



# Muffin kalıpları

Ürün bilgileri ve tarifler

## Değerli Müşterimiz!

Muffin kalıpları, silikon malzemeden oldukları için çok esnek ve yapışmaz özelliktedirler. Bu sayede muffinleri kalıptan daha rahat çıkarabilirsiniz. Genelde kalıpların yağlanmasına gerek kalmaz.

Muffin kalıpları gıdalar için uygundur. Çok yüksek ve çok düşük sıcaklıklara dayanıklı olup, şekillerini kaybetmez ve erimezler, fırın tepsisi olmadan da kullanılabilir ve ayrıca bulaşık makinesinde yıkanabilirler.

Afiyet olsun!

**Tchibo Ekibiniz**

## Önemli bilgiler

- Fırın kalıpları -40 °C ila +200 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Fırın kalıpları sadece fırında, mikrodalga fırında veya derin dondurucuda kullanılması için uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Fırın ya da mikro dalga üreticinizin uyarılarını da dikkate alın.
- Fırın kalıplarının içinde herhangi bir ürünü kesmeyin ve sivri nesneler kullanmayın.  
Fırın kalıpları bu nedenle zarar görebilir.
- Fırın kalıplarını ateşe maruz bırakmayın, elektrik ocaklarının üzerine veya fırının tabanına yerleştirmeyin.
- Fırın kalıpları bulaşık makinesinde yıkamak için de uygundur. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıplarının üzerinde, yağlar nedeniyle, zamanla koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kalıplarının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Fırın kalıplarının malzeme özelliği nedeniyle, her zaman kullandığınız tariflerin pişme süresi %20 kadar kısalabilir. Fırın üreticinizin sıcaklıklar ve pişirme süresi ile ilgili verilerini dikkate alın.

## İlk kullanım öncesi

- ▶ Fırın kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Ardından fırın kalıplarının içini bir fırça yardımıyla yağlayın.

---

## Kullanım

- Fırın kalıplarını doldurmadan önce daima soğuk suyla yıkayın.
- Kullanımdan önce yağlama işlemi ancak;  
... ilk kullanımdan önce,  
... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,  
... yağsız hamur (örn. bisküvi hamuru) veya çok koyu hamur pişirilecekse uygulanmalıdır.
- Fırındaki ızgara demirini çıkarın ve fırın kalıbını doldurmadan önce bunun üzerine yerleştirin.  
Bu sayede taşıma işlemi daha kolay olur.
- Muffinleri kalıplarından çıkarmadan önce yakl. 5 dakika ızgara demirinin üzerinde soğumasını bekleyin.  
Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve muffin ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.

# Bezeli kuşüzümü-hindistan cevizli muffinler

## 12 muffin için kullanılacak malzemeler

**Hazırlanışı yakl. 25 dak. | Pişirme 30 dak.**

**Muffin başına yakl. 185 kcal, 5 g protein, 12 g yağ, 15 g karbonhidrat**

|        |                  |         |                      |
|--------|------------------|---------|----------------------|
| 250 gr | kırmızı kuşüzümü | 170 gr  | şeker                |
| 200 gr | un               | 2 YK    | şeker (süsleme için) |
| 2 TK   | kabartma tozu    | 1 paket | vanilya şekeri       |
| 50 gr  | öğütülmüş fındık | 150 gr  | yoğurt               |
| 3      | yumurta          | 1 YK    | limon suyu           |
| 100 gr | yumuşak tereyağı |         |                      |

## Hazırlanışı

1. Fırını önceden 180 °C'ye (Turbo 160 °C) ısıtın.  
Kuşüzümünü yıkayın. Süsleme için 12 küçük salkım ayırın.  
Kalan kuşüzümlerini bir çatal yardımıyla dikkatlice salkımlardan ayırın ve kağıt rulo üzerinde kurutun.
2. Unu, kabartma tozu ve fındıklar ile karıştırın. Yumurtaların sarılarını ayırın, akını bir kenara koyun. Tereyağını, 100 gr şeker, vanilin şeker ve yumurta sarılarıyla krema kıvamına gelene kadar çırpın.  
Yoğurdu ekleyin. Un karışımını ekleyin ve hepsini iyice karıştırın. Kuşüzümlerini nazikçe karıştırın.
3. Hamuru kalıplara doldurun. Muffinleri fırında (orta kademe) 20 dak. pişirin. Bu arada 2 yumurta akını 70 gr şekerle sertleşene kadar çırpın. Fırını 150 °C (Turbo 130 °C) geri ayarlayın. Çırpılmış yumurta akı karışımını muffinlerin üzerine dağıtın ve üzerleri hafifçe kızarana kadar 10 dakika daha pişirin. Muffinleri fırından çıkartın, soğumaya bırakın. Dikkatlice kalıplardan çıkartın.
4. Süsleme için kenara ayrılan kuşüzümü salkımlarını önce limonlu suyun içine sonra da 2 yemek kaşığı şekerin içine bandırın. Muffinleri bununla süsleyin.

