

# Muffins

Ostern • Formen  
für Muffins und Desserts

Easter • Moulds  
for muffins and desserts

Pâques • Moules  
pour muffins et desserts

Pasqua • Stampi  
per muffin e dessert



Art.-Nr. 251 373

# 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, erhält der Kuchen eine schöne Bräunung und eine leckere Kruste. Zum Lösen aus der Form ist dies aber nicht notwendig.

### Zitronen-Muffins

75 g Mehl, 1 TL Backpulver, 4 EL Puderzucker, 1/2 Zitrone, 50 ml Buttermilch, 1 Ei, 1/2 Mark einer Vanilleschote, 25 g Butter

**für den Guss:** 50 g Puderzucker, 1 Zitrone

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Die Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die abgeriebene Zitronenschale, Buttermilch, Ei, und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote mit der flüssigen Butter verrühren. Die Masse zu dem Mehl geben und zu einem glatten Teig verrühren. Formen gut einfetten und zu 2/3 mit Teig füllen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen\* bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Den Puderzucker nach und nach mit Zitronensaft vermischen bis eine cremig feste Masse entsteht.

In einen Spritzbeutel oder einen Dekofüller geben und feine Streifen auf die Muffins ziehen.

## **Aprikosen-Panna-Cotta**

200 g Aprikosen aus der Dose (Abtropfgewicht),  
2 Blatt Gelatine, 120 ml Sahne, 3 TL Zucker, 1/2 Zitrone

Die Aprikosen bei mittlerer Hitze weich kochen lassen und fein pürieren. Die Gelatine ca. 10 Min in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne, den Zucker und die Zitrone mit den Aprikosen im Topf verrühren und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Aprikosenmischung unter Rühren auflösen. Zum leichteren Transportieren die Silikonform auf ein Brettchen stellen. Die Masse bis zum Rand in die Formen füllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und für 6–8 Stunden ins Gefrierfach stellen. Zum Lösen der Panna Cotta die Silikonformen kurz in heißes Wasser tauchen. Die Panna Cotta vor dem Servieren etwas antauen lassen.

### **\* 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 Antihftbeschichtung ermöglicht einfaches Reinigen. Bei Öfen mit Ober- und Unterhitze sollte die Folie auf ein Blech oder Gitter gelegt werden. Antihftbeschichtet, 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.

### Lemon muffins

75 g flour, 1 tsp baking powder, 4 tbsp icing sugar, 1/2 lemon, 50 ml buttermilk, 1 egg, seeds from half a vanilla pod, 25 g Butter

**For the glaze:** 50 g icing sugar, 1 lemon

Sift flour with baking powder and icing sugar in a bowl. Allow butter to melt in a saucepan over low heat. Mix grated lemon peel, buttermilk, egg and the vanilla pod seeds with the liquid butter. Pour mixture into the flour and stir until smooth. Grease moulds well and fill 2/3 with dough. Bake muffins in a preheated oven\* at 180 °C for about 15 minutes. Allow to cool and then remove from the mould.

Gradually add lemon juice to the icing sugar until you have a creamy texture.

Fill into piping bag or icing syringe and decorate muffins with fine stripes.

## Apricot panna cotta

200 g tinned apricots (drained net weight),  
2 leaves gelatine, 120 ml cream, 3 tsp sugar,  
1/2 squeezed lemon

Simmer apricots over medium heat until soft and then puree. Soak gelatine for about 10 min. in cold water. Mix cream, sugar and lemon with the apricots in the saucepan and continue to simmer for about 2 minutes. Squeeze out gelatine and stir into apricot mixture until dissolved. Place silicone mould on a small board to make it easier to carry. Fill the mixture up to the top edge of the moulds. Cover with cling-film and place in freezer for 6–8 hours. To turn out panna cotta, quickly dip the mould into hot water. Turn out onto appropriate dessert plates and allow to thaw a little prior to serving.

### \* **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.

## FR Conseils d'utilisation

Avant la première utilisation, nettoyer 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.

