

**WALTER**

...einfach besser backen...



Rezepte · recipes · ricette · recettes

Rezept für Springkuchen-Form  
Art-Nr. 900026 + 980026

## SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE



### Zutaten:

- Für den Teig: 150 g Mehl  
7 Eier  
250 g Zucker  
60 g Butter  
50 g Speisestärke  
50 g Kakaopulver
- Für die Füllung: 2 Gläser Sauerkirschen  
250 ml Sauerkirschsafte  
40 g Speisestärke  
20 g Zucker  
1 Packung weiße Gelatine  
¾ l Schlagsahne  
30 g Puderzucker  
½ Zimtstange  
6 cl Kirschwasser  
150 g Raspelschokolade

Zubereitungszeit: 120 Min.

### Zubereitung:

Eiern und Zucker cremig schlagen. Dann das Mehl, Speisestärke und Kakaopulver langsam unter Rühren beigegeben. Die Butter erwärmen und im flüssigen Zustand langsam unterziehen. Den Teig in die gut eingefettete Spring-

form geben und mit einem Teigschaber oder -spachtel glatt streichen. Sofern Sie einen schnittfesten Boden verwenden am besten Backtrennpapier einlegen. Dann im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C 35 Minuten backen. Den Boden in der Form abkühlen lassen, den Ring lösen und dann ca. 6 Stunden kühl stellen.

Für die Füllung die Sauerkirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen. Den Saft – 250 ml – in ein Gefäß geben. Die Kirschen im Sieb belassen. Den Saft nun kochen, Zimtstange beifügen und Speisestärke gut anrühren. Den Saft nochmals aufkochen lassen und dann die Zimtstange entnehmen. Kirschen und Zucker beifügen, kurz umrühren und dann auskühlen lassen. Die Gelatine nach Packungsvorschrift quellen lassen und auflösen. Sahne fast steif schlagen und die Gelatine beimischen. Die Sahne dann vollends steif schlagen. Dann den Puderzucker und das Kirschwasser hinzugeben. Den Teig mit einem großen Messer zweimal waagrecht teilen. 50% der Kirschmasse auf den Teig streichen. Danach ca. 1/3 der Sahne auftragen. Nun den zweiten Boden auf die Sahne legen und andrücken. Danach wieder Kirschmasse und Sahne (ca. 2/3 der noch vorhandenen Sahne) aufbringen. Den dritten Boden auf die obere Masse legen und erneut andrücken. Einen Teil der restlichen Sahne mit Hilfe eines Tortenmessers am Rand und auf der Oberfläche verstreichen. Den Rest mit einem Spritzbeutel am äußeren Rand der Torte anbringen. Nun mit Kirschen und Raspelschokolade verzieren.





Recipe for Spring cake mould  
article code 900026 + 980026

## BLACK FOREST CAKE



### Ingredients:

- For the dough:
- 150 g flour
  - 7 eggs
  - 250 g sugar
  - 60 g butter
  - 50 g corn starch
  - 50 g cocoa powder
- For the filling:
- 2 jars sour cherries
  - 250 ml sour cherry juice
  - 40 g corn starch
  - 20 g sugar
  - 1 package white gelatin
  - ¾ l whipped cream
  - 30 g confectioners' sugar
  - ½ cinnamon stick
  - 6 cl Kirschwasser (cherry schnaps)
  - 150 g dark chocolate shavings
- Preparation: 120 minutes

### Preparation:

Beat eggs and sugar until creamy. Add gradually flour, corn starch and cocoa powder while stirring. Heat butter until liquid and fold slowly into mixture. Put batter into the well greased spring cake mould and smooth on top with a dough scraper or spatula. If you use a cut-proof bottom, it is recommended to insert baking paper. Bake in preheated oven at about 180 °C (≈ 355°F) for 35 minutes. Allow sponge cake base to cool in mould.

Open the ring and set aside in a cool place (fridge) for about 6 hours.

For the filling put the sour cherries into a strainer and allow excess to drip off. Put juice (250 ml) in a pot. Cherries stay in the strainer. Boil the cherry juice, add cinnamon stick and stir in corn starch (premixed with a little water to avoid lumps). Bring cherry juice to a short boil, remove the pot from the stove and take out cinnamon stick. Add cherries and sugar, mix shortly and then allow to cool completely. Allow gelatin to soak in water and dissolve as indicated on the package. Whip cream not totally stiff and fold in gelatin. Then whip cream to stiff peaks. At the end add confectioners' sugar and Kirschwasser. Cut sponge cake horizontally into three equal layers. Starting from the bottom spread 50% of the cherry filling on the bottom layer, followed by 1/3 of the whipped cream. Place second layer of sponge cake on the cream pressing down carefully. Cover it with cherry filling and whipped cream (about 2/3 of the remaining cream) as before. Place third layer on the cream pressing gently. Take a pie knife and apply the remaining cream on the sides and the top of the cake. Then pipe rest of cream with a pastry bag around the edge of the cake. Garnish cake with cherries and sprinkle with chocolate shavings.



Ricetta per stampo apribile, codice  
articolo 900026 + 980026

**TORTA DI CILIEGE DELLA FORESTA NERA** **Ingredienti:**

- Per l'impasto: 150 g di farina  
7 uova  
250 g di zucchero  
60 g di burro  
50 g di amido per dolci  
50 g di cacao in polvere
- Per la farcitura: 2 bicchieri di amarene  
250 ml di succo di amarene  
40 g di amido per dolci  
20 g di zucchero  
1 confezione di gelatina bianca  
¾ l di panna da montare  
30 g di zucchero a velo  
½ bastoncino di cannella  
6 cl di kirsch  
150 g di cioccolato in scaglie
- Preparazione: 120 minuti

**Preparazione:**

Montate le uova con lo zucchero. Poi aggiungete lentamente la farina, l'amido per dolci e il cacao in polvere continuando a mescolare. Riscaldate il burro, fatelo sciogliere e incorporatelo lentamente. Versate il composto nello stampo ben unto e spalmatelo livellandone la superficie con una spatola. Si consiglia di stendere sul fondo dello stampo della carta da forno.

Quindi fate cuocere in forno preriscaldato a ca. 180 °C per 35 minuti. Lasciate raffreddare la base nello stampo, rimuovete l'anello e mettetela al fresco per ca. 6 ore.

Per la farcitura mettete le amarene in un colino e scolatetele bene. Versate il succo – 250 ml – in un recipiente. Lasciate le amarene nel colino. Bollite poi il succo, aggiungete il bastoncino di cannella e mescolate bene l'amido per dolci. Ribollite il succo e togliete il bastoncino di cannella. Aggiungete le amarene e lo zucchero, mescolate brevemente e poi lasciate raffreddare.



Fate sciogliere la gelatina secondo le istruzioni indicate nella confezione. Montate la panna quasi a neve e aggiungete la gelatina continuando a mescolare. Quindi montate completamente la panna e unite lo zucchero a velo e il kirsch.

Utilizzando un grosso coltello, dividete la torta in senso orizzontale in tre strati. Spalmate il 50 % della composta di amarene sul primo strato e ricoprite con ca. 1/3 della panna. Poi appoggiate il secondo strato sulla panna e premete un po'. Quindi spalmate di nuovo la composta di amarene e la panna (ca. 2/3 della panna rimanente). Appoggiatevi sopra il terzo strato e premete leggermente. Con un coltello da torta stendete una parte della panna restante su tutta la superficie della torta. Poi con un sacchetto per decorare (sac a poche) aggiungete il resto sul bordo esterno. Per finire decorate con le amarene e le scaglie di cioccolato.



Recette pour moule à biscuit rond démontable,  
code d'article 900026 + 980026

## GÂTEAU FORÊT NOIRE AUX CERISES



**Ingrédients:** Pour la pâte:  
150 g de farine  
7 œufs  
250 g de sucre  
60 g de beurre  
50 g de féculé  
50 g de cacao  
en poudre



**Pour la farce:** 2 bocaux de cerises (griottes)  
250 ml de jus de griottes  
40 g de féculé  
20 g de sucre  
1 paquet de gélatine  
 $\frac{3}{4}$  l de crème fraîche liquide  
30 g de sucre glace  
 $\frac{1}{2}$  bâton de cannelle  
6 cl de kirsch  
150 g de copeaux de  
chocolat

**Préparation:** 120 mn

### Préparation:

Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Lentement incorporez la farine, la féculé et le cacao en poudre en remuant. Faites chauffer le beurre et, encore liquide, incorporez-le lentement. Versez la pâte dans le moule à biscuit rond démontable bien beurré et lissez à la spatule ou à la raclette. En cas de fond de moule résistant à la coupe, utilisez possiblement du papier cuisson.

Faites cuire au four préchauffé à environ 180 °C pendant 35 minutes. Faites refroidir le biscuit dans le moule, ouvrez l'anneau et mettez au froid pendant env. 6 heures.

Pour la farce mettez les griottes dans une passoire et faites égoutter. Versez le jus – 250 ml – dans un récipient. Laissez les griottes dans la passoire. Faites bouillir le jus, ajoutez le bâton de cannelle et délayez bien la féculé. Portez le jus encore une fois à l'ébullition et prélevez la cannelle. Ajoutez les griottes et le sucre, remuez brièvement et faites refroidir.

