

Januar 2020

Dr. Oetker Flexxibel Love: Mini-Kuchen mit großem Geschmack

Beliebte Klassiker aus der Backstube in neuer Form, die geschmacklich und optisch ohne weiteres mit den Großen mithalten können. Die neuen Dr. Oetker Flexxibel Love Backformen sind ideal zum Backen von kleinen Köstlichkeiten. Dank des hochwertigen Platinsilikons eignen sich die roten Backformen für viele Einsatzmöglichkeiten in der Küche: von allen Teigarten über süße Desserts hinzu leckerem Eis.



BU: Perfekt in Form und Funktion – die neuen Dr. Oetker Silikon-Backformen sind ein Highlight in der Küche. (Foto: Dr. Oetker Küchenhelfer)

Robust und dennoch flexibel – diese Eigenschaften zeichnen die Backformen aus der Dr. Oetker Serie „Flexxibel Love“ aus. Mit den roten Backformen können im Handumdrehen köstliche kleine Kuchen und Torten gezaubert werden. Sie sind für alle Teigarten geeignet und punkten mit hervorragenden Antihaft-Eigenschaften: Dank des hochwertigen Platinsilikons lösen sich die Gebäcke nach dem Backen besonders einfach aus der Form. Der feste Rand sorgt für ideale Stabilität, so können die befüllten Backformen sorgenlos von der Arbeitsfläche in den Ofen befördert werden. Auch für kleine Kuchen super geeignet: die Backformen lassen sich platzsparend verstauen.

Nicht nur Kuchen und Torten gelingen mit den neuen Backformen von Dr. Oetker, sondern auch kreative Desserts oder Eisvariationen. Die drei Förmchen sind temperaturbeständig von -40°C bis $+230^{\circ}\text{C}$

Herstellung & Vertrieb

Zenker Backformen GmbH & Co. KG
Oberbembacher Weg 4
86551 Aichach
Tel.: +49 8251 9003-0
Fax: +49 8251 9003-190
www.zenker.de
www.oetker-kuechenhelfer.de

PR & Marketing

FAKELMANN GmbH + CO. KG
Sebastian-Fackelmann-Str. 6
91217 Hersbruck
Tel.: +49 9151 811-0
Fax: +49 9151 811-294
www.fackelmann.com

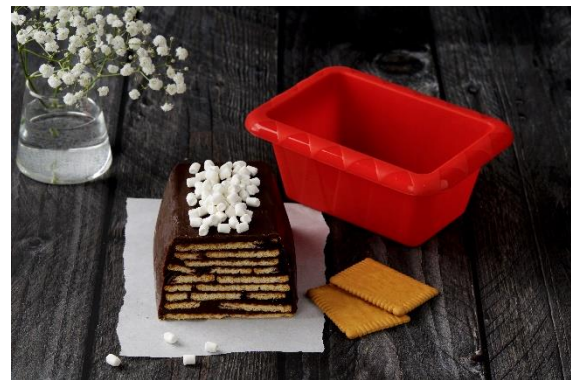
und fühlen sich auch in der Gefriertruhe pudelwohl. Zudem sind sie mikrowellengeeignet. Selbstverständlich sind alle Backformen lebensmittelecht, geschmacksneutral und dank der Fruchtsäurebeständigkeit auch für fruchtige Backkreationen geeignet. Nach dem Gebrauch können die Silikonformen einfach zur Reinigung in die Spülmaschine gegeben werden.

**#1247 – Silikon-Rundform Ø14 cm**

Perfekt für kreative Schichttorten: Die Rundform eignet sich ideal zum Backen von süßen Tortenböden. Dank der hervorragenden Antihaft-Eigenschaften löst sich das Gebäck mühelos aus der Form und kann nach Lust und Laune zerteilt und mit leckeren Cremes aufgeschichtet werden.

#1248 – Silikon-Kastenform 15 cm

Ganz egal ob Kalter Hund, Eisparfait, Nuss- oder Zitronenkuchen: Einfach Teig nach Wahl in die Kastenform einfüllen und ab damit in den Backofen oder die Gefriertruhe. Nach Gebrauch kann die Backform in der Spülmaschine gereinigt werden.

**#1249 – Silikon-Gugelhupf Ø15 cm**

Der Kuchenklassiker neu interpretiert: saftiger Marmorkuchen mit einer besonders glatten Schokoglasur überzogen. Dazu einfach den abgekühlten Marmorkuchen in die mit flüssiger Schokolade gefüllte Backform geben. Die Glasur verteilt sich dank Platinsilikon gleichmäßig und glatt über dem Gugelhupf.



Herstellung & Vertrieb

Zenker Backformen GmbH & Co. KG
Oberbembacher Weg 4
86551 Aichach
Tel.: +49 8251 9003-0
Fax: +49 8251 9003-190
www.zenker.de
www.oetker-kuechenhelfer.de

PR & Marketing

FACKELMANN GmbH + CO. KG
Sebastian-Fackelmann-Str. 6
91217 Hersbruck
Tel.: +49 9151 811-0
Fax: +49 9151 811-294
www.fackelmann.com

Alle Dr. Oetker Backformen und Küchenhelfer sind in der Dr. Oetker Versuchsküche getestet und zertifiziert. Auf die Dr. Oetker Versuchsküche können Sie sich verlassen – mit über 125 Jahren Erfahrung in Qualität und Gelingsicherheit.



Artikelnummer und Bezeichnung	Bild	Maße	UVP in EUR
#1247 Silikon-Rundform		Ø18x10 cm	9,99
#1248 Silikon-Kastenform		18x13x7,5 cm	9,99
#1249 Silikon-Gugelhupf		Ø18x9 cm	9,99

Herstellung & Vertrieb

Zenker Backformen GmbH & Co. KG
 Oberbembacher Weg 4
 86551 Aichach
 Tel.: +49 8251 9003-0
 Fax: +49 8251 9003-190
www.zenker.de
www.oetker-kuechenhelfer.de

PR & Marketing

FACKELMANN GmbH + CO. KG
 Sebastian-Fackelmann-Str. 6
 91217 Hersbruck
 Tel.: +49 9151 811-0
 Fax: +49 9151 811-294
www.fackelmann.com