### **İpucu:**

Badem severler, fındık yerine unu 50 gr öğütölmüş bademle karıştırabilir ve vanilin şekeri yerine 1 damla acı badem yağı kullanabilirler. Taze kuşüzümü yerine dondurulmuş olanını da deneyebilirsiniz.

### **Çeşit - Hindistan cevizi bezeli kuşüzümü muffinleri**

200 gr kırmızı kuşüzümünü yıkayın ve bir bezle kurulayın. 200 gr unu 2 çay kaşığı kabartma tozu ve 50 gr hindistan cevizi rendesi ile karıştırın. 3 yumurta akını ayırın, 100 gr yumuşak tereyağını 100 gr şeker, 1 yemek kaşığı limon suyu, 1 yemek kaşığı hindistan cevizi likörü (isteğe göre) ve 150 gr yoğurtla karıştırın. Un karışımını hızlıca ekleyin. Kuşüzümlerini ekleyin. Hamuru muffin kalıplarına doldurun. Kekleri fırında 175 °C'de (orta kademe, turbo ayarında 160 °C) 20 dak. pişirin. 2 yumurta akını 100 gr şekerle sertleşene kadar çırpın. Yumurta akı karışımını muffinlerin üzerine dağıtın. Fırında 150 °C'de (orta kademe, turbo ayarında 130 °C) bir 10 dak. daha pişirin, üzerindeki beze kızarana kadar. Muffinleri fırından çıkartın, hafif soğumaya bırakın ve dikkatlice kalıplardan çıkartın.

# Bademli Susamlı Krokanlı Elma Muffinleri

**12 muffin için kullanılacak malzemeler**

**Hazırlanışı yakl. 25 dak. | Pişirme 20-30 dak.**

**Muffin başına yakl. 300 kcal, 7g protein, 16g yağ, 34g karbonhidrat**

## Muffin'ler için:

2 orta boy elma  
50 gr yulaf ezmesi  
240 gr un  
2 TK kabartma tozu  
2 yumurta  
100 gr şeker kamışı  
100 ml nötr yağ  
200 gr yoğurt

## Krokan için:

2 YK bal  
20 gr tereyağı  
100gr krema  
100 gr badem şeridi  
2 YK susam tohumu

## Hazırlanışı

1. Fırını önceden 180 °C'ye (Turbo 160 °C) ısıtın. Elmaları soyun, dörde bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Elmaları küçük parçalara kesin ve yulaf ezmesiyle karıştırın.
2. Un ve kabartma tozunu karıştırın. Yumurtaları şeker kamışı şekeriyle, yağ ve yoğurtla karıştırın. Elma ve un karışımını hızlıca ekleyin.
3. Hamuru kalıplara doldurun. Muffinleri fırında (orta kademe) 15-20 dak. pişirin. Bu esnada krokan için balı, tereyağı ve kremayı karıştırarak kaynatın. Badem ve susamı ekleyin. Hepsini kısa süreli kaynatın ve ocaktan alın.
4. 15-20 dakikalık bir pişirme süresi sonrasında badem-susam-krokanını muffinlerin üzerine dağıtın. Muffinleri 5-10 dakika daha pişirin. Muffinleri çıkartın, soğumaya bırakın ve sonra kalıplardan çıkartın.

## **Çeşit - Hızlı Elmalı Krokan Muffinler**

Elmalı muffinler, süpermarketlerdeki pastacılık reyonlarında bulabileceğiniz hazır krokanla kısa sürede hazırlanır. 2 orta boy elmayı soyun ve küçük dilimlere doğrayın, 50 gr ince yulaf ezmesiyle karıştırın. 240 gr unu 2 çay kaşığı kabartma tozu ve 100 gr krokanla karıştırın. 2 yumurtayı 100 gr şeker kamışı ile, 100 ml nötr yağ ile, 200 gr yoğurtla karıştırın. Un karışımını hızlıca ekleyin. Hamuru kalıplara doldurun ve önceden ısıtılmış 180 °C'deki fırında (orta kademe, turbo ayarında 160 °C) bir 20-25 dak. daha pişirin. Muffinleri çıkartın, hafifçe soğumaya bırakın ve sonra dikkatlice kalıplardan çıkartın. İsteğe göre üzerine pudra şekeri serpin.

