

Silikonform Ecki

Halbes Blech,
ganzer Genuss



Tupperware®

Silikonform Ecki

... ist perfekt für eine „halbe“ Portion und sorgt für doppelte Freude. Probiere es einfach mal aus, egal ob süß oder herzhaft, leckere Kuchen oder fluffige Marshmallows!

- 1 Flexibles Silikon zum leichteren Stürzen der Speisen
- 2 Inhalt 1,0 l
- 3 Seitliche Griffe für bequemes Greifen
- 4 Stabiler Rand

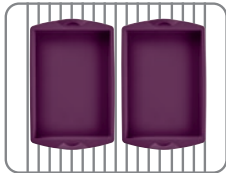


Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

- Backofen
- Kühlschrank
- Mikrowelle
- Gefriergerät



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.



Zwei Silikonformen passen auf einen Backrost.



Viele Rezepte lassen sich einfach auf ein Schneidbrett stürzen und dann auf eine Servierplatte umsetzen.



Gleich zwei Kuchen backen – einen auf Vorrat einfrieren.

Verwendung und Handhabung

- Silikon ist von -25 °C bis +220 °C temperaturbeständig.
- Für eine einfache Handhabung die Form vor dem Befüllen auf ein Backblech oder Tablett stellen.
- Vergewissere dich immer, dass die maximale Temperatur von 220 °C zu keiner Zeit überschritten wird. Bei Backöfen mit offener Flamme besonders vorsichtig sein.
- Stelle die Silikonform immer in den vollständig vorgeheizten Backofen und achte dabei auf einen Abstand von mind. 5 cm zwischen Form und Backofenwänden, -decke sowie -boden.
- Die Silikonformen haben außergewöhnlich gute Antihafteigenschaften. Die Formen müssen meist nicht eingefettet werden. Lediglich beim Verarbeiten fettarmer Zutaten, wie für Biskuitteig oder Geleespeisen, leicht fetten.
- WICHTIG: Silikonformen vor und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen, dann kalt abspülen und abtrocknen.
- Benutze keine Back- oder Bratsprays.
- Verwende Ofenhandschuhe, wenn du die Silikonform aus Mikrowelle oder Backofen nimmst.
- Um Verfärbungen zu vermeiden, Teige oder Massen mit Schokolade oder Tomatenmark nur bis zu einer Höchsttemperatur von 180 °C backen.



Lieblings-Obstkuchen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 35 Minuten

Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM

(FÜR 8 STÜCKE)

FÜR DEN RÜHRTEIG

125 g sehr weiche Butter oder Margarine

65 g Zucker

2 EL Vanillezucker

2 Eier (Größe M)

165 g Mehl

65 g Speisestärke

½ TL Backpulver

100 ml Milch

ZUSÄTZLICH FÜR EINE DER VARIANTEN

FÜR FRUCHTIGEN ANANAS-KOKOS-KUCHEN

40 g Kokosflocken

4-5 Tropfen Bittermandelaroma

180 g in Spalten geschnittene frische Ananas

FÜR KERNIGEN HIMBEERKUCHEN

40 g gehackte Haselnüsse

3-4 Tropfen Rumaroma

200 g Himbeeren

FÜR FEINEN APFELKUCHEN

2 TL abgeriebene Zitronenschale

Ca. 350 g geschälte und in Spalten geschnittene Äpfel

FÜR SCHOKO-KIRSCHKUCHEN

2-3 EL Raspelschokolade (40 g)

½ Glas abgetropfte Kirschen (170 g)

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Silikonform Ecki auf den Backrost stellen.
2. Alle Zutaten für den Teig mit dem Handrührgerät zuerst vorsichtig vermischen und dann kurz auf höchster Stufe aufschlagen. Die weiteren Zutaten – außer dem Obst – für die jeweilige Variante unter den Teig mischen.
3. Den Teig in die Silikonform Ecki füllen. Obst darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 35 Minuten backen.
4. Nach dem Backen die Form kurz abkühlen lassen. Dann den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.



GEMÜSEARTES

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Mikrowelle: 2 Minuten bei 600 Watt

Backzeit: 25-30 Minuten

Backofen: 220 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 2 SILIKONFORMEN (FÜR JE 6 STÜCKE)

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (270 g)

100 g Frischkäse

1 Ei

Salz, Pfeffer

200 g Fetakäse

70 g Lauch (nur den weißen und hellgrünen Teil)

FÜR DIE SPINAT-VARIANTE

100 g frischer Spinat

20 g Pinienkerne

Etwas Knoblauchpulver

FÜR DIE ROTE BETE-VARIANTE

100 g gegarte Rote Bete

20 g gehackte Walnüsse

Einige Spritzer Zitronensaft

1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Silikonformen Ecki nebeneinander auf einen Backrost legen.
2. Blätterteig entrollen und halbieren. Je eine Hälfte in eine Form legen.
3. Frischkäse mit Ei verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und dann auf den Blätterteighälften verteilen.
4. Fetakäse würfeln. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Beides zur Seite stellen.
5. Für die Spinat-Variante den Spinat waschen und in der Mikrowelle für 2 Minuten bei 600 Watt kurz garen. Etwas salzen und leicht ausdrücken.
6. Spinat mit Pinienkernen auf einer der Blätterteighälften verteilen und mit Knoblauchpulver würzen.
7. Für die Rote Bete-Variante die Rote Bete in Würfel schneiden. Rote Bete mit Walnüssen auf der anderen Blätterteighälfte verteilen und mit Zitronensaft würzen.
8. Feta und Lauch über beide Varianten geben. Gemüsetartes im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene ca. 25-30 Minuten backen.



Schoko-Nuss-Brownies

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Mikrowelle: ca. 1 ½ Minuten bei 600 Watt

Backzeit: 25 Minuten

Backofen: 180 °C Ober- /Unterhitze

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 8 STÜCKE)

180 g dunkle Schokolade

150 g Butter

4 Eier (Größe M)

200 g Zucker

1 Prise Salz

100 g Mehl

100 g Pekannüsse

Tipp Wer mag, backt die Brownies ohne Nüsse. Nach dem Stürzen in Quadrate schneiden, jeweils einen Klecks steifgeschlagener leicht gesüßter Sahne darauf geben und mit Früchten der Saison dekorieren.

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Silikonform Eckig auf den Backrost stellen.
2. Schokolade in grobe Stücke schneiden und zusammen mit der Butter in der MicroCook 1,0-l-Kanne mit Deckel für 1 ½-2 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle schmelzen. Die Schokobutter zwischendurch umrühren und anschließend die Kanne 1 Minute geschlossen stehen lassen.
3. Eier und Zucker im Easy-Mixx auf Stufe 1 schaumig schlagen. Salz und Mehl hinzufügen und alles auf Stufe 2 verrühren (mindestens 10 Sekunden).
4. Die Schoko-Buttermischung mit dem Griffbereit Rührbesen glattrühren und zusammen mit den Pekannüssen in den Easy-Mixx geben. Alles mit dem Griffbereit Top-Schaber vorsichtig vermengen.
5. Den Teig in die Form gießen, mit dem Griffbereit Top-Schaber glattstreichen und auf der untersten Schiene ca. 25 Minuten backen.
6. Anschließend mindestens 30 Minuten stehen lassen.
7. Den Brownie vorsichtig aus der Form lösen, stürzen und in 8 Stücke schneiden.



MARSHMALLOWS

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Quellzeit: 2 Minuten

Trockenzeit: 1 Stunde

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 70 STÜCKE)

250 g + 1 EL Puderzucker

1 EL Speisestärke

Etwas Öl

2 Päckchen gemahlene Gelatine

100 ml Wasser

50 ml Kirsch- oder Johannisbeersirup

Eventuell Lebensmittelfarbe und eventuell

Himbeeraroma

Tipp Man kann jeden beliebigen Sirup verwenden.

1. 1 EL Puderzucker und Stärke miteinander vermischen. Silikonform Ecki in den Eis-Kristall 2,25 l stellen und leicht einölen. Die Hälfte des Puderzucker-Stärke-Mix in der Silikonform verteilen.
2. Gelatine in Wasser und Sirup ca. 2 Minuten quellen lassen. Puderzucker in eine Schüssel sieben.
3. Gequollene Gelatine unter Rühren erhitzen und einmal kurz aufkochen lassen. Heiße Gelatine sofort in den Puderzucker rühren und alles mit dem Handrührgerät ca. 4 Minuten aufschlagen, bis sich Spitzen bilden.
4. Masse in die Silikonform Ecki füllen und mit einem geölten Top-Schaber glatt streichen. Die Masse 1 Stunde trocknen lassen.
5. Die festen Marshmallows auf ein Brett mit dem restlichen Puderzucker-Stärke-Mix stürzen. Mit einem geölten Messer in Stücke schneiden.