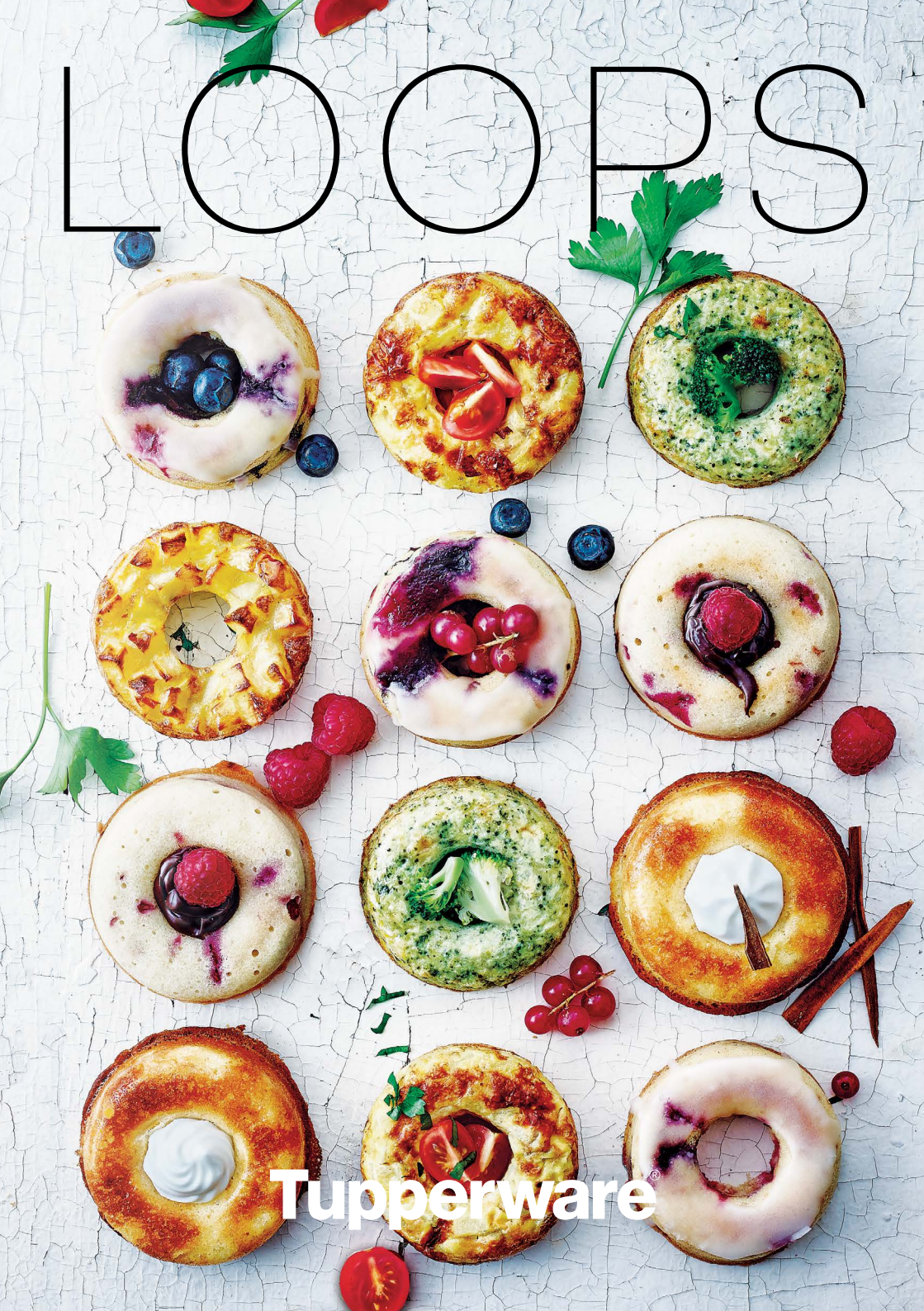


# LOOPS



Tupperware®

# Easyplus Loops

Sie werden Ihre **Easyplus Loops** lieben!

In diesem handlichen Rezeptheft finden Sie von schmackhaften Sandwiches über ausgezeichnete Desserts bis hin zu gesunden Frühstücksideen alles, was das Herz begehrt.



## EIGENSCHAFTEN

---

Flexibel, leicht, aus langlebigem Material und temperaturbeständig von - 25° C bis + 220° C.

### PERFEKT FÜR REZEPTE

- Im Backrohr oder in der Mikrowelle
- Im Kühlschrank oder im Tiefkühler

### DAS MATERIAL

- Antihafbeschichtung: kein Einfetten nötig
- Einfaches aus der Form lösen, dank des flexiblen Materials
- Bruchstark und formbeständig
- Einfach zu reinigen
- Spülmaschinenfest

### DAS DESIGN

- Sechs 93 ml Ausnehmungen für viele verschiedene Möglichkeiten
- 2 Easyplus Loops passen auf die meisten handelsüblichen Backbleche
- Einfaches verstauen, in dem Sie 2 (oder mehr) Easyplus Loops ineinander stapeln
- Für Kühlschrank- und Tiefkühlrezepte: die Easyplus Loops passen perfekt in den Eiskristall flach 2,25 l

# TIPPS

---

Für sicheres Entformen von kalten Loops, stellen Sie die Easyplus Loops (in einem Eiskristall flach 2,25 l) für 15 Minuten in den Tiefkühler bevor Sie diese herausstürzen.

Für ein optimales und gleichmäßiges Ergebnis befüllen Sie die Ausnehmungen gleich hoch. Die Backergebnisse können von Backrohr zu Backrohr unterschiedlich sein: Bitte passen Sie die Backzeit auf Ihr Gerät an.

Für Rezepte im Backrohr: wenn nicht anderes angegeben, backen Sie mit Ober- und Unterhitze ohne Heißluft.

Stellen Sie die Easyplus Loops auf die unterste Schiene des Backrohrs (aber nicht direkt auf den Boden des Backrohrs!).

Abhängig von der Füllhöhe des Teiges in den Ausnehmungen, erhalten Sie entweder Donuts oder Körbchen, welche Sie anschließend nach Belieben in der Mitte befüllen können.



# WICHTIGE HINWEISE

---

Waschen Sie die Easyplus Loops bevor Sie sie das erste Mal benutzen.

Waschen Sie die Innen- und Außenseite mit Spülmittel und warmen Wasser und trocknen Sie anschließend die Form sorgfältig ab.

Benutzen Sie zur Reinigung keine rauen, kratzenden Schwämme oder aggressive Reinigungsmittel.

Für einfache Handhabung stellen Sie die Easyplus Loops vor dem Befüllen:

- auf eine kaltes und sauberes Backblech oder auf den Rost für Backrohr
- auf einen Drehteller (wenn Sie diese in der Mikrowelle benutzen)
- in einen Eiskristall flach 2,25 l (wenn Sie diese im Tiefkühler oder Kühlschranks verwenden)

Heizen Sie das Backrohr immer vor (ohne Bleche).

Nicht auf einer Herdplatte oder unter einem Grill verwenden.

Benutzen Sie keine Backsprays, diese erschweren die Reinigung oder beschädigen sogar das Material.

Manche Lebensmittel können Verfärbungen verursachen, dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Weiterverwendung des Produkts.

Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Easyplus Loops aus dem Backrohr oder der Mikrowelle nehmen.



# BROKKOLI RINGE



**Zubereitungszeit**  
10 Min



**Mikrowelle**  
600 Watt  
5 Min



**Backrohr**  
Stufe 6-7 / 200° C  
20 Min

## ZUTATEN (FÜR 6 RINGE)

- 200 g Brokkoli
- 150 ml Wasser
- 80 g geriebener Käse  
(Emmentaler, Gruyère, etc.)
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer

**Tipp:** Die Brokkoli Ringe passen gut als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

## ZUBEREITUNG

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und mit dem Wasser in der **Micro-Chef Kanne 1 l** zugedeckt 5 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle garen. Dazwischen kurz umrühren. Anschließend für 1 Minuten rasten lassen, danach abtropfen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Das Backrohr auf 200° C vorheizen.

Im **Extra Chef** Käse, Eier und Brokkoli, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die **Easyplus Loops** auf ein Backblech stellen und mit der Masse befüllen. Auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten backen.

5 Minuten rasten lassen und anschließend aus der Form lösen.

# LACHS RINGE AUF TOAST MIT FRISCHEN KRÄUTERN



**Zubereitungszeit**  
**20 Min**



**Backrohr**  
**Stufe 5-6 / 160° C**  
**15 Min**

## ZUTATEN (FÜR 6 RINGE)

- 200 g Lachsfilet  
(ohne Haut und Gräten)
- 1 Ei
- 150 ml Schlagobers
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 6 Scheiben Toastbrot
- 6 EL gemischte Kräuter,  
fein gehackt
- 1 TL Olivenöl

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 160° C vorheizen.

