de **Produktinformation und Rezept**

Zimtstern-Backset

Liebe Kundin, lieber Kunde!

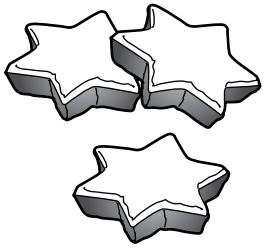
Noch nie war es so einfach, perfekt geformte Zimtsterne zu backen: Die Zimtstern-Backmatte aus Silikon ist extrem flexibel und hat eine Antihaftwirkung. Dadurch lassen sich die Zimtsterne besonders leicht herauslösen - ein Einfetten ist in der Regel nicht notwendig.

Die Backmatte ist lebensmittelecht, temperaturbeständig bis +230 °C und spülmaschinengeeignet.

Damit Sie das Backset gleich ausprobieren können, haben wir diesem Heft ein Rezept beigefügt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen!

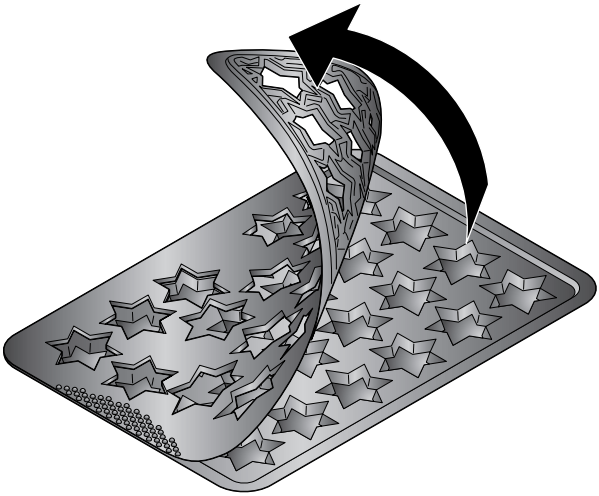
Ihr Tchibo Team



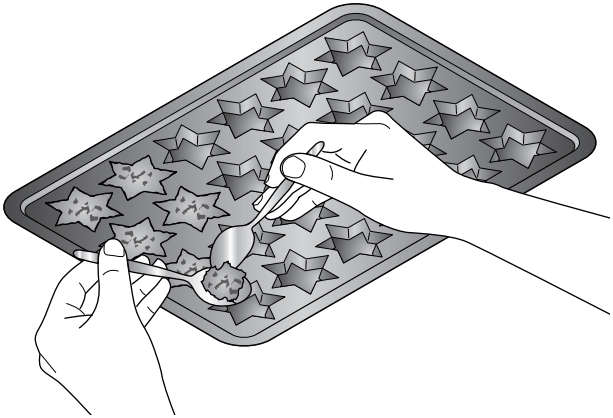
www.tchibo.de/anleitungen

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 87197AS6X5VI · 2016-07

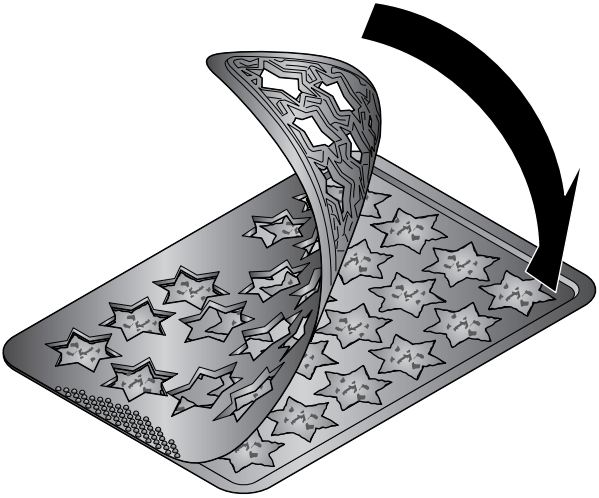
1



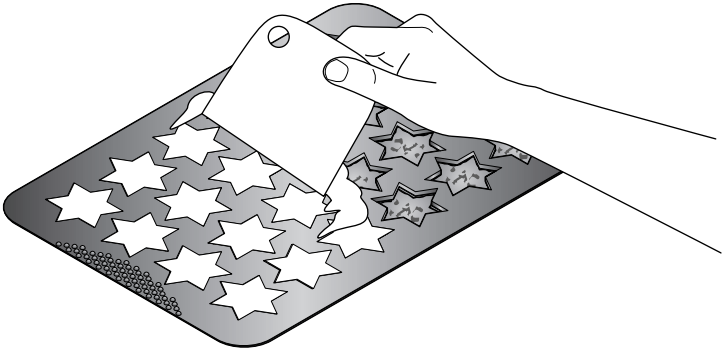
2



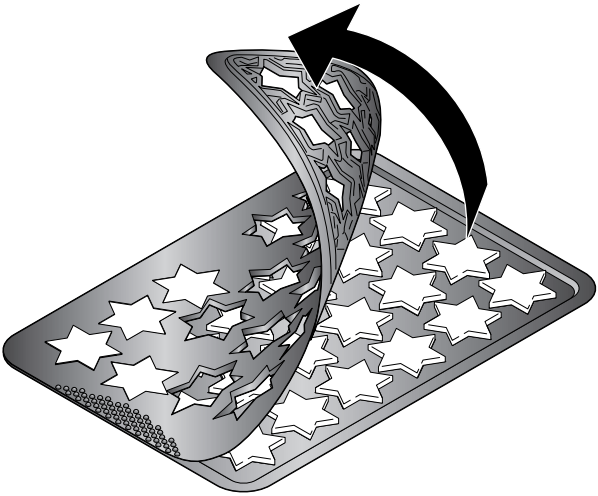
3



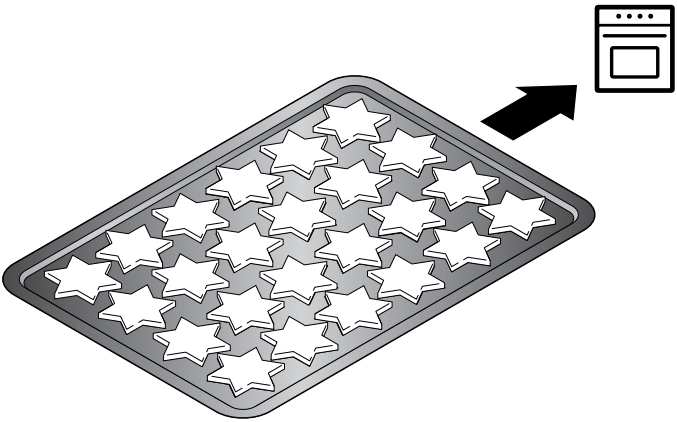
4



5



6



Wichtige Hinweise

- +230°C -30°C Die Backmatte ist für einen Temperaturbereich von –30 °C bis +230 °C geeignet.
- Wenn Sie die Backmatte im heißen Backofen verwenden, fassen Sie die Backmatte nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
- Stellen Sie die Backmatte nicht in offene Flammen, auf Herdplatten auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Schneiden Sie Speisen nicht in der Backmatte bzw. in den Stern-Mulden und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Backmatte wird dadurch beschädigt.
- Reinigen Sie Backmatte und Schablonenmatte vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
- Backmatte und Schablonenmatte sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Die Backmatte ist 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 Backmatte kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backmatte.

Vor dem ersten Gebrauch

▷ Reinigen Sie Backmatte und Schablonenmatte mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände. Sie können beide Matten auch in der Spülmaschine reinigen. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

▷ Pinseln Sie die Stern-Mulden der Backmatte anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.

Gebrauch

- ▷ Spülen Sie die Stern-Mulden der Backmatte vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- ▷ Pinseln Sie die Stern-Mulden der Backmatte ggf. leicht mit einem neutralen Speiseöl ein.
- ▷ Nehmen Sie den Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backmatte darauf, bevor Sie die Stern-Mulden befüllen. Das erleichtert den Transport.
- ▷ Drücken Sie mit Hilfe eines Löffels den Teig in die Spitzen der Stern-Mulden, dann sehen Ihre Zimtsterne nach dem Backen schön gleichmäßig aus.