Faites amollir et dissoudre la gélatine suivant les instructions sur le paquet. Montez la crème en chantilly pas trop épaisse, ajoutez la gélatine et montez jusqu'à ce qu'elle forme des pics. Ajoutez le sucre glace et le kirsch.

Avec un gros couteau coupez le biscuit horizontalement en trois étages. Garnissez le fond avec 50 % de la préparation de griottes. Couvrez avec env. 1/3 de la crème chantilly. Disposez maintenant le second disque du biscuit sur la chantilly et appuyez délicatement. Garnissez de nouveau avec une couche de griottes et une couche de chantilly (env. 2/3 de la chantilly restante). Puis posez le dernier fond du biscuit et appuyez de nouveau délicatement. Répartissez une partie de la crème chantilly restante avec un couteau à génoise sur les bords et la surface du gâteau. A l'aide d'une poche pâtissière décidez le bord extérieur du gâteau avec le reste de la chantilly et le tout avec les griottes et les copeaux de chocolat.

Rezept für Rodon- oder Gugelhupfform  
Art-Nr. 9013ff

## MARMORKUCHEN



- Zutaten:** 300 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
2 Päckchen Vanillin-Zucker  
5 Eier  
350 g Mehl  
250 g Speisestärke  
75 g Backpulver  
150 ml lauwarme Milch  
1 Prise Salz  
20 g Kakao  
Puderzucker
- Zubereitung:**  
30 Minuten  
Backzeit: ca. 50 Minuten

### Zubereitung:

Backofen vorheizen und die Form einfetten. Die weiche Butter, Zucker und Vanillin schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben. Danach die Milch einrühren. Das Mehl, Backpulver und Speisestärke vermischen und in die schaumige Masse sieben. Zum Schluss Salz dazugeben. 2/3 der Masse in die gefettete Form geben, 1/3 der Masse mit dem Kakao vermischen und auf die helle Masse in der Form streichen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, damit ein Marmormuster entsteht. Die Oberfläche glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei 170–180 °C im Ofen (unten) backen. Nach ca. 20 Minuten den Kuchen der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden und fertig backen. Den Kuchen ca. 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form entnehmen. Mit Puderzucker bestreuen.



Recipe for Rodon Mould or Gugelhupf Mould  
article codes 9013ff or 9300ff

## MARBLE CAKE



- Ingredients:** 300 g butter or margarine  
250 g sugar  
2 sachets vanilla sugar  
5 eggs  
350 g flour  
250 g corn starch  
75 g baking powder  
150 ml lukewarm milk  
1 pinch salt  
20 g cocoa powder  
confectioners' sugar
- Preparation:**  
30 minutes  
Baking time: approx. 50 minutes

### Preparation:

Preheat oven and grease mould. Beat soft butter, sugar and vanilla sugar until foamy. Gradually add eggs. Then stir in milk. Mix flour, baking powder and corn starch and sift into the foamy batter. Finally add salt. Pour 2/3 of the batter into the greased mould. Mix 1/3 of the batter with cocoa powder and spread the dark batter on top of the light batter. Take a fork and drag it lightly in swirling movements through the two layers to produce the marble effect. Smooth surface.

Place mould on the grate of the oven (lower shelf) and bake at 170–180 °C (≈ 340–355°F). After about 20 minutes apply a 1 cm deep cut over the whole length of the cake and continue to bake until golden brown.

After removing from the oven, allow the cake to cool for about 10 to 15 minutes and then remove carefully from mould. Sprinkle with confectioners' sugar.





Ricetta per stampo americano o stampo da Gugelhupf, codici: articoli 9013segg. o 9300segg.

## TORTA MARMORIZZATA



- Ingredienti:**
- 300 g di burro o margarina
  - 250 g di zucchero
  - 2 bustine di zucchero vanigliato (ca. 10–15 g/cad.)
  - 5 uova
  - 350 g di farina
  - 250 g di amido per dolci
  - 75 g di lievito in polvere
  - 150 ml di latte tiepido
  - 1 pizzico di sale
  - 20 g di cacao
  - zucchero a velo
- Info:**
- Preparazione: 30 minuti
  - Tempo di cottura: ca. 50 minuti

### Preparazione:

Preriscaldate il forno e ungete lo stampo. Lavorate a crema il burro morbido con lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungete poco alla volta le uova. Quindi incorporate il latte. Mescolate la farina, il lievito in polvere e l'amido per dolci e setacciate sulla massa spumosa. Infine aggiungete il sale. Mettete 2/3 della massa nello stampo precedentemente unto, mescolatene 1/3 con il cacao e stendetelo sulla massa chiara nello stampo. Con una forchetta tracciate una spirale tra gli strati dell'impasto per ottenere l'effetto marmorizzato. Livellate bene la superficie. Mettete lo stampo sulla griglia nella sezione più bassa del forno e fate cuocere a 170–180 °C. Dopo ca. 20 minuti fate un taglio profondo ca. 1 cm sul dolce (su tutta la lunghezza) e completate la cottura. Lasciate raffreddare il dolce per ca. 10–15 minuti e poi, con cautela, toglietelo dallo stampo. Cospargete di zucchero a velo.



Recette pour moule à Kouglopf, codes d'article 9013ss. ou 9300ss.

## GÂTEAU MARBRÉ



- Ingredients:**
- 300 g de beurre ou margarine
  - 250 g de sucre
  - 2 sachets de sucre vanillé
  - 5 œufs
  - 350 g de farine
  - 250 g de fécule
  - 75 g de levure en poudre
  - 150 ml de lait tiède
  - 1 pincée de sel
  - 20 g de cacao en poudre
  - sucre glace
- Info:**
- Préparation: 30 mn
  - Cuisson: env. 50 mn

### Préparation:

Préchauffez le four et beurrez le moule. Fouettez le beurre mou, le sucre et le sucre vanillé, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Rajoutez un à un les œufs. Incorporez le lait. Mélangez la farine, la levure en poudre et la fécule et tamisez le tout dans la masse mousseuse. A la fin ajoutez le sel. Versez les 2/3 de la pâte dans le moule beurré et mélangez 1/3 de la pâte avec le cacao. Versez la pâte chocolatée sur la pâte nature. Passez délicatement une fourchette par les deux masses pour obtenir un effet marbré. Lissez à la spatule la surface. Placez le moule sur la grille du four et faites cuire à 170–180 °C dans le bas du four. Après environ 20 minutes appliquez une coupe de env. 1 cm de profondeur sur toute la longueur du gâteau et finissez la cuisson. Faites refroidir le gâteau pendant environ 10 à 15 minutes et puis démoulez-le avec précaution. Saupoudrez d'une voile de sucre glace.

Rezept für Rehrücken-Formen  
Art-Nr. 994628

**REHRÜCKEN MIT GLASUR****Zutaten:**

- Für den Teig: 100 g weiche Butter oder Margarine  
4 Eier  
100 g Zartbitterkuvertüre  
2 EL Milch  
150 g Zucker  
1 Packung Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
50 g Weizenmehl  
75 g Speisestärke  
75 g gemahlene Mandeln  
2 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Kakaopulver
- Für die Glasur: 100 g Vollmilchschokolade  
50 g Schokoladenglasur  
50 abgezogene Mandelstifte  
20 g Kokosfett
- Zubereitung: 45 Minuten  
Backzeit: ca. 60 Minuten

**Zubereitung:**

Backofen vorheizen und Rehrückenform einfetten. Butter oder Margarine geschmeidig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Speisestärke unterrühren. Eier nach und nach begeben. Sobald eine festere Masse entstanden ist Mandeln und Kuvertüre unterziehen. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen und Milch einrühren. Teig in die Form geben und auf den Rost im Ofen (unten) bei ca. 180 °C für 50 Minuten backen.

Für den Guß die geriebene oder feingehackte Schokolade mit der Schokoladenglasur und dem Kokosfett im Wasserbad verrühren. Danach den Rehrücken mit Hilfe eines Pinsels überziehen. Mit Mandelstiften beziehen und nach Belieben mit Pistazienkrokant oder Kakao bestäuben.

Recipe for Ridged Baking Mould  
article code 994628

**CHOCOLATE ALMOND CAKE WITH ICING****Ingredients:**

- For the dough: 100 g soft butter or margarine  
4 eggs  
100 g dark chocolate couverture  
2 tablespoons milk  
150 g sugar  
1 sachet vanilla sugar  
1 pinch salt  
50 g wheat flour  
75 g corn starch  
75 g grated almonds  
2 teaspoons baking powder  
1 teaspoon cocoa powder
- For the icing: 100 g milk chocolate  
50 g chocolate icing  
50 slivered blanched almonds  
20 g coconut fat
- Preparation: 45 minutes  
Baking time: approx. 60 minutes

**Preparation:**

Preheat oven and grease ridged baking mould. Beat butter or margarine until smooth and creamy. Stir in sugar, vanilla sugar, salt, and corn starch. Add eggs gradually. As soon as the batter becomes more stiff, fold almonds and couverture into the mixture. Mix flour with baking powder and cocoa powder and stir in milk.

Pour dough into the mould and bake at about 180 °C (~ 355°F) on the grate (lower shelf) of the oven for about 50 minutes.

For the icing, prepare a "bain marie" and mix grated or finely chopped chocolate with chocolate icing and coconut fat. Then cover the cake with the chocolate icing using a brush. Spike with almond slivers and sprinkle with pistachio brittle or cocoa powder.





