



# Spekulatius-Backformen

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Spekulatius-Backformen aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihafte Wirkung. Dadurch lassen sich die Kekse besonders leicht herauslösen - ein Einfetten ist in der Regel nicht notwendig.

Die Backformen sind lebensmittelecht, obstsäurebeständig, hitze- und kältebeständig, formstabil und auslaufsicher, auch ohne Blech verwendbar und spülmaschinengeeignet.








Wir wünschen einen guten Appetit.

## Ihr Tchibo Team



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

## Wichtige Hinweise

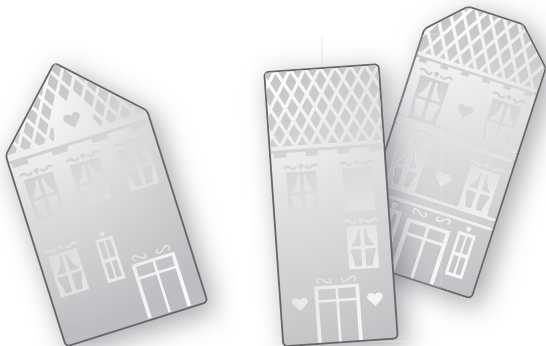
-  Die Formen sind für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
-  Die Formen sind für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!
-  Wenn Sie die Formen im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-   Stellen Sie die Formen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

## 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 Mulden der Backformen anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
- 

## Gebrauch

- ▷ Spülen Sie die Mulden der Backformen vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- ▷ Pinseln Sie die Mulden der Backformen ggf. leicht mit einem neutralen Speiseöl ein.  
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 den Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backformen darauf, bevor Sie sie befüllen.  
Das erleichtert den Transport.
- ▷ Bevor Sie die Kekse aus den Backformen lösen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen.  
In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Keksen und Backformen entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Reinigen Sie die Backformen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.



Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2017 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln

Alle Rechte vorbehalten

---

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

**Artikelnummer: 348 725**

# Marzipanspekulativus

## Zutaten (für ca. 24 Stück)

250 g Mehl	1 Msp. Gewürznelke (gemahlen)
1 TL Backpulver	
150 g Zucker	1 Msp. Muskat
1 Msp. Salz	1 Ei
1 TL Zimt	125 g Butter
1 Msp. Kardamom (gemahlen)	50 g Marzipanrohmasse

außerdem: Mehl für die Arbeitsfläche und Backformen

**Zubereitungszeit: ca. 1 Std. (plus Kühl- und Backzeit)**

## Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Rührschüssel geben. Zucker, Salz, Gewürze und das Ei dazugeben. Die Butter in Stücke schneiden und das Marzipan zerbröckeln, beides zu den anderen Zutaten geben.
2. Alle Zutaten mit den Knethaken eines Handrührgerätes gut durcharbeiten und anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden kalt stellen.
3. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen.
4. Die Mulden der Backformen mit ein wenig Mehl bestäuben. Anschließend eine kleine Teigportion in jede Mulde drücken und kurz mit einer Teigrolle darüber rollen. Überstehenden Teig ggf. vorsichtig mit einem Schaber aus Holz oder Kunststoff entfernen.

5. Die Backformen auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und ca. 15 Minuten backen.  
Anschließend ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen lassen, bevor Sie die Kekse aus den Mulden herauslösen.
6. Zum Lösen der Kekse vorsichtig rundherum am Rand der Mulden ziehen, die Kekse vorsichtig entnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. So fortfahren, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.  
Den Teig bis zur jeweiligen Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.



Durch das Material der Backformen 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.