

# Kuchenform

 Produktinformation und Rezept

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Kuchenform aus Silikon ist extrem flexibel und hat eine Antihafte Wirkung. Dadurch lässt sich der Kuchen besonders leicht herauslösen – ein Einfetten der Form ist in der Regel nicht notwendig.

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

Durch die faltbare Mulde lässt sich die Kuchenform platzsparend verstauen.

Damit Sie die Kuchenform gleich ausprobieren können, haben wir Ihnen ein Rezept beigelegt.

Wir wünschen einen guten Appetit.

**Ihr Tchibo Team**

Made exclusively for:

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

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 145752FV05X02XV · 2025-02

## Wichtige Hinweise

- Die Kuchenform ist für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °C geeignet.
- Die Kuchenform ist nur für den Gebrauch in Backofen oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen-Herstellers.
- Schneiden Sie in der Kuchenform keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Die Kuchenform wird dadurch beschädigt.
- Stellen Sie die Kuchenform nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
- Wenn Sie die Kuchenform aus dem heißen Backofen nehmen, fassen Sie sie nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
- Die Kuchenform 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 Kuchenform kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Kuchenform.
- Durch das Material der Kuchenform 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 Kuchenform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
  - Pinseln Sie das Innere der Kuchenform anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
- 

## Gebrauch

- Spülen Sie das Innere der Kuchenform vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- 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.
- Bevor Sie den Kuchen aus der Form stürzen, lassen Sie ihn ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Kuchen und Kuchenform entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie die Kuchenform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

# Versunkener Kirschkuchen mit Mandeln

## Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronenabrieb
- 200 g Mehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Milch (nach Bedarf)
- 350 g Sauerkirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht)
- 2 EL Mandelsplitter
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

1. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C mit Ober- und Unterhitze vor.
2. Fetten und Mehlen Sie die Form für ein optimales Backergebnis.
3. Lassen Sie die Kirschen in einem Sieb abtropfen.
4. Schlagen Sie die Butter mit dem Zucker mehrere Minuten cremig. Trennen Sie die Eier und geben Sie unter Rühren die Eigelbe nach und nach zu der Butter-Zucker Creme. Schlagen Sie die Eiweiße steif.
5. Rühren Sie nun Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb ein. Mischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und rühren dieses nach und nach unter die Masse.

6. Heben Sie das steif geschlagene Eiweiß unter.
7. Bei Bedarf rühren Sie 1-3 EL Milch unter den Teig.
8. Füllen Sie den Teig in die Form und verteilen Sie locker die abgetropften Kirschen darauf. Zuletzt streuen Sie die Mandelsplitter auf den Teig.
9. Backen Sie den Kuchen ca. 50 Minuten bis er goldbraun ist.
10. Lassen Sie den Kuchen ca. 5 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen.
11. Lassen Sie ihn anschließend auf einem Gitterrost auskühlen.
12. Bestäuben Sie den abgekühlten Kuchen nach Belieben mit Puderzucker.

---

**Artikelnummer: 701 464**