

# Brownie

Formen zum Backen  
und Frosten

Moulds for baking  
and freezing

Moule à cuisson  
et à congélation

Stampi per cuocere in forno  
e congelare

Moldes para hornear  
y congelar



Art.-Nr. 251 533

Rezepte

 RBV  
**BIRKMANN**

## DE Bedienungshinweise

Vor dem ersten Gebrauch Form mit einem milden Spülmittel reinigen. Danach trocknen und eventuelle Rückstände entfernen.

Die Form ist spülmaschinengeeignet, dennoch empfehlen wir die schonende Handreinigung.

Wird die Form vor dem Backen mit Backspray\* (alternativ mit Butter) eingefettet, so erhält der Kuchen eine schöne Bräunung und eine leckere Kruste. Zum Lösen aus der Form ist dies aber nicht notwendig. Bitte verwenden Sie hierzu keine scharfen Gegenstände (wie Messer o. a.)

**Tipp:** Es empfiehlt sich, die Zutaten eine 1/2 Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank zu nehmen. So können sie Zimmertemperatur annehmen und sich besser miteinander verbinden.



## Brownie

Um die saftigen Schoko-Brownies zuzubereiten, benötigen Sie:

175 g Butter, 250 g Zucker, 2 EL Kakaopulver (20 g),  
150 g Mehl, 2 Eier, Mark 1 Vanilleschote,  
60 g Zartbitter-Kuvertüre, 60 g Weiße Kuvertüre,  
jeweils grob zerkleinert

Butter, Zucker und Kakaopulver im warmen Wasserbad schmelzen (nicht kochen). Mehl, Eier und Vanillegewürz unter die erkaltete Masse rühren. Zum Schluss die Zartbitter- und weiße Kuvertüre unterheben.

Die Form auf ein Backblech legen, mit Backspray\* (alternativ mit Butter) fetten, und zu 2/3 mit Teig füllen. Damit sich der Teig schön gleichmäßig verteilt, die Form leicht rütteln und auf die Arbeitsplatte stoßen.

Im vorgeheizten Backofen\* bei 180 °C (Ober- und Unterhitze; mittlere Schiene) ca. 15–20 Minuten backen.

Nach Belieben verzieren oder siehe Deko-Tipp\*.

Frisch verzehrt schmecken sie am leckersten!

**Rezeptvariante:** Fügen Sie zum Schluss zum Teig 60 g gehackte Walnüsse hinzu – lecker!

## Zarte Vanilleküchlein

Um die leckeren Vanilleküchlein zuzubereiten, benötigen Sie:

60 g Butter, 115 g Zucker,  
125 g weiße Kuvertüre (aufgeteilt in 80 g und 45 g),  
100 g Mehl, 2 Eier, Mark 1 Vanilleschote,  
60 g gehackte Haselnusskerne

Butter, Zucker und 80 g weiße Kuvertüre (zerkleinert) im warmen Wasserbad schmelzen (nicht kochen). Die Masse abkühlen lassen und Mehl, Eier und Vanillegewürz hinzufügen. Die restliche weiße Kuvertüre (45 g) zerkleinern und zusammen mit den Haselnusskernen unterheben.

Die Form auf ein Backblech legen, mit Backspray\* (alternativ mit Butter) fetten, und zu 2/3 mit Teig füllen. Damit sich der Teig schön gleichmäßig verteilt, die Form sacht rütteln und auf die Arbeitsplatte stoßen.

Im vorgeheizten Backofen\* bei 180 °C (Ober- und Unterhitze; mittlere Schiene) ca. 15–20 Minuten backen.

Die Kuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter nochmals gut auskühlen lassen. Gegebenenfalls die Unterseiten etwas begradigen.

Nach Belieben verzieren oder siehe Deko-Tipp\*.

Frisch verzehrt schmecken sie am leckersten!

## Verzierungs-Tipp

Etwas weiße oder Zartbitter-Kuvertüre (je nach Kontrastfarbe) im warmen Wasserbad schmelzen (nicht kochen). Die Brownie-Form mit der Öffnung nach unten legen. In die Vertiefungen der Lilien die Kuvertüre einfüllen und fest werden lassen. Dann vorsichtig aus den Formen lösen und auf die Brownies legen.

### \* **Praktische Helfer von RBV Birkmann**

**Backspray:** Sorgt für unübertroffenes Lösen aus der Form; rein pflanzlich; Inhalt 200 ml.

**Ofenbackfolie:** Kann bei Umluft Öfen direkt auf den Ofenboden gelegt werden und schützt so den Backofen vor Verunreinigungen; die Antihafbeschichtung ermöglicht einfaches Reinigen. Bei Öfen mit Ober- und Unterhitze sollte die Folie auf ein Blech oder Gitter gelegt werden. Antihafbeschichtet, silber; hitzebeständig bis 260 °C.

## EN Instructions for use

Clean before first use with a mild detergent. Dry thoroughly and remove any residue.

The mould is dishwasher-safe. However, we recommend that it be washed carefully by hand.

Greasing the mould with baking spray\* (or alternatively with butter) before baking gives the bakeware a lovely brown finish and a tasty crust. Greasing is not necessary for turning out purposes. Do not use sharp objects (such as a knife or similar) to do so.

**Tip:** We recommend removing the ingredients from the fridge half an hour before preparation. They will then reach room temperature and bond better.

### Brownie

To make the moist chocolate brownies you will need:

175 g butter, 250 g sugar, 2 tbsp cocoa powder (20 g),  
150 g flour, 2 eggs, seeds of 1 vanilla pod,  
60 g dark chocolate couverture,  
60 g white chocolate couverture, both roughly chopped

Melt (but do not boil) the butter, sugar and cocoa powder over warm water. Stir the flour, eggs and vanilla into the cooled mixture. Finally, fold in the dark and white chocolate couverture.

Place the mould on a baking tray, grease it with baking spray\*

(or butter) and fill to 2/3 with dough. Give the mould a careful shake so that the dough settles evenly.

Preheat the oven\* to 180 °C (390 °F) and bake for approx. 15 to 20 minutes (upper and lower heat, middle shelf).

Decorate as desired, or see the decorating tip\*.

Tastes best when fresh!

**Variation on the recipe:** Add 60 g chopped walnuts to the mixture at the end for a tasty variation!

## **Delicate mini vanilla cakes**

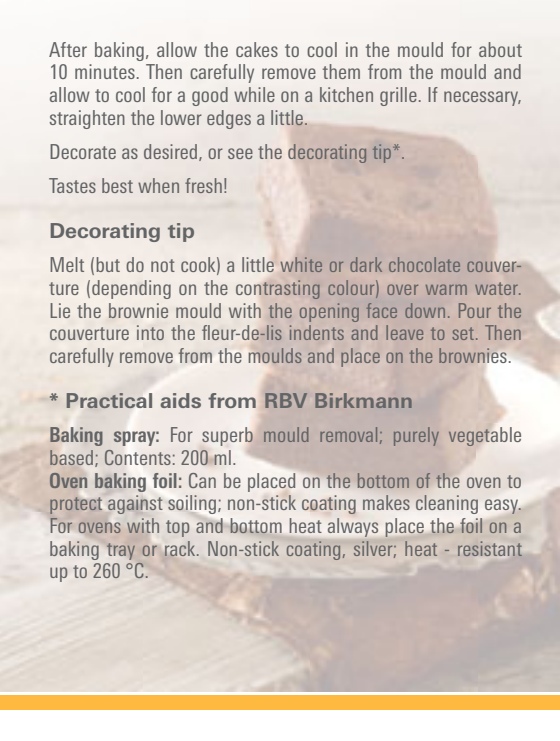
To make these tasty mini vanilla cakes you will need:

60 g butter, 115 g sugar, 125 g white chocolate couverture (divided into 80 g and 45 g), 100 g flour, 2 eggs, seeds of 1 vanilla pod, 60 g chopped hazelnuts

Melt (but do not cook) the butter, sugar and 80 g white chocolate couverture (in small pieces) over warm water. Leave the mixture to cool and then add the flour, eggs and vanilla. Chop the rest of the white chocolate couverture (45 g) into small pieces and fold in with the chopped hazelnuts.

Place the mould on a baking tray, grease it with baking spray\* (or butter) and fill to 2/3 with dough. Give the mould a careful shake so that the dough settles evenly.

Preheat the oven\* to 180 °C (390 °F) and bake for approx. 15 to 20 minutes (upper and lower heat, middle shelf).



After baking, allow the cakes to cool in the mould for about 10 minutes. Then carefully remove them from the mould and allow to cool for a good while on a kitchen grille. If necessary, straighten the lower edges a little.

Decorate as desired, or see the decorating tip\*.

Tastes best when fresh!

### **Decorating tip**

Melt (but do not cook) a little white or dark chocolate couverture (depending on the contrasting colour) over warm water. Lie the brownie mould with the opening face down. Pour the couverture into the fleur-de-lis indents and leave to set. Then carefully remove from the moulds and place on the brownies.

### **\* Practical aids from RBV Birkmann**

**Baking spray:** For superb mould removal; purely vegetable based; Contents: 200 ml.

**Oven baking foil:** Can be placed on the bottom of the oven to protect against soiling; non-stick coating makes cleaning easy. For ovens with top and bottom heat always place the foil on a baking tray or rack. Non-stick coating, silver; heat - resistant up to 260 °C.



## FR Conseils d'utilisation

Avant la première utilisation, nettoyer minutieusement avec un détergent doux. Ensuite, bien laisser sécher et enlever les éventuels résidus.

Le moule résiste au lave-vaisselle, cependant nous vous conseillons de le laver à la main.

Si vous graissez le moule à l'aide d'un spray de cuisson\* (ou de beurre) avant la cuisson, le gâteau aura une jolie couleur brune et une croûte délicieuse. Cette étape n'est cependant pas nécessaire pour un bon démoulage. Pour ce faire, n'utilisez pas d'ustensile tranchant (comme un couteau, etc.)

**Conseil :** il est recommandé de sortir les ingrédients du réfrigérateur 1/2 heure à l'avance. Une fois à température ambiante, ils se mélangeront plus facilement.



## Brownie

Pour préparer de savoureux brownies au chocolat, il vous faut :

175 g de beurre, 250 g de sucre, 2 cuill. à soupe de cacao en poudre (20 g), 150 g de farine, 2 œufs, la pulpe d'1 gousse de vanille, 60 g de chocolat de couverture noir, 60 g de chocolat de couverture blanc, chacun concassé grossièrement

Faire fondre le beurre, le sucre et le cacao en poudre au bain-marie tiède (ne pas faire bouillir). Incorporer la farine, les œufs et la pulpe de vanille à la préparation refroidie. À la fin, incorporer le chocolat de couverture noir et blanc.

Poser le moule sur une plaque à pâtisserie, graisser à l'aide du spray de cuisson\* (ou de beurre) et remplir de pâte jusqu'aux 2/3. Secouer légèrement le moule pour égaliser la pâte.

Faire cuire à four préchauffé\* à 180 °C (chaleur de voûte et de sole ; hauteur moyenne) env. 15 à 20 minutes.

Décorer à volonté ou voir le conseil décoration\*.

Délicieux dégustés bien frais !

**Pour varier la recette:** Ajoutez à la fin 60 g de noix hachées à la pâte – quel délice!

## Petits gâteaux fins à la vanille

Pour préparer de délicieux petits gâteaux à la vanille, il vous faut:

60 g de beurre, 115 g de sucre,  
125 g de chocolat de couverture blanc  
(partagé en 80 g et 45 g), 100 g de farine, 2 œufs,  
la pulpe d'1 gousse de vanille, 60 g de noisettes hachées

Faire fondre le beurre, le sucre et 80 g de chocolat de couverture (concassé) au bain-marie tiède (ne pas faire bouillir). Laisser refroidir la préparation et ajouter la farine, les œufs et la pulpe de vanille. Concasser le chocolat de couverture blanc restant (45 g) et l'incorporer avec les noisettes hachées.

Poser le moule sur une plaque à pâtisserie, graisser à l'aide du spray de cuisson\* (ou de beurre) et remplir de pâte jusqu'aux 2/3. Secouer légèrement le moule pour égaliser la pâte.

Faire cuire à four préchauffé\* à 180 °C (chaleur de voûte et de sole ; hauteur moyenne) env. 15 à 20 minutes.

Une fois sortis du four, laisser refroidir les gâteaux dans le moule pendant env. 10 minutes. Démouler ensuite les gâteaux avec précaution et bien les laisser refroidir encore une fois sur une grille à pâtisserie. Rectifier la base des gâteaux si nécessaire.

Décorer à volonté ou voir le conseil décoration\*.

Délicieux dégustés bien frais !

## Conseil décoration

Faire fondre un peu de chocolat de couverture blanc ou noir (selon la couleur de contraste) au bain-marie tiède (ne pas faire bouillir). Poser le moule à brownies avec l'ouverture vers le bas. Verser le chocolat de couverture dans les moules de lys et le laisser se figer. Ensuite, les sortir des moules avec précaution et les placer sur les brownies.

### \* Aide pratique de RBV Birkmann

**Le spray de cuisson à pulvériser:** Permet de réaliser un démoulage sans problème ; purement végétale ; contenance 200 ml.

**Film de cuisson au four :** Peut être posé sur le fond du four à circulation d'air et protège ainsi le four contre les saletés ; le revêtement antiadhésif facilite le nettoyage. Pour les fours à chaleur haut/bas, le film devra être posé sur une tôle ou une grille. Revêtement antiadhésif, argenté ; résistant à la chaleur jusqu'à 260 °C.



## IT Istruzioni per l'uso

Lavare con un detersivo per piatti delicato prima di usarlo per la prima volta. Asciugare quindi accuratamente e rimuovere gli eventuali residui.

Lo stampo è lavabile in lavastoviglie, si consiglia tuttavia il lavaggio a mano.

Ungendo lo stampo con uno spray antiaderente\* (o, in alternativa, con burro), la superficie risulterà dorata e si formerà una squisita crosticina. Non è tuttavia necessario ungere lo stampo per staccare la preparazione. Per questa operazione non utilizzare oggetti taglienti (come coltelli e simili).

**Consiglio:** Si consiglia di estrarre gli ingredienti dal frigorifero mezz'ora prima della preparazione. In tal modo raggiungeranno la temperatura ambiente e si misceleranno meglio tra loro.

### Brownie

Per preparare i deliziosi brownies di cioccolato sono necessari:

175 g di burro, 250 g di zucchero,  
2 cucchiaini di cacao in polvere (20 g), 150 g di farina,  
2 uova, 1 baccello di vaniglia, 60 g di cioccolato amaro,  
60 g di cioccolato bianco spezzettati grossolanamente

Far sciogliere il burro, lo zucchero e il cacao in polvere a bagnomaria (non bollire). Unire farina, uova e vaniglia fino a ottenere un composto freddo. Alla fine incorporare la cioccolata amara e bianca.

Porre lo stampo sulla placca del forno, ungere con uno spray per stampi\* (o in alternativa con burro) e riempire con 2/3 dell'impasto. Per far sì che l'impasto si distribuisca uniformemente, scuotere e sbattere leggermente lo stampo.

Cuocere in forno\* preriscaldato a 180 °C (calore dall'alto e dal basso; guida ad altezza media) per ca. 15 – 20 minuti.

Decorare a piacere o vedere il suggerimento di decorazione\*.

Sono ottimi se gustati freschi!

**Variante della ricetta:** Alla fine aggiungere all'impasto 60 g di nocciole tritate – squisito!

## **Soffice torta alla vaniglia**

Per preparare la squisita torta alla vaniglia sono necessari:

60 g di burro, 115 g di zucchero, 125 g di cioccolato bianco (diviso in 80 g e 45 g), 100 g di farina, 2 uova, 1 baccello di vaniglia, 60 g di avellane tritate

Far sciogliere il burro, lo zucchero e 80 g di cioccolato bianco (spezzettato) a bagnomaria (non bollire). Lasciar freddare il composto e aggiungere la farina, le uova e la vaniglia. Spezzettare il restante cioccolato bianco (45 g) e incorporare alle avellane.

Porre lo stampo sulla placca del forno, ungere con uno spray per stampi\* (o in alternativa con burro) e riempire con 2/3 dell'impasto. Per far sì che l'impasto si distribuisca uniformemente, scuotere e sbattere leggermente lo stampo.

Cuocere in forno\* preriscaldato a 180 °C (calore dall'alto e dal basso; guida ad altezza media) per ca. 15 – 20 minuti.

Dopo la cottura lasciar raffreddare i dolci nello stampo per ca. 10 minuti. Poi toglierli delicatamente dallo stampo e lasciarli raffreddare ancora su una griglia per dolci. Se necessario radrizzare un po' le parti inferiori.

Decorare a piacere o vedere il suggerimento di decorazione\*.

Sono ottimi se gustati freschi!

## **Suggerimento di preparazione**

Far sciogliere la cioccolata bianca o amara (a seconda del colore contrastante) a bagnomaria (non bollire). Posare lo stampo per il brownie con l'apertura rivolta verso il basso. Riempire gli stampi a forma di giglio con il cioccolato e far solidificare. Poi togliere delicatamente dallo stampo e posare sopra i brownies.

### **\* I pratici assistenti di RBV Birkmann**

**Lo spray staccante da spruzzare:** Ed è insuperabile per staccare i dolci dallo stampo; puramente vegetale; contiene 200 ml.

**Foglio da forno:** In caso di forno ventilato, la pellicola protettiva può essere sistemata direttamente sul fondo per proteggere il forno dallo sporco; lo strato antiaderente consente una facile pulizia. Nel caso di forni con calore proveniente dall'alto e dal Basso, si consiglia di sistemare la pellicola su una teglia o una griglia. Antiaderente, argento; resiste al calore fino a 260 °C.

## **ES Instrucciones de uso:**

Lave a conciencia los moldes con un lavavajillas suave antes del primer uso. A continuación, séquelos bien y elimine los posibles restos.