- ▷ Nutzen Sie die Schablonenmatte nur zum Auftragen der Baisermasse. Nehmen Sie die Schablonenmatte ab, bevor Sie die Backmatte in den Backofen stellen.
- ▷ Bevor Sie die Zimtsterne aus den Stern-Mulden lösen, lassen Sie die Backmatte auf dem Gitterrost abkühlen.
  In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und eine Luftschicht entsteht zwischen Zimtsternen und Backmatte.
- ▷ Reinigen Sie Backmatte und Schablonenmatte möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Hilfreiche Tipps

- Je nach Herdart kann das Backergebnis unterschiedlich ausfallen. Probieren Sie evtl. eine etwas höhere Temperatureinstellung und kontrollieren Sie das Backgut zwischendurch.
- Schlagen Sie die Eischneemasse für das Topping möglichst lange, bis die Masse schön zähflüssig ist. So erzielen Sie nach dem Backen ein ansprechendes Ergebnis.
- Das Backen von Zimtsternen erfordert auch von schon geübten Zimtstern-Bäckern ein wenig Fingerspitzengefühl. Haben Sie ein wenig Geduld – mit jedem Mal Backen werden Sie Ihre Zimtsterne optimieren. Übung macht den Meister!

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2016 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten

Rezept für Zimtsterne

Für ca. 24 Stück | 1 Std. Zubereitung | 15 Min. Backen | 80 kcal pro Stück
Sie benötigen: Silikon-Backmatte und Schablonenmatte für 24 Zimtsterne

Zutaten

2 Eiweiß

1 Prise Salz

150 g feiner Zucker

1/2 TL frisch gepresster Zitronensaft

200 g gemahlene Mandeln

1 gestr. TL Zimtpulver

1 Prise gemahlene Nelken

Zubereitung

1. Die Eiweiße und das Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Zucker unter Rühren langsam einrieseln lassen. Den Zitronensaft dazugeben und weiterschlagen, bis der Eischnee schön glänzt. Dann 3–4 EL von dem Eischnee abnehmen und für die Glasur beiseite stellen.
2. Die Mandeln mit dem Zimtpulver und den gemahlenen Nelken mischen. Die Mandelmischung vorsichtig unter den Eischnee mischen und die Masse zu einem gut formbaren Teig verarbeiten.
3. Den Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 130 °C) vorheizen. Mit einem angefeuchteten Teelöffel den Teig in den Stern-Mulden der Backmatte verteilen und glatt streichen. Dabei darauf achten, dass der Teig bis in die Spitzen der Stern-Mulden verteilt ist.
4. Die Schablonenmatte auflegen und die beiseite gestellte Eischneemasse mit einem Messer, Spatel o.Ä. gleichmäßig und exakt auf den Teigsternen verteilen. Die Schablonenmatte anschließend wieder abnehmen.
5. Die Zimtsterne im Ofen (unten) ca. 15 Min. backen. Die Sterne sollten ganz hell bleiben. Die Backmatte aus dem Ofen nehmen und die Zimtsterne darin vollständig auskühlen lassen. Die ausgekühlten Zimtsterne anschließend vorsichtig aus den Stern-Mulden lösen.

Artikelnummer: 331 810

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de