

Silikonform Kleine Runde

... für unzählige
Rezeptideen!



Tupperware®

Silikonform Kleine Runde

Mit diesem tollen Produkt bereitest du kleine, feine Speisen ganz einfach zu. Süße oder herzhaftere Kreationen, ob aus Backofen, Mikrowelle, Gefriergerät oder Kühlschrank – die Kleine Runde ist überall im Einsatz.

- 1 Innerer Durchmesser: 16,2 cm
- 2 Höhe: 2,4 cm
- 3 Seitliche Griffe für bequemes Greifen
- 4 Flexibles Material zum leichten Stürzen der Speisen



Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

- Backofen
- Kühlschrank
- Mikrowelle
- Gefriergerät



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



- Zum Zubereiten von kleinen Köstlichkeiten aus Kühlschrank oder Gefriergerät stelle die Form vor dem Befüllen in den Eis-Kristall 2,25 L.
- Auf einem Backrost haben bis zu drei Formen Platz. So kannst du drei Küchlein gemeinsam backen. Oder du bereitest drei Böden für kleine, feine Schichttorten auf einmal zu.

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.



Herzhafte Gemüsequiches

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Mikrowelle: 3 Minuten bei 600 Watt

Backzeit: 30-35 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 3 SILIKONFORMEN (6 STÜCKE)

FÜR DEN TEIG

200 g Mehl

½ TL Backpulver

100 g Butter, in kleinen Stücken

120 g geriebener Käse

100 g Schlagsahne

Salz, Paprikagewürz, geriebene Muskatnuss

FÜR DEN BELAG

250 g Pastinaken

300 g Karotten

2 EL Olivenöl

½ TL getrockneter Thymian

½ TL getrockneter Rosmarin

½ TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

125 g geriebener Käse

FÜR DEN GUSS

½ Bund Petersilie

225 g Schlagsahne

2 Eier

Salz, Pfeffer, Paprikagewürz

1. Die Zutaten für den Teig verkneten und in der verschlossenen Schüssel kaltstellen.
2. Die geschälten Pastinaken und Karotten mit dem Mando-Chef (glatter Schneideinsatz Stufe 2) in feine Scheiben hobeln.
3. Gemüse-Mix, Öl, Kräuter und Zitronenabrieb in die MicroCook 1,0-l-Kanne geben, alles gut mit dem Griffbereit Top-Schaber vermischen und mit Deckel 3 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle garen.
4. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen, kurz abkühlen lassen und den geriebenen Käse unterheben.
5. Den Teig dritteln und jeweils zu einem Kreis mit ca. 17 cm Durchmesser ausrollen.
6. Den ausgerollten Teig in 3 Silikonformen Kleine Runde legen. Mit der Hand gut andrücken und einen kleinen Rand in der Form bilden.
7. Die 3 Formen auf einen Backrost stellen und den Belag gleichmäßig darin verteilen.
8. Für den Guss die Petersilienblättchen im SuperSonic Turbo fein zerkleinern und in den Shake-It 600 ml geben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und kräftig aufschütteln. Den Guss gleichmäßig auf die Formen verteilen.
9. Die Quiches im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 30-35 Minuten backen.
10. Die Quiches vor dem Stürzen aus der Form kurz abkühlen lassen.



NAKED CAKE „ORANGE-ZIMT“

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 3 SILIKONFORMEN (8 STÜCK)

FÜR DEN BISKUIT

4 Eier

120 g Zucker

2-3 TL abgeriebene Schale einer Bio-Orange

100 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)

FÜR DEN BELAG

3 große Orangen

FÜR DIE CREME

400 g Schlagsahne

3 TL Kurkuma

1 TL gemahlener Zimt

90 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

400 g Mascarpone

3 EL Orangensaft

Tip Für mehr Abwechslung einen Teil der Orangenfilets durch Physalis, Kumquats, Granatapfelkerne oder Feigen ersetzen.

1. Eier trennen. Eiweiß weißschäumig rühren, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Eigelb mit der Orangenschale verquirlen und unterrühren. Mehl und Mandeln mischen, über die Eimasse geben und unterziehen.
2. Drei Silikonformen Kleine Runde leicht einölen und auf einen Gitterrost stellen. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen und glattstreichen. Biskuit sofort im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Etwas abkühlen, aus der Form stürzen und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit von den Orangen die Schalen mit dem Messer abschneiden, sodass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch ist. Das Fruchtfleisch aus den Segmenten schneiden, sozusagen die Orange filetieren.
4. Sahne mit Kurkuma, Zimt, Zucker und Vanilleextrakt im EasyMixx auf Stufe 1 verrühren, sodass alles gut in der Sahne gelöst ist. Mascarpone und Orangensaft hinzufügen und zunächst auf Stufe 2 alles vermischen. Dann beides zusammen auf Stufe 1 oder 2 steif schlagen.
5. Jeden Boden mit der Creme bestreichen und die Orangenfilets darauflegen. Dann alle Böden übereinanderschichten und die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



