

MicroPro® Ring

... macht noch mehr aus
deinem MicroPro® Grill!



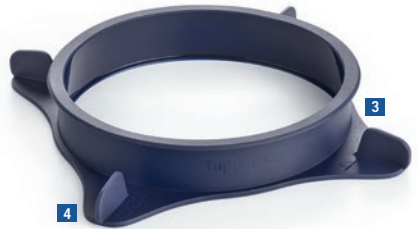
Tupperware®

MicroPro® Ring

Diese bodenlose Ringform aus Silikon macht deinen MicroPro® Grill noch vielseitiger: Damit gelingen auch Speisen, wie Quiches, Tartes, Brot oder Pancakes, perfekt in rund. Und wenn sich überraschend Besuch ankündigt, ist ein leckerer Kuchen aus dem MicroPro® Grill in nur 15 Minuten fertig.



- 1 Runde Form: optimale Größe für den Einsatz im MicroPro® Grill
- 2 4 Abstandhalter: dadurch ist der Ring mittig auf dem Heizelement platziert und die Speise bräunt gleichmäßig



- 3 Ideale Höhe für die Verwendung im MicroPro® Grill
- 4 4 Laschen zum einfachen Greifen
- 5 Zusatznutzen: Der Ring kann auch alleine im Backofen verwendet werden (dazu den Ring auf ein Backblech mit der Silikon Backunterlage stellen)



Den MicroPro® Ring nicht in Pfannen/Töpfen auf dem Herd verwenden. Diesen Hinweis findest du als Piktogramm auf dem Produkt.



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

So einfach geht's



Ring in den MicroPro® Grill setzen und den Teig einfüllen.



Den Teig glatt streichen, den Deckel auflegen und den MicroPro® Grill bei der angegebenen Wattzahl in die Mikrowelle stellen.



Nach der Stehzeit den Ring mit Ofenhandschuhen abnehmen.



Die fertige Speise umsetzen und servieren.

Tipps & Hinweise

- Die Ringform hat aufgrund ihres Materials (Silikon) hervorragende Antihafteigenschaften und muss daher meistens nicht eingefettet werden.
- Stets Ofenhandschuhe verwenden, wenn die heiße Form entfernt wird.
- Bei Verwendung der Form im Backofen beträgt die maximale Backzeit 30 Minuten. Nicht über 220 °C einsetzbar.
- Bei Verwendung in Kombination mit dem MicroPro® Grill in der Mikrowelle darf die maximale Gardauer von 20 Minuten bei 1.000 Watt nicht überschritten werden.
- Wenn das Produkt im MicroPro® Grill verwendet wird, diesen während der angegebenen Stehzeit geschlossen lassen, da währenddessen die Speisen nachgaren.
- Bei Verwendung des Ringes im MicroPro® Grill sind meist 600 Watt für ein optimales Ergebnis ausreichend.
- Bei Verwendung in Kombination mit dem MicroPro® Grill bitte zusätzlich die für dieses Produkt geltenden Sicherheitshinweise (siehe Produktbeileger) beachten.



Schnelle Zucchini-Quiche

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Mikrowelle: 15 Minuten bei 600 Watt

Stehzeit: 5 Minuten

Zutaten für 2 Personen

2 Eier

50 g saure Sahne

50 g geriebener Käse

2 ½ EL Mehl

150 g Zucchini

Salz, Pfeffer

1. Eier, saure Sahne, geriebenen Käse und Mehl im Rühr-Mix 1,25 l mit dem Griffbereit Rührbesen verrühren.
2. Zucchini mit dem Mando-Junior (Stufe 1) in Scheiben hobeln und mit dem Griffbereit Top-Schaber unterheben.
3. Den Ring in den MicroPro® Grill setzen, die Masse einfüllen und den Deckel in indirekter Position aufsetzen.
4. Die Quiche in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 15 Minuten garen und anschließend 5 Minuten stehen lassen.
5. Den Ring mit Hilfe von Ofenhandschuhen abnehmen und die Quiche mit dem Griffbereit Großen Pfannenwender aus dem MicroPro® Grill nehmen. Sofort servieren, nach Belieben mit einem gemischten Salat.



Birnen-Schokokuchen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Mikrowelle: 1½ + 11 Minuten bei 600 Watt

Stehzeit: 4 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 reife Birne (ungeschält ca. 200 g)

40 g Zartbitterschokolade

50 g Butter

80 g Mehl

40 g Zucker

10 g Kakaopulver, ungesüßt

1 TL Backpulver

1 Ei Größe M

2 EL Crème fraîche

1. Die Birne schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter in der Mikrowelle bei 600 Watt 1½ Minuten schmelzen lassen. Anschließend stehen lassen, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist.
2. Mehl, Zucker, Kakaopulver und Backpulver vermischen. Ei und Crème fraîche mit der Schokobutter verrühren. Diese Masse zum Mehlmix geben und beides gut vermischen.
3. Den Ring in den MicroPro® Grill stellen. ⅔ des Teiges in den Ring einfüllen. Die Birnenstücke darauf verteilen, den restlichen Teig daraufgeben und glatt streichen.
4. Den Deckel in direkter Position auflegen und den Kuchen 11 Minuten bei 600 Watt backen. Anschließend noch 4 Minuten stehen lassen.