



# Silikonbackmatte

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

In dieser Silikonbackmatte können Sie einfach und schnell kleine Apfelküchlein, Bagels, Donuts oder Krapfen backen.

Die Backmatte ist lebensmittelecht, obstsäurebeständig, hitze- und kältebeständig, formstabil, auslaufsicher sowie spülmaschinengeeignet.







Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und gutes Gelingen!

**Ihr Tchibo Team**



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

## Wichtige Hinweise

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

## Gebrauch

- ▷ Spülen Sie die Mulden der Backmatte vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- ▷ Pinseln Sie die Mulden der Backmatte 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 Teigen.
- ▷ Nehmen Sie den Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backmatte darauf, bevor Sie die Mulden befüllen. Das erleichtert den Transport.
- ▷ Bevor Sie das fertige Backgut aus den Mulden lösen, lassen Sie die Backmatte ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Backgut und Silikonmulden entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Reinigen Sie die Backmatte möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

# Apfelring-Küchlein

## Zutaten (für 6 Stück)

130 ml Milch	1 EL Vanillezucker
2 EL flüssige Butter	2 Äpfel (z.B. Elstar)
50 g Mehl	
1 Messerspitze Backpulver	Zimt-Zucker-Mischung:
1 Eiweiß	20 g Zucker und 1/2 TL Zimt
1 Eigelb	

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Umluft (220 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Milch, flüssige Butter und das Eigelb miteinander verrühren.
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, nach und nach zum Teig hinzufügen und gut verrühren. Dann den Teig 1/2 Stunde ruhen lassen.
3. Währenddessen das Eiweiß mit dem Vanillezucker steif schlagen und anschließend vorsichtig unter den Teig heben.
4. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. In 0,7 bis 1,0 cm dicke Scheiben schneiden.
5. Die Mulden der Backmatte gut einfetten und mit Mehl ausstäuben.
6. In jede Mulde eine dünne Schicht Teig gießen, dann die Apfelringe darauf legen und den restlichen Teig vorsichtig darüber gießen, sodass die Apfelringe gut umhüllt sind.
7. Im Backofen ca. 20 Minuten backen, bis die Küchlein goldbraun sind.
8. Zum Wälzen der fertigen Küchlein Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel mischen und beiseite stellen. Die fertig gebackenen Apfelküchlein nach dem Auskühlen aus den Mulden der Backmatte lösen und in der Zimt- Zucker-Mischung wälzen.

# Bagels

## Zutaten (für 6 Stück)

150 g Mehl	90 ml Wasser
1 TL Trockenhefe	2 EL Sesam, Mohn oder Sonnenblumenkerne
1 EL Sonnenblumenöl	
1/2 TL Salz	

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung vorbereiten. Die Hefe in die Vertiefung hineingeben. Dann das Salz, Sonnenblumenöl und Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Mulden der Backmatte gut einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Den Teig zu 6 gleich großen Kugeln formen. In die Mitte jeder Kugel ein Loch stechen, zu einem Ring auseinanderziehen und in die Mulden der Backmatte legen.
4. Nach Belieben mit Sesam, Sonnenblumenkernen oder Mohn bestreuen. Anschließend den Teig in der Backmatte abgedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Umluft (220 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Im Backofen für ca. 15 Minuten backen, bis die Bagels goldgelb sind.

---

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

**Artikelnummer: 381 367**