Ricetta per tortiere rettangolari festonate  
codice articolo 994628

## DOLCE DI CIOCCOLATO E MANDORLE GLASSATO



### Ingredienti:

- Per l'impasto: 100 g di burro morbido o  
margarina morbida  
4 uova  
100 g di glassa di cioccolato  
leggermente amaro  
2 cucchiaini di latte  
150 g di zucchero  
1 bustina di zucchero vanigliato  
(ca. 10-15 g)  
1 pizzico di sale  
50 g di farina di frumento  
75 g di amido per dolci  
75 g di mandorle triturate  
2 cucchiaini da tè di lievito in polvere  
1 cucchiaino da tè di cacao in polvere
- Per la glassatura: 100 g di cioccolato al latte  
50 g di glassa di cioccolato  
50 bastoncini di mandorle pelate  
20 g di grasso di cocco
- Preparazione: 45 minuti  
Tempo di cottura: ca. 60 minuti

### Preparazione:

Preriscaldate il forno e ungete la tortiera rettangolare festonata.

Mescolate bene il burro o la margarina. Incorporate lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e l'amido per dolci. Aggiungete a poco a poco le uova. Quando avete ottenuto una massa più compatta, unite le mandorle e la glassa di cioccolato. Mescolate la farina con il lievito e il cacao in polvere e incorporate il latte.

Versate l'impasto nella tortiera, mettetela sulla griglia nella sezione più bassa del forno e fate cuocere a ca. 180 °C per 50 minuti.

Per la glassatura mescolate la cioccolata, grattugiata o tritata finemente, con la glassa di cioccolato e il grasso di cocco a bagnomaria. Rivestite il dolce aiutandovi con un pennello. Ricopritelo con i bastoncini di mandorle pelate e, secondo il vostro gusto, spolverate di croccante di pistacchi o cacao.

Recette pour moule rectangulaire ondulé,  
code d'article 994628

## GÂTEAU AU CHOCOLAT GLACÉ ET GARNI D'AMANDES («SELLE DE CHEVREUIL»)



### Ingédients:

- Pour la pâte: 100 g de beurre amolli ou margarine  
4 œufs  
100 g chocolat «de couverture»  
2 cuillerées à soupe de lait  
150 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
50 g de farine de froment  
75 g de féculé  
75 g d'amandes moulues  
2 cuillerées à café de levure en poudre  
1 cuillerée à café de cacao en poudre
- Pour le glaçage: 100 g de chocolat au lait  
50 g de chocolat « de couverture »  
50 bâtonnets d'amandes pelées  
20 g de graisse de coco
- Info: Préparation: 45 mn  
Cuisson: env. 60 mn

### Préparation:

Préchauffez le four et beurrez le moule. Fouettez le beurre ou la margarine jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux. Incorporez le sucre, le sucre vanillé, le sel et la féculé. Ajoutez les œufs, un à un. Quand la masse s'est solidifiée un peu, incorporez les amandes et le chocolat « de couverture ». Mélangez la farine avec la levure en poudre et le cacao en poudre et incorporez-y le lait.

Verser la pâte dans le moule et faites cuire sur la grille dans le bas du four à env. 180 °C pendant 50 minutes. Pour le glaçage mélangez le chocolat au lait râpé ou haché fin avec le chocolat «de couverture » et la graisse de coco au bain marie tout en remuant. Puis glacer le gâteau au pinceau. Garnissez avec les bâtonnets d'amandes et saupoudrez à volonté avec de la nougatine de pistaches ou du cacao.

Rezept für Quiche-Form

Art-Nr. 981050

## SCHINKEN-KRÄUTER-QUICHE



- Zutaten:** 200 g Weizenmehl Type 405  
½ TL Backpulver  
100 g Quark  
4 EL Öl  
1 Eigelb  
½ TL Salz  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
200 g gekochter Schinken  
40 g Zwiebeln  
150 g Gauda-Käse  
4 Eier  
150 ml Milch  
frisch gemahlener Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss
- Zubereitung:** 50 Minuten  
Ruhezeit: 30 Minuten  
Backzeit: ca. 50 Minuten

### Zubereitung:

Mehl mit Backpulver gut mischen. Quark, Öl, Eigelb und Salz hinzugeben und Teig kneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die gefettete Form mit dem Teig auskleiden und danach 1 Stunde kühl stellen. Inzwischen für den Belag die Kräuter waschen. Die Petersilie, Schnittlauch und Zwiebeln fein hacken. Den Schinken in Streifen schneiden und den Käse reiben. Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Kräuter, Schinken und Käse mischen und auf den Teig gleichmäßig verteilen. Danach die Eier mit Ricotta, Milch und Gewürzen gut mischen und in die Form geben und glatt streichen. Die Quiche bei 200 °C ca. 45 bis 50 Minuten fertig backen.

Recipe for „Quiche“ mould

article code 981050

## HAM AND HERB QUICHE



- Ingredients:** 200 g all-purpose wheat flour  
½ teaspoon baking powder  
100 g fresh cheese (curd, cottage cheese, "quark", "ricotta" or similar)  
4 tablespoons oil  
1 egg yolk  
½ teaspoon salt  
1 bunch parsley  
1 bunch chives  
200 g cooked ham  
40 g onion  
150 g Gouda cheese  
4 eggs  
150 ml milk  
freshly ground pepper  
freshly grated nutmeg
- Preparation:** 50 minutes  
Rest period: 30 minutes  
Baking time: approx. 50 minutes

### Preparation:

Mix flour and baking powder well. Add fresh cheese, oil, egg yolk, and salt and knead dough thoroughly. Roll out dough on a lightly floured board. Grease the mould and place dough to fit. Set aside in a cool place for 1 hour (fridge). In the meantime wash herbs for the topping. The parsley, chives and onions finely. Cut the ham in strips and grate the cheese. Preheat oven to 200 °C (≈ 390°F). Mix herbs, ham and grated cheese and spread evenly on the dough. After that whisk eggs, fresh cheese, milk, and spices and put the mixture into the mould. Spread until smooth. Bake the quiche at 200 °C (≈ 390°F) for about 45 to 50 minutes until golden brown.





Ricetta per tortiera fonda, smaltata, codice articolo 981050

## QUICHE ALLE ERBE E PROSCIUTTO



**Ingredienti:** 200 g di farina di frumento tipo 00  
½ cucchiaino da tè di lievito in polvere  
100 g di Quark  
(o ricotta o altro formaggio fresco)  
4 cucchiari di olio  
1 tuorlo  
½ cucchiaino da tè di sale  
1 mazzetto di prezzemolo  
1 mazzetto di erba cipollina  
200 g di prosciutto cotto  
40 g di cipolle  
150 g di formaggio Gouda  
4 uova  
150 ml di latte  
pepe macinato fresco  
noce moscata grattugiata fresca

**Info:** Preparazione: 50 minuti  
Tempo di riposo: 30 minuti  
Tempo di cottura: ca. 50 minuti

### Preparazione:

Mescolate bene la farina con il lievito. Aggiungete il quark, l'olio, il tuorlo e il sale e impastate. Spianate l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato. Rivestite la tortiera precedentemente unta con l'impasto e mettete al fresco per un'ora.

Nel frattempo lavate le erbe per la farcitura. Tritate finemente il prezzemolo, l'erba cipollina e le cipolle. Tagliate a strisce il prosciutto e grattugiate il formaggio.

Preriscaldate il forno a 200 °C. Mescolate le erbe, il prosciutto e il formaggio e distribuiteli in modo uniforme sull'impasto.

Quindi mescolate bene le uova con della ricotta, latte e spezie, versate il composto nella tortiera e livellate bene. Fate cuocere la quiche a 200 °C ca. per 45 / 50 minuti.

Recette pour moule à quiche, code d'article 981050

## QUICHE AU JAMBON ET AUX FINES HERBES



**Ingredients:** 200 g de farine de froment type T45  
½ cuillerée à café de levure en poudre  
100 g de fromage blanc  
(séré ou ricotta)  
4 cuillerées à soupe de l'huile  
1 jaune d'œuf  
½ cuillerée à café de sel  
1 bouquet de persil  
1 bouquet de ciboulette  
200 g de jambon cuit  
40 g d'oignons  
150 g de fromage Gouda  
4 œufs  
150 ml de lait  
poivre fraîchement moulu  
noix de muscade fraîchement râpée

**Info:** Préparation: 50 mn  
Repos: 30 mn  
Cuisson: env. 50 mn

### Préparation:

Mélangez la farine avec la levure en poudre. Ajoutez-y le fromage blanc, l'huile, le jaune d'œuf et le sel et malaxez la pâte. Étendez la pâte au rouleau sur un plan de travail légèrement fariné. Étalez-la dans un moule beurré et mettez-la au froid pendant une heure.

En attendant, lavez les herbes et hachez fin le persil, la ciboulette et les oignons. Coupez le jambon en lamelles et râpez le fromage.

Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez les herbes, le jambon et le fromage et distribuez régulièrement sur le fond.

Mélangez bien les œufs, le fromage blanc, le lait et les épices et versez le tout dans le moule. Lissez à la spatule. Faites cuire la quiche à 200 °C pendant environ 45 à 50 minutes.

**DER ORIGINAL-PIZZATEIG**

**(Zutaten für zwei Pizzableche)**  
**Eine Pizza ist nur so gut wie Ihr Teig.**

Für seine Herstellung sollte man sich deshalb etwas Zeit und Mühe nehmen. Die klassische Pizza wird mit Brotteig gemacht, d.h. mit Mehl, Hefe, Wasser, Olivenöl und Salz. Bei ca. 1/4 Liter Wasser sind die Anteile der Zutaten folgende: 400 – 450 g Mehl (Typ 405), 1 Teelöffel feines Salz, 1 Eßlöffel Olivenöl, 1 Prise Zucker, 1 Tütchen Trockenhefe oder 1/2 – 1 Würfel frische Hefe.

**Herstellung:****Vorteig**

- 1) Das Wasser in die Rührschüssel geben (ungefähr ein Drittel für Auflösung der Hefe und des Salzes zurücklassen).
- 2) 250 g gesiebtes Mehl hinzugeben.
- 3) Die Rührmaschine in Bewegung setzen.
- 4) Die Hefe zufügen (aufgelöst in 50 g lauwarmes Wasser mit einer Prise Zucker). Für Trockenhefe sind 38°C, für frische Hefe 25°C zu empfehlen. Auf keinen Fall wärmer als 43°C, sonst wird die Treibkraft der Hefe zerstört.
- 5) Zu einem kleinen Teig kneten.

**Hauptteig**

- 6) Das restliche Mehl, Olivenöl, Wasser und Salz hinzugeben.
- 7) Vorteig und die restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, bis dieser nicht mehr am Schüsselrand haften bleibt.
- 8) Den Teig halbieren und zu zwei Teigklößen formen. Diese mit einem schwach befeuchtetem Tuch abdecken und ca. zwei Stunden bei Zimmertemperatur etwas aufgehen und entspannen lassen.
- 9) Die Teigklöße auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 30 cm Durchmesser kreisförmig ausrollen und in die mit Olivenöl ausgestrichene Pizza-Form locker einlegen. Mit Ihren Lieblingszutaten belegen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad ca. 20–25 min knusprig braun backen.

**ORIGINAL PIZZA DOUGH**

**(Ingredients for two pizza moulds)**

A pizza is only as good as its dough. Thus, you should take your time to leisurely prepare a pizza dough. The classical pizza is made with bread dough, including flour, yeast, water, olive oil, and salt. Using approx. 1/4 liter of water the other ingredients should be used in the following quantities: 400 – 450 g all-purpose flour, 1 teaspoon fine salt, 1 tablespoon olive oil, 1 pinch sugar, 1 sachet dried yeast or 1/2 – 1 cube (21 – 42 g) fresh yeast.

**Preparation:****Starter dough**

- 1) Place water in the mixing bowl (leave behind about one third to dissolve the yeast and salt in it).
- 2) Add 250 g sifted flour.
- 3) Set in motion the mixing machine.
- 4) Add yeast (dissolved in 50 g lukewarm water with a pinch of sugar.). Best water temperature for dried yeast: 38°C (≈100 °F) and for fresh yeast 25°C (77°F).  
Never use water that is warmer than 43°C (109°F), otherwise the rising properties of the yeast will be destroyed.
- 5) Knead into a small dough ball.

**Main dough**

- 6) Add the remaining flour, olive oil, water, and salt to starter dough.
- 7) Knead the starter dough and the rest of the ingredients until smooth and until it no longer sticks to the walls of the bowl.
- 8) Separate dough into two pieces and form two balls. Cover with a slightly damp kitchen towel. Allow to rise and rest for about two hours at room temperature.
- 9) Place the dough balls on a floured board and roll out into round dough cakes of about 30 cm diameter. Place dough into the pizza mould greased with olive oil. Put your favorite pizza toppings on the dough. Bake pizza at 225°C (≈ 435°F) on middle shelf of the oven for about 20–25 minutes until crunchy brown.



## L'IMPASTO ORIGINALE PER LA PIZZA



### (Ingredienti per due stampi da pizza)

Una buona pizza si può fare solo con un buon impasto. Prendetevi dunque il tempo necessario e procedete con calma. La pizza classica si fa con la pasta del pane, ovvero con farina, lievito, acqua, olio d'oliva e sale. Per ca. 1/4 di litro d'acqua le dosi degli ingredienti sono le seguenti: 400–450 g di farina (tipo 00), 1 cucchiaino da tè di sale, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 1 pizzico di zucchero, 1 bustina di lievito in polvere o 1/2–1 dado di lievito fresco.

#### Procedimento:

##### Preimpasto

- 1) Versate l'acqua in una scodella (lasciatene circa un terzo per sciogliere il lievito e il sale).
- 2) Aggiungete 250 g di farina setacciata.
- 3) Mettete in funzione l'impastatrice.
- 4) Aggiungete il lievito (sciolto in 50 g di acqua tiepida con un pizzico di zucchero). Per il lievito in polvere è consigliabile una temperatura di 38°C, per il lievito fresco 25°C. Si raccomanda di non superare i 43°C, altrimenti il lievito perde la sua efficacia.
- 5) Lavorate un piccolo impasto.

##### Impasto principale

- 6) Aggiungete la restante farina, l'olio d'oliva, l'acqua e il sale.
- 7) Lavorate il preimpasto e i restanti ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio, che non rimanga più attaccato al bordo della scodella.
- 8) Dividete a metà l'impasto e formate due palline di pasta. Copritele con un panno leggermente inumidito e lasciate lievitare e riposare per ca. due ore a temperatura ambiente.
- 9) Stendete ciascuna pallina su un piano di lavoro infarinato formando un disco di circa 30 cm di diametro e adagiatelo nello stampo da pizza unto con l'olio d'oliva. Farcite la pizza secondo il vostro gusto, posizionate lo stampo sul piano di mezzo del forno già caldo e lasciate cuocere a 225 gradi per ca. 20–25 minuti, fino a che diventi croccante e di colore bruno.

## LA PÂTE À PIZZA ORIGINALE



### (Ingrédients pour deux moules à pizza)

Une bonne pizza se peut faire seulement avec de la bonne pâte à pizza. Prenez donc votre temps et préparez la pâte tout à loisir. Pour la pizza classique on utilise la pâte à pain, c'est-à-dire la pâte faite avec de la farine, de la levure, de l'eau, de l'huile d'olive et du sel. Si vous prenez par exemple 1/4 l de l'eau, il faut y associer les quantités suivantes des autres ingrédients:

400–450 g de farine (du type T45), 1 cuillerée à café de sel fin, 1 cuillerée à soupe de huile d'olive, 1 pincée de sucre, 1 sachet de levure sèche ou 1/2–1 cube de levure fraîche (de boulanger).

#### Préparation:

##### «Pouliche»:

- 1) Versez l'eau dans un bol (laissez à part environ un tiers pour la dissolution de la levure et du sel).
- 2) Ajoutez 250 g de farine tamisée.
- 3) Actionnez le batteur mélangeur.
- 4) Ajoutez la levure (dissolue dans 50 g de l'eau tiède avec une pincée de sucre). Pour la levure sèche une température de 38°C est recommandée et pour la levure fraîche de 25°C.  
Dans aucun cas la température doit dépasser 43°C, sinon la levure perd son aptitude de levée.
- 5) Pétrissez et formez une petite boule.

##### Pâte principale :

- 6) Ajoutez le reste de la farine, l'huile d'olive, l'eau et le sel.
- 7) Malaxez bien la « pouliche » et le reste des ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement homogène et se détache facilement des bords du bol.
- 8) Divisez la pâte en deux parts et formez deux pâtons. Couvrez-les avec un torchon légèrement humide et laissez la pâte se reposer et lever pendant environ deux heures à température ambiante.
- 9) Mettez les deux boules sur un plan de travail fariné et étendez-les au rouleau pour former des disques de 30 cm de diamètre. Etalez la pâte dans les moules à pizza graissés à l'huile d'olive. Garnissez les pizzas de vos ingrédients préférés et faites-les cuire au four préchauffé à 225°C (en position centrale) pendant environ 20–25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Rezept für Obsttortenförmchen (Torteletts)  
Art-Nr. 949908, 949910 und 949912

## TORTELETTS



**Zutaten:** für 12 Torteletts 8 cm  
bzw. 10 Torteletts 10 cm bzw.  
8 Torteletts 12 cm:

100 g Mehl  
75 g weiche Butter  
150 g Puderzucker  
4 Eier  
1 TL Salz  
1 TL Backpulver  
75 g Speisestärke

Zubereitung: 45 Minuten  
Backzeit: ca. 15 Minuten

### Zubereitung:

Den Backofen vorheizen und die Förmchen gut einfetten. Eventuell Semmelbrösel ausstreuen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Butter und Zucker cremig schlagen und das Eigelb unterrühren. Dann das Mehl, Salz, Speisestärke und Backpulver mischen und in die Masse einrühren. Zuletzt den Eischnee unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen bei 180 °C (Mitte) ca. 15 Minuten backen. Die Formen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Nach ca. 10 Minuten die Torteletts aus den Formen entnehmen. Mit einem Löffel vorsichtig eine kleine Vertiefung in der Mitte der Torteletts ausformen. Torteletts mit erkaltetem Pudding füllen. Nach Belieben Himbeeren oder Erdbeeren dekorieren. Gegebenenfalls noch mit Sahne oder Toppings garnieren.



