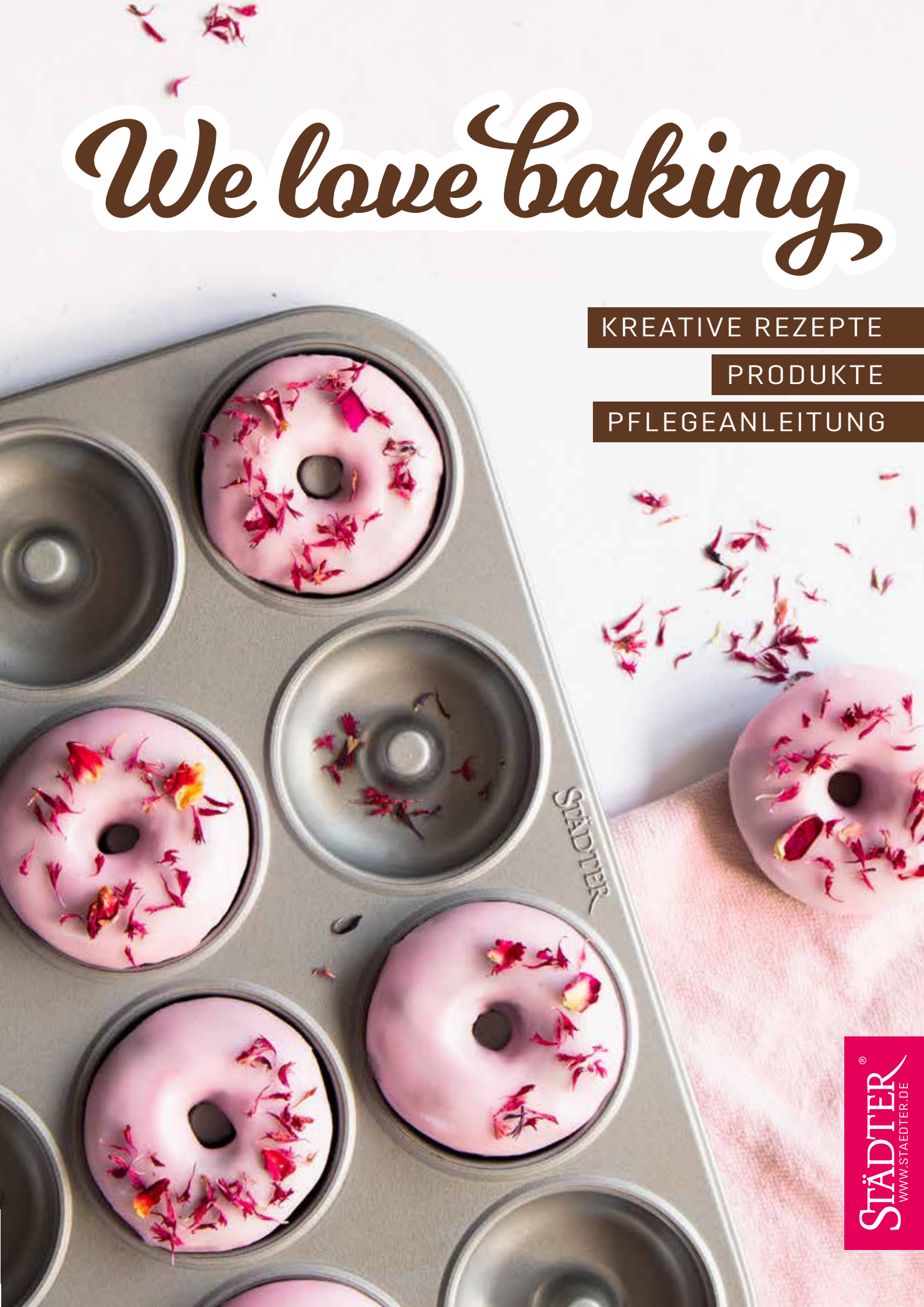
We love baking

KREATIVE REZEPTE

PRODUKTE

PFLEGEANLEITUNG



STÄDTER®
WWW.STAEDTER.DE

WE LOVE
baking
SINCE 1973
STÄDTER
Zum Rezept
auf staedter.de:

Rezepte und Backformenübersicht

EINLEITUNG 4
We love baking – Backen aus Liebe

PFLEGEHINWEISE 5
Tipps zu Reinigung und Gebrauch

MATERIALKUNDE 5
Beste Beschichtungen für langen Backspaß

CARAMEL POKE CAKE 6
Springform mit Flachboden

RÜHRKUCHEN MIT HERZ 7
Springform mit Flach- und Rohrboden

HIMBEER-QUARK-TORTE 8
Springform mit Flachboden, rechteckig

SCHOKO-HIMBEER-HERZ 9
Springform Herz

GUGELHUPF MIT ERDNUSSBUTTER 10
Gugelhupf Swing

SCHOKO-CAPPUCCINO-GUGELHUPF 11
Gugelhupf

MARZIPAN-CHARLOTTE 12
Charlotte

FRISCHER OBSTBODEN 13
Obstbodenform

ZITRONEN-HIMBEERTARTE 14
Tarteform mit Hebeboden

MÜSLITORTELETTES 15
Tortelett-Backform

MARMOR-DONUTS 16
Donutbackform

MOCHA-MUFFINS 17
Muffin/Cupcake

KOCHLÖFFEL, RUND
Langlebig • Robust • Schont Töpfe und Pfannen • Hochwertiges, unbehandeltes Buchenholz
815018POS • 28,0 cm

FLORENTINER 18
Florentiner

ROTWEIN-GUGELHUPFE 19
Mini-Gugelhupf

MADELEINES 20
Bärentatzen/Madeleines

PIKANTE MEDITERRANE SCHNITTEN 21
Wolfszahnblech

VEGANES BANANENBROT 22
Kastenform, ausziehbar

WEIZENMISCHBROT 23
Brotbackform, emailliert

KNUSPRIGES WEIZENBAGUETTE 24
Baguette-Backblech

GARTENFOCACCIA 25
Herdbackblech mit Speziallochung

SÜSSES OSTERLAMM 26
Osterlämmchen/Lamm, 3D-Backform

ZIMT-AMARETTO-KUCHEN 27
Schneemann, 3D-Backform

WEITERE BACKFORMEN 28
aus der We love baking-Serie

KREATIVE IDEEN 30
Backformen im Gebrauch

SOCIAL MEDIA 30
Instagram, Facebook und YouTube

ÜBER UNS 31
Kurzes STÄDTER-Portrait

IMPRESSUM 31
Rechtliches

STÄDTER MAGAZINE 31
Unsere Veröffentlichungen

We love baking – Backen aus Liebe

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 **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 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.

Ihr STÄDTER-Team

Pflegehinweise

Gebrauchs- und Pflegeanleitung
Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser ausspülen. Vor dem Backen die Backform mit STÄDTER Back-Trennspray einsprühen oder leicht einfetten und evtl. mit Mehl ausstäuben. Keine spitzen Materialien oder Metallutensilien zum Herausnehmen des Kuchens verwenden.

BITTE BEACHTEN: Brotbackformen müssen eingebacken werden, d.h. bei den ersten drei Backvorgängen sollte der Teig gut bemehlt werden, bevor er in die Form eingesetzt wird.

Reinigung
Die Backform mit heißem Wasser, wenig Spülmittel und einem Tuch reinigen. Keine Kratz- oder Reinigungsschwämme und keine Kratz- oder Scheuermittel verwenden. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Nach der Reinigung gut abtrocknen.

