

Petite Fortune

Formen zum Backen
und Frosten

Moulds for baking
and freezing

Moules à cuisson
et à congélation

Stampi per cuocere
in forno e congelare

Moldes para hornear
y congelar

Art.-Nr. 252 554

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. ä.).

Wichtig zu wissen ist, dass Zutaten sowie Backöfen, unterschiedlichen Eigenschaften unterliegen. Sie kennen die Backeigenschaften Ihres Ofens am besten. Daher können die von uns angegebenen Temperatur- und Backzeiten nur Richtwerte sein. Ist beispielsweise der Teig noch recht flüssig, kann es sein, dass sich die Garzeit verlängert. Bräunt die Oberfläche zu schnell, ist es ratsam die Temperatur zu senken und die Backzeit zu verlängern. In jedem Fall empfehlen wir vor Ablauf der Garzeit eine Garprobe vorzunehmen. Dazu mit einem langen Holzstäbchen in die Kuchenmitte stechen. Bleibt Teig am Stäbchen kleben, muss der Kuchen weiter backen. Ist das Stäbchen teigfrei, ist der Kuchen gar.

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.

Mandelkuchen

Um die leckeren Mandelkuchen zuzubereiten, benötigen Sie:

1 (Gr. L) Ei, 35 g Zucker, 1 1/2 TL Vanillezucker,
1 Tropfen Bittermandel-Aroma, 1 kleine Messerspitze Zimt,
1/2 EL Milch, 60 g gemahlene Mandeln, 20 g Semmelbrösel
Für die Verzierung: 40 g Puderzucker

Das Ei trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Bittermandel-Aroma, Zimt und der Milch schaumig rühren. Zum Schluss gemahlene Mandeln, Semmelbrösel und den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.

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.

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. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Frisch verzehrt schmecken sie am leckersten!

Apfel-Lemon-Küchlein

Um die fruchtigen Apfel-Lemon-Küchlein zuzubereiten, benötigen Sie:

1 Ei (Gr. M), 30 g Puderzucker, 30 g Butter, 1 Pr. Salz,
150 g Mehl, 30 ml Milch, 190 g geriebene, säuerliche Äpfel,
15 g Mandelsplitter, 1/2 unbehandelte Zitrone

Ei mit gesiebttem Puderzucker, Butter und Salz schaumig schlagen. Erst das Mehl, danach die Milch unterrühren. Schale der halben Zitrone und geschälte Äpfel fein reiben, Mandelsplitter hacken. Alles unter den Teig heben.

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. 25 – 30 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. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Frisch verzehrt schmecken sie am leckersten!

* Praktische Helfer von RBV Birkmann

Backspray: 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.

Please bear in mind that ingredients and oven may vary. You know your oven best. For this reason, any temperature values and baking times we state can only be regarded as reference values. If, for example, the mixture is still quite runny, you may need to increase the baking time. If the top goes brown relatively quickly, we advise you to reduce the temperature and increase the baking time. In any case, we recommend testing it before the baking time is over. For this purpose, pierce the centre of the cake with a skewer. If dough sticks to the skewer, leave it to bake some more. If there is no dough on the skewer, the cake is ready.

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

Almond cakes

To prepare these delicious almond cakes, you will need:

1 egg (size L), 35 g sugar, 1/2 TSP vanilla sugar,
1 drop bitter almond flavouring, 1 small pinch of cinnamon,
1/2 TBSP milk, 60 g ground almonds, 20 g breadcrumbs

For the decoration: 40 g icing sugar

Separate the egg and whisk the white until stiff. Stir the egg yolk with the sugar, the vanilla sugar, the bitter almond flavouring, the cinnamon and the milk until they are foamy. Finally, add the ground almonds, the breadcrumbs and the beaten egg white carefully to the mixture.

Place the mould on a baking tray, grease it with baking spray* (or butter) and fill to 2/3 with dough. To ensure nice, even distribution of the mixture, carefully shake the mould and tap it on the work surface.

Preheat the oven* to 180 °C (350 °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. Dust with powdered sugar before serving.

Tastes best when fresh!

