

Mini-Lebkuchen-Backmatten

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 140076AS56XXIV · 2024-06

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Noch nie war es so einfach, perfekt geformte Lebkuchen zu backen!

Die beiden Backmatten aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihafte Wirkung. Dadurch lassen sich die fertigen Lebkuchen besonders leicht herauslösen.

Mit dem praktischen Teigschaber verstreichen Sie den Teig problemlos und gleichmäßig - ganz ohne klebrige Hände - in den Backmulden.

Die Backmatten sind lebensmittelecht, temperaturbeständig bis +200 °C, formstabil und auslaufsicher, auch ohne Blech verwendbar und spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen!

Ihr Tchibo Team

Artikelnummer: 690 385

Made exclusively for:

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

Wichtige Hinweise

-  Die Backmatten sind für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °C geeignet.
-  Die Backmatten sind zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
-  Die Backmatten sind für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet (z.B. zur Herstellung von Eiswürfeln).
Zweckentfremden Sie sie nicht!
- Der Teigschaber ist nicht hitzebeständig und darf nicht im Backofen verwendet werden.
-  Wenn Sie die Backmatten im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-   Stellen Sie die Backmatten nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie in den Mulden der Backmatten keine Speisen und verwenden Sie darin keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Backmatten werden dadurch beschädigt.
- Reinigen Sie die Backmatten und den Teigschaber vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
-  Die Backmatten und der Teigschaber sind 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 Backmatten kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.

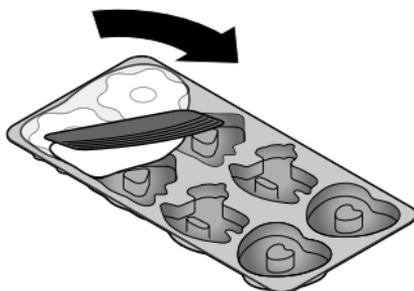
Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backmatten und den Teigschaber mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände. Sie können die Backmatten und den Teigschaber auch in der Spülmaschine reinigen. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
 - ▷ Pinseln Sie die Mulden der beiden Backmatten anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
-

Gebrauch

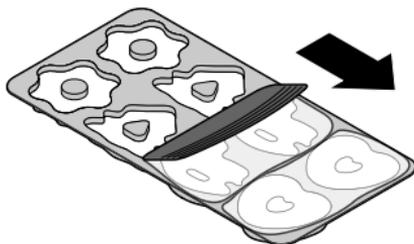
- ▷ Spülen Sie die Mulden der Backmatten vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- ▷ Pinseln Sie die Mulden der Backmatten ggf. leicht mit einem neutralen Speiseöl ein.
Ein Einfetten ist nur notwendig ...
 - ... vor dem ersten Gebrauch,
 - ... nach der Reinigung in der Spülmaschine,
 - ... bei der Verarbeitung von fettfreien (z.B. Biskuitteig) oder sehr schweren Teigen (z.B. Lebkuchenteig).
- ▷ Legen Sie die gefüllten Backmatten zum leichteren Transportieren ggf. auf den Gitterrost oder das Backblech.
- ▷ Bevor Sie die Lebkuchen aus den Mulden lösen, lassen Sie die Backmatten ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Lebkuchen und Backmulden entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Reinigen Sie die Backmatten möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

1 Teig in den
Mulden verstreichen.

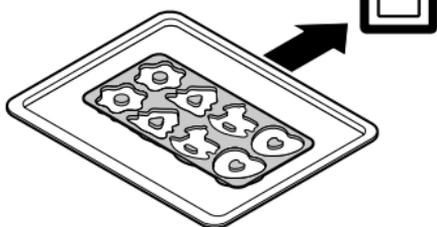


2 Überschüssigen
Teig entfernen

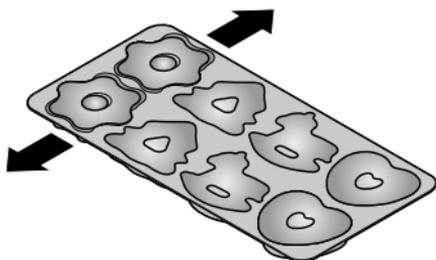
(Mulden nur zu ca. 3/4 befüllen)



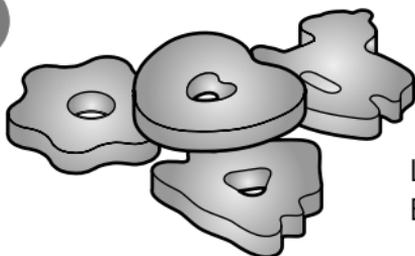
3 Backen.



4 Herauslösen.



5



Lebkuchen nach
Belieben verzieren.

Mini-Lebkuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten | Backzeit: 10 Minuten

Gesamtzeit: ca. 1 Stunde

Zutaten (für ca. 16 Stück)

250 g Mehl nach Wahl
(Dinkel, Weizen, glutenfrei)

2 TL Backpulver

100 g Zucker

2-3 EL Backkakao

2 EL Lebkuchengewürz

1 TL Zimt, gemahlen

1 Prise Salz

3 EL Sonnenblumen-/Rapsöl

150 ml Milch

75 g Honig

Etwas Butter/Margarine
zum Einfetten der Form

Zum Verzieren:

Zartbitter-/Vollmilchkuvertüre

Kokosöl

Zubereitung

1. Ofen vorheizen

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Mulden der Lebkuchen-Backmatte einfetten.

2. Teig zubereiten

Für den Teig die trockenen Zutaten vermengen. Dazu das Mehl zusammen mit dem Backpulver, Backkakao, Zucker, Lebkuchengewürz, Zimt und einer Prise Salz kurz verrühren.

3. Anschließend das Öl zusammen mit der Milch und dem Honig verrühren, bis sich die Zutaten gut verbunden haben.

4. Die flüssigen Zutaten unter ständigem Rühren nach und nach zu dem Mehlgemisch geben und glattrühren.

5. **Backmatte befüllen**

Den Teig in die Mulden der Backmatte füllen und mit Hilfe des Teigschabers glattstreichen. Alternativ kann ein Spritzbeutel mit großer Lochtülle zum Befüllen verwendet werden. (Wenn kein Spritzbeutel vorhanden ist, eignet sich auch ein Gefrierbeutel, bei dem lediglich eine Ecke abgeschnitten werden muss.) Die Mulden sollten nicht bis zum Rand gefüllt sein, da der Teig beim Backen noch aufgeht.

6. **Lebkuchen backen**

Die befüllte Backmatte im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für ca. 10 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.

7. Nach Ende der Backzeit die Lebkuchen aus dem Ofen nehmen und kurz in der Backmatte abkühlen lassen, damit sie beim Herauslösen nicht brechen. Dann vorsichtig rundherum am Rand der Backmulden ziehen, um die Lebkuchen herauszulösen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Tipp: Wenn sich die Lebkuchen nicht lösen wollen oder beim Lösen zu sehr zerbröckeln, fahren Sie vorsichtig mit einem stumpfen Messer am Rand der Mulden entlang.

8. **Verzieren**

Zum Verzieren die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und das Kokosöl zugeben, sodass eine flüssige und glänzende Konsistenz entsteht. Die Lebkuchen nun nach Belieben mit Schokolade verzieren.



Durch das Material der Backmatten 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.