



Muffin kalıpları

(tr) Ürün bilgileri ve tarifler

Değerli Müşterimiz!

Silikondan mini muffin kalıpları son derece esnektir ve yapışmaz özelliğe sahiptir. Bu sayede muffinler kolayca çıkarılır, kalıpların yağlanmasına genellikle gerek yoktur.

İki renkli hamurdan son derece yaratıcı muffinler yapmak için hamur çeşitlerini ayırmak amacıyla bir parça ekledik.

Silikon malzemeden yapılan mini muffin kalıpları gıda maddesine uygundur, çok yüksek ve çok düşük sıcaklıklara dayanıklı olup, şeklini kaybetmez ve erimez, fırın tepsisi olmadan da kullanılabilir ve ayrıca bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

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

Ürün numarası: 336 549



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Bezeli Frenk üzümü muffinler

12 muffin için kullanılacak malzemeler

250 gr kırmızı Frenk üzümü	170 gr şeker
200 gr un	2 YK şeker süsleme için
2 TK kabartma tozu	1 paket vanilya şekeri
50 gr çekilmiş fındık	150 gr yoğurt
3 yumurta	1 YK limon suyu
100 gr yumuşak tereyağı	

Hazırlanışı

1. Fırını 180 °C'de (turbo 160 °C) önceden ısıtın. Frenk üzümünü yıkayın. Süsleme için 12 küçük salkım ayırın. Kalan Frenk üzümünü 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, vanilya şekeri ve yumurta sarılarıyla krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yoğurdu ekleyin. Un karışımını ekleyin ve hepsini iyice karıştırın. Frenk üzümünü hafifçe karıştırın.
3. Hamuru kalıplara doldurun. Fırında (orta) yakl. 20 dak. pişirin. Bu arada 2 yumurta akını 70 gr şekerle çırpın. Fırını 150 °C (turbo 130 °C) olarak ayarlayın. Çırpılmış yumurta akı karışımını muffinlerin üzerine dağıtın ve üzerleri hafifçe kızarana kadar 10 dakika daha pişirin. Muffinleri fırından çıkartın, soğumaya bırakın. Dikkatlice kalıplardan çıkarın.
4. Süsleme için kenara ayrılan Frenk üzümü salkımlarını önce limonlu suyun içine sonra da 2 yemek kaşığı şekerin içine bandırın. Muffinleri bununla süsleyin.

İpucu

Badem severler, fındık yerine unu 50 gr öğütülmüş bademle karıştırabilir ve vanilya şekeri yerine 1 damla acıbadem yağı kullanabilirler. Taze üzümler yerine dondurulmuş olanını da deneyebilirsiniz.

Çeşit - Bezeli Frenk üzümlü Hindistan cevizli muffinler

200 gr kırmızı Frenk üzümünü yıkayın ve bir bezle kurulayın. 200 gr unu 2 tatlı 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. Frenk üzüm-lerini ekleyin. Hamuru muffin kalıplarına doldurun. Fırında 175 °C'de (orta kademe, turbo ayarında 160 °C) 20 dak. pişirin. 2 yumurta akını 100 gr şekerle çırpın. Yumurta akı karışımını muffinlerin üzerine dağıtın. Fırında 150 °C'de (orta kademe, turbo ayarında 130 °C) üzerindeki beze kızarana kadar bir 10 dak. daha pişirin. Muffinleri fırından çıkartın, hafif soğumaya bırakın ve dikkatlice kalıplardan çıkartın.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2016 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır

Bademli susamlı krokanlı elmalı muffinler

12 muffin için kullanılacak malzemeler

Muffinler için:

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

Krokan için:

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

Hazırlanışı

1. Fırını 180 °C'de (turbo 160 °C) önceden ısıtın.
Elmaları soyun, dörde bölün ve çekirdek kısmını keserek 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. Fırında (orta) yakl. 15 -20 dak. pişirin. Bu esnada krokan için balı, tereyağını ve kremayı karıştırarak kaynatın. Badem ve susamı ekleyin. Hepsini kısa süre 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 krokanlı 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 tatlı kaşığı kabartma tozu ve 100 gr krokanla karıştırın. 2 yumurtayı 100 gr şeker kamışı ile 100 ml nötr yağ ile ve 200 gr yoğurtla karıştırın.

Un karışımını hızlıca ekleyin. 180 °C'deki fırında (orta kademe, turbo 160 °C) bir 20-25 dak. daha pişirin. Muffinleri çıkartın, hafif soğumaya bırakın ve sonra dikkatli şekilde kalıplardan çıkartın.

İsteğe göre üzerine pudra şekeri serpin.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2016 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır

Önemli bilgiler

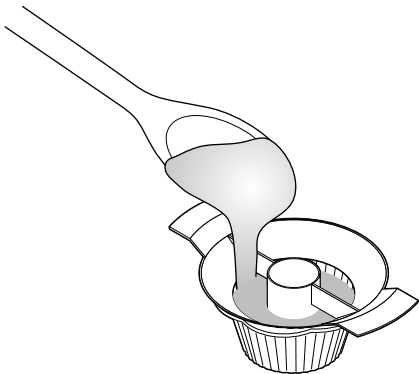
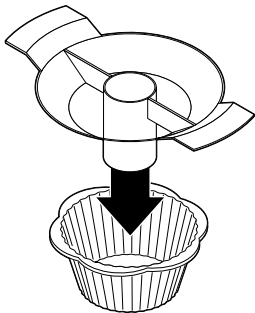
- Fırın kalıpları -30°C ile maks. $+230^{\circ}\text{C}$ arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
- Fırın kalıpları sadece fırın, mikrodalga veya derin dondurucu için uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Ayrıca fırın veya mikrodalga fırın üreticisinin tavsiyelerini de dikkate alın.
- Fırın kalıplarında hiçbir gıda maddesi kesmeyin ve keskin nesnelere kullanmayın.
Fırın kalıpları bundan dolayı zarar görebilir.
- Fırın kalıplarını açık alevlerin, elektrikli ocakların veya fırın tabanının üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıpları ve parça bulaşık makinesinde yıkamak için uygundur. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıplarının yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp fırın kalıplarının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- 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.

