

Verwendung Cornet Party



Rollen Sie den Teig Ihrer Wahl z.B. Blätterteig, Plunderteig, Germteig oder Mürbteig aus. Mithilfe des integrierten **Teigschneiders** erhalten Sie exakte, gleichmäßige Teigstreifen.

Anschließend werden die Teigstreifen überlappend um die **Cornet Party**-Formen gewickelt. Die Führungslinien am Kegel unterstützen dabei.



Es macht keinen Unterschied, ob Sie von oben oder von unten zu wickeln beginnen.

Dank des komfortablen Randes am Kegel, kann dieser gut beim Wickeln gehalten werden und dient auch für perfekten Stand am Backblech bzw. auf der **Easyplus Teigmatte**, die vorher auf den kalten Backrohrrost gelegt wird. Die gebackenen Cornets noch heiß von den Formen nehmen.



Die Formen müssen nicht eingefettet werden.

Produktvideo
ansehen!



tupperware/
cornet-party

TIPP:
Mit dem
Teigschneider können
auch Kreise und
Scheiben für Pasteten
ausgeschnitten
werden.

Cornet Party

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Ihren Kreationen, die Sie zum Sternekoch machen. Ob Schaumrollen, Schillerlocken, Baumkuchen, Pizzateigel, Sandwich-Stanitzel etc.

Das Material ist temperaturbeständig von -25°C bis $+250^{\circ}\text{C}$.

Die **Cornet Party** kann auch umgekehrt verwendet werden, z.B. für Eis am Stiel.

Geeignet für die Verwendung im Backrohr, in der Mikrowelle oder zum Einfrieren.



Tupperware®

Pizzahütchen im Käsemantel

Zutaten:

- 1 Rolle Pizzateig aus dem Kühlregal
- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser
- 50 g geriebener Parmesan (zum Bestreuen)

Für die Füllung:

- Etwas Rucola
- Geviertelte kleine Tomaten
- Mozzarella in kleinen Stücken
- Oliven
- Crema di Balsamico

TIPP:

Die Füllung kann immer wieder neu variiert werden: köstlich schmeckt auch Couscous- oder Bulgursalat in den Hütchen.



Zubereitung:

1. Den Pizzateig ausrollen und mit Hilfe des **Teigschneiders** Streifen herstellen. Die Teigstreifen leicht überlappend um die Förmchen wickeln, dabei vorsichtig andrücken.
2. Eigelb und Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen. Nach Belieben geriebenen Parmesan darüber streuen und dann die Förmchen auf einen kalten Backrohrrost mit der **Easyplus Teigmatte** stellen.
3. Die Hütchen im vorgeheizten Backrohr bei 180° C Heißluft 12-14 Min. backen. Nach dem Backen von den Formen lösen und komplett auskühlen lassen.
4. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren, bis er aufgebraucht ist.
5. Die Pizza-Hütchen nach Belieben füllen.

Club-Sandwich-Cornets

Zutaten für 8 Cornets:

- 4 Tramezzinischeiben (halbiert)
- Garnitur:**
- 120 g Frischkäse
- 150 g Thunfischfilets natur aus der Dose (alternativ Roastbeef Scheiben)
- etwas Schnittlauch
- 1 kleine, rote Zwiebel
- Salz & Pfeffer (aus der Mühle)
- 8 frische Salatblätter
- Etwas Mayonnaise
- 8 Cockailtomaten



Zubereitung:

1. Die Tramezzini Scheiben mit dem **Back'n'Roll** flach rollen und laut Skizze zuschneiden.
2. Jede Scheibe über eine Form wickeln, die Kanten mit etwas Frischkäse bestreichen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die **Easyplus Teigmatte** auf einen kalten Backrohrrost stellen und die Formen daraufstellen.
3. Im vorgeheiztem Backrohr bei 180° C ca. 8 Min. knusprig backen. Danach entformen und auskühlen lassen.
4. Thunfisch mit Schnittlauch, Zwiebel im **Speedy Girl** hacken und mit Frischkäse, Salz und Pfeffer mischen. Die Cornets mit Salat, Thunfischmischung (oder Roastbeef), Mayonnaise und Cockailtomaten garnieren.



Skizze zum Zuschneiden

Tupperware

Mexikanische Hörnchen



Zutaten:

- Wraps (*mittlere Größe*), halbiert
- Nach Belieben z.B.: Bohnen, Mais, Salat, Kräuter, Avocado, Feta, Salatblätter, Jungzwiebel, gegrilltes Hühnerfleisch, Putenschinken geräuchert, Shrimps
- Mayonnaise, Guacamole, Taco-Sauce, Chilisauce etc.

Zubereitung:

1. Wrapshälften um die **Cornet Party** wickeln und mit Zahnstocher fixieren.
2. Die **Easyplus Teigmatte** auf einen kalten Backrohrrost legen, die Formen daraufstellen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° C ca. 12 Min. knusprig backen.
3. 5 Min. abkühlen lassen und von den Formen nehmen.
4. Nach Belieben befüllen und servieren.

Strudelteighörnchen mit Avocado-creme



Zutaten für 4 Hörnchen:

- 2 Blätter Strudelteig
- 20 g geschmolzene Butter
- 4 Zahnstocher

Garnitur:

- 1 Avocado
- Saft einer Zitrone
- 50 g Frischkäse
- 80 g Shrimps, servierfertig (alternativ Thunfisch aus der Dose, Lachsfilets)
- Schnittlauch, fein gehackt (optional)
- Paprikapulver
- Salz & Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung:

1. Backrohr auf 200° C vorheizen.
2. Teigblätter übereinander legen, dazwischen mit Hilfe des **Profipinsels** mit der geschmolzenen Butter bestreichen, halbieren, danach diagonal in zwei Hälften schneiden um ein Dreieck zu erhalten.
3. Die Teigdreiecke nochmals mit Butter bepinseln, um jede Form rollen und mit einem Zahnstocher befestigen.
4. Die **Easyplus Teigmatte** auf einen kalten Backrohrrost legen und die Formen daraufstellen.
5. 5 Min. goldgelb backen.
6. Inzwischen das Avocado Fruchtfleisch im **Speedy Girl** zerkleinern und mit Zitronensaft, Frischkäse, Salz und Pfeffer gut vermengen.
7. Nun die Shrimps mit der Avocado-creme vermengen und mit einem kleinen Löffel in die Hörnchen füllen. Mit Schnittlauch und Paprikapulver bestreuen und servieren.

Tupperware