



# Probier-Backform

 **Produktinformation und Rezept**

## Die Antihafbeschichtung

Dank der Antihafbeschichtung lässt sich der fertige Kuchen gut aus der Form herauslösen und Form ist leichter zu reinigen.

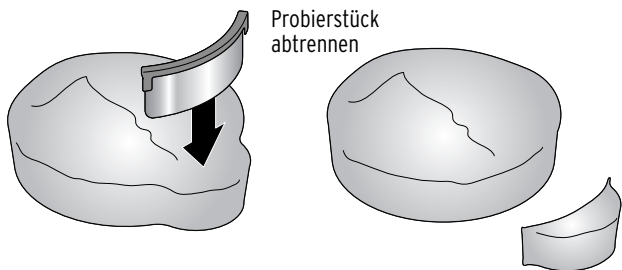
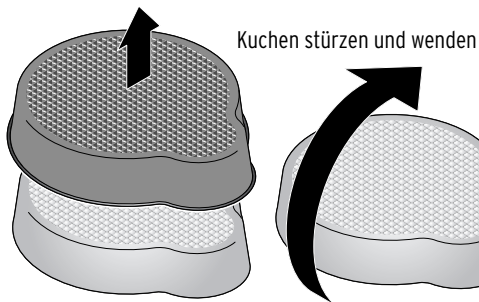
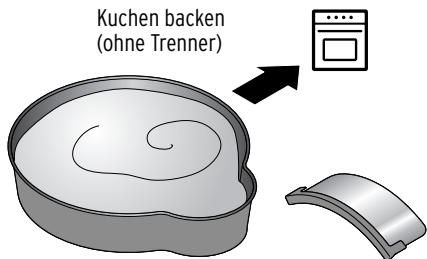
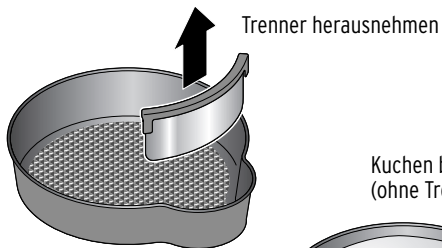
- Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen.
- Wenn der Kuchen einmal etwas haften bleibt, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe. Verwenden Sie dazu auf keinen Fall den Trenner.
- Stürzen Sie den fertigen Kuchen erst aus der Backform, bevor Sie das Probierstück mit dem Trenner abschneiden. Schneiden Sie mit dem Trenner nicht in der Backform.
- Die Backform ist für Temperaturen bis 230 °C geeignet.

## Der Trenner

- Der Trenner ist scharfkantig. Vorsicht bei der Verwendung und Reinigung - es besteht Verletzungsgefahr.
- Bewahren Sie den Trenner außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Waschen Sie die Backform und den Trenner von Hand mit heißem Wasser und etwas Spülmittel ab. Zum leichteren Reinigen lässt sich der Silikongriff vom Trenner abnehmen.
- ▷ Trocknen Sie alle Teile gleich ab, damit keine Flecken entstehen.
- ▷ Stecken Sie den Silikongriff wieder auf den gewölbten Rand des Trenners.
- Backform und Trenner sind **nicht spülmaschinengeeignet**.

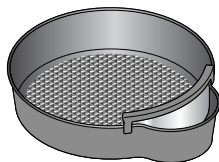


## Gebrauch

- ▷ Fetten Sie die Form vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
  - ▷ Backen Sie den Trenner nicht mit! Haken Sie den Trenner nur zur platzsparenden Aufbewahrung in der Form ein.
  - ▷ Fassen Sie die heiße Form nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
  - ▷ Bevor Sie den Kuchen aus der Backform stürzen, lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Kuchen und Backform entsteht eine Luftschicht.
1. Stürzen Sie den Kuchen aus der Backform und drehen Sie in anschließend richtig herum auf eine stabile Unterlage. Lassen Sie den Kuchen vollständig abkühlen.
  2. Schneiden Sie das ausgebuchtete Probierstück mit dem Trenner ab. So erhält der Kuchen seine runde Form.
  3. Überziehen Sie den Kuchen je nach Rezept mit einer Glasur, einem Belag o.Ä.

## Reinigen und Aufbewahren

- ▷ Reinigen Sie die Backform und den Trenner möglichst direkt nach dem Gebrauch wie unter „Vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben, da sich dann Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit **weichen Borsten** aus den Mulden entfernen. Trocknen Sie Backform und Trenner gleich nach dem Abwaschen ab, damit keine Flecken entstehen.
- ▷ Haken Sie den Trenner zur platzsparenden Aufbewahrung mit dem Silikongriff in die Backform ein und lagern Sie die Backform trocken und außerhalb der Reichweite von Kindern.



# Schokokuchen mit Himbeercreme und Beeren-Topping

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Back-, Abkühl- und Kühlzeit)

## Zutaten

### für den Teig:

125 g zimmerwarme Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
350 g Mehl (Type 405)  
1/2 Päckchen Backpulver  
20 g Kakaopulver

### für den Belag:

5 Blatt rote Gelatine  
200 g Himbeeren  
100 g Puderzucker  
250 ml Sahne  
500 g gemischte Beeren  
(z.B. Himbeeren, Erdbeeren,  
Blaubeeren)

### für den Guss:

2 Päckchen Tortenguss  
40 g Zucker  
500 ml Wasser

Außerdem: weiche Butter  
und Mehl für die Backform

## Zubereitung

1. Den Trenner aus der Backform nehmen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand gründlich einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
2. **Für den Teig** die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handmixers schaumig rühren.

3. Nach und nach die Eier dazugeben und unterrühren.
4. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakaopulver mischen und über die Eiercreme sieben. Mit einem Kochlöffel zügig unterrühren.
5. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen.
6. Aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit dem Trenner das Probierstück vom Kuchen abschneiden.
7. **Für den Belag** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren waschen und verlesen, anschließend pürieren, durch ein Sieb streichen und mit dem Puderzucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken, in etwas erhitztem Wasser auflösen und unter das Püree rühren.
8. Die Masse kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Die Sahne steif schlagen und unter das gelierte Frucht-püree heben.
9. Den Schokokuchen auf eine Tortenplatte setzen. Die Creme auf dem Schokokuchen verstreichen. Die gemischten Beeren vorsichtig abbrausen, verlesen und trocken tupfen, anschließend auf der Creme verteilen.
10. Den **Tortenguss** mit dem Zucker in einen kleinen Topf geben und mit 500 ml Wasser unter Rühren aufkochen. Den Guss mit einem Esslöffel gleichmäßig über die Beeren träufeln.
11. Den Kuchen vor dem Verzehr mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2015 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,

[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

**Artikelnummer: D 315 667**