



Blumentopf-Muffinformen

de Produktinformation und Rezept

Wichtige Hinweise

• Die Backförmchen sind für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °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.

Reinigen 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. Biskuitteig) 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.
- ▷ Lassen Sie die Muffins nach dem Backen in den Förmchen auskühlen und servieren Sie auch dekorativ darin.

Schoko-Muffins im Blumentopf

Zutaten für 6 Muffins

Für den Teig:

50 g Zartbitterschokolade, 75 ml Milch, 50 g weiche Butter, 50 g feiner Zucker, 1 Ei, 1 TL Vanillepaste, 1 Prise Salz, 50 g Mehl, 1 TL Backpulver, 50 g Backkakao

Für das Topping:

75 g Frischkäse, 1/2 EL Backkakao, 1/2 EL Puderzucker, 12 Marzipan-Möhren

Zubereitung

- Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.
- Milch erwärmen, Zartbitterschokolade klein hacken und anschließend in der Milch schmelzen lassen. Geschmolzene Schokolade zur Seite stellen und kurz abkühlen lassen.
- Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen.
- Butter, Zucker, Salz, Ei und Vanillepaste cremig schlagen. Anschließend die Schokoladen-Milch-Mischung unterrühren und rasch die Mehlmischung dazufügen und alles zu einer homogenen Masse verrühren.
- Die Förmchen zu je ca. 2/3 mit Teig befüllen und im Ofen auf mittlere Schiene ca. 20-25 Min. backen. Muffins anschließend vollständig in den Förmchen abkühlen lassen.
- Nach dem Abkühlen jeweils die obere Haube der Muffins abschneiden und den abgetrennten Teig mit den Händen fein zerbröseln.
- Für das Topping Frischkäse, Kakao-pulver und Puderzucker verrühren. Die Creme auf den Muffins verteilen und anschließend die Brösel mit der Hand auf den Muffins in kleinen Häufchen verteilen und leicht festdrücken. Zuletzt je zwei Marzipan-Möhren mit der Spitze nach unten in die Muffins stecken.

Variationen:

Ihrer Fantasie sind beim Dekorieren der Blumentopf-Muffins keine Grenzen gesetzt. Zur Deko eignen sich z.B. auch Minz-Stiele oder Blüten aus Buttercreme, die mit der Spritztülle aufgetragen werden.

Flower pot muffin moulds

en Product information and recipe

Important information

• The muffin moulds are suitable for use at temperatures of between -20 °C and +200 °C.

• The moulds are only suitable for use in ovens, microwaves or freezers. Only use them for their intended purpose! You should also read the manufacturer's instructions for your oven or microwave.

• Do not cut any food in the moulds or use any sharp objects in them. Doing so could damage the moulds.

• Do not place the moulds over open flames, on hobs or on the base of the oven.

• These baking moulds are also dishwasher-safe. However, do not place them directly over the heating rods.

• In the course of time, grease may dis-colour the surface of the baking moulds. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the baking moulds.

• Thanks to the material from which they are made, the moulds can reduce baking times by up to 20%. Be sure to also follow the manufacturer's instructions for your oven regarding temperature and baking time.

Cleaning prior to first use

- ▷ Clean the moulds with hot water and a little washing-up liquid. Do not use caustic cleaning products or pointed objects for cleaning.
- ▷ After cleaning, use a brush to grease the inside of the moulds with a neutral cooking oil.

Use

- ▷ Always rinse the moulds with cold water before filling them.
- ▷ Greasing the moulds is only necessary ...
... before using them for the first time,
... after cleaning them in the dishwasher,
... when processing grease-free mix-tures (such as sponge mixtures) or very heavy doughs.
- ▷ Remove the rack from the oven and place the moulds onto it before filling them. This makes them easier to transport.
- ▷ After baking, allow the muffins to cool inside the moulds. You can also use the moulds as decoration and serve the muffins inside them.

