



Backform für Mini-Kuchen

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Backform für 20 Mini-Kuchen aus Silikon ist extrem flexibel und hat eine Antihafte Wirkung. Dadurch lässt sich das fertige Backgut besonders leicht herauslösen – ein Einfetten ist in der Regel nicht notwendig.

Sie können die Silikonform aber nicht nur zum Backen verwenden, auch Götterspeise gelingt 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



www.tchibo.de/anleitungen

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-Kuchen 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.

Möhren-Nuss-Küchlein

Zutaten für ca. 20 Stück (1 Backform)

ca. 25 Min. Zubereitung + Zeit für die Deko | ca. 20 Min. Backen

Pro Mini-Kuchen ca. 61 kcal, 1 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g Kohlenhydrate

1 Bio-Zitrone	35 g Mehl
1/4 Vanilleschote	1 1/2 TL Backpulver (ca. 6 g)
75 g Haselnusskerne	evtl. weiche Butter und Mehl für die Form
1 Möhre (ca. 75 g)	100 g Vollmilchkuvertüre
1 Ei	50 g Puderzucker
75 g Zucker	100 g Marzipanrohmasse
1 Prise Salz	Lebensmittelfarbe in Orange und Grün
1 Prise Zimt	
1 Eiweiß	

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) oder 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, 1 TL Zitronensaft auspressen.
3. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.
4. Haselnüsse fein mahlen. Möhre schälen, fein raspeln und mit Zitronensaft beträufeln.
5. Das Ei trennen. Das Eigelb mit Zitronenschale, Vanillemark, Zucker sowie je 1 Prise Salz und Zimt schaumig schlagen. Die Möhren und Nüsse unterrühren.
6. Die Eiweiße steif schlagen.

7. Das Mehl mit dem Backpulver auf die Eimasse sieben und mit einem Kochlöffel untermischen, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.
8. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Backofen (Mitte) 15 - 20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
9. Für die Deko die Kuvertüre hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, diesen gut verschließen und die Kuvertüre in heißem Wasser schmelzen. Dann vom Beutel eine winzige Spitze abschneiden und die Schokolade in feinen Streifen über die Küchlein ziehen.
10. Den Puderzucker sieben und mit dem Marzipan verkneten. Zwei Drittel des Marzipans mit orangefarbener Lebensmittelfarbe mischen, den Rest grün färben. Aus dem Marzipan kleine Möhren modellieren und die Küchlein damit dekorieren.

Kleine Kinder lieben diese saftigen Küchlein, sie passen so gut in kleine Hände. Deshalb sind sie z. B. sehr gut als Leckerei zum ersten Geburtstag geeignet. Backen Sie für die Kleinen dann eventuell mit etwas weniger Zucker.



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 312 021