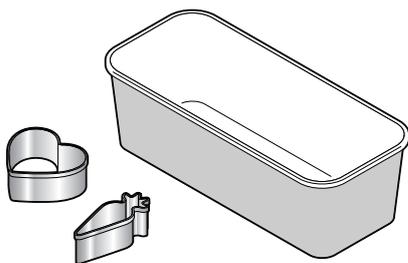
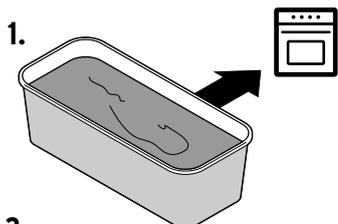


Kastenform mit Motiv-Ausstechern

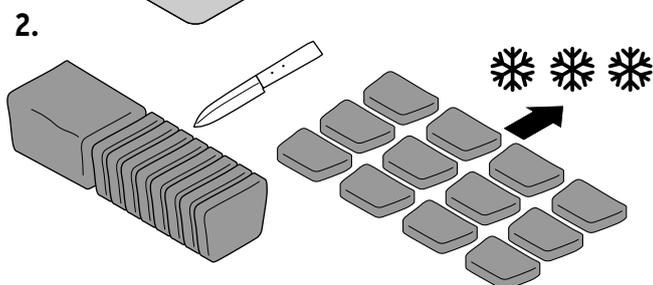
de Produktinformation und Rezepte



Gebrauch

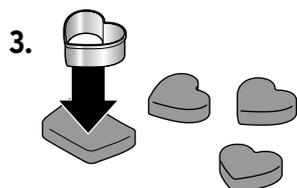


Den ersten Kuchen für das ausgestochene Motiv nach Rezept backen.

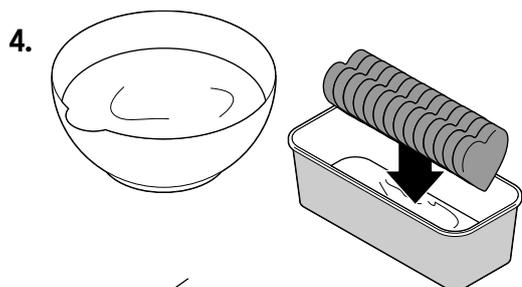


Den fertigen Kuchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und ca. 30 Min. ins Gefrierfach stellen.

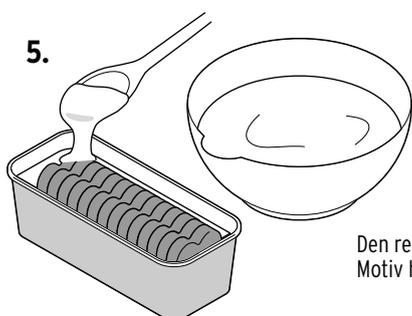
Während der Tiefkühlzeit den zweiten Teig zubereiten.



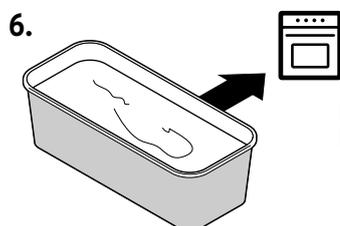
Motiv aus den angefrorenen Kuchenscheiben ausstechen.



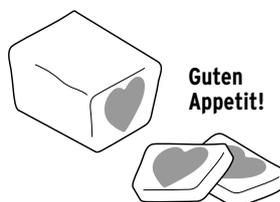
Etwas vom zweiten Teig in die Form einfüllen, dann das ausgestochene Kuchenmotiv eng an eng in die Form setzen.



Den restlichen Teig vorsichtig um das Motiv herum und darüber verteilen.



Den Kuchen nach Rezept backen und ggf. dekorieren.



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.
- ▷ 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 und die Ausstecher mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Ausstecher können auch in der Spülmaschine gereinigt werden, die Backform ist **nicht** spülmaschinengeeignet.

Hinweise zum Gebrauch

- Wie Sie mit diesem Set aus Backform und Ausstechern einen Kuchen mit eingebakemem Motiv herstellen, erfahren Sie im jeweiligen Rezept. Sie können die Backform und die Ausstecher auch einzeln verwenden.
- Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- **Fassen Sie die heiße Backform nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.** Stellen Sie die heiße Backform immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Bevor Sie den Kuchen aus der Backform 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 sowie die Ausstecher 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 alle Teile gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen.
- Lagern Sie die Backform und die Ausstecher trocken.

Artikelnummer: 371 451

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.de



www.tchibo.de/anleitungen

Herziger Vanille-Schoko-Überraschkuchen mit Frischkäse-Frosting und Himbeeren

Zutaten für ca. 12 Stücke

Für den Schoko-Teig:

180 g zimmerwarme Butter, 180 g Zucker, 3 zimmerwarme Eier (Gr. M), 200 g Mehl, 2 TL Weinstein-Backpulver, 2 gehäufte EL Back-Kakao, 2 EL Milch

Für den hellen Teig:

200 g zimmerwarme Butter, 180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3 zimmerwarme Eier (Gr. L), 150 g Mehl, 75 g gemahlene Mandeln, 2 TL Weinstein-Backpulver, 4 EL Milch

Für das Frosting:

200 g Himbeeren, 150 g Puderzucker, 75 g zimmerwarme Butter, 200 g Frischkäse

Außerdem:

Butter für die Form, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (plus ca. 1 Stunde 20 Minuten Backzeit, 1 Stunde 10 Minuten Abkühl-/Kühlzeit und 30 Minuten Tiefkühlzeit)

Zubereitung

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform mit Butter einfetten.

