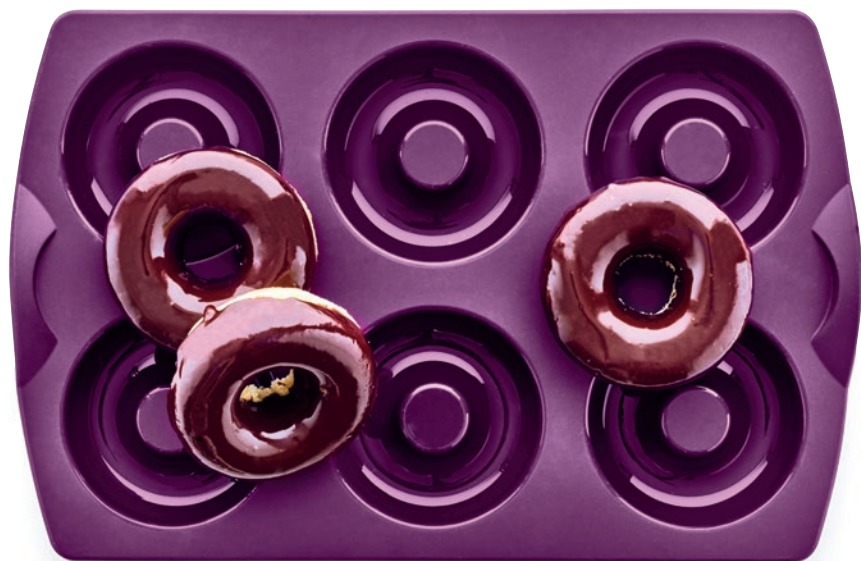


Silikonform Diabolo

Eine Runde Geschmack

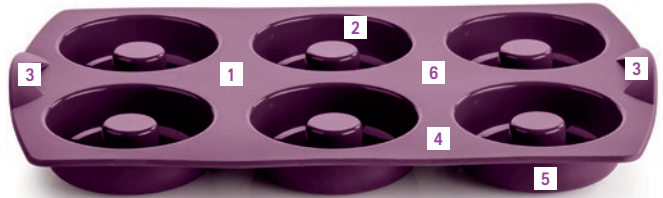


Tupperware®

Silikonform Diabolo

So gut kann Geschmack in Ringform sein! Egal, ob im Kühlschrank, Gefriergerät, Backofen oder in der Mikrowelle – diese Silikonform lässt sich überall einsetzen.

- 1 Flexibles Silikon zum leichten Stürzen der Speisen
- 2 Ring-Form
- 3 Praktische Griffe
- 4 Abstand für eine gute Luftzirkulation
- 5 Inhalt jeweils 93 ml
- 6 Hochglänzende Oberfläche für perfekte Ergebnisse



Zwei Formen passen nebeneinander auf einen Gitterrost. So lassen sich 12 Ringe auf einmal backen.



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



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. Sei bei Backöfen mit offener Flamme besonders vorsichtig.
- 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 Antihaft-Eigenschaften. 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.

Tipps

- Ob vorbereiten, einfrieren oder aufbewahren: Der Eis-Kristall 2,25 l ist ein passendes Zuhause für die Silikonform Diabolo **1**.
- Bei Leckereien aus dem Kühlschrank die Form am besten vor dem Stürzen 10 Minuten einfrieren, um den Inhalt einfach herauslösen zu können.
- Für ein gutes Backergebnis sollte der Teig gleichmäßig eingefüllt werden. Verwende bei weichen Teigen dazu am besten den Tortenzauber mit großer Lochtülle und spritze den Teig gleichmäßig in die Vertiefung **2**.
- Je nach Füllmenge erhält man nach dem Backen eine Ringform oder ein Törtchen mit einer Einbuchtung, die dann nach Belieben gefüllt werden kann. Halb gefüllt ergibt Ringe, voll gefüllt ergibt Törtchen **3**.
- Zum leichteren Herauslösen den Inhalt vom Rand lösen und eventuell den Kamin in der Mitte vorsichtig nach unten drücken.



Vor dem Backen

Nach dem Backen



Vor dem Backen

Nach dem Backen



Donuts aus Quark-Ölteig

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 2 SILIKONFORMEN (12 STÜCK)

FÜR DEN TEIG

250 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

150 g Quark

150 ml Milch

4 EL Öl

1 Ei (Größe M)

60 g Zucker

1 TL Vanillezucker

ZUM BESTREICHEN UND WÄLZEN

20 g flüssige Butter

6 EL Zucker

2 EL Vanillezucker

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Silikonformen Diabolo auf einen Backrost stellen.
2. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen. Quark, Milch, Öl, Ei, Zucker und Vanillezucker dazugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.
3. Teig in den Tortenzauber mit großer Lochtülle füllen. Den Teig gleichmäßig in die Silikonformen spritzen. Dabei sollten die ringförmigen Vertiefungen nur bis zur Hälfte eingefüllt sein, da der Teig noch aufgehen wird.
4. Die Donuts auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 25 Minuten backen.
5. Die Donuts anschließend sofort aus den Formen stürzen. Noch warm mit der flüssigen Butter bestreichen und sofort im Zucker-Vanillezucker-Mix wälzen. Anschließend die Donuts auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Tipp Schokofans tunken die ausgekühlten Donuts mit der Oberseite in flüssige Schokolade.