STÄDTER Antihaft

5 Jahre Garantie

STÄDTER BACK-TRENNSPRAY
Art.-Nr. 950023

BACK-TRENNSPRAY

Back-Trennspray für alle Backformen, -bleche, Waffeleisen, Auflaufformen, Bratpfannen u.v.m. • Vegan, laktose- und gluten- und harzfrei
950023 • 200 ml

Materialkunde

Unsere Backformen aus der **WE LOVE BAKING**-Serie verfügen über eine sehr hochwertige Xynflon- oder Ilaflon-Beschichtung. Aufgrund der hervorragenden Antihaft-Eigenschaften, gelingen Kuchen und Gebäcke besonders gut und lösen sich fast wie von selbst aus der Form.

Unsere Brotbackformen sind zudem wahlweise mit einer besonders langlebigen Emaille-Beschichtung erhältlich. Dadurch sind die Formen kratz- und schnittfest und für Temperaturen bis 300 °C geeignet. Das Lösen der Brote sowie die Reinigung gelingt so noch einfacher.

Vorteile und Eigenschaften der Antihaftbeschichtung
- Temperaturbeständig bis 250 °C
- Nur leichtes Einfetten nötig
- Robust
- Ohne PFOA hergestellt
- Langlebig
- Einfach in der Reinigung

Vorteile und Eigenschaften der Emaillebeschichtung
- Temperaturbeständig bis 300 °C
- Sauerteigbeständig
- Kratz- und schnittfest
- Nur leichtes Einfetten nötig
- Robust
- Ohne PFOA hergestellt
- Langlebig
- Einfach in der Reinigung

BACK-SCHÜRZE
Art.-Nr. 256101

BACKSCHÜRZE

Mit vier Taschen für Utensilien und verstellbarem Nackenband • Polyester • Schwer entflammbar • Waschbar bei 30 °C Feinwäsche
256101 • Braun • 68,0 x 80,0 cm (Einheitsgröße)

ZUTATEN FÜR EINE 20ER SPRINGFORM
Art.-Nr. 661301

WE LOVE baking SINCE 1973

Caramel Poke Cake

Arbeitszeit: 90 Minuten **Backzeit:** 40 Minuten 180 °C 160 °C

Zutaten für den Teig:

250 g	weiche Butter
250 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
5	Eier
150 g	geschmolzene Zartbitterschokolade
500 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
2 EL	Kakao

Zutaten für den Karamellguss:

400 g	Schlagsahne
300 g	Zucker

Zutaten für die Dekoration:

100 g	karamellisierte Nüsse
	STÄDTER Speisefarben-Dekopuder Gold
	STÄDTER Kakaokerne Nibs

Zubereitung des Teiges:
Die Springform einfetten und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen. Für den Rührteig die weiche Butter aufschlagen und Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen. Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren. Anschließend die flüssige Schokolade unter die Eiermasse rühren. Zuletzt Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und unterrühren. Die gefettete Springform ca. ¾ mit Teig füllen und den Kuchen nach Anleitung backen. Anschließend den Kuchen in der Form auf einem Kühlgitter abkühlen lassen.

Zubereitung des Karamellgusses:
Für die Karamellcreme die Sahne in einem Topf erwärmen und den Zucker in einer Pfanne ca. 10 Minuten lang bei mittlerer Hitze goldbraun schmelzen. Den geschmolzenen Zucker mit der Sahne ablöschen und so lange weiterköcheln, bis sich der Zucker weitestgehend aufgelöst hat. Dann durch ein Sieb geben und abkühlen lassen.

In den abgekühlten Kuchen mit einem Kochlöffel-Stiel Löcher in den Kuchen stechen (ca. ²/₃ tief in den Teig). Die abgekühlte, aber noch flüssige Karamellcreme in einen Spritzbeutel mit einer Fülltülle füllen und die Löcher füllen. Anschließend die restliche Karamellcreme auf der Oberfläche des Kuchens verteilen und außen herunterlaufen lassen. Nach Belieben mit golden eingefärbten, karamellisierten Nüssen und Kakao-Kernen verzieren und weiter abkühlen lassen.

SPRINGFORM MIT FLACHBODEN
Hochwertige Antihaftbeschichtung • Auslaufsicher
661301 • Ø 20,0 x 7,0 cm • 2500 ml
661318 • Ø 24,0 x 7,0 cm • 3500 ml
661325 • Ø 26,0 x 7,0 cm • 4000 ml
661349 • Ø 28,0 x 7,0 cm • 4500 ml

ÄHNLICHER ARTIKEL

SPRINGFORM MIT FLACHBODEN, HOCH
Hochwertige Antihaftbeschichtung • Auslaufsicher • Ø 18,0 x 10,5 cm • 2600 ml • **661363**

Rezept:

ZUTATEN FÜR EINE 28ER SPRINGFORM
Art.-Nr. 661356

WE LOVE baking SINCE 1973

Rührkuchen mit Herz

Arbeitszeit: 45 Minuten **Backzeit:** 50-60 Minuten 180 °C 165 °C

Zutaten für den Teig:

550 g	weiche Butter
500 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	abgeriebene Schale einer Zitrone
1	Mark einer Vanilleschote
10	Eier
600 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
4 EL	Kakao
100 ml	Milch

Zutaten für die Schokoglasur:

100 g	Zartbitter-Kuvertüre
1,5 EL	Sahne
2 EL	Öl

Zutaten für die Dekoration:

	Früchte
	Puderzucker

Zubereitung des Teiges:
Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb und das Mark der Vanilleschote leicht schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazu geben, das Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren. Nun 500 g des fertigen Teiges mit dem Kakao und der Milch verrühren, in eine Springform mit Flachboden (ø 26,0/28,0 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 15 Min. backen. Kurz abkühlen lassen und mit einer Ausstechform Herzen ausstechen, sodass man ca. 18-20 Herzen erhält.

Die Springform mit Rohrboden leicht einfetten und den hellen Teig ca. 1 cm hoch gleichmäßig einfüllen.
Die dunklen ausgestochenen Herzen kreisförmig in die Mitte setzen. Darauf achten, dass die Herzen „verkehrt herum" in die Form gesetzt werden, damit das Herz, wenn der Kuchen gestürzt wird, richtig sitzt. Zuletzt den restlichen hellen Teig gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen backen und abkühlen lassen.

Abschließend den Kuchen nach Belieben mit dunkler Schokolade überziehen und nach Belieben mit Früchten und Puderzucker verzieren.

SPRINGFORM MIT FLACH- UND ROHRBODEN
Hochwertige Antihaftbeschichtung • Auslaufsicher
661332 • ø 26,0 x 7,0 cm • 3750 ml
661356 • ø 28,0 x 7,0 cm • 4250 ml

Himbeer-Quark-Torte

Arbeitszeit: 60 Minuten **Backzeit:** 25-30 Minuten 180 °C 160 °C

Zutaten für den Biskuit:

9	Eier
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
120 g	Stärke
3 TL	Vanillepaste

Zutaten für den Himbeerspiegel:

500 g	TK-Himbeeren
9 Blatt	Gelatine
80 g	Puderzucker
2 EL	Zitronensaft

Zutaten für die Himbeer-Quark-Sahne:

750 ml	Sahne
1000 g	Magerquark
2½ Pck	STÄDTER Sahnefest Himbeere
1 Pck.	STÄDTER Sahnefest Neutral
2 TL	Vanillepaste

Zubereitung des Teiges:
Eier, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und lange aufschlagen, bis die Masse fast steif ist. Mehl und Stärke sieben, unter die Eiermasse heben und die Vanillepaste dazugeben. Den Biskuit wie angegeben backen, anschließend auskühlen lassen und aus der Springform lösen. Einmal mittig aufschneiden und den unteren Boden in die saubere Springform legen.

Zubereitung des Himbeerspiegels:
Die aufgetauten Himbeeren pürieren. Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Puderzucker und Zitronensaft zu den Himbeeren geben. Die Gelatine in einem Topf auflösen. Etwas Himbeerpüree zum Angleichen in die Gelatine geben und dann mit dem restlichen Himbeerpüree verrühren. Die Masse auf den Biskuit geben und kalt stellen.

Zubereitung der Himbeer-Quark-Sahne:
500 ml Sahne steif schlagen und den Quark unterheben. Von der Quark-Sahne-Mischung 500 g in eine separate Schüssel geben. Die restliche Quark-Sahne-Mischung mit 2 Pck. Sahnefest Himbeere nach Packungsanleitung anrühren. 500 g abwiegen und auf dem festen Himbeerspiegel verstreichen. Die Quark-Sahne-Mischung in der anderen Schüssel mit Vanillepaste und Sahnefest Neutral nach Packungsanleitung anrühren. Auf die Himbeer-Schicht geben und vorsichtig verstreichen. Den zweiten Biskuitboden darauf legen, die restliche Himbeer-Quarkmasse darauf verteilen und glatt streichen. Für 2-3 Stunden kalt stellen. Die restliche Sahne aufschlagen und mit ½ Pck. Sahnefest Himbeere anrühren. Die Torte rundum einstreichen und nach Belieben dekorieren.

ÄHNLICHER ARTIKEL

SPRINGFORM MIT FLACHBODEN, QUADRATISCH
Hochwertige Antihaftbeschichtung • Auslaufsicher • 23,0 x 23,0 x 7,0 cm • 3500 ml • **661400**

Rezept:

SPRINGFORM MIT FLACHBODEN, RECHTECKIG
Hochwertige Antihaftbeschichtung • Auslaufsicher
661417 • 33,0 x 23,0 x 7,0 cm • 4700 ml

Schoko-Himbeer-Herz

Arbeitszeit: 60 Minuten **Backzeit:** 45-50 Minuten 180 °C 165 °C

Zutaten für den Teig:

450 g	weiche Butter
400 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenabrieb
8	Eier
550 g	Weizenmehl
1 Pck.	Backpulver
200 g	flüssige Schokolade

Zutaten für die Himbeer-Mascarpone-Füllung:

450 g	Himbeeren
6 Blatt	Gelatine
600 g	Mascarpone
150 g	Zucker
600 g	geschlagene Sahne

Außerdem:

STÄDTER Speisefarben-Pasten Pink und Rosenrot

Zubereitung des Teiges:
Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb leicht schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, durchsieben und unter die Butter-Ei-Masse rühren. Zuletzt die flüssige Schokolade kurz unter den Teig rühren und diesen in der Herz-Springform verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und anschließend den Kuchen zweimal längs durchschneiden.

Zubereitung der Himbeer-Mascarpone-Füllung:
Die Himbeeren in einem Topf kurz aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Mascarpone mit dem Zucker glatt rühren, die geschlagene Sahne unterheben und das Ganze in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine ausdrücken, zu den fein passierten Himbeeren geben und darin auflösen (ggf. etwas erwärmen und wieder leicht abkühlen lassen). Nun ca. die Hälfte der Mascarponesahne unter die Himbeeren heben (angleichen). Anschließend die andere Hälfte unterheben. Für die unterschiedlichen Farbtöne die Füllung in drei Schüsseln aufteilen und mit STÄDTER Speisefarben-Pasten Pink und Rosenrot nach Belieben einfärben.

Nun die drei unterschiedlichen Farbtöne in je einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle geben, den aufgeschnittenen Kuchen damit füllen und gleichzeitig garnieren. Nach Belieben mit Macarons, frischen Himbeeren und Schokoladenherzen verzieren und für ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank kühlen. Anschließend servieren.

SPRINGFORM HERZ
Hochwertige Antihaftbeschichtung
661844 • ca. Ø 26,0 x 7,0 cm • 2900 ml

Gugelhupf mit Erdnussbutter und Brownie-Swirl

Arbeitszeit: 90 Minuten **Backzeit:** 55-65 Minuten 170 °C

Zutaten für den Teig:

100 g	Zartbitter-Kuvertüre
280 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
280 g	weiche Butter
4	Eier
330 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
150 g	Naturjoghurt
50 g	Kakao
150 g	Erdnussbutter
130 ml	Milch

Zutaten für den Erdnusscrunch:

60 g	Zucker
2 EL	Wasser
60 g	gesalzene Erdnüsse
1 EL	weiche Butter

Zutaten für die Schokoglasur:

100 g	Zartbitter-Kuvertüre
1,5 EL	Sahne
2 EL	Öl

Zubereitung des Teiges:
Die Kuvertüre schmelzen. 140 g Zucker mit Vanillezucker und Butter schaumig aufschlagen und die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und abwechselnd mit dem Joghurt in die Butter-Zuckermischung geben. Die geschmolzene Kuvertüre mit dem Kakao, dem restlichem Zucker und 80 ml Milch verrühren.

Von der Teigmasse 250 g in eine extra Schüssel geben, die Schokomasse hinzufügen und unterheben. In den Rest des hellen Teiges die Erdnussbutter und 50 ml Milch einrühren. Die Erdnussmasse in die gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und glattstreichen. Die Brownie-Masse auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel kreisförmig unterheben. Im vorgeheizten Backofen backen (Stäbchenprobe). Den Gugelhupf abkühlen lassen bis er lauwarm ist. Anschließend auf ein Gitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

Zubereitung des Erdnusscrunch:
Zucker und Wasser in eine Pfanne geben. Rühren bis eine leichte braune Masse entsteht, dann die Erdnüsse und die Butter hinzufügen und alles zusammen karamellisieren. Die Masse flach auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer das Erdnuss-Karamell zerkleinern bis die gewünschte Größe erreicht ist. Den Crunch beiseite stellen.

Zubereitung der Schokoglasur:
Die Zartbitter-Kuvertüre schmelzen. Sahne und Öl in die Kuvertüre einrühren bis eine glänzende Masse entsteht. Alles in einen Spritzbeutel füllen und die Glasur nach Belieben über den Gugelhupf laufen lassen.

Den Erdnusscrunch auf der Schokoglasur verteilen.

GUGELHUPF SWING
Hochwertige Antihaftbeschichtung
661486 • Ø 27,0 x 9,0 cm • 2800 ml

ZUTATEN FÜR EINEN 16ER GUGELHUPF
Art.-Nr. 661158

WE LOVE baking SINCE 1973

Schoko-Cappuccino-Gugelhupf

Arbeitszeit: 15 Minuten **Backzeit:** 35 Minuten 180 °C 165 °C

Zutaten für den Teig:

150 g	weiche Butter
75 g	Zucker
1,5 EL	Cappuccino-Pulver
1 Prise	Salz
3	Eier
140 g	flüssige, dunkle Schokolade
100 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Außerdem für den Schokoguss:

100 g	Zartbitter-Kuvertüre
1,5 EL	Sahne
2 EL	Öl
25 g	grob gehackte Haselnüsse

Zubereitung des Teiges:
Butter, Zucker, Cappuccino-Pulver und Salz leicht schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazu geben, anschließend die flüssige Kuvertüre unterrühren. Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Den Teig in die Backform geben und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung der Schokoglasur:
Die Zartbitter-Kuvertüre schmelzen. Sahne und Öl in die Kuvertüre einrühren bis eine glänzende Masse entsteht. Alles in einen Spritzbeutel füllen und die Glasur nach Belieben über den Gugelhupf laufen lassen.

