



Backform Mini-Madeleines

Liebe Kundin, lieber Kunde!







Die Backform für 20 Mini-Madeleines aus Silikon ist extrem flexibel und hat eine Antihafteffekt. Dadurch lassen sich die fertigen Madeleines besonders leicht herauslösen - ein Einfetten ist in der Regel nicht notwendig.

Die Backform ist lebensmittelecht, obstsäurebeständig, hitze- und kältebeständig, formstabil und auslaufsicher, auch ohne Blech verwendbar und spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

-  Die Form ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
- Wenn Sie die Form im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-  Die Form ist auch für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!
-   Stellen Sie die Form nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie Speisen nicht in der Form und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Form wird dadurch beschädigt.
- Reinigen Sie die Form vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
-  Die Form ist auch spülmaschineneeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Form kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Form.

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 Backform vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- ▷ Pinseln Sie die Mulden der Form 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. Bisquitteig) oder sehr schweren 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 Mini-Madeleines aus den Mulden lösen, lassen Sie die Form ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen.
In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Backgut und Form entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Mini-Madeleines

Zutaten für ca. 40 Stück (2 Backformen)

ca. 15 Min. Zubereitung | ca. 1-2 Std. Kühlen | ca. 8-10 Min. Backen

Pro Madeleine ca. 52 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 5 g Kohlenhydrate

100 g Butter
1 Ei

evtl. weiche Butter und Mehl
für die Form

90 g Zucker

für die Glasur:

1 Prise Salz

120 g Puderzucker

120 g Mehl

1 1/2 EL Orangensaft

1/2 TL Backpulver (ca. 2 g)

abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange

Zubereitung

1. Butter in kleinem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen (dabei nicht zu stark erhitzen!). Danach abkühlen lassen. Die Mulden der Form ggf. mit etwas Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Ei, Zucker und Prise Salz schaumig rühren.
3. Mehl und Backpulver mischen und auf die Ei-Masse sieben. Anschließend schnell mit einem Teigspatel unterheben.
4. Die abgeriebene Orangenschale in die noch flüssige Butter rühren und die Mischung langsam in den Teig gießen. Alles gründlich verrühren. Anschließend den Teig zuge- deckt ca. 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) oder 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Hälfte des Teiges in die Mulden der Form füllen und ca. 8 bis 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis die Mini-Madeleines leicht braun sind.

6. Die Backform aus dem Ofen nehmen und die Mini-Madeleines etwas abkühlen lassen; anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
7. Den restlichen Teig in die Mulden der Form füllen und auf dieselbe Weise backen.
8. Für die Glasur Puderzucker und Orangensaft glatt rühren und die Mini-Madeleines von beiden Seiten damit bestreichen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.



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.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.de

Artikelnummer: D 301 196