

# Anleitung zu Silikonformen



# Anleitung zu Silikonformen

Die Silikonformen der Firma Silikomart bestehen aus hochwertigem Flüssigkautschuk der keine Schadstoffe enthält und somit für Lebensmittel geeignet ist. Die Formen sind temperaturfest von - 60 °C bis + 230 °C. Zur Reinigung kann man sie in die Spülmaschine geben. Neben Lebensmitteln wie Schokolade und Kuchenteig sind die Formen auch ideal zum Seifen- und Kerzengießen.



## Seife gießen:



Die Gießseife lt. Anleitung schmelzen und mit verschiedenen Farbstoffen und Duftölen vermischen. Die Seife in die trocknene Silikonform füllen und auskühlen lassen. Zum leichteren Entformen der Seifenstücke die Form für ca. 15 Min. in den Gefrierschrank legen. Durch Ziehen etwas lockern, die Form umdrehen und die Seife entnehmen.

## Material:

Gießseife, Seifenduftöle, Seifenfarbe

# Anleitung zu Silikonformen

## Kerzen gießen:

Das Wachs lt. Anleitung schmelzen, einfärben und je nach Wunsch mit Duftölen vermischen. Den Docht je nach Kerzengröße wählen und an der Innenseite der Silikonform befestigen. Den Docht gerade stellen, einen Stab über die Form legen und den Docht daran fixieren. Zuerst nur eine dünne Schicht Wachs in die Silikonform gießen und erkalten lassen. Diese Schicht sorgt dafür, dass beim Abbrennen der Kerze das Wachs nicht ausläuft. Dann komplett mit Wachs auffüllen, möglichst in der Mitte der Form eingießen. Beim Erkalten bildet sich um den Docht eine Vertiefung, diese mit Wachs auffüllen. Die Kerze muss für ca. 6-10 Stunden auskühlen.

### Material:

Kerzenwachs, Wachsfarbpigmente, Kerzenduftöl, Dochte, Holzspieß

## Backen:

Den gewünschten Teig fertig stellen und in die Silikonform füllen. Die gefüllte Form in den Backofen, Kühlschrank oder in die Tiefkühltruhe legen. Gebäck erst aus der Form nehmen wenn es komplett abgekühlt ist. Durch Ziehen an der Silikonform werden die Ränder gelockert - umdrehen und das Gebäck entnehmen. Für Schokoladegießformen die Schokolade lt. Anleitung schmelzen und in die Form füllen, 15 Min. im Kühlschrank aushärten lassen und entformen.

### Material:

Kuchenteig bzw. Schokolade, evtl. Füllung, Dekoration



## Beispiele:

