

Januar 2020

Dr. Oetker Flexibel 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 Flexibel 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 „Flexibel 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 Küchen 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
Oberbernbacher 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

und fühlen sich auch in der Gefriertruhe pudelwohl. Zudem sind sie mikrowelleneeignet. 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
Oberbernbacher 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
 Oberbernbacher 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

January 2020

Dr. Oetker Flexibel Love: Mini cakes with a big taste

Popular bakery classics in a whole new shape – with a taste and look that can keep up with the big boys. Our new Dr. Oetker Flexibel Love baking tins are ideal for baking all your little delicacies. Thanks to the high-quality platinum silicone we use, our red baking tins have many different uses in the kitchen: from baking all kinds of dough to making sweet desserts and delicious ice cream.



Caption: Perfect form meets perfect function – new Dr. Oetker silicone baking tins are a highlight in any kitchen. (Photo: Dr. Oetker kitchen aids)

Baking tins from the Dr. Oetker “Flexibel Love” series are robust, yet flexible. Use our red baking tins to create small, delicious cakes and tarts in a flash. They are suitable for use with any kind of dough, and offer impressive non-stick properties: the high-quality platinum silicone allows you to easily remove your creations from the mould after baking. A fixed rim ensures excellent stability, so you can move filled baking moulds from the worktop to the oven with ease. Our baking moulds are a fantastic choice for small cakes as well, and take up very little storage space.

The newest baking moulds from Dr. Oetker can do more than just bake cakes and tarts: try creative desserts or ice cream creations as well. The three small moulds are temperature resistant from -40°C to +230°C and do great in the freezer too. They are also microwave-safe. Of course, all of our baking

Herstellung & Vertrieb

Zenker Backformen GmbH & Co. KG
Oberbernbacher 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

moulds are food safe, taste neutral and resistant to fruit acid, making them great for fruity baked goods. These silicone moulds are easy to clean in the dishwasher after use.

**#1247 – Round silicone mould Ø14 cm**

Perfect for creative layer cakes: our round mould is an ideal choice for baking sweet cake bases. It offers outstanding non-stick properties that make it easy to remove your cake layer from the mould, then cut and add delicious cream filling layers.

#1248 – Rectangular silicone mould 15 cm

Whether you are baking a hedgehog slice or creating an ice cream parfait or a nut or lemon cake: just add your dough to the baking mould and place it in the oven or the freezer. The baking mould can easily be cleaned in the dishwasher after use.

**#1249 – Silicone ring cake form Ø15 cm**

A re-interpretation of a classic: luscious marbled cake, coated in a smooth chocolate glaze. Just fill the baking mould with chocolate and place your cooled marble cake inside. The platinum silicone material allows the glaze to distribute evenly and smoothly over the ring cake.

Herstellung & Vertrieb




Zenker Backformen GmbH & Co. KG
Oberbernbacher 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

All Dr. Oetker baking tins and kitchen aids are tested and certified in Dr. Oetker's test kitchen. You can rely on the Dr. Oetker test kitchen – with over 125 years of experience in quality and baking success.



Article number and designation	Image	Dimensions	Suggested sales price in EUR
#1247 Round silicone mould		Ø18x10 cm	9.99
#1248 Rectangular silicone mould		18x13x7.5 cm	9.99
#1249 Silicone ring cake mould		Ø18x9 cm	9.99

Herstellung & Vertrieb

Zenker Backformen GmbH & Co. KG
 Oberbernbacher 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