



Gebruuchsanweisung:

1. Vor dem ersten Gebrauch die Form in heißem Wasser mit Spülmittel gründlich reinigen und abtrocknen.
2. Die Form bei jedem Gebrauch grundsätzlich mit streichfähiger Butter/Margarine einfetten.
3. Nach dem Backen den Kuchen keinesfalls mit einem Messer aus der Form lösen, ggf. einen Kunststoffschaber zur Hilfe nehmen.
4. Die Backform mit einem weichen Tuch - keine Spülbürste oder Topfkratzer - in heißem Wasser mit Spülmittel reinigen.
5. Die Backform nicht in die Spülmaschine geben!

Heidelbeer-Muffins

Für 12 Stück:

- 60 g Heidelbeeren
- 30 g Butter, 50 g heller Sirup
- 1/2 TL Orangenschale und 1 EL Orangensaft
- 20 g Crème fraîche/Saure Sahne
- 40 g gehackte Nußkerne (z.B. Pecannußkerne)
- 100 g Mehl, 1 TL Backpulver
- 40 g Crème double
- 1 TL Whisky-Sahnelikör

1. Die Heidelbeeren verlesen und auf einem kleinen Tablett im Gefriergerät ca. 20 Minuten bis zur Fertigstellung des Teiges anfrieren lassen.
2. Butter bei schwacher Hitze schmelzen, 20 g Sirup darin unter Rühren auflösen. Orangenschale und -saft mit der Crème fraîche unter die Butter rühren.
3. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Buttermischung und Nüsse unterrühren. Dann die gekühlten Heidelbeeren locker unterkneten.
4. Den Teig zur Rolle formen und in 12 Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer abgeflachten Kugel rollen und in eine Muffin-Form setzen. Muffins im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 175 Grad) auf der 2. Einschub- leiste von unten 25 Minuten backen. Die Crème double mit dem Likör glattrühren und mit dem restlichen Sirup zu den lauwarmen Muffins servieren.

Istruzioni per l'uso:

1. Prima di usare lo stampo per la prima volta, pulirlo bene in acqua calda e detersivo ed asciugarlo.
2. Ogni volta che si usa lo stampo, per principio ungerlo di burro/margarina morbida.
3. Dopo la cottura, non staccare mai il dolce dalla forma con un coltello, se necessario utilizzare un raschietto di plastica.
4. Pulire lo stampo con un panno morbido - non con spazzola per lavare le stoviglie o spugna metallica per pentole - in acqua calda e detersivo.
5. Non mettere lo stampo nella lavastoviglie!

Muffins ai mirtilli

Per 12 pezzi:

- 60 gr. di mirtilli
- 30 gr. di burro, 50 gr. di sciroppo chiaro
- 1/2 arancia (non trattata)
- 20 gr. di panna acida
- 40 gr. di gherigli di noci pecan
- 100 gr. di farina, 1/4 bustina di lievito in polvere
- 40 gr. di crème double
- 1/2 cucchiaini di crema al whisky

1. Mondare i mirtilli e farli gelare appena su un piccolo vassoio nel congelatore per circa 20 minuti, fino a quando sarà pronto l'impasto.
2. Fondere il burro a fuoco lento e, mescolando, sciogliervi dentro 20 gr. di sciroppo. Grattugiare finemente la buccia dell'arancia, spremere 1 cucchiaini di succo. Incorporare al burro la buccia ed il succo d'arancia assieme alla panna acida.
3. Tritare molto finemente i gherigli di noce pecan. Setacciare la farina ed il lievito in una terrina, incorporare il miscuglio di burro e le noci. Quindi aggiungere i mirtilli raffreddati impastando delicatamente.
4. Dare all'impasto la forma di un rotolo e tagliarlo in 12 pezzi. Dare ad ogni pezzo la forma di una sfera appiattita e metterlo in uno stampo per muffin. Cuocere i muffins nel forno preriscaldato a 200 gradi (forno a gas 3, forno ventilato 175 gradi), al secondo livello partendo dal basso, per 25 minuti. Amalgamare bene la crème double con il liquore e servirli, con il resto dello sciroppo, assieme ai muffins tiepidi.

