

 **Produktinformation und Rezept**

Dauerbackmatte für Biskuitrollen

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Noch nie war es so einfach, eine perfekte Biskuitrolle herzustellen:
Den Teig einfach auf der auslaufsicheren Backmatte backen, anschließend
mit der gewünschten Füllung bestreichen, aufrollen und fertig!

Oder Sie stürzen den Biskuitboden zunächst zum Aufrollen wie gewohnt
auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch. Dies empfiehlt sich vor allem
bei Sahnefüllungen, die auf dem noch warmen Biskuit zu zerlaufen drohen.

Durch die Antihafteffekt des Silikonmaterials löst sich der gebackene
Biskuit leicht von der Matte. Ein Bestäuben mit Mehl ist in der Regel nicht
notwendig.

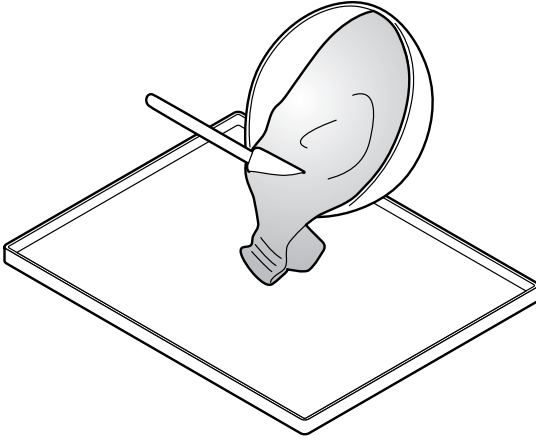
Natürlich können Sie die Backmatte auch als Backpapier-Ersatz
für normale Kekse verwenden.

Die Backmatte ist temperaturbeständig bis +230 °C und
spülmaschinengeeignet.

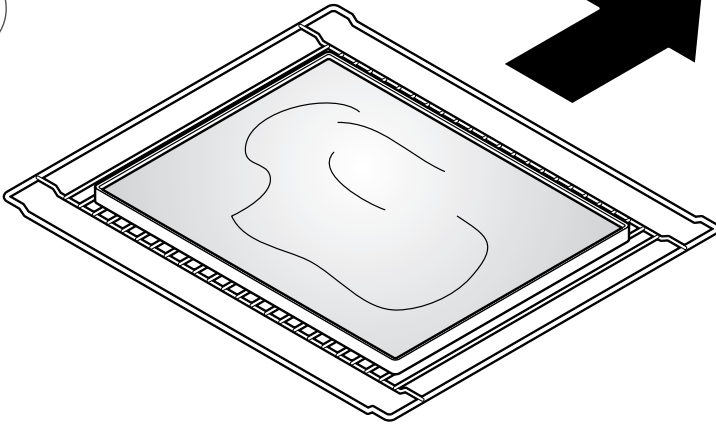
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen!

Ihr Tchibo Team

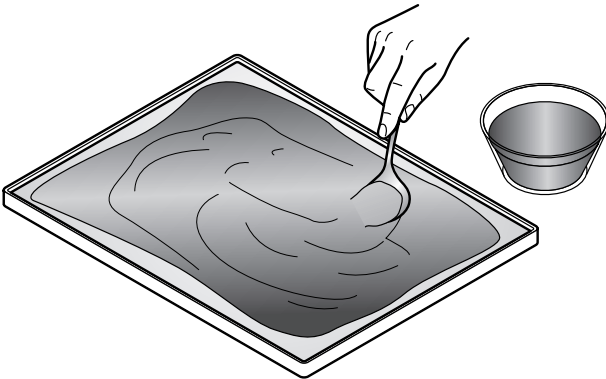
1



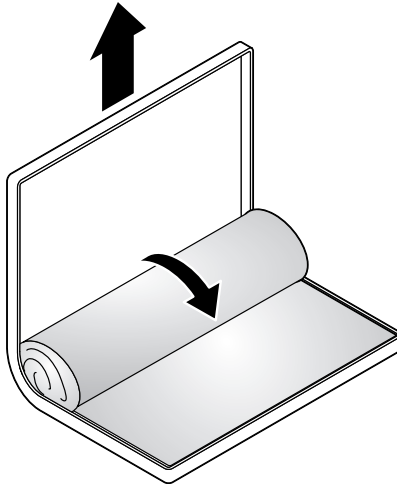
2



3

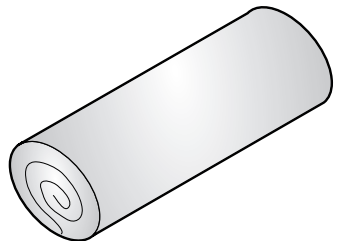


4











Oder Sie verarbeiten den Biskuitboden alternativ zu den Schritten **3** und **4** wie gewohnt weiter:

1. Auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen.
2. Aufrollen und abkühlen lassen.
3. Wieder entrollen und mit Füllung bestreichen.
4. Erneut mithilfe des Küchentuches aufrollen.



Wichtige Hinweise

-  Die Backmatte ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
-  Wenn Sie die Backmatte im heißen Backofen verwenden, fassen Sie die Backmatte nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-   Legen Sie die Backmatte nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie Speisen nicht auf der Backmatte und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Backmatte wird dadurch beschädigt.
- Reinigen Sie die Backmatte vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
-  Die Backmatte ist spülmaschineneeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
-   Die Backmatte ist für den Gebrauch in der Mikrowelle und im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht!
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backmatte kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backmatte.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Tipps zum Gebrauch

- ▷ Spülen Sie die Backmatte vor dem Einfüllen des Teiges immer mit kaltem Wasser aus.
- ▷ Nehmen Sie den Gitterrost aus dem Backofen und legen Sie die Backmatte darauf, bevor Sie den Teig einfüllen. Das erleichtert den Transport.
- ▷ Lassen Sie die Backmatte nur kurz auf dem Gitterrost abkühlen, bevor Sie den Biskuit aufrollen. Wenn der Biskuitboden zu stark auskühlt, kann er beim Aufrollen leicht brechen.
- ▷ Reinigen Sie die Backmatte möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Biskuitrolle mit Erdbeersahne

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Back- und Abkühlzeit)

Zutaten

Für den Teig:

3 Eier
3 EL lauwarmes Wasser
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Mehl

Für die Füllung:

140 g Erdbeeren
250 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zucker

Außerdem:

Fett für die Backmatte
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. **Für den Teig** die Eier mit 3 EL lauwarmem Wasser etwa 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker mischen und nach und nach in etwa 4 Minuten unterrühren. 1 Prise Salz hinzufügen und unterrühren. Das Mehl sieben, nach und nach auf die Eiermasse geben und vorsichtig unterheben, sodass die schaumige Masse nicht zerfällt.
2. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Backmatte einfetten. Den Teig gleichmäßig auf der Matte verteilen und 12-15 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Ein Küchentuch mit Zucker bestreuen, den Biskuit auf das Tuch stürzen und sofort mithilfe des Tuches aufrollen. Auskühlen lassen.
3. Inzwischen **für die Füllung** die Erdbeeren waschen, vorsichtig trockentupfen und putzen. Die Früchte in kleine Stücke schneiden. Die Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und Zucker steif schlagen.
4. Den Biskuit vorsichtig ausrollen und mit der Sahne bestreichen. Die Erdbeerstückchen gleichmäßig auf der Sahne verteilen. Den Biskuit mithilfe des Küchentuches wieder aufrollen. Die Sahnerolle mindestens 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren dick mit Puderzucker bestäuben.

Tipps für einfache Füllungen ohne Sahne

Füllungen, die auf dem noch warmen Biskuitboden nicht zu zerlaufen drohen (z.B. Marmelade), können Sie direkt nach dem Backen auftragen und dann den Biskuit mithilfe der Backmatte aufrollen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2017 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten

Made exclusively for:

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



www.tchibo.de/anleitungen

Artikelnummer: 338 634