



Muffinförmchen

 Produktinformation und Rezepte

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Muffinförmchen aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihafte Wirkung. 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 -30 °C bis +230 °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 es entsteht eine Luftschicht zwischen Muffin und Backförmchen.
- Reinigen Sie die Backförmchen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Johannisbeer-Muffins mit Baiserhaube

Zutaten für 12 Muffins

ca. 25 Min. Zubereitung | 30 Min. Backen

Pro Muffin ca. 185 kcal, 5 g Eiweiß, 12 g Fett, 15 g Kohlenhydrate

250g	rote Johannisbeeren	100g	weiche Butter
		170g	Zucker
200g	Mehl	2 EL	Zucker zum Verzieren
2 TL	Backpulver		
50g	gemahlene Haselnüsse	1 Pckch.	Vanillezucker
		150g	Joghurt
3	Eier	1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Johannisbeeren waschen. 12 kleine Rispen für die Deko beiseite legen. Restliche Johannisbeeren mit einer Gabel vorsichtig von den Rispen streifen und auf Küchenpapier trocknen lassen.
2. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen mischen. Die Eier trennen, Eiweiße beiseite stellen. Butter mit 100 g Zucker, Vanillezucker und Eigelben cremig rühren. Joghurt unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und alles gut vermischen. Johannisbeeren locker unterheben.
3. Den Teig in die Formen füllen. Im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Inzwischen 2 Eiweiße mit 70 g Zucker steif schlagen. Den Backofen auf 150 °C (Umluft 130 °C) zurückschalten. Eischnee auf den Muffins verteilen und noch 10 Min. weiterbacken, bis die Baisermasse leicht gebräunt ist. Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vorsichtig aus den Formen lösen.
4. Für die Deko beiseite gelegte Johannisbeerrispen zuerst in Zitronensaft, dann in 2 EL Zucker wälzen. Muffins damit verzieren.

Tipp

Mandelfans mischen das Mehl mit 50 g gemahlene Mandeln statt Haselnüssen und nehmen statt Vanillezucker 1 Tropfen Bittermandelöl. Statt frischen Beeren mal tiefgekühlte verwenden.

Variante - Johannisbeer-Kokos-Muffins mit Baiserhaube

200 g rote Johannisbeeren waschen und trockentupfen.
200 g Mehl mit 2 TL Backpulver und 50 g Kokosraspeln mischen. 3 Eier trennen, 100 g weiche Butter mit 100 g Zucker, 1 EL Limettensaft, 1 EL Kokoslikör (nach Belieben) und 150 g Joghurt glatt rühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren. Johannisbeeren unterheben. Teig in die Muffinformen füllen. Im Ofen bei 175 °C (Mitte, Umluft 160 °C) 20 Min. backen.
2 Eiweiße mit 100 g Zucker steif schlagen. Eischnee locker auf den Muffins verteilen. Im Ofen bei 150 °C (Mitte, Umluft 130 °C) noch 10 Min. backen, bis die Baisermasse leicht gebräunt ist. Muffins aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und vorsichtig aus den Formen lösen.

Apfel-Muffins mit Mandel-Sesam-Krokant

Zutaten für 12 Muffins

ca. 25 Min. Zubereitung | 20-30 Min. Backen

Pro Muffin ca. 300 kcal, 7 g Eiweiß, 16 g Fett, 34 g Kohlenhydrate

für die Muffins:

2 mittelgroße Äpfel
50g kernige Haferflocken
240g Mehl
2 TL Backpulver
2 Eier
100g Rohrzucker
100ml neutrales Öl
200g Joghurt

für den Krokant:

2 EL Honig
20g Butter
100g Sahne
100g Mandelstifte
2 EL Sesamsamen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Stücke schneiden und mit den Haferflocken mischen.
2. Mehl mit Backpulver mischen. Die Eier mit Rohrzucker, Öl und Joghurt verrühren. Apfel- und Mehlmischung zügig unterrühren.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

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

Artikelnummer: D 312 013

3. Den Teig in die Formen füllen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Inzwischen für den Krokant Honig mit Butter und Sahne unter Rühren aufkochen lassen. Mandeln und Sesam dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
4. Nach 15-20 Min. Backzeit Mandel-Sesam-Krokant auf den Muffins verteilen. Die Muffins weitere 5-10 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen.

