



# Springform mit Deckel

**de** Produktinformation und Rezepte

## Die Antihftbeschichtung

Form und Böden sind mit einer Antihftbeschichtung 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.
- Bleibt das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

## Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backform 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

- Fassen Sie die heiße Form nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
- ▷ Fetten Sie die Form vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- ▷ Bevor Sie das Backgut aus der Form herausnehmen, lassen Sie Backgut und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.

- ▷ Reinigen Sie die Form möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit **weichen Borsten** aus den Vertiefungen entfernen. Trocknen Sie die Form gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen. Lagern Sie die Backform trocken.

### Der Transportdeckel

- **Stellen Sie die Form nie mit Transportdeckel in den heißen Ofen!**
- ▷ Lassen Sie Backgut und Form abkühlen, bevor Sie den Transportdeckel auf die Form setzen (siehe Abb. unter „Deckel aufsetzen und abnehmen“).
- ▷ Bevor Sie die Backform tragen, kontrollieren Sie, ob der Transportdeckel korrekt auf der Form sitzt. Der Deckel muss hör- und spürbar einrasten.
- ▷ Zum Abnehmen ziehen Sie den Deckel an der Lasche hoch.

## Quark- oder Käsekuchen

### Zutaten

#### Für den Teig

250 g	Mehl	1	Eigelb
120 g	Zucker	1/2	Zitrone (Saft)
125 g	weiche Butter	1 Prise	Salz
1/2 Päckchen	Backpulver		

#### Für die Füllung

125 g	weiche Butter	3	Eigelb
120 g	Zucker	1/2	Zitrone (Saft)
500 g	Quark	4	Eiweiß
1 Päckchen	Vanillezucker		

## Zubereitung

### Teig:

1. Die Form einfetten.
2. Die Butter in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Eigelb, Zucker, Salz und Zitronensaft unterrühren, bis alles eine schaumige Teigmasse ergibt.
3. Das Mehl sieben, um einen schönen, lockeren Teig zu erhalten. Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Teigmasse rühren. Den Teig ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 200 ° (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen.
5. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und die Form damit auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
6. Die Form in den vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) stellen und den Kuchen ca. 15 Minuten vorbacken.

### Füllung:

7. Die 4 Eiweiße zu Eischnee schlagen, aus den Zutaten für die Füllung eine gleichmäßige Masse zubereiten und ganz zum Schluss vorsichtig den Eischnee unter die Masse heben.
8. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Füllung hineingeben und die Form zurück in den Ofen stellen.
9. Den Kuchen nun noch für ca. 50 Minuten backen. Kuchen anschließend in der Form auskühlen lassen.

**Tipp:** Stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Kuchen. Der Kuchen ist fertig, wenn der Teig nicht mehr am Stäbchen hängen bleibt.

# Heidelbeer-Joghurt-Gugl

## Zutaten

300 g	Heidelbeeren	1	Vanilleschote
180 g	Butter	180 g	Zucker
1 Prise	Salz	Abrieb von 1 Bio-Zitrone	
2 Prisen	Tonkabohne	3	Eier
100 g	griech. Sahnejoghurt	330 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver		
Butter und Mehl für die Form			

## Für die Deko

100 g	weiße Kuvertüre	100 g	Sahne
6	Pfefferminzblätter		

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 ° (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen, 6 schöne Beeren für die Deko beiseite legen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Die Butter zerlassen, mit Zitronenschale, Vanillemark, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. 2 Prisen Tonkabohne auf der Muskatreibe dazureiben und alles schaumig schlagen. Die Eier und den Joghurt nacheinander unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben. Die Beeren ebenfalls untermischen und den Teig in die Form füllen. Im Backofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

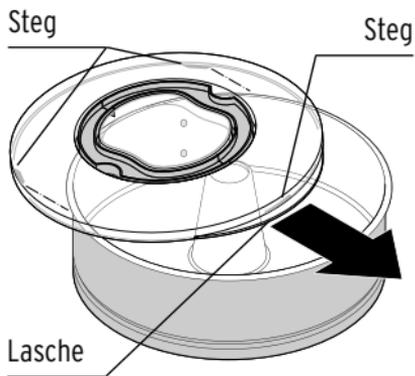
4. Für die Deko die Kuvertüre hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, diesen gut verschließen und die Kuvertüre in heißem Wasser schmelzen. Dann vom Beutel eine winzige Spitze abschneiden und die Schokolade in feinen Streifen über den Kuchen ziehen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf den Kuchen spritzen. Mit Heidelbeeren und Pfefferminzblättern dekorieren.

**Tipp:** Tonkabohne bekommen Sie im Gewürzshop oder im gut sortierten Supermarkt. Sie verleiht dem Kuchen einen feinen Marzipangeschmack. Immer ganze Tonkabohnen nehmen und diese auf der Muskatreibe frisch reiben.

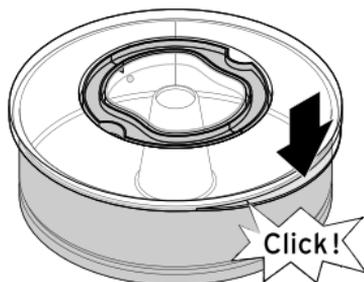


[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

## Deckel aufsetzen und abnehmen



1. Schieben Sie den Deckel so auf die Form, dass die beiden hinteren Stege unter dem Rand der Form einhaken.



2. Drücken Sie den Deckel dann an der vorderen Lasche fest nach unten, damit auch der vordere Steg unter dem Rand einhakt.

▷ Zum Abnehmen ziehen Sie den Deckel an der vorderen Lasche hoch.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

**Artikelnummer: 353 686**