



# Madeleine-Backmatten

 Produktinformation und Rezept

## **Liebe Kundin, lieber Kunde!**

Die Madeleine-Backmatten aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihafte Wirkung. Dadurch lassen sich die Madeleines besonders leicht herauslösen - ein Einfetten der Mulden ist in der Regel nicht notwendig.

Die Madeleine-Backmatten aus Silikon sind lebensmittelecht, hitze- und kältebeständig, formstabil und auslaufsicher, auch ohne Blech verwendbar und spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen einen guten Appetit.

**Ihr Tchibo Team**

## Wichtige Hinweise

- Die Madeleine-Backmatten sind für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °C geeignet.
- Die Backmatten sind nur für den Gebrauch in Backofen, Mikrowelle oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen- bzw. Mikrowellen-Herstellers.
- Wenn Sie die Backmatten im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
- Schneiden Sie in den Backmatten keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Die Backmatten werden dadurch beschädigt.
- Stellen Sie die Backmatten nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
- Die Backmatten sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backmatten kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backmatten.

- Durch das Material der Backmatten 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 Backmatten mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
  - Pinseln Sie das Innere der Backmatten anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
- 

## **Gebrauch**

- Spülen Sie die Backmatten vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
  - 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 Backmatten darauf, bevor Sie die Mulden befüllen.  
Das erleichtert den Transport.
-

- Bevor Sie die Madeleines aus den Backmatten stürzen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Madeleines und Backmatten entsteht eine Luftschicht.
  - Reinigen Sie die Backmatten möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.
- 

## **Madeleines**

**Für etwa 28 Stück**

**Zubereitungszeit ca. 20 - 25 Min.**

### **Zutaten**

- 50 g                      Margarine oder Butter
- 50 g                      Weizenmehl
- 40 g                      Zucker
- 1 mittelgroßes Ei
- 10 - 20 ml              frisch gepresster Zitronensaft (1/2 Zitrone)
- 10 ml                      Honig
- 20 g                      gemahlene Mandeln
- 1 Msp                      Backpulver

Zur Dekoration (nach Belieben)

- Puderzucker, Glasur und/oder Streusel

## Zubereitung

1. Ei, Honig, Zucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mixen.
2. Margarine oder Butter erwärmen, so dass sie flüssig wird.
3. Unter ständigem Rühren Mandeln, Mehl, Backpulver und die flüssige Margarine bzw. Butter hinzugeben.
4. Den Teig für ca. 20 min in den Kühlschrank stellen.
5. Währenddessen den Backofen auf 200 °C bei Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Den abgekühlten Teig auf die Backmatten verteilen. Dabei sollten die Mulden bis knapp unter den Rand befüllt werden.
7. Die Madeleines für ca. 8-10 min im Ofen backen (bis sie goldbraun sind).
8. Madeleines für ca. 10 min abkühlen lassen und anschließend vorsichtig aus den Mulden lösen.
9. Anschließend können die Madeleines nach Belieben dekoriert werden, zum Beispiel mit Puderzucker oder mit einer (Zitronen-) Glasur und Streuseln.

---

**Artikelnummer: 678 259**

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)