

Silikonform Herzchen

Kleine Liebeserklärungen
für alle Fälle



Tupperware®

Silikonform Herzchen

Liebe geht durch den Magen. Mit dieser Form werden kleine Küchlein, feine Süßspeisen, Eis, aber auch herzhaftes Köstlichkeiten zu echten Liebeserklärungen.

- 1 Flexibles Silikon zum leichten Stürzen der Speisen
- 2 6 Vertiefungen in Herzform mit je 100 ml Inhalt
- 3 Seitlich erhöhte Griffe
- 4 Durchmesser 21,5 cm



Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

- Backofen
- Kühlschrank
- Mikrowelle
- Gefriergerät



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheits-hinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

Tipps & Pflege

- Silikon ist von -25 °C bis +220 °C temperaturbeständig.
- Vergewissere dich immer, dass die maximale Temperatur von +220 °C zu keiner Zeit überschritten wird. Sei bei Backöfen mit offener Flamme besonders vorsichtig.
- Stelle die Silikonform immer in den vollständig vorgeheizten Backofen und achte dabei auf einen Abstand von mind. 5 cm zwischen Form und Backofenwänden, -decke sowie -boden.
- Die Silikonformen haben außergewöhnlich gute Antihaft-Eigenschaften. Die Formen müssen meist nicht eingefettet werden. Lediglich beim Verarbeiten fettsamer Zutaten, wie für Biskuitteig oder Geleespeisen, leicht fetten.
- WICHTIG: Silikonformen vor und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen, dann kalt abspülen und abtrocknen.
- Keine Back- oder Bratsprays benutzen.
- Immer Ofenhandschuhe verwenden, wenn die Silikonform aus Mikrowelle oder Backofen genommen wird.
- Um Verfärbungen zu vermeiden, Teige oder Massen mit Schokolade oder Tomatenmark nur bis zu einer Höchsttemperatur von 180 °C backen.
- Für eine einfache Handhabung Silikonform vor dem Befüllen auf ein Backblech oder Tablett stellen.





Feine Herzchen-Muffins aus Mandelrührteig

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 20-25 Minuten

Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

FÜR DEN TEIG

90 g weiche Butter

75 g Zucker

1 EL Vanillezucker

2 Eier

75 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

25 g gemahlene Mandeln

75 ml Milch

ZUM VERZIEREN

1 EL Puderzucker

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker weißcremig rühren. Die Eier einzeln zugeben und unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, die gemahlenen Mandeln zugeben. Mehlmischung und Milch abwechselnd in die Schüssel geben und kurz unter die Zutaten rühren.
4. Silikonform Herzchen auf den kalten Backrost stellen und den Teig gleichmäßig auf die Vertiefungen der Form verteilen.
5. Den Backrost in den vollständig vorgeheizten Backofen schieben und die Herzen ca. 20-25 Minuten backen.
6. Die Form nach dem Backen ca. 5 Minuten stehen lassen, dann die Küßlein aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
7. Die Herzchen mit Puderzucker bestäubt servieren.



Cheesecake-Lollis

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Backzeit: 30-40 Minuten

Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

60 g Butter

75 g Zucker

1 EL Vanillezucker

½ EL Grieß

1 gestrichener EL Puddingpulver (Vanillegeschmack)

1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft

1 Ei (Größe L)

250 g Quark (20% Fett)

FÜR DIE DEKO

6 Stiele aus Holz

100 g geschmolzene Schokolade

Bunte Streusel oder Zuckerherzchen

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die flüssige und abgekühlte Butter mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen.

3. Nacheinander Grieß, Puddingpulver, Zitronensaft und Ei zugeben, und unterrühren.

4. Zum Schluss den Quark zugeben und nur kurz unterrühren.

5. Silikonform Herzchen auf einen kalten Backrost stellen und den Teig auf die Vertiefungen verteilen.

6. Den Backrost in den vollständig vorgeheizten Backofen schieben und die Herzen 30-40 Minuten backen.

7. Nach dem Backen die Form 5-10 Minuten im ausgeschalteten und geöffneten Backofen stehen lassen, dann herausnehmen und die Herzen stürzen.

8. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

9. Die Küchlein auf Stiele stecken und nach Belieben mit flüssiger Schokolade und weiterer Deko verzieren.



Herz-Brötchen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Gehzeit: 20 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

250 g Mehl

160 ml passierte Tomaten (ohne Stückchen)

½ Würfel Hefe

½ TL Zucker

½ TL Salz

1-2 TL getrockneter Thymian

1. Mehl in eine Rührschüssel geben. Tomatenpüree erwärmen und Hefe darin auflösen. Zusammen mit Zucker, Salz und Thymian zum Mehl geben und zu einem Hefeteig verkneten.

2. Rührschüssel verschließen und den Teig an einem warmen Ort mindestens 20 Minuten gehen lassen, bis der Deckel mit einem „Peng“ aufspringt.

3. Silikonform Herzchen auf einen kalten Backrost stellen. Den Teig nochmals durchkneten, in sechs Teile teilen und rund formen. Jeweils in eine Vertiefung der Form setzen.

4. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit den Teig nochmals gehen lassen, bis sich die Brötchen deutlich vergrößert haben.

5. Den Backrost in den vorgeheizten Backofen schieben und die Brötchen ca. 25 Minuten backen.



Dreierlei Herz-Klöße

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Mikrowelle: 6 Minuten bei 600 Watt + 4 Minuten bei 250 Watt + 4 Minuten Stehzeit (für 6 Klöße)

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

800 ml kaltes Wasser

1 P. Kartoffelklöße halb und halb für 0,75 l Flüssigkeit

½ P. tiefgekühlte Kräutermischung
4 EL Röstzwiebeln

6 zerkleinerte, getrocknete Tomaten (in Öl)

1. Wasser abmessen und Pulver für Kartoffelklöße einrühren. 10 Minuten quellen lassen. Teig dritteln und in jedes Drittel Kräuter, Zwiebeln oder Tomaten unterkneten.
2. Aus dem Teig 12 Klöße (à 90 g) formen. 6 Stück in die Silikonform drücken und mit etwas Wasser bepinseln. 6 Minuten in der Mikrowelle bei 600 Watt garen und anschließend weitere 4 Minuten bei 250 Watt. Stehzeit: 4 Minuten.
3. Anschließend die restlichen Klöße garen.

Tipp Die Klöße als Beilage oder als vegetarisches Hauptgericht servieren.



Dessert für Verliebte

Vorbereitungszeit: 12 Minuten

Kühlzeit: ca. 2 Stunden

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

2 Blatt rote Gelatine

250 g fertige rote Grütze

3 Blatt weiße Gelatine

150 ml Buttermilch

2 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

1 EL Vanillezucker

150 g Schlagsahne

1. Rote Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Nach Packungsanweisung auflösen und mit der roten Grütze vermischen. Die Silikonform leicht einölen, die rote Grütze auf die sechs Herzchen verteilen und kalt stellen (ca. 45 Minuten).

2. Weiße Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Buttermilch mit Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen.

3. Ausgedrückte Gelatine nach Packungsanweisung auflösen, Buttermilch löffelweise dazugeben und Sahne unterheben.

4. Buttermilchmasse auf der erstarrten Grützeschicht verteilen. Erneut kühl stellen (mindestens 75 Minuten). Wenn die Masse fest ist, vorsichtig vom Rand lösen und das Dessert stürzen.



Schoko-Herzchen-Parfait

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Gefrierzeit: ca. 4 Stunden

Stehzeit vor dem Servieren: 20 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

400 g Schlagsahne

3 EL Nuss-Nougatcreme

1 EL lösliches Kakaopulver

1. Die flüssige Sahne, Nuss-Nougatcreme und Kaffeepulver in den Shake-It 600 ml geben und gut durchschütteln, bis die Masse cremig ist.
2. Die Masse in die Silikonform einfüllen. Für mindestens 4 Stunden in das Gefriergerät stellen.
3. Das Parfait vor dem Servieren ca. 20 Minuten antauen lassen und dann sofort servieren.

Tipp Dazu passt ein bunter Obstsalat.