



Backförmchen

 Produktinformation und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Backförmchen aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihafte Wirkung. Dadurch lassen sich die Kuchen besonders leicht herauslösen – ein Einfetten der Mulden ist in der Regel nicht notwendig.

Die Backförmchen aus Silikon sind lebensmittelecht, hitze- und kältebeständig, formstabil, auslaufsicher und spülmaschinengeeignet.

Damit Sie die Backförmchen gleich ausprobieren können, haben wir Ihnen ein Rezept beigelegt.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de

Artikelnummer: 723 061

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 151368FV03X00XVI · 2025-10

Wichtige Hinweise

-  Der Artikel ist für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °C geeignet.
-  Der Artikel ist nur für den Gebrauch in Backofen oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie ihn nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen-Herstellers.
-  Schneiden Sie in dem Artikel keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Der Artikel wird dadurch beschädigt.
-   Stellen Sie den Artikel nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
-  Wenn Sie den Artikel aus dem heißen Backofen nehmen, fassen Sie ihn nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
-  Der Artikel ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche des Artikels kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.
- Durch das Material des Artikels 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 den Artikel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
 - Pinseln Sie das Innere der Mulden anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
-

Gebrauch

- Spülen Sie die Mulden 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.
- Bevor Sie die Kuchen aus den Mulden stürzen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Kuchen und Mulden entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie den Artikel möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Rezept

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

Zutaten

- 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 Mulden

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 Mulden einfetten und den Teig mit einem Esslöffel in die Mulden füllen.

7. Die Backförmchen in den vorgeheizten Backofen stellen und für ca. 25 Minuten backen.
8. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob die Kuchen durchgebacken sind.
Sollten die Kuchen noch nicht durchgebacken sein, lose mit Alufolie abdecken und die Backzeit um ein paar Minuten verlängern.
9. Ca. 5 Minuten auskühlen lassen. Dann die fertigen Kuchen vorsichtig aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.