Die Haselnüsse direkt darauf geben und servieren.

GUGELHUPF

Hochwertige Antihaftbeschichtung

661158 • Ø 16,0 x 9,0 cm • 1200 ml
661165 • Ø 21,0 x 10,0 cm • 2300 ml
661202 • Ø 23,0 x 10,5 cm • 2600 ml
661288 • Ø 26,0 x 12,0 cm • 4000 ml

Marzipan-Charlotte

Arbeitszeit: 30 Minuten **Backzeit:** 60-65 Minuten 160-200 °C

Zutaten für den Marzipan-Biskuit:

280 g	Marzipan
30 ml	Wasser
80 ml	Amaretto
200 g	Zucker
9	Eier
180 g	Mehl
100 g	Stärke
20 g	Kakao
60 g	gemahlene Haselnüsse
10 g	Backpulver
1 Prise	Salz
2 TL	Vanilleextrakt

Zutaten für die Ganache:

50 g	Sahne
150 g	weiße Kuvertüre
	STÄDTER Speisefarben-Pulver Rosenrot

Zubereitung des Marzipan-Biskuits:
Marzipan, Wasser, 30 ml Amaretto und 100 g Zucker verrühren, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Die Eier trennen, die Eigelbe nach und nach in die Marzipanmasse geben und alles schaumig aufschlagen. Mehl, Stärke und Kakao sieben. Die gemahlenen Haselnüsse und das Backpulver zu der Mehlmischung geben. Die Eiweiße, 100 g Zucker und das Salz in einer separaten Schüssel steif schlagen. Die Mehlmischung auf die Marzipanmasse geben, den restlichen Amaretto und das Vanilleextrakt dazugeben und alles vorsichtig unterheben. Wenn keine Mehlkumpen mehr zu sehen sind, das steife Eiweiß auch vorsichtig unterheben. Nur so lange rühren, bis sich alles verbunden hat.

Den Teig in die gefettete Charlottenform füllen und in den vorgeheizten Ofen geben. Den Biskuit bei 200 °C Umluft ca. 5 Minuten backen, anschließend den Backofen auf 160 °C runterregulieren und den Kuchen für ca. 55-60 Minuten fertigbacken. Nach dem Backen den Biskuit auf den Kopf stürzen und auf einem Kühlgitter abkühlen lassen. Wenn die Backform nur noch lauwarm ist, den Kuchen aus der Form lösen.

Zubereitung der Ganache:
Die Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Kuvertüre in der kochenden Sahne auflösen. Das Speisefarben-Pulver in die Ganache geben und so lange verrühren, bis sich das Pulver komplett aufgelöst hat. Die Ganache handwarm abkühlen lassen und nach Belieben auf dem Kuchen verteilen.

CHARLOTTE
Hochwertige Antihaftbeschichtung
661493 • Ø 26,0 x 7,0 cm • 2750 ml

ZUTATEN FÜR DEN 22ER OBSTBODEN
Art.-Nr. 661707

WE LOVE baking SINCE 1973

Frischer Obstboden mit Zitronencreme

Arbeitszeit: 45 Minuten **Backzeit:** 20 Minuten 175 °C 165 °C

Zutaten für den Teig:

3	Eier
80 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
80 g	Dinkelvollkornmehl
20 g	Weizenmehl
½ TL	Backpulver
30 g	geschmolzene Butter

Zutaten für die Creme:

100 g	Frischkäse
100 g	geschlagene Sahne
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Puderzucker
½ Pck.	Sahnesteif

Außerdem:

300 g	frische Früchte

Zubereitung des Teiges:
Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz hell-cremig aufschlagen. Dinkelvollkornmehl, Weizenmehl und Backpulver mischen und vorsichtig mit der Butter unter die Eimasse heben. Die Masse in die gefettete und bemehlte Form geben und im vorgeheizten Backofen backen. Den Boden nach dem Backen kurz in der Form abkühlen lassen und anschließend auf ein Kühlgitter stürzen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Creme:
Alle Zutaten miteinander kurz zu einer Creme verrühren und auf dem Obstboden verteilen. Nach Belieben mit frischen Früchten belegen.

OBSTBODENFORM
Hochwertige Antihaftbeschichtung
661707 • ∅ 22,0 x 3,0 cm • 800 ml
661714 • ∅ 30,0 x 3,0 cm • 1300 ml

Zitronen-Himbeertarte

Arbeitszeit: 40 Minuten **Backzeit:** 15-20 Minuten 200 °C 180 °C

Zutaten für den Mürbeteig:

200 g	Mehl
70 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
150 g	kalte Butter
	Abrieb einer Limone oder Zitrone

Zutaten für die Zitronencreme:

4	Blatt Gelatine
300 g	Schlagsahne
6 EL	Zitronensaft
70 g	gesiebter Puderzucker
300 g	Buttermilch
	Abrieb einer Zitrone

Außerdem:

200 g	frische Himbeeren, Heidelbeeren oder Erdbeeren
100 g	gehackte Mandeln

Zubereitung des Mürbeteiges:
Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühl stellen. Anschließend den Teig ausrollen, in der eingefetteten, leicht mit Mehl bestäubten Form auslegen und einen Rand formen.

Etwas Backpapier auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten oder STÄDTER Blindbackkugeln beschweren. Den Boden nach Anleitung backen (siehe unten).

Zubereitung der Zitronencreme:
Die Gelatine einweichen und die Sahne etwas anschlagen. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen. Zitronensaft, Puderzucker, Buttermilch und Zitronenabrieb unter die aufgelöste Gelatine rühren. Zunächst etwa 2 EL der geschlagenen Sahne mithilfe eines Schneebesens mit der Gelatinemischung verrühren, dann sofort die ganze Masse unter die Sahne heben und auf dem ausgekühlten Boden verteilen. Im Kühlschrank festwerden lassen und mit frischen Himbeeren oder anderen Früchten sowie gehackten Mandeln garnieren.

Alternativ: 1 Pck. STÄDTER Sahnefest „Zitrone“ mit 500 g Sahne nach Anleitung verarbeiten.

ÄHNLICHER ARTIKEL

KUCHEN-/TARTEFORM
Hochwertige Antihaftbeschichtung • Mit festem Boden und schrägem Rand
661219 • ∅ 27,0 x 3,0 cm • 1500 ml
661226 • ∅ 30,0 x 3,5 cm • 2000 ml

Rezept:

TARTEFORM MIT HEBEBODEN
Hochwertige Antihaftbeschichtung
661721 • ∅ 28,0 x 3,5 cm • 1700 ml

Müslitortelettes mit Himbeerganache

Arbeitszeit: 45 Minuten **Backzeit:** 20 Minuten 170 °C

Zutaten für den Teig (ergibt 10 Tortelettes):

50 g	Kokosraspel
70 g	Mandeln
20 g	Sonnenblumenkerne
100 g	Walnüsse
100 g	Haferflocken
20 g	Leinsamen
20 g	Sesam
150 g	Weizenmehl
75 g	Butter
50 g	Zucker
1	Ei

Zutaten für die Himbeerganache:

500 g	Himbeeren (TK)
50 g	Sahne
180 g	weiße Kuvertüre
20 g	Butter

Zubereitung des Teiges:
Kokosraspeln, Mandeln, Sonnenblumenkerne, Walnüsse und Haferflocken etwas zerkleinern (Küchenmaschine). Leinsamen, Sesam und Weizenmehl dazu geben und miteinander mischen. Zuletzt Butter, Zucker und das Ei dazu geben und alles kurz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für ca. 3 Stunden in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank lagern.

