



Backblech

 **Produktinformation und Rezepte**

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Backblech können Sie die leckersten Kuchen backen. Verschließen Sie das Backblech anschließend mit dem Transportdeckel. So können Sie den Kuchen praktisch aufbewahren oder einfach zum Picknick, Schulfest oder ähnlichen Gelegenheiten mitnehmen, ohne dass der Kuchen gedrückt wird oder etwas herauskrümelt.

Auf diesem Beileger finden Sie zwei leckere Rezepte, so dass Sie Ihr neues Backblech gleich ausprobieren können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und guten Appetit!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2017 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

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

Artikelnummer: 336 915

Die Antihafbeschichtung

Das Backblech ist mit einer Antihafbeschichtung versehen.

- Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen, Schneiden bzw. Teilen des Backguts oder beim Reinigen.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie das Backblech und den Transportdeckel vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie beide Teile gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen. Das Backblech und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet!

Gebrauch

- **Vorsicht beim Herausziehen des heißen Blechs aus dem Ofen. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen!**
Stellen Sie das heiße Blech auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Fetten Sie das Backblech vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie es ggf. zusätzlich mit Mehl; oder verwenden Sie Backpapier.
- ▷ Reinigen Sie das Backblech und den Transportdeckel möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Trocknen Sie das Backblech und den Transportdeckel gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie beides trocken.
- Das Backblech und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet!

Der Transportdeckel

- **Stellen Sie das Backblech nie mit dem Transportdeckel in den heißen Ofen!**
- ▷ Lassen Sie das Backgut abkühlen, bevor Sie den Transportdeckel auf das Backblech setzen oder das Backgut vom Backblech herunternehmen.

Transportdeckel abnehmen

- ▷ Ziehen Sie die Verschlüsse seitlich heraus und nehmen Sie den Transportdeckel ab.

Transportdeckel aufsetzen

- ▷ Achten Sie darauf, dass die Verschlüsse aus dem Transportdeckel herausgezogen sind.
- ▷ Setzen Sie den Transportdeckel auf das Backblech.
- ▷ Schieben Sie die Verschlüsse ganz hinein. Sie müssen hörbar und spürbar einrasten!

Transportieren

- ▷ Bevor Sie das Backblech an den Griffen hochheben, prüfen Sie, ob der Transportdeckel fest auf dem Backblech sitzt.
- ▷ Klappen Sie die Griffe des Transportdeckels hoch und los geht's!

Butterkuchen

Zutaten für 1 Backblech (20 Kuchenstücke)

45 Min. Zubereitung | 1 Std. 15 Min. Ruhen | 25 Min. Backen

Pro Stück ca. 305 kcal, 5 g Eiweiß, 18 g Fett, 30 g Kohlenhydrate

für den Teig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
250 ml lauwarme Milch
50 g Zucker
50 g weiche Butter
1 TL abgeriebene Schale
einer Bio-Zitrone
1 Prise Salz

etwas Mehl zum Verarbeiten
etwas Butter zum Einfetten des
Backblechs

für den Belag:

250 g kalte Butter
200 g Mandelblättchen
150 g Zucker
1 TL Zimtpulver

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit etwas Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
2. Übrige Milch, restlichen Zucker, Butter in Flöckchen, Zitronenschale und Salz zum gegangenen Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig kräftig kneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Teig ca. 45 Min. an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe gehen lassen.
3. Gegangenen Teig kräftig durchkneten. Das Backblech einfetten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen und darauf legen.
Tip: Teig vor dem Ausrollen 5 Min. ruhen lassen, dann zieht er sich auf dem Backblech nicht wieder zusammen.
Einen kleinen Rand hochziehen. Weitere 10 Min. gehen lassen. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180 °C (Umluft) vorheizen.
4. Für den Belag die Butter in kleine Stücke schneiden. Mit zwei Fingern Dellen in die Teigoberfläche drücken und in jede Delle ein Butterstückchen geben. Mandelblättchen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen und darüber streuen. Kuchen im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

Kirsch-Schmand-Kuchen

Zutaten für 1 Backblech (16 Kuchenstücke)

45 Min. Zubereitung | 30 Min. Backen

Pro Stück ca. 325 kcal, 6 g Eiweiß, 19 g Fett, 33 g Kohlenhydrate

für den Teig:

300 g	Mehl
3 TL	Backpulver
150 g	Magerquark
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
6 EL	Milch
6 EL	Öl
etwas Butter zum Einfetten des Backblechs	

für den Belag:

750 g	Sauerkirschen
2	Eier
125 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
800 g	Schmand
2 EL	Zitronensaft
1 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
4 EL	Mandelstifte zum Bestreuen

Zubereitung

1. Das Blech einfetten. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Quark, Zucker, Salz, Milch und Öl zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Teig auf dem Blech ausrollen.
2. Für den Belag die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180 °C (Umluft) vorheizen.
3. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann Schmand, Zitronensaft und -schale unterrühren. Schmandcreme auf dem Teig verstreichen, Kirschen darauf verteilen. Mit den Mandelstiften bestreuen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Gut zu wissen

Klebt Ihr Quark-Öl-Teig beim Ausrollen stark am Rollholz, haben Sie einen relativ feuchten Quark verwendet: Der im Handel erhältliche Quark ist je nach Hersteller tatsächlich unterschiedlich feucht. Geben Sie ihn daher am besten vor dem Verarbeiten zum Abtropfen auf ein Sieb. So kann - falls vorhanden - die überschüssige Molke abtropfen.

Vollwert-Variante

Verwenden Sie fein gemahlenes Weizen- oder Dinkelvollkornmehl für den Teig, ersetzen Sie den Zucker durch braunen Rohrzucker, und geben Sie statt Vanillezucker 1 1/2 - 2 Prisen gemahlene Bourbon-Vanille (aus dem Bioladen oder Reformhaus) in die Schmandcreme.