FEINES APFELKÜCHLEIN

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Mikrowelle: 1 ½ Minuten bei 300 Watt + 1 Minute Stehzeit

Backzeit: 27-30 Minuten

Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze

Stehzeit: 15 Minuten

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (4 STÜCK)

FÜR DEN TEIG

50 g Butter

75 g Zucker

1 Pr. Salz

1 TL frisch gepresster Zitronensaft

75 g Mehl

½ TL Backpulver

50 ml Milch

1 Ei

FÜR DEN BELAG

1 kleiner Apfel (125 g)

1. Butter in die MicroCook 1,0-l-Kanne geben und mit Deckel für 1 ½ Minuten in die Mikrowelle bei 300 Watt stellen. Anschließend 1 Minute stehen lassen.
2. Die übrigen Teigzutaten zugeben und alles mit dem Griffbereit Rührbesen zu einem glatten Teig vermengen.
3. Silikonform Kleine Runde auf den Backrost stellen, den Teig hineingeben und glattstreichen.
4. Den Apfel schälen, halbieren und entkernen. Die Hälften in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei etwas eindrücken.
5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze 27-30 Minuten backen. Anschließend 15 Minuten stehen lassen. Den Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Tipp Am besten 3 Kuchen auf einmal backen. Die dreifache Menge des Teiges zubereiten und auf 3 Formen verteilen. Für mehr Abwechslung auf der Kaffeetafel die Küchlein mit unterschiedlichem Obst belegen. Lecker schmecken auch Kirschen, Mandarinen oder Aprikosen.



SCHNELLER MIKRO-KAROTTENKUCHEN MIT TOPPING

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Mikrowelle: 5 Minuten bei 600 Watt + 5 Minuten Stehzeit

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (4 STÜCK)

FÜR DEN TEIG

100 g Karotten

60 g Mehl

½ TL Backpulver

½ - ¾ TL gemahlener Zimt

75 g Zucker

50 g flüssige Butter

1 Ei

FÜR DAS TOPPING

75 g Frischkäse

25 g Puderzucker

1 TL frisch gepresster Zitronensaft

Nach Belieben 1 EL grob gehackte Nüsse

1. Die geschälten Karotten in grobe Stücke schneiden und im SuperSonic Extra fein zerkleinern.
2. Die trockenen Teigzutaten in eine Schüssel geben, dann flüssige Butter, Ei und fein zerkleinerte Karotten zugeben und alles mit dem Griffbereit Top-Schaber vermengen.
3. Den Teig in die Silikonform Kleine Runde geben und glattstreichen. In der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 5 Minuten garen. Anschließend 5 Minuten stehen lassen, den Kuchen aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.
4. Frischkäse, Puderzucker und Zitronensaft glattrühren, auf den ausgekühlten Kuchen streichen und nach Belieben mit grob gehackten Nüssen bestreuen.



SÜSSE AVOCADO-PANNACOTTA

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Mikrowelle: 3 Minuten bei 600 Watt + 5 Minuten Stehzeit

Kühlzeit: 12 Stunden

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (4-6 STÜCK)

3 Blatt Gelatine

250 g Schlagsahne

100 g Milch

50 g Puderzucker

1 weiche Avocado

1 TL neutrales Speiseöl

Nach Belieben 30 g weiße Schokoladenraspel
(zum Servieren)

Tipp Zum einfachen Lösen der Pannacotta ein Tuch unter heißes Wasser halten, gut ausdrücken und kurz auf den Boden der gestürzten Form legen. Dann löst sich die Speise noch einfacher.

1. Gelatine in reichlich kaltem Wasser quellen lassen (ca. 5 Minuten). In der Zwischenzeit Sahne und Milch in die MicroCook 1,0-l-Kanne geben und mit Deckel (offene Position) für 3 Minuten bei 600 Watt in die Mikrowelle stellen.
2. Die gequollene Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Sahnemasse auflösen. Puderzucker zugeben und mit dem Griffbereit Rührbesen umrühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Anschließend 5 Minuten stehen lassen.
3. Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel von der Schale lösen und im SuperSonic Turbo fein pürieren. Schneideinsatz herausnehmen, etwas von der lauwarmen Sahne zugießen und mit dem Kleinen Top-Schaber glatt rühren. Die angerührte Avocadomasse unter Rühren zur übrigen Sahne gießen.
4. Die Silikonform Kleine Runde mit Öl austreichen und in den Eis-Kristall 2,25 l stellen. Die Sahnemasse in die Form gießen und das Ganze für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Die Pannacotta auf eine Platte stürzen und nach Belieben mit Schokoladenraspeln bestreuen.