



Dauerbackmatten für kleine Biskuitrollen

de Produktinformation

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Noch nie war es so einfach, perfekte Biskuitrollen herzustellen:
Den Teig einfach auf den auslaufsicheren Backmatten backen, anschließend mit der gewünschten Füllung bestreichen, aufrollen und fertig!

Oder Sie stürzen die Biskuitböden, wie in unseren Rezepten beschrieben, zunächst auf leicht angefeuchtete Küchentücher, rollen die Biskuits mit Hilfe der Küchentücher auf, lassen den Biskuit vollständig abkühlen, rollen ihn vorsichtig wieder ab, bestreichen ihn und rollen ihn wieder auf. Dies empfiehlt sich vor allem bei Sahnefüllungen, die auf dem noch warmen Biskuit zu zerlaufen drohen.

Durch die Antihafwirkung des Silikonmaterials löst sich der gebackene Biskuit leicht von den Matten. Ein Bestäuben mit Mehl ist in der Regel nicht notwendig.

Natürlich können Sie die Backmatten auch als Backpapier-Ersatz für normale Kekse verwenden.

Die Backmatten sind temperaturbeständig bis +230 °C und spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen!

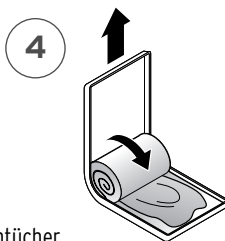
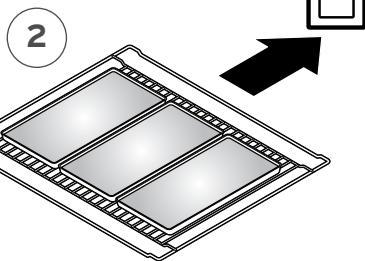
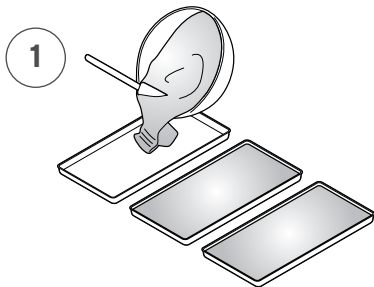
Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Artikelnummer: 389 232


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



Oder Sie verarbeiten den Biskuitboden alternativ zu den Schritten **3** und **4** wie in unseren Rezepten beschrieben weiter:

1. Auf leicht angefeuchtete Küchentücher stürzen.
2. Aufrollen und abkühlen lassen.
3. Wieder entrollen und mit Füllung bestreichen.
4. Erneut mithilfe der Küchentücher aufrollen.

Wichtige Hinweise

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

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backmatten mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände. Sie können die Backmatten auch in der Spülmaschine reinigen. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- ▷ Pinseln Sie die Backmatten anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.

Tipps zum Gebrauch

- ▷ Spülen Sie die Backmatten vor dem Einfüllen des Teiges immer mit kaltem Wasser aus.
 - ▷ Nehmen Sie den Gitterrost aus dem Backofen und legen Sie die Backmatten darauf, bevor Sie den Teig einfüllen. Das erleichtert den Transport.
 - ▷ Lassen Sie die Backmatten nur kurz auf dem Gitterrost abkühlen, bevor Sie den Biskuit aufrollen. Wenn der Biskuitboden zu stark auskühlt, kann er beim Aufrollen leicht brechen.
 - ▷ Reinigen Sie die Backmatten möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen lassen.
-

Rezepte

Herzhafte 3 Mini-Biskuitrollen mit Lachs und Rucola

- 1 TL Sonnenblumenöl für die Backmatten
- 3 Eier (Größe M)
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 40 g Weizenmehl (Type 405)
- 20 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 200 g Frischkäse
- 2 TL Sahnemeerrettich
- 1 TL Senf
- 75 g Sahne
- Pfeffer
- 1 Bund Rucola
- 1 Bund Dill
- 150 g geräucherter Lachs in Scheiben

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die 3 Silikonbackmatten nebeneinander auf ein Backblech legen und mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln.
2. Die Eier trennen. Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

3. In einer zweiten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, bis die Masse hellgelb wird. Mehl, Speisestärke und Backpulver darübersieben und unterheben. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben und den Teig gleichmäßig auf den drei Backmatten verteilen. Auf der mittleren Schiene 8-10 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit drei Küchentücher auf der Arbeitsplatte auslegen und leicht mit Wasser besprühen.
5. Die fertigen Kuchenplatten aus dem Ofen nehmen, jeweils auf ein Küchentuch stürzen und nach 30 Sekunden die Backmatten vorsichtig abziehen. Die Biskuits jeweils von der Längsseite mithilfe der Küchentücher aufrollen und vollständig auskühlen lassen.
6. Für die Füllung den Frischkäse mit Sahnemeerrettich und Senf glatt rühren. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen, unter die Frischkäsemischung heben und alles mit Pfeffer abschmecken. Rucola und Dill verlesen, waschen und trocken schütteln. Die Dillspitzen abzupfen und fein hacken.
7. Nach der Auskühlzeit die Biskuits vorsichtig ausrollen, den Rucola darauf verteilen, mit den Räucherlachsscheiben belegen und die Frischkäsecreme daraufstreichen. Alles wieder vorsichtig aufrollen und mit gehacktem Dill bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Back- und Kühlzeit)

3 Mini-Biskuitrollen mit Erdbeeren und Holunder

- 1 TL Sonnenblumenöl für die Backmatten
- 3 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 120 g feinsten weißer Zucker
- 20 g Weizenmehl (Type 405)
- 20 g Speisestärke
- 20 g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 200 g Erdbeeren
- 50 g Zartbitter-Schokolade
- 200 g Sahne

- 1 Päckchen Sahnesteif
 - 3 EL Puderzucker zum Bestäuben
 - 2 EL Holunderblütensirup
1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die 3 Silikonbackmatten nebeneinander auf ein Backblech legen und mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln.
 2. Die Eier trennen. Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.
 3. In einer zweiten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, bis die Masse hellgelb wird. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver darüber sieben und unterheben. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben und den Teig gleichmäßig auf den drei Backmatten verteilen. Auf der mittleren Schiene ca. 8-10 Minuten backen.
 4. In der Zwischenzeit 3 Küchentücher auf der Arbeitsplatte auslegen und mit Wasser besprühen.
 5. Die fertigen Kuchenplatten aus dem Ofen nehmen, jeweils auf ein Küchentuch stürzen und nach 30 Sekunden die Backmatten vorsichtig abziehen. Die Biskuits jeweils mithilfe der Küchentücher von der Längsseite aufrollen und vollständig auskühlen lassen.
 6. Für die Füllung die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Schokolade in kleine Stückchen hacken und die Sahne mit Sahnesteif mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Holunderblütensirup, die Erdbeerwürfel und die Schokoladenstückchen unter die Sahne heben.
 7. Die abgekühlten Biskuitteige ausrollen, mit der Erdbeer-Schoko-Sahne bestreichen und wieder vorsichtig aufrollen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Back- und Kühlzeit)

Rezepte: Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2020 NAUMANN & GÖBEL Verlagsgesellschaft mbH
Alle Rechte vorbehalten