

ORIGINAL  
**KAISER**



**Für mich, für dich.  
Mit KAISER.**

Sortiments**Katalog**  
2018



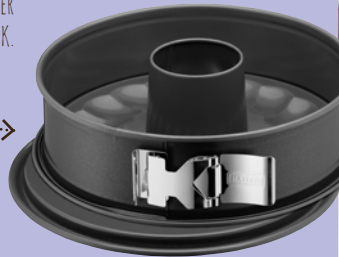


14

**AUSSTECHER.**

Da wird jeder Anlass zum Fest für kleine, feine Back- und Plätzchen-Kreationen.

DIE SPRINGFORM MIT DEM VERSCHLUSS, DER GANZ SICHER KLICKT – SAFECLICK.



4

**La Forme Plus**

Eine Vielfalt an Formen und Größen, die eines gemeinsam haben: perfekte Antihafteigenschaften durch die keramische Beschichtung KAIRAMIC®.



4  
**Beerengarten**

MIT REZEPT!

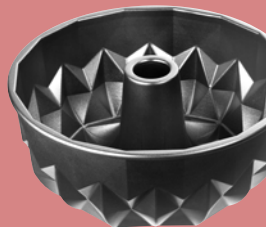
40

**DEKORIEREN.**

Wie Sie mit kreativen Deko-Ideen Ihren Kuchen oder Torten das i-Tüpfelchen aufsetzen.



MIT EINER BUNDFORM BEKOMMEN AUCH EINFACHE RÜHRTEIG-KUCHEN DIE PERFEKTE WELLE.



22

**Inspiration**

Der Name ist Programm: Einfach, sicher und mit jeder Menge Raum für eigene Ideen und Kreativität.



EIN KLASSIKER UNTER DEN BACKFORMEN:  
DIE SPRINGFORM MIT ROHRBODEN.



58

## Classic

Hier kommt jeder Kuchen einfach in die richtige Form, leicht wieder raus und danach ist alles blitzschnell blitzblank.

22

## Form des Jahres

MIT REZEPT!



58

## Gefüllter Zitronen-Maracuja-Kuchen

MIT REZEPT



49

### HERZHAFTER GENUSS.

Ob Gemüse, Fleisch oder Kartoffelecken - mit DripTec nach Herzenslust fettreduziert backen.



# LA FORME PLUS



**Einzigartige Qualität bis ins kleinste Detail – La Forme Plus ist dank perfekter Antihafteigenschaften für höchste Back-Ansprüche gedacht und gemacht. Darauf gibt KAISER sogar 10 Jahre Garantie!**

## Beerengarten

### Zutaten

**Für den Mandel-Rührteig** 300 g weiche Margarine/Butter, 175 g Zucker, 1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker, 1 Pr. Salz, 6 Tropfen Bittermandelöl, 5 Eier (Gr. M), 400 g Weizenmehl (Type 405), 100 g gem. Mandelkerne, 1 Pck. Backpulver, 80 ml Milch

**Für das Beeren-Topping (Soße)** 300 g TK-Beerenmischung (aufgetaut), 40 g Zucker, 4 EL Amaretto

**Für die Amaretto-Ricotta-Füllung** 150 g Zucker, je 1 Pck. Sahnesteif u. Bourbon-Vanille-Zucker, 1 Pr. Salz, 400 g Ricotta, 500 g Magerquark, ca. 6 EL Amaretto

**Für die Garnitur (nach Belieben)** 150–200 g frische gemischte Beeren, 6 essbare Blüten, 1–2 Stiele frische Minze oder Zitronenmelisse

**1.** Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. KAISER La Forme Plus Springform mit Rohrboden fetten und mit Mehl austreuen.

**2.** Margarine, Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Bittermandelöl in einer Rührschüssel mit Handmixer oder Küchenmaschine 5 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen. Eier nacheinander ca. ½ Min. auf höchster Stufe einrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und in 2 Portionen zusammen mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig mit Hilfe eines KAISER Perfect Teigschabers in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Kuchen auf mittlerer Schiene 40–45 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter mind. 8 Std. ruhen lassen. Mit einem Messer an den Rändern entlangfahren, Kuchen aus dem Springformrand lösen und stürzen.

**3.** Beerenmischung mit einem Stabmixer fein pürieren und dann durch ein grobmäschiges Sieb streichen. 3 EL für die Füllung

abnehmen und zurückstellen. Rest mit Zucker und Amaretto verrühren. Beeren-Topping kalt stellen.

**4.** Zucker, Sahnesteif, Vanille-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem KAISER Perfect Schneebesen mischen. Ricotta, Magerquark und die zurückgestellten 3 EL Beerenmark zugeben, sofort zu einer geschmeidigen dickflüssigen Masse verrühren. Den Mandel-Kuchen horizontal durchschneiden. Den oberen Boden in die saubere Springform legen. Schnittfläche mit 2–3 EL Amaretto beträufeln und ½ oder 1/3 Ricotta-Füllung darauf verteilen. Auf gleiche Weise mit den nächsten Böden verfahren. Zum Schluss den unteren Boden auflegen. Kuchen mind. 4 Std. kalt stellen, danach mit einem Messer an den Rändern entlang herauslösen, auf eine Tortenplatte stürzen (Rohrboden nach oben abziehen) und mit Beerensoße übergießen, sodass sie an den Seiten runterläuft.

**5.** Mit Beeren, essbaren Blüten und Kräuterblättchen garnieren.

### Praktische Helfer



**Springform mit Rohrboden**

23 0063 8010 (Ø 26 cm)

+



**Teigschaber**

23 0066 6051 (33 x 5,5 cm)

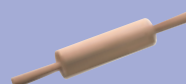
+



**Schneebesen**

23 0066 6112 (35,5 x 5,5 cm)

+



**Teigrolle**

23 0066 6181 (49 x 7,5 cm)

+



**Spritzbeutel**

23 0066 2824 (40 cm)

+



**Kuchen- und Tortenheber**

23 0066 6099 (Ø 28 cm)





## SafeClick

Findet ganz sicher auf Anhieb viele Fans: der neue Original SafeClick Verschluss im KAISER Design. Im Vergleich zu seinem Vorgänger ermöglicht er 20% leichteres Öffnen und Schließen und optimiert mit 40% größerer Grifffläche auch die Haptik. Natürlich eignet er sich für Rechts- und Linkshänder gleichermaßen.

BEERENSTARK! DIESER LECKERE, FRUCHTIG-FRISCHE AUGENSCHMAUS HAT'S DRAUF.



# LA FORME PLUS



Alles für Ihr formvollendetes Finish, für die Sahnehäubchen auf Kuchen, Torten und Cup Cakes, Ausstecher für alle nur erdenklichen Anlässe und natürlich Backformen in einzigartiger Qualität, die bis ins kleinste Detail durchdacht sind – all das hat bei KAISER einen Namen, der für sich spricht: La Forme Plus.

## LA FORME PLUS



SafeClick: Komplett zu öffnen durch leichtgängigen Verschluss mit extra großer Grifffläche. Für Links- und Rechtshänder.



### Springform mit Tortenplatte

23 0063 8140 (Ø 26 cm)

- Original SafeClick Verschluss
- Größe 26 cm



### Springform

23 0063 8027 (Ø 28 cm)

- Original SafeClick Verschluss
- Größen 20, 24, 26, 28 und 30 cm



### Springblech konisch

23 0063 8096 (Ø 32 cm)

- Original SafeClick Verschluss
- Größen 30 und 32 cm



### Springform mit Rohrboden

23 0063 8010 (Ø 28 cm)

- Original SafeClick Verschluss
- Größen 26 und 28 cm



### Springform rechteckig

23 0063 8072

- Original SafeClick Verschluss
- Größe 35 x 24 cm



### Springform quadratisch

23 0063 8089

- Original SafeClick Verschluss
- Größe 24 x 24 cm



### Springform Königskuchen

23 0063 8126

- Original SafeClick Verschluss
- Größe 30 x 11 cm





FRISCHE BEEREN &  
LOLLIS ALS DEKO







HIER HABEN WIR EINE REH-  
RÜCKENFORM VERWENDET.







### Frankfurter Kranzform

23 0063 7242\*

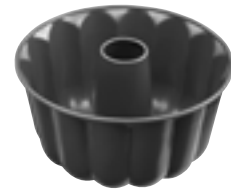
- Extra hoher Rand
- Größe 26 cm



### Bundform

23 0063 7150\*

- Extra hoher Rand
- Größe 22 cm



### Gugelhupfform

23 0063 7167\*

- Extra hoher Rand
- Größe 24 cm



### Königskuchenform

23 0063 7136 (30 cm)\*

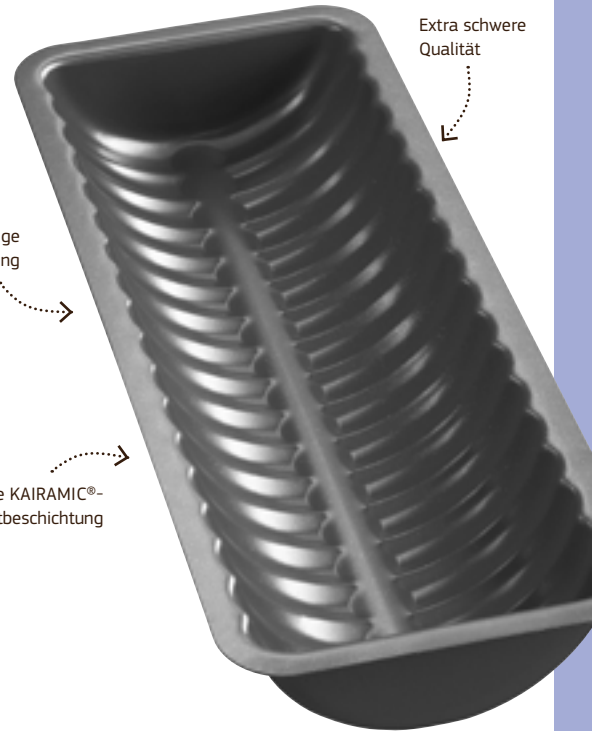
- Abgerundete Ecken und Kanten
- Größen 25 und 30 cm



### Tortelettform

23 0063 7334 (Ø 12 cm)\*

- Ausgestellter Griffrand
- Größe 12 cm



Extra schwere Qualität

Gleichmäßige Wärmeverteilung

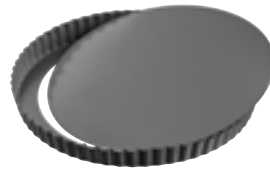
Perfekte KAIRAMIC®-Antihafbeschichtung



### Obstbodenform

23 0063 7105 (Ø 28 cm)\*

- Ausgestellter Griffrand
- Größen 28 und 30 cm



### Tarte- und Quicheform

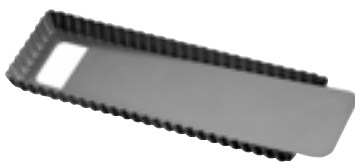
23 0063 7259 (Ø 28 cm)\*

- Praktischer Heheboden
- Größen 24, 28 und 32 cm

### Rehrückenform

23 0063 7235\*

- Ausgestellter Griffrand
- Größe 30 cm



### Tarte- und Quicheform rechteckig

23 0063 7457\*

- Praktischer Heheboden
- Größe 35 x 13 cm



### Pie-, Pizza-, Backblech

23 0063 7228

- Schnittfeste Emaille-Versiegelung
- Größe 30 cm



### Brotform

23 0063 7204 (30 cm)

- Sauerteigbeständig
- Größen 30 und 35 cm



### Teigschaber

23 0066 6051 (33 x 5,5 cm)

- Spülmaschinenfest
- Größen 31 x 4 und 33 x 5,5 cm



### Brat- und Backpinsel

23 0066 6013 (25 x 4 cm)

- Spülmaschinenfest
- Größen 25 x 3,5 und 25 x 4 cm



### Pfannenwender

23 0066 6143

- Spülmaschinenfest
- Größe 34 x 6 cm



### Kochlöffel

23 0066 6136

- Spülmaschinenfest
- Größe 30 x 5 cm



### Schneebesen

23 0066 6112 (35,5 x 5,5 cm)

- Spülmaschinenfest
- Größen 26 x 4,5 und 35,5 x 5,5 cm



### NEU Einhand-Mehlsieb

23 0066 6273

- Perfekte Profi-Qualität aus rostfreiem Edelstahl
- Größe 21 x 10 cm



### Kuchen- und Tortenheber

23 0066 6129

- Spülmaschinenfest
- Größe 28,5 x 6,5 cm



### Kuchen- und Tortenheber

23 0066 6099

- Mit Schnittkante
- Größe 28 cm



### Glasurmesser/Winkelpalette

23 0066 6075 (41 x 3,5 cm)

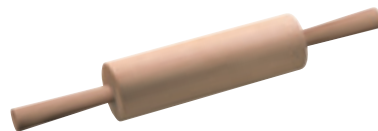
- Spülmaschinenfest
- Größen 41 x 3,5 und 25 x 1,5 cm



### Teigschaber-Set, 2-teilig

23 0066 6082

- Inhalt:
  - 1 x Teigschaber mit Silikonlippe,
  - 1 x Kuchengarnierer mit grober und feiner Zahnung
- Spülmaschinenfest



### Teigrolle

23 0066 6181

- Ergonomische Griffe
- Größe 48,5 x 7,5 cm



### Profi Spritzbeutel-Set, 7-teilig

23 0066 6150

- Inhalt:
  - 1 x Spritzbeutel 40 cm
  - 1 x Adapter für Spritztüllen
  - 5 x verschiedene Tüllen
- Spülmaschinenfest



German Design Award

SPECIAL MENTION 2015



UNSER TIPP

EINZELNE BÖDEN LASSEN SICH  
BESSER EINSCHICHTEN, WENN MAN SIE  
HALBIERT ODER VIERTELT.








UNSER TIPP

BAISER-TUPFEN KÖNNEN STELLENWEISE EINGEFÄRBT  
WERDEN, WENN MAN SIE MIT EINEM FLAMBIER-  
BRENNER LEICHT BRÄUNT.







## Spritzbeutel

23 0066 2824 (40 cm)

- Kochfeste Baumwolle
- Größen 30, 35 und 40 cm



## Adapter für Spritzbeutel

23 0066 2794

- Problemloser Tüllenwechsel
- Passend für alle Spritzbeutel und Tüllen

Präziser Druckmechanismus



Perfekte Profi-Qualität

## Garnier- und Cremespritzen-Set

23 0066 6174

- Inhalt: 1 x Garnier- und Cremespritze
- 1 x Adapter für Tüllen
- 5 x verschiedene Tüllen
- Spülmaschinenfest



## Fülltülle

23 0066 2305

- Größe 4 mm



## Sterntülle

23 0066 2398 (Größe 4)

- Größe 1 – 5 mm
- Größe 2 – 8 mm
- Größe 3 – 11 mm
- Größe 4 – 13 mm
- Größe 5 – 16 mm



## Sterntülle geschlossen

23 0066 2442 (Größe 4)

- Größe 1 – 6 mm
- Größe 2 – 8 mm
- Größe 3 – 11 mm
- Größe 4 – 13 mm
- Größe 5 – 16 mm



## Lochtülle

23 0066 2343 (Größe 4)

- Größe 1 – 4 mm
- Größe 2 – 7 mm
- Größe 3 – 9 mm
- Größe 4 – 11 mm
- Größe 5 – 13 mm



## Rosettentülle

23 0066 2510

- 6-zackig, 15 mm
- 23 0066 2527
- 8-zackig, 17 mm



## Sternbandtülle

23 0066 2602

- Größe 16 mm



## Rosentülle

23 0066 2541

- Größe 16 mm



## Kronentülle

23 0066 2497 (Größe 4)

- Größe 1 – 5 mm
- Größe 2 – 8 mm
- Größe 3 – 10 mm
- Größe 4 – 12 mm
- Größe 5 – 15 mm



## Blättertülle

23 0066 2572

- Größe 12 mm



## Freude pur!

Ob Klassiker wie Weihnachten, Geburtstag oder Hochzeit, aber auch Valentinstag oder WM-Party – die vielfältigen und fantasievollen Ausstechformen sind in jedem Fall ein Must-have für alle Plätzchenfans. Einfach, schnell und absolut präzise Teig ausstechen und danach ab in die Spülmaschine. Freude perfekt!

**Passende Formen finden Sie ab Seite 16.**







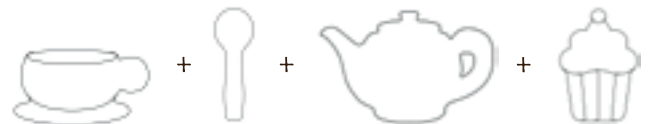
# AUF DIE PLÄTZCHEN, FERTIG, LOS!

Da macht Plätzchen backen nicht nur an Weihnachten der ganzen Familie Spaß. Mit KAISER Ausstechformen ist es kinderleicht Abwechslung in das Backen von Plätzchen zu bringen. Denn es gibt eine fast endlose Auswahl an Ausstechformen zu einer Vielzahl von Themen. Und mit farbigem Zuckerguss, Nüssen und Fondant sind der Kreativität beim Dekorieren keine Grenzen gesetzt. Also: Auf die Plätzchen, fertig, los!



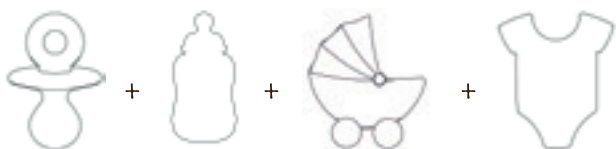
## **NEU** Soccer!

Anpfiff für echte Backfans – mit den Fußball-Ausstechern versüßen Sie jede Halbzeitpause und lassen Fan-Herzen höher schlagen. Auf geht's! Olé Olé ...



## **NEU** Tea Time

Eine Teestunde ohne Gebäck? Unvorstellbar. Ob für zu Hause oder als Mitbringsel – zaubern Sie die zum Teegenuss passenden Plätzchen!



## **Hallo Baby!**

Ein ganz besonders süßes Ereignis, das gefeiert werden will. Ganz nach dem Motto: „Schön, dass du da bist“ – ich sag's mit Plätzchen.



## **NEU** Trend!

Sie kommen und sie gehen wieder – Trends! Daher am besten festhalten: mit Ausstechmotiven für ungewöhnliche Plätzchenformen. Total trendy!

# AUSSTECHER



Mit den KAISER Ganzjahres-Ausstechern gibt es keinen Grund mehr nicht zu backen.  
Da wird jeder Anlass zum Fest mit kleinen, feinen Back- und Plätzchen-Kreationen.

## GANZJAHRES-AUSSTECHER



Alles Gute!

**Geburtstagstorte**

23 0060 7658



Alles Gute!

**Sektflasche**

23 0060 1854



Alles Gute!

**Geschenk**

23 0060 4688



Alles Gute!

**Schleife**

23 0060 5678



Alles Gute!

**Bonbon**

23 0060 1908



Alles Gute!

**Luftballon**

23 0060 5432



Alles Gute!

**Note**

23 0060 4442



Alles Gute!

**Euro**

23 0060 2875



Trau Dich!

**Hochzeitstorte**

23 0060 5050



Trau Dich!

**Schuh**

23 0060 5814



Trau Dich!

**Sektglas**

23 0060 6040



Trau Dich!

**Zylinder**

23 0060 7108



Trau Dich!

**Taube**

23 0060 6668



Trau Dich!

**Kirche**

23 0060 4756



Trau Dich!

**Brautpaar**

23 0060 3452



Trau Dich!

**Ehering**

23 0060 5746







DEKO-PERLEN WERTEN  
JEDES PLÄTZCHEN AUF.





Alles Liebe!

**Herz**

23 0060 9188



Alles Liebe!

**Kussmund**

23 0060 5128



Alles Liebe!

**Geschwungenes Herz**

23 0060 4824



Alles Liebe!

**Doppelherz**

23 0060 3766



Viel Glück!

**Pilz**

23 0060 5500



Viel Glück!

**Schwein**

23 0060 5982



Viel Glück!

**Kleeblatt**

23 0060 1625



Viel Glück!

**Hufeisen**

23 0060 2080



Hallo Baby!

**Schnuller**

23 0060 1472



Hallo Baby!

**Babyflasche**

23 0060 3216



Hallo Baby!

**Strampler**

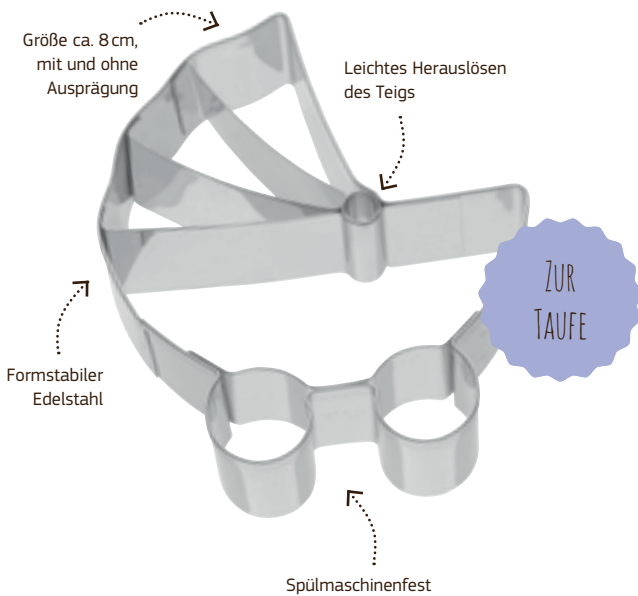
23 0060 6736



Hallo Baby!

**Kinderwagen**

23 0060 2530



Tierisch Lecker!

**Eichhörnchen**

23 0060 8884



Tierisch Lecker!

**Bär**

23 0060 7344



Tierisch Lecker!

**Pinguin**

23 0060 3520



Tierisch Lecker!

**Fuchs**

23 0060 1526





Tierisch Lecker!

**Katze**

23 0060 7580



Tierisch Lecker!

**Hund**

23 0060 7726



Tierisch Lecker!

**Löwe**

23 0060 2912



Tierisch Lecker!

**Kuh**

23 0060 2844



Frohes Fest!

**Weihnachtsmannmütze**

23 0060 2820



Frohes Fest!

**Glocke**

23 0060 9010



Frohes Fest!

**Sternschnuppe**

23 0060 9706



Frohes Fest!

**Pfefferkuchenmann**

23 0060 1458



Frohes Fest!

**Eiskristall**

23 0060 1489



Frohes Fest!

**Tannenbaum**

23 0060 2394



Frohes Fest!

**Stern**

23 0060 4206



Frohes Fest!

**Paul**

23 0060 9492



Frohes Fest!

**Schaukelpferd**

23 0060 9560



Frohes Fest!

**Schneemann**

23 0060 9638



Frohes Fest!

**Engel**

23 0060 8952



Frohes Fest!

**Weihnachtsmann**

23 0060 3070

HO HO HO!



**NEU**



**Tea Time!**

**Tasse**

23 0060 0833



**Tea Time!**

**Kanne**

23 0060 0864



**Tea Time!**

**Cupcake**

23 0060 0994



**Tea Time!**

**Tassenlöffel**

23 0060 0642



**Frohe Ostern!**

**Küken**

23 0060 0499



**Frohe Ostern!**

**Hase**

23 0060 0437



**Frohe Ostern!**

**Tulpe**

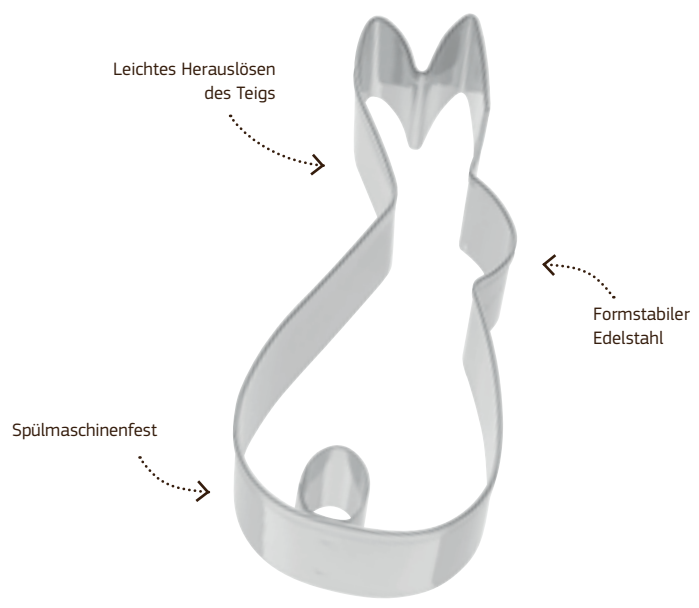
23 0060 0635



**Frohe Ostern!**

**Gebrochenes Ei**

23 0060 0611



**Trend!**

**Sprechblase**

23 0060 0628



**Trend!**

**Totenkopf mit Schleife**

23 0060 0857



**Trend!**

**Daumen**

23 0060 0383



**Trend!**

**Einhorn**

23 0060 1229



**Soccer!**

**Fußball**

23 0060 1205



**Soccer!**

**Fußballschuh**

23 0060 1168



**Soccer!**

**Fußballtrikot**

23 0060 1144



**Soccer!**

**Pokal**

23 0060 0697





IMMER FÜR EINE SÜßE  
ÜBERRASCHUNG ZU HABEN!



# INSPIRATION



Modernes  
geometrisches Design

Perfekte  
Formgestaltung



Aluminiumguss mit sehr guter  
Antihafbeschichtung

Extra schwere  
Qualität

Inspiration, das ist Eingebung, Auslöser und der Anstoß, den wir brauchen, um eine kreative Idee zu bekommen. Sie ist ein Funke, der das Feuer entfacht. Bei KAISER ist Inspiration der Name für Backformen, die das Backen einfacher und sicherer machen – und damit auch mehr Raum für Ihre Ideen und Kreativität bieten. Lassen Sie sich inspirieren.

## Zitronen-Marzipan-Sandkuchen

### Zutaten (für 25 cm Form)

**Für den Sandkuchen-Teig** 350 g weiche Margarine (alternativ: Butter), 200 g Marzipan-Rohmasse, 200 g Zucker, 2 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker, 1 Prise Salz, 8 Eier (Größe M), 350 g Weizenmehl (Type 405), 100 g geröstete und gemahlene Mandel-Kerne, abgeriebene Schale und 50 ml Saft von 2 unbehandelten Zitronen, 4 gestrichene TL Backpulver

**Für die Garnitur** (nach Belieben) 1–2 TL Puderzucker, 2 EL gehackte Pistazien-Kerne, 2–3 EL zerstoßener roter Karamell, 3 Kuchen-Deko-Spieße „Diamant“, gold

**Außerdem** Fett (z. B. weiche Margarine, Butter oder Butterschmalz) und etwas Mehl für die Form

**1. Backofen auf 170 °C** (Umluft 150 °C) vorheizen. KAISER Inspiration Bundform geometrisch fetten und dünn mit Mehl austreuen.

**2. Für den Sandkuchen-Teig** Margarine, gewürfelte Marzipan-Rohmasse, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in einer sehr großen Rührschüssel mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine 5 Minuten auf höchster Stufe cremig weiß rühren. Eier nacheinander etwa ½ Minute auf höchster Stufe einrühren. Mehl, Mandel-Kerne, Zitronenabrieb und Backpulver mischen und zusammen mit dem Zitronensaft kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig mit Hilfe eines KAISER Perfect Teigschabers in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Kuchen auf zweiter Schiene von unten 30 Minuten backen. Temperatur um 20 °C reduzieren und weitere 35 Minuten

backen. Stäbchenprobe durchführen, ggf. noch 5–10 Minuten weiterbacken. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter mind. 90 Minuten abkühlen lassen. Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen.

**3. Für die Garnitur** Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Pistazien-Kerne und Karamell rundherum streuen. Deko-Spieße aufstecken.

**Tipp „Zerstoßener roter Karamell“** 50 g Zucker, 2 EL Wasser und 1 EL Zitronensaft in einem kleinen Topf mischen und hellgelb karamellisieren lassen, dabei so wenig wie möglich rühren. Topf von der Herdplatte ziehen, sofort rote Lebensmittelfarbe bis zum gewünschten Farbton einrühren. Masse auf Backpapier gießen und nach dem Abkühlen zerstoßen, z. B. mit einem Fleischklopfer.

### Praktische Helfer



**Bundform**

23 0064 6794 (Ø 25 cm)

+



**Messbecher**

23 0076 9080

+



**Backlöffel**

23 0068 6042 (30 x 5,5 cm)

+



**Back- und Küchenwaage digital**

23 0076 9042 (16 x 22 x 2 cm)

+



**Teigschaber**

23 0068 6011 (28 x 5,5 cm)

+



**Dekorier- und Servierplatte**

23 0067 0102 (Ø 30 cm)





# INSPIRATION PLUS



Ob Springform, Königskuchen-, Obstboden- oder Bundform – mit Inspiration Plus wird Backen auch optisch zum Genuss. Die attraktive Bi-Color-Farbgebung hat überzeugende Eigenschaften und sieht einfach gut aus.

## INSPIRATION PLUS

Gleichmäßige  
Wärmeverteilung

Hervorragende  
Antihafbeschichtung

Schwere Qualität



### Springform

23 0065 9220 (Ø 28 cm)

- Sicherer Auslaufschutz
- Größen 24, 26 und 28 cm

### Springform mit Rohrboden

23 0065 9244 (Ø 28 cm)

- Sicherer Auslaufschutz
- Größen 26 und 28 cm



### Königskuchenform

23 0065 9299 (30 cm)

- Abgerundete Ecken und Kanten
- Größen 25 und 30 cm



### Springform quadratisch

23 0065 9251

- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 24 x 24 cm



### Springform Königskuchen

23 0065 9268

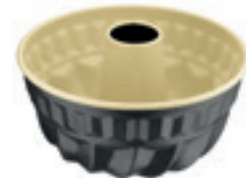
- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 30 x 11 cm



### Obstbodenform

23 0065 9275 (Ø 28 cm)

- Ausgestellter Griffband
- Größe 28 cm



### Bundform

23 0065 9305 (Ø 22 cm)

- Extra hoher Rand
- Größe 22 cm





AUCH KRÄUTER EIGNEN  
SICH PERFEKT ALS DEKO.





MEHR ALS NUR EIN HINGUCKER:  
DIE BACKKREATION DES JAHRES!





# IHR HABT GEWÄHLT!

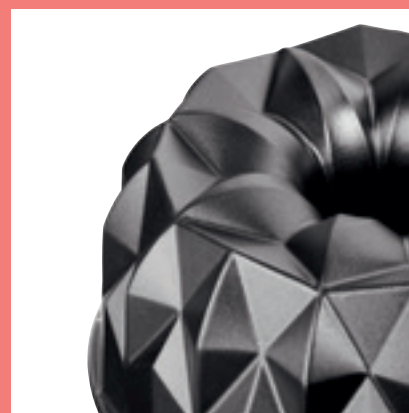


Gleich mehrere KAISER Backformen haben sich für die „Form des Jahres 2018“ auf facebook präsentiert. Die Begeisterung der Community beim Voting war groß. Mit einem knappen Vorsprung hat die Bundform geometrisch im trendigen Design und mit erstklassiger Materialqualität die Herzen kreativer Backfans im Sturm erobert.



## BUNDFORM GEOMETRISCH

Außergewöhnliches Design mit raffinierten Facetten und geometrischem Muster für extravaganten Back-Genuss auf jedem Tisch



Extreme Formstabilität für eine robuste, einfache Handhabung dank hochwertiger Verarbeitung nach strengen Qualitätskriterien



Nach einem heißen Kopf-an-Kopf-Rennen zwischen den Votes der rund 2.500 Teilnehmer stand die Gewinnerin fest: Mit einer knappen Mehrheit setzte sich zum Schluss die Bundform geometrisch durch und wurde damit Titelträger der „Form des Jahres 2018“.

Alle drei Bundformen, die bei der Facebook-Kampagne „Form des Jahres 2018“ zur Wahl standen, sind in diesem Jahr außergewöhnliche Backform-Neuheiten der Marke KAISER. Jede einzelne Bundform zeichnet sich neben der gewohnten KAISER Qualität durch ihr besonders kreatives Muster aus, das als elegante geometrische Form, frühlingshafter Blütendekor oder schwungvolles Wellen-Design begeistert.

**Vielen Dank an alle, die mitgevolet haben!**

**Bundform  
geometrisch**

**897**

**Bundform  
geschwungen**

**883**

**Bundform  
floral**

**645**

[facebook.com/KaiserBackform](https://facebook.com/KaiserBackform)







# INSPIRATION



Wer beim Backen seine Kreativität voll entfalten möchte, setzt auf die vielfältigen, hochwertigen KAISER Inspiration Backformen wie die Design-Bundformen. Mit denen kommen stylische Kuchen dank langlebiger Antihafbeschichtung einfach immer gelungen auf den Tisch.

## INSPIRATION



### **NEU** Bundform geometrisch

23 0064 6794 (lieferbar ab Juli 2018)

- Modernes geometrisches Design
- Größe 25 cm



### **NEU** Bundform geschwungen

23 0064 6787 (lieferbar ab Juli 2018)

- Dynamisch-modernes Design
- Größe 25 cm



### **NEU** Bundform floral

23 0064 6800 (lieferbar ab Juli 2018)

- Florales Design für jeden Anlass
- Größe 25 cm

Hohe Qualität

Sehr gute Antihaf-  
beschichtung

Gleichmäßige  
Wärmeverteilung



### Springform mit Rohrboden

23 0065 9596 (Ø 28 cm)\*

- Sicherer Auslaufschutz
- Größen 26 und 28 cm

### Springform

23 0065 9572 (Ø 28 cm)\*

- Sicherer Auslaufschutz
- Größen 24, 26 und 28 cm



### Bundform

23 0065 9657 (Ø 24 cm)\*

- Perfekte Formgestaltung
- Größen 22 und 24 cm



### Springform Königs-kuchen

23 0065 9619\*

- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 30 x 11 cm



### Springform rechteckig

23 0065 9626\*

- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 36 x 24 cm



### Springform quadratisch

23 0065 9602\*

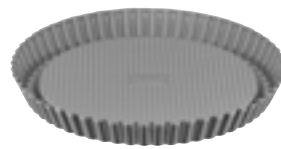
- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 24 x 24 cm



### Königs-kuchenform

23 0065 9688 (30 cm)\*

- Hohe Formstabilität
- Größen 25 und 30 cm



### Obstbodenform

23 0065 9695 (Ø 28 cm)\*

- Umgeschlagener Rand
- Größe 28 cm



### Springform Herzkuchen

23 0065 9701

- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 25 x 26 x 7 cm





MACARONS WERDEN OHNE MEHL HERGESTELLT UND  
SIND AUCH FÜR MENSCHEN MIT  
GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT GEEIGNET.





♡ FÄHNCHEN SIND GANZ  
LEICHT SELBSTGEMACHT.







### Springform Mini

23 0065 9534 (Ø 20 cm)

- Sicherer Auslaufschutz
- Größen 18 und 20 cm



### Springform Mini mit Rohrboden

23 0065 9541 (Ø 20 cm)

- Sicherer Auslaufschutz
- Größen 18 und 20 cm



Miniformat für halbe Rezeptmengen

Sehr gute Antihafbeschichtung

Hohe Qualität



### Königskuchenform Mini

23 0065 9664

- Hohe Formstabilität
- Größe 20 cm



### Tarte- und Quicheform

23 0062 2040 (Ø 28 cm)

- Praktischer Glashebeboden
- Größe 28 cm

### Bundform Mini

23 0065 9633

- Perfekte Formgestaltung
- Größe 16 cm



### Springform

23 0062 2026 (Ø 28 cm)

- Praktischer Glashebeboden
- Größen 26 und 28 cm



### Springform quadratisch

23 0062 3009

- Mit Transporthaube
- Größe 24 x 24 cm



### Brat- und Backform

23 0075 0002

- Mit Transporthaube
- Größe 42 x 29 cm



### Springform

23 0075 0316

- Mit Transporthaube
- Größe 26 cm



### Muffinform für 12 Stück

23 0075 0323

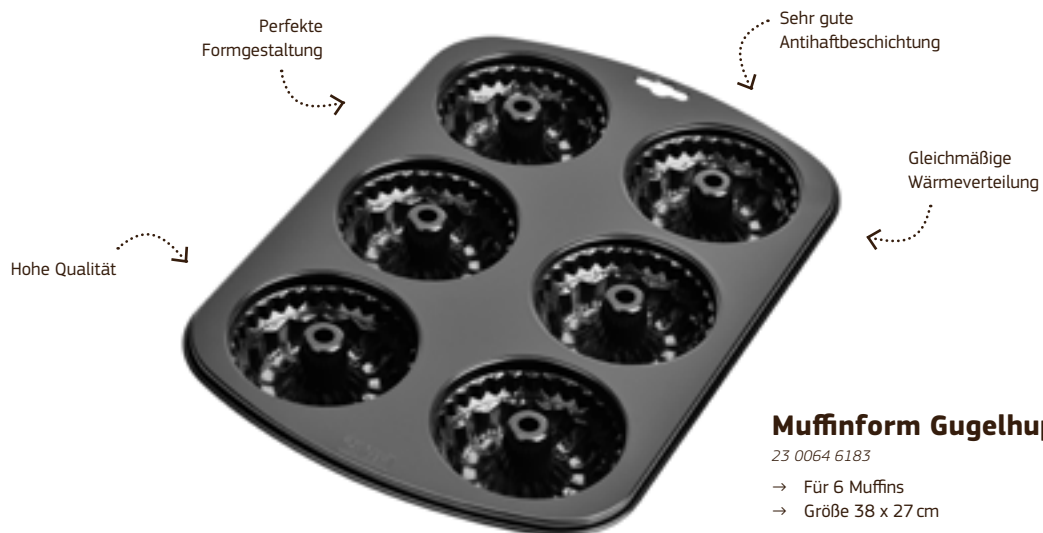
- Mit Transporthaube
- Größe 38 x 27 cm



### Springform rechteckig

23 0062 3016

- Mit Transporthaube
- Größe 36 x 24 cm



### Muffinform Gugelhupf Maxi

23 0064 6183

- Für 6 Muffins
- Größe 38 x 27 cm



### Muffinform Gugelhupf Mini

23 0064 6176

- Für 12 Muffins
- Größe 29 x 18 cm



### Riegel Backform

23 0064 6152

- Für 12 Riegel
- Größe 38 x 27 cm



### Cake Pop Backform

23 0064 6404

- Für 12 Cake Pops
- Größe 29 x 19 cm



### Muffinform Gugelhupf

23 0064 6190

- Für 12 Muffins
- Größe 38 x 27 cm



### Donut Backform Mini

23 0064 6169

- Für 12 Donuts
- Größe 29 x 18 cm



### Muffinform Maxi

23 0064 6244

- Für 6 Muffins
- Größe 34 x 22 cm



### Muffinform

23 0064 6206\*

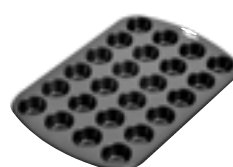
- Für 12 Muffins
- Größe 38 x 27 cm



### Muffinform Mini

23 0064 6220

- Für 12 Muffins
- Größe 29 x 18 cm



### Muffinform Mini

23 0064 6237

- Für 24 Muffins
- Größe 38 x 27 cm





 KLEIN, LECKER UND  
SCHNELL ZUBEREITET.







## 100% Qualität



Rot, flexibel, komfortabel – die KAISER Backformen aus 100 % lebensmittel-echtem Platinum-Silikon sind wahre Multitalente! Extrem stabil und temperaturresistent (+200°C bis -40°C) gelingt in ihnen jede Backreaktion ganz leicht. Zudem sind sie spülmaschinengeeignet und äußerst platzsparend in der Aufbewahrung.



# SILIKON-BACKFORMEN



Gewöhnlich backen oder außergewöhnlich kreativ? Egal was Sie vorhaben, setzen Sie alles auf Rot! Übrigens: Diese Silikon-Alleskönner sind sogar gefrier- und mikrowellentauglich.

## PLATINUM-SILIKON



Hohe Formstabilität

Spülmaschinen-, gefrier- und mikrowellenfest

Außergewöhnliche und großzügige Formgestaltung

### Neu Silikon-Herzbundform

23 0068 1177

- 100% lebensmittelechtes Platinium-Silikon
- Größe 27 cm



### Bundform

23 0068 1115

- Ausgestellte Griffe
- Größe 22 cm



### Muffinform für 12 Muffins

23 0068 1146

- Ausgestellte Griffe
- Größe 34 x 26 cm



### Tortenbodenform

23 0068 1108

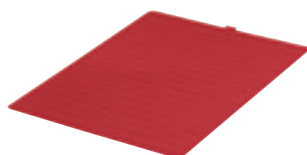
- Ausgestellte Griffe
- Größe 26 cm



### Königskuchenform

23 0068 1139 (30 cm)

- Ausgestellte Griffe
- Größen 25 und 30 cm



### Ausrollmatte

23 0068 6110

- Extra groß mit beidseitiger Skalierung
- Größe 60 x 40 cm



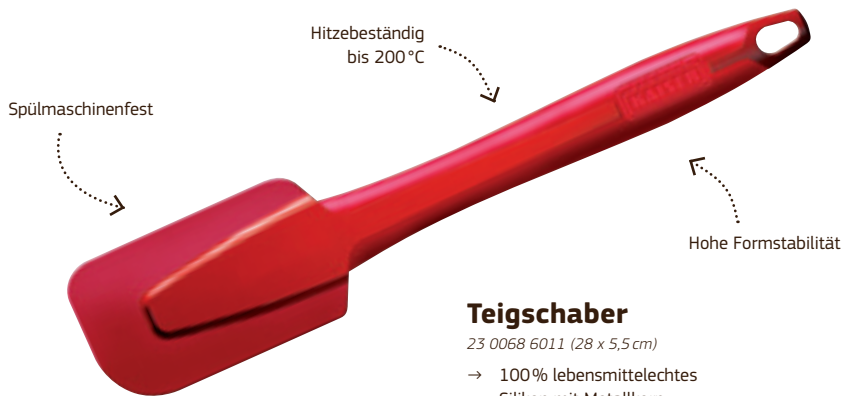
VIELE KREATIVE FORMEN

### Neu Silikonband SmartFlex

23 0068 1160 (lieferbar ab September 2018)

- Kreative All-in-One Backfunktion
- Innovative Skalierung
- Größe 107 x 5,5 cm

Das magnetische Silikonband macht das flexible, individuelle Formen dank der Skalierung ganz leicht. Es bleibt fest und auslaufsicher auf dem Backblech haften.



### Teigschaber

23 0068 6011 (28 x 5,5 cm)

- 100 % lebensmittelechtes Silikon mit Metallkern
- Größen 22,5 x 3,5 und 28 x 5,5 cm



### Backlöffel

23 0068 6042

- 100 % lebensmittelechtes Silikon mit Metallkern
- Größe 30 cm



### Backform-Roller

23 0068 6165

- Leichtlauf-Gleitlager
- Größe 18 x 4 cm



### Teigrolle

23 0068 6134 (49 x 6,5 cm)

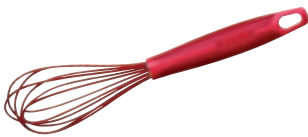
- Leichtlauf-Gleitlager
- Breite Ausrollfläche, 25 cm



### NEU Teigrolle mit Winkelgriffen

23 0068 6141

- Leichtlauf-Gleitlager
- Größe 32 x 6,5 cm



### Schneebesen

23 0068 6073 (29 x 6,5 cm)

- Praktische Aufhängeöse
- Größen 24 x 5,5 und 29 x 6,5 cm



### Brat- und Backpinsel

23 0068 6035 (22 x 4 cm)

- Praktische Aufhängeöse
- Größen 22 x 3 und 22 x 4 cm



### NEU Winkelpalette

23 0068 6240

- 100 % lebensmittelechtes Silikon mit Metallkern
- Größe 42 x 4 x 4 cm



### NEU Teigrädchen

23 0068 6257

- 100 % lebensmittelechtes Silikon mit Metallkern
- Größe 22 x 3 x 6,5 cm



### NEU Kuchenlöser

23 0068 6264

- 100 % lebensmittelechtes Silikon mit Metallkern
- Größe 25 x 3,5 x 2,5 cm



### NEU Teigspachtel

23 0068 6271

- 100 % lebensmittelechtes Silikon mit Metallkern
- Größe 14,5 x 9 cm









## Zuckersüße Kunstwerke

Individuelle, fantasievolle Dekorationen, mehrstöckige Torten aus denen filigrane Figuren wachsen, zarte Blüten, die ein einfaches Stück Kuchen in ein Kunstwerk verwandeln. All das gelingt mit Fondant. Und alles was Sie brauchen, um aus der kunterbunten Zuckermasse Traumtorten und kreative Cupcakes & Co. zu kreieren können wir natürlich anbieten.

**Passende Tools finden Sie ab Seite 42.**







# DEKORIEREN LEICHT GEMACHT.

Kleinste Details herausarbeiten, jede noch so kleine Nuance verändern und damit jeder Back-Kreation eine ganz persönliche Note geben. Klar geht das – und sogar noch viel mehr. Beim Modellieren, Dekorieren und Ausstechen von Fondant erreichen Sie mit KAISER alles, was Sie bisher nicht für möglich gehalten haben.



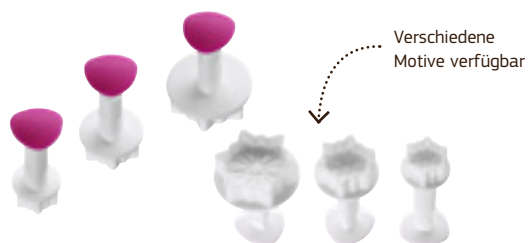
## Struktur-Roller

Für Muster und Strukturen auf Fondant. Einfaches, durchgängiges Ausrollen und schnelles Wechseln der drei attraktiven Designs.



## Modellier-Set

Formen und verzieren Sie das Fondant oder Marzipan Ihrer Torte nach Belieben: innovatives 6-teiliges Set mit 2-in-1-Funktionalität.



## Fondant-Ausstecher

Für schnelles und präzises Ausstechen von Blumen- oder Ornament-Motiven, 3-teiliges Set mit Soft Touch und Anti-Rutsch-Effekt.



## Tools

Für cremige Tupfen, sahnige Häubchen und fantasievolle Muster gibt es bei KAISER natürlich viele weitere, nützliche Dekorierhilfen.



### Fondant Strukturroller-Set, 4-teilig

23 0067 0034

- Inhalt:  
1 x Strukturrollenhalter  
3 x Strukturrollen
- Größe 15,5 x 21 x 4,5 cm



### Alphabet- und Ziffern-Ausstecher-Set, 36-teilig

23 0067 0119

- Inhalt:  
26 x Ausstecher A–Z  
10 x Ausstecher 0–9
- Größe 2,4 x 2,3 x 2,5 cm



### Fondant Ausstecher-Sets, 3-teilig

23 0067 0065 (Blume), 23 0067 0072 (Ornament)

- 3 verschieden große Ausstecher mit Federmechanismus
- Ideal zum Schneiden, Prägen und Auswerfen



### Profi-Spritzbeutel, 5-teilig

23 0067 0171

- Inhalt:  
1 x Kochfester Spritzbeutel  
1 x Adapter für Spritzbeutel  
3 x Edelstahltüllen
- Einfacher Tüllenwechsel von außen



### Fondant-Ausrollstab, groß

23 0067 0041

- Praktische 2-fach Höhenjustierung
- Größe 45 x 4 cm, Höhe 1,5 & 3 mm



### Fondant Ausrollmatte

23 0067 0126

- Präzise Skalierung und Hilfslinien
- Größe 60 x 40 cm



### Silikon Motiv Matten

23 0067 0089 (Blume), 23 0067 0096 (Ornament)

- 10 abgestimmte Motive
- Größe 20 x 13,5 cm



### Dekorierstift

23 0067 0188

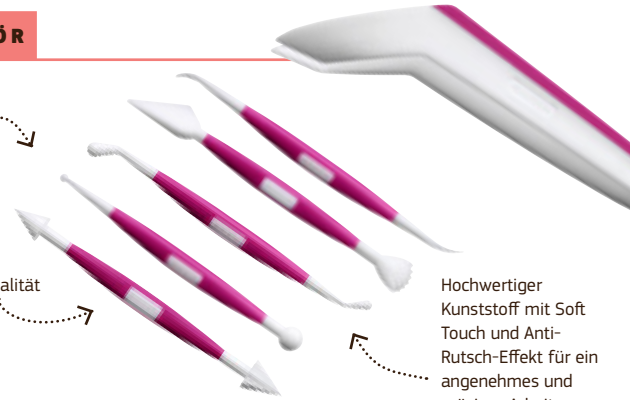
- Praktische Einhandbedienung
- Fassungsvermögen 75 ml

Spülmaschinenfest

Innovatives und ergonomisches Design

2-in-1-Funktionalität

Hochwertiger Kunststoff mit Soft Touch und Anti-Rutsch-Effekt für ein angenehmes und präzises Arbeiten



### Fondant Modellierwerkzeug Starter-Set, 6-teilig

23 0067 0027

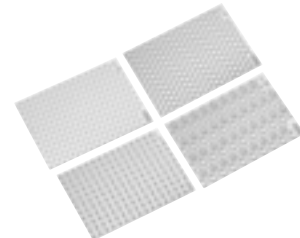
- Inhalt:  
5 x Modellierwerkzeuge  
1 x Zange
- Zur Herstellung eleganter Fondant- und Marzipan-Dekorationen



### Fondant Glätter

23 0067 0058

- Zum Glattstreichen von Fondant- oder Marzipanüberzug
- Größe 16 x 8 cm



### Motiv-Schablonen-Set, 4-teilig

23 0076 0140

- 8 verschiedene Prägemuster
- Größe 21 x 30 cm



### Schichttorten-Set, 4-teilig

23 0067 0010

- Sehr gute Antihafbeschichtung
- Größe 18 x 17 cm, Innenmaß ø 15 cm





LOVE

UNSER TIPP

DAMIT DAS FONDANT NICHT  
FESTKLEBT, EINFACH DIE ARBEITSFLÄCHE  
MIT PUDERZUCKER EINSTÄUBEN!





DEKORIEREN  
LEICHT GEMACHT.





Einfache Handhabung

Spülmaschinenfest

Hohe Qualität aus rostfreiem Edelstahl



BACK  
MUST-HAVE

### Back- und Dekorierrahmen

23 0076 9400

- Individuell verstellbar
- Größe 24–46 x 20–38 cm



### Mehl-/Puderzuckersieber

23 0076 9677

- Mit Außenskaliierung
- Fassungsvermögen 350 g



### Messbecher

23 0076 9080

- Mit verschiedenen Messskalen
- Fassungsvermögen 500 ml



### Tortenring mit Griff

23 0076 9325 (16,5–32 x 9 cm)

- Individuell verstellbarer  $\varnothing$  von 16,5–32 cm
- Höhe 7 oder 9 cm



### Dekorier- und Serviertortenplatte 2-in-1

23 0067 0102

- Funktionales Design aus hochwertiger Materialkombination



### Tortenbodenmesser

23 0067 0201

- Mit Distanzhaltern für exakte Schnitte von 1–4 cm
- Größe 47 x 5 cm



### Back- und Küchenwaage digital

23 0076 9042

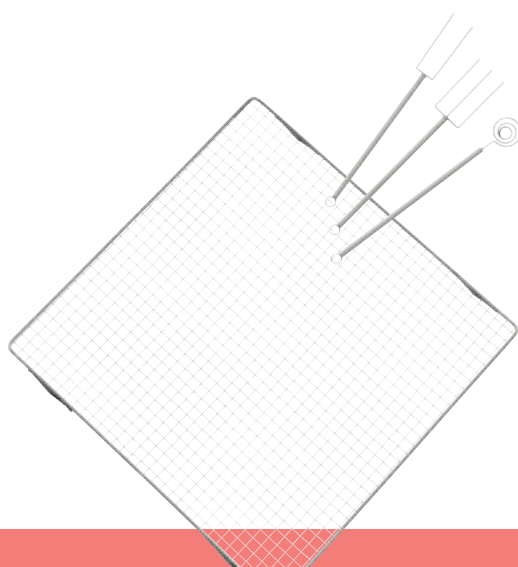
- Mit Tara- und Zuziegefunktion
- Größe 16 x 22 cm



### Puderzuckerstreuer

23 0067 0195

- Mit Frischhaltedeckel
- Größe 9,2 x 5,5 cm



### Pralinen-Set

23 0076 9950

- Inhalt:
- 2 x Pralinentauchgabel
- 1 x Pralinentauchspirale
- 1 x Pralinenabtropfgitter
- 20 x Pralinen-Aluförmchen
- 1 x Rezeptheft Pralinenschule



### Profi-Tüllensortiment, 3-teilig

23 0076 9035

- Inhalt:
- Sterntülle 13 mm
- Sterntülle geschlossen 16 mm
- Rosettentülle 6-zackig 15 mm



### Puddingförmchen „Gugelhupf“

23 0076 9622

- 6 Stück
- Größe Ø 7,5 cm



### Pralinen-Aluförmchen

23 0076 9288

- 30 Stück
- Größe Ø 2,5 cm



### Pralinen-Papierförmchen

23 0076 9271

- 200 Stück
- Größe Ø 3,5 cm



### Dekorier-Set, 32-teilig für Muffins, Cupcakes & Co

23 0064 6459

- Spülmaschinenfester Messbecher mit luftdichtem Verschluss
- 3 Edelstahl-Tüllen mit Adapter für einfachen Wechsel



### Muffin-Silikonbackförmchen

23 0064 6268

- 6 Stück, farbig
- Größe Ø 7 cm



### Muffin-Papierbackförmchen

23 0064 6282

- 150 Stück, farbig
- Größe Ø 7 cm



### Muffin-Papierbackförmchen Maxi

23 0064 6299

- 80 Stück, farbig
- Größe Ø 8,5 cm



### Pop-Sticks

23 0064 6435

- Bambusholz
- 48 Stück



### Einweg-Spritzbeutel

23 0064 6534

- Lebensmittelechter Kunststoff
- 20 Stück



### Muffin-Papierbackförmchen

23 0064 6275

- 200 Stück, weiß
- Größe Ø 7 cm











# STRUKTUR- BACKBLECHE



Gesund, fettreduziert und kross backen? Die antihafbeschichteten Struktur-Backbleche mit Original KAISER DripTec Struktur machen's möglich. Für puren herzhaften Genuss.

DRIPTec

Original KAISER DripTec Struktur für fettreduzierte, krosse Backergebnisse

Sehr gute Antihafbeschichtung



DripTec



Praktischer Abgießrand

Ausgestellter Grifftrand

## NEU Struktur-Backblech rund

23 0064 7890\*

- Original KAISER DripTec Struktur für fettreduzierte, krosse Backergebnisse
- Größe 35 x 37 x 2,5 cm

## DripTec

Ob Gemüse, Fleisch oder Kartoffelecken – auf den Struktur-Backblechen mit Original KAISER DripTec Struktur liegt das Backgut leicht erhöht, sodass das Fett ungehindert abtropfen kann und Herzhaftes von allen Seiten schön kross wird. Der praktische Abgießrand ermöglicht ein sauberes, schnelles Abgießen von Fett und Sud als perfekte Grundlage für die Zubereitung von Soßen. Und durch die sehr gute Antihafbeschichtung lässt sich das Backgut optimal ablösen – nichts backt an, nichts bleibt kleben. Und der ausgestellte Grifftrand garantiert zudem einen sicheren Halt. Dank DripTec können Sie also gesund und fettreduziert backen – für den puren herzhaften Genuss.



## NEU Struktur-Backblech rechteckig

23 0064 7883\*

- Original KAISER DripTec Struktur für fettreduzierte, krosse Backergebnisse
- Größe 42 x 29 x 4 cm

# BROTBACKFORMEN



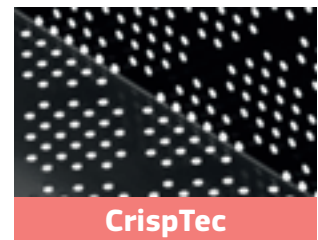
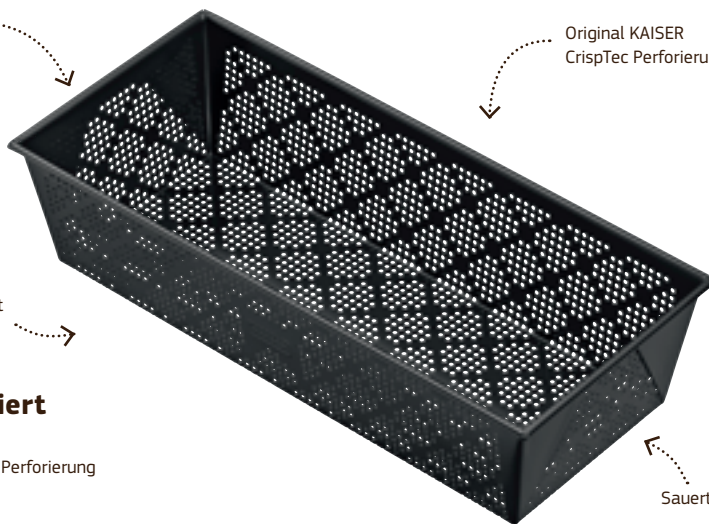
Ofenfrischer Brotgenuss voll nach Ihrem Geschmack, mit einer Kruste, die ganz bestimmt zu Ihrem krossen Liebling wird. Hier finden Sie alles, was Sie dafür brauchen.

## CRISPTec

Sehr gute Antihaf-  
beschichtung

Original KAISER  
CrispTec Perforierung

Hohe Qualität

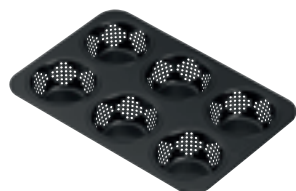


Sauerteigbeständig

### Brotform perforiert

23 0065 1330 (35 cm)

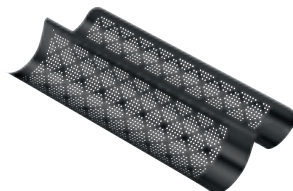
- Original KAISER CrispTec Perforierung
- Größen 25 und 35 cm



### Brötchenform perforiert

23 0065 1347

- Original KAISER CrispTec Perforierung
- Größe 28 x 19 cm



### Baguetteform perforiert

23 0065 1354

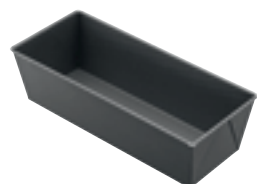
- Original KAISER CrispTec Perforierung
- Größe 40 x 20 cm



### Brotform oval

23 0065 0302\*

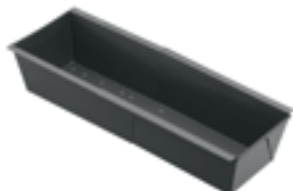
- Für 750g-Brote
- Größe 32 cm



### Brotform

23 0065 0050 (35 cm)\*

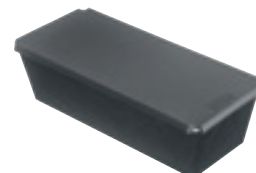
- Für 1000g-Brote, Größe 30 cm
- Für 1500g-Brote, Größe 35 cm



### Brotform ausziehbar

23 0075 0385\*

- Passend für 500 bis 1.000 g Brote
- Größe 20 – 35 cm



### NEU Brotform mit Deckel

23 0065 1361

- Deckel aus 100% lebensmittelechtem Platinium-Silikon
- Multifunktional zum Backen und Aufbewahren
- Ideal für Toastbrot









LECKERE OFENGERICHTE SIND  
SCHNELL UND EINFACH ZUBEREITET!





# BRAT- UND AUFLAUFFORMEN



Ob knuspriger Braten oder herzhaft überbackener Gemüse- und Nudelaufbau – es braucht in jedem Fall eine Form, die hält was sie verspricht! Wählen Sie gleich Ihren neuen Liebling!

KERAMIK

## Keramische Antihafbeschichtung

Frisch aus dem Ofen direkt auf den Tisch. Und das einfach, sicher, lecker! Mit den keramischen, antihafbeschichteten Brat- und Auflaufformen der Kollektion KAISER Inspiration haben Sie immer genau die richtige Form zur Hand. Auf den Punkt genau backen, braten, schmoren – dank gleichmäßiger Wärmeverteilung und langer Wärmespeicherung zaubern Sie leckere Ofengerichte, die sich ganz leicht aus der Form herauslösen lassen. Das heißt: kein Anbrennen, Anbacken oder Kleben. Und der ausgestellte Grifftrand sorgt zudem für eine sichere Handhabung. Die Reinigung ist ganz einfach und hygienisch – ab in die Spülmaschine, fertig! Übrigens: Die vielseitigen Brat- und Auflaufformen können Sie platzsparend ineinander stapeln und außerdem auch in der Mikrowelle oder im Gefrierschrank verwenden.



### NEU Brat- und Auflaufform keramisch

23 0063 5149

- Sehr gute Antihafbeschichtung
- Größe 38 x 31 cm



### NEU Brat- und Auflaufform keramisch

23 0063 5156

- Sehr gute Antihafbeschichtung
- Größe 31,5 x 23,5 cm



### NEU Brat- und Auflaufform keramisch

23 0063 5163

- Sehr gute Antihafbeschichtung
- Größe 26,5 x 18 cm

# GRILL- UND AUFLAUFFORMEN



Gut in Form, schwer in Ordnung, schön gebräunt – lassen Sie's brutzeln und wetzen Sie schon mal die Messer!  
Dank der Emaillierung gelangen Ihnen tolle Grill- und Auflaufgerichte.

## EMAILLE



Schnittfeste Emaillier-Versiegelung

Spülmaschinenfest

Hohe Qualität

### Herdbackblech ausziehbar

23 0063 5101

- Hoher Rand
- Größe 39,5 x 36,5 x 3 cm



### Herdbackblech verstellbar

23 0063 5118

- Mit Rasterbügeln
- Größe verstellbar 41 – 51 x 33 cm



### Grill- und Auflaufform XL

23 0063 5033

- Hoher Rand
- Größe 36 x 30 x 8 cm



### Grill- und Auflaufform

23 0063 5026 (39,5 cm)

- Ausgestellter Grifftrand
- Größen 35,5 x 24 x 5 cm und 39,5 x 28 x 5 cm









UNSER TIPP

PARMASCHINKEN, RUCCOLA ODER FRISCHE GEWÜRZE ERST AUF DIE PIZZA LEGEN, WENN SIE AUS DEM OFEN KOMMT. SIE KÖNNEN DANN AUF DER PIZZA NACHGAREN.

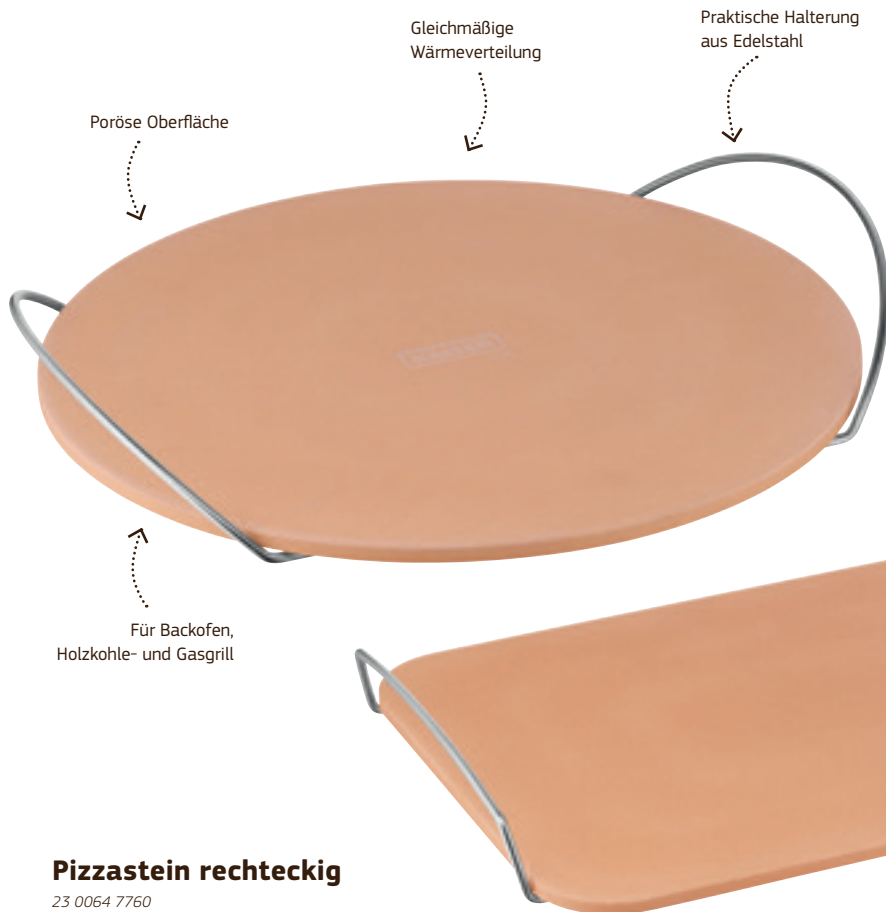


# PIZZA



Willkommen in der Trattoria Daheim. Extra krosse Pizza wie aus dem Holzofen, Tartes, Pies und herzhaftes Aufläufe – für Sie bald eine der leichtesten Übungen. Buon appetito!

