

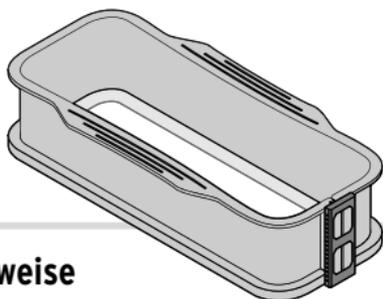
Liebe Kundin, lieber Kunde!

Der Backformrand aus Silikon ist extrem flexibel und lässt sich nach dem Backen einfach vom Backgut ablösen.

Der Glasboden schließt – selbst bei dünnflüssigen Teigen – auslaufsicher mit dem Backformrand ab. Füllen Sie jedoch keine reinen Flüssigkeiten ein. Die Backform ist auch optimal für Eis- und Kühlschrantorten geeignet. Der Glasboden ist auch geeignet zum Schneiden und Servieren des fertigen Kuchens.

Wir wünschen Ihnen viel Freude damit.

Ihr Tchibo Team



Wichtige Hinweise

- Fetten Sie die Form vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Alternativ können Sie die Form auch mit Backpapier auslegen.
- Bevor Sie das Backgut aus der Form herausnehmen, lassen Sie Backgut und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.
-   Stellen Sie die Backform mit Glasboden nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder andere Wärmequellen.

-  Die Backform mit Glasboden ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +210 °C geeignet.

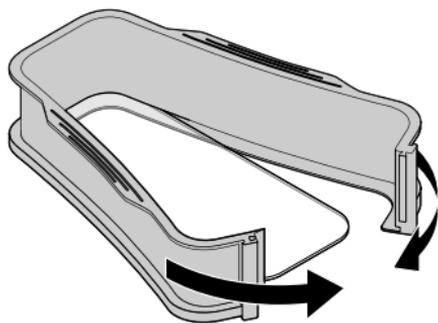


Sie ist auch für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet.

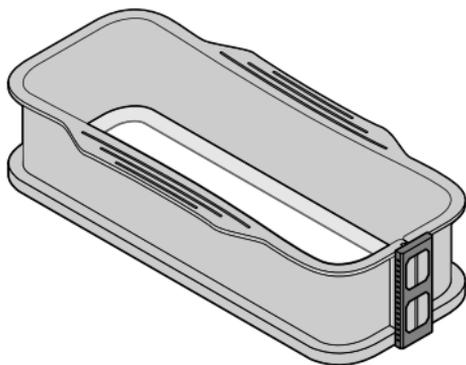
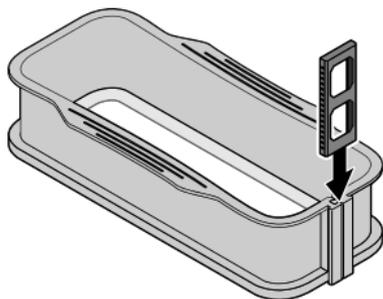
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen des Glasbodens.
- Der Glasboden darf nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie den heißen Glasboden nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage.
-  Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie die Backform mit dem Glasboden aus dem Backofen nehmen.
Der Backformrand aus Silikon sowie der Glasboden werden sehr heiß. Es besteht Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!
-  Schneiden Sie an bzw. auf dem Silikon keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Das Silikonmaterial wird dadurch beschädigt! Schneiden Sie nur direkt auf dem Glasboden.
- Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe können auf das Silikon abfärben. Diese Abfärbungen können durch sofortiges Reinigen weitestgehend entfernt werden. Durch Fette kann sich der Backformrand nach einiger Zeit verfärben. Diese Verfärbungen sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.
- Reinigen Sie den Backformrand sowie den Glasboden vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie beide Teile anschließend gut ab.
-  Der Backformrand sowie der Glasboden sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie den Backformrand aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

Gebrauch

1.



2.



- ▷ Um die Dichtigkeit zu gewährleisten, muss der Verschluss vollständig aufgeschoben sein und plan unten abschließen. Um den Verschluss leichtgängiger zu machen, geben Sie vor dem ersten Gebrauch etwas Speiseöl auf Verschluss und Silikonführung, z.B. mit einem Backpinsel.

