



Mini-Guglhupfformen

Produktinformation und Rezepte

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Mini-Guglhupfformen aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihafteffekt. Dadurch lassen sich die Küchlein besonders leicht herauslösen - ein Einfetten der Formen ist in der Regel nicht notwendig.

Die Mini-Guglhupfformen aus Silikon sind lebensmittelecht, hitze- und kältebeständig, formstabil und auslaufsicher, auch ohne Blech verwendbar und spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

- Die Backförmchen sind für einen Temperaturbereich von -40 °C bis +200 °C geeignet.
- Die Backförmchen sind nur für den Gebrauch in Backofen, Mikrowelle oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen- bzw. Mikrowellen-Herstellers.
- Schneiden Sie in den Backförmchen keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Die Backförmchen werden dadurch beschädigt.
- Stellen Sie die Backförmchen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
- Die Backförmchen sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backförmchen kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backförmchen.
- Durch das Material der Backförmchen kann sich die Backzeit um bis zu 20% verkürzen, wenn Sie Ihre vertrauten Rezepte verwenden. Beachten Sie auch die Herstellerangaben Ihres Backofens bezüglich Temperatur und Backzeit.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backförmchen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
- ▷ Pinseln Sie das Innere der Backförmchen anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.

Gebrauch

- Spülen Sie die Backförmchen vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- Ein Einfetten ist nur notwendig ...
... vor dem ersten Gebrauch,
... nach der Reinigung in der Spülmaschine,
... bei der Verarbeitung von fettfreien (z.B. Bisquitteig) oder sehr schweren Teigen.
- Nehmen Sie das Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backförmchen darauf, bevor Sie sie befüllen. Das erleichtert den Transport.
- Bevor Sie die Küchlein aus den Backförmchen stürzen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und es entsteht eine Luftschicht zwischen Guglhupf und Backförmchen.
- Reinigen Sie die Backförmchen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Gugelhupf

Zutaten für ca. 18 Backförmchen

ca. 40 Min. Zubereitung (ohne Auskühlen) | ca. 1 Std. Ruhen

15-20 Min. Backen

50g	Rosinen	1 Prise	Salz
1EL	Rum	1/2 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
200g	Mehl	50g	gehackte Mandeln
20g	Hefe (1/2 Würfel)		abgezogene Mandeln
60 ml	lauwarme Milch		Mehl zum Verarbeiten
80g	Zucker		Fett für die Formen
2	Eier		Puderrucker zum Bestäuben
100g	Butter		

Zubereitung

1. Rosinen nach Belieben mit Rum marinieren.
2. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit 3EL lauwarmen Milch, 1TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren.
3. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken, an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen (z.B. auf der Heizung, im auf 50°C aufgeheizten, wieder ausgeschalteten Backofen, in einem warmen Raum). Der Teig sollte etwa die doppelte Größe wie zu Beginn und reichlich Luftblasen entwickelt haben.
4. Restliche lauwarme Milch, übrigen Zucker, die Eier, Butter in Flöckchen, eine gute Prise Salz und die Zitronenschale zum Vorteig geben. Rosinen und gehackte Mandeln unterkneten. Alles mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Teig weitere 30 Min. an einem warmen Ort abgedeckt bis zur doppelten Größe gehen lassen.

5. Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Die Formen einfetten und die ganzen Mandeln auf dem gerippten Boden verteilen. Teig kurz durchrühren, in die Formen geben und ca. 20 Min. gehen lassen, bis er den Rand der Formen erreicht hat.
6. Die Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 15-20 Min. backen. Abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Savarin mit Beeren

Zutaten für ca. 18 Backförmchen

ca. 45 Min. Zubereitung | 1 Std. 15 Min. Ruhen | 10-15 Min. Backen

für den Teig:

- 170g Mehl
- 10g Hefe (1/4 Würfel)
- 60ml lauwarme Milch
- 30g Zucker
- 2 Eier
- 80g Butter
- 1 Prise Salz

außerdem:

- 80g Zucker
- 40ml Rum
- 80g Aprikosenkonfitüre
- 250g frische Beeren
- 100ml Wasser

Mehl zum Verarbeiten
Fett für die Formen

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit 3EL lauwarmen Milch, 1TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren.
2. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken, an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen (z.B. auf der Heizung, im auf 50°C aufgeheizten, wieder ausgeschalteten Backofen,

in einem warmen Raum). Der Teig sollte etwa die doppelte Größe wie zu Beginn und reichlich Luftblasen entwickelt haben.

3. Restliche lauwarme Milch, übrigen Zucker, die Eier, Butter in Flöckchen und Salz zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Teig weitere 25-30 Min. an einem warmen Ort abgedeckt bis zur doppelten Größe gehen lassen.
4. Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Formen einfetten. Gegangenen Teig einfüllen, weitere 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Die Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 10-15 Min. backen. Inzwischen den Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, abkühlen lassen, Rum unterrühren.
5. Fertig gebackene Kuchen in der Form kurz abkühlen lassen, dann auf eine tiefe Platte stürzen. Mit der Rum-Zucker-Lösung begießen und diese einziehen lassen. Konfitüre erwärmen, glatt rühren und auf die Kuchen streichen. Beeren abspülen, trockentupfen und die Savarin damit füllen.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

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

Artikelnummer: D 301 715