Anschließend den Teig mit einem Rollholz ca. 5 mm dünn ausrollen und die kleinen Tortelettformen damit auslegen. Etwas Backpapier darauf legen und mit Blindbackkugeln befüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen die Tortelettes abkühlen lassen, Blindbackkugeln und Backpapier entfernen.

Zubereitung der Himbeerganache:
Die Himbeeren in einem Topf etwas weich kochen und durch ein feines Sieb passieren. Die Sahne zu den passierten Früchten dazu geben und einmal kräftig aufkochen.

Kuvertüre und Butter dazugeben und auflösen. Die Ganache leicht abkühlen lassen und die Tortelettes damit füllen. Für ca. 2 Stunden im Kühlschrank kühlen, anschließend nach Belieben kreativ verzieren.

TORTELETT-BACKFORM
Hochwertige Antihaftbeschichtung
661240 • Ø 10,0 x 2,0 cm • 120 ml

Schoko-Donuts

Arbeitszeit: 40 Minuten zzgl. Teigruhezeit **Backzeit:** 8-10 Minuten 180 °C

Zutaten für den Teig:

½ Pck.	Trockenhefe
130 ml	lauwarme Milch
60 g	Zucker
280 g	Mehl
25 g	weiche Butter
30 g	Kakao
2 Prisen	Tonkabohne
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei

Außerdem:

25 g	flüssige Butter zum Bestreichen

Zutaten für die Glasur:

120 g	Puderzucker
1-2 EL	Wasser
1 Msp.	Speisefarbenpaste Baby Pink

Zubereitung des Teiges:
Die Hefe mit Milch und Zucker in einer Schüssel verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. An einem warmen Ort 10 Minuten stehen lassen. Mehl, Butter, Kakao, Tonkabohne, Vanillezucker und Ei in die Hefemischung geben und etwa 5 Minuten lang kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort für 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten. Anschließend auf einem leicht bemehlten Untergrund ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø 7,0 cm) Donuts ausstechen und mit einem zweiten Ausstecher (Ø 2,0 cm) jeweils ein Loch in der Mitte ausstechen. Die Donuts in das gefettete Donutblech legen, mit flüssiger Butter bestreichen und 30 Minuten gehen lassen, bis sich ihr Volumen deutlich vergrößert hat.

Die Donuts auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Glasur:
Puderzucker und Wasser verrühren, bis sich die Klümpchen aufgelöst haben, und anschließend die Speisefarbenpaste einrühren. Die Donuts zur Hälfte eintauchen und nach Belieben dekorieren.

DONUT
Für 12 Donuts, je Ø 7,0 x 2,0 cm • Hochwertige Antihaftbeschichtung
661042 • 35,0 x 27,0 cm

Mocha-Muffins

Arbeitszeit: 35 Minuten **Backzeit:** 25 Minuten 180 °C 165 °C

Zutaten für den Teig:

230 g	Butter
180 g	brauner Zucker
etwas	Zitronenabrieb
1 Prise	Salz
4	Eier
100 g	flüssige Schokolade
250 g	Mehl
20 g	Kakao
1 Tl	Backpulver

Zutaten für das Topping:

250 g	Schlagsahne
150 g	Mascarpone
50 ml	Wasser
2 TL	löslicher Kaffee
½ Pck.	STÄDTER Sahnefest neutral

Zubereitung des Teiges:
Butter mit braunem Zucker, Zitronenabrieb und Salz leicht schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Die flüssige Schokolade dazugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und alles miteinander kurz verrühren. Den Teig gleichmäßig in die gefettete Muffin-Backform verteilen und im vorgeheizten Backofen backen. Die Muffins nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung des Toppings:
Die Sahne steif schlagen. Den Mascarpone erst separat glattrühren, dann unter die Sahne heben. Das Wasser mit dem löslichen Kaffee anrühren und kalt mit dem Sahnefest verrühren. Dann unter die Sahne-Mascarpone Creme ziehen. Die Creme in den Spritzbeutel füllen und die Muffins damit garnieren.

MUFFIN/CUPCAKE
Für 12 Muffins, je Ø 5,0/7,0 x 3,0 cm • Hochwertige Antihaftbeschichtung
661011 • Ø 35,0 x 27,0 cm

Florentiner

Arbeitszeit: 5 Minuten **Backzeit:** 8-10 Minuten 180 °C 160 °C

Zutaten:

500 g	STÄDTER Knusper-Fix
400 g	gehackte/gehobelte Mandeln

Zubereitung:
STÄDTER Knusper-Fix mit gehackten/gehobelten Mandeln trocken mischen.
Das Blech einfetten, die Mischung auf die einzelnen Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Backen die Florentiner in der Backform etwas abkühlen lassen.

Tipp:
Die Mandeln können durch Müsli, Trockenfrüchte, Rosinen oder auch andere Nüsse ersetzt werden.

REZEPT-TIPP

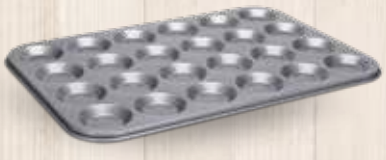
MINI-FLAMMKÜCHLEIN

Ideal für die nächste Party und garantiert ein Hingucker: Die Mini-Flammkuchen aus unserem Florentinerbackblech können nach Herzenslust belegt werden. Klassisch oder vegetarisch – köstlich sind sie in jedem Fall.

Rezept:

FLORENTINER

Für 24 Florentiner, je ⌀ 5,5 x 0,8 cm • Hochwertige Antihaftbeschichtung
661028 • 38,0 x 26,0 cm



Rotwein-Gugelhupfe

Arbeitszeit: 25 Minuten **Backzeit:** 15 Minuten 180 °C 165 °C

Zutaten (für 2 Bleche):

200 g	Butter
200 g	Zucker
2 ½ Pck.	Vanillezucker
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
5	Eier
100 ml	Rotwein
3 TL	Kakao
2 TL	Zimt
150 g	Raspel-Schokolade

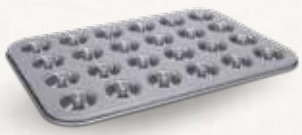
Außerdem:
Puderzucker oder Rotwein-Guss

Zubereitung:
Butter, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Abwechselnd die Eier, den Rotwein und die Mehlmischung unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Anschließend Kakao und Zimt zugeben. Zuletzt die Raspel-Schokolade unterheben. Den Teig in die eingefettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und die Mini-Gugelhupfe aus der Form lösen.

Nach Belieben mit bspw. Puderzucker oder einem Rotwein-Guss verzieren.

ÄHNLICHER ARTIKEL

GUGELHUPF-KONFEKT
Für 24 Minis, je ∅ 4,5 x 1,5 cm • Hochwertige Antihaft-beschichtung
661035 • 38,0 x 26,0 cm



Rezept:

MINI-GUGELHUPF
Für 12 Minis, je ∅ 7,0 x 3,0 cm • Hochwertige Antihaftbeschichtung
661899 • 35,0 x 27,0 cm

STÄDTER

ZUTATEN FÜR DIE KLEINE MADELEINEFORM
Art.-Nr. 661455

WE LOVE baking SINCE 1973

Madeleines

Arbeitszeit: 30 Minuten **Backzeit:** 10-15 Minuten 200 °C 180 °C

Zutaten für den Teig (für 2 Bleche):

2	Eier
1 TL	flüssiger Honig
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
80 g	Mehl
¼ TL	Backpulver
70 g	flüssige Butter

Außerdem:
Puderzucker, Kuvertüre

Zubereitung:
Eier mit Honig, Zucker und Salz leicht schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter die Eiermasse heben. Die flüssige Butter zugeben und glattrühren. Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank stehen lassen. Die Form fetten und den Teig in die Förmchen verteilen. Darauf achten, dass die Förmchen nicht zu voll sind. Im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Nach Belieben mit Puderzucker oder Schokolade verzieren.

ÄHNLICHER ARTIKEL

BÄRENTATZEN/MADELEINES
Für 12 Madeleines, je 5,0 x 7,5 x 1,5 cm • Hochwertige Antihaftbeschichtung
661806 • 40,0 x 20,0 cm

BÄRENTATZEN/MADELEINES
Für 12 Madeleines, je 4,2 x 5,5 x 1,3 cm • Hochwertige Antihaftbeschichtung
661455 • 35,0 x 14,5 cm

WE LOVE baking SINCE 1973

Pikante mediterrane Schnitten

Arbeitszeit: 30 Minuten **Backzeit:** 15 Minuten 180 °C 160 °C

Zutaten (für 1 Blech):

10	schwarze Oliven (entsteint)
3	getrocknete Tomaten
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
150 g	Quark
6 EL	Olivenöl
1	gehackte Knoblauchzehe
1 EL	gehacktes Basilikum
1	Prise Salz

Zubereitung:
Das Wolfszahnblech mit STÄDTER Back-Trennspray einsprühen und dünn mit Mehl bestäuben. Die Oliven und die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit den restlichen Zutaten verkneten. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig 9 gleichschwere Stangen rollen. Diese Stangen in mundgerechte Stücke teilen und in das Wolfszahnblech legen. Im vorgeheizten Backofen backen.

REZEPT-TIPP

TRADITIONELLES WOLFSZAHN-GEBÄCK

Das Wolfszahn-Backblech gibt der gleichnamigen Plätzchenspezialität ihre typische Form. Die Wolfszähne lassen sich perfekt zum Kaffee genießen.

Rezept:

WOLFSZAHNBLECH
Hochwertige Antihaftbeschichtung
661295 • 37,0 x 33,0 cm

Veganes Bananenbrot
ohne Industriezucker

Arbeitszeit: 30 Minuten **Backzeit:** 50 Minuten 180 °C

Zutaten:

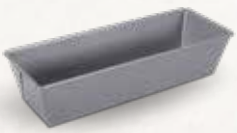
4	reife Bananen
100 ml	pflanzliche Milch (z.B. Mandelmilch)
80 ml	Rapsöl
60 ml	Ahornsirup
1 EL	weißes Mandelmus
40 g	gemahlene Walnüsse
50 g	gemahlene Haferflocken
180 g	Dinkelmehl (Type 630)
60 g	Dinkelvollkornmehl
1 TL	Weinstein-Backpulver
1 TL	Natron
1 Prise	Salz
2 TL	Zimt
1 Prise	Muskat

Zubereitung:
Drei Bananen pürieren oder mit einer Gabel zu Brei zerdrücken. Milch, Öl, Ahornsirup und Mandelmus dazugeben und gut verrühren. Walnüsse und Haferflocken mahlen und zusammen mit Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Zimt und Muskat vermischen. Das Bananenmus unter die Mehlmischung rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Die Kastenform einfetten, die Masse einfüllen und glattstreichen. Eine Banane halbieren und oben auf den Teig legen. Das Bananenbrot im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene backen. Anschließend auskühlen lassen und aus der Form lösen.

ÄHNLICHER ARTIKEL

KASTENFORM
Hochwertige Antihaftbeschichtung
661585 • 20,0 x 10,5 x 7,0 cm • 1200 ml
661608 • 24,0 x 10,0 x 7,0 cm • 1500 ml
661615 • 30,0 x 10,5 x 7,0 cm • 2000 ml



Rezept:

KASTENFORM, AUSZIEHBAR
Hochwertige Antihaftbeschichtung
661592 • 20,0-35,0 x 10,5 x 7,0 cm • 1200-2100 ml

Weizenmischbrot

Arbeitszeit: 20 Minuten zzgl. 45 Min. Teigruhezeit **Backzeit:** ca. 45 Minuten 220 °C 200 °C

Zutaten:

30 g	frische Hefe
100 ml	Wasser
260 g	Roggenmehl Type 1150
520 g	Weizenmehl Type 550
110 g	Sauerteig
410 g	Wasser
2 TL	Salz
1,5 EL	Zuckerrübensirup

Zubereitung:
Hefe und Wasser mischen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben und dann zusammen mit dem Hefeansatz ca. 8 Minuten auf niedriger Stufe der Küchenmaschine kneten. Den Teig ca. 15 Minuten gehen lassen. Anschließend ein längliches Brot formen und ringsherum in Mehl wälzen. Die Form mit einem hochwertigen Öl einfetten und direkt danach den Teig mit dem Teigschluss nach oben in die Form geben. Nochmals wie angegeben an einem warmen Ort ruhen lassen und anschließend backen. Danach lauwarm entformen und auf einem Abkühlgitter komplett auskühlen lassen.

Bitte beachten:
Die Form muss eingebacken werden, d.h. bei den ersten drei Backvorgängen sollte der Teig gut bemehlt werden, bevor er in die Form eingesetzt wird.

ÄHNLICHER ARTIKEL

BROTBACKFORM

Hochwertige Antihaftbeschichtung • Temperaturbeständig bis 250 °C • Sauerteigbeständig
661257 • 22,0 x 10,0 x 6,5 cm • 1000 ml
661189 • 26,0 x 11,5 x 7,5 cm • 1700 ml
661196 • 30,0 x 13,0 x 8,0 cm • 2400 ml
661264 • 35,0 x 14,5 x 8,5 cm • 3000 ml

Rezept:

BROTBACKFORM EMAILLIERT

Hochwertige Antihaftbeschichtung • Emailliert und schnittfest • Temperaturbeständig bis 300 °C • Sauerteigbeständig
661622 • 26,0 x 11,5 x 7,5 cm • 1700 ml
661639 • 30,0 x 13,0 x 8,0 cm • 2400 ml
661646 • 35,0 x 14,5 x 8,5 cm • 3500 ml

Knuspriges Weizenbaguette

Arbeitszeit: 45 Minuten zzgl. 8,5 Stunden Teigruhezeit **Backzeit:** 20 Minuten 230 °C

Zutaten für den Grundteig:

10 g	frische Hefe
175 ml	Wasser
250 g	Weizenmehl
5 g	Salz

Zutaten für den Teig:

	Grundteig
500 g	Weizenmehl
50 g	Roggenmehl
350 ml	Wasser
10 g	Salz

Zubereitung des Grundteiges:
Die Hefe mit Wasser vermischen und 15 Minuten stehen lassen. Mehl und Salz dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für ca. 6 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Zubereitung des Teiges:
Den Grundteig und alle anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, mit einem Tuch abdecken und für 1,5 Stunden gehen lassen.