Lachsfilet in Stücke schneiden und im **Extra Chef** fein hacken.

Das Ei und die Hälfte des Schlagobers dazugeben und ca. 20 Sek. gut vermischen. Das restliche Schlagobers, Salz und Pfeffer dazugeben und so lange mischen bis die Masse glatt ist.

**Easypilus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und mit der **Teigspachtel** **schmal** glatt streichen.

Auf der untersten Schiene im Backrohr ca. 15 Minuten backen.

Anschließend 10 Minuten rasten lassen und aus der Form lösen.

Die Toastbrotsscheiben rund schneiden (so groß wie die Lachs Ringe) und anschließend toasten.

Die Kräuter mit Salz und Olivenöl mischen.

Die Lachs Ringe auf das Toastbrot legen und mit der Kräutermischung servieren.







# SPANISCHE TORTILLAS



**Zubereitungszeit**  
15 Min



**Mikrowelle**  
600 Watt  
7 Min



**Backrohr**  
Stufe 6-7 / 200° C  
20 Min

## ZUTATEN (FÜR 6 RINGE)

- 1 kleine Zwiebel (40 g)
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- 375 g Kartoffeln
- 1 EL Wasser
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer
- Tomatensauce zum Servieren

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200° C vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und im **Speedy Boy** fein hacken.

In der **Micro-Chef Kanne 1 L** mit dem Öl mischen und zugedeckt 1 Minute bei 600 Watt dünsten.

Kartoffeln schälen und mit dem **Schnitt Meister** in 10 mm Würfel schneiden.

Kartoffelwürfel und Wasser zu den Zwiebeln geben und bei 600 Watt 6 Minuten garen, dazwischen umrühren.

Im **Rühr-Mix 2 L** Eier, Salz und Pfeffer mit dem **TOP Rührbesen** verschlagen. Anschließend die Kartoffeln dazugeben.

Die **Easyplus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen. Die Masse in die Formen füllen und ca. 20 Minuten backen.

5 Minuten rasten lassen und anschließend aus der Form lösen.

Mit Tomatensauce servieren.

# RISOTTO RINGE



**Zubereitungszeit**  
20 Min



**Mikrowelle**  
600 Watt  
9 Min



**Backrohr**  
Stufe 6-7 / 200° C  
25 Min

## ZUTATEN (FÜR 6 RINGE)

- 160 g Risottoreis
- 330 ml Wasser
- 1 Prise Safran
- 15 g Butter
- 40 g geriebenen Parmesan
- 1 Ei
- 50 g TK Erbsen
- 30 g klein geschnittener Mozzarella oder Emmentaler
- Salz

## ZUBEREITUNG

Reis in einem Sieb waschen und mit 330 ml Wasser im **Reiswunder Multi** bei 600 Watt 9 Minuten garen.

Anschließend 5 Minuten rasten lassen.

TK-Erbsen in einem Sieb heiß abschwemmen und mit Safran, Salz, Butter, Hälfte des geriebenen Parmesans und Ei verrühren.

Reis mit Hilfe der **TOP Teigspachtel** untermischen.

Backrohr auf 200° C vorheizen.

Die **Easyplus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen.

Verteilen Sie die Hälfte der Reismischung in der **Easyplus Loops** Form. Mozzarella darüber verteilen und mit der restlichen Reismischung abdecken. Mit übrigem Parmesan bestreuen. Ca. 25 Minuten backen.

Die Risotto Ringe 5 Minuten rasten lassen, aus der Form lösen und mit frischem Salat servieren.







**Zubereitungszeit**  
15 Min



**Mikrowelle**  
600 Watt  
7-8 Min



**Wartezeit**  
± 30 Min



**Backrohr**  
Stufe 6-7 / 200° C  
16 -18 Min

## ZUTATEN (FÜR 12 BAGELS)

- 200 g Kartoffeln
- 20 g frische Germ
- 175 ml lauwarmes Wasser
- ½ TL Zucker
- 350 g Universalmehl
- 2 TL Olivenöl
- 1 1/2 TL Salz
- Belag nach Belieben

## ZUBEREITUNG

Mit einer Gabel einige Löcher in die ungeschälten Kartoffeln stechen. In die **Micro-Chef Kanne 1 l** geben, 3 EL Wasser hinzufügen und zugedeckt für 7-8 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle garen. Danach 2 Minuten ruhen lassen, abtropfen, schälen und mit dem **Kartoffelstampfer** zerstampfen.