### Muffins au citron

75 g de farine, 1 cuillère à café de levure en poudre, 4 cuillères à soupe de sucre glace, 1/2 citron, 50 ml de petit-lait, 1 œuf, 1/2 pulpe de gousse de vanille, 25 g de beurre

**Pour le nappage :** 50 g de sucre glace, 1 citron

Tamiser la farine avec la levure en poudre et le sucre glace dans un récipient. Faire fondre le beurre dans une casserole à faible température. Mélanger le zeste de citron râpé, le petit-lait, l'œuf et la pulpe raclée de la gousse de vanille avec le beurre liquide. Verser le tout dans la farine et en faire une pâte lisse. Bien graisser les moules et les remplir aux 2/3 de pâte. Faire cuire les muffins dans le four préchauffé\* à 180 °C pendant environ 15 minutes. Laisser refroidir et démouler.

Mélanger peu à peu le sucre glace avec le jus de citron pour en faire une pâte épaisse. Verser dans une poche ou un stylo à décorer et tirer des traits fins sur les muffins.

## **Pannacotta aux abricots**

200 g d'abricots en boîte (poids égoutté),  
2 feuilles de gélatine, 120 ml de crème,  
3 cuillères à café de sucre, 1/2 citron

Faire cuire les abricots à température moyenne pour les faire ramollir et en faire une purée fine. Faire ramollir la gélatine pendant environ 10 minutes dans de l'eau froide. Mélanger la crème, le sucre et le citron avec les abricots dans un récipient et laisser mijoter pendant environ 2 minutes. Exprimer la gélatine et la dissoudre dans le mélange chaud d'abricots en remuant. Pour faciliter le transport, poser le moule en silicone sur une planchette. Verser la pâte jusqu'au bord des moules. Recouvrir avec un film étirable et placer au congélateur pendant 6 à 8 heures. Pour démouler la pannacotta, plonger les moules en silicone un court instant dans de l'eau chaude. Renverser sur des assiettes à dessert et laisser décongeler un peu avant de servir.

## \* 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.





## IT Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo lavare con un detersivo per piatti delicato. Asciugare quindi accuratamente e rimuovere eventuali residui.

Ungendo lo stampo prima della cottura 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.

### Muffin al limone

75 g di farina, 1 cucchiaino da tè di lievito in polvere,  
4 cucchiaini di zucchero a velo, 1/2 limone,  
50 ml di latticello o yogurt, 1 uovo,  
1/2 midollo di baccello di vaniglia, 25 g di burro

**Per la glassa:** 50 g di zucchero a velo, 1 limone

Passare al setaccio in un recipiente per impastare la farina con il lievito in polvere e lo zucchero a velo. In un pentolino fare sciogliere il burro a bassa temperatura. Lavorare con il burro sciolto la buccia di limone grattugiata, il latticello o yogurt, l'uovo e il midollo del baccello di vaniglia estratto grattandolo. Aggiungere questo composto alla farina e lavorare insieme il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Ungere per bene gli stampi e versarvi l'impasto fino a 2/3 di altezza. Cuocere i muffin nel forno preriscaldato\* a 180 gradi, per ca. 15 minuti. Lasciarli raffreddare e staccarli dallo stampo. Aggiungere

gradualmente lo zucchero a velo al succo di limone e lavorare insieme il tutto fino ad ottenere un composto solido.

Versarlo in una tasca da pasticciere o in una penna decorativa e distribuire sui muffin sottili linee decorative.

## **Panna cotta all'albicocca**

200 g albicocche in scatola (peso netto sgocciolato),  
2 fogli di gelatina, 120 ml di panna,  
3 cucchiaini da tè di zucchero, 1/2 limone

Fare ammorbidire le albicocche cuocendole a fuoco moderato e quindi frullarle finemente. Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda per ca. 10 min. Mescolare insieme panna, zucchero, limone e albicocche in un pentolino e lasciare cuocere il tutto a fuoco molto lento per 2 minuti. Strizzare la gelatina e farla sciogliere mescolando nel composto di albicocche caldo. Per semplificare gli spostamenti disporre gli stampi di silicone su un vassoio. Versare il composto negli stampi riempiendoli fino al bordo. Coprirli con la pellicola trasparente e metterli per 6–8 ore nello scomparto freezer. Per staccare la panna cotta immergere brevemente gli stampi di silicone in acqua calda. Rovesciarli su idonei piattini da dessert e prima di servirli lasciarli iniziare leggermente a scongelare.

## \* 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.

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

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

Art.-Nr. 211 797



# Meister Lampe

Vollbackform

Mister Easter Bunny • Baking Mould

Jeannot, lapin de Pâques • Moule à Gâteau

Signor Coniglietto di Pasqua • Stampo

