

**ORIGINAL
KAISER**


CREATIV

12er Muffinform

38 x 27 cm / 15" x 10 1/2"

- Antihftbeschichtet
- Gleichmäßige Bräunung
- Leichte Reinigung
- Mit Rezept

12-Muffin pan

- Non-stick coating • Gentle browning • Easy cleaning
- Recipe included

12-Moule à muffins

- Revêtement anti-adhésif • Cuisson régulière
- Nettoyage facile • Avec recette

12-Stampo per muffin

- Rivestimento antiaderente • Doratura uniforme
- Facile da pulire • Con ricetta

12-Muffinvorm

- Met anti-aanbaklaag • Gelijkmatische bruining
- Gemakkelijk te reinigen • Met recept

12-Molde para muffin

- Antiadherente • Dorado uniforme • De fácil limpieza
- Con receta



4 006932 646206

Mandel-Muffins mit Schwarz-Weiß-Glasur

Für den Teig: 160 g weiche Butter, 140 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, 70 g saure Sahne, 140 g Mehl, 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln, 1 1/2 gestr. TL Backpulver, 12 Muffin-Papierbackförmchen, 7 cm
Für das Topping: 35 g weiße Kuvertüre, 35 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Zum Schluss die saure Sahne unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, auf die Eier-Fett-Masse geben und kurz unterrühren. Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft 160 °C). Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Auf der mittleren Schiene 20–25 Minuten backen. Das Blech ungefähr 5 Minuten abkühlen lassen. Muffins aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Kuvertüren getrennt grob hacken. Im Wasserbad, jeweils in einem Gefäß, bei schwacher Hitze schmelzen und auf den Muffins verteilen.

Muffin alle mandorle con glassa bianca e nera

Per l'impasto: 160 g burro morbido, 140 g zucchero, 1 pizzico di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale, 3 uova, 70 g panna acida, 140 g farina, 100 g farina di mandorle sgusciate, 1 cucchiaino e mezzo da tè raso di lievito per dolci, 12 Stampini di carta per muffin, 7 cm
Per il topping: 35 g glassa bianca, 35 g glassa di cioccolato fondente

Preparazione: Montare a crema il burro con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Incorporare le uova via via mescolando. Incorporare la panna acida alla fine mescolando. Mescolare farina, mandorle e lievito per dolci e aggiungerli all'impasto di uova e burro incorporandoli mescolando brevemente. Preriscaldare il forno a 180 °C (aria di ricircolo 160 °C). Preparare la teglia dei muffin con gli stampini di carta. Introduci l'impasto in parti uguali. Far cuocere per 20–25 minuti ad altezza media. Far raffreddare la teglia per 5 minuti circa. Togliere i muffin dallo stampo e disporli su una griglia per farli raffreddare. Spezzettare grossolanamente la glassa. Fonderla a calore moderato in un recipiente a bagnomaria e distribuirli sui muffin.

Almond muffins with a black-and-white glaze

For the mix: 160 g soft butter, 140 g sugar, 1 sachet vanilla sugar, pinch of salt, 3 eggs, 70 g sour cream, 140 g flour, 100 g blanched almonds, ground, 1 1/2 level tsp baking powder, 12 Muffin paper cups, 2 3/4"

For the topping: 35 g white chocolate coating, 35 g dark chocolate coating

Method: Cream together the butter, sugar, vanilla sugar and salt. Gradually add the eggs. Stir in the sour cream. Combine the flour, almonds and baking powder. Add to the wet mixture and fold in. Preheat the oven to 180 °C (fan oven 160 °C). Line the muffin pan with paper cups. Spoon equal amounts of the mix into the cups. Bake in the middle of the oven for 20–25 minutes. Leave the pan to cool for about 5 minutes. Remove the muffins from the pan and place on a wire rack until cold. Chop the chocolate coating in separate batches. Melt in bowls over hot water at a low heat and spread over the muffins.

