



Gugelhupfbackformen

de Produktinformation

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Gugelhupfbackformen aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihafte Wirkung. Dadurch lassen sich die Gugelhupfe besonders leicht herauslösen – ein Einfetten der Backformen ist in der Regel nicht notwendig.

Die Silikonbackformen sind lebensmittelecht, hitze- und kältebeständig, formstabil und auslaufsicher, auch ohne Blech verwendbar und spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

- Die Backformen sind für einen Temperaturbereich von -30 °C bis $+230\text{ °C}$ geeignet.
- Die Backformen sind nur für den Gebrauch in Backofen, Mikrowelle oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen- bzw. Mikrowellen-Herstellers.
- Schneiden Sie in den Backformen keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Die Backformen werden dadurch beschädigt.
- Stellen Sie die Backformen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
- Fassen Sie die heißen Backformen nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
- Die Backformen sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backformen kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backformen.
- Durch das Material der Backformen 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.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backformen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
- ▷ Pinseln Sie das Innere der Backformen anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.

Gebrauch

- Spülen Sie die Backformen vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- Ein Einfetten ist nur notwendig ...
 - ... vor dem ersten Gebrauch,
 - ... nach der Reinigung in der Spülmaschine,
 - ... bei der Verarbeitung von fettfreien (z.B. Biskuitteig) oder sehr schweren Teigen.
- Nehmen Sie das Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backformen darauf, bevor Sie sie befüllen. Das erleichtert den Transport.
- Bevor Sie die Gugelhupfe aus den Backformen stürzen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Backgut und Backformen entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie die Backformen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen lassen.



Rezepte finden Sie unter Angabe der Artikelnummer auf www.tchibo.de/anleitungen

Artikelnummer:

380 960

i Sie können alle Gugelhupfrezepte in den Gugelhupfformen backen. Sie müssen nur die Zutaten entsprechend berechnen: Bei einem Rezept für eine Standardgugelhupfform von 2 Liter Füllvolumen einfach die Zutatenangaben durch 4 teilen.

Die hier angegebenen Rezepte eignen sich für eine Backform mit einem Füllvolumen von ca. 500 ml.

Kleiner Limonen-Gugelhupf

Zutaten:

- 65 g weiche Butter
 - 65 g Weizenmehl
 - 1/2 TL Backpulver
 - 1 Prise feines Salz
 - 55 g Streuzucker
 - Zeste von einer Bio-Limone
 - 2 Eier (Größe M)
- Für den Sirup:**
- 25 g Streuzucker
 - Saft einer Bio-Limone
- Für den Zuckerguss:**
- 20 g Puderzucker
 - 1 TL kaltes Wasser

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Die Gugelhupfbackform sorgfältig einfetten, so dass die Ecken ebenfalls ausgekleidet sind, und mit Mehl bestäuben. Ein Pinsel eignet sich hierfür besonders gut.
3. Mehl, Backpulver und Salz in eine große Schüssel sieben.
4. Butter, Zucker und Limonenschale in einer anderen Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen. Anschließend die Eier hinzufügen und gut unterrühren.
5. Die Mehlmischung vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.
6. Den Teig in die Backform geben, die Oberseite etwas glätten, um einen verhältnismäßig glatten Untergrund zu bekommen.
7. Im Backofen für ca. 15 - 20 Minuten backen.
8. Währenddessen den Sirup vorbereiten: Hierfür den Zucker mit Limonensaft in einer Pfanne ca. 3 Minuten zu einem Sirup einkochen. Anschließend in einer Schüssel auskühlen lassen.
9. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem Holzspieß den Gartest machen. Wenn der Kuchen gar ist, in die warme Kuchenoberseite Löcher stechen. Den erkalteten Sirup über die Oberseite und in die Löcher gießen und für eine Viertelstunde einweichen lassen.
10. Anschließend den Kuchen aus der Backform lösen und umgedreht auf einem Kühlgitter auskühlen lassen.
11. Für den Zuckerguss den Puderzucker in eine Schale geben und 1 TL kaltes Wasser dazugeben. Mit einer Gabel glatt rühren bis eine dicke, gießbare Konsistenz erreicht ist. Bei Bedarf noch eine kleine Menge Wasser hinzugeben. Den Zuckerguss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

