Tchibo (de) Produktinformation und Rezept

Vanillekipferl-Backmatten

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Noch nie war es so einfach, perfekt geformte Vanillekipferl zu backen!

Die beiden Backmatten aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihaftwirkung. Dadurch lassen sich die fertigen Vanillekipferl besonders leicht herauslösen – ein Einfetten ist in der Regel nicht notwendig.

Mit dem praktischen Teigschaber verstreichen Sie den Teig problemlos und gleichmäßig – ganz ohne klebrige Hände – in den Backmulden.

Die Backmatten sind lebensmittelecht, temperaturbeständig bis +200 °C, formstabil und auslaufsicher, auch ohne Blech verwendbar und spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 157598FV05X06XVI

Wichtige Hinweise

- 

Die Backmatten sind für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °C geeignet.
- Die Backmatten sind für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet (z.B. zur Herstellung von Eiswürfeln). Zweckentfremden Sie sie nicht!
- Der Teigschaber ist nicht hitzebeständig und darf nicht im Backofen verwendet werden.
- 
Wenn Sie die Backmatten im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
- 
Stellen Sie die Backmatten nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- 
Schneiden Sie in den Mulden der Backmatten keine Speisen und verwenden Sie darin keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Backmatten werden dadurch beschädigt.
- Reinigen Sie die Backmatten und den Teigschaber vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
- 
Die Backmatten und der Teigschaber sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backmatten kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.

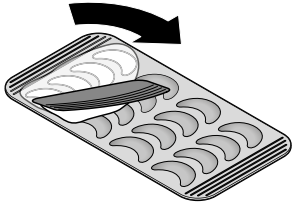
Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backmatten und den Teigschaber mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
  Sie können die Backmatten und den Teigschaber auch in der Spülmaschine reinigen. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- ▷ Pinseln Sie die Mulden der beiden Backmatten anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.

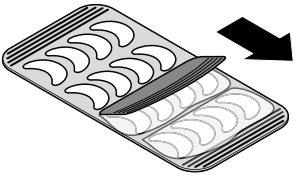
Gebrauch

- ▷ Spülen Sie die Mulden der Backmatten vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- ▷ Pinseln Sie die Mulden der Backmatten 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 Teigen.
- ▷ Legen Sie die gefüllten Backmatten zum leichteren Transportieren ggf. auf den Gitterrost oder das Backblech.
- ▷ Bevor Sie die Kipferl aus den Mulden lösen, lassen Sie die Backmatten ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen.
  In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Kipferln und Backmulden entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Reinigen Sie die Backmatten möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

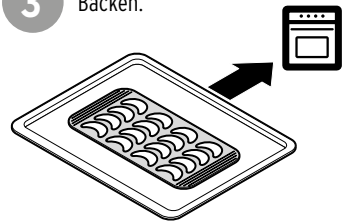
1 Teig in den Mulden verstreichen.



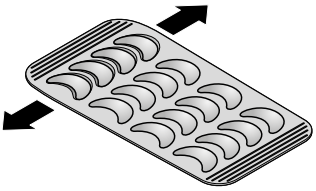
2 Überschüssigen Teig entfernen.



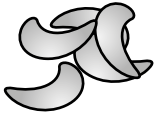
3 Backen.



4 Herauslösen.



5



Kipferl in Zucker wälzen oder bestäuben.

Vanillekipferl

Zutaten (für ca. 64 Stück)

420 g Mehl
1/2 TL Backpulver
110 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 g weiche Butter
Mark von 1 Vanilleschote
zum Wälzen der Kipferl:
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

1. Sieben Sie das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel.
2. Geben Sie die 110 g Zucker, das Salz, das Ei, die Butter und das Vanillemark hinzu. Verrühren Sie alles zügig zu einem glatten Teig.
3. Heizen Sie den Backofen auf 155 °C (Umluft) oder 175 °C (Ober- und Unterhitze) vor.
4. Bestäuben Sie die Mulden der Backmatten mit ein wenig Mehl. Streichen Sie dann den Teig portionsweise mit dem Teigschaber in die Kipferl-Mulden, so dass die Mulden komplett ausgefüllt sind. Entfernen Sie zum Schluss vorsichtig überschüssigen Teig von den Backmatten, indem Sie mit dem Teigschaber darüber ziehen.
5. Stellen Sie die Backmatten in den vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) und backen Sie die Kipferl ungefähr 20 Minuten. Beobachten Sie die Kekse, sie sollen nur am Rand leicht braun werden!
6. Nehmen Sie die Backmatten aus dem Ofen und lassen Sie die Kipferl ca. 5 Minuten in den Backmatten ruhen.
7. Mischen Sie den übrigen Zucker und den Vanillezucker.
8. Ziehen Sie dann vorsichtig rundherum am Rand der Backmulden, um die Kipferl herauszulösen. Wälzen Sie die noch warmen Kipferl vorsichtig in der Zuckermischung und lassen Sie sie danach auf einem Gitter abkühlen.

Tipp: Wenn sich die Kipferl nicht lösen wollen oder beim Lösen zu sehr zerbröckeln, fahren Sie vorsichtig mit einem stumpfen Messer am Rand der Mulden entlang.



Durch das Material der Backmatten 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.

Artikelnummer: 768 379

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