

Mini-Backformen

 Produktinformation und Rezepte

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de

Artikelnummer: 722 941

Die Antihaftbeschichtung

- ▷ Zum Schutz der Antihaftbeschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie den Kuchen nicht in den Formen.
- ▷ Sollte das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Gebrauch

- ▷ **Fassen Sie die heißen Backformen nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.** Stellen Sie die heißen Backformen immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Fetten Sie die Backformen vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Für die Mini-Springbackform können Sie auch Backpapier verwenden.
- ▷ Legen Sie ggf. Backpapier unter, wenn Sie die Mini-Springbackform auf dem Gitterrost oder Backblech in den Backofen schieben. So bleibt Ihr Ofen sauber, wenn doch einmal etwas Teig auslaufen sollte.
- ▷ Bevor Sie den Kuchen aus der Backform 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 Backformen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit weichen Borsten aus den Ritzen entfernen.
- ▷ Trocknen Sie alle Teile gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen. Lagern Sie die Backformen trocken.
- Die Backformen sind nicht spülmaschinengeeignet.

Rezept für die Springbackform: Gateau au chocolat

Zutaten

- 60 g Blockschokolade
- 1 Ei
- 30 g weiche Butter
- 1 Schluck Milch
- 35 g Zucker
- 2 gestrichene Esslöffel Mehl

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Schokolade langsam in einem Wasserbad schmelzen.
3. Das Ei trennen, Eiweiß zu Eischnee schlagen, Eischnee kalt stellen.
4. Eigelb, Butter, Milch, Mehl und Zucker verrühren.
5. Die geschmolzene Schokolade kurz verrühren, bis die Konsistenz gleichmäßig ist. Dann unter die Eigelbmasse rühren und zum Schluss den Eischnee unterheben.
6. Die Springbackform heiß ausspülen und leicht ausfetten.
7. Den Teig hineingeben und bei 180 °C ca. 40 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen. Danach auskühlen lassen.

Rezept für die Gugelhupfform: Marmorkuchen mit Schokoglasur

Zutaten

50 g weiche Butter

40 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 kleine Prise Salz

1 Ei

50 g Mehl

1/2 TL Backpulver

3 EL Milch

1 1/2 TL Backkakao + 1 TL Zucker

für die Glasur: 30 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Gugelhupfform leicht einfetten.
2. Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Anschließend Ei hinzugeben.
3. Mehl mit Backpulver mischen und 2 EL Milch unterrühren. Zu der Butter-Zucker-Mischung hinzugeben und miteinander vermischen.
4. Die Hälfte des Teiges in eine andere Schüssel umfüllen. Den Backkakao mit 1 TL Zucker und 1 EL Milch verrühren und unter eine Hälfte des Teiges rühren.
5. Die Hälfte des hellen Teiges in die Backform füllen und glatt streichen.
6. Anschließend die Hälfte des dunklen Teiges darauf geben und ebenfalls glatt streichen.
7. Das Ganze wiederholen und dann mit einer Gabel Kreise ziehen, damit die Marmorierung entsteht.
Zum Schluss Oberfläche glatt streichen.
8. Den Kuchen bei 180 °C ca. 30 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen. Danach auskühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form stürzen.
9. Für die Glasur Kuvertüre grob hacken und in einem Wasserbad langsam schmelzen.
10. Zartbitterkuvertüre über den Kuchen gießen und verteilen. Ca. 30 Min aushärten lassen.