

ORIGINAL
FLEXI®FORM

LURCH

KASTENFORM 30 cm

Rezept · Recipe · Recept · Recette · Ricetta · Receta · Рецепт · Przepis

100 %
Premium
Platin
Silikon

15
Jahre
Garantie

BPA
Free

Weißbrot &
Marmorkuchen



Weißbrot

Zutaten:

1000 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe

600 ml Wasser

2 TL Salz
20 g Butter

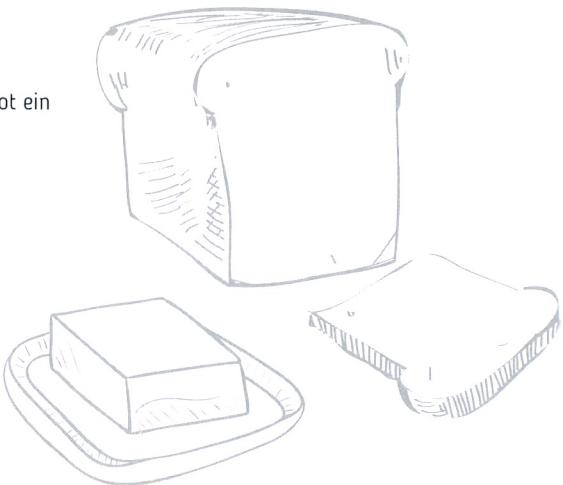
Zubereitung: ca. 80 min **Backen:** 200°C Ober-/Unterhitze ca. 40 min

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Alle Zutaten mischen und mit dem Knethaken gut verrühren. Anschließend mit den Händen nochmals kräftig kneten und an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen.
3. Teig auf einer bemehlten Fläche kurz durchkneten und zu einem länglichen Laib formen. Anschließend in die gefettete Kastenform geben.
4. Das Brot bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 40 min backen.

TIPP:

Sowohl kalt als auch warm ist das Weißbrot ein Genuss!

So lecker!



Marmorkuchen

Zutaten:

500 g weiche Butter
300 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz
8 Eier

500 g Mehl

75 g Kakao
1 Pck. Backpulver

5 EL Milch

Zubereitung: ca. 60 min

Backen: 180°C Ober-/Unterhitze ca. 55-65 min

- 1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz** geschmeidig rühren.
- 2. Eier** nach und nach dazugeben, dabei jedes Ei ca. 1 min kräftig untermischen.
- 3. Mehl** und **Backpulver** mischen. Anschließend unter Zugabe von **Milch** zu der Butter-Ei-Mischung geben.
- 4.** Den Teig in 2 Portionen teilen und in die eine Hälfte den **Kakao** mit etwas **Milch** untermischen.
- 5.** Erst hellen Teig in die Form geben, darauf den dunklen Teig füllen. Mit einer Gabel beide Teigfarben leicht vermischen.
- 6.** Teig bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 15 min backen. Anschließend kurz aus dem Ofen nehmen, mit einem Messer in der Mitte der Länge nach einschneiden.
- 7.** Den Kuchen für weitere 40-50 min backen.

Sieht
gut aus!



ORIGINAL
FLEXI@FORM

Flexibel & stabil!

Seit 1999 ist ORIGINAL FLEXI@FORM die Marke für hochwertigste Backformen aus 100% Premium Platin Silikon - und perfekte Bäckergebnisse. Durch den hohen Materialeinsatz und die besondere Architektur ist ORIGINAL FLEXI@FORM gleichzeitig flexibel und stabil. Somit sind leichtes Entformen und komfortable Handhabung garantiert.

EIGENSCHAFTEN

- > Temperaturbeständig von - 40°C bis + 240°C
- > Absolut antihäftend
- > Antiallergen
- > Leicht zu reinigen & spülmaschinenfest
- > Obstsäure- und sauerteigbeständig
- > Platzsparend

GEBRAUCHSANWEISUNG

- > Vor Erst-Gebrauch reinigen und einfetten.
- > Anschließend nur bei Biskuit- oder Hefeteig einfetten.
- > Backzeit und Temperatur müssen immer dem jeweiligen Backofen angepasst werden. Wichtig: Die guten Energiewerte reduzieren die Backtemperatur um ca. 10 %.
- > Nach dem Backen ca. 5-7 Min. abkühlen lassen, bevor das Backgut entnommen wird.
- > Eine Verfärbung ist eine normale Patina, entstanden durch Fettrückstände und unterliegt nicht der Gewährleistung im Rahmen der Garantie.

BROT BACKEN MIT

ORIGINAL
FLEXI@FORM

Ideal für Kuchen, herzhafte Speisen und besonders für Brot.

ORIGINAL FLEXI@FORM aus 100 % Premium Platin Silikon ...

- ... kann durch den hohen Materialeinsatz nicht verbeulen
- ... ist sauerteigbeständig, im Gegensatz zu vielen anderen Formen
- ... behält immer die maximale Antihäfteigenschaft
- ... verfügt über hervorragende Energieeigenschaften
- ... garantiert gleichmäßige Bäckergebnisse und schöne Krusten
- ... ist antiallergen, geruchs- und geschmacksneutral

GARANTIEERKLÄRUNG

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 15 Jahren die einwandfreie Funktion unserer Original Flexi-Form Produkte in Bezug auf Material, Verarbeitung und Funktion. Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produkts.

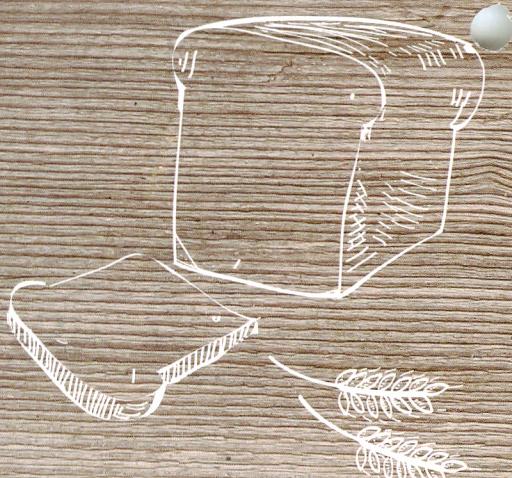
Voraussetzung für die Geltendmachung der Garantie ist neben der Vorlage des Kaufbelegs eine ordnungsgemäße Behandlung entsprechend den von uns gegebenen Gebrauchs- und Pflegehinweisen sowie die bestimmungsgemäße Benutzung des Produkts. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg nebst dem fehlerhaften Produkt vorzulegen. Senden Sie uns die fehlerhafte Form bitte an die unten angegebene Adresse und wir werden dieses kostenlos gegen ein neues austauschen und Ihnen zusenden. Der Endverbraucher hat im Rahmen der Garantie ausschließlich Anspruch auf Neulieferung. Solange dasselbe Modell im Lieferprogramm geführt wird, wird dieses durch ein Produkt desselben Modells ersetzt. Wird das Modell nicht mehr im Lieferprogramm geführt, wird das fehlerhafte Produkt durch ein ähnliches, im Lieferprogramm geführtes Produkt ersetzt.

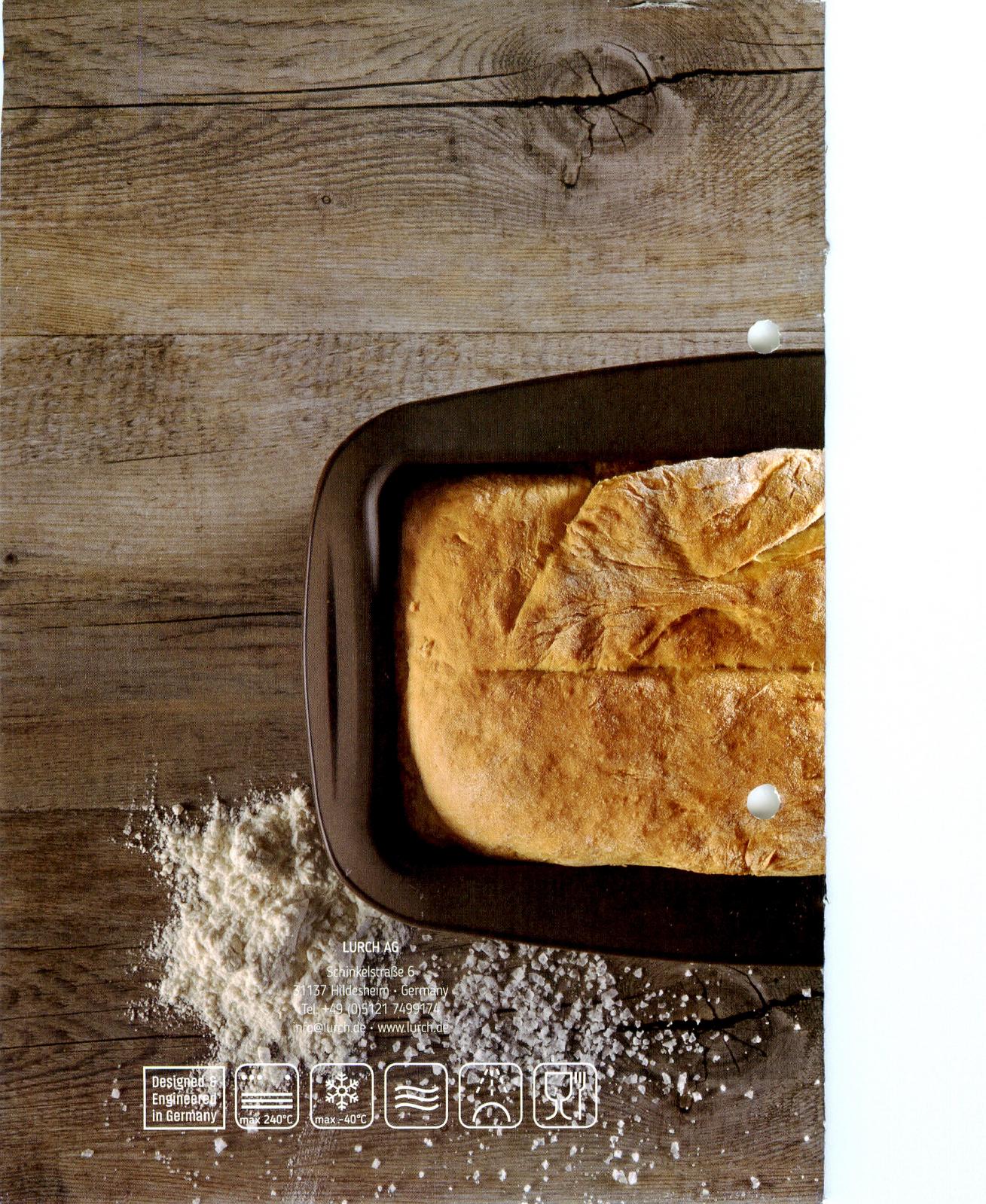
GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Durch diese Garantieerklärung werden Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die dem Käufer gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang ungestört zu.

GARANTIEGEBER

LURCH AG · Schinkelstraße 6 · 31137 Hildesheim · Germany
Tel.: +49 (0) 5121 / 74 991 74 · info@lurch.de · www.lurch.de





LURCH AG

Schinkelstraße 6
31137 Hildesheim · Germany
Tel. +49 (0)5121 7499174
info@lurch.de · www.lurch.de

Designed &
Engineered
in Germany