Apple-lemon pastries

To prepare these fruity apple-lemon pastries, you will need:

1 egg (size M), 30 g icing sugar, 30 g butter, 1 pinch salt, 150 g flour, 30 ml milk, 190 g grated sour apples, 15 g almond slivers, 1/2 untreated lemon.

Whisk the egg with the sieved icing sugar, the butter and the salt until it is foamy. Stir in first the flour, and then the milk. Grate the skin of the lemon half and the peeled apples finely, and chop the almond slivers. Stir everything into the mixture.

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 (350 °F) and bake for approx. 25 to 30 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. Before serving, sprinkle with icing sugar.

Tastes best when fresh!



* 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.).

Il est important de savoir que tous les ingrédients tout comme les fours ont des propriétés différentes. C'est vous qui connaissez le mieux les propriétés de votre four. C'est la raison pour laquelle les températures et la durée de cuisson que nous indiquons ne sont que des valeurs indicatives. Si par exemple la pâte est encore assez liquide, il se peut que le temps de cuisson augmente. Si la surface dore trop vite, il est recom-

mandé de baisser la température et d'augmenter le temps de cuisson. Dans tous les cas, nous vous conseillons de tester la cuisson avant la fin du temps de cuisson. Pour cela, enfoncer un long bâtonnet en bois au milieu du gâteau. Si la pâte reste collée au bâtonnet, le gâteau doit continuer sa cuisson. Si le bâtonnet ressort sans traces de pâte, alors le gâteau est prêt.

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.

Gâteaux aux amandes

Pour préparer de délicieux gâteaux aux amandes, il vous faut :

1 œuf (taille L), 35 g de sucre, 1/2 cuill. à café de sucre vanillé, 1 goutte d'arôme d'amandes, 1 petite pointe de couteau de cannelle, 1/2 cuill. à soupe de lait, 60 g d'amandes en poudre, 20 g de chapelure

Pour le décor: 40 g de sucre glace

Séparer l'œuf et battre le blanc en neige. Battre le jaune d'œuf en mousse avec le sucre, le sucre vanillé, l'arôme d'amandes, la cannelle et le lait. À la fin, incorporer délicatement les amandes en poudre, la chapelure et l'œuf battu en neige à la pâte.

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 et le tapoter sur le plan de travail 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. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Délicieux dégustés bien frais!

Petits gâteaux à la pomme et au citron

Pour préparer les petits gâteaux fruités à la pomme et au citron, il vous faut :

1 œuf (taille M), 30 g de sucre glace, 30 g de beurre,
1 pincée de sel, 150 g de farine, 30 ml de lait, 190 g de
pommes acidulées râpées, 15 g d'amandes en bâtonnets,
1/2 citron non traité

Battre l'œuf en mousse avec le sucre glace, le beurre et le sel. Incorporer d'abord la farine, ensuite le lait. Râper finement le zeste de la moitié de citron et les pommes épluchées, hacher les amandes en bâtonnets. Incorporer le tout à la pâte.

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. 25 à 30 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. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Délicieux dégustés bien frais!

* **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).

È importante sapere che gli ingredienti come i forni possiedono diverse caratteristiche. Ognuno conosce perfettamente le caratteristiche di cottura del proprio forno. Perciò i tempi di cottura e le temperature da noi indicate sono solo valori di riferimento. Ad esempio, se l'impasto non è propriamente molle è probabile che il tempo di cottura si allunghi. Se la superficie si scurisce troppo velocemente è consigliabile abbassare la temperatura e allungare il tempo di cottura. In qualsiasi caso consigliamo, prima di avviare il tempo, di eseguire una prova di cottura. Inoltre infilzare il centro della torta con un stecchino di legno. Se l'impasto rimane incollato allo stecchino la torta deve continuare a cuocere. In caso contrario la torta è pronta.

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.

Torte alle mandorle

Per le squisite torte alle mandorle sono necessari:

1 uovo (dim. L), 35 g di zucchero, 1/2 cucchiaino di zucchero vanigliato, 1 goccia di aroma di mandorle amare, 1 pizzico di cannella, 1/2 cucchiaio di latte, 60 g di mandorle macinate, 20 g di pangrattato

Per la decorazione: 40 g di zucchero a velo

Separare la uovo e montare il albume. Mescolare i tuorlo con zucchero, zucchero vanigliato, aroma di mandorle amare, cannella e latte fino a renderli spumosi. Alla fine incorporare con cura le mandorle macinate, il pangrattato e gli albumi montati a neve.