Instructions for use:

1. Before using the pan for the first time, it has to be cleaned thoroughly in hot water with washing-up liquid and dried.
2. On principle, the pan has to be greased with butter/margarine when used.
3. Use plastic scraper to loosen the cake from the tin, never use a knife.
4. Clean the pan in hot water with washing-up liquid added, using a soft cloth - by no means a brush or pot scraper should be used.
5. The pan should never be put into a dishwasher!

Bilberry Muffins

Ingredients for 12 muffins:

- 60 g bilberries
- 30 g butter, 50 g light syrup
- 1/2 teaspoon orange peel and 1 tbs orange juice
- 20 g Schmand (sour cream)
- 40 g Pecan nut kernels
- 100 g flour, 1/4 pkt baking powder
- 40 g Crème double
- 1 teaspoon Whiskey-Cream-Liqueur

1. Sort the bilberries and let them freeze on a tray in the freezer for approx. 20 minutes until the dough has been prepared.
2. Melt the butter at moderate heat. Add 20 g syrup by stirring so that it dissolves. Orange peel and juice and the sour cream are now to be added to the butter by stirring.
3. The Pecan nut kernels are to be chopped finely. Sieve flour and baking powder into a bowl. Combine with the butter mixture and the chopped nuts. Now, the frozen bilberries are to be kneaded into the dough.
4. Shape the dough to form a roll which is cut into 12 pieces. Each piece is to be rolled to form a ball flattened on one side and placed into a Muffin-pan. Bake muffins in a preheated oven at 200 °C (gas 3, convection 175 °C) on the second shelf from below for a period of 25 minutes. Mix the liqueur with the crème double and stir well. This mixture together with the rest of the syrup is to be added to the lukewarm muffins and served.

Mode d'emploi:

1. Avant la première utilisation nettoyer le moule à fond avec de l'eau chaude et un produit de vaisselle. Laisser sécher.
2. Graisser le moule avant chaque utilisation avec du beurre ou de la margarine se tartinant facilement.
3. Ne jamais démouler avec un couteau; avec un racloir plastique, s'il le faut.
4. Nettoyer le moule avec une lavette douce dans de l'eau chaude avec un produit de vaisselle. Ne pas utiliser une brosse ou un gratte-casserole.
5. Ne jamais nettoyer le moule dans le lave-vaisselle.

Muffins aux myrtilles

Pour 12 pièces:

- 60 g Myrtilles
- 30 g beurre, 100 g sirop clair
- 1/2 cuillerée à thé de la peau d'orange
- 20 g crème
- 40 g amandes de noix pecan
- 100 g farine, 1 cuillerée à thé de levain en poudre
- 40 g crème double
- 1 cuillerée à thé de liqueur crème de whiskey

1. Trier les myrtilles et les laisser geler sur une petite tablette dans le frigidaire pendant env. 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit préparée.
2. Faire fondre doucement le beurre, y dissoudre 20 g de sirop en remuant. Mélanger la peau d'orange, le jus et la crème dans le beurre.
3. Hacher finement les noyaux des noix. Tamiser la farine et le levain en poudre dans une bassine. Y donner le mélange au beurre et aux noix en remuant. Ensuite en pétrissant légèrement y mélanger les myrtilles gelées.
4. Former un rouleau de la pâte et le couper en 12 morceaux. Rouler chaque morceau, en faire une boule aplatie et la mettre dans la forme pour muffins. Chauffer le four à 200 degrés (gaz 3, à circulation d'air 175 degrés). Enfourner la forme sur le 2me niveau d'en bas. Laisser cuire pendant 25 minutes. Homogénéiser la crème double et la liqueur et servir les muffins tièdes avec le restant du sirop.

W.F. Kaiser u. Co. GmbH
Postfach 1164
D-65570 Diez/Lahn

original
KAISER
Backform

Muffin Form
Antihafbeschichtet

Muffin Pan
Non-stick coated

24 x 18 cm / 12 mini cups

Moule à Muffin
Anti-adhésif

Stampo per Muffin
Antiaderente

MUFFINS & CO
12CUP MINIMUFFI

H&R 14.90
341 247.0307/002 5



2 002028 441016

Selmli

Mit Rezept

With recipe

Avec recette

Con ricette



4 006932 750514

Art.-Nr. 750514

