



Überraschkuchen- Backform

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrer neuen Backform können Sie einen überraschenden Piñata-Effekt zaubern! Ideal z.B. für einen Kindergeburtstag.

Sie stellen einfach zwei Kuchenhälften mit einem Hohlraum in der Mitte her, füllen den Hohlraum z.B. mit Schokolinsen, Creme, Eis, Früchten o.Ä. - und wenn Sie den Kuchen anschneiden, purzelt wie bei einer Piñata die Füllung heraus.

Durch die Antihafte Wirkung des Silikonmaterials löst sich der gebackene Kuchen leicht aus der Backform. Die Backform ist temperaturbeständig bis +230 °C und spülmaschineneeignet.

Sie können die Backform auch als ganz normale Kuchenform verwenden.

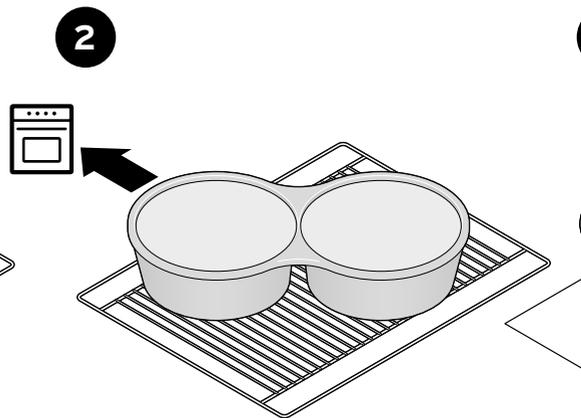
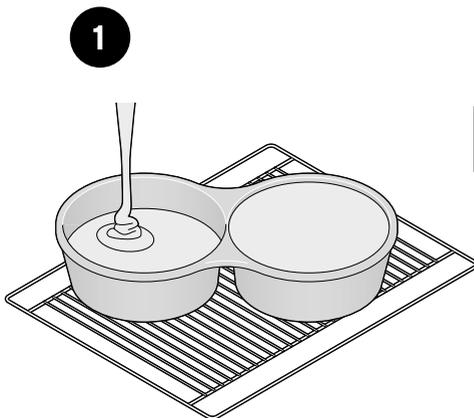
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen!

Ihr Tchibo Team

Artikelnummer: 605 971

Wichtige Hinweise

-  Die Backform ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
-  Die Backform ist auch für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet.
-  Wenn Sie die Backform im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh 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 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.

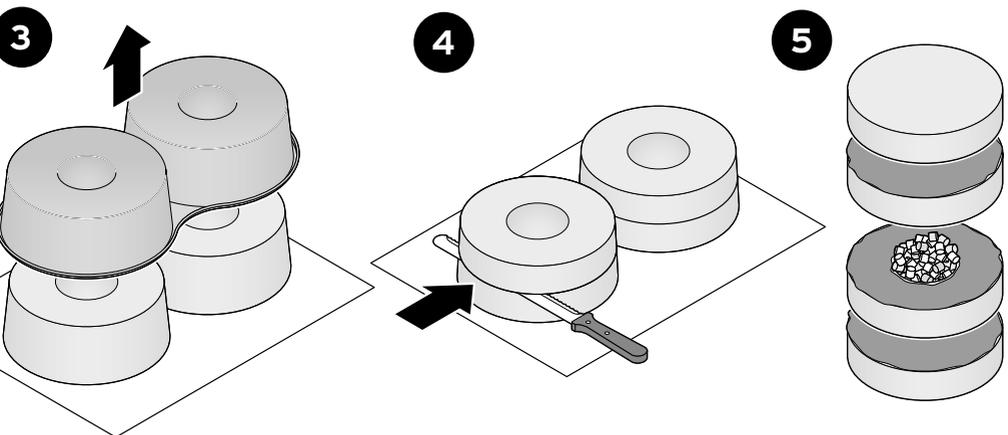


Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände. Sie können die Backform auch in der Spülmaschine reinigen. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- ▷ Pinseln Sie die Mulden der Backform anschließend leicht mit einem neutralen Speiseöl ein.

Gebrauch

- ▷ Spülen Sie die Mulden der Backform vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- ▷ Pinseln Sie die Mulden der Backform ggf. leicht mit einem neutralen Speiseöl ein. 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 den Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backform darauf, bevor Sie die Mulden befüllen. Das erleichtert den Transport. Wegen der Größe der Backformen müssen Sie diese vermutlich diagonal platzieren.
- ▷ Bevor Sie das fertige Backgut aus den Mulden lösen, 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.