Kleiner Haselnuss-Mandel-Gugelhupf

Zutaten:

- 65 g weiche Butter
 - 65 g Zucker
 - 1/2 TL Vanillezucker
 - 1 Prise feines Salz
 - 55 g Streuzucker
 - 75 g Dinkelmehl
- 1/2 TL Backpulver
 - 25 g gemahlene Haselnüsse
 - 25 g gemahlene Mandeln
 - 1 Tasse kalte Milch
 - 2 Eier (Größe M)
 - Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) vorheizen. Die Backform sorgfältig einfetten, so dass die Ecken ebenfalls ausgekleidet sind, und mit Mehl bestäuben.
2. Eigelbe und Eiweiße voneinander trennen und beiseite stellen.
3. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine große Schüssel geben und mit einem Mixer schaumig schlagen. Dann das Eigelb in die Mischung geben und gut durchmischen.
4. Mehl sieben und Backpulver untermischen, nach und nach unter den Teig rühren.
5. Die gemahlene Haselnüsse und Mandeln zusammen mit der Milch unter den Teig heben.
6. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und etwas Zucker steif schlagen. Anschließend mit einem Teigschaber vorsichtig unter den Teig rühren.
7. Den Teig in die Gugelhupfbackform geben und glatt streichen.
8. Ca. 20 Minuten backen.
9. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem Holzspieß den Gartest machen. Wenn der Kuchen gar ist, den Kuchen ca. 5 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie ihn aus der Backform lösen. Anschließend auf einem Kühlgitter vollständig auskühlen lassen.
10. Vor dem Servieren mit Puderzucker verzieren.

Kleiner Donauwellen-Cheesecake-Gugelhupf

Zutaten:

- 50 g weiche Butter
 - 50 g Zucker
 - 1/2 TL Vanillezucker
 - 1 Prise feines Salz
 - 2 Eier (Größe M)
 - 60 g Mehl
 - 1/2 TL Backpulver
 - 1 EL Kakao
- 1 EL Milch
- Für den Cheesecaketeig:**
- 50 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
 - 10 g Zucker
 - 1 Ei
 - 2,5 g Speisestärke
 - 80 g Sauerkirschen (Abtropfgewicht)
 - 15 g Schokolade

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) vorheizen. Die Backform sorgfältig einfetten, so dass die Ecken ebenfalls ausgekleidet sind und mit Mehl bestäuben.
2. Sauerkirschen abtropfen lassen.
3. Butter, Salz, Vanillezucker und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer schaumig schlagen. Eier hinzugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unter den Teig heben. Eine Hälfte des Teiges beiseite stellen, die andere Hälfte mit Kakao und Milch vermengen.
4. Nun den Cheesecaketeig vorbereiten. Hierfür mit einem Rührbesen das Ei verquirlen und mit dem Frischkäse, Zucker und der Speisestärke verrühren.
5. Mit einem Teigschaber jeweils die Hälfte des hellen und dunklen Teigs abwechselnd in die Backform füllen, so dass mehrere Schichten entstehen. Hierbei den Teig am Rand etwas hochstreichen, so dass mittig automatisch eine leichte Vertiefung entsteht.
6. Den Cheesecaketeig in die Vertiefung hineinfüllen, ohne dass dieser mit dem Rand in Berührung kommt.
7. 40 g Sauerkirschen auf den Teig geben und etwas verteilen. Anschließend den restlichen Teig wieder im Wechsel in die Backform geben. Die restlichen Sauerkirschen auf den Teig geben und etwas eindrücken.
8. Ca. 20 Minuten backen.
9. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem Holzspieß den Gartest machen. Wenn der Kuchen gar ist, den Kuchen ca. 5 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie ihn aus der Backform lösen. Anschließend auf einem Kühlgitter vollständig auskühlen lassen.
10. Die Schokolade schmelzen und dekorativ über den Gugelhupf verteilen.