



# Schichtkuchen-Backformen in Blumenform

 Produktinformation und Rezept

---

**Artikelnummer: 370 616**

---

## Die Antihafbeschichtung

Die 3 Backformen sind 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 die Tortenböden nicht in den Backformen.
- ▷ Wenn das Backgut einmal etwas haften bleibt, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

## Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backformen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Backformen danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backformen sind **nicht spülmaschinengeeignet**.

## Gebrauch

- ▷ Fetten Sie die Backformen vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- ▷ **Fassen Sie die heißen Backformen nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.** Stellen Sie die heißen Backformen immer auf eine hitzebeständige Unterlage.

- ▷ Bevor Sie die Tortenböden aus den Backformen stürzen, lassen Sie die Tortenböden in den Backformen abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen den Tortenböden und Backformen entsteht eine Luftschicht.

## Reinigen

- ▷ Reinigen Sie die Backformen 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 Backformen gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backformen sind **nicht spülmaschinengeeignet**.
- ▷ Lagern Sie die Backformen trocken.



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

# Double Chocolate Layer Cake

## Zutaten (für 16 Stücke)

### Für den Teig:

5 Eier (Gr. M)  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 TL Salz  
400 ml Buttermilch  
100 ml Sonnenblumenöl  
200 ml heißes Wasser  
400 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
100 g Backkakao

### Für die Deko:

100 g Haselnüsse  
100 g Zucker  
20 g Butter

### Für die Creme:

6 Blatt weiße Gelatine  
200 g weiße Kuvertüre  
25 g Kokosfett  
250 g Mascarpone  
1 TL Vanilleextrakt  
500 ml Sahne  
50 g Puderzucker

### Außerdem:

Butter zum Einfetten  
Karamellsauce zum Beträufeln

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten (plus ca. 60 Minuten Backzeit, ca. 30 Minuten zum Auskühlen und ca. 4 Stunden Kühlzeit)

## Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Die 3 Backformen sorgfältig mit Butter einfetten.

**Für den Teig** in einer Schüssel Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz, Buttermilch, Öl und heißes Wasser verquirlen. Die restlichen Teigzutaten in einer zweiten Schüssel mischen, dann alles miteinander verquirlen.

Für den Layer Cake werden 6 Böden benötigt. Dafür zunächst jeweils etwa 280 g Teig auf die 3 Backformen verteilen und etwa 9 Minuten backen. Anschließend die Backformen aus dem Ofen nehmen und die fertigen Böden ggf. vorsichtig mit einem Messer rundherum vom Rand lösen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Die 3 Backformen anschließend reinigen, abtrocknen und erneut ausbuttern. Dann mit dem restlichen Teig befüllen und 3 weitere Böden backen wie beschrieben.

**Für die Deko** die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und dann beiseite stellen. Den Zucker in der Pfanne goldgelb zerlassen. Sofort die Butter hinzugeben und, sobald sie zerlassen ist, die Haselnüsse unterrühren. Die Haselnussmasse auf Backpapier geben und erstarren lassen. Anschließend grob hacken.

**Für die Creme** die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Die weiße Kuvertüre hacken und mit dem Kokosfett über dem Wasserbad zerlassen. Mit Mascarpone und Vanilleextrakt verquirlen. Gelatine tropfnass in einem Topf so lange erwärmen, bis sie aufgelöst ist. 1 Esslöffel Mascarpone Mischung dazurühren. Diese Mischung zur restlichen Mascarponecreme rühren. Die Masse etwa 15 Minuten kalt stellen. Die Sahne aufschlagen und unter die gelierende Mascarponecreme rühren. Die Böden mit jeweils knapp 160 g Creme bedecken - dabei die Creme nicht ganz bis zum Rand streichen - und übereinander stapeln. Auf den obersten Boden die restliche Creme wolzig verteilen, mit etwa 3 Esslöffel Karamellsauce beträufeln und zum Schluss Krokant darauf verteilen. Bis zum Servieren mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten