

Tupperware®

REZEPTIDEEN



TUPPER®-MULTI-PRESSE/TEIGPRESSE

**ALLES IN FORM
GEBRACHT**





TUPPER®-MULTI-PRESSE/ TEIGPRESSE

Lust auf formschöne Kroketten, Gnocchi, Cevapcici, Sushi und vieles mehr?
Dieses vielseitige Produkt hilft dir dabei:
4 verschiedene Einsätze formen unterschiedliche Teige ganz einfach -
und deine Hände bleiben sauber.



- 1 Behälter mit Antirutschfüßen für einen sicheren Stand
- 2 Anpresshilfe
- 3 Teigblatt mit Piktogrammen zur Anwendung
- 4 Teigspatel
- 5 6er-Einsatz
- 6 2er-Einsatz
- 7 3er-Einsatz
- 8 Gewellter 4er-Einsatz



Teigblatt



übrige
Bestand-
teile



SO EINFACH GEHT'S



1 Zuerst den gewünschten Einsatz mit der Nut von unten in den Behälter einstecken und dann die andere Seite hörbar einrasten lassen.



2 Teigblatt unter dem Behälter durchschieben, sodass dieses frei beweglich ist. Die Arbeitsfläche sollte trocken und sauber sein. Teigblatt und Behälter sollten bündig abschließen.



3 Vor dem Einfüllen des Teiges die Öffnungen der Einsätze mit dem Teigspatel verschließen.



4 Bitte darauf achten, den Teig nur bis zur Markierung in den Behälter einzufüllen. Diese gibt die maximale Füllmenge an.



5 Teigspatel entfernen und den Teig mit Hilfe der Anpresshilfe durchdrücken. Dabei bewegt sich das Teigblatt selbstständig nach vorne.



6 Die Füllmenge im Behälter passt im Regelfall auf das Teigblatt.



7 Auf dem Teigblatt befinden sich verschiedene Markierungen, an denen die Teigstränge in gleich große Stücke geteilt werden können. Das sorgt für gleichmäßige Ergebnisse beim Garen und Backen.



8 Der praktische Teigspatel hilft außerdem, die Rohlinge einfach umzusetzen. Tipp: vorher etwas bemehlen.



9 Für eine platzsparende Aufbewahrung können die übrigen Einsätze in der Anpresshilfe aufbewahrt werden. Wichtig: Das Teigblatt nicht knicken, da es sonst nicht mehr gleiten kann.

TIPPS RUND UM DIE TUPPER®-MULTI-PRESSE/TEIGPRESSE



- Für eine einwandfreie Beweglichkeit des Teigblattes sollte die Arbeitsfläche trocken und sauber sein. Bei mehrmaligem Gebrauch des Teigblattes am besten zwischendurch sauber machen.

- Auf den eingefüllten Teig etwas Mehl streuen, so lässt sich die Anpresshilfe leichter herausziehen.

- Wenn sich das Teigblatt beim Durchpressen zu Beginn nicht bewegt, dann etwas Starthilfe geben und leicht am Teigblatt ziehen.

- Wenn der komplette Teig durchgedrückt ist, die Tupper®-Multi-Presse/Teigpresse umdrehen und die Einsätze herausnehmen. So lassen sich Teigreste aus den Einsätzen einfach entfernen.

- Zum Teilen der Teigstränge den Teigspatel zwischendurch in Mehl eintauchen. Wenn der Teig sehr klebrig ist, kann er nach dem Durchpressen mit Mehl bestäubt werden. So lässt er sich leichter handhaben.

- Rezepte, die gebacken werden, können direkt auf Backpapier gespritzt werden. Dazu Backpapier um das Teigblatt falten (siehe nächste Seite).

TIPPS BEIM ARBEITEN MIT KARTOFFELN

- Kartoffeln unbedingt ausdampfen lassen. Das bedeutet: Nach dem Abgießen werden diese noch mal kurz im Kochtopf auf die heiße Herdplatte gestellt, um das restliche Wasser verdampfen zu lassen.

- Kartoffeln immer stampfen oder pressen – am besten heiß. Bitte dazu keinen Mixer/ Pürierstab verwenden, sonst wird die Kartoffelmasse zäh und klebrig.

- Die gestampften Kartoffeln locker auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und auskühlen lassen, bevor die weiteren Zutaten hinzugefügt werden.

- Kartoffelmasse nur kurz kneten. Bei langem Kneten wird der Teig zu weich, es muss mehr Mehl untergeknetet werden und der Kartoffelgeschmack geht verloren.

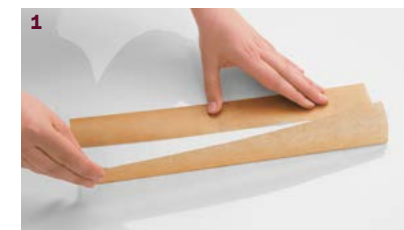
TIPPS ZUM HERSTELLEN VON ECLAIRS UND ANDEREN GEBÄCKEN

1. Teigblatt mit der Oberseite auf ein Stück Backpapier legen. Dieses sollte etwas breiter als das Teigblatt sein.

2. Von links und rechts das Backpapier um das Teigblatt falten. Teigblatt mit dem Backpapier umdrehen.

3. Teigblatt mit Backpapier unter dem Behälter durchschieben, sodass es frei beweglich ist und mit dem Behälter bündig abschließt.

4. Teig in den Behälter füllen. Spatel entfernen, den Teig mit Hilfe der Anpresshilfe ca. 5 cm durch die Öffnungen drücken. Öffnungen mit dem Spatel verschließen. Das Teigblatt 2 cm weiterschieben. Erneut 5 cm Teig herausdrücken. Wieder die Öffnungen verschließen und das Teigblatt 2 cm weiterschieben. Nun das Ganze wiederholen.



KROKETTEN

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: ca. 20 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g mehlig kochende Kartoffeln

2 Eigelb

2 EL Mehl

1 ½ TL Salz

Etwas geriebene Muskatnuss

ZUM PANIEREN

Etwas Mehl

1 Eiweiß

3 EL Semmelbrösel

1. Die ungeschälten Kartoffeln in Salzwasser in 20 Minuten gar kochen, abgießen und anschließend ausdampfen lassen. Kartoffeln noch heiß pellen und stampfen.
2. Kartoffeln auskühlen lassen, dann mit Eigelb, Mehl und den Gewürzen vermengen.
3. Den 3er-Einsatz im Teigbehälter einrasten lassen und die Öffnungen mit dem Teigspatel verschließen. Teigblatt unter dem Behälter durchschieben, sodass es frei beweglich ist und mit dem Behälter bündig abschließt.
4. Den Teig in den Behälter füllen (max. Fülllinie beachten).
5. Spatel entfernen, den Teig mit Hilfe der Anpresshilfe durch die Öffnungen drücken. Die Teigstränge mit dem Spatel in gleichmäßige Stücke teilen.
6. Kroketten zuerst in Mehl, dann im verquirlten Eiweiß und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Anschließend die Kroketten in 180 °C heißem Öl frittieren.



TIPP:
DER TEIG KANN IMMER
WIEDER NEU VARIERT
WERDEN, Z. B. MIT KÄSE,
GEWÜRZEN, GEMÜSE-
RESTEN, KRÄUTERN ODER
SCHINKENWÜRFELN.

FÜR KÄSE-KROKETTEN
EINFACH ZUM REZEPT
50 G GERIEBENEN
PARMESAN HINZUFÜGEN.



GNOCCI

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Kochzeit: 20-30 Minuten
Garzeit (Gnocchi): 4-5 Minuten

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
100-150 g Mehl
50 g Grieß
2 TL Salz

1. Die ungeschälten Kartoffeln 20-30 Minuten in Salzwasser gar kochen, abgießen und anschließend ausdampfen lassen. Kartoffeln noch heiß pellen und stampfen.
2. Kartoffeln ausgebreitet abkühlen lassen. Mehl, Grieß und Salz dazugeben und alles vermengen. Dabei nur so viel Mehl zugeben, dass der Teig nicht mehr klebt, aber noch feucht ist.
Wenn der Teig zu fest ist, lässt er sich nur schwer durch die Tupper®-Multi-Pressen/Teigpresse drücken.
3. Je nach gewünschter Größe der Gnocchi den 6er-Einsatz oder 3er-Einsatz im Teigbehälter einrasten lassen und die Öffnungen mit dem Teigspatel verschließen. Teigblatt unter dem Behälter durchschieben, sodass es frei beweglich ist und mit dem Behälter bündig abschließt.
4. Den Teig in den Behälter füllen (max. Fülllinie beachten).
5. Spatel entfernen, den Teig mit Hilfe der Anpresshilfe durch die Öffnungen drücken. Die Teigstränge mit dem Spatel in gleichmäßige Stücke teilen und etwas flach drücken.
6. Die Gnocchi in reichlich kochendes Salzwasser geben und dann bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig.



