



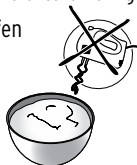
Halbkugel-Backform

de Produktinformation und Rezepte

Die Antihafbeschichtung

Die Backform ist mit einer Antihafbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie den Kuchen nicht in der Backform.



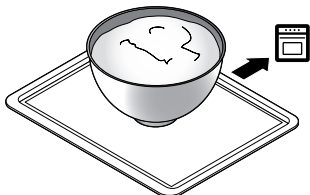
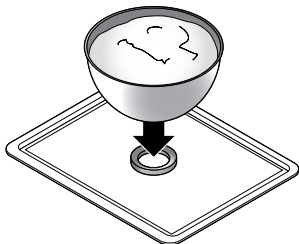
Verwenden Sie die Backform insbesondere nicht als Rührschüssel!

- Wenn das Backgut einmal etwas haften bleibt, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Backform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen.
- Die Backform ist **nicht spülmaschinengeeignet**. Der Silikon-Standring kann bei Bedarf in der Spülmaschine gereinigt werden.

Gebrauch



- Für einen stabilen Stand beim Befüllen und während des Backens stellen Sie die Backform auf den rutschfesten Silikon-Standring. Die abgeschrägte Seite muss dabei nach oben zeigen.
- Fetten Sie die Form vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- Fassen Sie die heiße Form nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
- Bevor Sie den Kuchen aus der Form herausnehmen, lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Kuchen und Backform entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit **weichen Borsten** entfernen. Trocknen Sie die Backform gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen. Lagern Sie die Backform trocken.



www.tchibo.de/anleitungen

Artikelnummer: 336 546

Süßer Schoko-Käfer mit Marzipan

Für 1 Halbkugel-Backform Ø 20 cm (ca. 16 Stücke)

Zubereitung: ca. 50 Min. | Backen: ca. 1 Std. 45 Min. | Pro Stück ca. 455 kcal

Zutaten

Für den Schoko-Teig:

450 g Mehl (Type 405)
50 g Kakaopulver
1 Päckchen Backpulver
250 g weiche Butter
230 g Puderzucker
6 Eier (Größe M)
375 ml Milch

Für die Füllung und Dekoration:

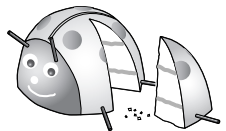
200 g Aprikosenkonfitüre
300 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
1 EL Kakaopulver
einige Tropfen rote Speisefarbe
4 dünne Gebäckstangen mit
Schokoladenüberzug

Außerdem: weiche Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 150 °C (Umluft) vorheizen. Die Backform mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben, überschüssiges Mehl wieder aus der Form klopfen.
2. Für den Teig das Mehl in einer Schüssel mit dem Kakao- und Backpulver vermischen und sieben.
3. Die Butter und den Puderzucker in einer zweiten Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts kurz verrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Die Mehlmischung mit der Milch unter die Buttermasse rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
4. Den Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Im Backofen auf der unteren Schiene ca. 1 Std. 45 Min. backen (falls die Oberfläche zu stark bräunt, mit Alufolie abdecken). Ein Holzstäbchen in den Kuchen stechen und wieder herausziehen - wenn kein Teig daran haften bleibt, ist der Kuchen fertig. Andernfalls noch 5-10 Min. weiterbacken. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

