

Backform mit Zopfmuster

 Produktinformation und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die 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.

Verwendbar mit Blech oder Gitterrost.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

-  $+230^{\circ}\text{C}$
 -15°C Die Backform ist für einen Temperaturbereich von -15°C bis $+230^{\circ}\text{C}$ 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.

Pistazienkuchen

Zutaten für den Teig

190 g weiche Butter, 25 g Pistaziencreme,
215 g Puderzucker, 5 Eier (Gr. M),
125 g Pistazien, 85 g weiße Schokodrops,
85 g gemahlene Mandeln,
3 TL Backpulver (ca. 3/4 Päckchen),
210 g Mehl, 1 Prise Salz,
100 g griechischer Joghurt

Zutaten für das Frosting

150 g Frischkäse, 50 g weiche Butter,
80 g Puderzucker, etwas Zitronenabrieb,
gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Die Pistazien in einem Zerkleinerer fein hacken. Anschließend mit dem Mehl, den Mandeln und dem Backpulver gut vermengen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen und die Backform einfetten.
3. Butter, Pistaziencreme, Salz und Puderzucker schaumig mixen, dann einzeln die Eier dazugeben.
4. Nun den Joghurt und die Mehl-Pistazienmischung dazugeben und kräftig mixen. Anschließend die weißen Schokodrops unterheben.
5. Den fertigen Kuchenteig in die Backform geben und glattstreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 bis 60 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
7. Den Kuchen in der Backform ca. 30 Minuten auf einen Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen.
8. Für das Frosting den Puderzucker sieben.
9. Butter mit dem gesiebten Puderzucker cremig-weiß aufschlagen. Frischkäse und Zitronenabrieb dazugeben und so lange rühren, bis alles miteinander verbunden ist.
10. Das fertige Frosting auf dem ausgekühlten Pistazienkuchen verstreichen. Zum Schluss die gehackten Pistazien darüber streuen.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de