

4. Mehl und Lebkuchengewürz vermischen und die abgekühlte Butter-Zucker-Mischung hinzufügen. Anschließend die Milch und das Ei hinzufügen und alles miteinander verkneten.
5. Den Teig ca. 3/4 hoch in die Mulden der gut eingefetteten Backform gießen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
Mit einem Holzspieß in den großen Kuchen stechen. Bleibt noch Teig kleben, die Backform noch 1 - 2 Minuten länger im Backofen lassen.
7. Anschließend die Backform aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen.
8. Währenddessen den Zuckerguss mit Puderzucker und Wasser anrühren und in einen Spritzbeutel oder eine Dekorierflasche mit kleiner runder Tülle füllen.
9. Die einzelnen Kuchen vorsichtig aus der Form herauslösen.
10. Um den Kuchen zusammenzusetzen, mit dem runden Kuchenstück als Basis des Baumes beginnen. Ein wenig Zuckerguss auf die Oberseite geben und den größten sternförmigen Kuchen auf die Basis setzen. Dann nacheinander den nächstkleineren sternförmigen Kuchen daraufsetzen. Zwischen jeder Schicht Zuckerglasur hinzufügen, um die Kuchen zu fixieren, und mit „Schnee“ zu dekorieren. Der Weihnachtsbaum kann mit bunten Perlen, Puderzucker etc. nach Belieben verziert werden.



Den Stern für die Spitze ggf. unten etwas abschneiden und mit einem Zahnstocher befestigen. Mit Zuckerguss kaschieren.

Artikelnummer: 380 676



Silikonbackform „Weihnachtsbaum“

de Produktinformation und Rezept



www.tchibo.de/anleitungen



Wichtige Hinweise

- Die Backform ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
- Wenn Sie die Backform aus dem heißen Backofen nehmen, fassen Sie sie nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
-   Stellen Sie die Backform nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie in den Mulden der Backform keine Speisen und verwenden Sie darin keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Backform wird dadurch beschädigt.
- Reinigen Sie die Backform vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.

- Die Backform 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 Backform kommen.
Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backform.
 - Durch das Material der Backform 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 Backform vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- ▷ Pinseln Sie die Mulden der Backform gründlich mit einem neutralen Speiseöl ein.
- ▷ Nehmen Sie den Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backform darauf, bevor Sie die Mulden befüllen. Das erleichtert den Transport.
- ▷ Bevor Sie das fertige Backgut vorsichtig aus den Mulden der Backform drücken, lassen Sie die Backform 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 Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen lassen.

Rezept

Zutaten:

- 60 g weiche Butter
- 120 g Mehl
- 1 Ei
- 60 g brauner Rohrzucker
- 50 g Melasse
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 60 ml Milch

Zuckerguss zum Verzieren:

- 200 g Puderzucker
- ca. 5 EL Wasser
- Zuckerperlen

weitere Hilfsmittel:

Dekorierflasche oder Spritzbeutel

Zubereitungsschritte:

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Fetten Sie die Mulden der Backform sorgfältig ein.
3. Butter, Zucker und Melasse unter Rühren im Topf erhitzen, bis die Mischung vollständig geschmolzen ist. Anschließend etwas abkühlen lassen.