5. Für die Dekoration die Aprikosenkonfitüre in einem Topf bei mittlerer Hitze leicht erwärmen und glatt rühren. Die Halbkugel zweimal waagrecht durchschneiden, dann den unteren und den mittleren Boden jeweils mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Anschließend alle Teile wieder zur Halbkugel zusammensetzen.
6. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten. Für Augen, Nase und Mund 3 haselnussgroße Stücke abnehmen und beiseitelegen. Vom restlichen Marzipan für das Gesicht und die Punkte etwa ein Drittel abnehmen und mit dem Kakaopulver verkneten. Das übrige Marzipan mit einigen Tropfen roter Speisefarbe verkneten.
7. Das rote Marzipan zu einer Kugel formen und zwischen zwei Stücken Frischhaltefolie zu einer ca. 3 mm dünnen Platte ausrollen und einen Kreis von ca. 28 cm Ø (z.B. mit einem Tortenring) ausstechen. Die Halbkugel mit der Marzipanplatte überziehen, dabei die Falten am Rand mit den Fingern andrücken und glätten. Die Abtrennung der beiden Flügelhälften durch Eindrücken eines Messerrückens andeuten.
8. Das braun gefärbte Marzipan ebenfalls zwischen 2 Frischhaltefolien dünn ausrollen. Für das Gesicht einen Halbkreis von ca. 12 cm Ø (z.B. mit einem Tortenring oder einem Glas) ausstechen, für die Marienkäferpunkte mit einem Ausstecher 6-8 Kreise von 3-4 cm Ø ausstechen. Für die Augen 2 haselnussgroße Stücke aus ungefärbtem Marzipan dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise von ca. 3 cm Ø ausstechen. Als Pupillen jeweils eine kleine Kugel braunes Marzipan auf die Augen setzen und leicht flachdrücken. Mund und Nase aus dem übrigen hellen Marzipan formen. Für den Mund eine dünne Wurst aus dem Marzipan rollen und für die Nase eine kleine Kugel.
9. Gesichtsfeld, Augen, Nase, Mund und Punkte auf den Körper legen und leicht andrücken. Für die Fühler seitlich der Augen 2 Gebäckstangen hineinstecken. Die übrigen Gebäckstangen in jeweils 3 gleich lange Stücke brechen und als Beine an die Seiten des Marienkäfers stecken.



Halber Nuss-Ball mit Überraschungsfüllung

Für 1 Halbkugel-Backform Ø 20 cm (ca. 16 Stücke)

Zubereitung: ca. 50 Min. | Backen: ca. 1 Std. | Pro Stück ca. 340 kcal

Zutaten

Für den Nussteig:

190 g Mehl
150 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver
6 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
300 g Zucker

Für die Füllung und Dekoration:

125 g Nussnougatmasse
50 g Haselnusskrokant
250 g weißes Rollfondant
100 g schwarzes Rollfondant

Außerdem: weiche Butter und Mehl für die Form, 1 fünfeckige Schablone (mit ca. 3 cm Kantenlänge, aus Karton ausgeschnitten)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze (keine Umluft!) vorheizen. Die Backform mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben, überschüssiges Mehl wieder aus der Form klopfen.
2. Für den Teig Mehl, Nüsse und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Eier mit dem Wasser in eine zweite Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Den Zucker unter weiterem Rühren einrieseln lassen und die Masse in 5-7 Min. hellcremig aufschlagen. Die Mehl-Nuss-Mischung vorsichtig mit dem Teigspatel oder dem Schneebesen unter die Eier-Zucker-Creme ziehen.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Backofen auf der unteren Schiene ca. 1 Std. backen (falls die Oberfläche zu stark bräunt, mit Alufolie abdecken). Ein Holzstäbchen in den Kuchen stechen und wieder herausziehen - wenn kein Teig daran haften bleibt, ist der Kuchen fertig. Andernfalls noch ca. 5 Min. weiterbacken. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

4. Für die Füllung die Nussnougatmasse über einem warmen Wasserbad schmelzen, dann vom Wasserbad nehmen und mit dem Haselnusskrokant verrühren. Die Halbkugel einmal waagrecht durchschneiden. Das untere Kuchenteil gleichmäßig mit der Haselnuss-Nougat-Masse bestreichen und das gewölbte Oberteil wieder darauflegen.
5. Das weiße Rollfondant 2-3 mm dünn ausrollen und einen Kreis von 28 cm Ø (z.B. mit einem Tortenring) ausstechen. Die Halbkugel mit der Fondantplatte überziehen, dabei die Falten am Rand mit den Fingern andrücken und glätten. Das schwarze Rollfondant ebenfalls dünn ausrollen und ca. 18 Fünfecke ausschneiden. Dazu jeweils die Schablone auf das Fondant legen und das Fünfeck mit einem Messer ausschneiden. Die Fünfecke in gleichmäßigem Abstand zueinander auf den Ball legen und jeweils leicht andrücken.

Tip: Eine runde Sache - Ganzer Fußball

Wer einen ganzen Fußball zubereiten möchte, backt aus der doppelten Teigmenge nacheinander 2 Halbkugeln. Die Halbkugeln dann nicht halbieren, sondern die Nougatfüllung zum Zusammensetzen der beiden Halbkugeln zu einem Ball verwenden. Dann den Ball rundum mit der doppelten Menge Fondantmasse überziehen und mit der doppelten Anzahl schwarzer Fünfecke verzieren.



Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2017 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten