



Backförmchen

 Gebrauchsanleitung und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Backförmchen aus Silikon haben eine Antihaftwirkung. Dadurch lassen sich die Mini-Brote und Kuchen besonders leicht herauslösen – ein Einfetten ist in der Regel nicht notwendig.

Die Backförmchen sind lebensmittelecht, hitze- und kältebeständig, formstabil, auslaufsicher und spülmaschinengeeignet.

Damit Sie die Backförmchen gleich ausprobieren können, haben wir Ihnen ein Rezept beigelegt.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team

Made exclusively for:

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 150642AB1X1XVI · 2025-08

Wichtige Hinweise

-  +230°C
-15°C Der Artikel ist für einen Temperaturbereich von -15 °C bis +230 °C geeignet.
-  Die Backform ist für den Gebrauch in Backofen oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie 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 die Brote aus den Mulden stürzen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Mini-Brot und Mulde entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie den Artikel möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Rezept

4 Mini-Brote

Zubereitungszeit: ca. 105 Minuten plus ca. 45 Minuten
Backzeit (200 °C Ober-/ Unterhitze (Umluft: 180 °C)

Zutaten für den Teig

- 185 ml Wasser (lauwarm)
- $\frac{2}{3}$ Päckchen Trockenhefe (ca. 5 g)
- 2 Teelöffel Zucker
- 115 g Weizenmehl
- 170 g Weizenvollkornmehl
- $1\frac{1}{2}$ Esslöffel Speiseöl
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

Mögliche Füllungen (pro 4 Mini-Brote) nach Belieben

- 35 g Sonnenblumenkerne und 35 g Kürbiskerne
- 70 g Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne
- 70 g geriebene Karotten
- 55 g Röstzwiebeln
- 70 g gehackte Oliven (entsteint)

Zur Verzierung

- 35 g Kerne nach Belieben

Zubereitung

1. Die Trockenhefe in dem lauwarmen Wasser mit dem Zucker auflösen und für etwa 10 Minuten stehen lassen.
2. Die beiden Mehlsorten mit Salz in einer Schüssel vermischen. Anschließend das Öl und das Wasser mit der aufgelösten Hefe dazugeben.

Alle Zutaten gut vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die gewählte Füllung vorbereiten und nach der Gärzeit hinzufügen.

Den Teig nochmals kneten und in sechs gleichmäßige Stücke teilen. Die einzelnen Stücke zu kleinen Laiben formen, in die Mini-Brotbackformen geben und jeweils ein paar Kerne darauf verteilen.

In den Formen die Brote erneut für etwa 30 Minuten gehen lassen.

4. Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen.

Anschließend die Mini-Brotbackformen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für etwa 45 Minuten backen. Sollten die Mini-Brote zu dunkel werden, nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken und weiterbacken.

5. Die Mini-Brote aus dem Ofen holen und für etwa 10 Minuten weiter in der Form auskühlen lassen. Anschließend die Mini-Brote aus der Form lösen und auf einem Kühlgitter vor dem Verzehr vollständig auskühlen lassen.