



Schoko-Brownies

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Mikrowelle: 2 ½ Minuten bei 400 Watt
Backzeit: 25 Minuten
Backofen: 175 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 15 Stücke

FÜR DEN TEIG	
180 g Mehl	180 g Butter
60 g Kakao	200 g Kuvertüre (Zartbitter)
50 ml Milch	3 Eier
FÜR DIE FORM	
1 EL weiche Butter	125 g Puderzucker
	¼ TL Salz
	75 g Schokoladenraspel

1. Butter und die zerkleinerte Kuvertüre in die MicroCook 1,0-l-Kanne geben und dann abgedeckt in ca. 2 ½ Minuten in der Mikrowelle bei 400 Watt schmelzen. Zwischendurch umrühren.
2. Eier mit dem Easy-Mixx (Stufe 1) schaumig rühren. Die abgekühlte, noch flüssige Schokobutter dazugeben und beides auf Stufe 2 kurz aufschlagen.
3. Die übrigen Zutaten zugeben und alles auf Stufe 2 kurz verrühren. Den Teig in den leicht gefetteten Deckel der UltraPro 5,7-l-Kasserolle füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

TIPP
 Mit Puderzucker bestäubt servieren.



Herzhafter Oliven-Tomatenkuchen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Backzeit: 55 Minuten
Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 12 Stücke

FÜR DEN TEIG		
100 ml Milch	100 g Soft-Tomaten	
100 ml Sonnenblumenöl	100 g schwarze und entsteinte Oliven	
4 Eier	FÜR DIE FORM	
200 g Mehl	1 EL weiche Butter	
2 TL Backpulver	Etwas Mehl	
Salz, Pfeffer		

1. Milch und Öl im Easy-Mixx abmessen. Eier zugeben und alles auf Stufe 1 verrühren.
2. Mehl, Backpulver, etwas Salz und Pfeffer zugeben und alles auf Stufe 2 verrühren, bis sich alle Zutaten vermischt haben.
3. Tomaten in Stücke schneiden, zusammen mit den Oliven zum Teig geben und kurz unterrühren.
4. UltraPro Kastenform 1,8 l mit weicher Butter ausstreichen und dann mit Mehl ausstreuen. Den Teig einfüllen und glattstreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 55–60 Minuten backen.
6. Anschließend 10 Minuten stehen lassen und den Kuchen aus der Form stürzen. Vor dem Anschneiden komplett auskühlen lassen (mindestens 20 Minuten).

Easy-Mixx

Rühren 2.0

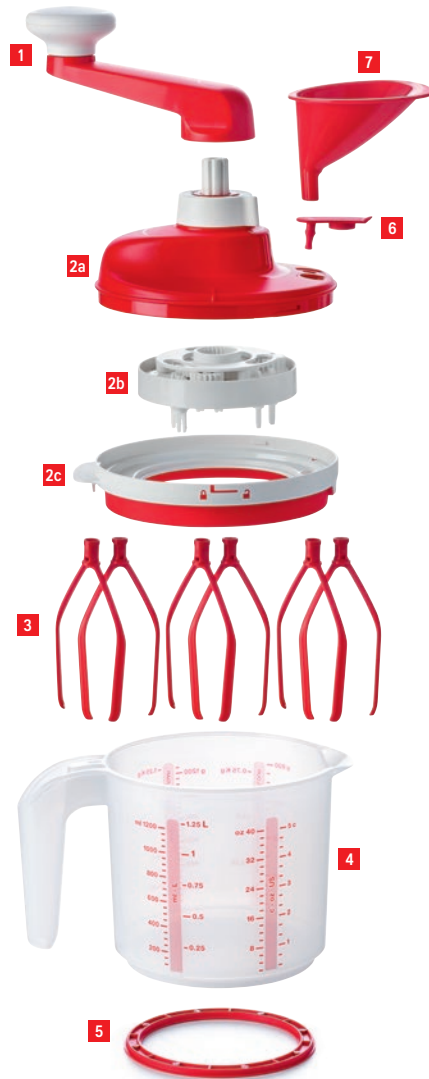


Tupperware®

Easy-Mixx

Der Easy-Mixx ist unser Rührgerät der nächsten Generation. Dank der integrierten Gangschaltung können auch festere Teige und Massen ganz bequem und stromlos zubereitet werden.

- 1** Kurbel
- 2** 3-teiliger Deckel
 - 2a** Deckeloberteil mit Gangschaltung
 - 2b** Deckelunterteil mit Getriebe
 - 2c** Deckel-Ring
- 3** 6 Rührbesen
- 4** 1,25-l-Behälter mit Skalen zum einfachen Abmessen
- 5** Antirutsch-Ring
- 6** Flexibler Verschluss
- 7** Trichter



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

Besonders praktisch:

- Trichter und flexibler Verschluss erlauben ein gezieltes Abmessen oder Zugeben von Flüssigkeiten, ohne dass der Deckel abgenommen werden muss.
- Der Behälter ist identisch mit dem Rühr-Mix 1,25 l. So kann z. B. in einen Behälter das Eiweiß geschlagen werden und im zweiten werden Eier und Zucker für den Biskuit schaumig geschlagen, ohne dass zwischendurch der Behälter gespült oder der Inhalt umgefüllt werden muss.

Tipps und Hinweise

Dank Bajonett-Verschluss zwischen Deckeloberteil und Ring sind beide Teile sicher miteinander verbunden. Das Öffnen und Zusammensetzen beider Teile wird durch die Piktogramme „offenes Schloss“ und „geschlossenes Schloss“ angezeigt.



Stufe 1 ist perfekt für leichte und luftige Massen, wie das Steifschlagen von Eiweiß oder Sahne, Zubereiten von Omelett- oder Pfannkuchenteig und kalt angerührten Dessertsaucen.

Die Haken am Deckeloberteil sitzen fest im Griff des Behälters. So sitzt der Deckel sicher. Dank der ergonomischen Form kann der Deckel bequem mit einer Hand gehalten werden, während die andere die Kurbel betätigt. Der Antirutsch-Ring bietet sicheren Stand auf der Arbeitsfläche.



Mit Stufe 2 wird das Drehen einfacher, d. h. in diesem Gang können festere Teige, wie Rührkuchenteig, Baiser, Buttercreme, Eiweißspritzglasur oder Backmischungen, einfach zubereitet werden.



Einfache Reinigung

Den Easy-Mixx auseinandernehmen und in der Spülmaschine bei max. 65 °C reinigen, dabei den Antirutsch-Ring am Behälter und die Rührbesen am Deckelunterteil belassen.