# Çikolata-Hindistan cevizli Muffin'ler

## 12 Muffin için kullanılacak malzemeler

**Hazırlanışı yakl. 35 dak. | Pişirme 20-25 dak.**

**Muffin başına yakl. 285 kcal, 3g protein, 20g yağ, 24g karbonhidrat**

### Muffin'ler için:

- 100 gr bitter çikolata
- 150 ml süt
- 100 gr un
- 2 TK kabartma tozu
- 100 gr hindistan cevizi rendesi
- 100 gr yumuşak tereyağı
- 100 gr pudra şekeri
- 1 yumurta

### Glazür ve süsleme için:

- 1 YK pudra şekeri
- 50 gr sütlü çikolata
- 1 TK tereyağı
- 50 gr hindistan cevizi cipsleri
- 2 YK su

## Hazırlanışı

1. Fırını önceden 180 °C'ye (Turbo 160 °C) ısıtın. Çikolatayı iri parçalara ayırın. Sütü ısıtın, çikolatayı içerisinde eritin.
2. Unu, kabartma tozu ve hindistan cevizi rendesi ile karıştırın. Tereyağını, pudra şekeri ve yumurtayla krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Çikolatalı sütü ekleyin. Un karışımını hızlıca ekleyin.
3. Hamuru kalıplara doldurun. Muffinleri fırında (orta kademe) 20-25 dak. pişirin. Muffinleri çıkartın, soğumaya bırakın ve sonra kalıplardan çıkartın.
4. Glazür için 2 yemek kaşığı suyu ve pudra şekerini karıştırın ve ısıtın. Çikolatayı kırın, şeker karışımında eritin. Tereyağını ekleyin. Muffinleri, bir pasta ızgarasına yerleştirin ve çikolata glazürle kaplayın. Glazürü hafifçe kurumaya bırakın ve hindistan cevizi cipsleriyle süsleyin.

## **İpucu - Hızlı ikolata glazürü**

Kısıtlı zamanınız varsa 100 gr hazır çikolata glazürünü paketteki talimatlara göre eritin. Muffinleri bununla kaplayın ve hindistan cevizi cipsleriyle süsleyin.

## **Çeşitler**

Daha ok Karibik lezzet katmak için 2 yemek kaşığı hindistan cevizi likörünü hazır muffin hamuruna ekleyin. Hazır hamuru kalıplara doldurun, ortalarına bir hindistan cevizi pralini yerleştirin ve pişirin.

Çocuklara yönelik hızlı hindistan cevizi muffinleri için 3 hindistan cevizi bisküvisini (54 gr) küçük küçük doğrayın. 220 gr unu 2 çay kaşığı kabartma tozuyla, 2 yemek kaşığı kakao ve 3 yemek kaşığı sütle karıştırın. 1 yumurtayı 100 ml nötr yağ ile, 100 gr şeker ve 250 gr yoğurtla karıştırın. Un karışımını hızlıca buna karıştırın. Hamuru kalıplara doldurun ve önceden 180 C'de ısıtılmış fırında (orta, turbo 160 C) yakl. 20 dakika pişirin. Muffinleri çıkartın, hafif soğumuş şekilde kalıplardan çıkartın ve üzerlerine pudra şekeri serpin.

# Yaban mersinli muffin

## 12 muffin için kullanılacak malzemeler

**Hazırlanışı yakl. 20 dak. | Pişirme 20-25 dak.**

**Muffin başına yakl. 202 kcal, 3g protein, 10g yağ, 22g karbonhidrat**

|        |                          |         |                                   |
|--------|--------------------------|---------|-----------------------------------|
| 125 gr | yaban mersini            | 125 gr  | şeker                             |
| 200 gr | un                       | 1 paket | vanilya şekeri                    |
| 2 TK   | kabartma tozu            | 1       | yumurta                           |
| 1 TK   | rendelenmiş limon kabuğu | 220 gr  | yoğurt                            |
| 125 gr | yumuşak tereyağı         |         | Üzerine serpmek için pudra şekeri |

## Hazırlanışı

1. Fırını önceden 180 °C'ye (Turbo 160 °C) ısıtın. Yaban mersinini ayıklayın, gerekirse yıkayın ve bir bezle kurulayın.
2. Unu, kabartma tozu ve limon kabuğu ile karıştırın.
3. Tereyağını, şeker, vanilin şeker ve yumurtayla krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yoğurdu ekleyin. Un karışımını hızlıca ekleyin. Yaban mersinini yavaşça hamura karıştırın.
4. Hamuru kalıplara doldurun. Muffinleri fırında (orta kademe) 20-25 dak. pişirin. Muffinleri çıkartın, soğumaya bırakın, sonra kalıplardan çıkartın ve üzerlerine pudra şekeri serpin.

Tarifler:

Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

için onaylı basım hakkı Tüm haklar saklıdır

Tchibo için özel

olarak üretilmiştir: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)

**Ürün numarası: TR 301 713 (yuvarlak)  
TR 301 714 (kalp şeklinde)**