

Mini-Gugelhupfformen

 Produktinformation und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Mini-Gugelhupfformen aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihafte Wirkung. Dadurch lassen sich die Gugelhupfe besonders leicht herauslösen – ein Einfetten der Förmchen ist in der Regel nicht notwendig.

Die Mini-Gugelhupfformen aus Silikon sind lebensmittelecht, hitze- und kältebeständig, formstabil und auslaufsicher, auch ohne Blech verwendbar und spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

- Die Backförmchen sind für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °C geeignet.
- Die Backförmchen sind für den Gebrauch in Backofen oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen-Herstellers.

- Bei Verwendung im Backofen werden die Backförmchen sehr heiß! Es besteht Verbrennungsgefahr. Fassen Sie die heißen Backförmchen nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
 - Schneiden Sie in den Backförmchen keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Die Backförmchen werden dadurch beschädigt.
 - Stellen Sie die Backförmchen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
 - Die Backförmchen sind 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 Backförmchen kommen. Diese sind weder gesundheits-schädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backförmchen.
 - Durch das Material der Backförmchen 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 Backförmchen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
- Pinseln Sie das Innere der Backförmchen anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.

Gebrauch

- Spülen Sie die Backförmchen vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- 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 das Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backförmchen darauf, bevor Sie sie befüllen. Das erleichtert den Transport.
- Bevor Sie die Gugelhupfe aus den Gugelhupfformen stürzen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen.
In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Gugelhupf und Backförmchen entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie die Backförmchen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Zitronen-Gugelhupf

Zutaten für 12 Backförmchen

ca. 10 Min. Zubereitung

ca. 20 Min. Backen

Pro Mini-Gugelhupf ca. 175 kcal

Für den Teig:

- 2 kleine Bio-Zitronen
- 2 Eier (Größe M)
- 100 ml Sonnenblumenöl
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 100 ml Mineralwasser
- 110 g Zucker
- Salz
- 100 g Mehl (Type 405)
- 2 TL Backpulver (8 g)

Für die Glasur:

- 8 EL Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180 °C (Umluft) vorheizen.
Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und 2 TL Schale abreiben.
Die Backförmchen zum Befüllen auf das Backofengitter stellen.
2. Die Eier mit Öl, Zitronenschale, Vanillemark, Wasser, Zucker und 2 Prisen Salz mit dem Schneebesen schaumig rühren.

3. Mehl und Backpulver darauf sieben und mit einem Teigspatel rasch unterheben. Dabei den Teig nicht zu lange rühren, sonst wird er zähflüssig.
4. Den Teig in die Backförmchen füllen.
Die Küchlein im Backofen (mittlere Schiene)
15-20 Min. backen.
Aus dem Backofen nehmen und in den Backförmchen etwas abkühlen lassen.
5. Die Küchlein aus den Backförmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.
Für die Glasur den Puderzucker und den Zitronensaft in einem Schälchen verrühren.
Dann die abgekühlten Küchlein mit der Glasur überziehen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de

Artikelnummer: 695 255