

# Gugelhupf-Backform „Blüte“

 Produktinformation und Rezept

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

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


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





Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und gutes Gelingen!

**Ihr Tchibo Team**

---

## Wichtige Hinweise

-  <sup>+200°C</sup>  
<sub>-20°C</sub> Die Backform ist für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °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 anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
- 

## Gebrauch

- Spülen Sie die Backform vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- Pinseln Sie die Backform 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.
- Nehmen Sie das Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backform darauf, bevor Sie sie befüllen. Das erleichtert den Transport.
- Bevor Sie das fertige Backgut aus der Backform lösen, lassen Sie die Backform ca. 10 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

# Himbeer-Rosen-Gugelhupf

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
(plus ca. 45 - 50 Minuten Backzeit)

## Zutaten

### Für den Rührteig:

- 150 g Himbeeren, tiefgefroren
- 200 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 50 ml Rosenwasser, alternativ Milch

### Für die Deko:

- 60 g weiße Schokolade
- Lebensmittelfarbgel in pink
- alternativ rosa Schokolade  
(keine Lebensmittelfarbe notwendig)
- Rosenblätter

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform mit kaltem Wasser ausspülen und abtropfen lassen. Dann leicht mit einem neutralen Speiseöl auspinseln.
2. **Für den Rührteig** Butter, Zucker und Salz etwa 5 Minuten hell aufschlagen.
3. Eier nacheinander etwa 1/2 Minute lang unterschlagen.

4. Mehl und Backpulver mischen.
5. Himbeeren mit 1 EL der Mehlmischung mischen, damit die Himbeeren nicht komplett nach unten sinken.
6. Restliche Mehlmischung mit Milch und Rosenwasser unter die Butter-Mischung rühren.
7. Himbeeren unterheben. Teig in die Form füllen und glatt streichen.
8. Im vorgeheizten Backofen 45 - 50 Minuten goldgelb backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Ggf. die Backzeit um wenige Minuten verlängern.
9. Backform aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
10. Den noch warmen Gugelhupf vorsichtig aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
11. **Für die Deko** Schokolade fein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit Lebensmittelfarbgel rosa färben und kreisförmig über den Gugelhupf geben.
12. Mit Rosenblättern verzieren und servieren.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2025 EMF Verlag GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

---

**Artikelnummer: 695 691**