

# Muffins

Summer • Formen  
für Muffins und Desserts

Summer • Moulds  
for muffins and desserts

Été • Moules  
pour muffins et desserts

Estate • Stampi  
per muffin e dessert

Verano • Moldes  
para muffins y postres



Rezepte

Art.-Nr. 250 475

 RBV  
**BIRKMANN**

## DE Orangenblüten

90 g Butter, 70 g Zucker, 2 Eier,  
Abrieb und Saft einer unbehandelten Orange,  
120 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz

Die Orange mit heißem Wasser abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Butter und Zucker, schaumig rühren. Nach und nach die Eier untermengen. Den Abrieb der Orangenschale, den Saft sowie Mehl und Backpulver unter die Buttermasse rühren. Die Form mit Backspray\* (alternativ mit Butter) fetten und gleichmäßig mit Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen\* (Ober-/Unterhitze 200 °C/Umluft 180 °C; mittlere Schiene) ca. 10–15 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. Nach Belieben verzieren oder siehe Deko-Tipp.



## Streuselblüten

50 g weiche Butter, 40 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 1 Ei,  
75 g Mehl, 1/2 TL Backpulver

**Streusel:** 50 g Mehl, 25 g Zucker, 35 g Butter

Butter, Zucker, Vanillezucker und ein Ei schaumig schlagen. Mehl und Backpulver auf die Buttermasse sieben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Die Form mit Backspray\* (alternativ mit Butter) fetten und den Teig einfüllen.

**Streusel:** Mehl, Zucker und Butter mit Knethaken zu Streuseln rühren und auf die Formen verteilen. Im vorgeheizten Backofen\* (Ober-/Unterhitze 180 °C / Umluft 160 °C; mittlere Schiene) ca. 10 Minuten backen. Die Kuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter nochmals gut auskühlen lassen. Nach Belieben verzieren.

## Deko-Tipp

100 g gesiebter Puderzucker, etwas Eiweiß oder Wasser,  
Lebensmittelfarbe\* in verschiedenen Farben,  
Zuckerdekore\* in verschiedenen Ausführungen

Puderzucker mit wenig Wasser oder frischem Eiweiß (gibt dem Guss mehr Glanz und eine stabilere Konsistenz) zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Nach Belieben aufteilen und mit Lebensmittelfarbe\* einfärben. Den Guss in den Deko Füller\* füllen und die Konturen nachzeichnen. Nach Wunsch Zuckerdekore\* anbringen – fertig!

## \* Praktische Helfer von RBV Birkmann

**Backspray:** Zum Sprühen aus dem Profi-Bereich sorgt für unübertroffenes Lösen aus der Form; rein pflanzlich; Inhalt 200 ml.

**Ofenbackfolie:** Kann bei Umluftöfen 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.

**Lebensmittelfarbe:** Konzentriertes Pulver zum Einfärben von Puderzucker, weißer Kuvertüre, Marzipan, Sahnedesserts, Cremes, Süßwaren und Cocktails, Inhalt 10 g.

**Deko-Füller:** Zum Dekorieren von Plätzchen und Kuchen, mit zwei auswechselbaren Tüllen zum Schreiben und Tupfen; mit Verschlusskappe zum Frischhalten des Deko-Gusses, spülmaschinenbeständig und wärmegeeignet bis +70 °C; Füllmenge 100 ml.

**Zuckerperlen:** In vielen verschiedenen Farben; Inhalt 90 g.



## EN Orange Blossoms

90 g butter, 70 g sugar, 2 eggs,  
grated peel and juice of an untreated orange,  
120 g flour, 1 tsp baking powder, pinch of salt

Wash the orange with hot water, grate the peel and squeeze out the juice. Cream butter and sugar until light and fluffy. Gradually add the eggs. Add the grated peel, juice as well as the flour and baking powder to the butter mixture. Grease the mould with baking spray\* (or alternatively use butter) and uniformly fill the mould with the dough. Bake in preheated oven\* (top and bottom heat 200 °C/fan oven 180 °C; middle rack) for approx. 10–15 min. Let cakes cool in the mould after baking for approx. 10 min. Then carefully remove from the mould and cool thoroughly on a wire cake rack. Decorate to taste or see Decorating Tip.

## Crumble Blossoms

50 g soft butter, 40 g sugar, 1 tsp vanilla sugar, 1 egg,  
75 g flour, 1/2 tsp baking powder

**Crumble:** 50 g flour, 25 g sugar, 35 g butter

Cream the butter, sugar, vanilla sugar and egg until light and fluffy. Sift flour and baking powder onto the butter mixture and stir all ingredients to a smooth dough. Grease the mould with baking spray\* (or alternatively use butter) and fill with the dough.

