

Kastenbackform mit Transportdeckel

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de

de Produktinformation

Die Antihafbeschichtung

Die Backform ist mit einer Antihafbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie den Kuchen nicht in der Form.
- Sollte das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backform und den Transportdeckel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

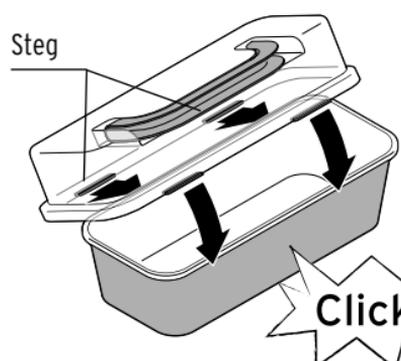
- **Vorsicht beim Herausziehen der heißen Backform aus dem Ofen. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen!** Stellen Sie die heiße Backform auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Sie können auch Backpapier verwenden.
- ▷ Bevor Sie den Kuchen aus der Form herausnehmen, lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Kuchen und Backform entsteht eine Luftschicht.

Reinigen

- ▷ Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä.
- ▷ Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Backform jedoch vor dem Reinigen ausreichend abkühlen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- ▷ Trocknen Sie die Backform und den Transportdeckel gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie beides trocken.
 - Die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Der Transportdeckel

- **Stellen Sie die Backform nie mit dem Transportdeckel in den heißen Ofen!**
- ▷ Lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen, bevor Sie den Transportdeckel auf die Form setzen.



- ▷ Setzen Sie den Deckel so auf die Backform, dass die beiden Stege auf der einen Seite unter dem Rand der Form einhaken. Drücken Sie dann die andere Seite fest nach unten, so dass die beiden Stege auf dieser Seite ebenfalls unter dem Rand einhaken.
- ▷ Bevor Sie die Backform am Griff anheben, kontrollieren Sie, ob der Transportdeckel fest auf der Form sitzt. Der Deckel muss hör- und spürbar einrasten.

- ▷ Zum Abnehmen ziehen Sie den Deckel zuerst an den beiden Laschen der einen langen Seite hoch und heben ihn dann von der Form ab.

Zitronenkuchen

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 18 Kuchenstücke)

Für den Teig:

250 g weiche Butter
5 Eier
2 TL Backpulver
250 g Zucker
250 g Mehl
1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Zum Beträufeln des Kuchens:

100 g Puderzucker
100 ml frisch gepresster Zitronensaft

Außerdem:

Fett für die Form

30 Min. Zubereitung | 60 Min. Backen

Pro Stück ca. 255 kcal, 3 g Eiweiß, 13 g Fett, 30 g Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Die Form einfetten. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander gründlich unterrühren, die Zitronenschale dazugeben.
3. Mehl und Backpulver mischen, dann unterrühren.
4. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
Im Ofen (mittlere Schiene) ca. 60 Min. backen, dann kurz abkühlen lassen.
5. Den Kuchen aus der Form stürzen. Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit der Zitronensaft-Mischung beträufeln.

Eierguss-Gratin

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 4 Portionen)

300 g Farfalle	3 Eier (Größe M)
Salz	Pfeffer
250 g Zucchini	2 TL getrockneter Oregano
2 Fleischtomaten	1 Dose Gemüsemais (340 g), abgetropft
125 g Sahne	100 g Käse, geraspelt
1/8 l Milch	

Außerdem:

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung: 20 Min. | Backen: ca. 20 Min.

Pro Portion ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen.
Inzwischen die Zucchini waschen, putzen und in dünne Streifen hobeln.
Tomaten waschen und ohne Stielansätze in schmale Spalten schneiden.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen.
Die Form einfetten, mit Bröseln ausstreuen.
3. Sahne, Milch und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
Nudeln und Mais mit dem Guss mischen und in die Form geben.
Zucchini und Tomaten darauf verteilen.
Mit dem Käse bestreuen und im Ofen (mittlere Schiene) ca. 20 Min. backen.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten