

# Backform Buch

Book baking  
mould

Moule en forme  
de livre

Stampo a forma  
di libro



Rezepte

Art.-Nr. 214 019

 RBV  
**BIRKMANN**

## **DE Bedienungshinweise**

Vor dem ersten Gebrauch die Backform mit einem milden Spülmittel reinigen. Die Backform bitte nicht in die Spülmaschine geben, weil die Salze die Beschichtung angreifen können.

Vor dem Backen die Backform gut einfetten, dies sorgt für eine schöne Bräunung und eine leckere Kruste. Im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde bei 160 °C (Heißluft) backen.

### **Sandkuchen-Buch**

350 g Butter, 300 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker,  
10 Eier, 250 g Mehl, 250 g Stärkemehl,  
1 Päckchen Backpulver, 1 gute Prise Salz,  
Puderzucker zum Bestäuben

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier gut miteinander verrühren. Mehl mit Stärkemehl, Backpulver und Salz vermischen und nach und nach unter die Masse rühren.

## Schoko-Nuss-Buch

350 g Butter, 100 g Puderzucker, 250 g Zucker,  
1 Päckchen Vanille-Zucker, 8 Eier, 350 g Mehl,  
125 g grob geriebene Nüsse,  
125 g grob geriebene Schokolade, 20 ml Rum

Butter, Puderzucker, Zucker, Vanillezucker und Eier gut miteinander verrühren. Mehl mit Nüssen und Schokolade vermischen und nach und nach unter die Masse rühren. Zum Schluss den Rum zugeben.

### EN Operating instructions

Clean the mould with a mild detergent before using for the first time. Do not clean the mould in the dishwasher, as salts may attack the coating.

Prior to baking always grease the mould well. This ensures even browning and a delicious crust. Bake in pre-heated oven for approx. 1 hour at 160 °C (hot air).

## **Sand cake book**

350 g butter, 300 g sugar, 2 packets vanilla sugar,  
10 eggs, 250 g flour, 250 g cornflour,  
1 packet baking powder, 1 good pinch of salt,  
icing sugar for dusting

Cream butter, sugar, vanilla sugar and eggs. Mix flour with cornflour, baking powder and salt and gradually fold into the dough.

## **Chocolate nut book**

350 g butter, 100 g icing sugar, 250 g sugar,  
1 packet of vanilla sugar, 8 eggs, 350 g flour,  
125 g coarsely grated nuts,  
125 g coarsely grated chocolate, 20 ml rum

Cream butter, icing sugar, sugar, vanilla sugar and eggs. Mix flour with nuts and chocolate and gradually fold into the dough adding rum at the end.

## **FR** Conseils d'utilisation

Avant l'utilisation, nettoyer le moule avec un produit vaisselle doux. Ne pas mettre le moule dans le lave-vaisselle, sinon les sels risquent d'endommager le revêtement. Avant de faire cuire, veuillez bien graisser le moule, ceci permet d'avoir une jolie couleur brune et une croûte appétissante.

Cuire dans le four préchauffé pendant environ 1h à 160 °C (air chaud).

### **Livre en pâte sablée**

350 g de beurre, 300 g de sucre,  
2 sachets de sucre vanille, 10 œufs, 250 g de farine,  
250 g de fécule, 1 sachet de levure en poudre,  
1 bonne pincée de sel, de sucre glace à saupoudrer

Bien mélanger le beurre, le sucre, le sucre vanille et les œufs. Mélanger la farine avec la fécule, la levure en poudre et le sel et ajouter petit à petit à la pâte.

## **Livre chocolat-noisette**

350 g de beurre, 100 g de sucre glace, 250 g de sucre,  
1 sachet de sucre vanille, 8 œufs, 350 g de farine,  
125 g de noisettes grossièrement râpées,  
125 g de chocolat grossièrement râpé, 20 ml de rhum

Bien mélanger le beurre, le sucre glace, le sucre, le sucre vanille et les œufs. Mélanger la farine avec les noisettes et le chocolat et ajouter petit à petit à la pâte. À la fin, ajouter le rhum.

### **IT Istruzioni per l'uso**

Lo stampo va lavato con un detersivo per piatti delicato prima di essere usato per la prima volta. Non mettere lo stampo in lavastoviglie, il sale ne potrebbe danneggiare il rivestimento.

Prima della cottura al forno imburrare per bene lo stampo. In questo modo il dolce prenderà un bel colore marrone e si formerà una squisita crosticina.

Cuocere nel forno ventilato e preriscaldato per circa 1 ora a 160°C.

## **Torta margherita a forma di libro**

350 g di burro, 300 g di zucchero,  
2 bustine di zucchero vanigliato, 10 uova, 250 g di farina,  
250 g di fecola, 1 bustina di lievito in polvere,  
1 pizzico abbondante di sale,  
zucchero a velo da cospargere

Lavorare bene insieme il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Mescolare la farina con la fecola, il lievito in polvere e il sale e aggiungere il tutto un po' alla volta al composto.

## **Libro al cioccolato e nocciola**

350 g di burro, 100 g di zucchero a velo, 250 g di zucchero,  
1 bustina di zucchero vanigliato, 8 uova, 350 g di farina,  
125 g di nocciole grattugiate non troppo finemente,  
125 g di cioccolato grattugiato non troppo finemente,  
20 ml di rum

Lavorare bene insieme il burro, lo zucchero a velo, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Mescolare la farina con le nocciole e il cioccolato e aggiungere il tutto un po' alla volta al composto. Per ultimo aggiungere il rum.

**Ebenfalls erhältlich:**  
Also available:  
Aussi disponible:  
Anche disponibile:  
También disponible:

Art.-Nr. 211 773



# Happy Birthday!

Vollbackform

Happy Birthday!

Baking Mould

Bon anniversaire !

Moule à Gâteau

Buon compleanno!

Stampo