



Backform Mini-Gugelhupfe

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Backform für 20 Mini-Gugelhupfe aus Silikon ist extrem flexibel und hat eine Antihafte Wirkung. Dadurch lassen sich die fertigen Gugelhupfe besonders leicht herauslösen – ein Einfetten ist in der Regel nicht notwendig.

Sie können die Silikonform aber nicht nur zum Backen verwenden, auch Götterspeise-Gugelhupfe gelingen darin hervorragend.

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

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Gebrauch

- ▷ Spülen Sie die Backform vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- ▷ Pinseln Sie die Mulden der Form 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 das Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backform darauf, bevor Sie die Mulden befüllen. Das erleichtert den Transport.
- ▷ Bevor Sie die Mini-Guglhupfe aus den Mulden lösen, lassen Sie die Form ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Backgut und Form entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Mini-Marmor-Gugelhupfe

Zutaten für ca. 20 Stück (1 Backform)

ca. 15 Min. Zubereitung | ca. 10 Min. Backen

Pro Guglhupf ca. 61 kcal, 1 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g Kohlenhydrate

1/2 Bio-Zitrone	1 TL Rum (nach Belieben)
1 kleines Stück Vanilleschote	130 g Mehl
1 kleines Ei	1/2 TL Backpulver (ca. 2 g)
30 ml Sonnenblumenöl	1 TL Kakaopulver
100 ml Milch + 1 EL Milch	evtl. weiche Butter und Mehl
50 g Zucker	für die Form
1 Prise Salz	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) oder 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Mulden der Form ggf. mit etwas Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Ca. 1 gestrichenen TL Schale fein abreiben. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.
3. Das Ei mit Öl, Milch, Zucker, Zitronenschale, Vanillemark, Prise Salz und nach Wunsch mit Rum gut mit einem Schneebesen verrühren.
4. Mehl und Backpulver mischen und auf die Ei-Masse sieben. Anschließend schnell mit einem Teigspatel unterheben.
5. Zwei Drittel des Teiges in die Mulden der Form füllen.

6. Den restlichen Teig mit ca. 1 EL Milch und dem Kakaopulver verrühren und auf den hellen Teig geben. Teig jeweils mit einem Zahnstocher kreisförmig durchziehen, so dass eine Marmorierung entsteht.
7. Die Backform in den vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) stellen und die Mini-Guglhupfe ca. 10 Minuten backen.
8. Die Backform aus dem Ofen nehmen und die Mini-Guglhupfe etwas abkühlen lassen; anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
9. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.



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.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

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

Artikelnummer: D 312 020