

# Dessert-Förmchen

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Silikon-Förmchen können sowohl im Backofen als auch in der Mikrowelle oder im Gefrierfach verwendet werden. Damit sind die Förmchen vielseitig einsetzbar: Sie können darin kleine Küchlein backen oder kalte Desserts wie Parfaits oder Eis zubereiten.

Die Förmchen lassen sich beidseitig verwenden - für halbkugelförmige oder gefüllte Küchlein und Süßspeisen.

Die Silikon-Förmchen sind extrem flexibel und haben eine Antihafte Wirkung. Dadurch lassen sich die fertigen Küchlein nach dem Backen besonders leicht herauslösen - ein Einfetten der Förmchen ist in der Regel nicht notwendig, beim Backen von gefüllten Törtchen jedoch empfohlen.

Die Silikon-Förmchen sind lebensmittel-echt, hitze- und kältebeständig, formstabil und auslaufsicher, auch ohne Blech verwendbar und spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen einen guten Appetit.

**Ihr Tchibo Team**

## Wichtige Hinweise

- Die Förmchen sind für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °C geeignet.
- Die Förmchen sind nur für den Gebrauch in Backofen, Mikrowelle oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen- bzw. Mikrowellen-Herstellers.
- **Bei Verwendung im Backofen oder in der Mikrowelle werden die Silikonförmchen sehr heiß!** Es besteht Verbrennungsgefahr! Fassen Sie die heißen Förmchen nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
- Schneiden Sie in den Förmchen keine Speisen und verwenden Sie darin keine scharfen Gegenstände. Die Förmchen werden dadurch beschädigt.
- Stellen Sie die Förmchen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
- Die Förmchen sind 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 Förmchen kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Förmchen.

- Durch das Material der Förmchen 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 Förmchen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
- 

## **Gebrauch**

- ▷ Spülen Sie die Förmchen vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- ▷ Stellen Sie die Förmchen auf ein Gitterrost o. Ä. , bevor Sie sie befüllen. Das erleichtert den Transport.

### **Bei Verwendung als Backform**

- ▷ Pinseln Sie das Innere der Förmchen 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. Bisquitteig) oder sehr schweren Teigen.

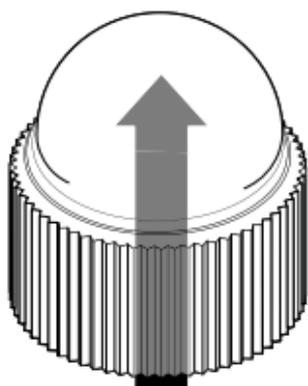


Wenn Sie die Förmchen zum Backen von gefüllten Küchlein verwenden, empfehlen wir, den geriffelten Rand grundsätzlich gut einzufetten.

- ▷ Bevor Sie die fertigen Küchlein aus den Förmchen lösen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Backgut und Förmchen entsteht eine Luftschicht.

### **Nach dem Gebrauch**

- ▷ Reinigen Sie die Förmchen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Teigreste in den Rillen des Silikonrandes lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.
- ▷ Wenn Sie die Förmchen in der Spülmaschine reinigen wollen, stülpen Sie sie am besten wie abgebildet um, damit sich während des Spülvorgangs kein Wasser darin sammelt.



Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

# Kirschtörtchen

## Zutaten für 4 Törtchen

### Für den Boden

150 g Mehl

5 g Backpulver

1/2 Prise Salz

2 Eier

100 g Zucker

6 g Vanilleextrakt

40 g Butter (geschmolzen)

125 ml Milch

### Für die Füllung

175 g Sauerkirschen (Abtropfgewicht)

1/2 Pck. Puddingpulver Vanille-Geschmack

15 g Zucker

1,5 EL Kirschwasser

200 g kalte Schlagsahne

1/2 Pck. Sahnesteif

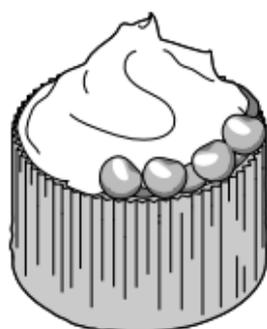
1 Pck. Vanillezucker

12,5 g Zartbitter-Schokoraspeln

## Zubereitung

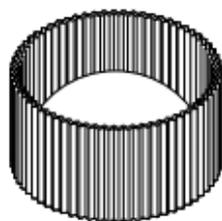
### Für die Küchlein

1. Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Das Mehl in eine kleine Schüssel sieben. Backpulver und Salz dazumischen und beiseite stellen.



3. In einer großen Schüssel die Eier und den Zucker etwa 30 Sekunden lang schaumig schlagen. Vanilleextrakt und die geschmolzene Butter hinzufügen und schlagen, bis alles gut vermischt ist.
4. Die Hälfte der Mehlmischung zu den feuchten Zutaten hinzufügen und nur kurz unterrühren, bis sich alle Zutaten gerade so verbunden haben. Die Milch hinzugeben und kurz verrühren. Dann die restliche Mehlmischung hinzufügen und ebenfalls nur kurz unterrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Verrühren Sie den Teig nicht übermäßig, damit er locker bleibt!

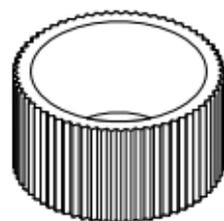
5. Die Förmchen so herum stellen, dass die **innere Wölbung nach oben** zeigt, und gut bis in den Rand einfetten. Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Die Förmchen müssen bis **knapp unter den Rand** gefüllt sein, da sonst der Boden des fertigen Küchleins später zu dünn ist!



6. Für ca. 20 Minuten backen. Anschließend mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Teig gar ist. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen haftet, sind die Küchlein fertig.



Zum Backen von **Halbkugeln** die Förmchen so herum drehen, dass die **innere Wölbung nach unten** zeigt, und ca. 30 Minuten backen lassen.



7. Die Küchlein vor dem Herauslösen ausreichend auf einem Kuchengitter in den Förmchen abkühlen lassen.

### **Für die Füllung**

1. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 300 ml abmessen.
2. Puddingpulver mit Zucker mischen und mit etwa 3 EL des aufgefangenen Kirschsafte anrühren.
3. Den übrigen Kirschsafte zum Kochen bringen.
4. Das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinzufügen und ca. 1 Minute aufkochen lassen.
5. Das Kirschwasser und die abgetropften Kirschen unterheben und etwas erkalten lassen.
6. Die Kirschfüllung in die Mulden der abgekühlten Küchlein geben und 30 Minuten kaltstellen.
7. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, auf die Kirschfüllung geben und wellig verstreichen.
8. Abschließend Raspelschokolade auf die Sahneschicht streuen und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

---

**Artikelnummer: 667 326**