Chocolate muffins in flower pots

Ingredients for 6 muffins

For the batter:

50 g dark chocolate, 75 ml milk, 50 g soft butter, 50 g fine sugar, 1 egg, 1 tsp vanilla paste, 1 pinch salt, 50 g flour, 1 tsp baking powder, 50 g baking cocoa

For the topping:

75 g cream cheese, 1/2 tbsp baking cocoa, 1/2 tbsp powdered sugar, 12 marzipan carrots

Preparation

- Preheat the oven to 180 °C (160 °C fan-assisted).
- Heat the milk, then chop the dark chocolate into small pieces and allow it to melt in the milk. Put the melted chocolate to one side and allow it to cool for a moment.
- Mix together the flour, baking powder and cocoa powder.
- Beat the butter, sugar, salt, egg and vanilla paste until creamy. Then stir in the chocolate-milk mixture followed by the flour mixture. Stir until smooth.
- Pour the mixture into the moulds (fill them 2/3 full), then bake the moulds in the oven (middle shelf) for about 20-25 minutes. Leave the muffins in the moulds until they have cooled completely.
- Once the muffins have cooled, cut off their tops and crumble these into little pieces using your hands.
- To make the topping, mix together the cream cheese, cocoa powder and icing sugar. Spread the cream mixture on the muffins, then sprinkle each muffin with the crumbs. Press down gently on each little heap of crumbs. To finish, stick two marzipan carrots into each muffin (with the carrots tips facing down).

Variations:

Give your imagination free rein when it comes to decorating the flower pot muffins. You can, for example, also use sprigs of mint or apply buttercream flowers using a piping nozzle.

Moules à muffins en forme de pots de fleurs

fr Fiche produit et recette

Remarques importantes

• Les moules sont conçus pour une plage de températures de -20 °C à +200 °C.

• Les moules conviennent uniquement à une utilisation au four, au micro-ondes ou au congélateur. Ne les utilisez pas pour un autre usage! Respectez également les recommandations données par le fabricant de votre four ou de votre micro-ondes.

• Ne coupez pas d'aliments dans les moules et n'utilisez pas d'objets coupants. Les moules s'en trouveraient endommagés.

• Ne mettez jamais les moules directement sur une flamme, sur des plaques de cuisson ou sur le fond du four.

• Les moules peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Veuillez toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances.

• Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface des moules. Cela ne nuit ni à la santé, ni à la qualité, ni au bon fonctionnement des moules.

• Le matériau des moules peut entraîner une réduction de 20 % du temps de cuisson par rapport à vos recettes habituelles. Respectez aussi les indications de température et de temps de cuisson fournies par le fabricant de votre four.

Nettoyage avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez les moules à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.
- ▷ Graissez ensuite légèrement l'intérieur des moules avec une huile alimentaire neutre.

Utilisation

- ▷ Avant de remplir les moules, passez-les toujours à l'eau froide.
- ▷ Il n'est nécessaire de les graisser que dans les cas suivants:
... avant la première utilisation,
... après un nettoyage au lave-vaisselle,
... si la pâte est sans graisse (p. ex. génoise) ou très compacte.
- ▷ Sortez la grille du four et posez les moules dessus avant de les remplir. Cela vous évitera des manipulations ultérieures.
- ▷ Laissez les muffins refroidir dans les moules après la cuisson et servez-les aussi dans les moules pour une jolie présentation.

Muffins au chocolat dans des pots de fleurs

Ingrédients pour 6 muffins

Pour la pâte:

50 g de chocolat noir, 75 ml de lait, 50 g de beurre mou, 50 g de sucre fin, 1 œuf, 1 c.c. de pâte de vanille, 1 pincée de sel, 50 g de farine, 1 c.c. de poudre à lever, 50 g de cacao

Pour la décoration:

75 g de fromage frais, 1/2 c.s. de cacao, 1/2 c.s. de sucre glace, 12 carottes en pâte d'amande

Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C (160 °C en chaleur tournante).
- Faire chauffer le lait, hacher le chocolat noir et le faire fondre dans le lait. Mettre le chocolat fondu de côté et le laisser refroidir brièvement.
- Mélanger la farine, la poudre à lever et le cacao en poudre.
- Battre le beurre, le sucre, le sel, l'œuf et la pâte de vanille jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporer ensuite le mélange chocolat-lait et ajouter rapidement le mélange de farine et mélanger le tout en une préparation homogène.
- Remplir les moules aux 2/3 environ de pâte et faire cuire au four sur la grille du milieu pendant environ 20-25 minutes. Laisser ensuite les muffins refroidir complètement dans les moules.
- Après refroidissement, couper le dessus de chaque muffin et émietter finement cette pâte avec les mains.
- Pour la décoration, mélanger le fromage frais, le cacao et le sucre glace. Répartir la crème sur les muffins, puis déposer les miettes à la main en petits tas sur les muffins et appuyer légèrement. Enfin, insérer deux carottes en pâte d'amande dans chaque muffin, en les dirigeant vers le bas.

Variantes:

Il n'y a pas de limites à votre imagination pour décorer les muffins en forme de pots de fleurs. Des feuilles de menthe ou des fleurs en crème au beurre appliquées à la poche à douille conviennent également pour la décoration.

Formičky na muffiny ve tvaru květináčů

cs Informace o výrobku a recept

Důležité pokyny

• Formičky jsou vhodné k používání při teplotách od -20 do +200 °C.

• Formičky jsou vhodné pouze pro použití v pečicí troubě, mikrovlnné troubě nebo mrazničce. Nepoužívejte ji k jinému účelu! Dodržujte také doporučení výrobce Vaší pečicí nebo mikrovlnné trouby.

• Ve formičkách neřežte žádné pokrmy ani v nich nepoužívejte ostré předměty. Formičky se tím poškodí.

• Formičky nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno pečicí trouby.

• Formičky jsou vhodné do myčky. Neumisťujte ji však přímo nad topná tělesa.

• Působením tuků může povrch formiček po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formiček.

• Když použijete své osvědčené recepty, může se díky materiálu, ze kterého je formička na pečení vyrobena, zkrátit doba pečení až o 20 %. Co se týká teploty a doby pečení, dodržujte také údaje výrobce trouby.

Čištění před prvním použitím

- ▷ Formičky umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
- ▷ Vnitřek formiček potom vymažte pomocí štetěčku neutrálním stolním olejem.

Použití

- ▷ Před naplněním formičky vždy vypláchněte studenou vodou.
- ▷ Vymazání je potřeba provést jen ...
... před prvním použitím,
... po umytí v myčce,
... při zpracovávání těsta, které neobsahuje tuk (např. piškot), nebo velmi těžkého těsta.
- ▷ Než začnete formičky plnit, vyjměte z pečicí trouby rošt a formičky na něj postavte. Usnadníte tím přenášení.
- ▷ Po upečení nechte formičky vychladnout a servírujte muffiny ozdobně ve formičkách.

Čokoládové muffiny v květináčích

Přísady na 6 muffinů

Na těsto:

50 g hořké čokolády, 75 ml mléka, 50 g měkkého másla, 50 g jemného cukru, 1 vejce, 1 lžičku vanilkové pasty, špetku soli, 50 g mouky, 1 lžičku prášku do pečení, 50 g kakaa na vaření

Na krém:

75 g krémového sýra, 1/2 lžíce kakaa na vaření, 1/2 lžíce moučkového cukru, 12 marcipánových karotek

Příprava

- Troubu předehřejeme na 180 °C (horkovzdušnou troubu na 160 °C).
- Ohřejeme mléko, hořkou čokoládu nasekáme na drobné kousky a necháme ji rozpustit v mléce. Rozpuštěnou čokoládu dáme na stranu a necháme krátce zchladnout.
- Smícháme mouku, prášek do pečiva a kakao.
- Máslo, cukr, sůl, vejce a vanilkovou pastu vyšleháme do pěny. Poté přimícháme směs čokolády a mléka a rychle přidáme směs s moukou a vše promícháme, až vznikne homogenní hmota.
- Formičky naplníme do cca 2/3 těstem a pečeme na prostředním roštu cca 20-25 minut. Muffiny necháme ve formičkách zcela vychladnout.
- Po vychladnutí odřízneme vrchní díl muffinů a odříznuté těsto prsty rozdrobíme.
- Na krém smícháme krémový sýr, kakao a moučkový cukr. Krémem potřeme muffiny, poté rukou vytvoříme z drobků drobné hromádky a lehce přitlačíme. Nakonec zapíchneme do muffinů marcipánové karotky špičkou dolů.

