

IBERT Backformen

Für leckere Plätzchen, Feingebäck, Kräcker, Chips...



Gebrauchsanweisung:

Vor dem ersten Gebrauch bitte mit heissen Wasser und Spülmittel reinigen und Stiele in die Formen schrauben.

1. Die trockenen Backformen werden in ca. 160° heissem, nicht siedendem Fett oder Öl erhitzt (keine Butter oder Margarine verwenden)
2. Die aufgeheizte Form aus dem Öl bzw. Fett nehmen, kurz abtropfen lassen und anschließend in den vorbereiteten Teig leicht tauchen. Der Teig haftet darauf hin an der Backform fest, darauf achten das der Teig die Form nicht vollständig umschliesst, maximal bis zur oberen Kante der Formen eintauchen!
3. Jetzt die Form wieder in das heisse Fett oder Öl eintauchen, leicht anheben, bis das entstandene Gebäck von der Backform fällt und goldbraun ausbacken lassen. Die Form zurück ins Fett bzw. Öl stellen und wieder aufheizen, diesen Backvorgang beliebig oft mit den Motivformen wiederholen.



Durch das dickwandige Material aus Aluminium kann die Motivform Hitze lange speichern und schnell wiederverwendet werden.

Die Formen sind Lebensmittelecht! Damit Sie möglichst lange Freude an den **IBERT Backformen** haben, reinigen Sie diese mit einer Spülbürste von Hand. **Nicht für die Spülmaschine geeignet!**

Rezepte:

Für ca. 40 - 50 klassische Plätzchen, süß

200g Weizen-, Roggen- oder Maismehl
3 Eier, 1 Priesse Salz,
ca. 500ml Wasser mit Milch oder Sauerrahm

Servieren Sie das fertige Gebäck wahlweise mit Marmelade, Schlagsahne, Creme, Eis, Quark, Kirschen Puderzucker usw.

Für ca. 40 – 50 Kräcker und Chips, pikant

200g Weizenmehl Typ 405
3 Eier, ca. 500 ml Kraftbrühe
Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer, getrocknete Kräuter usw.

Servieren Sie die Kräcker mit Käse, Sosse oder Salsa.
Auch als Suppeneinlage eignet sich das leckere Gebäck.
Zu Bier oder Wein immer ein besonderer Genuss!

Tips:

Die Zutaten werden zu einem sämigen Teig verrührt
Der Teig nimmt kein Fett auf wenn Sie einen EL Wodka,
Kognak oder Weinbrand hinzufügen!
Lassen Sie den Teig für ein paar Minuten ruhen

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage www.ibert-s.de