El molde se puede meter en el lavavajillas, pero recomendamos lavarlo a mano.

Si se unta el molde con spray desmoldante\* (o con mantequilla) antes de introducirlo en el horno, los muffins se dorarán perfectamente y se formará una deliciosa corteza. Sin embargo, no es necesario untar el molde para desmoldar los muffins. No emplee objetos afilados (como cuchillos, etc.)

**Consejo:** Se recomienda sacar del frigorífico los ingredientes media hora antes de su preparación. De esta forma pueden alcanzar la temperatura ambiente para que sea más fácil mezclarlos.





## Brownie

Para preparar unos deliciosos brownies de chocolate necesitará:

175 g de mantequilla, 250 g de azúcar,  
2 cucharadas soperas de cacao en polvo (20 g),  
150 g de harina, 2 huevos, la pulpa de una rama de vainilla,  
60 g de chocolate amargo y 60 g de chocolate blanco a trozos  
para la cobertura de chocolate

Funda la mantequilla, el azúcar y el cacao en polvo al baño maría (sin dejar que hierva). Cuando la masa se haya enfriado, incorpore la harina, los huevos y la vainilla y remueva. A continuación, añada la cobertura de chocolate amargo y chocolate blanco.

Coloque el molde en una bandeja del horno, engráselo con spray desmoldante\* (o con mantequilla) y añada 2/3 de la masa. Para que la masa se distribuya de forma uniforme, agite y sacuda ligeramente el molde.

Introduzca el molde en el horno precalentado\* a 180 °C (arriba y abajo; bandeja intermedia) durante aprox. 15 – 20 minutos.

Decore al gusto o consulte los consejos de decoración\*.

Recién hecho sabe mejor!

**Receta alternativa:** Para terminar, incorpore a la masa 60 g de nueces picadas. ¡Para chuparse los dedos!

## Delicias de vainilla

Para preparar los deliciosos pastelitos de vainilla necesita:

60 g de mantequilla, 115 g de azúcar,  
125 g de cobertura de chocolate blanco  
(repartido en 80 g y 45 g), 100 g de harina, 2 huevos,  
la pulpa de una rama de vainilla, 60 g de avellanas picadas

Funda la mantequilla, el azúcar y 80 g de chocolate blanco (troceado) al baño maría (sin dejar que hierva). Deje enfriar la masa e incorpore la harina, los huevos y la vainilla. Trocee el chocolate blanco restante (45 g) y mezcle con las avellanas.

Coloque el molde en una bandeja del horno, engráselo con spray desmoldante\* (o con mantequilla) y añada 2/3 de la masa. Para que la masa se distribuya de forma uniforme, agite y sacuda ligeramente el molde.

Introduzca el molde el horno precalentado\* a 180 °C (arriba y abajo; bandeja intermedia) durante aprox. 15 – 20 minutos.

Deje que los pastelitos se enfríen tras el horneado durante aprox. 10 minutos. Desmoldé con cuidado y deje que se sigan enfriando sobre una rejilla. En caso necesario, rectifique la parte de abajo.

Decore al gusto o consulte los consejos de decoración\*.

Recién hecho sabe mejor.

## Consejo para la decoración:

Funda un poco de cobertura de chocolate amargo y chocolate blanco (según el contraste de colores que prefiera) al baño maría (sin dejar que hierva). Coloque el molde para brownies boca abajo. Rellene los moldes con forma de lirio con la cobertura de chocolate y deje que se solidifique. Desmolde con cuidado y coloque encima de los brownies.

## \* Productos auxiliares prácticos de RBV Birkmann

**El spray para hornear:** Proporciona una facilidad insuperable para extraer el material horneado de los moldes; compuesto puramente vegetal, contenido de 200 ml.

**Lámina para hornear:** En hornos con ventilador, el papel de horno se puede colocar directamente en el suelo del horno, protegiéndolo así de la suciedad. El revestimiento antiadherente permite una fácil limpieza. En hornos con resistencias arriba y abajo, el papel deberá colocarse sobre una bandeja o rejilla. Con revestimiento antiadherente, plateado. Resistente a temperaturas de hasta 260 °C.

RBV Birkmann GmbH & Co. KG  
33790 Halle/Westf. • Germany

Ebenfalls erhältlich:  
Also available:  
Aussi disponible:  
Anche disponibile:  
También disponible:

Art.-Nr. 252 523



# Millefleur

Formen zum Backen und Frostern  
Moulds for baking and freezing  
Moule à cuisson et à congélation  
Stampi per cuocere in forno e congelare  
Moldes para hornear y congelar

