



de Produktinformation und Rezept

Herz-Silikonbackform

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In dieser Silikonbackform können Sie gleichzeitig vier unterschiedliche Herzküchlein backen. Oder aber teilen Sie ein Rezept auf vier Küchlein auf, die sie anschließend individuell dekorieren.

Die Silikonbackform ist lebensmittelecht, obstsäurebeständig, hitze- und kältebeständig, formstabil, auslaufsicher sowie spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team







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

Artikelnummer: 384 961



www.tchibo.de/anleitungen

Wichtige Hinweise

-  Die Backform ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
- Die Backform ist auch für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet.
-  Wenn Sie die Backform im heißen Backofen oder in der Mikrowelle verwenden, fassen Sie sie 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 in den Mulden der Backform keine Speisen und verwenden Sie darin 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.
- 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 der Backform.
- Durch das Material der Backform 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 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 leicht 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. Ein Einfetten ist nur notwendig ...
 - ... vor dem ersten Gebrauch,
 - ... nach der Reinigung in der Spülmaschine,
 - ... bei der Verarbeitung von fettfreien (z.B. Biskuitteig) oder sehr schweren Teigen.
- ▷ Nehmen Sie den Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backform darauf, bevor Sie die Mulden befüllen. Das erleichtert den Transport.
- ▷ Bevor Sie das fertige Backgut aus den Mulden lösen, lassen Sie die Backform ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Backgut und Silikonmulden entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Gateau au chocolat

Zutaten für 4 kleine Herzküchlein mit unterschiedlichem Topping

für den Teig:

240 g Blockschokolade
120 g weiche Butter
140 g Zucker
4 Eier
1 EL Milch
6 gehäufte EL Mehl
etwas Fett für die Form

Topping-Variationen:

etwas Puderzucker, Früchte wie
z.B. Johannisbeeren, Kirschen,
Himbeeren
etwas Kakaopulver, Apfelkompott,
Granatapfelkerne
etwas Kuvertüre, Orangenscheiben
ein paar gehackte Walnüsse oder
Mandelblättchen

Zubereitung

1. Schokolade langsam in einem Wasserbad schmelzen.
2. Eier trennen, Eiweiß zu Eischnee schlagen, Eischnee kalt stellen.
3. Eigelb, Butter, Milch, Mehl und Zucker verrühren.
4. Die geschmolzene Schokolade kurz verrühren, bis die Konsistenz gleichmäßig ist. Dann unter die Eigelbmasse rühren und zum Schluss den Eischnee unterheben.
5. Die Mulden der Backform leicht ausfetten.
6. Den Teig hineingeben und bei 175 °C ca. 40 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen. Danach auskühlen lassen und die Küchlein aus den Mulden lösen.
7. Jedes Küchlein nach Belieben individuell dekorieren:
 - Mit Puderzucker bestreuen und mit Früchten garnieren
 - Mit Kakaopulver bestäuben und mit Kompott und Granatapfelkernen garnieren
 - Kuvertüre schmelzen, über das Küchlein geben und mit Orangenscheiben garnieren
 - Mit gehackten Walnüssen oder Mandelblättchen garnieren