

# Mini-Hefezopfbackform

 Produktinformation und Rezept

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Backform aus Silikon ist extrem flexibel und hat eine Antihafteffekt. Dadurch lassen sich die Mini-Hefezöpfe besonders leicht herauslösen - ein Einfetten der Mulden ist in der Regel nicht notwendig.

Die Backform aus Silikon ist lebensmittelecht, hitze- und kältebeständig, formstabil, auslaufsicher und spülmaschinengeeignet.

Damit Sie die Backform gleich ausprobieren können, haben wir Ihnen ein Rezept beigefügt.

Wir wünschen einen guten Appetit.

**Ihr Tchibo Team**

Made exclusively for:

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 143999FV03X00XV · 2024-10 · 695 428

## Wichtige Hinweise

-  Der Artikel ist für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °C geeignet.
-  Der Artikel ist nur für den Gebrauch in Backofen oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie ihn nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen-Herstellers.
-  Schneiden Sie in dem Artikel keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Der Artikel wird dadurch beschädigt.
-   Stellen Sie den Artikel nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
-  Wenn Sie den Artikel aus dem heißen Backofen nehmen, fassen Sie ihn nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
-  Der Artikel ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche des Artikels kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.
- Durch das Material des Artikels 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 den Artikel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
  - Pinseln Sie das Innere der Mulden anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
- 

## Gebrauch

- Spülen Sie die Mulden 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. Biskuitteig) oder sehr schweren Teigen.
- Bevor Sie das Gebäck aus den Mulden stürzen, lassen Sie es ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Gebäck und Mulden entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie den Artikel möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

# Kleine Mandel-Hefezöpfe

## Zutaten (für 4 Stück)

- 230 g Mehl
- 15 g frische Hefe
- 25 g Zucker
- 90 ml lauwarme Milch
- 1 Ei
- 30 g Butter
- 1 Prise Salz
- 3 El Mandelblätter

**Zubereitungszeit:** ca. 150 Min. inkl. Back- und Ruhezeit

**Backzeit:** 175 °C Umluft, ca. 25 Min.

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in das Mehl drücken. Hefe in der Mulde zerbröseln, Zucker hinzufügen, mit lauwarmer Milch übergießen und Hefe-Milch-Mischung leicht vermengen. 10 Min. abgedeckt gehen lassen.
2. Ei, Butter und eine Prise Salz hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
3. Die Mulden einfetten und grob mit Mandelblättern bestreuen. Den Teig einmal durchkneten und gleichmäßig auf die Mulden verteilen. Weitere 45 Min. gehen lassen.
4. Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
5. Die Hefezöpfe im vorgeheizten Backofen 25 Min. backen.
6. Die Hefezöpfe ca. 5 Min. in der Backform auf dem Gitterrost auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.