Variace:

Při zdobení nejsou Vaší fantazii kladený žádné hranice. Jako dekorace se např. hodí stonky máty nebo květy vytvořené zdobicím pytlíkem z máslového krému.



www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/havody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu
www.tchibo.com.tr

Foremki na muffinki w kształcie doniczek

pl Informacja o produkcie i przepis

Ważne wskazówki	Czekoladowe muffinki w doniczkach
• Foremki do pieczenia nadają się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do +200°C.	Składniki na 6 muffinków
• Foremki do pieczenia nadają się do użytku wyłącznie w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub zamrażarce. Należy używać ich wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika lub kuchenki mikrofalowej.	Składniki na ciasto:
• Nie kroić potraw w foremkach ani nie używać ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie foremki mogą ulec uszkodzeniu.	50 g półgorzkiej czekolady,
• Nie stawiać foremek do pieczenia na otwartych płomieniach, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.	75 ml mleka,
• Foremki do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń, nie należy jednak układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.	50 g miękkiego masła,
• W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie może dojść do powstania ciemnych odbarwień na powierzchni foremek. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności foremek.	50 g drobnego cukru,
• Materiał, z którego wykonane są foremki, może spowodować skrócenie czasu pieczenia nawet o 20% w przypadku stosowania wypróbowanych przez Państwa przepisów kulinarnych. Należy także przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.	1 jajko,
	1 łyżeczka pasty waniliowej,
	1 szczypta soli,
	50 g mąki,
	1 łyżeczka proszku do pieczenia,
	50 g kakao do pieczenia
	Na krem:
	75 g serka śmietankowego,
	1/2 łyżki kakao do pieczenia,
	1/2 łyżki cukru pudru,
	12 marchewek z marcepanu
	Sposób przyrządzania
	1. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C (160°C termoobiegu).
	2. Podgrzać mleko, półgorzką czekoladę pokroić na małe kawałki, a następnie roztopić w mleku. Roztopioną czekoladę odstawić na bok i ostudzić.
	3. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia oraz kakao w proszku.
	4. Masło, cukier, sól, jajko i pastę waniliową utrzeć do uzyskania kremowej konsystencji. Następnie dodać do nich roztopioną w mleku czekoladę oraz szybko wymieszać z mieszaną mąki. Wymieszać wszystkie składniki do uzyskania jednolitej masy.
	5. Foremki napełnić do ok. 2/3 ich pojemności i piec na środkowej szynie przez ok. 20-25 minut. Muffinki pozostawić w foremkach do całkowitego ostygnięcia.
	6. Po ostygnięciu ściąć wyrośniętą górkę z muffinek i pokruszyć w dłoniach ścięte ciasto.
	7. W celu przyrządzenia kremu wymieszać serek śmietankowy, kakao w proszku oraz cukier puder. Krem rozprzawdzić na muffinkach, a następnie usypać na nim małą górkę z pokruszonego ciasta i lekko docisnąć do kremu. Na koniec wetknąć po dwie marchewkowe marchewki wąskim końcem na wierzch muffinek.
Użytkowanie	Warianty:
▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać foremki zimną wodą.	Możliwości dekoracji muffinek w kształcie doniczek są niemalże nieograniczone! Można je udekorować na przykład łyżkami miętą lub kwiatami z kremu maślanego, używając rękawa cukierniczego z różnymi końcówkami.
▷ Natłuszczanie konieczne jest tylko... ... przed pierwszym użyciem, ... po umyciu w zmywarce do naczyń, ... w przypadku wypiekania ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich ciast.	
▷ Przed napełnieniem foremek ciastem należy wyjąć ruszt kratkowy z piekarnika i umieścić na nim foremki. Dzięki temu przeniesienie foremek będzie łatwiejsze.	
▷ Po upieczeniu pozostawić muffinki w foremkach i podawać je w nich w dekoracyjny sposób.	