Amandelmuffins met zwart-wit glazuur

Voor het deeg: 160 g zachte boter, 140 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, 1 snufje zout, 3 eieren, 70 g zure room, 140 g bloem, 100 g gepelde, gemalen amandelen, 1 1/2 afgestr. tl bakpoeder, 12 Muffin papieren bakvormpjes, 7 cm
Voor de versiering: 35 g witte couverture, 35 g bittere couverture

Bereiding: Klop boter, suiker, vanillesuiker en zout tot schuim. Roer de eieren er een voor een onder. Roer tot slot de zure room eronder. Meng bloem, amandelen en bakpoeder, voeg dit voorzichtig bij het ei-vet-mengsel en roer het er kort onder. Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C). Plaats de papieren bakvormpjes op de muffinplaat. Verdeel het deeg er gelijkmatig in. Bak 20–25 minuten op het middelste plaatniveau. Laat de plaat ongeveer 5 minuten afkoelen. Neem de muffins uit de vorm en laat deze afkoelen op een rooster. Hak de couverture gescheiden van elkaar grof. Smelt deze elk in een pot au bain-marie op een laag vuur en verdeel over de muffins.

Muffins aux amandes, glaçage noir et blanc

Pour la pâte: 160 g de beurre ramolli, 140 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 3 œufs, 70 g de crème épaisse, 140 g de farine, 100 g d'amandes émondées en poudre, 1 1/2 c. à c. rase de levure chimique, 12 petits moules en papier pour muffins, 7 cm
Pour la décoration: 35 g de chocolat de couverture blanc, 35 g de chocolat de couverture noir

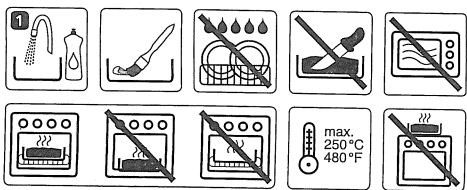
Préparation: Bien mélanger le beurre, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajouter les œufs un à un. Ajouter enfin la crème épaisse. Mélanger la farine, les amandes et la levure chimique et ajouter à l'appareil œufs-graisse puis mélanger. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante 160 °C). Répartir les moules en papier sur la plaque à muffins. Répartir régulièrement la pâte dans le moule. Faire cuire à mi-hauteur, pendant 20–25 minutes. Laisser refroidir la plaque environ 5 minutes. Démouler les muffins et les laisser refroidir sur une grille. Prendre les chocolats séparément et les hacher grossièrement. Au bain-marie, les faire fondre dans deux récipients et napper les muffins.

Magdalenas de almendra con glaseado blanco y negro

Para la masa: 160 g de mantequilla blanda, 140 g de azúcar, 1 sobrecito de azúcar de vainilla, 1 pizca de sal, 3 huevos, 70 g de nata agria, 140 g de harina, 100 g de almendras peladas y molidas, 1 1/2 cucharadita rasa de levadura, 12 moldes de papel para muffins, 7 cm
Para el topping: 35 g de cobertura de chocolate blanco, 35 g de cobertura de chocolate amargo

Preparación: Mezcle la mantequilla, el azúcar y la sal hasta que quede espumoso. Mezcle los huevos (con claras) poco a poco y a continuación mezcle la nata agria. Mezcle la harina, las almendras y la levadura en la masa conseguida anteriormente y mézclelo todo. Precaliente el horno a 180 °C (con circulación de aire a 160 °C). Ponga los moldes de papel para el horno en la bandeja para las magdalenas. Reparta la masa de modo uniforme. Deje hornearla durante 20–25 minutos en una altura media. Deje enfriar la bandeja unos 5 minutos. Saque las magdalenas del molde y déjelas enfriar en la reja del horno. Pique la cobertura por separado y póngala en un recipiente a baja temperatura para que se derrita al baño María. Repártalo por encima de las magdalenas.

Rezepte auf / for recipes look under / recettes sur / ricette de / recepten op / recetas de
www.kaiser-backform.de



W. F. Kaiser u. Co. GmbH
 Postfach 1164
 D-65570 Diez/Lahn
www.kaiser-backform.de

