

Backformen

Liebe Kundin, lieber Kunde!

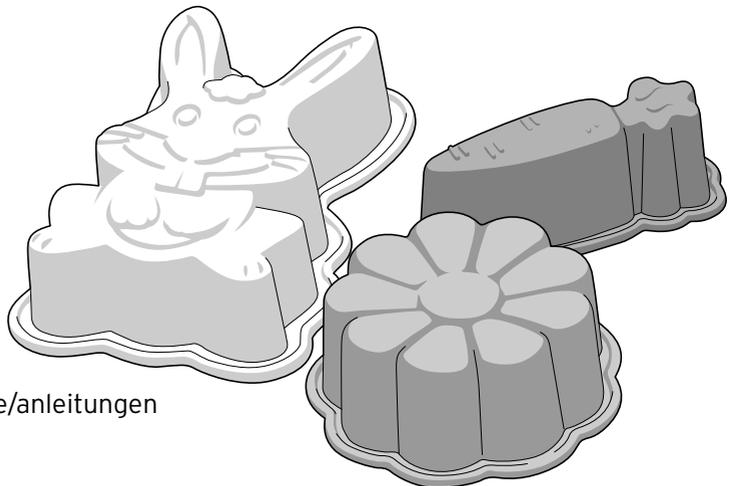
Mit Ihren neuen Backformen aus Silikon backen Sie gleichzeitig 3 Ostermotive - Häschen, Möhre und Blume - wie vom Konditor! Verzieren können Sie anschließend nach Lust und Laune.

Die Backformen sind temperaturbeständig bis +230 °C und spülmaschinengeeignet.

Damit Sie die Backformen gleich ausprobieren können, haben wir diesem Heft ein Rezept für Zitronenkuchen beigelegt. Die Zitronenkuchen werden fruchtig und wunderbar saftig, da sie mit frischem Zitronensaft getränkt werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Wichtige Hinweise

-  Die Backformen sind für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
- Wenn Sie die Backformen im heißen Backofen verwenden, fassen Sie die Backformen nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-   Stellen Sie die Backformen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie Speisen nicht in den Backformen und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Backformen werden dadurch beschädigt.
- Reinigen Sie die Backformen vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
-  Die Backformen sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
-  Die Backformen sind für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht!
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backformen kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backformen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände. Sie können die Backformen auch in der Spülmaschine reinigen. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- ▷ Pinseln Sie die Backformen anschließend innen mit einem neutralen Speiseöl ein.

Gebrauch

- ▷ Spülen Sie die Innenseite der Backformen vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
 - ▷ Pinseln Sie die Innenseite der Backformen ggf. leicht mit einem neutralen Speiseöl ein.
 - ▷ Nehmen Sie das Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backformen darauf, bevor Sie sie befüllen. Das erleichtert den Transport.
 - ▷ Bevor Sie das Backgut aus den Backformen lösen, lassen Sie sie auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und eine Luftschicht entsteht zwischen Backgut und Backformen.
 - ▷ Reinigen Sie die Backformen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.
-

Saftiger Zitronenkuchen

Zutaten für die 3 Osterbackformen

150 g weiche Butter

150 g Zucker

2 Eier

1 1/2 Bio-Zitronen

150 g Mehl

1 gehäufter TL Backpulver

1 EL Puderzucker

Außerdem:

neutrales Öl und Mehl für die Formen

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten (plus 30 Minuten Backzeit und Zeit zum Auskühlen)

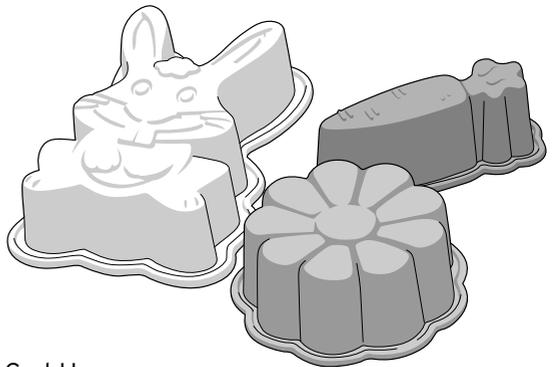
Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) vorheizen. Die Formen mit Öl einfetten und mit Mehl austreuen.
2. Für den Teig Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Eier einzeln untermischen, bis eine glatte Masse entstanden ist.
3. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale von 1 Zitrone direkt in den Teig reiben, die Früchte dann auspressen.
4. Mehl und Backpulver mischen. Die Mehlmischung und 1 EL Zitronensaft kurz unter den Teig rühren.

5. Den Teig in die Formen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen (die Karotten- und Blumenform evtl. etwas früher aus dem Ofen nehmen, wenn sie schon sehr braun werden).
6. Die Kuchen herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Dann aus den Formen lösen und mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in die noch warmen Kuchen stechen.
7. Den Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft verrühren und mit einem Esslöffel über die Kuchen träufeln. Danach abkühlen lassen.

Variante Gefüllter Sandkuchen

1. Statt Zitronensaft 1 EL saure Sahne in den Teig rühren.
2. Den Teig in die Formen füllen und wie beschrieben backen. Den Sandkuchen nach dem Backen aus der Form lösen und abkühlen lassen.
3. Dann waagerecht halbieren, den unteren Boden mit 3 EL Johannisbeergelee bestreichen und die obere Hälfte wieder auflegen.
4. Für die Deko den Saft von 1/2 Zitrone mit 50 g Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und den Sandkuchen damit überziehen.



Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2015 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten

Artikelnummer:

D 312 011

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de