



Motivbackform

 Produktinformation und Rezept

Artikelnummer: 371 450

Die Antihafbeschichtung

Die Backform ist mit einer Antihafbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- ▷ Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie den Kuchen nicht in der Backform.
- ▷ Wenn das Backgut einmal etwas haften bleibt, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backform ist **nicht spülmaschinengeeignet**.

Gebrauch

- ▷ Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- ▷ **Fassen Sie die heiße Backform nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.** Stellen Sie die heiße Backform immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Bevor Sie den Kuchen aus der Backform herausnehmen, lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Kuchen und Backform entsteht eine Luftschicht.

- ▷ Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit **weichen Borsten** entfernen. Trocknen Sie die Backform gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen.
- ▷ Lagern Sie die Backform trocken.

Zitronen-Häschen auf Waldmeister-Sahne

Zutaten für 1 Häschenkuchen

Für den Zitronen-Joghurt-Teig:

75 g Zucker
1 Prise Salz
70 g weiche Butter
2 zimmerwarme Eier (Gr. S)
125 g Mehl
1 TL Backpulver
70 g Joghurt
Saft und abgeriebene Schale
von 1/2 unbehandelten Zitrone

Für den Zuckerguss:

1 EL Zitronensaft
100 g gesiebter Puderzucker
schwarzes oder braunes
Lebensmittelfarbgel
Zuckerdeko nach Belieben

Für die Waldmeister-Sahne:

200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
grünes Lebensmittelfarbgel
nach Belieben
2 EL Waldmeistersirup
essbare Blüten (z.B. Gänseblümchen)
nach Belieben

Außerdem:

Butter für die Form
Holzspieß

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus ca. 35 Minuten Backzeit,
1 Stunde Abkühlzeit und 1 Stunde zum Aushärten)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.
Die Hasen-Backform mit Butter einfetten. Zucker, Salz und weiche Butter
in einer Rührschüssel schaumig rühren. Die Eier einzeln darunter quirlen.

Mehl und Backpulver in einer Schale mischen. Zusammen mit dem Joghurt, dem Zitronensaft und der Zitronenschale zum Teig geben und alles miteinander zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Backform geben, glatt streichen und auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Dafür mit einem Holzspieß in die Kuchenmitte stechen; falls noch flüssiger Teig am Stäbchen klebt, ggf. weitere 5 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen aus dem Backofen nehmen und kurz in der Backform ruhen lassen. Dann die Backform vorsichtig mit Küchenhandschuhen umdrehen und den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Vollständig auskühlen lassen.

Zum Verzieren den Zitronensaft mit dem gesiebten Puderzucker in einer Schüssel zu einem Guss verrühren. Wenn der Guss zu fest ist, etwa 2 Teelöffel Wasser darunter rühren. Etwa 1 Esslöffel Guss abnehmen und beiseite stellen. Den Hasen mit dem restlichen Guss vollständig bedecken. Den beiseite gestellten Guss mit Lebensmittelfarbe schwarz oder braun einfärben. Sobald der weiße Guss leicht angetrocknet ist, die Augen mit Hilfe eines Holzspießchen mit dem eingefärbten Guss schwarz malen, ein paar Schnurrhaare andeuten und nach Belieben die Kontur des Beines und das Ohrinnere dunkel färben. Wer mag, kann das Häschen noch mit Zuckerperlen oder -deko verzieren. Dafür darf der Guss noch nicht ausgehärtet sein.

Zum Anrichten die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker aufschlagen und nach Belieben mit etwas grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Dann den Waldmeistersirup unter die feste Sahne ziehen.

Die Sahne wolkig auf einer Tortenplatte verteilen. Den Hasen in die Sahne legen und nach Belieben essbare Blüten rundherum verteilen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten



www.tchibo.de/anleitungen