Recipe for tartlet moulds  
article codes 949908, 949910, and 949912

## TARTLETS



**Ingredients:** for 12 tartlets Ø 8 cm or  
10 tartlets Ø 10 cm or  
8 tartlets Ø 12 cm:

100 g flour  
75 g soft butter  
150 g confectioners' sugar  
4 eggs  
1 teaspoon salt  
1 teaspoon baking powder  
75 g corn starch

Preparation: 45 minutes  
Baking time: approx. 15 minutes

### Preparation:

Preheat the oven and grease tartlet moulds well. If you like, sprinkle moulds with breadcrumbs. Separate eggs and beat egg whites to stiff peaks. Blend butter and sugar until creamy and mix with egg yolks. Mix flour, salt, corn starch, and baking powder and gradually add to batter while stirring. At the end fold in the beaten egg whites. Pour the batter into the moulds and bake them at 180 °C (≈ 345°F) (middle shelf) for about 15 minutes in the oven. Remove moulds from oven and let them cool. After about 10 minutes remove tartlets from moulds. With a spoon create a small depression in the center of the tartlets. Fill tartlets with cooled custard. You can decorate tartlets with raspberries or strawberries. If you like, you can top them with whipped cream or other toppings.



Ricetta per tartiera con bordo festonato (tartellette),  
codici articoli 949908, 949910 e 949912

Recette pour moules à tartellettes, codes d'article  
949908, 949910 et 949912

## TARTELLETTE



**Ingredienti:** per 12 tartellette da 8 cm o 10 tartellette da 10 cm o 8 tartellette da 12 cm:

100 g di farina  
75 g di burro morbido  
150 g di zucchero a velo  
4 uova  
1 cucchiaino da tè di sale  
1 cucchiaino da tè di lievito in polvere  
75 g di amido per dolci  
Preparazione: 45 minuti  
Tempo di cottura: ca. 15 minuti

Info:

### Preparazione:

Riscaldare il forno e ungete bene gli stampi. Volendo, potete anche cospargerli di pangrattato sottile.

Separate le uova e montate a neve gli albumi. Lavorate a crema il burro morbido con lo zucchero e aggiungete i tuorli continuando a girare. Mescolate poi la farina, il sale, l'amido per dolci e il lievito in polvere e incorporate nella massa. Infine aggiungete, sempre girando, gli albumi montati a neve.

Versate l'impasto negli stampi e cuocete in forno (sul piano di mezzo) a 180 °C per ca. 15 minuti. Togliete le tartellette dal forno e lasciatele raffreddare. Dopo ca. 10 minuti togliete le tartellette dagli stampi.

Con un cucchiaino formate con cura una piccola cavità al centro delle tartellette e riempitela con della crema pasticciera raffreddata. Decorate a piacere con lamponi o fragole. Volendo, potete anche guarnire con panna o altri topping.

## TARTELETTES



**Ingédients:** pour 12 tartellettes de 8 cm ou 10 tartellettes de 10 cm ou 8 tartellettes de 12 cm:

100 g de farine  
75 g de beurre amolli  
150 g de sucre glace  
4 œufs  
1 cuillerée à café de sel  
1 cuillerée à café de levure en poudre  
75 g de fécule

Info:

Préparation: 45 mn  
Cuisson: env. 15 mn

### Préparation:

Préchauffez le four et beurrez bien les moules. Eventuellement saupoudrez de chapelure.

Séparez les œufs et montez le blancs en neige. Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Incorporez les jaunes. Puis mélangez la farine, le sel, la fécule et la levure en poudre et incorporez le tout à l'appareil. A la fin incorporez délicatement les blancs d'œuf montés en neige.

Verser la pâte dans les moules et mettez-les à cuire au four (en position centrale) à 180 °C pendant environ 15 minutes.

Défournez les moules et faites refroidir. Après plus ou moins 10 minutes démoulez les tartellettes.

Avec une cuillère formez une petite dépression au centre des tartellettes. Farcez avec du flan refroidi ou de la crème pâtissière. Décorez à volonté avec des framboises ou fraises et, si vous voulez, avec de la crème chantilly ou d'autres préparations.

Rezept für Margeritenform

Art-Nr. 931626

Recipe for Swiss Rosette Mould

article code 931626

## MARGERITENKUCHEN



- Zutaten:** 120 g Mehl  
250 g Butter  
120 g Marzipanmasse  
Mark von ¼ Vanilleschote  
120 g Zucker  
80 g Speisestärke  
6 Eier  
100 g Aprikosenkonfitüre  
2 EL Wasser  
1 cl Rum  
70 g Fondant
- Zubereitung:** 45 Minuten  
Backzeit: ca. 60 Minuten

### Zubereitung:

Die Butter mit dem Marzipan und ca. 40 g Zucker gut vermengen. Die Masse dann nach und nach mit dem Ei-gelb schaumig schlagen und die Vanille beigegeben.

Ofen vorheizen und Backform gut einfetten (eventuell mit feinen Bröseln ausstreuen).

Den restliche Zucker mit dem Eiweiß gut vermengen und steif schlagen. Dann das Mehl und die Speisestärke vermengen, sieben und dann langsam mit den Teig vermengen. Den Teig in die Form einfüllen und im Ofen bei 180 °C backen. Für den Guß die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen, den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen. Das Fondant schmelzen und den Rum beifügen. Kurz einrühren und dann dünn auf den Kuchen aufbringen.

## SWISS ROSETTE CAKE



- Ingredients:** 120 g flour  
250 g butter  
120 g marzipan paste  
(almond paste)  
"caviar" (pulp and seeds) of  
a ¼ vanilla bean  
120 g sugar  
80 g corn starch  
6 eggs  
100 g apricot jam  
2 tablespoons water  
1 cl rum  
70 g fondant
- Preparation:** 45 minutes  
Baking time: approx. 60 minutes

### Preparation:

Mix butter with the marzipan paste and about 40 g of sugar. Add an egg yolk and gradually beat the batter until foamy. Add vanilla pulp and seeds.

Preheat oven and grease baking mould well (optionally sprinkle mould with fine bread crumbs).

Mix egg whites with remaining sugar and mount into stiff peaks. Then mix flour and corn starch, sift the mixture and fold it slowly, a little at a time, into the batter.

Put the batter into the mould and bake at 180 °C (≈ 345°F) in the oven.

For the icing, pass the apricot jam through a strainer into a pot. Add some water and bring to boil. Let it reduce a little bit while stirring continuously. Immediately after removing the cake from the mould, brush this mixture on top of the cake. Melt fondant and add rum. Stir shortly and then cover the cake with a thin layer of this fondant icing.





Ricetta per tortiera Margherita, codice articolo 931626

Recette pour moule marguerite, code d'article 931626

## TORTA MARGHERITA



- Ingredienti:**
- 120 g di farina
  - 250 g di burro
  - 120 g di pasta di marzapane
  - midollo di  $\frac{1}{4}$  di baccello di vaniglia
  - 120 g di zucchero
  - 80 g di amido per dolci
  - 6 uova
  - 100 g di confettura di albicocche
  - 2 cucchiaini d'acqua
  - 1 cl rum
  - 70 g di fondant
- Info:**
- Preparazione: 45 minuti
  - Tempo di cottura: ca. 60 minuti

### Preparazione:

Mescolate bene il burro con il marzapane e ca. 40 g di zucchero. Montate poi la massa a poco a poco con il tuorlo e aggiungete la vaniglia.

Preriscaldate il forno e ungete bene la tortiera (eventualmente cospargetela di pangrattato sottile).

Mescolate bene lo zucchero restante con l'albume e montate a neve. Mescolate poi la farina e l'amido per dolci, setacciate e quindi mescolate lentamente con l'impasto. Versate l'impasto nella tortiera e cuocete in forno a 180 °C.

Per la glassa passate al setaccio la confettura di albicocche, fatela ridurre un po' aggiungendo un po' di acqua e continuando sempre a mescolare e sfendetela sulla torta appena sfornata. Fate sciogliere il fondant e aggiungete il rum. Rimiscolate brevemente e spalmatene uno strato sottile sulla torta.

## GÂTEAU MARGUERITE



- Ingrédients:**
- 120 g de farine
  - 250 g de beurre
  - 120 g de pâte d'amande
  - Pulpe d'un quart de gousse de vanille
  - 120 g de sucre
  - 80 g de féculé
  - 6 œufs
  - 100 g de confiture d'abricots
  - 2 cuillerées d'eau
  - 1 cl rhum
  - 70 g fondant
- Info:**
- Préparation: 45 mn
  - Cuisson: env. 60 mn

### Préparation:

Mélangez bien le beurre avec la pâte d'amande et environ 40 g de sucre. Battez le mélange en ajoutant les jaunes d'œuf, un à un, jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Ajoutez la pulpe de vanille.

Préchauffez le four et beurrez le moule (éventuellement saupoudrez le moule de chapelure).

Mélangez le reste du sucre aux blancs et montez le tout en neige. Puis mélangez la farine avec la féculé, tamisez et incorporez lentement à l'appareil.

Verser la pâte dans le moule et faites cuire au four à 180 °C.

Pour la glace passez la confiture d'abricots à la passoire, ajoutez un peu d'eau et laissez réduire un peu. Badigeonnez-en le gâteau dès qu'il soit démoulé. Fondez le fondant et ajoutez-y le rhum. Incorporez rapidement, versez sur le gâteau et lissez les bords.



Rezept für Königskuchen-Formen  
Art-Nr. 910020, 910025, 910030 und 910035

## FRUCHTIGER KÖNIGSKUCHEN

**Zutaten:** 250 g Butter oder Margarine  
230 g Zucker  
200 g Mehl  
6 Eier  
1 Brise Salz  
abgeriebene Zitronen-Schale  
Puderzucker  
100 g Rosinen  
50 g Zitronat  
50 g Orangeat  
3 cl Rum

**Zubereitung:** 40 Minuten  
Backzeit: ca. 50 Minuten

### Zubereitung:

Die Rosinen, Zitronat und Orangeat mit dem Rum übergießen und ca. 30 Minuten stehen lassen. Backofen vorheizen und die Form einfetten. Die Früchte mit dem Mehl gut vermengen. Die Eier trennen; die Butter, Zucker und Zitrone gut verrühren (leicht schaumig). Dann das Eiweiß unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und auf den Teig aufsetzen. Danach das Frucht-Mehlgemisch auf den Teig gleichmäßig aufbringen. Langsam den Teig gleichmäßig vermengen. Den Teig in die Form füllen und bei 190 °C in den Ofen (Mitte) 50 Minuten backen. Nach leichter Bräunung des Kuchens diesen der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden und fertig backen. Den Kuchen ca. 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form entnehmen. Mit Puderzucker bestreuen.

Rezept für Königskuchen-Formen  
Art-Nr. 910030

## KLASSISCHER SANDKUCHEN



**Zutaten:** 250 g Butter oder Margarine  
230 g Zucker  
200 g Mehl  
150 g Speisestärke  
6 Eier  
1 Brise Salz  
abgeriebene Zitronen-Schale  
Puderzucker

**Zubereitung:** 30 Minuten  
Backzeit: ca. 50 Minuten

### Zubereitung:

Backofen vorheizen und die Form einfetten. Die Eier trennen; die Butter, Zucker und Zitrone gut verrühren (leicht schaumig). Dann das Eiweiß unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und auf den Teig aufsetzen. Danach Mehl mit der Speisestärke mischen und auf den Teig gleichmäßig streuen oder sieben. Langsam den Teig vermengen. Den Teig in die Form füllen und bei 190 °C in den Ofen (Mitte) 50 Minuten backen. Nach leichter Bräunung des Kuchens diesen der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden und fertig backen. Den Kuchen ca. 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form entnehmen. Mit Puderzucker bestreuen.





Recipe for loaf cake moulds article codes 910020, 910025, 910030, and 910035

### FRUITY „KING'S CAKE“ (FRUIT CAKE)

**Ingredients:** 250 g butter or margarine  
230 g sugar  
200 g flour  
6 eggs  
1 pinch salt  
grated lemon rind  
confectioners' sugar  
100 g raisins  
50 g diced candied lemon peel  
50 g diced candied orange peel  
3 cl rum

**Preparation:** 40 minutes  
Baking time: approx. 50 minutes

#### **Preparation:**

Pour rum over raisins, lemon and orange peel and allow to soak for about 30 minutes. Preheat the oven and grease the baking mould. Mix fruit and flour well. Separate eggs. Blend butter, sugar and lemon well (until lightly foamy). Stir in the egg yolks. Beat the egg whites into stiff peaks and place on top of the batter. Then add the fruit and flour mix on top of it and slowly fold into the batter. Pour batter into cake mould and bake at 190 °C (≈375°F) (middle shelf) for 50 minutes. When cake is lightly brown, apply a 1 cm deep cut over the whole length and continue to bake until ready.

Allow cake to cool for about 10 to 15 minutes and then carefully take it out of the mould. Dust with confectioners' sugar.

Recipe for loaf cake moulds, product code 910030

### CLASSICAL POUND CAKE



**Ingredients:** 250 g butter or margarine  
230 g sugar  
200 g flour  
150 g corn starch  
6 eggs  
1 pinch salt  
grated lemon rind  
confectioners' sugar

**Preparation:** 30 minutes  
Baking time: approx. 50 minutes

#### **Preparation:**

Preheat oven and grease baking mould. Separate eggs. Blend butter, sugar and lemon well (until lightly foamy). Stir in the egg yolks. Beat the egg whites into stiff peaks and place on top of the batter. Then mix flour and corn starch and dust or sift evenly on top of the batter. Slowly fold into the batter. Pour batter into the cake mould and bake at 190 °C (≈375°F) (middle shelf) for 50 minutes. When cake is lightly brown, apply a 1 cm deep cut over its whole length and continue to bake until ready. Allow cake to cool for about 10 to 15 minutes and then carefully take it out of the mould. Dust with confectioners' sugar.



Ricetta per tortiere rettangolari, codici articoli 910020, 910025, 910030 e 910035

### „KÖNIGSKUCHEN“ (TORTA ALLA FRUTTA SECCA)

<b>Ingredienti:</b>	250 g di burro o margarina 230 g di zucchero 200 g di farina 6 uova 1 pizzico di sale scorza di limone grattugiata zucchero a velo 100 g di uvetta 50 g di cedro candito 50 g di scorza d'arancia candita 3 cl di rum
<b>Info:</b>	Preparazione: 40 minuti Tempo di cottura: ca. 50 minuti

#### Preparazione:

Versate il rum sull'uvetta, il cedro e la scorza d'arancia canditi e lasciate stare per ca. 30 minuti.

Riscaldare il forno e ungete la tortiera.

Mescolate bene i frutti con la farina.

Separate le uova; mescolate bene burro, zucchero e limone (montate leggermente). Poi, girando, mescolate i tuorli. Montate gli albumi a neve e metteteli sull'impasto.

Quindi stendete la miscela di frutta e farina in modo uniforme sull'impasto. Mescolate l'impasto lentamente in modo da renderlo omogeneo.

Disponete l'impasto nella tortiera e fate cuocere in forno (sul piano di mezzo) a 190°C per 50 minuti. Quando il dolce diventa di colore leggermente bruno, fate un taglio profondo ca. 1 cm nel senso della lunghezza e completate la cottura.

Lasciate raffreddare il dolce

per ca. 10–15 minuti ed

estraetelo dalla tortiera

con cautela.

Cospargete

di zucchero

a velo.

Ricetta per tortiere rettangolari, codice articolo 910030

### „SANDKUCHEN“ CLASSICO / TORTA SABBIA



<b>Ingredienti:</b>	250 g di burro o margarina 230 g di zucchero 200 g di farina 150 g di amido per dolci 6 uova 1 pizzico di sale scorza di limone grattugiata zucchero a velo
<b>Info:</b>	Preparazione: 30 minuti Tempo di cottura: ca. 50 minuti

#### Preparazione:

Riscaldare il forno e ungete la tortiera.

Separate le uova; mescolate bene burro, zucchero e limone (montate leggermente). Quindi, girando, mescolate i tuorli. Montate gli albumi a neve e metteteli sull'impasto. Mescolate poi la farina all'amido e spargetela o setacciatela in modo uniforme sull'impasto. Mescolate lentamente l'impasto.

Disponete l'impasto nella tortiera e cuocete in forno (sul piano di mezzo) a 190°C per 50 minuti. Quando il dolce diventa di colore leggermente bruno, fate un taglio profondo ca. 1 cm nel senso della lunghezza e completate la cottura.

Lasciate raffreddare il dolce per ca. 10–15 minuti ed estraetelo dalla tortiera con cautela. Cospargete di zucchero a velo.





Recette pour moule à cake, codes d'article 910020, 910025, 910030 et 910035

## CAKE AUX FRUITS CONFITS

**Ingrédients:** 250 g de beurre ou de margarine  
230 g de sucre  
200 g de farine  
6 œufs  
1 pincée de sel  
écorce de citron râpée  
sucre glace  
100 g de raisins secs  
50 g de citronnat  
50 g de orangeat  
3 cl de rhum

**Info:** Préparation: 40 mn  
Cuisson: env. 50 mn

### Préparation:

Mettez les raisins, le citronnat et l'orangeat à macérer dans le rhum pendant environ 30 minutes.

Préchauffez le four et beurrez le moule.

Mélangez bien les fruits et la farine.

Séparez les œufs; fouettez le beurre, le sucre et le citron jusqu'à ce que le mélange soit légèrement mousseux.

Puis incorporez les jaunes. Montez les blancs en neige et ajoutez-les à l'appareil.

Ajoutez ensuite le mélange de fruits et farine et incorporez le tout lentement.

Versez la pâte dans le moule et faites cuire à 190 °C au four, en position centrale, pendant 50 minutes.

Une fois que le cake sera légèrement doré, avec un couteau fendez le cake au milieu sur toute sa longueur, sur 1 cm de profondeur. Finissez la cuisson.

Défourez et laissez refroidir pendant env. 10 à 15 minutes. Puis démoulez avec précaution. Saupoudrez d'une voile de sucre glace.

Recette pour moule à cake, code d'article 910030

## GÂTEAU SABLÉ CLASSIQUE



**Ingrédients:** 250 g de beurre ou margarine  
230 g de sucre  
200 g de farine  
150 g de fécule  
(de pommes-de-terre ou de maïs)  
6 œufs  
1 pincée de sel  
écorce de citron râpée  
sucre glace

**Info:** Préparation: 30 mn  
Cuisson: env. 50 mn

### Préparation:

Préchauffez le four et beurrez le moule.