## PIZZASTEINE UND ZUBEHÖR



Keramik

### Pizzastein rund

23 0064 7777

- Für krosse Backergebnisse
- Größe 38 cm

### Pizzastein rechteckig

23 0064 7760

- Für krosse Backergebnisse
- Größe 38 x 30 cm



### Pizzaschneider

23 0064 7784

- Scharfe Klinge aus Edelstahl
- Größe 21 x 6,5 cm



### Pizza-, Pie- und Backblech

23 0063 5088 (Ø 32 cm)\*

- Spülmaschinenfeste Emaillier-Versiegelung
- Größen 20, 24, 28, 30 und 32 cm



### Pizzaheber

23 0064 7791

- Angeschrägte Kante für einfaches Anheben
- Größe 48 x 30 x 1,1 cm

# CLASSIC



Bewährtes in Bestform – leicht zu reinigen und mit guten Antihafteigenschaften – das hat bei KAISER einen einfachen Namen: Classic. Ideal für Backeinsteiger, die sich süßen oder herzhaften Herausforderungen stellen wollen. Und mit allem, was man zum Vorbereiten, Dekorieren und Servieren braucht.

## Gefüllter Zitronen-Maracuja-Kuchen

### Zutaten (für 26 cm Form)

**Zitronen-Rührteig** 350 g weiche Margarine, 350 g Zucker, 2 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker, 1 Prise Salz, 6 Eier (Gr. L), abgeriebene Schale und Saft von 2 unbehandelten Zitronen, 350 g Weizenmehl (Type 405), 1 Päckchen Backpulver  
**Maracujacreme-Füllung** 20 g Speisestärke, 30 g Zucker, 375 ml Maracujasaft, 2 Eigelb (Gr. L), abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandeltem Zitrone  
**Frischkäsecreme-Überzug** 400 g Doppelrahm-Frischkäse, 40 g Puderzucker, ggf. etwas gelbe und orange Lebensmittelfarbe (nach Belieben)  
**Maracujasoßen-Topping** 8–10 g Speisestärke, 15 g Zucker, 200 ml Maracujasaft  
**Garnitur** 6–8 Physalis, ½ Kaki, ¼ Baby-Ananas, 4 gelbe Macarons, 8–10 Zuckerperlen perlmutt 8 mm

**1. Backofen auf 170 °C** (Umluft 150 °C) vorheizen. Springform mit Rohrboden fetten und mit Mehl ausstreuen.

**2. Für den Zitronen-Rührteig** Margarine, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in einer Rührschüssel cremig weiß rühren. Eier nacheinander etwa ½ Minute auf höchster Stufe mit Zitronenabrieb einrühren. Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit dem Zitronensaft in 2 Portionen unterrühren. Teig mit einem Teigschaber in die vorbereitete Form geben. Kuchen 40–45 Min. backen.

**3. Für die Maracujacreme-Füllung** Stärke und Zucker in einem Topf mischen, mit etwas Maracujasaft glatt rühren, Eigelb dazu und verrühren. Restlichen Maracujasaft und Zitronenabrieb einrühren und schaumig abschlagen, bis die Masse aufsteigt. Kochtopf von der Herdplatte nehmen, kurze Zeit weiterrühren, dann lauwarm abkühlen lassen. Kuchen horizontal 2-mal durchschneiden. Oberen und mittleren Boden beiseitelegen. Maracujacreme in 3 gleichgroße Portionen teilen. Die Schnittfläche des unteren Bodens mit der Hälfte des Zitronensafts beträufeln. Eine Portion Maracujacreme aufstreichen. Mittleren Boden aufsetzen, mit restlichem Zitronensaft beträufeln und die zweite Portion Maracujacreme aufstreichen. Oberen Boden mit

der Schnittfläche nach unten aufsetzen. Kuchen außen rundherum mit der dritten Portion Maracujacreme bestreichen und 1 Std. kalt stellen.

**4. Für den Frischkäsecreme-Überzug** Frischkäse mit Puderzucker in einer Schüssel verrühren. ⅓ davon abfüllen und mit gelber Lebensmittelfarbe einfärben. Dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, in den Kühlschrank legen. Kuchen rundherum mit der restlichen Frischkäsecreme bestreichen, dabei einen Teil der Creme mit oranger Lebensmittelfarbe in 2 Farbnuancen einfärben und den Rand (wie auf dem Rezeptfoto) damit bestreichen. Kuchen mind. 1 Std. kalt stellen.

**5. Für das Maracujasoßen-Topping** Stärke und Zucker in einem Topf mischen, mit etwas Maracujasaft glatt rühren. Restlichen Maracujasaft einrühren und unter Rühren kurz köcheln, dann abkühlen lassen. Soße gut verrühren und mit einem Esslöffel über den Kuchen ziehen, sodass sie an den Seiten heruntertropft. Kuchen 30 Min. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren 10 Frischkäsecreme-Tupfen auf den Kuchen spritzen.

**6. Für die Garnitur** Physalis, Kaki und Baby-Ananas putzen und in Stücke schneiden. Kuchenoberfläche mit Fruchtstückchen, Macarons und Zuckerperlen garnieren.

### Praktische Helfer



**Springform mit Rohrboden**  
23 0075 4444 (Ø 28 cm)

+



**Teigschaber mit Holzgriff**  
23 0076 9554 (26 x 6 cm)

+



**Streichpalette**  
23 0076 9233 (39 x 3,5 cm)

+



**Spitzbeutel-Set 5-teilig**  
23 0076 9103

+



**Kuchen- und Tortenheber rund**  
23 0076 9189 (Ø 28 cm)

+



**Tortenspitzen**  
23 0076 9097 (Ø 36 cm)





# CLASSIC PLUS



Machen wir's kurz: Mit Classic Plus haben Sie kaum angefangen, da sind Sie auch schon wieder fertig. Denn mit einer 30 Prozent kürzeren Backzeit kommen Ihre Lieblingsskuchen einfach schneller auf die Teller.

## CLASSIC PLUS



### Springform

23 0075 4437 (Ø 28 cm)

- Sicherer Auslaufschutz
- Größen 20, 24, 26 und 28 cm



### Springform mit Rohrboden

23 0075 4451 (Ø 28 cm)

- Sicherer Auslaufschutz
- Größen 26 und 28 cm



### Springform rechteckig

23 0075 4468 (28 cm)

- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 35 x 24 cm



### Königskuchenform

23 0075 4499 (30 cm)

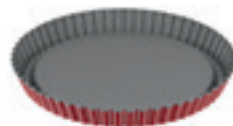
- Perfekte Formgestaltung
- Größen 25 und 30 cm



### Bundform

23 0075 4475

- Perfekte Formgestaltung
- Größe 22 cm



### Obstbodenform

23 0075 4512

- Perfekte Formgestaltung
- Größe 28 cm



### Muffinform für 12 Muffins

23 0075 4505

- Für Standard Muffins ø 7 cm
- Größe 38 x 27 cm





PERLENKETTE AUS PHYSALIS: KLEINER  
AUFWAND MIT GROßEM EFFEKT.





LIMQUATS SIND EINE KREUZUNG AUS LIMETTE UND KUMQUAT. DIE ESSBARE SCHALE IST GRÜN, GLATT UND GLÄNZEND.



# CLASSIC



Classic heißt bei KAISER: Bewährtes in Bestform. Und davon haben alle etwas. Auch Neueinsteiger, um sich und die Liebsten zu verzaubern – mit echten Klassikern, die sich nicht nur sehen lassen können, sondern einfach richtig lecker schmecken.



CLASSIC

Mit Antihafbeschichtung

## Springform mit Rohrboden

23 0062 1067 (Ø 28 cm)\*

- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Größen 24, 26 und 28 cm



## Springform

23 0062 1036 (Ø 30 cm)\*

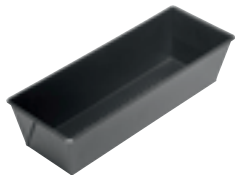
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Größen 12, 16, 20, 24, 26, 28 und 30 cm



## Bundform

23 0062 1289 (Ø 24 cm)\*

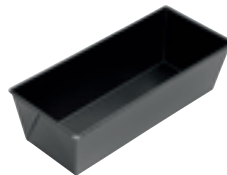
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Größen 22 und 24 cm



## Königskuchenform

23 0062 1227 (35 cm)\*

- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Größen 25, 30 und 35 cm



## Brotform

23 0062 1241 (35 cm)\*

- Sauerteigbeständig
- Größen 30 und 35 cm



## Springform Herzkuchen

23 0062 1401

- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Größe 25 x 26 x 7 cm



## Rehrückenform

23 0062 1258\*

- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Größe 30 cm



## Frankfurter Kranzform

23 0062 1395\*

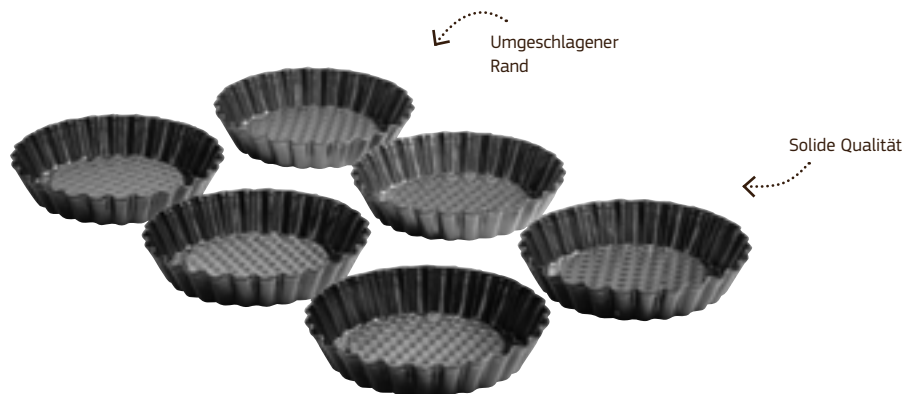
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Größe 26 cm