**Crumble:** Mix flour, sugar and butter using kneading tool to make crumble and spread over the mould. Bake in preheated oven\* (top and bottom heat 180 °C/fan oven 160 °C; middle rack) for approx. 10 min. Let cakes cool in the mould after baking

for approx. 10 min. Then remove from mould and allow to cool thoroughly on a wire cake rack. Decorate to taste.

## Decorating Tip

100 g sifted icing sugar, a little egg white or water, food colouring\* in different colours, sugar shapes\* of different styles

Mix icing sugar with a little water or fresh egg white (makes icing shine and more stable) to a stiff consistency. Divide as required and colour with food colouring\*. Put the icing in the icing syringe pen\* and draw the contours. Apply sugar shapes\* to taste – that's it!

## \* Practical aids from RBV Birkmann

**Baking spray:** Used by professionals – 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.

**Food colouring:** Concentrated powder for colouring icing sugar, white chocolate, marzipan, cream desserts, puddings, sweets and cocktails, contents: 10 g.

**Icing syringe pen:** for decorating cookies and cakes; with two replaceable nozzles for writing and decorating; with cap for keeping the decorating mix fresh, dishwasher-safe and heatable up to +70 °C; capacity 100 ml.

**Sugar pearls:** In many different colours; contents: 90 g.

## FR Fleurs d'oranger

90 g de beurre, 70 g de sucre, 2 œufs, écorce râpée et jus d'une orange non traitée, 120 g de farine, 1 cuillère à café de levure en poudre, 1 pincée de sel

Laver l'orange avec de l'eau chaude, râper l'écorce et presser le jus. Faire mousser le beurre et le sucre. Ajouter petit à petit les œufs. Mélanger l'écorce râpée, le jus ainsi que la farine et la levure en poudre dans la pâte au beurre. Graisser le moule avec le spray de cuisson\* (ou avec du beurre) et verser régulièrement la pâte. Faire cuire dans le four préchauffé\* (chaleur haut/bas à 200 °C/circulation d'air à 180 °C ; rail central) pendant environ 10 à 15 minutes. Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau pendant environ 10 minutes dans le moule. Ensuite, le démouler avec précaution et le laisser encore bien refroidir sur une grille à gâteaux. Décorer à volonté ou cf. conseils de décoration.

## Fleurs de pâte au sucre

50 g de beurre tendre, 40 g de sucre, 1 cuillère à café de sucre vanille, 1 œuf, 75 g de farine, 1/2 cuillère à café de levure en poudre

**Pâte au sucre :** 50 g de farine, 25 g de sucre, 35 g de beurre

Battre en mousse le beurre, le sucre, le sucre vanille et un œuf. Tamiser la farine et la levure en poudre au-dessus de la pâte au beurre et mélanger tous les ingrédients pour en faire une pâte lisse. Graisser le moule avec le spray de cuisson (ou avec du beurre) et verser la pâte.

**Pâte au sucre** : Avec le crochet à pétrir, mélanger la farine, le sucre avec le beurre pour faire des boulettes et les répartir dans les moules. Faire cuire dans le four préchauffé\* (chaleur haut/bas à 180°C/circulation d'air à 160°C ; rail central) pendant environ 10 minutes. Après la cuisson, laisser refroidir les gâteaux pendant environ 10 minutes dans le moule. Ensuite, les démouler et les laisser encore refroidir sur une grille à gâteaux. Décorer à volonté.

### **Conseils de décoration**

100 g de sucre glace tamisé, un peu de blanc d'œuf ou d'eau, colorants alimentaires\* de différentes couleurs, décors en sucre\* de différentes versions

Mélanger le sucre glace avec un peu d'eau ou de blanc d'œuf frais (donne plus de brillant et plus de consistance au glaçage) pour en faire une pâte onctueuse. Répartir à volonté et colorer avec du colorant alimentaire\*. Verser le glaçage dans le stylo de décoration\* et redessiner les contours. Appliquer les décors en sucre\* à volonté – terminé !





## \* Aide pratique de RBV Birkmann

**Le spray de cuisson à pulvériser** : Utilisée par les professionnels, 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.

**Colorant alimentaire** : Poudre concentrée pour colorer du sucre glace, des nappages blancs, de la pâte d'amande, des desserts à la crème, des crèmes, des friandises et des cocktails, contenance 10 g.

**Stylo à décorer** : Pour décorer des biscuits et des gâteaux, avec deux douilles interchangeables pour écrire et faire des monticules ; avec capuchon de fermeture pour conserver le glaçage au frais, lavable en lave-vaisselle et résiste jusqu'à une température de +70 °C ; quantité de remplissage 100 ml.

