



Browniebackmatte

Wichtige Hinweise

-  +230°C
-30°C Die Backmatte ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
- Die Backmatte ist auch für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet.
-  Wenn Sie die Backmatte im heißen Backofen oder in der Mikrowelle verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-   Stellen Sie die Backmatte nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie in den Mulden der Backmatte keine Speisen und verwenden Sie darin keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Backmatte wird dadurch beschädigt.
- Reinigen Sie die Backmatte vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
-  Die Backmatte ist 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 Backmatte kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backmatte.
 - Durch das Material der Backmatte 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.
-

Gebrauch

- ▷ Spülen Sie die Mulden der Backmatte vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
 - ▷ Pinseln Sie die Mulden der Backmatte gründlich mit einem neutralen Speiseöl ein.
 - ▷ Nehmen Sie den Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backmatte darauf, bevor Sie die Mulden befüllen. Das erleichtert den Transport.
 - ▷ Bevor Sie das fertige Backgut vorsichtig aus den Mulden drücken, lassen Sie die Backmatte ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Backgut und Silikonmulden entsteht eine Luftschicht.
 - ▷ Reinigen Sie die Backmatte möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen lassen.
-



Rezepte

Brownies

Zutaten:

- 85 g flüssige Butter
 - 30 g Kakaopulver
 - 20 ml Wasser
 - 180 g Zucker
 - 1 Ei
 - 85 g Mehl
 - 1/4 TL Backpulver
 - 35 g gehackte Walnüsse
- Für die Dekoration: Puderzucker, ganze Haselnüsse oder flüssige Schokolade

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
2. Flüssige Butter in ein großes Rührgefäß geben und das Kakaopulver einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Zucker, Ei und Wasser hinzugeben und gleichmäßig unterrühren.
3. Mehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unter den Teig heben.
4. Anschließend die gehackten Walnüsse unterheben.
5. Den Teig in die gut ausgefetteten Mulden geben, so dass diese zu 2/3 gefüllt sind.
6. Im Backofen für ca. 15-20 Minuten backen, auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form drücken.
7. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben oder ganze Haselnüsse mittig platzieren und mit flüssiger Schokolade dekorativ gestalten.

Orangen-Mohn-Küchlein

Zutaten:

- 100 g weiche Butter
 - 2 Eier (Klasse M)
 - 120 g Zucker
 - 120 g Mehl
 - 1/4 TL Backpulver
 - Zesten von 2 Bio-Orangenschalen
 - Saft von 1 Bio-Orange
 - Saft von 1 Limette
 - 80 g Mohn
- Dekoration: Puderzucker-
glasur, Mandelsplitter

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 ° Umluft vorheizen.
2. Eier, Butter und Zucker schaumig schlagen. Backpulver und Mehl vermischen, nach und nach dem Teig hinzufügen.
3. Von 2 Orangen Zesten abreiben. Von der einen Orange den Saft auspressen. Saft von einer Limette ebenfalls auspressen. Zusammen mit dem Mohn alle Zutaten dem Teig hinzufügen.
4. Die gut ausgefetteten Mulden jeweils zu 3/4 befüllen und im Backofen für ca. 15-20 Minuten backen.
5. Währenddessen die Puderzuckerglasur mit etwas Wasser oder Limettensaft anrühren.
6. Nach dem Auskühlen die kleinen Kuchen vorsichtig aus der Form drücken, mit der Glasur und den Mandelsplittern dekorieren und fest werden lassen.

Artikelnummer: 381 493