



# Rosen-Gugelhupfform

 Produktinformation und Rezept

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Durch die Antihafte Wirkung des Silikonmaterials löst sich der gebackene Kuchen leicht aus der Form. Ein Einfetten ist in der Regel nicht notwendig.



Die Silikonbackform ist lebensmittelecht, obstsäurebeständig, hitze- und kältebeständig, formstabil, auslaufsicher sowie spülmaschinengeeignet.







Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und gutes Gelingen!

## Ihr Tchibo Team

---

### Wichtige Hinweise

-  <sup>+230°C</sup>  
<sub>-30°C</sub> Die Backform ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
-  Wenn Sie die Backform im heißen Backofen oder in der Mikrowelle verwenden, fassen Sie die Backform 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 Speisen nicht in der Backform und verwenden Sie 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 spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
-   Die Backform ist für den Gebrauch in der Mikrowelle und im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht!
- 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 Gugelhupfform auch in der Spülmaschine reinigen. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
  - Pinseln Sie die Backform anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
- 

## **Tipps zum Gebrauch**

- Spülen Sie die Gugelhupfform vor dem Einfüllen des Teiges immer mit kaltem Wasser aus.
  - Pinseln Sie die 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 den Teig einfüllen. Das erleichtert den Transport.
  - Bevor Sie das fertige Backgut aus der Backform lösen, lassen Sie die Backform ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abküh-
-

len. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.

- Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

---

## Himbeer-Rosen-Gugelhupf



### Zutaten

#### Für den Rührteig:

- 150 g Himbeeren, tiefgefroren
- 200 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 300 g Mehl

- 2 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 50 ml Rosenwasser, alternativ Milch

### **Für die Deko:**

- 60 g weiße Schokolade
- Lebensmittelfarbgel in pink
- alternativ rosa Schokolade  
(keine Lebensmittelfarbe notwendig)
- Rosenblätter

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
(plus ca. 45 - 50 Minuten Backzeit)

### **Zubereitung**

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform mit kaltem Wasser ausspülen und abtropfen lassen.
2. **Für den Rührteig** Butter, Zucker und Salz etwa 5 Minuten hell aufschlagen.
3. Eier nacheinander etwa 1/2 Minute lang unterschlagen.
4. Mehl und Backpulver mischen.
5. Himbeeren mit 1 EL der Mehlmischung mischen, damit die Himbeeren nicht komplett nach unten sinken.
6. Restliche Mehlmischung mit Milch und Rosenwasser unter die Butter-Mischung rühren.
7. Himbeeren unterheben. Teig in die Form füllen und glatt streichen.

8. Im vorgeheizten Backofen 45 - 50 Minuten goldgelb backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Biskuit durchgebacken ist. Ggf. die Backzeit um wenige Minuten verlängern.
9. Gugelhupf aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
10. Aus der Form stürzen.
11. **Für die Deko** Schokolade fein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit Lebensmittelfarbgel rosa färben und kreisförmig über den Gugelhupf geben.
12. Mit Rosenblättern verzieren und servieren.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2021 EMF Verlag GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Made exclusively for:

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

---

**Artikelnummer: 605 976**

---