Séparez les œufs; fouettez le beurre, le sucre et le citron jusqu'à ce que le mélange soit légèrement mousseux.

Puis incorporez les jaunes. Montez les blancs en neige et ajoutez à l'4appareil.

Mélangez la farine et la fécule et versez ou tamisez délicatement sur la pâte. Incorporez lentement dans la pâte. Versez la pâte dans le moule et faites cuire à 190 °C au four, en position centrale, pendant 50 minutes.

Une fois que le gâteau est légèrement doré, avec un couteau fendez le cake à milieu sur toute sa longueur, sur 1 cm de profondeur. Ré-enfournez et finissez la cuisson. Défournez et laissez refroidir pendant env. 10 à 15 minutes. Puis démoulez avec précaution. Saupoudrez d'une voile de sucre glace.

Rezept für Käsetortenform

Art-Nr. 967028

Recipe for cheese flan pan

article code 967028

**KÄSEKUCHEN**

- Für den Teig: 150 g Mehl  
80 g Butter  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
½ Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Ei
- Für den Belag: 80 g Butter  
150 g Zucker  
4 Eier  
1 Zitrone  
750 g Magerquark  
1/8 l Schlagsahne  
1 Packung Pudding-Pulver (Vanille)  
ca. 100 g Rosinen
- Zubereitung: 30 Minuten  
Backzeit: 70 Minuten

**Zubereitung:**

Ofen vorheizen und Form gut einfetten. Mehl und Backpulver mischen und in Schüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Butter hinzufügen und mit Rührgerät gut vermischen. Dann auf Arbeitsfläche den Teig zu einer glatten Masse kneten. Den Teig in die Käsekuchenform geben und gleichmäßig am Boden verteilen. Zum Schluss mit einer Gabel den Boden an verschiedenen Stellen durchstechen. Den Teig nun ca. 15 Minuten im Ofen backen. Dann wieder entnehmen. Für den Belag die Butter mit Rührgerät unter Zugabe von Zucker cremig schlagen. Eier trennen. Eigelb und geriebene Zitronenschale vermengen. Danach die Sahne, Pudding-Pulver und Quark unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit den Rosinen zusammen in die Masse einrühren. Den Teig nun auf den vorgebackenen Boden füllen und mit Hilfe eines Teigschabers glatt streichen. Im Ofen ca. 70 Minuten fertig backen. Nach dem Entnehmen den mit der oberen Seite auf ein spiralförmiges Kuchengitter stürzen und erkalten lassen. Dann den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**CHEESE CAKE**

- For the dough: 150 g flour  
80 g butter  
50 g sugar  
1 sachet vanilla sugar  
½ sachet baking powder  
1 pinch salt  
1 egg
- For the topping: 80 g butter  
150 g sugar  
4 eggs  
1 lemon  
750 g low-fat fresh cheese  
(curd, cottage cheese, "quark",  
"ricotta" or similar)  
1/8 l cream  
1 sachet flan (custard)  
powder (vanilla flavour)  
approx. 100 g raisins
- Preparation: 30 minutes  
Baking time: 70 minutes

**PREPARATION:**

Preheat the oven and grease baking mould well. Mix flour and baking powder and sift the mixture into a bowl. Add sugar, vanilla sugar, salt, egg, and butter. Mix well with a mixer. Place dough on a lightly floured board and knead until smooth. Roll out dough with a rolling pin and lift it into the lightly flour-dusted cheese flan pan. It should cover the pan bottom evenly. Prick the dough all over with a fork. Bake the dough for about 15 minutes in the oven and then remove again. For the topping use mixer to blend butter and gradually added sugar until creamy. Separate eggs. Mix egg yolk and grated lemon rind. Stir in cream, flan powder and fresh cheese. Beat egg whites into stiff peaks and together with the raisins fold into the batter. Put the batter on the prebaked cake base smoothing the top with a dough scraper. Bake in the oven for 70 minutes.

After removing the cake from the oven, reverse it on a spiral-patterned grate and allow to cool down. Before serving dust with confectioners' sugar.



Ricetta per tortiera tonda con bordo liscio,  
codice articolo 967028

## TORTA DI RICOTTA („KÄSEKUCHEN“)



- Per l'impasto: 150 g di farina  
80 g di burro  
50 g di zucchero  
1 bustina di zucchero vanigliato  
(ca. 10–15 g)  
½ bustina di lievito in polvere  
1 pizzico di sale  
1 uovo
- Per la farcitura: 80 g di burro  
150 g di zucchero  
4 uova  
1 limone  
750 g di ricotta (o „quark“ magro)  
1/8 l di panna da montare  
1 confezione di crema pasticciera in  
polvere (vaniglia)  
ca. 100 g di uvetta
- Info: Preparazione: 30 minuti  
Tempo di cottura: 70 minuti

### Preparazione:

Riscaldare il forno e ungerlo bene la tortiera.  
Mescolate la farina al lievito e setacciatela in una scodella. Aggiungete zucchero, zucchero vanigliato, sale, uovo e burro e mescolate bene. Lavorate quindi l'impasto sul piano di lavoro, fino a farne una massa liscia.  
Mettete l'impasto nella tortiera, distribuitelo sul fondo in modo uniforme e praticate dei fori con una forchetta.  
Cuocete per ca. 15 minuti e poi tiratelo fuori dal forno.  
Per la farcitura lavorate a crema il burro aggiungendo lo zucchero.  
Separate le uova. Mescolate i tuorli con la scorza di limone grattugiata. Poi, girando, mescolate la panna, il budino in polvere e la ricotta. Montate gli albumi a neve e incorporateli con cura nella massa insieme all'uvetta. Guarnite ora la base precedentemente cotta con il composto ottenuto e lisciate aiutandovi con una spatola. Completate la cottura al forno per ca. 70 minuti.  
Una volta sfornata, rovesciate la torta su una griglia a spirale e lasciate raffreddare. Infine spolverate di zucchero a velo.

Recette pour moule à manqué rond, code d'article  
967028

## GÂTEAU AU FROMAGE BLANC



- Pour la pâte: 150 g de farine  
80 g de beurre  
50 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
½ sachet de levure en poudre  
1 pincée de sel  
1 œuf
- Pour la farce: 80 g de beurre  
150 g de sucre  
4 œufs  
1 citron  
750 g de fromage blanc maigre  
(séré ou ricotta)  
1/8 l de crème fleurette  
1 sachet de flan instantané (vanille)  
env. 100 g de raisins secs
- Info: Préparation: 30 mn  
Cuisson: 70 mn

### Préparation:

Préchauffez le four et beurrez bien le moule.  
Mélangez la farine et la levure en poudre et tamisez le mélange dans un bol. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, le sel, l'œuf et le beurre et mélangez le tout au batteur. Travaillez bien la pâte sur le plan de travail jusqu'à ce que les ingrédients soient parfaitement amalgamés.  
Posez la pâte dans le moule à manqué rond et étalez-la de façon bien régulière. A la fin piquez le fond à la fourchette. Cuisez au four pendant env. 15 minutes et défournez de nouveau.  
Pour la farce mélangez le beurre au batteur en ajoutant le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Séparez les œufs. Mélangez les jaunes et l'écorce râpée d'un citron. Ensuite incorporez la crème fleurette, le flan instantané et le fromage blanc. Montez les blancs en neige et incorporez-les conjointement aux raisins secs à l'appareil. Versez le mélange sur le fond précuit et lissez-le à la spatule. Faites cuire pendant environ 70 minutes au four.  
Après le défournement, démoulez le gâteau avec la face supérieure sur une grille ronde et laissez-le refroidir. Saupoudrez le gâteau de sucre glace avant de servir.

Rezept für Brioche-Formen  
Art-Nr. 951012, 951014 und 951016

**BRIOCHE (AUS FRANKREICH)****Zutaten für 20 Brioches mit Förmchen 14 cm:**

500 g Mehl  
25 g frische Hefe  
50 ml lauwarmes Wasser  
250 g Butter  
40 g Zucker  
4 Eier  
1 TL Salz  
1 Eigelb  
30 Minuten  
Ruhezeit: 120 Minuten  
Backzeit: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

**Zubereitung:**

In eine Schüssel das Mehl geben und mit der Hand eine Mulde drücken. Dann die Hefe in kleinen Stücken in die Mulde geben und mit der Milch und einem Teelöffel Zucker auflösen. Danach mit Mehl bestauben und mit einem Tuch die Schüssel abdecken. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich Risse zeigen (ca. 15 – 20 Minuten). Die Eier zusammen mit Salz, Butter und dem übrigen Zucker schaumig rühren und in den Teig einarbeiten. Mit den Händen den Teig ca. 5 Minuten gut kneten. Den Teig zugedeckt oder in einem geschlossenen Behälter 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Briocheformen gut einfetten. Den Teig nochmals kurz durchkneten und in 20 Stücke teilen. Von diesen Teilen dann nochmals ¼ abtrennen. Die kleinen Teile in kleine Kugeln formen, die großen Teile in größere Kugeln formen. Dann die kleinen Kugeln auf die großen Kugeln aufsetzen. Brioches ca. 90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Brioches mit Eigelb bestreichen (alternativ mit Kondensmilch) und auf den Ofenrost oder das Blech in der mittleren Schiene bei ca. 230 °C etwa 12 Minuten braun backen. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, einige Minuten abkühlen lassen und dann die Brioches aus der Form entnehmen.

