



# 3-Lagen-Backform



Produktinformation und Rezepte

---

**Artikelnummer: 389 233**

---

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neue Backform eignet sich besonders zur Herstellung von kreativen Schichtkuchen und Desserts. Die abnehmbaren Ringe ermöglichen perfektes Herauslösen aus der Form und erleichtern es den Kuchen in Schichten zu schneiden.

Die Backform ist lebensmittelecht, hitze- und kältebeständig und spülmaschinengeeignet. Durch das eingearbeitete Metall sowohl in der Servierplatte als auch in den Ringen ist sie formstabil und auch ohne Blech verwendbar.

Wir wünschen einen guten Appetit.

**Ihr Tchibo Team**

---

## Wichtige Hinweise

- Die Backform ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
- Die Backform ist nur für den Gebrauch in Backofen, Kühlschrank oder Gefriergerät geeignet. Für den Gebrauch in der Mikrowelle ist sie nicht geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen-Herstellers.
- 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.
- Fassen Sie die heiße Backform nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
- Reinigen Sie die Backform vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.  
Die Backform ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.  
Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen lassen.
- 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 Aufgehen des Teiges können die Ringe während des Backprozesses angehoben werden, so dass in Ausnahmefällen, wie bei anderen Backformen auch, etwas Teig austreten kann.  
Fetten Sie die Backform daher vor jedem Gebrauch von innen ein, füllen Sie nicht zu dünnflüssige Teige ein und platzieren Sie ein Backblech unter der Backform, wenn Sie sie in den Ofen schieben.
- Bevor Sie die Ringe von dem Kuchen entfernen, lassen Sie den Kuchen ca. 10 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.
- Wenn das Backgut einmal etwas haften bleibt, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.
- Lagern Sie die Ringe und die Servierplatte trocken und nicht zusammengesetzt.

# Erdbeer-Tiramisu-Schichtkuchen

Für ca. 8 Stücke

Zubereitung: ca. 45 Min. (plus Back- und Kühlzeit)

## Zutaten

200 g Cantuccini	50 ml kalten Espresso (z. B. aus Tchibo Barista Caffè Crema)
100 g Butter	4 Blatt weiße Gelatine
1 Prise Salz	300 g Erdbeeren
100 g Sahne	Saft von 1/2 Zitrone
200 g Mascarpone	
120 g griechischer Joghurt	<b>Außerdem</b>
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	Butter für die Form
2 EL Orangelikör	

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Die Servierplatte der 3-Lagen-Backform auf ein Backblech legen und einen Ring auflegen. Die Backform innen mit etwas Butter einfetten.
3. Für den Kuchenboden die Cantuccini in einen Frischhaltebeutel füllen, sorgfältig verschließen und mithilfe eines Fleischklopfers oder eines Nudelholzes fein zerbröseln.
4. Die Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die flüssige Butter zusammen mit 1 Prise Salz und den Keksbröseln in einer Schüssel vermengen.
5. Anschließend in die Backform füllen, gleichmäßig andrücken und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Währenddessen die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen.

7. In einer zweiten Schüssel die Mascarpone mit dem griechischen Joghurt, 1 Päckchen Vanillezucker und dem Orangenlikör vermengen. Die Sahne vorsichtig unterheben.
8. Den kalten Espresso auf den gebackenen Boden träufeln, den zweiten Ring auf die Form setzen und die Mascarponecreme einfüllen. Mit einem Messer an der Oberkante des Ringes glatt streichen und den dritten Ring aufsetzen.
9. Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.
10. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen und grob zerteilen. Zusammen mit dem zweiten Päckchen Vanillezucker fein pürieren.
11. Den Zitronensaft in einem Topf leicht erwärmen und vom Herd ziehen. Die Gelatine leicht ausdrücken und im Zitronensaft auflösen. Dann 2 Esslöffel des Erdbeerpürees unterrühren und anschließend alles unter die restliche Erdbeermasse heben.
12. Die Fruchtmasse auf der Mascarponecreme verstreichen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühl stellen.
13. Anschließend den Schichtkuchen vorsichtig aus der Form lösen, aufschneiden und servieren.

# Cheesecake-Chocolate-Schichtkuchen

Für ca. 8 Stücke

Zubereitung: ca. 55 Min. (plus Back- und Kühlzeit)

## Zutaten

### Für den Teig:

100 g gemischte Beeren  
4 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
150 g feiner Zucker  
80 g Weizenmehl (Type 550)  
15 g Speisestärke  
3 EL Backkakao  
1 TL Backpulver  
100 g Schokoladen-Chunks  
4 EL Himbeergelee

### Für die Cheesecake-Füllung:

300 g Frischkäse  
150 g Crème fraîche  
Abrieb und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
1 Beutel Agar-Agar (15 g)  
150 ml Sahne

### Außerdem

Butter für die Form

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Die Servierplatte der 3-Lagen-Backform auf ein Backblech legen und zwei Ringe auflegen. Die Backform innen mit etwas Butter einfetten.
3. Die gemischten Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen.
4. Die Eier trennen. Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.
5. In einer zweiten Schüssel Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, bis die Masse hellgelb wird.
6. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver darübersieben und unterheben.
7. Den Eischnee und die Schokoladen-Chunks vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben und den Teig gleichmäßig in die Backform füllen.

8. Auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten backen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. In der Zwischenzeit für die Füllung den Frischkäse in einer Schüssel mit der Crème fraîche, dem Zitronenabrieb und dem Vanillezucker glatt rühren.
10. Den Zitronensaft in einem Topf leicht erwärmen, den Topf vom Herd nehmen und das Agar-Agar darin auflösen. 2 Esslöffel der Frischkäsemasse unterrühren und anschließend alles unter die Frischkäsemasse heben. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und ebenfalls unterheben.
11. Den Biskuitb oberen Kante des oberen Ringes mit einem langen Brotmesser begradigen. Den oberen Ring abnehmen und den Biskuitboden entlang der Oberkante des unteren Ringes horizontal durchschneiden. Die Teigplatte vorsichtig abheben und zur Seite legen.
12. Den Boden in der Form mit 2 Esslöffel Himbeergelee bestreichen und den oberen Ring wieder aufsetzen.
13. Die Hälfte der Frischkäsecreme auf dem Boden verteilen, mit einem Messer an der Oberkante des Backformringes glatt streichen und den dritten Ring aufsetzen.
14. Den zweiten Kuchenboden hineinlegen und wieder mit 2 Esslöffel Himbeergelee bestreichen. Die restliche Frischkäsecreme locker darauf verteilen.
15. Mit den gemischten Beeren dekorieren und vor dem Servieren ca. 1 Stunde kühl stellen.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten