

# Silikon-Backform

 Produktinformation und Rezept

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Backform aus Silikon ist extrem flexibel und hat eine Antihafte Wirkung. Dadurch lässt sich der fertige Kuchen leicht herauslösen.

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






Verwendbar mit Blech oder Gitterrost.


Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und gutes Gelingen!

**Ihr Tchibo Team**

---

## Wichtige Hinweise

-  Die Backform ist für einen Temperaturbereich von  $-20\text{ °C}$  bis  $+230\text{ °C}$  geeignet.
-  Die Backform ist für den Gebrauch in Backofen oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen-Herstellers.
- Die Backform ist durch einen umlaufenden Metallrahmen im Rand verstärkt. Sie ist daher nicht zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet!
-  **Bei Verwendung im Backofen wird die Backform sehr heiß!** Es besteht Verbrennungsgefahr. Fassen Sie die heiße Backform nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-  Schneiden Sie in der Backform keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Die Backform wird dadurch beschädigt.
-  Stellen Sie die Backform nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.

-  Die Backform ist 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 Backform kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backform.
  - 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.
  - Pinseln Sie das Innere der Backform anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
- 

## **Gebrauch**

- Spülen Sie die Backform vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- Pinseln Sie die 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. Biskuitteig) oder sehr schweren oder sehr feuchten Teigen.
- Bevor Sie das fertige Backgut aus der Backform lösen, lassen Sie die Backform ca. 10 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

# Erdbeer-Eistorte

## Zutaten

500 ml Vanilleeis

500 ml Erdbeersorbet, alternativ 500 ml Erdbeereis

400 g frische Erdbeeren

2 EL Zucker

150 g Mandelbiskuits

100 g geschmolzene Butter

Abrieb einer Zitrone

1 TL Zimt

Erdbeeren zum Dekorieren

## Zubereitung

1. Eiscreme und Sorbet aus dem Gefrierfach nehmen und leicht antauen lassen.
2. Währenddessen die Erdbeeren waschen, trocknen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zucker vermengen.
3. Die Mandelbiskuits im Mixer oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerbröseln. Mit der geschmolzenen Butter und dem Zimt vermischen.
4. Das Erdbeersorbet als erste Schicht in die Form geben.
5. Die gezuckerten Erdbeerwürfel auf dem Erdbeersorbet verteilen und leicht andrücken.
6. Die Vanilleeiscreme mit dem Zitronenabrieb cremig rühren und gleichmäßig auf den Erdbeeren verteilen.
7. Als letztes das Keksbrösel-Butter-Gemisch auf dem Eis verteilen und leicht andrücken.
8. Die Form abdecken und mindesten 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.
9. Zum Servieren die Eistorte aus dem Gefrierfach nehmen, kurz antauen lassen und dann vorsichtig auf eine Tortenplatte oder einen Teller stürzen. Mit frischen Erdbeeren garnieren und in Scheiben schneiden.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

---

**Artikelnummer: 728 666**