

Mini-Springbackformen

 Produktinformation und Rezept

Die Antihaftbeschichtung

- ▷ Zum Schutz der Antihaftbeschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie den Kuchen nicht in den Formen.
- ▷ Sollte das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backformen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen.
Die Backformen sind nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

- ▷ **Fassen Sie die heißen Backformen nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.** Stellen Sie die heißen Backformen immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Fetten Sie die Backformen vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Sie können auch Backpapier verwenden.
- ▷ Legen Sie ggf. Backpapier unter, wenn Sie die Backformen auf dem Gitterrost oder Backblech in den Backofen schieben. So bleibt Ihr Ofen sauber, wenn doch einmal etwas Teig auslaufen sollte.
- ▷ Bevor Sie den Kuchen aus der Backform herausnehmen, lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Kuchen und Backform entsteht eine Luftschicht.

Reinigen

- ▷ Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä.

- ▷ Reinigen Sie die Backformen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit weichen Borsten aus den Ritzen entfernen.
- ▷ Trocknen Sie alle Teile gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen. Lagern Sie die Backformen trocken.
- Die Backformen sind nicht spülmaschinengeeignet.

Gateau au chocolat

Zutaten für 2 kleine Springbackförmchen

120 g Blockschokolade

2 Eier

60 g weiche Butter

1 Teelöffel Milch

70 g Zucker

3 gehäufte Esslöffel Mehl

Zubereitung

1. Schokolade langsam in einem Wasserbad schmelzen.
2. Eier trennen, Eiweiß zu Eischnee schlagen, Eischnee kalt stellen.
3. Eigelb, Butter, Milch, Mehl und Zucker verrühren.
4. Die geschmolzene Schokolade kurz verrühren, bis die Konsistenz gleichmäßig ist. Dann unter die Eigelbmasse rühren und zum Schluss den Eischnee unterheben.
5. Die Backförmchen heiß ausspülen und leicht ausfetten.
6. Den Teig hineingeben und bei 175 °C ca. 40 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen. Danach auskühlen lassen.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de

Artikelnummer: 700 452