**Perles en sucre** : En différentes couleurs ; contenance 90 g.

## IT Fiori d'arancio

90 g di burro, 70 g di zucchero, 2 uova, buccia grattugiata e succo di un limone non trattato, 120 g di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 1 presa di sale

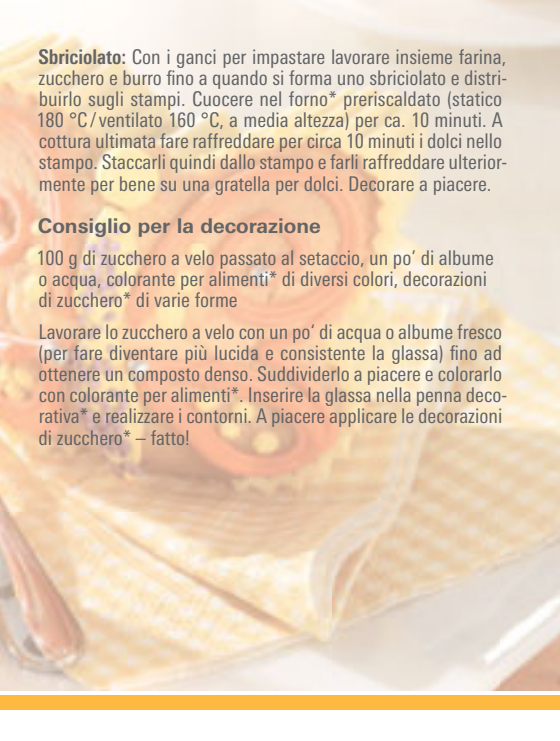
Lavare le arance con acqua molto calda, grattugiare la buccia e spremere il succo. Lavorare insieme burro e zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Incorporare poco alla volta le uova. Incorporare la buccia d'arancia grattugiata, il succo, la farina e il lievito in polvere alla massa di burro. Ungere lo stampo con lo spray staccante\* (in alternativa con il burro) e versare l'impasto in modo omogeneo. Cuocere nel forno\* preriscaldato (statico 200 °C / ventilato 180 °C, a media altezza) per ca. 10–15 minuti. A cottura ultimata fare raffreddare per 10 minuti i dolci nello stampo. Staccarli quindi delicatamente dallo stampo e farli raffreddare ulteriormente per bene su una gratella per dolci. Decorare a piacere oppure vedere Consiglio per la decorazione.

## Fiori di sbriciolato

50 g di burro morbido, 40 g di zucchero, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, 1 uovo, 75 g di farina, 1/2 cucchiaino di lievito in polvere

**Sbriciolato:** 50 g di farina, 25 g di zucchero, 35 g di burro

Lavorare insieme il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'uovo fino ad ottenere un composto spumoso. Distribuire sopra questa massa di burro la farina e il lievito in polvere passandoli al setaccio e lavorare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio. Ungere lo stampo con lo spray staccante\* (in alternativa con il burro) e versarvi l'impasto.



**Sbriciolato:** Con i ganci per impastare lavorare insieme farina, zucchero e burro fino a quando si forma uno sbriciolato e distribuirlo sugli stampi. Cuocere nel forno\* preriscaldato (statico 180 °C/ventilato 160 °C, a media altezza) per ca. 10 minuti. A cottura ultimata fare raffreddare per circa 10 minuti i dolci nello stampo. Staccarli quindi dallo stampo e farli raffreddare ulteriormente per bene su una gratella per dolci. Decorare a piacere.

### **Consiglio per la decorazione**

100 g di zucchero a velo passato al setaccio, un po' di albume o acqua, colorante per alimenti\* di diversi colori, decorazioni di zucchero\* di varie forme

Lavorare lo zucchero a velo con un po' di acqua o albume fresco (per fare diventare più lucida e consistente la glassa) fino ad ottenere un composto denso. Suddividerlo a piacere e colorarlo con colorante per alimenti\*. Inserire la glassa nella penna decorativa\* e realizzare i contorni. A piacere applicare le decorazioni di zucchero\* – fatto!

## \* I pratici assistenti di RBV Birkmann

**Lo spray staccante da spruzzare:** Usato dai professionisti della cottura al forno, ed è insuperabile per staccare i dolci dallo stampo; puramente vegetale; contiene 200 ml.

**Foglio da forno:** Nei forni ventilati si può stendere direttamente sulla base del forno, per proteggerlo dallo sporco; facile da pulire grazie al rivestimento antiaderente. Nei forni statici stendere il foglio su una teglia o sulla griglia del forno. Rivestimento antiaderente, color argento, resistente alle alte temperature fino a 260 °C.

