



Creme-Dessert

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Kühlzeit: 3–4 Stunden

Zutaten für 6 Stück

Ca. 200 g Erdbeeren oder
Früchte der Saison
300 g Frischkäse
150 g Joghurt
1 EL Zitronensaft
4–6 Blatt Gelatine
80 ml Apfelsaft
50 g Zucker

1. Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Silikon TupCakes reinigen und den Boden der Mulden leicht einölen. Erdbeerscheiben fächerartig an den Rand stellen.
2. Frischkäse, Joghurt und Zitronensaft vermengen. Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen und dann ausdrücken.
3. Apfelsaft erwärmen, Zucker und Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen und zügig unter die Frischkäse-Creme rühren.
4. Die Creme in die Silikonform TupCakes füllen, glatt streichen und für mindestens 3 Stunden kühlen. Nach dem Kühlen vorsichtig aus der Form stürzen und servieren.



Kräuter-Schnecken

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Gehzeit: 10 Minuten
Backzeit: 20–25 Minuten
Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 6 Stück

½ Packung frischer Hefeteig
aus dem Kühlregal
Für die Füllung
50 g Pinienkerne
60 g frische Kräuter nach Wahl,
z. B. Petersilie, Basilikum
40 g weiche Butter
Nach Wunsch 1 kleine Knoblauchzehe, Salz

1. Für die Füllung Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Kräuter waschen und trocken schleudern. Kräuter und Pinienkerne fein hacken. Butter, gepressten Knoblauch und Salz glatt rühren. Pinienkerne und Kräuter untermischen.
2. Teig entrollen. Kräuter-Butter daraufstreichen, an einer langen Seite einen fingerbreiten Rand frei lassen. Teig von der anderen langen Seite eng aufrollen und in 6 Stücke schneiden. Stücke in die zuvor gereinigte Silikonform TupCakes setzen, abdecken und etwas aufgehen lassen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 20–25 Minuten backen.

Silikonform TupCakes

Für süße und herz-
hafte Köstlichkeiten



Silikonform TopCakes

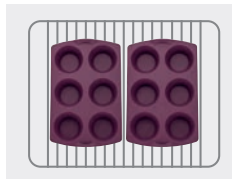
Zaubere im Backofen feine Cupcakes oder Muffins, aber auch herzhaftere Verführungen. Darüberhinaus lassen sich damit dekorative Desserts oder sündhaftes Eis zubereiten.



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



- 1** 6 Mulden mit jeweils 115 ml Inhalt
- 2** Die seitlichen erhöhten Griffe lassen sich auch mit Ofenhandschuhen leicht greifen



Zwei Formen passen nebeneinander auf alle herkömmlichen Backrost. So können 12 Stück auf einmal gebacken werden.



Passend für Papierbackförmchen

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

- Backofen
- Kühlschrank
- Mikrowelle
- Gefriergerät

Tipps & Pflege

- Silikon ist von -25 °C bis +220 °C temperaturbeständig.
- Vergewissere dich immer, dass die maximale Temperatur von +220 °C zu keiner Zeit überschritten wird. Sei bei Backöfen mit offener Flamme besonders vorsichtig.
- Die Silikonform immer in den vollständig vorgeheizten Backofen stellen.
- Die Silikonformen haben außergewöhnlich gute antihafende 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.
- Keine Back- oder Bratsprays benutzen.
- Immer Ofenhandschuhe verwenden, wenn die Silikonform aus Mikrowelle oder Backofen genommen wird.
- Um Verfärbungen zu vermeiden, Teige oder Massen mit Schokolade oder Tomatenmark nur bis zu einer Höchsttemperatur von 180 °C backen.
- Für eine einfache Handhabung Silikonform vor dem Befüllen auf ein Backblech oder Tablett stellen.



Schoko-Cupcakes

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Backzeit: 25–30 Minuten
Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 6 Stück

FÜR DEN TEIG

80 g ungesüßtes Kakaopulver
75 ml heißes Wasser
70 g Mehl
½ TL Backpulver
2 Prisen Salz
70 g Butter
90 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei (Größe M)
1 EL saure Sahne (ca. 40 g)

FÜR DIE CREME

90 g weiche Butter
60 g Puderzucker
1 EL Vanillezucker
130 g Frischkäse

- 1.** Kakaopulver ins heiße Wasser einrühren. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Anschließend zuerst das Ei, dann den abgekühlten Kakaomix unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen, über die Masse sieben, mit der sauren Sahne unterziehen.
- 2.** Den Teig in die zuvor gereinigte Silikonform TopCakes füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten stehen lassen, aus der Form lösen und auskühlen lassen.
- 3.** Für die Creme Butter mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren, Frischkäse unterrühren. Die Cupcakes damit verzieren.



Möhren-Muffins

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 20–30 Minuten
Backofen: 175 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 6 Stück

125 g Möhren
85 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
60 g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz, 2 Prisen Zimt
90 ml Öl
1 Ei (Größe XL)
30 g gehackte Mandeln
40 g gemahlene Mandeln
Puderzucker

- 1.** Möhren schälen, waschen und fein reiben. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt in eine Rührschüssel geben und gut mischen.
- 2.** Öl und Ei zufügen und unterrühren. Möhren und Mandeln unter den Teig heben.
- 3.** Teig in die zuvor gereinigte Silikonform TopCakes füllen und etwas glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–30 Minuten backen.
- 4.** Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten stehen lassen, aus der Form lösen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.