TIPP:
DIE GNOCCHI NACH BELIEBEN
MIT PESTO ODER EINER TOMATEN-
SAUCE SERVIEREN.



www.tupperware.de
www.tupperware.at

CEVAPCICI

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Bratzeit: 10 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g gemischtes Hackfleisch/
Faschiertes
1 zerdrückte Knoblauchzehe
1 ½ TL Salz
Pfeffer
½ TL Paprikapulver
Evtl. Chili

1. Alle Zutaten vermischen und das Fleisch solange mit den Händen kneten, bis es Fäden zieht.
2. Den 3er-Einsatz im Teigbehälter einrasten lassen und dann die Öffnungen mit dem Teigspatel verschließen. Teigblatt unter dem Behälter durchschieben, sodass es frei beweglich ist und mit dem Behälter bündig abschließt. Den Teig in den Behälter füllen (max. Fülllinie beachten).
3. Spatel entfernen, Teig mit Hilfe der Anpresshilfe durch die Öffnungen drücken. Die Teigstränge mit dem Spatel in gleichmäßige Stücke teilen.
4. Anschließend die Cevapcici entweder grillen oder ca. 10 Minuten in heißem Öl in der Pfanne ausbacken.



TIPP:
DIE CEVAPCICI MIT
KLEINEN ROHEN ZWIEBEL-
WÜRFELN BESTREUEN.
DAZU GURKENSALAT UND
WEISSBROT SERVIEREN.



www.tupperware.de
www.tupperware.at

VEGGIE-STICKS

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Bratzeit: 5 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

125 g Instant-Couscous
150 ml kochende Gemüsebrühe
½ Bund glatte Petersilie/Petersil
1 Glas weiße Bohnen (Abtropfgewicht 460 g)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, etwas Zitronensaft
50 g Semmelbrösel
Sonnenblumenöl zum Anbraten

1. Couscous mit kochender Gemüsebrühe verrühren und quellen lassen. Kräuter waschen, trocken tupfen und die Blättchen im SuperSonic® Extra mit Schneideinsatz fein zerkleinern.
2. Die abgetropften Bohnen zugeben und fein pürieren. Die Masse mit dem Couscous mischen und dann mit Gewürzen sowie etwas Zitronensaft abschmecken.
3. Den 3er-Einsatz im Teigbehälter einrasten lassen und die Öffnungen mit dem Teigspatel verschließen. Teigblatt

- unter dem Behälter durchschieben, sodass es frei beweglich ist und mit dem Behälter bündig abschließt. Den Teig in den Behälter füllen (max. Fülllinie beachten).
4. Spatel entfernen, den Teig mit Hilfe der Anpresshilfe durch die Öffnungen drücken. Die Teigstränge mit dem Spatel in gleichmäßige Stücke teilen und diese dann in den Semmelbröseln wälzen.
5. Die Sticks im heißen Öl goldbraun anbraten.

TIPP:
DAZU PASST TOMATENSALAT
BESONDERS GUT.



POLENTA- KNABBERSTANGEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: ca. 20 Minuten
Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 12 STANGEN

FÜR DEN TEIG

100 g Mehl
2 EL Polentagrieß
80 g Magerquark/Magertopfen
30 g geriebener Emmentaler
2 ½ TL Backpulver
5 EL Öl
4 EL Milch
1 TL Salz

NACH BELIEBEN

2 EL geriebener Käse zum Bestreuen

1. Alle Teigzutaten vermengen.
2. Den 6er-Einsatz im Teigbehälter einrasten lassen und dann die Öffnungen mit dem Teigspatel verschließen. Teigblatt mit Backpapier umfalten (wie vorne bei den Tipps zur Herstellung von Eclairs beschrieben), unter dem Behälter durchschieben, sodass es frei beweglich ist und mit dem Behälter bündig abschließt. Den Teig in den Behälter füllen (max. Fülllinie beachten).
3. Spatel entfernen, den Teig mit Hilfe der Anpresshilfe durch die Öffnungen drücken.