**Colorante para alimentos:** Polvo concentrado para colorear azúcar en polvo, cobertura blanca, mazapán, postres de cremas, budines, golosinas y cócteles, contenido 10 g.

**Pluma decorativa:** Para decoración de galletas y tortas, con dos picos intercambiables para escritura y puntos, con tapa de cierre para mantenimiento de la frescura del baño de azúcar decorativo, apto para lavavajillas y resistente al calor hasta +70 °C; volumen de llenado 100 ml.

**Perlas de azúcar:** En muchos colores distintos, contenido 90 g.



## ES Flores de naranjo

90 g de mantequilla, 70 g de azúcar, 2 huevos, ralladura y zumo de una naranja ecológica, 120 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo, 1 pizca de sal

Lave la naranja con agua caliente, ralle la cáscara y extraiga el zumo. Bata la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla quede espumosa. Agregue los huevos poco a poco. Mezcle la ralladura de la cáscara de naranja, el zumo, la harina y la levadura en polvo con la masa de mantequilla. Engrase el molde con spray para hornear\* (opcionalmente con mantequilla) y llénelo uniformemente con la masa. Hornee aprox. 10–15 minutos en un horno\* precalentado (temperatura arriba/abajo 200 °C/circulación de aire a 180 °C, anaquel del medio). Después de hornear, deje enfriar las tortas en el molde durante aprox. 10 minutos. Después sáquelas cuidadosamente del molde, colóquelas sobre una rejilla de cocina, y déjelas enfriar bien. Decore a gusto, o vea los consejos para decoración.

## Flores de streusel

50 de mantequilla blanda, 40 g de azúcar,  
1 cucharadita de vainilla azucarada, 1 huevo,  
75 g de harina, 1/2 cucharadita de levadura en polvo

**Streusel:** 50 g de harina, 25 g de azúcar, 35 g de mantequilla

Bata la mantequilla, el azúcar, la vainilla azucarada y un huevo hasta que la mezcla quede espumosa. Tamice la harina y la levadura en polvo sobre la masa de mantequilla, y mezcle todos los ingredientes hasta formar una masa lisa. Engrase el molde con spray para hornear\* (opcionalmente con mantequilla) y llénelo con la masa.

**Bolita confitada:** Mezcle la harina, el azúcar y la mantequilla con un gancho de amasar hasta formar bolitas (streusel), y distribúyalas en los moldes. Hornee aprox. 10 minutos en un horno\* precalentado (temperatura arriba/abajo 160 °C/circulación de aire a 160 °C, anaquel del medio). Después de hornear, deje enfriar las tortas en el molde durante aprox. 10 minutos. Después retírelas del molde, colóquelas sobre una rejilla de cocina, y déjelas enfriar bien. Decore a gusto.

## Consejos para decoración

100 g de azúcar en polvo tamizada, un poco de clara de huevo o agua, colorante para alimentos\* en distintos colores, diferentes elementos decorativos de azúcar\*

Mezcle el azúcar en polvo con un poco de agua o con clara de huevo fresca (confiere más brillo y más estabilidad al baño de azúcar) hasta formar una masa espesa. Distribuir a gusto y co-

lorear con colorante para alimentos\*. Llene la pluma decorativa\* con el baño de azúcar y copie los contornos. Aplique elementos decorativos de azúcar\* a gusto, y ¡listo!

### \* **Productos auxiliares prácticos de RBV Birkmann**

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

**Lámina para hornear:** Puede colocarse directamente sobre el fondo de hornos con circulación de aire, protegiéndolo de ensuciamientos; el revestimiento antiadherente permite una limpieza sencilla. En hornos con calentamiento superior e inferior, la lámina debe colocarse sobre una bandeja o sobre una rejilla. Con revestimiento antiadherente, plateado, resistente al calor hasta 260 °C.

**Colorante para alimentos:** Polvo concentrado para colorear azúcar en polvo, cobertura blanca, mazapán, postres de cremas, budines, golosinas y cócteles, contenido 10 g.

**Pluma decorativa:** Para decoración de galletas y tortas, con dos picos intercambiables para escritura y puntos, con tapa de cierre para mantenimiento de la frescura del baño de azúcar decorativo, apto para lavavajillas y resistente al calor hasta +70 °C; volumen de llenado 100 ml.

**Perlas de azúcar:** En muchos colores distintos, contenido 90 g.

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

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

Art.-Nr. 250 482



# Muffins

Glückspilze • Formen für Muffins und Desserts  
Lucky mushrooms • Moulds for muffins and desserts  
Champignon de bonheur •  
Moules pour muffins et desserts  
Funghetti portafortuna • Stampi per muffin e dessert  
Hongos de la suerte • Moldes para muffins y postres