Saftiges Banana Bread mit Banoffee-Frosting

Menge: für 16 Scheiben

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. (+ ca. 45 Min. Backzeit und 1 Std. Auskühlzeit)

Zutaten für den Teig:

50 g	Pekannüsse	1 Prise Salz
200 g	Mehl	3 zimmerwarme Eier (Größe M)
1/2 Päckchen	Backpulver	
50 g	Schokotropfen	2 reife Bananen
100 g	weiche Butter	50 g Joghurt
50 g	Zucker	1 Msp. Zimt

Zutaten für das Frosting:

75 g	weiche Butter	1 Prise Salz
75 g	Puderzucker	1 große reife Banane
200 g	Doppelrahm-Frischkäse	
3 EL	Karamellsauce (Fertigprodukt)	

außerdem: Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Pekannüsse grob hacken und in einer Schüssel mit Mehl, Backpulver und Schokotropfen verrühren.

Artikelnummer: 374 511



www.tchibo.de/anleitungen

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten

3. Butter mit Zucker und Salz in einer zweiten Schüssel schaumig schlagen. Die Eier einzeln nach und nach darunterühren.
4. Die Bananen in einer dritten Schüssel zerdrücken und mit Joghurt und Zimt verquirlen.
5. Die Bananenmischung mit der Buttermischung verquirlen, dann die Mehlmischung darunterühren.
6. In die Form füllen, glatt streichen und etwa 45 Minuten backen. Nach einer Stäbchenprobe herausnehmen. Aus der Form lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Für das Frosting Butter mit Puderzucker verquirlen, dann Frischkäse und Salz darunterühren.
8. Das Frosting nach Belieben nochmals 30 Minuten kalt stellen oder direkt auf die Kuchenoberfläche streichen.
9. Die Banane in Scheiben schneiden und auf dem Frosting anrichten. Mit etwas Karamellsauce beträufeln und sofort servieren.

Hefezopf mit Rosinen und Vanille

Menge: für 16 Scheiben

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. (+ ca. 2 1/2 Std. Gehzeit und 30 Min. Backzeit)

Zutaten:

25 g	Rosinen	50 ml	Sahne
100 ml	Apfelsaft	40 g	Zucker
18 g	frische Hefe	1 TL	Vanilleextrakt
265 g	Mehl	2	reife Bananen
40 g	weiche Butter	1	Ei (Größe M)
50 g	Zucker		

außerdem: Butter für die Form, Mehl für die Arbeitsfläche, Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Rosinen in ein Sieb geben. Mit heißem Wasser abspülen, dann abgedeckt in einer Schale über Nacht im Apfelsaft einweichen.
2. Am nächsten Tag die Hefe in 40 ml lauwarmes Wasser bröckeln, darin auflösen und 2 EL Mehl darunterühren. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit Butter, Sahne, Zucker und Vanilleextrakt in eine Schüssel geben. Das Ei in einer Tasse gut verquirlen, die Hälfte ebenfalls in die Schüssel geben, den Rest beiseitestellen und später zum Bestreichen des Zopfes verwenden. Die Zutaten Zimmertemperatur annehmen lassen.
4. Nach Ablauf der 30 Minuten das restliche Mehl und den Vorteig zu den Zutaten in die Schüssel geben. Zuerst langsam mit den Knethaken des Handrührers vermengen, dann auf höherer Stufe rund 3 Minuten durchkneten.
5. Die Rosinen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und trocken tupfen. Ebenfalls unter den Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt in der Schüssel an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen.
6. Den Teig nochmals durchkneten und auf einer dünn mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dritteln. Jedes Drittel zu einer etwa 24 cm langen Rolle formen. Die Rollen zu einem Zopf flechten, beide Enden festdrücken und nach unten umschlagen.
7. Die Form mit Butter ausstreichen. Den Zopf in die Form setzen. Erneut abdecken und etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis der Zopf so aufgegangen ist, dass die Form komplett ausgefüllt ist.
8. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Den aufgegangenen Zopf mit dem beiseitegestellten verquirlten Ei bepinseln. Mit Hagelzucker bestreuen und insgesamt etwa 30 Minuten auf der unteren Schiene goldbraun backen. Nach etwa 20 Minuten Backzeit den Zopf lose mit Alufolie abdecken. Nach einer Stäbchenprobe herausnehmen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.