- Die Teigstränge mit dem Spatel in zwei Stücke teilen.
4. Backpapier mit den Teigstangen auf einen Backrost mit der Silikon Backunterlage/Easyplus Teigmatte ziehen.
5. Backpapier auseinanderfalten und die Teigstangen ein wenig auseinanderrollen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Wer mag, kann die Teigstangen vor dem Backen mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

TIPP:
DIE TEIGSTANGEN
SCHMECKEN AM BESTEN
FRISCH AUS DEM OFEN.



www.tupperware.de
www.tupperware.at



GRIESSSCHNITTEN

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Garzeit: insgesamt ca. 15 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

700 ml Milch

60 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer
halben Bio-Zitrone

130 g Grieß

1 Eigelb

ZUM PANIEREN

1 Ei

Semmelbrösel

ZUM BRATEN

Butterschmalz

ZUM BESTREUEN

Zucker

Zimt

1. Den 2er-Einsatz in den Teigbehälter einrasten lassen und die Öffnungen mit dem Teigspatel verschließen. Teigblatt unter dem Behälter durchschieben, sodass es frei beweglich ist und mit dem Behälter bündig abschließt. Beiseite stellen.

2. Milch mit Zucker, Vanillemark, Salz, Zitronenschale aufkochen. Grieß einrieseln und zu einem dicken Brei aufkochen lassen.

3. Eigelb unter den warmen Grießbrei rühren und noch warm in den Behälter füllen (max. Fülllinie beachten).

4. Spatel entfernen, die Masse mit Hilfe der Anpresshilfe durch die Öffnungen drücken. Die Grießstränge mit dem Spatel in gleich große Stücke teilen und abkühlen lassen.

5. Die Grießschnitten in verrührtem Ei und anschließend in Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen und die Grießschnitten nacheinander knusprig ausbacken. Mit Zucker und Zimt bestreuen und servieren.



TIPP:
DAZU PASST
KIRSCHKOPF.



ECLAIRS MIT VANILLECREME

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Mikrowelle: 4 Minuten bei 600 Watt
Backzeit: 20 Minuten
Backofen: 210 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 8 ECLAIRS

FÜR DIE VANILLECREME

250 ml Milch

½ P. Vanillepuddingpulver

3 EL Zucker

200 g Schlagsahne/Obers

2 P. Sahnesteif

FÜR DEN BRANDTEIG

250 ml Wasser

Je 1 Prise Zucker und Salz

50 g Butter

150 g Mehl

4 Eier (Größe M)

1. Milch im Shake-It abmessen. Mit Puddingpulver und Zucker kräftig aufschütteln.

2. Das Ganze in die MicroCook 1-l-Kanne/ Micro-Chef Kanne 1 l geben und ca. 4 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle kochen. Wichtig: Jeweils nach 1 Minute umrühren. Pudding abgedeckt abkühlen lassen.

3. Wasser mit Salz, Zucker und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl auf einmal hinzufügen, den Teigklumpen bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis ein Kloß und auf dem Topfboden ein dickerer weißer Belag entstanden ist.

4. Teig etwas abkühlen lassen und in eine Schüssel umfüllen. Die Eier einzeln unterrühren, bis der Teig glänzt.

5. 3er-Einsatz in den Teigbehälter einsetzen. Das Teigblatt mit Backpapier einschlagen und den Teig wie vorne bei den Tipps zur Herstellung von Eclairs beschrieben durch die Öffnungen drücken.

6. Backpapier mit den Teigstücken auf einen Backrost mit der Silikon Backunterlage/ Easyplus Teigmatte ziehen und die Teiglinge im vorgeheizten Backofen bei 210°C Ober-/Unterhitze 20 Minuten backen. Teigstücke können dabei etwas zusammenbacken.

7. Nach dem Backen die warmen Teigstücke mit einer Schere aufschneiden und abkühlen lassen. Sahne/Obers mit Sahnesteif steifschlagen und unter den glattgerührten, kalten Pudding heben. Vor dem Servieren den Brandteig mit Creme füllen.



TIPPS:
BESTÄUBE DIE OBERFLÄCHE MIT PUDERZUCKER/STAUBZUCKER ODER BESTREICHE SIE MIT GLASUR.

DIE ECLAIRS LASSEN SICH AUCH MIT SCHOKOCREME, SCHLAGSAHNE/ SCHLAGOBERS UND FRÜCHTEN NACH BELIEBEN FÜLLEN.

KLASSISCH WERDEN SIE MIT KAFFEESAHNE GEFÜLLT.





Tupperware®

Amazing Possibilities



www.tupperware.de
www.tupperware.at