Variante - schnelle Apfel-Krokant-Muffins

Im Nu zubereitet sind Apfel-Muffins mit Fertigmakroant, den Sie im Backwarenregal großer Supermärkte finden. 2 mittelgroße Äpfel schälen und klein schneiden, mit 50g blütenzarten Haferflocken vermischen. 240g Mehl mit 2 TL Backpulver und 100g Krokant mischen. 2 Eier mit 100g Rohrzucker, 100ml neutralem Öl und 200g Joghurt glatt rühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Formen füllen und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 160 °C) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abkühlen lassen und vorsichtig aus den Formen lösen. Nach Wunsch noch mit Puderzucker bestäuben.

Schoko-Kokos-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

ca. 35 Min. Zubereitung | 20-25 Min. Backen

Pro Muffin ca. 285 kcal, 3 g Eiweiß, 20 g Fett, 24 g Kohlenhydrate

für die Muffins:

100g	Zartbitterschokolade
150ml	Milch
100g	Mehl
2 TL	Backpulver
100g	Kokosraspeln
100g	weiche Butter
100g	Puderzucker
1	Ei

für Glasur und Deko:

1 EL	Puderzucker
50g	Vollmilch-Kuvertüre
1 TL	Butter
50g	Kokos-Chips
2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Schokolade grob hacken. Die Milch erwärmen, Schokolade darin schmelzen lassen.
2. Mehl mit Backpulver und Kokosraspeln mischen. Butter mit Puderzucker und Ei cremig rühren. Schokoladenmilch dazugeben. Mehlmischung zügig unterrühren.
3. Den Teig in die Formen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen.
4. Für die Glasur 2 EL Wasser mit Puderzucker unter Rühren erhitzen. Kuvertüre grob hacken, in der Zuckerlösung schmelzen lassen. Butter unterrühren. Muffins auf ein Kuchengitter setzen und mit der Schokoglasur überziehen. Glasur leicht antrocknen lassen und mit Kokos-Chips dekorieren.

Tipp - Schnelle Schokoglasur

Bei Zeitnot 100g fertige Schokoladenglasur nach Packungshinweis schmelzen lassen. Die Muffins damit überziehen und mit Kokos-Chips dekorieren.

Varianten

Für noch mehr Karibikgeschmack 2 EL Kokoslikör unter den fertigen Muffinteig mischen. Fertigen Teig in die Formen füllen, jeweils 1 Kokospraliné in die Mitte setzen und backen.

Für schnelle Kokos-Muffins für Kids 3 Kokosriegel (à 54g) klein würfeln. 220g Mehl mit 2 TL Backpulver, 2 EL Kakao und 3 EL Milch mischen. 1 Ei mit 100ml neutralem Öl, 100g Zucker und 250g Joghurt glattrühren.

Die Mehlmischung zügig unterrühren. Teig in die Formen füllen und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 160 °C) ca. 20 Min. backen.

Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Heidelbeer-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

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

Pro Muffin ca. 202 kcal, 3 g Eiweiß, 10 g Fett, 22 g Kohlenhydrate

125 g	Heidelbeeren	125 g	Zucker
200 g	Mehl	1 Pckch.	Vanillezucker
2 TL	Backpulver	1	Ei
1 TL	abgeriebene Zitronenschale	220 g	Joghurt
125 g	weiche Butter		Puderezucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Heidelbeeren verlesen, wenn nötig waschen und trockentupfen.
2. Mehl mit Backpulver und Zitronenschale mischen.
3. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Ei cremig schlagen. Joghurt unterrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren. Beeren locker unter den Teig ziehen.
4. Den Teig in die Formen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen und mit Puderezucker bestäuben.