

# Schachbrettkuchen Backform, 4-tlg.

## Art.-Nr. 6021356

# BEDIENUNGSANLEITUNG

*Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Produkts entschieden haben.  
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen sicher auf.*



### Kundenservice:

# Weltbild

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str.1, 86159 Augsburg

**Deutschland** **Telefon:** 01806 354 360 **E-Mail:** info@weltbild.com

(Mo. – Fr. 7:00 - 22:00 Uhr; Sa. 7:00 - 20:00 Uhr;  
20 Cent/Anruf Festnetz; max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

**Schweiz** **Telefon:** 0848 840 131 **E-Mail:** kundendienst@weltbild.ch

(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr)

**Österreich** **Telefon:** 0662 / 65 75 88 **E-Mail:** kundenservice@weltbild.at

## Eigenschaften

- Backofen-, mikrowellen- und gefriergeeignet
- Spülmaschinenfest
- Lebensmittelecht

## Vor der ersten Benutzung

Mit warmem Wasser und etwas Spülmittel waschen und gründlich trocknen.

## Rezeptvorschlag für Schachbrettkuchen „Rainbow“

### Zutaten:

500 g	weiche Butter
500 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
8	Eier
500 g	Mehl
4 TL	Backpulver

**außerdem:** 3 verschiedene Lebensmittelfarben (je nach persönlichem Geschmack)

### Zubereitung:

Für den Rührteig die Butter schaumig rühren, den Vanillezucker und 2/3 des Zuckers zugeben und weiter rühren. Die Eier trennen, das Eigelb zugeben und die Masse schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und zugeben, unterrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Eischnee schlagen, den Eischnee anschließend vorsichtig unterheben.

Den Teig nun in drei gleiche Teile aufteilen. Jeden der drei Teile mit der Wunsch Lebensmittelfarbe je nach persönlichem Geschmack einfärben.

Den weißen Schachbrett Einsatz in die Springform so einlegen, dass die drei nach außen zeigenden Einsätze auf der oberen Seite sind (der Hohlraum, welcher somit im äußeren Ring auf dem Boden entsteht, ist richtig, so kann sich der Teig im äußeren Ring gleichmäßig verteilen). Füllen Sie nun in die Mitte einen der drei Teige, in den mittleren den zweiten Teig und in den äußeren Ring die dritte Farbe. Die Form bis zu 2/3 füllen.

Tipp: verwenden Sie für das Einfüllen des Teiges einen Spritzbeutel, so kann der Teig jeweils einfach und sauber eingefüllt werden.

Nach dem Einfüllen der Teige den Schachbrett Einsatz entnehmen, abspülen und die beiden anderen Formen in derselben Weise, wie die erste Form befüllen; dabei die Reihenfolge der Farben nach Wunsch ändern.

Bei ca. 180°C (Umluft 165°C) 30 Minuten im Backofen backen.

Nach dem Backen die Kuchen aus den Formen stürzen, kurz abkühlen lassen und so aufeinander setzen, dass die einzelnen Schichten farblich variieren.

Nach dem Erkalten den Kuchen mit Kuvertüre überziehen, gegebenenfalls zuvor mit Sahne, Buttercreme oder Konfitüre füllen.

## Reinigung

Die Silikonpringformen sind spülmaschinenfest. Legen Sie die Springformen und den Einsatz in das obere Fach der Geschirrspülmaschine. Wir empfehlen Ihnen jedoch, die Springformen von Hand zu spülen. Benutzen Sie zum Reinigen keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme. Bitte beachten Sie, dass die Silikonpringformen nach einiger Zeit etwas ausbleichen können, Dies ist kein Defekt und beeinträchtigt die Funktion in keiner Weise.

## Warnung

- Benutzen Sie zum Backen immer hitzebeständige Backhandschuhe, wenn Sie heißes Geschirr anfassen.
- Nicht geeignet zur Benutzung auf Herdplatten oder in offenem Feuer.
- Stellen Sie heißes Geschirr niemals direkt in die Spüle oder in kaltes Wasser. Lassen Sie das Geschirr zuerst ausreichend abkühlen.



## Entsorgung

Dieses Produkt am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Haushaltsabfall geben, sondern an einem Recycling-Sammelpunkt abgeben.

### Kundenservice:

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str.1, 86159 Augsburg

# Weltbild

**Deutschland** **Telefon:** 01806 354 360 **E-Mail:** [info@weltbild.com](mailto:info@weltbild.com)

(Mo. – Fr. 7:00 - 22:00 Uhr; Sa. 7:00 Uhr - 20:00 Uhr;  
20 Cent/Anruf Festnetz; max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

**Schweiz** **Telefon:** 0848 840 131 **E-Mail:** [kundendienst@weltbild.ch](mailto:kundendienst@weltbild.ch)

(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr)

**Österreich** **Telefon:** 0662 / 65 75 88 **E-Mail:** [kundenservice@weltbild.at](mailto:kundenservice@weltbild.at)

