STÄDTER®

Die bunte Welt des Backens

NEU

Unsere neue Backformen-Serie

Neuheiten 2018

inkl. süßen Rezepten zum Nachbacken!

WE LOVE baking SINCE 1973

Zu den schönsten Kindheitserinnerungen zählt es doch, mit der Mutter oder Oma zusammen Plätzchen oder Kuchen zu backen - mit Butter, Zucker, Eiern und Mehl die allerschönsten und leckersten Backkreationen zu zaubern und am besten noch mit ganz viel Schokolade oder frischen Früchten zu verzieren.

Für alle, die es lieben für sich und andere zu backen, haben wir unsere neue „We love baking"-Serie entwickelt. Die Serie bietet hochwertige, langlebige Backformen für jeden Anlass und jeden Appetit – und das zu einem erstklassigen Preis-Leistungs-Verhältnis. Mit den „We love baking"-Backformen in elegantem Silber wird Backen zum ganz besonderen Erlebnis. Die Formen verfügen über eine sehr hochwertige Xynflon-Beschichtung mit besten Antihaft-Eigenschaften, sodass die Kuchen besonders gut gelingen und sich fast wie von selbst aus der Form lösen lassen.

Dabei umfasst „We love baking" von klassischen Springformen bis zu trendigen Backverbänden ein breites Angebot an Formen. Der traditionelle Familienapfelkuchen nach Omas Geheimrezept gelingt genauso gut wie die leckeren Cake Lollies zum Kindergeburtstag. Hier findet jeder, ob Klein oder Groß, seine neue Lieblingsform!

Ob zusammen mit der Familie, Freunden oder auch alleine – entdecken Sie die Liebe zum Backen neu mit unserer Backformen-Serie „We love baking", denn:

Backen ist Glück in Kuchenform!

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Hochwertige Antihaft-Beschichtung
- Extra leichtes Lösen aus der Form
- Beste Backergebnisse durch optimale Wärmeleitung
- Leichte Reinigung
- Umfasst klassische sowie trendige Backformen
- Auslaufsichere Springformen/-blech
- Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis
- In Faltschachtel mit Rezepten (außer Kastenform)
- 5 Jahre Garantie

neue Serie neues Design

neu

Backschürze

Mit drei großen und einer kleinen Tasche. Größenverstellbares Nackenband. Waschbar bei 30 °C Feinwäsche. Polyester (schwer entflammbar).

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
256101	68,0 x 80,0 cm (Einheitsgröße)	1	17,95 €

Holz-Kochlöffel

Art.-Nr.	VE	UVP
815018POS	10	1,75 €

Backblech-Heber

Zum einfachen Anheben und Herausholen von heißen Backblechen und Backverbänden aus dem Ofen. Einfach Heber einhaken und Blech herausnehmen. So lassen sich auch Formen sicher aus dem Backofen herausholen, die mit Backhandschuhen nur schwer zu greifen sind.

2 Stück in Faltschachtel.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
620100	17,5 x 4,5 cm	1	12,95 €

Springblech
schräg

Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung und auslaufsicherem Boden.
In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca. ø	VE	UVP
661370	32,0/29,0 cm	1/10	29,95 €

Apfel küsst Vanille

Zutaten
... für den Quark-Öl-Teig:

400 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
200 g	Magerquark
75 ml	Milch
75 ml	Öl

... für den Guss:

300g	Creme fraîche
4	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
2 Pck.	Vanillesoßenpulver
150 g	Zucker
ca. 1 kg	Äpfel

Außerdem:

etwas Aprikosenmarmelade
„STÄDTER Süßer Schnee“ oder Puderzucker

Zubereitung
... des Quark-Öl-Teiges:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, ausrollen und die gefettete Form damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Die Äpfel mit Schale in dünne Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen.

... des Gusses:

Alle Zutaten mit einem Handmixer glattrühren, auf den Äpfeln verteilen und im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Backen den noch heißen Kuchen mit etwas aufgekochter Aprikosenmarmelade bestreichen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit „STÄDTER Süßer Schnee“ oder Puderzucker absieben.

Backzeit:

30–40 Minuten
180 °C | 160 °C

neu

Springform
mit Flachboden

Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung und auslaufsicherem Boden.
In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca. (ø x H)	VE	UVP
661301	20,0 x 7,5 cm	1/10	17,95 €
661318	24,0 x 7,0 cm	1/10	20,95 €
661325	26,0 x 7,0 cm	1/10	22,95 €
661349	28,0 x 7,0 cm	1/10	25,95 €

Springform
mit Flach- und Rohrboden

Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung und auslaufsicherem Boden.
In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca. (ø x H)	VE	UVP
661332	26,0 x 7,0 cm	1/10	29,50 €
661356	28,0 x 7,0 cm	1/10	29,95 €

Kastenkuchen

Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. Mit Banderole und Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
661608	24,0 x 10,0 x 7,0 cm	1/10	12,95 €
661615	30,0 x 10,5 x 7,0 cm	1/10	15,95 €

Obstboden

Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca. (ø x H)	VE	UVP
661707	22,0 x 3,0 cm	1/10	11,95 €
661714	30,0 x 3,0 cm	1/10	19,50 €

neu

Cake Cups

12 Stück in einer Form (je ca. ø 7,0 cm / 5,0 cm hoch).
Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
661073	35,0 x 27,0 cm	1/10	29,95 €

