


# Mini kuglófformák

 Termékismertető és recept

## Kedves Vásárlónk!

A szilikonból készült mini kuglófformák nagyon rugalmasak és tapadásmentes felületűek. Így a kuglófokat különösen könnyen kiveheti belőlük – általában nincs szükség a formák kivajazására.

A szilikon sütőformák élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készültek, a tészta nem fut ki belőlük, sütőlap nélkül is használhatók és mosogatógépben tisztíthatók.

Jó étvágyat kívánunk!

## A Tchibo csapata

---

### Fontos tudnivalók

- A sütőformák  $-20\text{ °C}$  és  $+200\text{ °C}$  közötti hőmérsékleten használhatók.
- A sütőformák csak sütőben és fagyasztóban használhatók. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütő gyártójának tanácsait is.

- Ne vágjon fel ételt a sütőformákban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a formákat.
  - A formákat ne helyezze nyílt lángra, főzőlapra vagy a sütő aljára.
  - A sütőformák mosogatógépben tisztíthatók. Azonban ne tegye őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
  - A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőforma minőségét vagy funkcióját.
  - A sütőformák anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20%-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.
- 

## **Az első használat előtt**

- Tisztítsa meg a formákat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy hegyes tárgyakat.
- Végül kenje ki a sütőformák belsejét semleges étolajjal.

## Használat

- Mielőtt megtöltené a sütőformákat, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
- A formák kizsírozása csak ...  
... az első használat előtt,  
... mosogatógépben való mosogatás után,  
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták sütésekor szükséges.
- Vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a formákat, mielőtt megtöltené őket. Így könnyebben helyezheti a sütőbe.
- Mielőtt kiveszi a kuglófokat a formákból, hagyja a formákat kb. 5 percig hűlni a rácson. Ez idő alatt megszilárdul a tészta, és levegőréteg képződik a kuglófok és a forma között.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása.

# Citromos kuglóf

## Hozzávalók 12 darab sütőformához

Előkészítés: kb. 10 perc

Sütés: kb. 20 perc

Mini kuglófonként kb. 175 kcal

### A tésztához:

- 2 kisméretű kezeletlen citrom
- 2 tojás (M-es méret)
- 100 ml napraforgóolaj
- 1/2 vaníliarúd bele
- 100 ml ásványvíz
- 110 g cukor
- só
- 100 g liszt (BL 51)
- 2 tk. sütőpor (8 g)

### A mázhoz:

- 8 ek. porcukor
- 2 ek. citromlé

### Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 180 °C-ra (légkeveréses sütő).  
Mossa meg forró vízzel a citromot, törölje szárazra és reszeljen le 2 teáskanálnyi héjat. A sütőformákat helyezze a sütőrácsra a megtöltéshez.
2. Habverővel keverje habosra a tojásokat az olajjal, a citromhéjjal, a vaníliabéllel, a vízzel, a cukorral és 2 csipet sóval.

3. Szitálja rá a lisztet és a sütőport és egy spatulával gyorsan keverje össze. Ne keverje túl sokáig a tésztát, különben túl nyúlós lesz.
4. Töltse a tésztát a sütőformákba.  
Süsse a süteményeket a sütőben (a középső sínen) kb. 15-20 percig. Vegye ki a sütőből és hagyja lehűlni a süteményeket a formákban.
5. Vegye ki a formákból a süteményeket és hagyja őket a sütőrácsra teljesen kihűlni.  
A mázhoz keverje össze a porcukrot a citrom levével egy kis tálkában. Majd vonja be a lehűlt süteményeket a mázzal.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu)

---

**Cikkszám: 654 911**