

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Diese 3D-Backform aus Silikon ist für Keks- und Kuchenteig gleichermaßen geeignet. Dank der Antihafteigenschaft des Silikons lässt sich das fertige Backgut besonders leicht herauslösen – ein Einfetten ist in der Regel nicht notwendig.







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


Auch geeignet zur Herstellung von Eiswürfeln oder Schokoladenpralines.

Wir wünschen guten Gelingen

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

-  Die Backform ist für einen Temperaturbereich von -30°C bis $+230^{\circ}\text{C}$ geeignet.
-  Wenn Sie die Backform im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-  Die Backform ist auch für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!
-   Stellen Sie die Backform nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie Speisen nicht in der Backform und verwenden Sie 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 Form.
- 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.
- Pinselfen Sie die Mulden der Backform anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.

Gebrauch

- Spülen Sie die Backform vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- Pinselfen 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. 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 Kekse aus den Mulden lösen, lassen Sie die Backform auf dem Gitterrost vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Rezept

Zutaten für 24 Stück

Für den Teig:

160 g Mehl
80 g Butter
1 Ei (Größe M)
40 g feiner Zucker
30 g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1/2 TL Spekulatiusgewürz
1 Prise Salz

Für die Verzierung:

80 g Puderzucker
5 TL Zitronensaft
bunte Zuckerstreusel und Zuckerperlen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Kühlzeit, Backzeit und Zeit zum Abkühlen)

Zubereitung

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die Butter in kleinen Stücken darauf verteilen. Ei, Zucker, gemahlene Haselnüsse, Vanillezucker, Spekulatiusgewürz und Salz dazugeben und alles zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen. Die Backform mit kaltem Wasser ausspülen. Etwa walnussgroße Stücke vom Teig abnehmen und jeweils in die Mulden der Backform drücken. Mit den Händen oder mit einer Backrolle gleichmäßig festdrücken bzw. festrollen. Den überstehenden Teig mit einem Messer oder einem Teigkärtchen entfernen.

Die Kekse auf der mittleren Schiene 13-15 Minuten backen. Anschließend vollständig in der Backform abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Mulden lösen.

Für die Verzierung den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt verrühren. Die Kekse damit bestreichen und nach Belieben mit Zuckerstreuseln bzw. Zuckerperlen bestreuen. Trocknen lassen.

Weitere Dekoriervorschläge:

Sterne: Die Kekse mit Zuckerguss bestreichen und mit essbarem Glitzerpulver bestreuen.

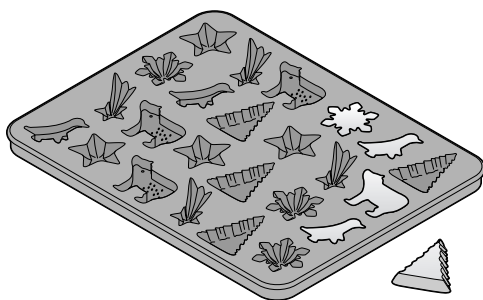
Pinguine: Die Kekse mit Zuckerguss und geschmolzener dunkler Schokolade im Pinguin-Look verzieren. Dazu die Massen jeweils in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen und die Kekse damit bemalen. Zuckerperlen als Augen in den noch feuchten Guss drücken.

Eisbären: Die Kekse mit Zuckerguss im Eisbären-Look verzieren. Dazu den Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen und das Bärenfell damit aufmalen. Zuckerperlen als Augen in den noch feuchten Guss drücken.

Tannenbäume: Zuckerguss mit Lebensmittelfarbe grün einfärben, in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen und damit Tannenzweige auf die Kekse malen. Mit roten Zuckerperlen als Weihnachtskugeln verzieren.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2017 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Alle Rechte vorbehalten.



Artikelnummer: 348 723

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de



www.tchibo.de/anleitungen