



Geeiste Erdbeer-Sticks auf Baisercrumble

Zutaten für 16 Sticks:

- 200 g Erdbeeren
- 2-3 EL Staubzucker

Zum Servieren:
 • 250 ml Schlagobers
 • 2-3 EL Zucker
 • 100 g Baiser
 (Windgebäck fertig gekauft)

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Zucker im **Speedy Girl** pürieren.
2. **Easyplus Sticks** in den **Eiskristall flach 2,25 l** legen, das Erdbeerpüree mit einem Löffel darin verteilen und ca. 6-8 Std. tiefkühlen.
3. Vor dem Servieren das Obere mit dem Zucker im **Speedy Chef** steif schlagen. Baiser in Stücke brechen.
4. Erdbeer-Sticks aus den Formen lösen und mit Schlagobers und Baiser servieren.

Parmesan Sticks

Zutaten für 16 Sticks:

- 100 ml Wasser
- ½ TL Salz
- ½ TL Backpulver
- 100 g Universalmehl
- 30 ml Olivenöl
- 25 g geriebener Käse
(Emmentaler, Parmesan etc.)



*Der Käse
kann durch Nüsse,
Oliven, getrocknete
Tomaten ersetzt
werden!*

Zubereitung:

1. Backrohr auf 200° C Unter/Oberhitze vorheizen. Im **Rühr-Mix** 1 l alle Zutaten mit dem **TOP Tellerbesen** verrühren.
2. Die **Easyplus Sticks** auf ein kaltes Backblech legen. Den Teig mit dem **Dressier-set** bis ca. 1 mm unter dem Rand in die Formen füllen.
3. Das Blech auf die unterste Schiene im Backrohr stellen und 25-27 Min. backen. Die Sticks 5 Min. abkühlen lassen und vorsichtig aus den Formen lösen.



Easyplus Sticks

Produktvideo ansehen!



tupperware/easyplus_sticks



Die **Easyplus Sticks** eröffnen Ihnen eine neue Welt für selbstgemachte und trendige Snacks.

Das flexible Silikon ist temperaturbeständig von -25° C bis +220° C.

Die Silikonform mit den 16 Ausnehmungen hat außergewöhnlich gute, antihaftende Eigenschaften und braucht daher nicht eingefettet werden.

Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten reichen vom Backrohr über den Kühlschrank, der Mikrowelle bis zum Gefriergerät.

Reinigung: Vor und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel. Kalt nachspülen. Spülmaschinenfest.

Maße: 30 x 19,4 cm / Länge pro Stick: 12 cm

Material: Silikon

Füllmenge: 16 x 12 ml



Tupperware®

Erdnussbutter-Schoko-Sticks

Zutaten für 16 Sticks:

- 125 g weiße Schokolade
- 75 g Erdnussbutter

Zum Garnieren:

- z.B. 35 g karamellisierte, gehackte Nüsse

Zubereitung:

1. Schokolade und Erdnussbutter in der **Micro-Chef Kanne 1 L** bei 360 Watt in der Mikrowelle ca. 1-2 Min. schmelzen. Dazwischen mit der **Teigspachtel** schmal umrühren.
2. Kurz stehen lassen.
3. **Easyplus Sticks** in den **Eiskristall flach 2,25 l** legen und die Mischung vorsichtig einfüllen.
4. Mit den gehackten Nüssen bestreuen und ca. 1-2 Std. kühlen.
5. Vorsichtig aus den Formen nehmen.



Dinkel-Cracker-Sticks

Tipp:
sind die Cracker-Sticks am nächsten Tag nicht mehr so knusprig, legt man sie auf die **Easyplus Teigmatte** und bäckt sie nochmals wenige Minuten bei 200° C auf.

Zutaten für 16 Sticks:

- 35 g Dinkelmehl (auch Vollkorn möglich)
- 125 ml Wasser
- ½ TL Salz
- ½ EL Olivenöl
- Einige Nüsse und Samen nach Belieben z.B. Mohn, Sesam etc.



Zubereitung:

1. Backrohr auf 175° C Heißluft vorheizen.
 2. **Easyplus Sticks** auf ein kaltes Backblech stellen.
 3. Alle Zutaten im **Shake It 350 ml** verschütteln, den Teig in die **Easyplus Sticks** gießen.
- Achtung: die Masse ist sehr dünnflüssig!**
4. Ca. 45 Min. im Backrohr backen.

Die Cracker-Sticks eignen sich auch sehr gut als selbstgemachtes Mitbringsel.

Knusprige Schoko-Sticks



Zutaten für 16 Sticks:

- 175 g dunkle Schokolade

Zur Wahl fürs Topping:

- 30 g Keksbrösel
- 10 g Puffreis
- 40 g Cranberrys, getrocknet, in Stücke geschnitten
- 40 g Rosinen
- 40 g gehackte Nüsse
- 25 g weißer Sesam
- 40 g Kürbiskerne
- 20 g Cornflakes-Brösel
- 30 g Kokosraspel

Zubereitung:

1. Schokolade in Stücke brechen. 125 g in der **Micro-Chef Kanne 1 L** in der Mikrowelle bei ca. 360 Watt 1-2 Min. schmelzen. Dazwischen umrühren. 1 Min. stehen lassen und rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Die restlichen 50 g Schokolade unterrühren und eventuell nochmals 10 Sek. in die Mikrowelle geben.
2. **Easyplus Sticks** in den **Eiskristall flach 2,25 l** legen und die Schokolade einfüllen. Mit dem Topping nach Wahl bestreuen und 1-2 Std. kühlen.

Hinweis: das Begeben der ungeschmolzenen Schokolade in die bereits geschmolzene unterstützt ein glänzendes Ergebnis der Schoko-Sticks.

Geschenkieide:
Schoko-Sticks für heiße Schokolade!

Süße Crispy-Sticks

Zutaten für 32 Sticks:

- 50 ml Milch
- 1 Ei
- 30 ml Öl (2 EL)
- 65 g Universalmehl
- ½ TL Backpulver
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz

Zutaten zur Auswahl:

- 1 EL ungesüßtes Kakaopulver
- geriebene Schale von ½ Orange oder Zitrone
- 1 TL Vanilleextrakt
- ½ TL Zimt
- 2 TL Matcha-Pulver
- ½ Tonka Bohne, gerieben

Zubereitung:

1. Backrohr auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zutaten in der angegebenen Reihenfolge im **Shake It 350 ml** kräftig shaken (ca. 30 Sek.).
2. Die **Easyplus Sticks** auf ein kaltes Blech legen, die Ausnehmungen zu 2/3 befüllen. Blech auf die niedrigste Schiene stellen und ca. 17-18 Min. backen.
3. Die Sticks 5 Min. abkühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.

Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Lieblingszutaten einfach auswählen & mitshaken!