Chocolate CHERRY cups

Zutaten

... für den Teig:

6	Eier
120 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
etwas	Zitronenabrieb
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
40 g	Kakao
½ TL	Backpulver
120 g	flüssige Butter

... für das Kirschkompott:

1 Glas	Sauerkirschen
2 EL	Speisestärke
100g	Zimtzucker

... für die Creme:

1 Pck.	Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
4 EL	Zucker
250 g	Sahne
½ Pck.	STÄDTER Sahnefest Neutral
1 Schuss	Kirschwasser

Backzeit:

15 Minuten
180 °C | 170 °C

Zubereitung des Teiges:

Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz hell-cremig aufschlagen. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben. Die flüssige Butter kurz unterziehen und den fertigen Teig in die gefettete und bemehlte Backform füllen. Im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen die Form 5-10 Minuten abkühlen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen.

Zubereitung des Kirschkompotts:

Die Sauerkirschen durch ein Sieb gießen, den Saft auffangen und in einen Topf geben. 3 EL Saft abschöpfen und mit der Speisestärke anrühren. Den restlichen Saft mit dem Zimtzucker aufkochen und mit der angerührten Speisestärke abbinden. Die Sauerkirschen unterrühren und 1 EL in jeden Cake Cup geben.

Zubereitung der Creme:

Vanillepuddingpulver mit Milch und Zucker nach Anleitung zubereiten. Den Pudding mit Klarsichtfolie abdecken und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Sahne aufschlagen, STÄDTER Sahnefest Neutral nach Anleitung zubereiten und die geschlagene Sahne unterheben. Anschließend den Vanillepudding unter die geschlagene Sahne heben und mit Kirschwasser abschmecken. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle geben und die vorbereiteten Cake Cups damit füllen. Nach Belieben mit etwas Schokoladendekor und frischen Kirschen garnieren und servieren.

Muffin & Cupcake

12 Stück in einer Form (je ca. ø 7,0 cm / 3,0 cm hoch).
Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
661011	35,0 x 27,0 cm	1/10	17,95 €

Mini-Muffin

24 Stück in einer Form (je ca. ø 4,2 cm / 2,0 cm hoch).
Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
661127	35,0 x 27,0 cm	1/10	15,95 €

Muffin-Konfekt

48 Stück in einer Form (je ca. ø 3,5 cm / 1,6 cm hoch).
Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
661110	40,0 x 31,0 cm	1/10	19,95 €

neu

Brownie

12 Stück in einer Form (je ca. 6,2 x 6,2 cm / 3,0 cm hoch).
Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
661080	38,5 x 27,5 cm	1/10	19,95 €

Brownie-Konfekt

48 Stück in einer Form (je ca. 3,5 x 3,5 cm / 1,6 cm hoch).
Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
661103	40,0 x 31,0 cm	1/10	19,95 €

Mini-Cake

8 Stück in einer Form (je ca. 9,0 x 6,0 cm / 3,5 cm hoch).
Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
661097	38,5 x 27,5 cm	1/10	20,95 €

Donuts

12 Stück in einer Form (je ca. ø 7,2 cm / 2,0 cm hoch).
Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
661042	35,0 x 27,0 cm	1/10	21,95 €

Gugelhupf-Konfekt

24 Stück in einer Form (je ca. ø 4,3 cm / 1,5 cm hoch).
Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
661035	38,0 x 26,0 cm	1/10	23,95 €

neu

Madeleines

12 Stück in einer Form (je ca. 7,5 x 5,0 cm / 1,5 cm hoch).
Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
661806	40,0 x 20,0 cm	1/10	17,95 €

Florentiner

24 Stück in einer Form (je ca. ø 5,3 cm / 0,8 cm hoch).
Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
661028	38,0 x 26,0 cm	1/10	16,95 €

Cake Lollies

8 Stück in einer Form (je ca. 9,0 x 4,5 cm / 3,0 cm hoch).
Mit hochwertiger Antihaft-Beschichtung. In Faltschachtel mit Rezept.

Art.-Nr.	Maße ca.	VE	UVP
661066	35,0 x 27,0 cm	1/10	19,95 €

Die Angaben über Aussehen, Farbe, Maße und Verpackungseinheiten entsprechen den zum Zeitpunkt der Drucklegung vorhandenen Kenntnissen. Alle angegebenen Maße sind Circa-Maße. Zwischenverkauf vorbehalten. Mit dem Ziel der ständigen Qualitätsverbesserung unserer Produkte erlauben wir uns alle nützlichen Veränderungen sofort vorzunehmen. Für Druckfehler keine Haftung.

Die genannten UVP sind unverbindliche Brutto-Verkaufspreisempfehlungen in EURO (inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer). Die Vervielfältigung, Speicherung und Übertragung von Text bzw. Bilddaten dieses Dokumentes oder einzelner Abschnitte erfordert grundsätzlich unsere schriftliche Genehmigung.

Es gelten ausschließlich unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

STÄDTER®
Die bunte Welt des Backens

STÄDTER GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany
www.staedter.de

© STÄDTER GmbH
Art.-Nr./Item no. 997455

4 018598 997455