Anschließend Teiglinge abwiegen (ca. 300 g), diese lang zu Baguettes aufarbeiten und in Mehl wälzen. Die Baguettes in das leicht eingefettete Backblech legen, mit einem Tuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.

Anschließend die Baguettes mit einem scharfen Messer einschneiden und im vorgeheizten Backofen backen.

BAGUETTE-BACKBLECH

Für 3 Baguettes • Hochwertige Antihaftbeschichtung und Speziallochung für optimale Wärmeleitfähigkeit • Passt exakt auf unser Herdbackblech (Artikel-Nr. 661141)

661134 • 37,0 x 24,0 x 2,5 cm

Gartenfocaccia

Arbeitszeit: 30 Minuten **Backzeit:** 15-18 Minuten 200 °C

Zutaten für den Hefeteig:

30 g	frische Hefe
1 EL	Honig
260 ml	lauwarmes Wasser
480 g	Weizenmehl (Type 550)
1,5 TL	Salz
3 EL	Olivenöl

Außerdem:

etwas Olivenöl zum Bestreichen der Oberfläche

Gemüse und Kräuter nach Wahl zum Belegen

Zubereitung:

Die Hefe zusammen mit dem Honig separat im Wasser auflösen, 5 Minuten ruhen lassen und dann zusammen mit allen anderen Zutaten verkneten. Auf der Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Ein Herdbackblech dünn mit Back-Trennspray oder Rapsöl einfetten. Den Teig auf der Arbeitsplatte auf die Größe des Bleches ausrollen, sodass eine glatte Oberfläche entsteht. Den Teig auf das Blech legen und mit Olivenöl bepinseln.

Innerhalb der nächsten 30 Minuten mit nicht zu dünn geschnittenem Gemüse und frischen, nicht zu feinen, Kräutern belegen, sodass ein schönes Gartenbild entsteht.

Für den Belag eignen sich zum Beispiel Zwiebeln, Paprikaschoten, Zucchini, Oliven, Tomaten, Petersilienstängel usw.

Auch die Kräuter und Gemüseschnitze mit dem Olivenöl bepinseln, sodass sie beim Backen nicht verbrennen. Mit grobem Meersalz sparsam bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene backen und darauf achten, dass der Belag nicht verbrennt.

HERDBACKBLECH MIT SPEZIALLOCHUNG

Mit hochwertiger Antihaftbeschichtung und Speziallochung für optimale Wärmeleitfähigkeit • Stufenlos verstellbar mit beiliegendem Innensechskantschlüssel • Geeignet für alle gängigen Backofengrößen

661141 • 40,0 x 35,0 cm

Süßes Osterlamm

Arbeitszeit: 20 Minuten **Backzeit:** 55-65 Minuten 175 °C 155 °C

Zutaten:

400 g	Zucker
400 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
1	Mark einer Vanilleschote
1 TL	Zitronenabrieb
1 TL	Orangenabrieb
7	Eier
400 g	Mehl
90 g	Stärke
2 TL	Backpulver

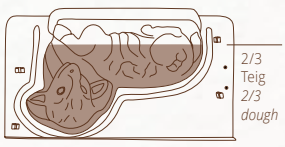
Außerdem:

STÄDTER Süßer Schnee

Zubereitung:

Zucker, Butter, Salz, Vanille, Zitronen- und Orangenabrieb leicht schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver durchsieben, mischen und unter die Masse laufen lassen. Anschließend den Teig in die mit STÄDTER Back-Trennspray eingesprühte oder in die eingefettete und mit Mehl bestäubte Backform einfüllen und im vorgeheizten Backofen backen.

Den Kuchen nach dem Backen ca. 15 Min. in der Form abkühlen lassen, mit einem Messer gegebenenfalls oben gerade schneiden und anschließend vorsichtig aus der Form lösen. Danach vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Belieben mit süßem Schnee von STÄDTER bestäuben.



OSTERLÄMMCHEN/LAMM, 3D-BACKFORM

Hochwertige Antihaftbeschichtung

661752 • Lämmchen • 22,5 x 14,0 x 7,0 cm • 700 ml

661769 • Lamm • 36,0 x 22,0 x 9,5 cm • 2300 ml

ÄHNLICHE ARTIKEL

OSTERHÄSCHEN/HASE, 3D-BACKFORM

Hochwertige Antihaftbeschichtung

661738 • Häschen • 14,0 x 18,0 x 6,5 cm • 300 ml

661745 • Hase • 18,0 x 26,0 x 8,0 cm • 1000 ml

Rezept:

Zutaten:

200 g	weiche Butter
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
3	Eier
250 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
1 TL	Zimt
50 ml	Milch
2 EL	Amaretto

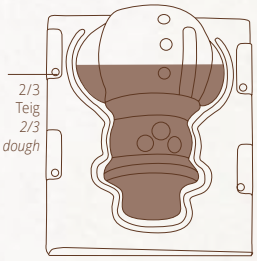
Außerdem:

STÄDTER Süßer Schnee

Zimt-Amaretto-Kuchen

Arbeitszeit: 20 Minuten **Backzeit:** 35-40 Minuten 160 °C

Zubereitung:
Zuerst die Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker leicht schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazu geben. Das Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und im Wechsel mit der Milch nach und nach unter die Masse rühren. Zuletzt den Amaretto dazugeben. Nun kann der Teig in die geschlossene 3D-Backform gefüllt und im vorgeheizten Backofen gebacken werden. Nach dem Backen den Kuchen ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Backform öffnen und den Kuchen vorsichtig herauslösen.



ÄHNLICHE ARTIKEL

TANNE, 3D-BACKFORM

Hochwertige Antihaftbeschichtung • Mit Schnellverschluss für leichtes Ausformen • **661837** • 19,0 x 21,0 x 13,0 cm • 1000 ml

SANTA, 3D-BACKFORM

Hochwertige Antihaftbeschichtung • Mit Schnellverschluss für leichtes Ausformen • **661813** • 19,0 x 21,0 x 12,0 cm • 1000 ml

SCHNEEMANN, 3D-BACKFORM

Hochwertige Antihaftbeschichtung • Mit Schnellverschluss für leichtes Ausformen **661820** • 19,0 x 21,0 x 12,0 cm • 1000 ml

Weitere Produkte mit Rezeptideen

BROWNIE-KONFEKT
Art.-Nr.
661103

Peanut-Crunch-Brownies

We love Konfekt. Diese Brownieform bringt ganze 48 kleine Küchlein perfekt in Form. Schokoladig mit karamellisierten Erdnüssen.

MINI-MUFFIN
Art.-Nr.
661127

Apfel küsst Vanille

Die klassische Wähenform: Perfekt für Tartes und Rührkuchen mit reichlich Obst. Das Rezept für eine leckere Apfelwähe mit Quark-Öl-Teig und Vanillepudding gibt es hier.

SCHRÄGES SPRINGBLECH
Art.-Nr.
661370

Mini-Donauwellen-Cupcakes

Der Gebäckklassiker macht auch als Mini eine gute Figur. Da kann man direkt auch zwei oder drei naschen...

Zitronen-Joghurt-Sahne auf locker-leichtem Biskuit

Unsere Buchbackform ist zu Kommunions- und Konfirmationszeit immer gefragt, denn kaum eine andere Motivbackform bietet so schön viel Platz für Verzierungen, schöne Grüße und üppige Dekorationen. Das macht sie auch hervorragend geeignet für die Geburtstage von Leseratten, für Examensfeiern und vieles mehr!

