

ORIGINAL
FLEXI@FORM

LURCH 

LEBKUCHEN MANN

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

100 %
Premium
Platin
Silikon

15
Jahre
Garantie

BPA
Free

Lebkuchen-
männer

Weitere Rezepte
finden Sie auf
lurch.de

Lebkuchenmänner

Zutaten (30 Lebkuchenmänner): 100 g Butter 125 g Zucker	250 g Weizenmehl 2 Eier 1 TL Backpulver 1 EL Kakao	1 TL Lebkuchengewürz 1 TL Zimt
--	---	-----------------------------------

Backen: 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25 min **Zubereitungszeit:** ca. 2 Stunden inkl. Back- und Auskühlzeit

- 1. Butter** bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen, **Zucker** dazugeben und alles gut verrühren.
- 2. Mehl, Backpulver** und **Kakao** mischen.
- 3. Eier, Gewürze**, Butter-Zucker-Mischung zu der Mehlmischung geben und mit dem Knethaken rühren bis ein glatter Teig entsteht.
- 4.** Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend in die Form drücken, dabei Überschüssiges mit dem Messer abnehmen. Anschließend ca. 25 min bei 180°C Ober- / Unterhitze backen.

TIPP: Besonders lecker sind die Lebkuchenmänner, wenn man sie mit Kuvertüre überzieht. Ein dekorativer Zuckerguss entsteht, wenn man Puderzucker mit etwas Wasser mischt.

So lecker!



ORIGINAL
FLEXI®FORM

Flexibel & stabil!

Seit 1999 ist ORIGINAL FLEXI®FORM die Marke für hochwertigste Backformen aus 100% Premium Platin Silikon – und perfekte Backergebnisse. 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 antihaftend
- > Antiallergen
- > Leicht zu reinigen & spülmaschinenfest
- > Obstsäure- und saureteigbeständig
- > 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.

ORIGINAL FLEXI®FORM has been the brand for high quality baking tins made of 100% premium platinum silicone since 1999 – and perfect baking results. The high material input and the special architecture makes the ORIGINAL FLEXI®FORM flexible and stable at the same time. This guarantees an easy removal and comfortable handling.

PROPERTIES

- > Temperature resistant from -40°C to +240°C
- > Completely anti-adhesive
- > Anti-allergic
- > Easy to clean & dishwasher-safe
- > Fruit acid and sour dough resistant
- > Space-saving

DIRECTIONS FOR USE

- > Clean and oil before using for the first time.
- > Then only oil when baking biscuit or yeast doughs.
- > Baking time and temperature must always be adjusted for the respective oven.
- > Important: Good energy consumption rates reduce the baking temperature by approx. 10%.
- > Allow to cool down for approx. 5-7 min. after baking and before removing the baked goods.
- > Discolouration is a normal patina that is formed due to fat residues and this is not covered by the warranty within the framework of the guarantee.

Sinds 1999 is de ORIGINAL FLEXI®FORM het merk voor de meest hoogwaardige bakvormen van 100% premium platina-silicone – en perfecte bakresultaten. Dankzij de hoge inzet qua materiaal en de bijzondere vormgeving is de ORIGINAL FLEXI®FORM tegelijkertijd flexibel en stabiel. Aldus blijft gewaarborgd dat de bodem makkelijk loskomt en de handhaving comfortabel is.

EIGENSCHAPPEN

- > Temperatuurbestendig van -40°C tot en met +240°C
- > Absoluut anti-aanbak
- > Anti-allergisch
- > Makkelijk schoon te maken & geschikt voor de vaatwasser
- > Fruitzuur- en zuurdezembestendig
- > Neemt weinig plek in beslag

GEBRUIKSAANWIJZING

- > Alvorens het eerste gebruik reinigen en invetten.
- > Vervolgens alleen nog voor biscuit- of gistdeeg invetten.
- > Baktijd en temperatuur moeten telkens aan de oven aangepast worden. Belangrijk: Goede energiewaarden reduceren de baktijd met ca. 10%.
- > Na het bakken ca. 5-7 min. laten afkoelen, alvorens de cake / het brood uit de vorm te halen.
- > Een verkleuring is een normale patina, ontstaan door vetrestanten, en valt niet onder de vrijwaring in het kader van de garantie.

ORIGINAL FLEXI®FORM est, depuis 1999, la marque de moules à gâteau de haute qualité 100% silicone de platine haut de gamme – et assure un résultat parfait. Grâce sa qualité de matériau et à son architecture particulière, ORIGINAL FLEXI®FORM est à la fois stable et flexible. Le démoulage est facile et le maniement confortable.

PROPRIÉTÉS

- > Résistant à des températures allant de -40°C à +240°C
- > Anti-adhérence absolue
- > Antiallergénique
- > Facile à nettoyer & lavable au lave-vaisselle
- > Résistant aux acides de fruits et au levain
- > Peu encombrant

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

- > Nettoyer et graisser avant le premier usage.
- > Graisser ensuite uniquement pour les pâtes à biscuit ou les pâtes au levain.
- > Le temps de cuisson et la température doivent toujours être adaptés au four. Important: les bonnes valeurs énergétiques réduisent les temps de cuisson de près de 10%.
- > Après la cuisson, faire refroidir env. 5-7 min avant de retirer.
- > Un changement de couleur est une patine normale qui apparaît en raison des résidus gras et n'est pas compris dans le cadre de la garantie.

Dal 1999 lo stampo ORIGINAL FLEXI®FORM è il marchio per stampi da forno di elevatissima qualità, in 100% silicone al platino di qualità premium, per risultati perfetti. Grazie all'elevato impiego del materiale e l'architettura speciale, lo stampo ORIGINAL FLEXI®FORM è al contempo flessibile e stabile. Togliere il dolce dallo stampo diventa facile e l'uso semplice è garantito.

CARATTERISTICHE

- > Resistente a temperature da -40°C a +240°C
- > Assolutamente antiaderente
- > Antiallergenico
- > Facile da pulire & adatto per la lavastoviglie
- > Resistente agli acidi della frutta e al lievito di madre
- > Poco ingombrante

ISTRUZIONI PER L'USO

- > Prima di utilizzare lo stampo per la prima volta, occorre lavarlo ed ungerlo.
- > In seguito va unto soltanto quando si vuole cuocere del pan di spagna o pasta lievitata con lievito di birra.
- > I tempi di cottura come pure la temperatura dovranno essere sempre adattati alle caratteristiche del proprio forno. Importante: buoni valori energetici riducono la temperatura di cottura di ca. 10%.
- > A cottura terminata, lasciar raffreddare nello stampo per ca. 5-7 minuti.
- > Dopodiché è possibile togliere lo stampo.
- > La colorazione è una patina normale, che si forma in seguito a residui di grassi e non è soggetto alla garanzia.

Desde 1999, ORIGINAL FLEXI®FORM es la marca para moldes de horneado de la más alta calidad, realizados en 100% silicone de platino de primera calidad, y para unos resultados de horneado perfectos. Gracias al empleo de este material y al diseño especial, ORIGINAL FLEXI®FORM es flexible y estable al mismo tiempo. Por lo tanto, están garantizados tanto un desmoldeo fácil como un cómodo manejo

CARACTERÍSTICAS

- > Resistente a temperaturas desde -40° hasta +240°
- > Absolutamente antiadherentes
- > Antialérgicos
- > Fáciles de lavar y aptos para lavavajillas
- > Resistentes a los ácidos de la fruta y a la levadura
- > Ahorran espacio

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

- > Limpiar y engrasar antes del primer uso.
- > Seguidamente engrasar solamente en masa de bizcochos o levadura.
- > El tiempo de horneado y la temperatura tienen que adaptarse siempre al horno respectivo.
- > Importante: Los buenos valores de energía reducen la temperatura de horneado en aprox. en un 10%.
- > Después del horneado dejar enfriar de aprox. 5 a 7 minutos, antes de sacar el producto horneado.
- > Una coloración es una patina normal, producida por restos de grasa y no está sometida a la prestación de garantía dentro del marco de la garantía.

C 1999 года марка ORIGINAL FLEXI®FORM является символом высококачественных форм для выпечки из 100% платинового силикона наивысшего качества – и отличных результатов выпечки. Благодаря отличному качеству материалов и особой структуре оригинальная форма FLEXI®FORM остается одновременно гибкой и прочной, что гарантирует легкое извлечение коржа и удобное использование.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- > Устойчива к диапазону температур от -40°C до +240°C
- > Абсолютное антипригарное покрытие
- > Антиаллергена
- > Легко отмывается, подходит для посудомоечной машины
- > Устойчива к фруктовой кислоте и тесту на закваске
- > Занимает мало места

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- > Перед первым использованием изделие необходимо помыть и смазать.
- > Впоследствии смазывать только при выпекании бисквитного или дрожжевого теста.
- > Время выпекания и температура варьируются в зависимости от характеристик используемого духового шкафа. Важно: хорошие энергетические параметры снижают температуру выпекания примерно на 10%.
- > Прежде чем достать выпечку после выпекания дать остыть в течение 5-7 минут.
- > Появление на поверхностях участков с изменением цвета представляет собой нормальное явление, объясняющееся стиранием остатков жира, и не является гарантийным случаем в рамках предоставляемой на изделие гарантии.

Od 1999 roku ORIGINAL FLEXI®FORM jest marką najwyższej jakości form do pieczenia wykonywanych ze 100-procentowego platynowego silikonu premium, która zapewnia doskonałe wypieki. Dzięki dużej ilości materiału i jego szczególnej architekturze formy do pieczenia marki ORIGINAL FLEXI®FORM są jednocześnie elastyczne i stabilne. A to z kolei zapewnia łatwe odszczącanie i wygodę.

WŁAŚCIWOŚCI

- > Odporne na temperaturę -40°C do +240°C
- > Zupełnie nieprzywierające
- > Niealergiczne
- > Łatwe do czyszczenia, mogą być zmywane w zmywarkach do naczyń
- > Odporne na kwasy w owocach i cięście
- > Oszczędzają miejsca

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- > Umyć i odtłuścić przed pierwszym użyciem.
- > Smarować tłuszczem tylko przy pieczeniu ciasta drożdżowego bądź biskwitowego.
- > Temperatura i czas pieczenia powinny być odpowiednie dla danego piekarnika.
- > Uwaga: dobre wartości energetyczne redukują czas pieczenia o ok. 10%.
- > Po zakończeniu pieczenia, przed wyjęciem z pieca, pozostawić do ostygnięcia na ok. 5-7 min.
- > Patynowe przebarwienie powstaje w wyniku pozostałości tłuszczu i nie podlega gwarancji.



Gingerbread man

Ingredients

(30 gingerbread men):

100 g butter

125 g sugar

250 g wheat flour

2 eggs

1 tsp. baking powder

1 tbsp. cocoa

1 tsp. gingerbread spices

1 tsp. cinnamon

Baking time: 180°C top/bottom heat for ca. 25 min.

Preparation time: ca. 2 hours, baking/cooling included

1. Melt **butter** in a pot on small heat; add **sugar** and mix well.
2. Mix **flour, baking powder** and **cocoa**.
3. Add **eggs, spices**, butter/sugar mix to the flour mix and make a smooth dough using the dough hook.
4. Let dough rest in the refrigerator for ca. 60 min. Then press into the tin, scraping off excess dough using a knife. Bake at 180°C top/bottom heat for ca. 25 min.

TIP:

These gingerbread men are particularly delicious if you coat them with glazing. You can make a decorative sugar coating by mixing icing sugar with very little water.

So tasty.



Taaitaipop

Ingrediënten

(30 taaitaipoppen):

100 g boter

125 g suiker

250 g tarwemeel

2 eieren

1 tl bakpoeder

1 el cacao

1 tl taaitaikruiden

1 tl kaneel

Bakken: 180°C boven-/onderwarmte ca. 25 min.

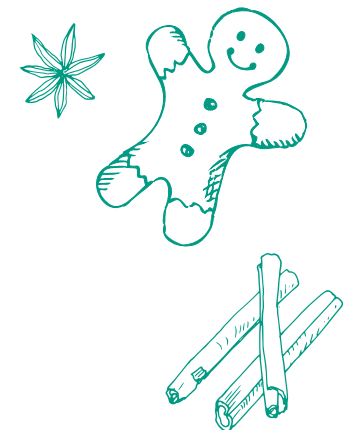
Bereiding: ca. 2 uren incl. bak- / en afkoeltijd

1. **Boter** op matige temperatuur in een pan smelten, **suiker** toevoegen en alles goed door elkaar roeren.
2. **Meel, bakpoeder** en **cacao** mengen.
3. **Eieren, kruiden**, boter-suiker-mengsel bij het meelmengsel voegen en met de kneedhaak roeren tot een glad deeg ontstaat.
4. Deeg ca. 60 min. in de koelkast laten rusten. Vervolgens in de vorm drukken, daarbij overschot met een mes verwijderen. Op 180°C boven- / onderwarmte ca. 25 min. bakken.

TIP:

De taaitaipoppen smaken bijzonder lekker, indien ze bekleed worden met couverture. Een decoratief suikerglazuur ontstaat door poedersuiker met wat water te mengen.

Zo lekker!



Bonhomme en pain d'épice

Ingrédients (30 bonshommes):	250 g farine de blé 2 œufs 100 g beurre 125 g sucre	1 cc épices pour pain d'épice 1 cc cannelle
---	--	--

Cuisson: 180°C au four conventionnel env. 25 min.

Préparation: env. 2 heures, temps de cuisson et de refroidissement inclus

1. Faire fondre le **beurre** à feu doux dans une casserole, ajouter le **sucre** et mélanger le tout.
2. Mélanger la **farine**, la **levure chimique** et le **cacao**.
3. Incorporer les **œufs**, les **épices** et le mélange de beurre et de sucre au mélange de farine, puis pétrir avec les crochets de pétrissage jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Laisser reposer la pâte env. 60 min au réfrigérateur. Presser ensuite la pâte dans le moule puis retirer avec un couteau le surplus. Cuire à 180°C au four conventionnel env. 25 min.

CONSEIL:

Le bonhomme en pain d'épice est particulièrement délicieux avec un nappage. Pour obtenir un glaçage décoratif : mélanger du sucre glace avec un peu d'eau.



Un vrai délice!



Lebkuchenmann

(Omini realizzati con una specie di pan pepato)

Ingredienti (30 omini):	250 g di farina di frumento 2 uova 100 g di burro 125 g di zucchero	1 cucchiaino di spezie per pan pepato 1 cucchiaino di cannella
--	--	---

Cottura: 180°C calore superiore / inferiore per ca. 25 min.

Preparazione: ca. 2 ore, tempi di cottura / raffreddamento inclusi

1. In un pentolino, fondere a fiamma bassa il **burro**; aggiungere lo **zucchero** e mescolare bene il tutto.
2. Mescolare la **farina**, il **lievito** ed il **cacao**.
3. Aggiungere le **uova**, le **spezie** ed infine il composto burro-zucchero alla miscela di farina e lavorare il tutto con un gancio per impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
4. Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per ca. 60 min. Infine realizzare con lo stampino gli omini, togliendo l'impasto in eccesso con l'ausilio di un coltello. Cuocere a 180°C calore superiore / inferiore per ca. 25 min.

SUGGERIMENTO:

Gli omini di pan pepato diventano ancora più buoni, se vengono ricoperti di glassa. Una glassa di zucchero molto decorativa si ottiene, mescolando dello zucchero a velo con un po' d'acqua.



Così buono!



Hombre de pan de jengibre

Ingredientes (30 hombres de pan de jengibre):

100 g mantequilla
125 g azúcar

250 g harina de trigo
2 huevos
1 cucharilla polvo de hornear
1 cucharica cacao

1 cucharilla ingredientes de jengibre
1 cucharilla canela

Hornear: 180°C de calor superior/inferior unos 25 min.

Preparación: una 2 horas, inclusive tiempo de horneado / y enfriado

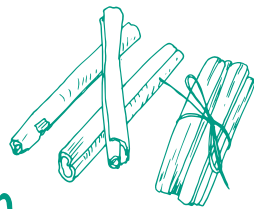
1. Derretir **mantequilla** en una olla a calor reducido, añadir **azúcar** y revolver todo bien.
2. Mezclar **harina, polvo de hornear y cacao**.
3. Añadir a la mezcla de harina **huevos, ingredientes**, mezcla de mantequilla-azúcar y revolver con la batidora manual, hasta que se forme una masa lisa.
4. Dejar reposar la masa unos 60 min. en la nevera. Seguidamente presionar la masa el molde, retirar sobrantes con el cuchillo. Hornear a 180°C de calor superior/inferior unos 25 min.

CONSEJO:

Los hombres de pan de jengibre son especialmente sabrosos, cuando se recubren con cobertura. Se forma un glaseado de azúcar decorativo, cuando se mezcla azúcar en polvo con algo de agua.



¡Es tan delicioso!



ПРЯНИЧНЫЙ ЧЕЛОВЕЧЕК

Ингредиенты (30 шт.):

100 г сливочного масла
125 г сахара
250 г пшеничной муки

2 яйца
1 ч. л. разрыхлителя теста
1 ст. л. какао
1 ч. л. смеси сухих пряностей

для пряников
1 ч. л. корицы

Время выпекания: при 180°C в режиме верхнего/нижнего нагрева – ок. 25 мин.

Время приготовления: ок. 2 часов, включая время выпекания и остывания

1. Растопить **сливочное масло** на малом огне, добавить **сахар** и тщательно перемешать.
2. Смешать **муку, разрыхлитель и какао**.
3. В мучную смесь вбить **яйца**, добавить **специи**, масляно-сахарную смесь и вымесить массу специальной насадкой до получения гладкого теста.
4. Оставить тесто в холодильнике примерно на 60 минут. Затем выложить тесто в форму, прижимая его к краям и дну, излишки теста снять ножом. Выпекать при температуре 180°C в режиме верхнего/нижнего нагрева ок. 25 минут.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Пряничные человечки получатся особенно вкусными, если вы покроете их глазурью. Декоративную сахарную глазурь можно приготовить, смешав сахарную пудру с небольшим количеством воды.