Zuerst den Schoko-Teig zubereiten: Die Butter mit dem Zucker schaumig quirlen. Nach und nach die Eier einzeln darunter quirlen.

Das Mehl mit dem Weinstein-Backpulver und dem Back-Kakao mischen und über den Teig sieben, dann die Milch hinzugeben. Kurz unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Den Teig in die Backform füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Nach einer Stäbchenprobe herausnehmen und kurz in der Form ruhen lassen, anschließend den Kuchen auf ein Küchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Den Kuchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf einer Platte verteilen und für ca. 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.

Währenddessen den Mandelteig zubereiten:

Dafür die Backform waschen, abtrocknen und wieder mit Butter einfetten. Den Backofen erneut auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig quirlen. Die Eier nach und nach einzeln darunter quirlen.

Das Mehl mit den gemahlenden Mandeln und dem Weinstein-Backpulver mischen und zusammen mit der Milch unter den Teig rühren. Nun etwas Teig ca. 1 cm hoch in die Backform füllen.

Die Schoko-Kuchenscheiben aus dem Tiefkühlfach holen und mit dem Herz-Ausstecher aus jeder Scheibe ein Herz ausstechen.

Tipp: Die Kuchenreste lassen sich z.B. für Cake-Pops oder Desserts verwenden.

Die Herzen dicht an dicht hintereinander in die Form schichten, sodass sie längs ganz eng in der Form stecken. Den restlichen hellen Mandelteig behutsam darum herum und darüber verteilen und glatt streichen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen. Nach einer Stäbchenprobe herausnehmen und kurz in der Form ruhen lassen, anschließend den Kuchen auf ein Küchengitter heben und vollständig auskühlen lassen.

Zum Verzieren die Himbeeren putzen. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit Butter und Frischkäse verquirlen. Die Creme für ca. 30 Minuten kühl stellen, bis sie etwas fester geworden ist. Dann die Kuchenoberfläche damit wolkig einstreichen und obenauf dicht an dicht die Himbeeren setzen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Schokokuchen mit Möhre

Zutaten für ca. 12 Stücke

Für den orangefarbenen Teig:

180 g zimmerwarme Butter, 180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3 zimmerwarme Eier (Gr. M), 150 g Mehl, 75 g gemahlene Mandeln, 2 TL Weinstein-Backpulver, 2 EL Milch

Für den Schoko-Teig:

240 g zimmerwarme Butter, 240 g Zucker, 4 zimmerwarme Eier (Gr. M), 240 g Mehl, 2 TL Weinstein-Backpulver, 2 gehäufte EL Back-Kakao, 4 EL Milch

Für den Schokoguss:

100 g Zartbitterschokolade, 75 ml Sahne, 2 TL Kokosfett

Außerdem:

Butter für die Form, orange Lebensmittelfarbpaste oder -gel, 10 Zweige Minze

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (plus ca. 1 Stunde 20 Minuten Backzeit, 1 Stunde 10 Minuten Abkühl-/Kühlzeit, 30 Minuten Tiefkühlzeit und 30 Minuten zum Anhärten)

Zubereitung

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform mit Butter einfetten.

Zuerst den orangefarbenen Teig zubereiten:

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig quirlen. Die Eier nach und nach einzeln darunter quirlen. Das Mehl mit den gemahlenden Mandeln und dem Weinstein-Backpulver mischen und zusammen mit der Milch unter den Teig rühren. So viel orangefarbene Lebensmittelfarbe hinzurühren, bis ein satter Möhrenton erreicht ist.

Den Teig in die Backform füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Nach einer Stäbchenprobe herausnehmen und kurz in der Form ruhen lassen, anschließend den Kuchen auf ein Küchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Den Kuchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf einer Platte verteilen und für ca. 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.

Währenddessen den Schoko-Teig zubereiten:

Dafür die Backform waschen, abtrocknen und wieder mit Butter einfetten. Den Backofen erneut auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig quirlen. Die Eier nach und nach einzeln darunter quirlen.

Das Mehl mit dem Weinstein-Backpulver und dem Back-Kakao mischen und über den Teig sieben, dann die Milch hinzugeben. Kurz unterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Die orangefarbenen Kuchenscheiben aus dem Tiefkühlfach holen und aus jeder Scheibe vorsichtig eine Möhre ausstechen - Vorsicht: die Möhren brechen leicht!

Tipp: Die Kuchenreste lassen sich z.B. für Cake-Pops oder Desserts verwenden.

Nun etwa 1/3 des Schoko-Teigs in die Backform füllen. Die Backform dann leicht schräg halten und den Teig auch schräg hineinstreichen.

Die ausgestochenen Möhren dicht an dicht hintereinander schräg auf den Teig legen, sodass sie ganz eng in der Form sitzen. Den restlichen Teig behutsam darum herum verteilen und glatt streichen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen. Nach einer Stäbchenprobe herausnehmen und kurz in der Form ruhen lassen, anschließend den Kuchen auf ein Küchengitter heben und vollständig auskühlen lassen.

Zum Verzieren die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Sahne und dem Kokosfett über dem Wasserbad unter Rühren zerlassen.

Wenn alles glatt geschmolzen ist, aus dem Wasserbad nehmen und leicht abkühlen lassen. Den noch lauwarmen Guss längs auf dem Kuchen verteilen und etwas verstreichen, sodass links und rechts am Kuchen etwas Guss nach unten fließt. Den Guss anhärten lassen (ganz fest wird er nicht).

Die Minze waschen und trocken tupfen. Dann die Stängelspitzen abzupfen. Mit einem kleinen Holzspieß längs oben auf dem Kuchen Löcher piksen und die Minze hinein stecken.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Alle Rechte vorbehalten