Gefüllte Himbeer-Törtchen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Mikrowelle: 1-2 Minuten bei 600 Watt

Backzeit: 20 Minuten

Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (6 STÜCK)

FÜR DEN TEIG

70 g Butter

3 Eiweiß

1 Prise Salz

75 g Zucker

120 g gemahlene Mandeln

30 g Mehl

½ TL Backpulver

60 g Himbeeren

Etwas Butter zum Einfetten der Form

FÜR DIE CREME UND DEKORATION

60 g Schlagsahne

60 g Zartbitterschokolade

6 Himbeeren

Tipp Probiere dieses Rezept auch mal mit Kirschen. Köstlich!

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter in die MicroCook 1,0-l-Kanne geben und in 1 Minute bei 600 Watt schmelzen.
3. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig anschlagen, Zucker einrieseln lassen und komplett steif schlagen.
4. Gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver mischen. Zusammen mit der Butter unter den Eischnee rühren.
5. Himbeeren der Länge nach halbieren und vorsichtig unter den Teig heben. Silikonform Diabolo etwas einfetten und auf den Backrost stellen. Den Teig in die Vertiefungen füllen, sie sind dann ca. zu $\frac{3}{4}$ gefüllt und so entstehen nach dem Backen geschlossene Törtchen mit Mulde zum Befüllen.
6. Die Törtchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.
7. Nach dem Backen die Silikonform ca. 15 Minuten stehen lassen. Die Törtchen vorsichtig aus der Form stürzen und dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
8. Für die Creme Sahne in der MicroCook 1,0-l-Kanne 40 Sekunden bei 600 Watt in der Mikrowelle erhitzen. Zerkleinerte Schokolade dazu geben, etwas stehen lassen und so in der heißen Sahne schmelzen. Beides gut verrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist.
9. Die Creme in die Mitte der Törtchen füllen und jeweils mit einer Himbeere versehen.



Eierlikör-Eis im Kreis

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Gefrierzeit: 6 Stunden

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (6 STÜCK)

150 g Schlagsahne

2 frische Eigelb (Größe M)

2 EL Zucker

30 ml Eierlikör

70 g dunkle Schokoladenraspeln

Tipp Übriges Eiweiß zu Baiser verarbeiten. Dazu Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker langsam einrieseln lassen. Eischnee weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist und eine glänzende Masse entstanden ist. Die Masse in den Tortenzauber mit Sterntülle füllen und kleine Tupfen auf den Backrost mit Silikon Backunterlage. Baiser im vorgeheizten Backofen bei 100 °C Ober-/Unterhitze in ca. 1 ½ Stunden mehr trocknen als backen.

1. Sahne steif schlagen. Eigelb, Zucker und Eierlikör in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad ca. 5-8 Minuten cremig-dicklich aufschlagen.
2. Die Eiercreme im kalten Wasserbad unter Rühren wieder herunterkühlen lassen. Zuerst einen Esslöffel Schlagsahne unter die Eiercreme rühren und anschließend den Rest vorsichtig unterheben.
3. Schokoladenraspeln unterheben, die Silikonform Diabolo in den Eis-Kristall 2,25 l stellen. Die Eierlikörcreme auf die Vertiefungen der Form verteilen und den Behälter mit dem Deckel verschließen. Das Ganze mindestens 6 Stunden einfrieren.
4. Das Eis aus der Form lösen, ca. 5 Minuten antauen lassen und mit frischen Kirschen sowie etwas Eierlikör beträufelt servieren.



Griechische Kringel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 15-20 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 2 SILIKONFORMEN (12 STÜCK)

40 g in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten

40 g schwarze Oliven ohne Stein

50 g Schafskäse

1 Ei

100 g Naturjoghurt

60 ml Milch

60 ml Öl

210 g Mehl

3 TL Backpulver

1 TL gerebelter Oregano

½ TL Salz

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Silikonformen Diabolo auf einen Backrost stellen.
2. Tomaten in Streifen, Oliven in Ringe und Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Ei, Joghurt, Milch und Öl verrühren. Mehl, Backpulver, Oregano und Salz vermischen und unter die flüssige Masse mischen.
3. Tomaten, Oliven und Schafskäse unter den Teig mischen. Teig auf die Vertiefungen der Silikonformen verteilen.
4. Die Kringel im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen. Nach dem Backen 5 Minuten stehen lassen und dann herausstürzen. Am besten lauwarm servieren.

Tipp Verwende das Öl von den eingelegten Tomaten, das macht die Kringel besonders würzig.