

Made exclusively for:

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

Artikelnummer: 650 284



www.tchibo.de/anleitungen

Wichtige Hinweise

$+200^{\circ}\text{C}$ Die Formen sind für einen Temperaturbereich von -20°C bis $+200^{\circ}\text{C}$ geeignet.

• Die Formen sind für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!

Wenn Sie die Formen im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.

Stellen Sie die Formen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.

Schneiden Sie in den Formen keine Speisen und verwenden Sie darin keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Formen werden dadurch beschädigt.

• Reinigen Sie die Formen vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.

Die Formen 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 Formen kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Formen.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Gebrauch

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

Rezepte

Sesam-Riegel

Zutaten (für ca. 16 Stück)

200 g Sesam
60 g Honig

Zubereitung

1. Sesam in einer Pfanne anrösten. Achtung: Dabei stetig rühren, damit die Samen nicht verbrennen!
2. Den Honig in einem Topf ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Sesam einrühren (Achtung: Masse wird sehr heiß!) und sofort in die Form füllen und glatt streichen.
3. Im Kühlschrank durchkühlen.
4. Danach vorsichtig aus der Form lösen und abwechselnd mit Backpapier in eine Blechdose schichten. Kühl lagern.

Kokos-Cranberry-Riegel

Zutaten (für ca. 16 Stück)

60 g Honig
40 g Zucker
2 EL Butter oder Margarine
120 g Kokosraspeln
50 g Chia-Samen
50 g getrocknete Cranberries
50 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung

1. Den Honig mit Zucker und Butter in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Alle restlichen Zutaten daruntermischen, in die Formen verteilen und andrücken.

3. Ofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die beiden Silikonformen auf einem Backblech oder Rost ca. 20 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen. Die Formen auf einem Gitter auskühlen lassen und dann die Riegel vorsichtig herauslösen.

4. Am besten mit Backpapier in eine Blechdose schichten und kühl lagern.

Durch das Material der Backformen 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.

Power-Müsliriegel

Zutaten (für ca. 16 Stück)

60 g Ahornsirup
40 g brauner Rohrzucker
2 EL Butter oder Margarine
180 g Basis-Müslis oder Haferflocken
50 g klein geschnittene Aprikosen oder Rosinen
50 g Kernmix

Zubereitung

1. Den Sirup mit Zucker und Butter in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Alle restlichen Zutaten daruntermischen, in die Formen verteilen und andrücken.
3. Ofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die beiden Silikonformen auf einem Backblech oder Rost ca. 20 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen. Die Formen auf einem Gitter auskühlen lassen und dann die Riegel vorsichtig herauslösen.
4. Am besten mit Backpapier in eine Blechdose schichten und kühl lagern.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Product number: 650 284



www.tchibo.de/instructions

(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen")

Important information

- $+200^{\circ}\text{C}$
 -20°C The baking moulds are suitable for use at temperatures between -20°C and $+200^{\circ}\text{C}$.
- The moulds are also suitable for use in the freezer. Only use them for their intended purpose!
- Always wear oven gloves or similar protection when handling the hot moulds.
- Do not place the moulds over open flames, on a stove, on the base of an oven or on other sources of heat.
- Do not cut any food in the moulds or use any sharp or pointed objects in them. Doing so could damage the moulds.
- Clean the moulds with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and after every subsequent use. Do not use caustic cleaning products or abrasive sponges to clean them.
- The moulds are also dishwasher-safe. However, do not place them directly over the heating elements.
- Over the course of time, grease may discolour the surface of the baking moulds. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the moulds.

Prior to first use

- ▷ Clean the baking moulds with hot water and a little washing-up liquid. Do not use caustic cleaning products or pointed objects to clean them. The baking moulds can also be cleaned in the dishwasher. However, do not place them directly over the heating elements.
- ▷ Afterwards, use a brush to grease the inside of the moulds with a neutral cooking oil.

Use

- ▷ Always rinse out the moulds with cold water before filling them.
- ▷ If necessary, then use a brush to grease the inside of the moulds with a neutral cooking oil.

Greasing the moulds is only necessary ...
... before using them for the first time,
... after cleaning them in the dishwasher,
... when processing grease-free mixtures (such as sponge mixtures) or very heavy doughs.

- ▷ Remove the rack from the oven and place the moulds onto it before filling them. This makes them easier to transport.
- ▷ Before turning the cereal bars out of their moulds, allow them to cool down for approx. 5 minutes on the rack. While cooling, the baked mixture will stabilise and a layer of air will form between the cereal bars and the moulds.
- ▷ If possible, clean the baking moulds immediately after use while the leftover mixture can still be easily removed.

Recipes

Sesame bars

Ingredients (for approx. 16 bars)

200 g sesame seeds
60 g honey

Method

1. Toast the sesame seeds in a pan. Stir the sesame seeds constantly so that they do not burn!
2. Heat the honey in a pot and let it simmer for approx. 5 minutes. Remove from heat, stir in the sesame seeds (caution: the mixture is very hot!), then pour the mixture immediately into the moulds and smooth out the tops of the bars.
3. Cool the bars in the fridge.
4. Then carefully remove them from the moulds. Layer them with baking paper and store them in a tin in a cool place.

Coconut cranberry bars

Ingredients (for approx. 16 bars)

60 g honey
40 g sugar
2 tbsp butter or margarine
120 g coconut flakes
50 g chia seeds
50 g dried cranberries
50 g sunflower seeds

Method

1. Heat the honey, sugar and butter in a pot and briefly bring to the boil while stirring, and continue stirring until the sugar has completely dissolved.
2. Mix in all the other ingredients, distribute the mixture in the moulds and press down firmly.

3. Preheat the oven to 160°C fan-assisted (180°C top/bottom heat). Bake both silicone moulds on a baking tray or oven rack for approx. 20 minutes in the middle of the preheated oven. Leave the moulds to cool on a rack and then carefully remove the bars.

4. Layer them with baking paper and store them in a tin in a cool place.



The material from which the moulds are made can help reduce baking times by up to 20% when you make your favourite recipes. Be sure to also follow the manufacturer's instructions for your oven regarding temperature and baking time.

Power muesli bars

Ingredients (for approx. 16 bars)

60 g maple syrup
40 g brown cane sugar
2 tbsp butter or margarine
180 g basic muesli or oats
50 g finely chopped dried apricots or raisins
50 g seed mix

Method

1. Heat the syrup, sugar and butter in a pot and briefly bring to the boil while stirring. Stir until the sugar has completely dissolved.
2. Mix in all the other ingredients, distribute the mixture in the moulds and press down firmly.
3. Preheat the oven to 160°C fan-assisted (180°C top/bottom heat). Bake both silicone moulds on a baking tray or oven rack for approx. 20 minutes in the middle of the preheated oven. Leave the moulds to cool on a rack and then carefully remove the bars.
4. Layer them with baking paper and store them in a tin in a cool place.