Zitronen Surprise Inside Cake



Zutaten

Für den Teig:

- 300 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillepaste
- 8 Eier, getrennt
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Natron
- Saft und Abrieb von 2 Bio-Zitronen
- 200 ml Milch

Für die Creme:

- 300 g Mascarpone
- 200 g Frischkäse
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Puderzucker, gesiebt
- 2 TL Zitronensaft
- Lebensmittelfarbgel, mint
- Lebensmittelfarbgel, schwarz
- 1-2 TL Wodka, alternativ Wasser

Für die Füllung und Deko:

- ca. 150 g Mini-Marshmallows
- essbares Ostergras aus Esspapier

Anleitungen

Für den Teig:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Silikonform mit kaltem Wasser ausspülen.
2. Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste hell aufschlagen. Eigelbe einzeln nacheinander unterschlagen. Zitronenabrieb und Zitronensaft unterrühren.
3. Mehl, Natron und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterheben.
4. Eiweiß steifschlagen und vorsichtig unterheben.
5. Teig auf die Silikonformen verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 55-60 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.
6. Aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen.

Für die Creme:

1. Mascarpone, Frischkäse, Vanillezucker, Puderzucker und Zitronensaft glatt-rühren. Mint färben.

So geht´s weiter:

1. Böden aus der Form stürzen, ggf. etwas begradigen. Je einmal halbieren.
2. Unteren Boden mit dem Loch nach oben auf eine Tortenplatte setzen, mit Creme bestreichen, dabei die Mitte (für die Marshmallows) freilassen. Zweite Hälfte des Boden auflegen und Vorgang wiederholen. Dritten Boden mit dem Loch nach unten aufsetzen. Marshmallows hinein-füllen, mit Creme bestreichen. Kuchen mit letzten Boden verschließen.
3. Torte einmal dünn mit der Creme einstreichen, um die Krümel zu binden. 30 Minuten kühlen, dann noch einmal komplett einstreichen.
4. Schwarze Lebensmittelfarbe mit etwas Wodka mischen und mit einem kleinen Pinsel die die Torte besprenkeln. Mit Ostergras und weiteren Marshmallows dekorieren.

Schokoladen Surprise Inside Cake



Zutaten

Für die Böden:

- 300 g weiche Butter
- 450 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 7 Eier
- 525 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 3 TL Natron
- 70 g Kakaopulver (ungesüßt)
- 200 g griechischer Joghurt
- 400 ml Milch

Für die Füllung und Ummantelung:

- 300 g Frischkäse
- 300 g Nuss-Nougat-Creme
- 200 g Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 2 EL Kakao (ungesüßt)

Für die Dekoration und Füllung:

- 200 g schokolierete Ostereier

Außerdem:

- 1 Surprise Backform
- 1 Spritzbeutel
- 1 Sterntülle

Anleitungen

Für die Böden:

1. Den Backofen 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Butter, Zucker und Salz cremig schlagen. Die Eier nacheinander unterschlagen, jedes etwa 30 Sek., dann das Vanilleextrakt dazugeben.
3. Mehl, Backpulver, Natron und Kakao mischen und im Wechsel mit Joghurt und Milch unterheben. Zügig und nur so viel rühren wie nötig.
4. Den Teig auf beide Formen verteilen und im vorgeheizten Backofen 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen! Die Böden aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Die Böden je einmal halbieren.

Für die Creme:

1. Frischkäse, Kakao und Nuss-Nougat-Creme glatt rühren. Sahne steif schlagen. Sahnesteif dabei einrieseln lassen. Sahne vorsichtig unter die Nuss-Nougat-Creme heben.

Den ersten Boden (ggf. etwas begradigen) mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Mit etwas Creme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und den Vorgang wiederholen. Dritten Boden mit dem Loch nach unten aufsetzen. Schokoeier in die Öffnung füllen. Den Rand des Bodens wieder mit Creme bestreichen. Den letzten Boden auflegen. Die Torte mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 1 Stunde kühlen. Den letzten Boden danach bei Bedarf begradigen.

2. Torte aus der Form lösen und komplett mit der Creme einstreichen. Dabei etwa 3 EL beiseite stellen. Diese dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kleine Cremetuffs auf die Torte spritzen und mit schokolierten Ostereiern dekorieren.

Tipps

- Bei hohen Torten kann man Tortenrandfolie zur Verlängerung des Tortenringes verwenden.
- Die Cremetuffs idealerweise immer erst vor dem Servieren auf die Torte setzen. Je nach Raumfeuchtigkeit können sie recht schnell pampig werden.
- Man kann auch kleine Erdbeerwürfel, halbierte Himbeeren oder Blaubeeren zwischen die Böden legen.
- Im Sommer lässt sich das Törtchen wunderbar mit frischen Beeren dekorieren.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2021 EMF Verlag GmbH

Alle Rechte vorbehalten