



de Produktinformation und Rezept

Cake-Pop-Backform

Liebe Kundin, lieber Kunde!

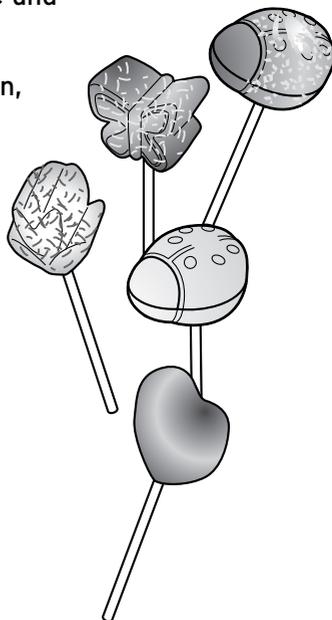
Kuchenspaß am Stiel: Cake-Pops sind süße kleine gebackene Mini-Kuchen am Stiel. Mit Ihrer neuen Cake-Pop-Backform aus Silikon backen Sie gleichzeitig 14 Frühlingsmotive - Blumen, Herzen, Marienkäfer und Schmetterlinge - wie vom Konditor! Verzieren können Sie anschließend nach Lust und Laune.

Die Backform ist temperaturbeständig bis +230 °C und spülmaschinengeeignet.

Damit Sie die Backform gleich ausprobieren können, haben wir diesem Heft ein Rezept beigelegt.

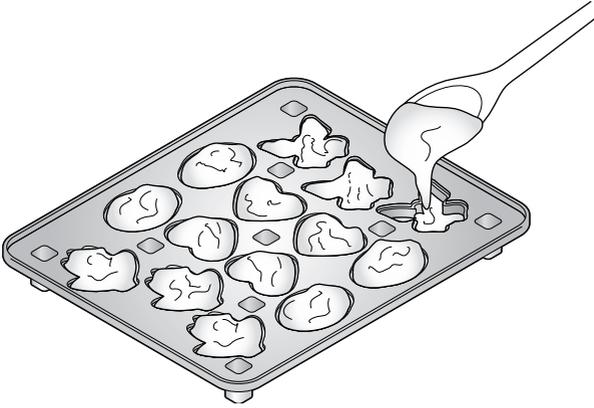
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen!

