



Zitronen-Macarons

Vorbereitungszeit: 15 Minuten + 40 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Backofen: 120 °C Umluft

Zutaten für 18 Stück

125 g Puderzucker, 2 Eiweiß (Größe M)
1 Prise Salz, 90 g fein gemahlene und gesiebte Mandeln (ohne Schale)

Für die Füllung

80 g Butter, 2 EL gesiebter Puderzucker
2 EL Lemon Curd (Zitronencreme/-aufstrich)
2 TL abgeriebene Zitronenschale

- 100 g Puderzucker mit den gemahlenden Mandeln mischen und sieben. Eiweiß mit Salz weißschaumig schlagen. 25 g Puderzucker einrühren und alles steif schlagen.
- Mandeln unter den Eischnee heben. Teig mit gelber Speisefarbe einfärben. Dabei nicht zu lange rühren, sonst wird die Masse flüssiger. Die Masse in gleichgroßen Tupfen auf die zuvor gereinigte Silikon Backunterlage spritzen. Alles 40 Minuten trocknen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C Umluft ca. 15 Minuten mehr trocknen als backen.
- Für die Füllung Butter mit Puderzucker und Zitronenschale weißcremig aufschlagen. Zum Schluss Lemon Curd unterrühren. Jeweils auf die flache Seite eines Baisers einen Tupfen der Füllung geben und ein zweites Baiser ebenfalls mit der flachen Seite daraufsetzen. Bis zum Verzehr kalt stellen.



Flammkuchen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten + ca. 40 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Backofen: 220 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig

260 g Mehl Type 550
½ TL Salz, 2 Prisen Zucker, 15 g Hefe
130 ml lauwarmes Wasser, 30 ml Öl

Für den Belag

150 g Schmand oder Crème fraîche
Pfeffer, Salz aus der Mühle, 1 Knoblauchzehe
2 gewürfelte Zwiebeln, 100 g Schinkenwürfel

- Mehl sieben und Mulde eindrücken. Zucker, Salz und Öl am Rand verteilen. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, den anderen Zutaten hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten.
- Alles in der geschlossenen Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat und der Deckel mit einem „Pang“ aufgeht.
- Teig nochmals durchkneten und auf der Silikon Backunterlage auf 30 cm im Durchmesser rund ausrollen.
- Schmand mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken, Boden damit bestreichen und Zwiebel- sowie Schinkenwürfel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

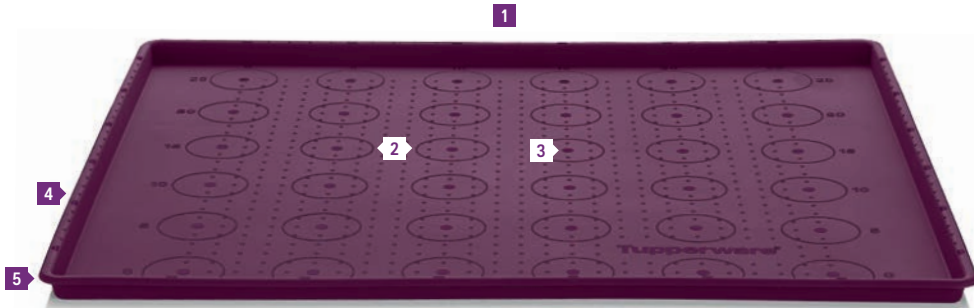
Silikon Backunterlage

... Eine für alles



Silikon Backunterlage

Backen ohne Backpapier, Teig ausrollen fast ohne Mehl, Tiefkühlkost schnell aufbacken! Unsere Silikon Backunterlage ist im Dauereinsatz. Sie eignet sich hervorragend zum Backen im Backofen oder zum Zubereiten im Kühlschrank.



- 1** Ideale Größe (35,3 cm x 31,5 cm), passt auf alle herkömmlichen Backbleche und Backroste
- 2** Kreise für einen gleichmäßigen Abstand zwischen den Plätzchen bzw. als runde Vorlage für Baisers, Makronen oder Macarons
- 3** Punkte im Abstand von 5 cm bzw. 1 cm für gleich große Rechtecke, Quadrate oder Dreiecke aus Teig
- 4** Ideale Dicke für eine einfache und flexible Handhabung
- 5** Kleiner Rand, so bleibt der Ofen sauber

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

- Backofen
- Kühlschrank
- Mikrowelle
- Gefriergerät

Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.



Tipps & Pflege

- Silikon ist von -25 °C bis +220 °C temperaturbeständig.
- Vergewissere dich immer, dass die maximale Temperatur von +220 °C zu keiner Zeit überschritten wird. Sei bei Backöfen mit offener Flamme besonders vorsichtig.
- Stelle die Silikonform immer in den vollständig vorgeheizten Backofen und schalte weder im Backofen, noch im Mikrowellen- oder Kombinationsgerät den Grill zu.
- Die Silikonformen haben außergewöhnlich gute Antihafteigenschaften. Die Formen müssen meist nicht eingefettet werden. Lediglich beim Verarbeiten fettarmer Zutaten, wie für Biskuitteig oder Geleespeisen, leicht fetten.
- WICHTIG: Silikonformen vor und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen, dann kalt abspülen und abtrocknen.
- Keine Back- oder Bratsprays benutzen.
- Immer Ofenhandschuhe verwenden, wenn die Silikonform aus Mikrowelle oder Backofen genommen wird.
- Um Verfärbungen zu vermeiden, Teige oder Massen mit Schokolade oder Tomatenmark nur bis zu einer Höchsttemperatur von 180 °C backen.
- Für eine einfache Handhabung Silikonform vor dem Befüllen auf ein Backblech oder Tablett stellen.

So einfach geht es

Biskuitrolle

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: ca. 10 Minuten
Backofen: 210 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 14 Stück

Für den Biskuitteig
 4 Eiweiß, 120 g Zucker
 4 Eigelb, 100 g Mehl
 1 P. Vanillepuddingpulver
 1 TL Backpulver

Für die Füllung
 250-300 g Obst nach Wahl
 300 g Schlagsahne
 1 EL Vanillezucker
 2 Päckchen Sahnefestiger
 100 g Aprikosenmarmelade



Biskuitteig auf der Backunterlage verstreichen.

Gebackenen Biskuit heiß aufrollen ...

... und aufgerollt abkühlen lassen. Biskuitrolle dann entrollen.

Sahne und Obst darauf verteilen und Biskuit aufrollen.

- 1.** Eiweiß weißschäumig rühren, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Eigelb verquirlen und unterrühren. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen, über Eimasse sieben und unterziehen.
- 2.** Silikon Backunterlage auf einen Gitterrost legen. Biskuit darauf verteilen und sofort im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 210 °C ca. 10 Minuten backen (nicht zu dunkel!). Anschließend noch heiß mit der Backunterlage zusammen aufrollen und abkühlen lassen.
- 3.** Obst in Stücke schneiden. Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnefestiger aufschlagen. Marmelade glatt rühren. Abgekühlte Biskuitrolle vorsichtig entrollen, mit Marmelade dünn bestreichen und Sahne auf die ersten 2/3 der Rolle streichen. Obst darauf verteilen. Mit Hilfe der Backunterlage den Biskuit aufrollen und bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps Du kannst diese Rolle mit jedem Obst füllen. Verwende frische Erdbeeren in der Erdbeerzeit oder im Winter Ananas aus der Dose.

Der flexible Rand ermöglicht, dass Teig darauf ausgerollt werden kann.



Teig, z. B. für Macarons, lässt sich gleich groß auf die Markierungen spritzen.