## Herzkuchenform

23 0062 1418\*

- Ausgestellter Griffand
- Größe 23 x 24 x 4,5 cm



## Tortelettformen, 6 Stück

23 0076 9806

- Mit Antihafbeschichtung
- Größe 10 cm



## Teigausroller

23 0076 9592

- Einhand-Bedienung
- Größe 19,5 x 7,5 cm



## Dauerbackfolie

23 0076 9356

- Antihafbeschichtet
- Größe 50 x 40 cm



## Teigrolle

23 0076 9608

- Unbehandeltes Buchenholz
- Größe 25 x 7,2 cm



## Backform-Roller

23 0076 9691

- konische Formgebung
- Größe 18,5 x 7,5 cm



## Teigrädchen

23 0076 9585

- Spülmaschinenfest
- Größe 17,5 x 6 cm



## Teigschaber mit Holzgriff

23 0076 9554

- Unbehandeltes Buchenholz und lebensmittelechtes Silikon
- Größe 27 x 6 cm



## Tortenheber und Dekorschablone

23 0076 9172

- Spülmaschinenfest
- Größe 36,5 x 28,5 cm



## Tortenbodenschneider

23 0076 9134

- Höhenverstellbarer Schneidedraht
- Größe 39 x 17,5 cm



## Backpinsel-Set, 2-teilig

23 0076 9516

- Flexible Naturborsten
- Größen 21 x 2,5 und 22 x 4 cm



## Tortenspitzen 12 Stück

23 0076 9097

- Zum attraktiven Präsentieren
- Größe 34,5 cm



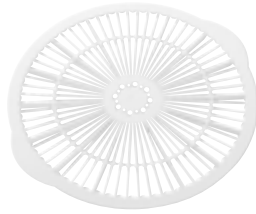




### Torten-Einteiler

23 0076 9073

- Genaue Einteilung in 14 oder 16 Stücke
- Größe 32,5 cm



### **NEU** Torteneinteiler und Auskühlgitter

23 0076 9196

- Einfache und präzise Portionierung in 16 Stücke
- Größe 32 cm



### Kuchen- und Tortenheber rund

23 0076 9189

- Mit Schnittkante
- Größe 28 cm



### **NEU** Torten- und Kuchenmesser

23 0076 9240

- Spülmaschinenfest
- Größe 32 cm



### Kuchenlöser

23 0076 9493

- Spülmaschinenfest
- Größe 24 x 3,5 cm



### **NEU** Einhand-Mehlsieb

23 0076 9530

- Feiner Siebdurchsatz
- Großes Fassungsvermögen 300 g



### Spritzbeutel-Set, 5-teilig

23 0076 9103

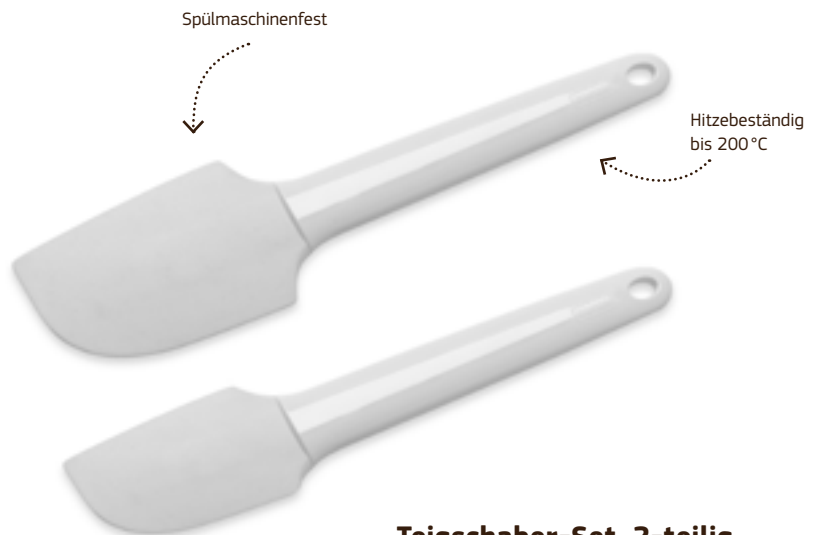
- Inhalt:
  - 1 x beschichteter Spritzbeutel
  - 4 x Kunststofffüllen
- Größe 31 x 17 cm



### Einweg-Spritzbeutel

23 0076 9226

- 6 Stück
- Größe 40 x 27,5 cm



### Teigschaber-Set, 2-teilig

23 0076 9561

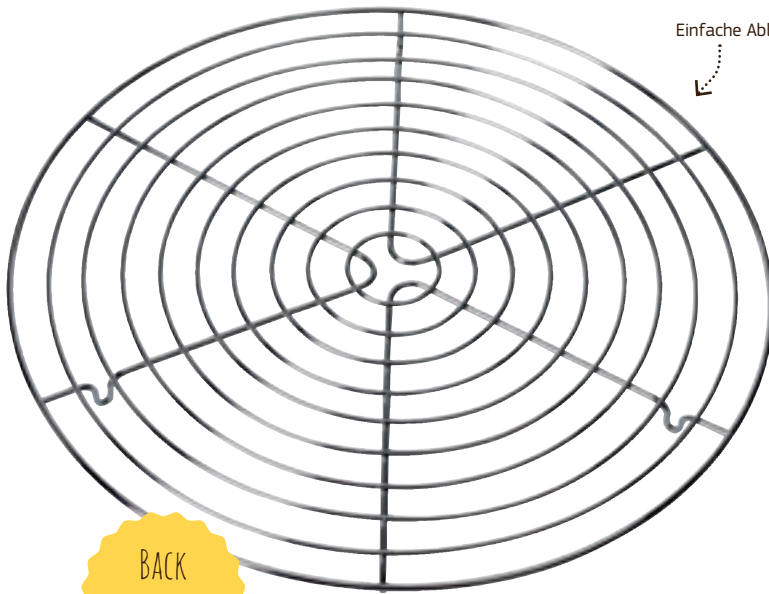
- 100% lebensmittelechtes Silikon
- Größen 23,5 x 4 und 26,5 x 6 cm



Ideal zum Dekorieren

Schnelles Auskühlen

Einfache Ablösbarkeit



BACK  
MUST-HAVE

### Kuchenauskühler

23 0076 9431

- Metall verchromt
- Größe 32,5 cm



### Winkelpalette

23 0076 9059

- Flexible Edelstahlklinge
- Größe 41 x 3,5 cm



### Streichpalette

23 0076 9233

- Flexible Edelstahlklinge
- Größe 38,5 x 3,5 cm



### Teigspachtel-Set, 3-teilig

23 0076 9509

- Inhalt:
  - 1 x Kuchengarnierer mit grober und feiner Zahnung
  - 2 x Teigspachtel
- Spülmaschinenfest



### Kuchen- und Tortenheber

23 0076 9653

- Edelstahl mit Kunststoffgriff
- Größe 27 x 6 cm



### Winkel-Streichpalette

23 0076 9448

- Flexible Edelstahlklinge
- Größe 29,5 x 3,5 cm



### NEU Cremespritze

23 0076 9110

- Präziser Druckmechanismus
- Mit 5 Tüllen, einfach zu wechseln



### Einhand-Garnierspritze, 8-teilig

23 0076 9066

- Inhalt:
  - 1 x Garnierspritze
  - 7 x Kunststofftüllen
- Größe 21,5 x 5,5 cm



### Gebäckpresse, 17-teilig

23 0076 9882

- Inhalt:
  - 1 x Gebäckpresse
  - 10 x Formscheiben
  - 7 x Tüllen
- Größe 20 x 5,5 cm



UNSER TIPP

LECKER: VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN MIT HOKKAIDO-KÜRBIS, DER VOR DEM BACKEN MIT 2 EL OLIVENÖL, SALZ, PFEFFER UND THYMIAN MARINIERT WURDE.



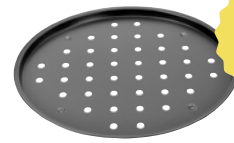




### Pie-, Pizza-, Backblech

23 0064 7821 (Ø 37 cm)

- Größe 28, 30, 32 und 37 cm
- Verfügbar ab September 2017

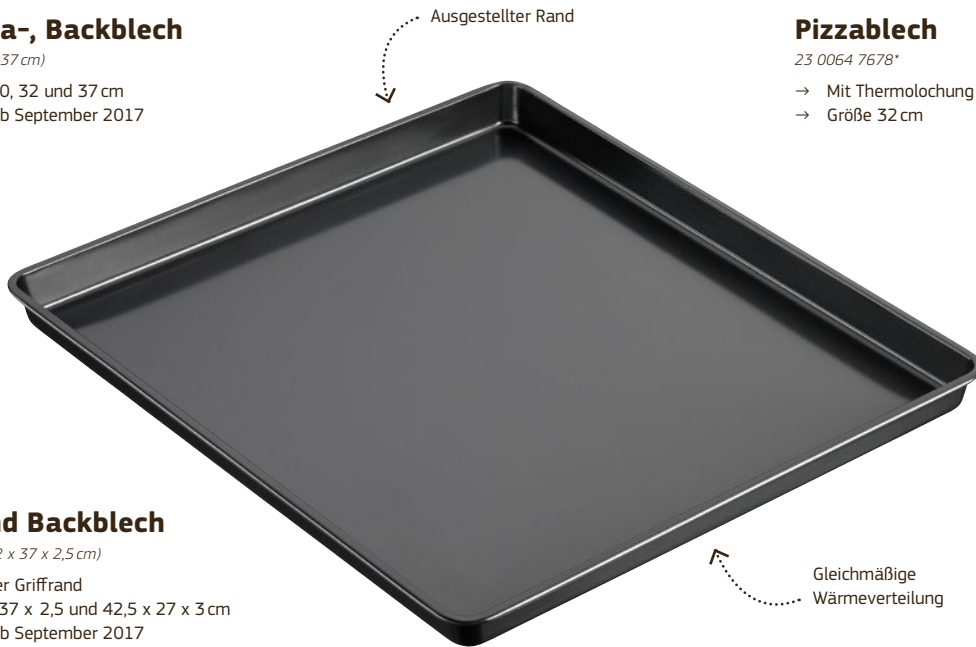


THERMO-  
LOCHUNG

### Pizzablech

23 0064 7678\*

- Mit Thermolochung
- Größe 32 cm



Ausgestellter Rand

Gleichmäßige  
Wärmeverteilung

### Pizza- und Backblech

23 0064 7814 (42 x 37 x 2,5 cm)

- Ausgestellter Griffband
- Größe 42 x 37 x 2,5 und 42,5 x 27 x 3 cm
- Verfügbar ab September 2017



### Pizzablech gewellt

23 0064 7692\*

- Gewellter Thermoboden
- Größe 37 x 35 x 2,5 cm



### Pommesblech gewellt

23 0064 7685\*

- Gewellter Thermoboden
- Größe 39 x 34 x 3 cm



### Tarte- und Quicheform mit Heheboden

23 0064 7579 (Ø 28 cm)\*

- Größe 28 cm



### Herzbackblech ausziehbar

23 0064 7647\*

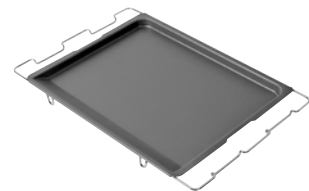
- Individuell ausziehbar
- Größe 33–52 cm



### Brat- und Backform

23 0064 7623 (42 x 29 x 4 cm)\*

- Hoher Rand
- Größen  
29 x 23 x 4 cm, 33 x 27 x 5 cm,  
39 x 30 x 6 cm, 42 x 29 x 4 cm



### Herzbackblech verstellbar

23 0064 7654\*

- Für alle handelsüblichen Backöfen
- Größe 41–51 x 33 cm



---

## **WMF Group GmbH**

Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

---