

Backblech mit Transportdeckel

Made exclusively for:

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

de Produktinformation

Die Antihafbeschichtung

Die Backform ist mit einer Antihafbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen, Schneiden bzw. Teilen des Backguts oder beim Reinigen.
- Sollte das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backform und den Transportdeckel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

- **Vorsicht beim Herausziehen der heißen Backform aus dem Ofen. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen!** Stellen Sie die heiße Backform auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Sie können auch Backpapier verwenden.
- ▷ Bevor Sie den Kuchen zerteilen und aus der Form herausnehmen, lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Kuchen und Backform entsteht eine Luftschicht.

Reinigen

- ▷ Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä.
- ▷ Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Backform jedoch vor dem Reinigen ausreichend abkühlen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- ▷ Trocknen Sie die Backform und den Transportdeckel gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie beides trocken.
- Die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Der Transportdeckel

- **Stellen Sie die Backform nie mit dem Transportdeckel in den heißen Ofen!**
- ▷ Lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen, bevor Sie den Transportdeckel auf die Form setzen.
- ▷ Bevor Sie die Backform an den Griffen anheben, kontrollieren Sie, ob der Transportdeckel fest auf der Form sitzt. Die Schiebeverschlüsse müssen hör- und spürbar einrasten.

Transportdeckel abnehmen

- ▷ Ziehen Sie die Verschlüsse seitlich heraus und nehmen Sie den Transportdeckel ab.

Transportdeckel aufsetzen

- ▷ Setzen Sie den Transportdeckel mit herausgezogenen Verschlüssen auf die Backform.
- ▷ Schieben Sie die Verschlüsse ganz hinein. Sie müssen hörbar und spürbar einrasten!

Butterkuchen

Zutaten für 1 Backblech (20 Kuchenstücke)

Für den Teig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
250 ml lauwarme Milch
50 g Zucker
50 g weiche Butter
1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 Prise Salz

Für den Belag:

250 g kalte Butter
200 g Mandelblättchen
150 g Zucker
1 TL Zimtpulver

Außerdem:

etwas Mehl zum Verarbeiten, etwas Butter zum Einfetten des Backblechs

45 Min. Zubereitung | 1 Std. 15 Min. Ruhen | 25 Min. Backen
Pro Stück ca. 305 kcal, 5 g Eiweiß, 18 g Fett, 30 g Kohlenhydrate

Zubereitung

- Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit etwas Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
- Übrige Milch, restlichen Zucker, Butter in Flöckchen, Zitronenschale und Salz zum gegangenen Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig kräftig kneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Teig ca. 45 Min. an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe gehen lassen.
- Gegangenen Teig kräftig durchkneten. Das Backblech einfetten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen und darauf legen.
Tipp: Teig vor dem Ausrollen 5 Min. ruhen lassen, dann zieht er sich auf dem Backblech nicht wieder zusammen.

Einen kleinen Rand hochziehen. Weitere 10 Min. gehen lassen. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180 °C (Umluft) vorheizen.
- Für den Belag die Butter in kleine Stücke schneiden. Mit zwei Fingern Dellen in die Teigoberfläche drücken und in jede Delle ein Butterstückchen geben. Mandelblättchen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen und darüber streuen.
Kuchen im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

Kirsch-Schmand-Kuchen

Zutaten für 1 Backblech (16 Kuchenstücke)

Für den Teig:

300 g Mehl
3 TL Backpulver
150 g Magerquark
75 g Zucker
1 Prise Salz
6 EL Milch
6 EL Öl

Für den Belag:

750 g Sauerkirschen
2 Eier
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
800 g Schmand
2 EL Zitronensaft
1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
4 EL Mandelstifte zum Bestreuen

Außerdem:

etwas Butter zum Einfetten des Backblechs

45 Min. Zubereitung | 30 Min. Backen
Pro Stück ca. 325 kcal, 6 g Eiweiß, 19 g Fett, 33 g Kohlenhydrate

Zubereitung

- Das Blech einfetten. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Quark, Zucker, Salz, Milch und Öl zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Teig auf dem Blech ausrollen.
- Für den Belag die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180 °C (Umluft) vorheizen.
- Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann Schmand, Zitronensaft und -schale unterrühren. Schmandcreme auf dem Teig verstreichen, Kirschen darauf verteilen. Mit den Mandelstiften bestreuen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Gut zu wissen

Wenn Ihr Quark-Öl-Teig beim Ausrollen stark am Rollholz klebt, haben Sie einen relativ feuchten Quark verwendet: Der im Handel erhältliche Quark ist je nach Hersteller tatsächlich unterschiedlich feucht. Geben Sie ihn daher am besten vor dem Verarbeiten zum Abtropfen auf ein Sieb. So kann - falls vorhanden - die überschüssige Molke abtropfen.

Vollwert-Variante

Verwenden Sie fein gemahlenes Weizen- oder Dinkelvollkornmehl für den Teig, ersetzen Sie den Zucker durch braunen Rohrzucker, und geben Sie statt Vanillezucker 1 1/2 – 2 Prisen gemahlene Bourbon-Vanille (aus dem Bioladen oder Reformhaus) in die Schmandcreme.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2026 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten