

# Osterhasen-Backform

de Produktinformation und Rezept

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Osterhasen-Backform aus Silikon ist extrem flexibel und hat eine Antihafte Wirkung. Dadurch lässt sich der fertige Osterhase leicht herauslösen.

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







Verwendbar mit Blech oder Gitterrost.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und gutes Gelingen!

## Ihr Tchibo Team

---

### Wichtige Hinweise

-   $+200^{\circ}\text{C}$   
 $-20^{\circ}\text{C}$  Die Backform ist für einen Temperaturbereich von  $-20^{\circ}\text{C}$  bis  $+200^{\circ}\text{C}$  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

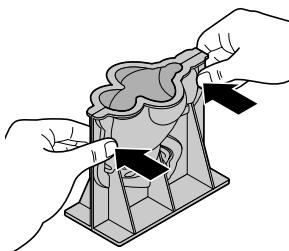
- Reinigen Sie die Backform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
- Pinseln Sie das Innere der Backform-Hälften anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.

---

## Gebrauch

- Spülen Sie die Backform-Hälften vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- Pinseln Sie die Backform-Hälften 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.

1.

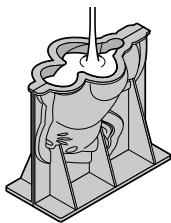


### **Zusammenstecken:**

Stecken Sie die beiden Backform-Hälften mit Hilfe der Silikonlippe zusammen. Drücken Sie

dabei die Silikonlippe umlaufend fest zusammen. Streichen Sie abschließend noch einmal von beiden Seiten mit den Fingern die gesamte Silikonlippe entlang, so dass diese tatsächlich überall fest geschlossen ist.

2.



Nehmen Sie das Gitterrost oder Backblech aus dem Backofen und stellen Sie die Backform zum Befüllen kopfüber darauf. Das erleichtert den Transport. Legen Sie Backpapier oder eine Dauerbackmatte unter.

So bleibt Ihr Ofen sauber, wenn doch einmal etwas Teig auslaufen sollte.

**Teig einfüllen:** Füllen Sie den Teig (z.B. mit Hilfe eines Esslöffels) in die Backform ein. Achten Sie darauf, dass der Teig bis ganz nach unten läuft und die komplette Form ausfüllt. **Klopfen Sie die Form jedoch keinesfalls auf die Arbeitsplatte und schieben Sie auch nicht mit dem Löffelstiel o.Ä. nach, da sich dabei die Backform-Hälften voneinander lösen könnten!** Warten Sie ggf. nach dem Befüllen kurz, bis der Teig von selbst bis ganz nach unten abgesackt ist, bevor Sie die Form in den Backofen stellen.

3. Backen Sie den Osterhasen gemäß Rezept.
  4. Bevor Sie den fertigen Osterhasen nach dem Backen aus der Backform herauslösen, lassen Sie die Backform ca. 10 Minuten auf dem Gitterrost oder einem Kuchengitter abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.
  5. Ziehen Sie die Backform-Hälften anschließend vorsichtig auseinander, um den Osterhasen herauszulösen. Entfernen Sie ggf. überstehende Teigreste vorsichtig mit einem Messer.
- Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

# Rezept

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten plus ca. 25 Minuten  
Backzeit bei 180 °C Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 °C)

## Zutaten für 1 Osterhasen

- 90 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 1/2 Prise Salz
- 2 Eier (Gr. M)
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

Zum Verfeinern des Teiges:

- Schokolade, Obst, Nüsse etc. nach Belieben

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen.
2. Die weiche Butter mit Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen und schaumig schlagen.
3. Jedes Ei einzeln zu der Butter-Zucker-Mischung hinzugeben und erneut schaumig schlagen.
4. Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Teig vermengen.
5. Den Teig nach Belieben mit Schokolade, Obst oder Nüssen verfeinern.
6. Die Backform-Hälften einfetten, mit Hilfe der Silikonlippe fest zusammendrücken und dann den Teig einfüllen wie unter „Gebrauch“ beschrieben.
7. Die Backform in den vorgeheizten Backofen stellen und für ca. 25 Minuten backen.
8. Anschließend die Backform ca. 10 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
9. Den noch warmen Osterhasen wie unter „Gebrauch“ beschrieben vorsichtig aus den Backform-Hälften lösen und ggf. überstehende Teigreste mit einem Messer entfernen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Made exclusively for:

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

---

**Artikelnummer: 695 439**