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 sul piano di lavoro.

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 rad-drizzare un po' le parti inferiori. Prima di servire cospargere con zucchero a velo.

Sono ottimi se gustati freschi!

Torte lemon alle mele

Per le torte lemon alle mele dal gusto fruttato sono necessari:

1 uovo (dim. M), 30 g di zucchero a velo, 30 g di burro,
1 pizzico di sale, 150 g di farina, 30 ml di latte, 190 g di mele
asprigne grattugiate, 15 g di granelli di mandole,
1/2 limone non trattato

Montare l'uovo con lo zucchero a velo setacciato, burro e sale fino a renderlo spumoso. Aggiungere mescolando prima la farina, poi il latte. Grattugiare finemente la buccia di limone e le mele sbucciate, tritare i granelli di mandorle Incorporare tutto.

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. 25 – 30 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. Prima di servire cospargere con zucchero a velo.

Sono ottimi se gustati freschi!

* I pratici assistenti di RBV Birkmann

Lo spray staccante da spruzzare: Della cottura al forno, 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 espray 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. No emplee objetos afilados (como cuchillos, etc.).

Tenga en cuenta que los valores indicados pueden variar según el horno y los ingredientes empleados. Usted es quien mejor conoce las características de su horno. Por lo tanto, la temperatura y el tiempo de cocción indicados son solo valores aproximados. Por ejemplo, si una vez transcurrido el tiempo de cocción la

masa está cruda, este deberá prolongarse. Si, de lo contrario, la superficie se dora muy rápidamente, es aconsejable reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción. En cualquier caso, antes de que transcurra el tiempo de cocción se recomienda comprobar el estado de la masa pinchando en el centro con un palillo. Si la masa se adhiere al palillo, el pastel se deberá mantener en el horno más tiempo. Si al extraer el palillo este no contiene restos de masa, el pastel ya estará listo.

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.

Tartas de almendras

Para preparar unas deliciosas tartas de almendras necesitará:

1 huevo (de tamaño L), 35 g de azúcar, 1/2 cucharadita de azúcar de vainilla, 1 gota de aroma de almendra amarga, 1 pizca de canela, 1/2 cucharada de leche, 60 g de almendra molida, 20 g de pan rallado

Para la decoración: 40 g de azúcar en polvo

Separe la clara de las yema y bata la clara a punto de nieve. Bata la yema con el azúcar, el azúcar de vainilla, el aroma de almendra amarga, la canela y la leche hasta obtener una masa esponjosa. A continuación, incorpore suavemente las almendras molidas, el pan rallado y las claras a punto de nieve.

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 ligeramente el molde y sacúdalo sobre la superficie de trabajo.

Introduzca el molde en 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. Desmolde con cuidado y deje que se sigan enfriando sobre una rejilla. En caso necesario, rectifique la parte de abajo. Antes de servir, espolvoree con azúcar glas.

¡Recién hecho sabe mejor!

Pastelitos de manzana y limón

Para preparar unos dulces pastelitos de manzana y limón necesitará:

1 huevo (de tamaño medio), 30 g de azúcar en polvo, 30 g de mantequilla, una pizca de sal, 150 g de harina, 30 ml de leche, 190 g de manzana ácida rallada, 15 g de almendras fileteadas, 1/2 limón sin tratar

Bata los huevos con el azúcar en polvo tamizado, la mantequilla y la sal hasta obtener una masa esponjosa. Añada la harina y luego la leche. Ralle finamente la cáscara del limón y la manzana pelada y pique las almendras. Incorpore a la masa y remueva.

Coloque el molde en una bandeja del horno, engráselo con espray 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. 25–30 minutos.

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

¡Recién hecho sabe mejor!

* **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
Moules à cuisson et à congélation
Stampi per cuocere in forno e congelare
Moldes para hornear y congelar