Achtung: Die Brioches vollständig auskühlen lassen.



Recipe for  
brioche moulds,  
article codes 951012,  
951014, and 951016

**FRENCH BRIOCHE****Ingredients for 20 Brioche cakes in 14 cm moulds:**

500 g flour  
25 g fresh yeast  
50 ml lukewarm milk  
250 g butter  
40 g sugar  
4 eggs  
1 teaspoon salt  
1 egg yolk  
30 minutes  
Rest period: 120 minutes  
Baking time: approx. 20 minutes

Preparation:

**Preparation:**

Place flour in a bowl and with your hand make a depression in the flour. Place yeast broken up in little bits in the depression, add milk and a teaspoon of sugar and dissolve yeast bits in the milk. Sprinkle with flour and cover with a kitchen towel. Allow the dough to rise until cracks show on the surface (approx. 15 – 20 minutes). Whisk together eggs, salt, butter and the rest of the sugar until foamy. Incorporate gradually into the dough. Knead dough vigorously with your hands for about 5 minutes. Cover the dough or put it in a closed container and let it rest in the fridge for about 2 hours. Grease brioche moulds well. Shortly knead the dough again and divide into 20 pieces. Take away a ¼ of each piece. Form small pieces into little balls and bigger pieces into bigger balls. Then put the small balls on top of the bigger ones. Allow the brioche cake dough to sit and rise in a warm place for approx. 90 minutes. Preheat the oven to 200 °C (≈ 390 °F). Brush the egg yolk on top of the Brioche cakes (alternatively use condensed milk). Bake on a grate or tray on the middle shelf of the oven for about 12 minutes at a temperature of approx. 230 °C (≈ 445 °F) until deep golden brown. Remove moulds from oven, allow to cool for a few minutes. Then remove brioche cakes from moulds. Please note: Leave brioche cakes to cool completely.



Ricetta per tartellette a Brioche,  
codici articoli 951012, 951014 e 951016

Recette pour moules à brioche, codes d'article  
951012, 951014 et 951016

## BRIOCHE (DALLA FRANCIA)



### Ingredienti per 20 Brioche con lo stampo da 14 cm:

500 g di farina  
25 g di lievito fresco  
50 ml di latte tiepida  
250 g di burro  
40 g di zucchero  
4 uova  
1 cucchiaino da tè di sale  
1 tuorlo d'uovo

Info: Preparazione: 30 minuti  
Tempo di riposo: 120 minuti  
Tempo di cottura: ca. 20 minuti

### Preparazione:

Mettete la farina in una ciotola e formate, premendo con la mano, un buco al centro. Versate quindi nel buco il lievito a pezzettini e scioglietelo con il latte e un cucchiaino da tè di zucchero. Spolverate poi con della farina e coprite la ciotola con un panno. Lasciate l'impasto in un luogo caldo fino a che la superficie non si presenti screpolata (ca. 15–20 minuti).

Montate le uova con il sale, il burro e lo zucchero rimanente e incorporate il tutto nell'impasto. Lavorate bene l'impasto con le mani per ca. 5 minuti e poi mettetelo, coperto o in un contenitore chiuso, per 2 ore in frigorifero.

Ungete bene le tartellette a brioche. Lavorate ancora un po' l'impasto e dividetelo in 20 pezzi, da ognuno dei quali toglierete poi  $\frac{1}{4}$ . Formate con le parti piccole delle palline e con le grandi delle palle di dimensioni più grandi. Mettete le palle più piccole su quelle grandi. Lasciate lievitare le brioche per ca. 90 minuti in un luogo caldo. Riscaldate il forno a 200 °C.

Spennellate le brioche con del rosso d'uovo (in alternativa con latte condensato) e fate cuocere in forno, sulla griglia o sulla piastra, in posizione centrale, a ca. 230°C per 12 minuti, fino a che la superficie non diventi di colore bruno.

Togliete le tartellette dal forno, lasciatele raffreddare per alcuni minuti e poi estraete le brioche.

Attenzione: lasciate raffreddare completamente le brioche.

## BRIOCHE CLASSIQUE



### Ingredients pour 20 brioches en moules de 14 cm:

500 g de farine  
25 g de levure de boulanger fraîche  
50 ml de lait tiède  
250 g de beurre  
40 g de sucre  
4 œufs  
1 cuillerée à café de sel  
1 jaune d'œuf

Info: Préparation: 30 mn  
Repos: 120 mn  
Cuisson: env. 20 mn

### Préparation:

Mettez la farine dans un bol et avec la main formez une fontaine.

Ajoutez alors la levure émietée à la fontaine et délayez-la avec une cuillerée à café de sucre dans le lait tiède. Saupoudrez de farine et couvrez le bol d'un torchon. Laissez lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte se craquèle (environ 15–20 minutes).

Battez les œufs, le sel, le beurre et le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et incorporez dans la pâte. Pétrissez bien avec vos mains pendant environ 5 minutes. Laissez reposer la pâte couverte d'un torchon ou dans un récipient fermé pendant 2 heures au réfrigérateur.

Beurrez les moules à brioche. Travaillez encore une fois la pâte brièvement et coupez-la en 20 parts égales. Partez encore  $\frac{1}{4}$  de chaque part. Prenez les petits morceaux et formez des petites boules et prenez les gros morceaux et formez des boules plus grosses. Posez les petites boules sur les grosses boules. Laissez lever les brioches pendant environ 90 minutes dans un endroit tiède. Préchauffez le four à 200 °C. Dorez les brioches au jaune d'œuf (ou au lait condensé).

Faites cuire au four, sur la grille ou la plaque, en position centrale, à environ 230 °C pendant 12 minutes.

Une fois que les brioches soient bien dorées, retirez les moules du four, laissez refroidir pendant quelques minutes et démoulez les brioches.

Attention: Laissez refroidir complètement les brioches.

Alle Backformen (auch Premium-Antihaff-Formen) sollten grundsätzlich gut eingefettet werden. Bitte verwenden Sie Butter, Margarine oder einen Trennspray, jedoch niemals Öl. Am besten die eingefettete Backform kurz in den Kühlschrank stellen. Dadurch wird der Fettfilm fest und verbindet sich nicht so schnell mit dem Kuchen.

Der Backofen sollte immer gut vorgeheizt sein. Die mit Teig gefüllte Backform sollte niemals auf ein Blech oder auf den Ofenboden gestellt werden. Stellen Sie die Form mittig auf einen Gitterrost in den Ofen. Niedrige Kuchen sollten sich auf der mittleren Schiene befinden, hohe Kuchen (Rodon- oder Gugelhupfformen) auf der unteren Schiene.

Stechen Sie mit einem kleinen Messer oder Stäbchen kurz in den Kuchen. Befinden sich keine feuchten Teigreste am Messer oder Stäbchen ist der Teig durchgebacken und die Backform kann aus dem Ofen entnommen werden. Bitte beachten Sie, dass die Metallform sehr heiß ist.

Um den Kuchen optimal aus der Form entnehmen zu können, empfehlen wir die Backform circa 3 bis 5 Minuten auskühlen zu lassen. Beim Herausnehmen des Kuchens aus der Backform dürfen keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwendet werden. Nehmen Sie einfach einen Teigschaber mit Gummi- oder Silikonlasche.

Um die Backform auch über Jahre nutzen zu können ist die Reinigung sehr wichtig. Reinigen Sie die Backform in heißem Wasser und etwas Spülmittel mit einem weichen Tuch – nur so wird die Beschichtung nicht beschädigt. Verwenden Sie bitte keine aggressiven Spülmittel und keine Reinigungsbürsten. Backformen mit Antihaff-Beschichtung sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Nicht für Holzöfen geeignet!

Bei Biskuitteig ist speziell zu beachten: Form sehr gut einfetten. Den fertigen Kuchen sofort aus der Backform entnehmen – nicht auskühlen lassen.

**Material &  
Antihaf-Beschichtung**

Walter-Antihaf-Beschichtung  
Unsere Profi-Backformen werden aus hochwertigem Stahlblech mit einer professionellen Antihaf-Beschichtung hergestellt. Hochwertige Silikonharzbeschichtung mit Keramikanteil – lange Lebensdauer! Die sehr gute Leitfähigkeit sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und ermöglicht so ein gleichmäßiges Backen.

**Material &  
Emaille**

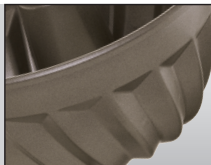
Walter-emailliert  
Ideal für Kuchen, die in der Form geschnitten werden. Eine hochwertige Quarz-Email-Beschichtung läßt nichts verkratzen. Die Formen der Antihaf-Emaille-Serie sind obstsäurebeständig und können in der Spülmaschine gereinigt werden.

**Verschluss**

... aus rostfreiem Edelstahl.

**Form und Funktion**

Abgerundete Kanten, offene Bordierungen und die glatte Oberfläche erlauben eine sehr schnelle und einfache Reinigung Ihrer Walter-Backform.





...einfach besser backen...

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

Schneider GmbH  
In der Längerts 1 · 73095 Albershausen  
Tel. 07161/3004-0

[www.schneider-gmbh.com](http://www.schneider-gmbh.com)