MUFFIN-KONFEKT
Art.-Nr.
661110

BUCH-BACKFORM
Art.-Nr.
661172

Heidelbeer-Frischkäse-Muffins

Ideal für Naschkatzen sind unsere Muffins in Konfektgröße. Ein Grundteig kann mit Beeren und Schokolade variiert werden, und Dekorfans können viele verschiedene Toppings ausprobieren.

Zebra-Lollies

Der Kuchengenuss to go: Cake Lollies sind das Eis am Stiel des Winters. Ob Marmorkuchen, Käsekuchen am Stiel, mit einem Schoko-überzug oder dem Topping deiner Wahl – der neue Caketrend wird immer beliebter. Wie das Ganze mit unserer Cake-Lollies-Form funktioniert, kann man in diesem Rezept nachlesen.

Chocolate-Cherry-Cups

Unsere Cake-Cup-Form lädt zu kreativen Füllungen ein – ob leckeres Obst mit Himbeersahne oder Cookie-Cups mit einer Kugel zartschmelzendem Eis im Sommer.

Banana-Split-Waffeln

Es kann so einfach sein: schneller Waffelteig, ein bisschen Sahne oder Schokolade und als Deko noch frisches Obst. Oder wie wäre es mal mit karamellisierten Bananen? Die Waffeln sind ruckzuck gebacken und noch schneller gegessen...

Christstollen

Dieses köstliche Gebäck hat zu Weihnachten Tradition! Und damit es perfekt gelingt, gibt es extra eine Stollen-backhaube in zwei Größen in unserer **WE LOVE BAKING**-Serie.

Rehrücken

Ein Klassiker, der in unserer **WE LOVE BAKING**-Serie natürlich nicht fehlen darf: der Rehrücken. Saftiger Schokoladenkuchen mit Mandeln.

Advent, Advent …

… ein Lichtlein brennt! Wie wäre es zum nächsten Weihnachtsfest mit einem Adventskranz in der Form eines **Gugelhupfes**? Einfach einen Steckschwamm durchnässen, in die Form drücken, vier Stabkerzen einsetzen und nach Wunsch mit Tannengrün und Kugeln dekorieren. Natürlich eignet sich dazu auch jede andere **Spring- oder Kastenform** aus der **WE LOVE BAKING**-Serie.

Kerzenschein …

… bei frostigen Temperaturen sind diese Teelichthalter mit Sicherheit ein herzerwärmender Hingucker auf der nächsten Glühweinparty. Wir haben dazu einfach unsere **Cake-Cup-Form** mit Wasser und kleinen Beerenzweigen gefüllt und eingefroren. Nach ein paar Stunden die Eistassen vorsichtig aus der Form klopfen und mit einem Teelicht versehen.

SOCIAL MEDIA

Wenn Sie auch kreative Ideen rund um die Backform haben, dann teilen Sie das gerne mit **#staedter** und **#welovebaking** auf **Instagram** mit uns!

www.instagram.com/staedters_backwelt
www.facebook.com/StaedterGmbH
www.youtube.com – Städter GmbH

Instagram

Das sind wir!

Backen ist seit ewigen Zeiten ein kleines Wunder: Aus einfachen Zutaten wird etwas ganz Besonderes – ein knuspriges Brot, ein duftender Kuchen oder zuckersüße Kekse. Backen bringt Menschen zusammen und macht einfach glücklich – vor allem, wenn das richtige Zubehör zum Einsatz kommt und ein tolles Ergebnis garantiert. Deshalb hat sich das Familienunternehmen STÄDTER darauf spezialisiert, Backträume mit den passenden Produkten wahr werden zu lassen – und das seit fast 50 Jahren.

Die Marke STÄDTER steht für Backformen und Backzubehör von höchster Qualität und Aktualität. Das über 2000 Artikel umfassende Produkt-Spektrum hält von klassischen Backformen über Streudekor und Speisefarben bis hin zu Pralinenzubehör und Backmischungen alles bereit.

Besonders bekannt ist STÄDTER vor allem wegen seines großen Angebots an ausgefallenen Ausstechformen. Ob Erdmännchen, Fußball oder Eiffelturm – die meist aus Edelstahl gefertigten Ausstecher gibt es für fast jedes erdenkliche Motiv, und sie eignen sich nicht nur zum Backen, sondern auch hervorragend für Ton, Fimo, Knetmasse und Salzteig.

Neben der Produktion von klassischen Produkten legt STÄDTER auch großen Wert darauf, neuen Trends zu folgen und das Sortiment den aktuellen Kundenwünschen anzupassen.

Zudem ist für STÄDTER ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen von zentraler Bedeutung. Daher achtet das Unternehmen bei seinen Produkten sehr auf qualitativ hochwertige Inhaltsstoffe sowie umweltbewusste Verpackungslösungen. So gibt es bspw. Streudekore in Bio-Qualität, die aus natürlichen, bio-zertifizierten Zutaten hergestellt sind.

Da STÄDTER auch im Hinblick auf den Vertriebsweg großen Wert auf Qualität legt, ist das Unternehmen dem traditionellen Haushaltswaren-Fachhandel treu, denn dieser hat mit dem stetig wachsenden STÄDTER-Sortiment eine attraktive Antwort auf (fast) alle Kundenanfragen im Bereich Backen und Backzubehör.

Das STÄDTER-Leistungsspektrum:
- Ausstechformen
- Backformen, Backrahmen
- Streudekore, Speisefarben, Fondant
- Werkzeuge zum Modellieren & Verzieren
- Spritztüllen, Spritzbeutel und Zubehör
- Küchen- und Backhelfer aus Edelstahl, Silikon, Kunststoff, Holz
- Dessert- und Pastetenformen
- Pralinenzubehör
- Professionelle Backzutaten

UNSERE VERÖFFENTLICHUNGEN

Entdecken Sie mit Airbrush eine ausgefallene Form der Tortendekoration! Die einzigartige Farbtechnik ermöglicht feinste Farbverläufe und Schattierungen und schafft dadurch einen besonders authentischen Look.

Tortenkünstler aufgepasst! Wir erklären Schritt für Schritt, wie man mit unseren Silikonmatten und Edel-Dekor-Pasten schnell und einfach essbare, dekorative Bordüren für Torten und Gebäck selber machen kann.

Hier finden Sie außer abwechslungsreichen Rezepten auch Tipps und Tricks rund um das Thema Brotbacken. Wir erklären Fachbegriffe von A wie Anstellgut bis V wie Vorteig, die Unterschiede zwischen den Mehlsorten und vieles mehr.

Beim Dekorieren und Verzieren von Torten sind Spritztüllen nicht wegzudenken. In diesem Magazin zeigen wir Ihnen den Umgang mit Tüllen und Spritzbeuteln und stellen verschiedene Motive und Techniken vor.

IMPRESSUM

Herausgeber: STÄDTER GmbH
Am Kreuzweg 1 | 35469 Allendorf/Lumda | www.staedter.de

Geschäftsführer: Peter Städter
Marketingleitung, Konzept & Text: Dorith Sprenger
Fotografie & Bildbearbeitung: Manuela Lense, Jana Schepp
Layout & Satz: Jana Schepp
Service-Hotline: Tel. +49 6407 40 34–1000

Die Angaben über Aussehen, Farbe und Maße entsprechen den zum Zeitpunkt der Drucklegung vorhandenen Kenntnissen. Alle angegebenen Maße sind Circa-Maße.

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.
Für Druckfehler keine Haftung.

STÄDTER®

StaedterGmbH staedters_backwelt
www.staedter.de

© STÄDTER GmbH 2023

4 018598 995284