

**Wie behandeln Sie  
Ihre unbeschichteten Backformen mit Deckel (natur) aus  
Blauglanzblech, damit Sie lange Freude daran haben?**

**Vor dem ersten Backen**

die Backform mit Deckel gut spülen und trocknen, dann 1 Stunde im Ofen bei ca. 200 Grad ausbrennen. Anschließend außen und innen mit ungehärtetem Pflanzenfett (z. B. Kokosfett) einreiben, bitte kein Palmin verwenden.

*Das Einfetten der Außenseite sollte unbedingt erfolgen, damit eine eventuelle Rostbildung durch Dampf vermieden wird.*

Die eingefetteten Formen mit Deckel nochmals bei ca. 200 Grad ausbrennen, ca. 30 Minuten.

*Dabei unbedingt beachten, dass die Formen mit Deckel mit der Backseite nach unten (d. h. umgekehrt) in den Ofen gestellt werden, damit überschüssiges Fett auslaufen kann.*

**Beim Backen ist zu beachten:**

Vorher die Backform einfetten.

Nach dem Backen sofort das Brot (Kuchen) entnehmen, die Form säubern (nicht mit scharfen Gegenständen kratzen!) und – Backseite nach unten (d. h. umgekehrt) – im noch warmen Backofen trocknen.

Gute Backerfolge wünscht Ihnen  
LUBA GmbH, Ober-Eschbacher-Straße 37, 61352 Bad Homburg v. d. Höhe  
Verkauf über Naturkostläden und Reformhäuser