Germ mit Zucker flüssig rühren und mit den restlichen Zutaten in der **Germteigschüssel 3 l** zu einem Teig verkneten.

Schüssel schließen, entlüften und den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.



## MINI BAGELS

Backrohr auf 200° C Heißluft vorheizen.

Die **Easyplus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen.

Den Teig auf der **Fix & Fertig Backunterlage** kurz durchkneten und in 12 Portionen teilen.

6 Portionen in die Formen der **Easyplus Loops** drücken.

Ca. 18 Minuten backen, aus den Formen lösen und abkühlen lassen. In der sauberen **Easyplus Loops** den restlichen Teig backen.

Mit dem **XPert Tomatenmesser** die Mini Bagels in 2 horizontale Ringe schneiden und danach mit den Zutaten Ihrer Wahl belegen.

### Ideen für den Belag

- Parmaschinken, Rucola und Butter
- Räucherlachs und Frischkäse
- Geräucherte Hühnerbrust, Avocado und Senf





# MINI SAVARINS



**Zubereitungszeit**  
20 Min



**Mikrowelle**  
600 Watt  
40 Sek



**Backrohr**  
Stufe 6 / 180° C  
15-17 Min



**Kochzeit**  
10 Min

## ZUTATEN (FÜR 12 RINGE)

- 3 Eier, getrennt
- 150 g Staubzucker
- 3 EL Milch
- 120 g Universalmehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g geschmolzene Butter

### Für den Sirup

- 500 ml Wasser
- 175 g Zucker
- 200 ml Rum

### Zum Servieren

- Schlagobers

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180° C vorheizen.

Im **Rühr-Mix 2 L** die Dotter und den Staubzucker mit dem **TOP Tellerbesen** schaumig schlagen.

Milch, Mehl, Backpulver und geschmolzene Butter dazugeben und mit der **TOP Teigspachtel** vermengen.

Mit dem **Speedy Chef** die Eiklar steif schlagen. Die Hälfte davon in den **Rühr-Mix 2 L** geben und alles vermengen. Anschließend das restliche Eiweiß unterheben.

2 **Easyplus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen und mit dem Teig befüllen. 15-17 Minuten backen.

Mini Savarins komplett auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Für den Sirup Wasser mit Zucker in einem Topf ca. 10 Minuten auf mittlerer Hitze einkochen lassen. Rum dazu gießen und auskühlen lassen.

Die Mini-Savarins in den **Eiskristall flach 2,25 l** setzen und mit dem Sirup übergießen.

Vor dem Servieren mit geschlagenem Obers dekorieren.

**Tipp:** Der Rum kann auch durch 500 ml Orangensaft ersetzt werden.



# DONUTS MIT SCHOKOGLASUR



**Zubereitungszeit**  
20 Min



**Backrohr**  
Stufe 6 / 180° C  
15-20 Min



**360 Watt**  
1 Min 30 Sek

## ZUTATEN (FÜR 12 DONUTS)

### Donuts

- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 2 EL Öl
- 130 g Universalmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Natron
- 60 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker

### Glasur

- 50 g dunkle Schokolade
- 20 g Butter
- 40 g Staubzucker
- 1 EL Wasser

## ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 180° C vorheizen.

Alle Zutaten der Reihe nach im **Shake it 600 ml** kräftig verschütteln, bis die Masse gut vermischt ist.

Die **Easyplus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen und den Teig in die Formen füllen. Die Formen nur halb voll füllen!

15-20 Minuten backen. 5 Minuten rasten lassen und anschließend aus der Form lösen.

In der **Micro-Chef Kanne 1 l** die Butter mit der Schokolade bei 360 Watt ca. 90 Sek. in die Mikrowelle schmelzen.

Den Staubzucker dazugeben und mit der **Teigspachtel schmal** verrühren. Es sollten keine Klumpen mehr vorhanden sein. Das Wasser dazugeben und die Glasur glatt rühren bis sie glänzt.

Die Donuts mit der Glasur bestreichen und trocknen lassen.









# HIMBEER CHEESECAKE



**Zubereitungszeit**  
30 Min



**Backrohr**  
Stufe 6 / 180° C  
25 Min

## ZUTATEN (FÜR 6 RINGE)

- 300 g Frischkäse
- 35 g Staubzucker
- 1 Ei
- 80 g Butterkekse
- 30 g geschmolzene Butter
- 125 g Himbeeren
- 1 EL Staubzucker

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180° C vorheizen. Frischkäse mit Zucker im **Rühr-Mix 2 l** mit dem **TOP Tellerbesen** verrühren. Anschließend das Ei beifügen und erneut gut verrühren. Butterkekse im **Speedy Girl** hacken und mit der geschmolzenen Butter vermischen.

Die **Easyplus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen und die Frischkäsemasse in die Formen füllen. Danach die Keksbrösel mit Hilfe der **Teigspachtel** schmal darauf verteilen.

Ca. 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Im gesäuberten **Speedy Girl** Himbeeren mit Zucker zu Mus verarbeiten und eventuell passieren.

Die Cheesecakes in der Mitte mit frischen Himbeeren garnieren und mit Himbeermus servieren.



# FRUCHTIGE BEEREN DONUTS



**Zubereitungszeit**  
**20 Min**



**Backrohr**  
**Stufe 6 / 180° C**  
**20-24 Min**

---

## ZUTATEN (FÜR 12 DONUTS)

- 1 kleine Bio-Zitrone
- 60 g Butter, geschmolzen
- 80 g Staubzucker
- 1 großes Ei
- 1 TL Vanillezucker
- 125 ml Milch
- 175 g Universalmehl
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 100 g frische Beeren
- 1 Prise Salz

## Glasure

- 125 g Staubzucker
- 4-6 EL Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180° C vorheizen.

1 TL Zitronenschale abreiben.

Im **Rühr-Mix** 2 l Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei, Milch und 1 TL Zitronenschale mit dem **TOP Rührbesen** zu einer glatten Masse verrühren. Anschließend Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel vermischen.



---

Die trockenen Zutaten nach und nach unter die Buttermasse rühren. Beeren vorsichtig unterheben.

Die **Easyplus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen und den Teig in die Formen füllen (nur halbvoll befüllen).

Ca. 20-24 Minuten backen (mit einem Zahnstocher vorsichtig die Garprobe machen). Anschließend 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen und komplett auskühlen lassen.

Zitronenglasur zubereiten und die Donuts damit überziehen.





# APFEL-ZIMT KÖRBCHEN



**Zubereitungszeit**  
20 Min



**Backrohr**  
Stufe 6 / 180° C  
25 Min

## ZUTATEN (FÜR 6 KÖRBCHEN)

- 1 Kleiner Apfel
- 1 TL Zitronensaft
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 70 g geschmolzene Butter
- 100 g Universalmehl
- 1 TL Backpulver
- 125 ml gekühltes Schlagobers
- 1 EL Staubzucker
- ½ TL Zimt

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Apfel schälen, entkernen, im **Speedy Boy** fein hacken und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Eier und Zucker im **Speedy Chef** schaumig rühren.

Butter begeben und gut verrühren.

Gehackten Apfel, Mehl und Backpulver mit Hilfe der **TOP Teigspachtel** vorsichtig unterheben.

Die **Easyplus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen und den Teig in die Formen füllen.

Ca. 25 Minuten backen. Anschließend mit einem sauberen Küchentuch 15 Minuten zugedeckt abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Der Teig geht während des Backens auf und bildet nach dem Stürzen ein Körbchen.

Im gesäuberten **Speedy Chef** das gekühlte Schlagobers steif schlagen. Staubzucker und Zimt beifügen und erneut verrühren.

Die Apfel-Zimt Körbchen in der Mitte mit Schlagobers füllen und servieren.



# BUTTERBRIOCHE RÄDER



**Zubereitungszeit**  
5 Min



**Wartezeit**  
15 Min



**Backrohr**  
Stufe 7 / 210° C  
15 Min

## ZUTATEN (FÜR 6 RÄDER)

- 100 g Butterbrioche
- 2 Eier
- 50 ml Milch
- 100 ml Schlagobers
- 50 g Staubzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 25 g Rosinen
- Staubzucker zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 210° C vorheizen.

Butterbrioche in kleine Stücke schneiden.

Im **Rühr-Mix** 2 l Eier, Milch, Schlagobers, Zucker und Vanillezucker mit dem **TOP Rührbesen** gut vermischen.

