

Silikon-Backform für Tannenbäumchen

Produktinformation und Rezept

Die Tannenbäumchen-Backform aus Silikon ist extrem flexibel und hat eine Antihafte Wirkung. Dadurch lassen sich die fertigen Küchlein leicht herauslösen.

Die Silikon-Backform ist lebensmittelecht, hitze- und kältebeständig, formstabil, auslaufsicher und spülmaschinengeeignet.

Wichtige Hinweise

-  Die Backform ist für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °C geeignet.
-  Die Backform ist für den Gebrauch in Backofen oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen-Herstellers.
-  **Bei Verwendung im Backofen wird die Backform sehr heiß!**
Es besteht Verbrennungsgefahr. Fassen Sie die heiße Backform nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-  Schneiden Sie in der Backform keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Die Backform wird dadurch beschädigt.

-   Stellen Sie die Backform nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
-  Die Backform ist 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 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.
- Pinseln Sie die Mulden der Backform anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.

Gebrauch

- Spülen Sie die Mulden der Backform vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- Pinseln Sie die Mulden 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 oder sehr feuchten Teigen.

- Nehmen Sie das Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backform darauf, bevor Sie die Mulden befüllen. Das erleichtert den Transport.
 - Bevor Sie die fertigen Küchlein aus der Backform lösen, lassen Sie die Backform ca. 10 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Küchlein und Backform entsteht eine Luftschicht.
 - Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.
-

Tannenbaum-Küchlein mit Apfel und Walnüssen

Zutaten (für 8 Stück)

- 225 g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Rohrzucker
- 1 TL Zimt
- optional 1 EL Ahornsirup
- 75 g Butter
- 4 Eier (Gr. M)
- 200 ml Buttermilch
- 2 kleine Äpfel
- 75 g Walnüsse

Außerdem:

- Butter zum Einfetten der Mulden

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
(plus ca. 25 Minuten Backzeit)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tannenbaum-Mulden der Backform dünn mit Butter einfetten.
2. Für die Küchlein Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Zimt in einer großen Schüssel gründlich vermischen.
Die Butter zerlassen und mit den Eiern in einer zweiten Schüssel mit einem Schneebesen gut durchmixen. Die Buttermilch untermischen und alles noch einmal gründlich verrühren.
Anschließend optional Ahornsirup für mehr Süße hinzugeben.
3. Die flüssige Mischung zur trockenen Mischung gießen und alles mit einem Kochlöffel gut umrühren, bis keine trockenen Stellen mehr zu sehen sind.
4. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in Würfel schneiden. Die Walnuskerne grob hacken.
Apfelwürfel und Walnuskerne zum Teig geben und kurz unterrühren.
Den Teig gleichmäßig auf die Mulden verteilen.
5. Das Backform in den vorgeheizten Ofen schieben und die Küchlein für etwa 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob die Küchlein durchgebacken sind.
Sollten die Küchlein noch nicht durchgebacken sein, lose mit Alufolie abdecken und die Backzeit um ein paar Minuten verlängern.
6. Die fertigen Küchlein vorsichtig aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Luftdicht verpackt bleiben die Küchlein etwa 2 Tage frisch.