İlk kullanımdan önce

- ▷ Fırın kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Temizleme için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▷ Sonra fırın kalıplarının içlerini bir fırça yardımıyla standart bir sıvı yağ ile yağlayın.

Kullanım

- Fırın kalıplarının çukurlarını doldurmadan önce daima soğuk su ile durulayın.
- Kullanımdan önce yağlama işlemi ancak:
... İlk kullanımdan önce,
... bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra,
... yağsız hamur (örn. bisküvi hamuru) veya çok koyu hamur pişirilecekse uygulanmalıdır.
- Fırındaki ızgara demirini çıkarın ve doldurmadan önce fırın kalıplarını üzerine yerleştirin.
Bu sayede taşıma işlemi daha kolay olur.
- Muffinleri kalıplarından çıkarmadan önce yakl. 5 dakika ızgara demiri üzerinde soğumasını bekleyin.
Bu süre içerisinde muffin sertleşir ve kek ile fırın kalıpları arasında bir hava tabakası oluşur.
- Fırın kalıplarını mümkünse kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür.



Çikolatalı vanilyalı muffinler

12 muffin için kullanılacak malzemeler

3 yumurta

180 gr şeker

1 Paket vanilya şekeri

1 TK vanilya ekstraktı (tercihe göre)

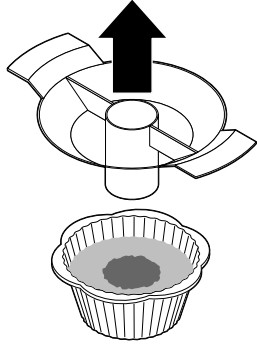
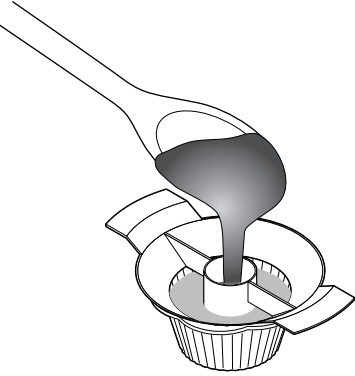
150 ml sıvı yağ

150 ml süt

230 gr un

2 TK kabartma tozu

2 dolu YK kakao tozu



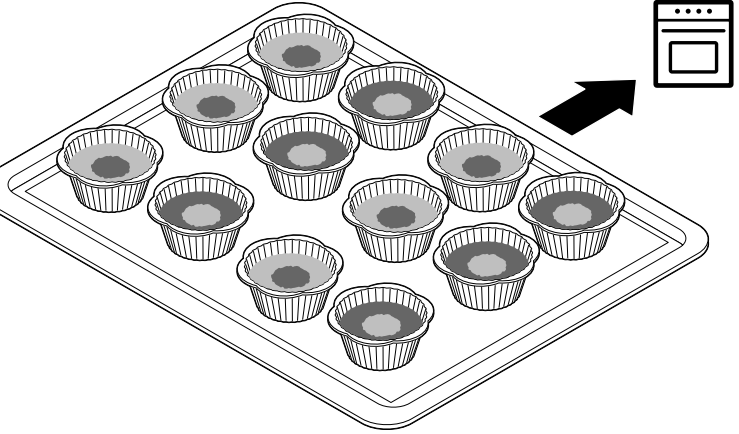
Hazırlanışı

1. Fırını 200 °C'de (turbo 180 °C) önceden ısıtın.
2. Yumurtaları şeker ve vanilya şekerleriyle birlikte mikserin çırpıcısıyla yakl. 3 dakika krema kıvamında çırpın. Yağ ve sütü tarife göre ölçüp karıştırarak hamur haline getirin.
3. Un ve kabarta tozunu karıştırın ve hamura ekleyin (Dikkat: Hamur sadece homojen bir karışım haline gelinceye kadar yoğurulmalıdır.)
4. Hamurun yarısını bir kaba alın. Bir kaba tercihe göre bir tatlı kaşığı vanilya ekstraktı ekleyin ve karıştırın. Diğer kaptaki hamuru kakao tozuyla yoğurun.



DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Parça sadece doldurmak için kullanılmalıdır. Birlikte fırına yerleştirmeyin!



5. Kalıpları parça yardımıyla sırayla her iki hamurdan alarak doldurun (ortaya dış halkadan farklı hamur doldurun).
6. Fırın ayarını yakl. 180 °C'ye (160 °C turbo) düşürün ve muffinleri yakl. 20 dakika (orta) pişirin.

Her defasında ilginç sonuçlar elde etmek amacıyla isteğe göre yaratıcı olabilir ve çeşitli katkılarla ya da gıda boyalarıyla değişiklikler yaratabilirsiniz.