УДОВОЛЬСТВИЕ В ЧИСТОМ ВИДЕ!



Piernikowe ludziki

Składniki

(na 30 piernikowych ludzików):

100 g masła

125 g cukru

250 g mąki pszennej

2 jajka

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżka kakao

1 łyżeczka przyprawy piernikowej

1 łyżeczka cynamonu

Pieczenie: Ok. 25 min w temp. 180°C.

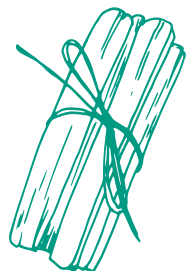
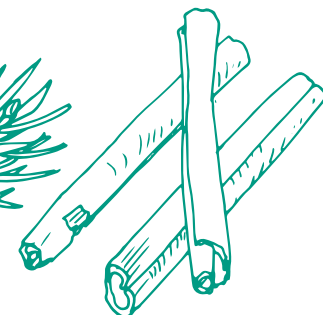
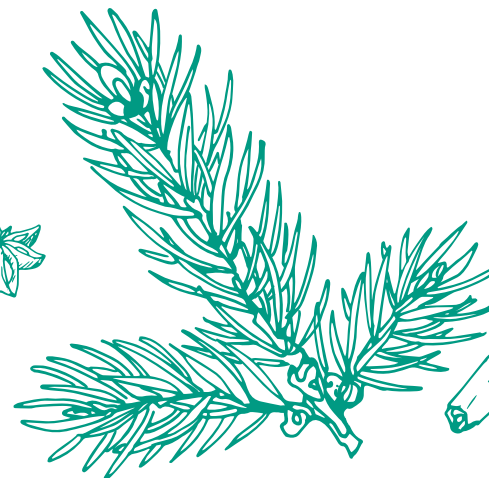
Czas przygotowania: ok. 2 godz. łącznie z czasem pieczenia i stygnięcia

1. Roztopić **masło** na małym ogniu, dodać **cukier** i dokładnie wymieszać.
2. Wymieszać **mąkę**, **kakao** i proszek do **pieczenia**.
3. **Jajka**, **przyprawy**, masę maślano-cukrową dodać do masy mącznej i mieszać do momentu uzyskania jednorodnego ciasta.
4. Pozostawić do ostygnięcia na ok. 60 min w lodówce. Umieścić w foremkach, nadatki ciasta odciąć nożem. Piec ok. 25 min w temp. 180°C.

PORADA:

Pierniczki smakują najlepiej po polaniu ich kulką. W celu przygotowania dekoracyjnej glazury należy rozpuścić cukier puder w niewielkiej ilości wody.

Pyszne!



ORIGINAL
FLEXI®FORM

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 ungemindert zu.

GARANTIEGEBER

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



WARRANTY DECLARATION

During the 15-year warranty period, we hereby guarantee the proper functioning of Original Flexi-Form products with regard to materials, craftsmanship and function. The warranty period begins on the date the product is purchased.

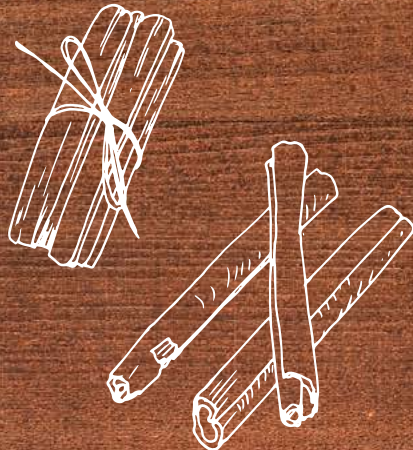
In addition to submitting proof of purchase, in order to make a warranty claim you are required to have handled the product in keeping with the instructions for use and care supplied by us as well as to have used the product exclusively for its intended purpose. The proof of purchase and the faulty product must be presented to validate the claim under warranty. Please send the faulty mould to us at the address provided below and we will exchange it for a new mould and send it to you free of charge. The end user is entitled to a replacement within the terms of the warranty. Provided that this model is still included in the product range, the faulty item will be replaced by a product of the same type. If the model is no longer included in the product range, the faulty product will be replaced with a similar product from the current product range.

LEGAL WARRANTY

The consumer's statutory rights against the seller if the purchased product was not free of defects at the time of transfer of risk are not affected by this guarantee. During the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights for subsequent fulfilment, price reduction, withdrawal from the contract and compensation according to §§ 437 ff BGB (German Civil Code) to the extent permitted by law.

WARRANTY ISSUER

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

WERDE FAN!

www.lurch.de/seiLurch