Rosinen und Brioche untermischen.

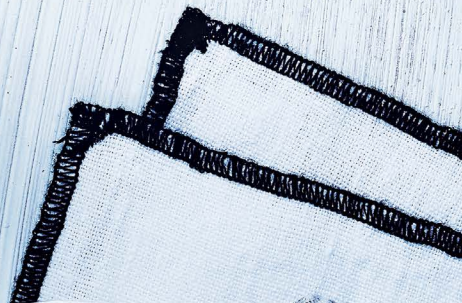
Masse 15 Minuten rasten lassen und anschließend mit der **TOP Teigspachtel** durchrühren.

**Easyplus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen und mit der Briochemasse befüllen. Auf der untersten Schiene im Backrohr ca. 15 Minuten backen.

5 Minuten rasten lassen und anschließend aus der Form lösen.

Mit Staubzucker bestreuen und sofort genießen.

**Tipp:** Mit Apfelmus oder frischen Erdbeeren servieren.









# HIMBEER-SCHOKOLADE KÖRBCHEN



**Zubereitungszeit**  
15 Min



**Mikrowelle**  
600 Watt  
1 Min 40 Sek



**Backrohr**  
Stufe 6 / 180° C  
20 Min

## ZUTATEN (FÜR 6 KÖRBCHEN)

- 100 g Butter
- 75 g Staubzucker
- 125 g Mandelmehl
- 30 g Universalmehl
- 1 Prise Salz
- 3 Eiklar
- 60 g Himbeeren

### Zum Garnieren

- 60 ml Schlagobers
- 60 g dunkle Schokolade
- Himbeeren zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180° C Heißluft vorheizen.

Butter in der **Micro-Chef Kanne 1 l** 1 Minute bei 600 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Staubzucker dazugeben und mit dem **TOP Rührbesen** vermischen.

Anschließend Mandelmehl, Mehl und Salz dazugeben und gut verrühren. Eiklar unterrühren und alles zu einem glatten Teig rühren.

Die Himbeeren mit der **TOP Teigspachtel** unter den Teig heben.

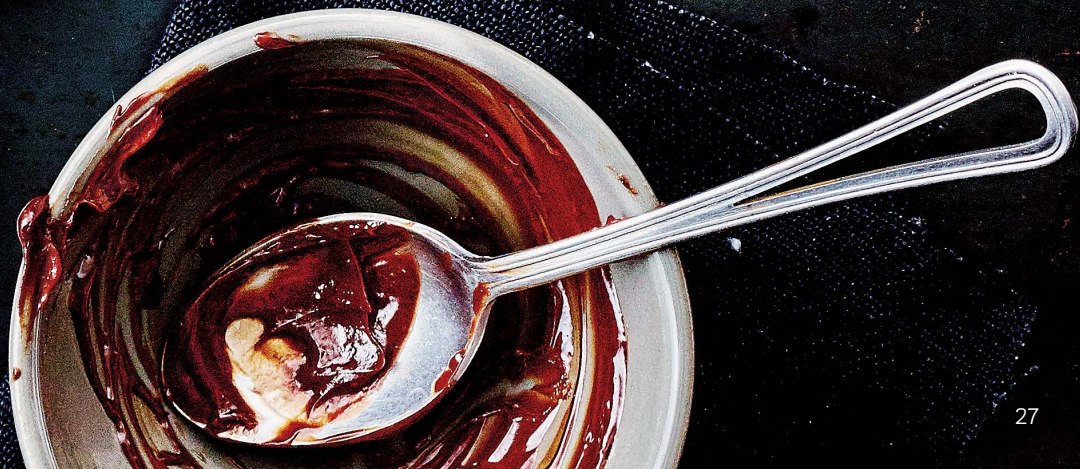
**Easyplus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen, den Teig einfüllen und ca. 20 Minuten backen.

Die Körbchen anschließend 15 Minuten rasten lassen und aus der Form lösen.

Schlagobers in der **Micro-Chef Kanne 1 l** ca. 40 Sek. bei 600 Watt in der Mikrowelle erhitzen. Die dunkle Schokolade in Stücken dazugeben,

1 Minute stehen lassen und anschließend mit dem **Top Rührbesen** umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist.

Die Schokoladecreme in die Mitte der Körbchen verteilen und mit Himbeeren dekorieren. Vor dem Servieren 1 Stunde kühl stellen.