Formy na mafiny v tvare kvetináča

sk Informácia o výrobku a recept

Dôležité upozornenia	Čokoládové mafiny v kvetináči
• Formy na pečenie sú vhodné na rozsah teplôt od -20 °C do +200 °C.	Prísady na 6 mafinov
• Formy sú vhodné na používanie len v rúre na pečenie, mikrovlnnej rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte ich na iné účely! Zohľadnite aj odporúčania výrobcu vašej rúry na pečenie resp. mikrovlnnej rúry.	Na cesto:
• Vo formách nekrájajte žiadne pokrmy a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Formy by sa tým mohli poškodiť.	50 g jemne horkej čokolády,
• Formy neukladajte na otvorené plamene, na varné platne sporáka alebo na dno rúry na pečenie.	75 ml mlieka, 50 g mákkého masla,
• Formy sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neumiestňujte ich ale priamo nad vyhrievacie tyče.	50 g jemného cukru, 1 vajce,
• Pôsobením tukov môže po určitom čase dôjsť k tmavšiemu zafarbeniu povrchu foriem na pečenie. Toto zafarbenie nie je zdraviu škodlivé ani nezhoršuje kvalitu alebo funkciu foriem.	1 ČL vanilkovej pasty, 1 štipka soli,
• Materiál foriem pomôže skrátiť čas pečenia vašich osvedčených receptov až o 20 %. Dodržiavajte tiež pokyny výrobcu rúry týkajúce sa teploty a času pečenia.	50 g múky, 1 ČL kypriaceho prášku do pečiva, 50 g kakaového prášku na pečenie
	Na krém:
	75 g mákkého čerstvého syra,
	1/2 PL kakaového prášku na pečenie,
	1/2 PL práškového cukru,
	12 mrkvíčiek z marcipánu
	Príprava
	1. Rúru na pečenie vyhrejte na 180 °C (160 °C teplovzdušná rúra).
	2. Ohrejte mlieko, horkú čokoládu nasekajte na drobno a rozpustite v mlieku. Rozpustenú čokoládu odložte a nechajte krátko vychladnúť.
	3. Zmiešajte múku, kypriaci prášok do pečiva a kakaový prášok.
	4. Maslo, cukor, soľ, vajce a vanilkovú pastu vyšľahajte do krémovej konzistencie. Potom vmiešajte čokoládovo-mliečnu zmes, rýchlo pridajte múku a všetko spolu premiešajte do homogénnej zmesi.
	5. Formy naplňte približne do 2/3 cestom a pečte v rúre na strednej priečke cca 20 - 25 minút. Mafiny nechajte vo formách následne úplne vychladnúť.
	6. Po vychladnutí odrežte vršok každého mafinu a oddelené cesto rukami jemne rozdrvte.
	7. Na krém zmiešajte čerstvý syr, kakaový prášok a práškový cukor. Mafiny potrite krémom a potom na ne rukou po malých kopčeko ch rozdeľte odrobinky cesta a zľahka ich pritlačte. Nakoniec do každého mafinu zapichnete dve marcipánové mrkvičky špičkou smerujúcou nadol.
	Variácie:
	Pri zdobení kvetináčových mafinov popustite uzdu svojej fantázií. Na zdobenie sú vhodné napríklad aj stonky mäty alebo kvety z maslového krému, ktoré na mafiny nanesiete pomocou vrecka s cukrárskou špičkou.

Virágcserép muffinformák

hu Termékismertető és recept

Fontos tudnivalók	Csokis muffin virágcserépben
• A sütőformák -20 °C és +200 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.	Hozzávalók 6 darab muffinhoz
• A sütőformák csak sütőben, mikrohullámú sütőben és fagyaszótóban használhatók. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütő vagy a mikrohullámú sütő gyártójának ajánlásait is.	A tészta hoz:
• Ne vágjon fel ételt a sütőformákban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a formákat.	50 g étcsokoládé, 75 ml tej, 50 g puha vaj, 50 g finom kristálycukor, 1 tojás, 1 tk. vanília paszta, 1 csipet só, 50 g liszt, 1 tk. sütőpor, 50 g cukrozatlan kakaópor
• A formákat ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.	A feltét hez:
• A sütőformák mosogatógé pben tisztíthatók. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.	75 g krémsajt, 1/2 ek. cukrozatlan kakaópor, 1/2 ek. porcukor, 12 marcipán sárgarépa
• A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőformák felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőforma minőségét vagy funkcióját.	Elkészítés
• A sütőformák anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20 %-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.	1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses: 160 °C).
	2. Melegítse meg a tejet, aprítsa fel az étcsokoládét, majd olvassza fel a tejb en. A felolvd t csokoládét tegye félre, hagyja kicsit hűlni.
	3. Keverje össze a lisztet, a sütőport és a kakaóport.
	4. Habosítsa fel a vajat, a cukrot, a s ót, a tojást és a vanília pasztát. Ezután keverje bele a csokis-tejes keveréket, majd tegye bele gyorsan a lisztes keveréket is, és keverje az egé szet homogén masszává.
	5. Tölts e meg a formákat kb. a 2/3 részig, majd süsse a sütő közép ső sínjén kb. 20-25 percig. Ezután hagyja a muffinokat a formában teljesen kihűlni.
	6. Ha kihűlt, vágja le a muffinok felső púpját, és kézzel morzsolja szét ezt a tésztát.
	7. A feltét hez keverje el a krémsajtot, a kakaóport és a porcukrot. Kenje a krémet a muffinokra, majd nyomkodja a morzsákat kis kupacok ban a krémbe. Végül tegyen minden muffinba két-két marcipánrépát, a hegyével lefelé.
Használat	
▷ Mielőtt megtöltené a sütőformát, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.	
▷ A formák kivajazása csak az első használat előtt, ... mosogatógé pben való mosogatás után, ... zsiradé kmentes (pl.: piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.	
▷ Vegye ki a rác sot a sütőből, és helyezze rá a formákat, mielőtt megtöltené őket. Így könnyebben helyezheti a sütőfor mát a sütőbe.	
▷ A sütés után hagyja egy kissé lehűlni a formában a muffinokat, majd mutatósan tá lalhatja őket a formában.	

