 g brauner Rohrzucker	
2 EL Butter oder Margarine	50 g Kernmix
180 g Basis-Müsli oder Haferflocken	

Zubereitung

1. Den Sirup mit Zucker und Butter in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Alle restlichen Zutaten daruntermischen, in die Formen verteilen und andrücken.
3. Ofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die beiden Silikonformen auf einem Backblech oder Rost ca. 20 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.
Die Formen auf einem Gitter auskühlen lassen und dann die Riegel vorsichtig herauslösen.
4. Am besten mit Backpapier in eine Blechdose schichten und kühl lagern.

Sesam-Riegel

Zutaten (für ca. 16 Stück)

200 g Sesam

60 g Honig

Zubereitung

1. Sesam in einer Pfanne anrösten. Achtung: Dabei stetig rühren, damit die Samen nicht verbrennen!
2. Den Honig in einem Topf ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Sesam einrühren (Achtung: Masse wird sehr heiß!) und sofort in die Form füllen und glatt streichen.
3. Im Kühlschrank durchkühlen.
4. Danach vorsichtig aus der Form lösen und abwechselnd mit Backpapier in eine Blechdose schichten. Kühl lagern.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, www.tchibo.de

Artikelnummer: 376 647