# SCHOKOLADE RINGE



**Zubereitungszeit**  
15 Min



**Mikrowelle**  
600 Watt  
1 Min



**Backrohr**  
Stufe 6 / 180° C  
16 Min



**Mikrowelle**  
360 Watt  
1 Min 30 Sek

## ZUTATEN (FÜR 6 RINGE)

- 100 g dunkle Schokolade
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 30 g Universalmehl
- ¼ TL Backpulver

### Glasur

- 50 g weiße Schokolade
- 20 g Butter
- 40 g Staubzucker
- 1 EL Wasser

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180° C Heißluft vorheizen.

Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in der **Micro-Chef Kanne 1 l** bei 600 Watt in der Mikrowelle schmelzen. Kurz stehen lassen und gut verrühren.

Zucker dazu geben und vermischen. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl einrühren und alles zu einem glatten Teig mischen.

**Easyplus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen und den Teig darin verteilen.

Im Rohr ca. 16 Minuten backen, 10 Minuten rasten lassen und dann vorsichtig stürzen.

Für die Glasur die weiße Schokolade mit der Butter in der **Micro-Chef Kanne 1 l** schmelzen, durchrühren, Staubzucker begeben und abermals verrühren. Wasser dazu mischen und die Glasur glatt rühren.

Die Schokolade Ringe mit der Glasur verzieren.

Servieren Sie die Schokolade Ringe sobald die Glasur fest ist.





# MÜRBE BUTTER RINGE



**Zubereitungszeit**  
10 Min



**Backrohr**  
Stufe 6 / 180° C  
15-16 Min

## ZUTATEN (FÜR 6 RINGE)

- 120 g Butter
- 180 g Universalmehl
- ½ TL Backpulver
- 100 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eidotter

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180° C Heißluft vorheizen.

Butter in kleine Stücke schneiden.

Im **Extra Chef** Mehl, Butter, Staubzucker, Backpulver und Salz zu einer bröseligen Masse vermischen.

Eidotter mit der **Teigspachtel** schmal vorsichtig untermischen bis ein grober, bröseliger Teig entstanden ist. Nicht überkneten, es soll kein kompakter Teig werden.

Die **Easyplus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen, die Masse darin verteilen und mit den Fingern festdrücken.

Im Rohr 15-16 Minuten backen.

Vor dem Stürzen komplett auskühlen lassen.



# PIÑA COLADA DONUTS



**Zubereitungszeit**  
20 Min



**Backrohr**  
Stufe 6-7 / 190° C  
22-25 Min



**Bratpfanne**  
± 5 Min

## ZUTATEN (FÜR 6 RINGE)

- 160 g Kokosraspel
- 100 g Staubzucker
- 10 g Universalmehl
- 2 Eier
- 20 g Butter, geschmolzen

## karamellierte Ananas

- 300 g frische Ananas
- 40 g Zucker
- 1 EL Rum

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 190° C vorheizen.

Kokosraspel, Zucker, Mehl, Eier und geschmolzene Butter in den **Rühr-Mix 2 l** geben und mit Hilfe der **TOP Teigspachtel** glatt rühren.

Die **Easyplus Loops** auf ein kaltes Backblech stellen und den Teig in die Formen füllen.

Das Backblech auf die unterste Schiene schieben und ca. 22-25 Minuten backen. Anschließend 15 Minuten abkühlen lassen.

Inzwischen die Ananas mit dem **XPert Kochmesser** würfelig schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren (auf mittlerer Stufe ohne umrühren). Hitze reduzieren, Ananaswürfel und Rum dazugeben und 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Die Piña Colada Donuts in der Mitte mit karamellierter Ananas befüllen.









# INHALT

---

Brokkoli Ringe	4-5
Lachs Ringe auf Toast mit frischen Kräutern	6-7
Spanische Tortillas	8-9
Risotto Ringe	10-11
Mini Bagels	12-13
Mini Savarins	14-15
Donuts mit Schokoglasur	16-17
Himbeer Cheesecake	18-19
Fruchtige Beeren Donuts	20-21
Apfel-Zimt Körbchen	22-23
Butterbrioche Räder	24-25
Himbeer-Schokolade Körbchen	26-27
Schokolade Ringe	28-29
Mürbe Butter Ringe	30-31
Piña Colada Donuts	32-33



**Tupperware®**

© 2017 Tupperware. All rights reserved.

© Tupperware Österreich | 10/2017 | D01556