Saksı muffin kalıpları

tr Ürün bilgisi ve tarif

Önemli bilgiler	Saksıda çikolatalı muffinler
• Fırın kalıpları -20 °C ile maks. +200 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.	6 muffin için kullanılacak malzemeler
• Fırın kalıpları sadece fırın, mikrodalga veya derin dondurucu için uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Ayrıca fırın veya mikrodalga fırın üreticisinin tavsiyelerini de dikkate alın.	Hamur için 50 g bitter çikolata, 75 ml süt, 50 g yumuşak tereyağı, 50 g ince şeker, 1 yumurta, 1 TK vanilya, 1 tutam tuz, 50 g un, 1 TK kabartma tozu, 50 g kakao
• Fırın kalıplarında hiç bir gıda maddesi kesmeyin ve keskin nesneler kullanmayın. Fırın kalıpları bundan dolayı zarar görebilir.	Üstünü kaplamak için: 75 g krem peynir, 1/2 YK kakao, 1/2 YK pudra şeker i, 12 havuç badem ezmesi
• Fırın kalıplarını açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırının tabanının üzerine yerleştirmeyin.	Hazırlanışı
• Fırın kalıpları bulaşık makinesinde yıkamak için uygundur. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.	1. Fırını önceden 180 °C (160 °C turbo) sıcaklık ayarında ısıtın.
• Fırın kalıplarının yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kalıplarının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.	2. Sütü ısıtın, bitter çikolatayı küçük parçalara bölün ve ardından sütün içinde eritin. Eriyen çikolatayı bir kenara alıp soğumaya bırakın.
• Kendi güvendiğiniz tarifleri kullandığınızda, pişirme süresi kalıpların malzemesinden dolayı % 20'ye kadar kısalabilir. Fırınınızın sıcaklık ve pişirme süresi ile ilgili üretici verilerini de dikkate alın.	3. Un, kabartma tozu ve kakao tozunu karıştırın.
	4. Tereyağını, şeker i, tuzu, yumurtayı ve vanilyayı krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Daha sonra çikolata ile süt karışımını katıp un karışımını hızlıca ekleyin ve her şeyi homojen bir kıvam elde edecek şekilde karıştırın.
İlk kullanım öncesi temizleme	5. Kalıpları yakl. 2/3 oranında hamurla doldurun ve fırında orta rafta yakl. 20-25 dakika pişirin.
▷ Fırın kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.	Ardından muffinleri, kalıpların içerisinde tamamen soğumaya bırakın.
▷ Sonra fırın kalıplarının içlerini bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.	6. Soğuduktan sonra muffinlerin üst kapağını kesin ve ayrılan hamuru elinizle ufalayın.
Kullanım	7. Üzeri için krem peynir, kakao tozu ve pudra şekerini karıştırın. Kremayı muffinlerin üzerine dağıtın ve kırıntıları elinizle küçük yığınlar halinde yayın ve hafifçe bastırın. Son olarak her bir muffinin içine, uçları aşağı gelecek şekilde iki adet havuç badem ezmesi yerleştirin.
	Varyasyonlar:
	Saksı muffinleri süslerken hayal gücünüzün sınırı olmaz. Süslemek için örn. krema sıkma uçları yla uygulanan nane sapları veya krema çiçekleri de uygundur.