Ihr Tchibo Team

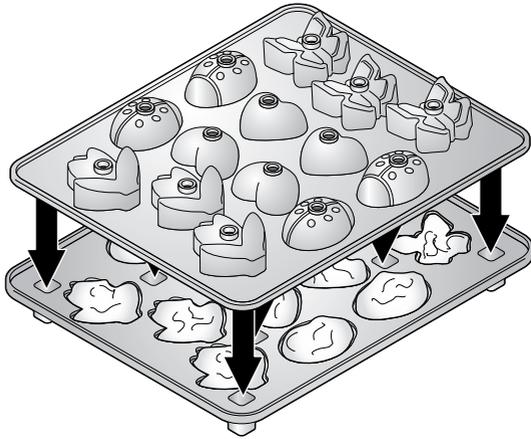


www.tchibo.de/anleitungen

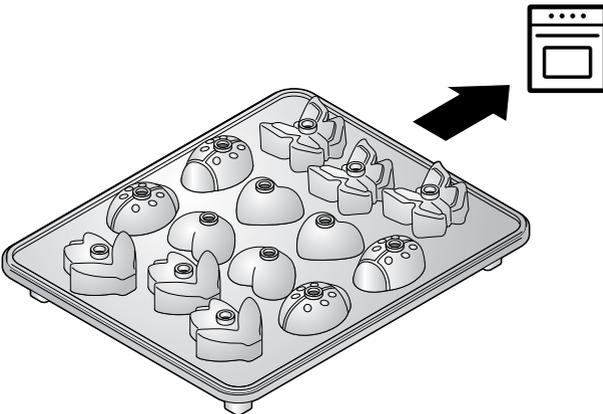
1



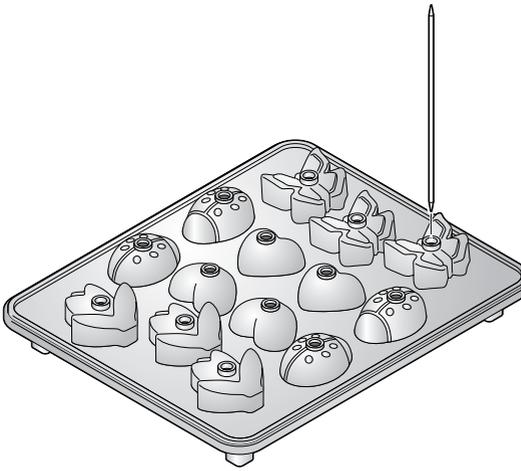
2



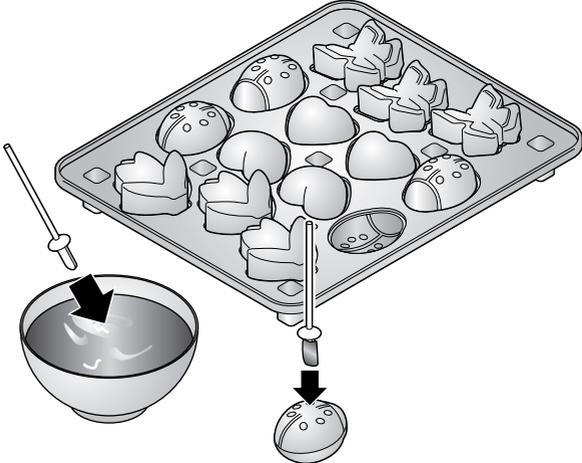
3



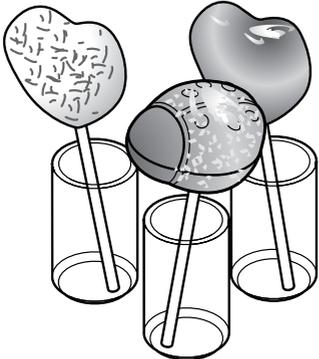
4



5



6



Wichtige Hinweise

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Gebrauch

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

Rezept für Konfetti-Pops

Zutaten für ca. 14 Stück

30 g Butter	Für die Deko:
50 g Zucker	25 g weiße Kuvertüre
1 Ei	2 EL Milch
1 Pck. Vanillezucker	200 g Puderzucker
1 Prise Salz	einige Tropfen Lebensmittelfarbe (rot, gelb, grün)
90 g Mehl	Dekor-Konfetti
1/4 TL Backpulver	
1 EL Naturjoghurt	

1 Std. 15 Min Zubereitung | 20 Min. Backen | 20 Min. Kühlen

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Butter zerlassen. Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. weißschaumig rühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und einrühren. Die flüssige Butter und den Joghurt gut unterrühren.
3. Den unteren Teil der Backform auf ein Backblech stellen, den Teig mit zwei Teelöffeln in die Mulden füllen und die Form mit dem Deckel verschließen.
4. Den Teig im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Form herausnehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann den Deckel abnehmen und die Cake-Pops aus den Mulden drücken.

5. Für die Deko die Kuvertüre hacken und in einer Tasse im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Cake-Pop-Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen.
6. Milch leicht erwärmen, mit dem Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und diese dritteln. Eine Portion mit einigen Tropfen roter, die zweite mit einigen Tropfen gelber und die dritte mit einigen Tropfen grüner Lebensmittelfarbe verrühren. Die Cake-Pops einzeln in je eine Glasur tauchen und den Überschuss durch Drehen der Stiele abtropfen lassen. Mit Dekor-Konfetti bestreuen und trocknen lassen.

Tipp

Besonders gut deckt eine Eiweißglasur. Dazu 1 ganz frisches Eiweiß halbsteif schlagen, 200 g Puderzucker und 1 TL Zitronensaft nach und nach einrühren, bis eine dicke, glänzende Glasur entsteht. Die Cake-Pops einzeln hineintauchen und den Überschuss abtropfen lassen. Mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen und trocknen lassen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Artikelnummer:

D 312 010

Made exclusively for:

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