



Tarteform

de Produktinformation

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neue Tarteform aus Keramik ist für die Zubereitung von Speisen im Backofen bei max. 230 °C sowie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet. Sie können die Tarte in dieser Form backen und anschließend gleich servieren.

Ihr Tchibo Team

Reinigen

- Reinigen Sie die Form vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten oder Scheuerschwämme.
 - Trocknen Sie sie anschließend gut ab.
 - Die Form ist auch spülmaschinengeeignet.
-

Gebrauch



WARNUNG vor Verbrennungen

Die Form wird beim Backen und Erwärmen heiß.
Fassen Sie die Form nur mit Topflappen an.

- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Form.
- Setzen Sie die Form keinen Schocktemperaturen aus.
- Wenn die Form Beschädigungen wie Risse oder angeschlagene Stellen aufweist, darf der Artikel nicht mehr verwendet werden, da er sonst vollständig zerbrechen könnte.

- Stellen Sie die heiße Form nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage (z.B. Stein-Arbeitsplatte). Legen Sie ggf. ein Holzbrett o.Ä. unter.
 - Geben Sie Tiefkühlkost erst nach vollständigem Auftauen in die Form.
 - Stellen Sie die Form nicht auf die Herdplatte, auf offenes Feuer, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
 - Schieben Sie die Form nicht auf einem Ceranfeld hin und her. Es können unliebsame Spuren entstehen!
-

Rezept „Linzer Torte“

Auf der Innenseite der Tarteform finden Sie ein Rezept für „Linzer Torte“, das die Form nicht nur dekorativ aussehen lässt, sondern auch lecker schmeckt.

Wir wünschen guten Appetit!

für eine Tarteform Ø 26 cm

Zutaten:

150 g kalte Butter	1 Ei (Größe M)
150 g Puderzucker	1 TL gemahlener Zimt
100 g gemahlene Haselnüsse	1 Prise Nelkenpulver
250 g Mehl (Type 405)	1 Eigelb
10 g Backpulver	200 g Johannisbeermarmelade
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	

Zubereitung:

Butter, Puderzucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel verkneten. Haselnüsse, Zimt, Nelkenpulver und Ei einkneten. Das Backpulver mit dem Mehl vermengen und nach und nach zum Teig hinzugeben.

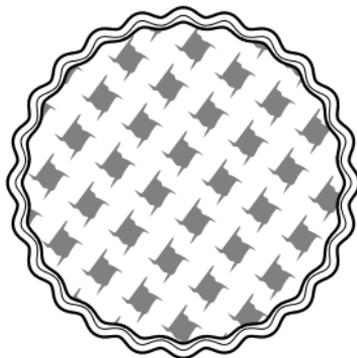
Die Tarteform gut einfetten und den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze bzw. 175 °C Umluft vorheizen.

1/3 des Teiges abteilen und ca. eine halbe Stunde kalt stellen. Die übrigen 2/3 des Teigs auf die Größe der Backform ausrollen und in die gut eingefettete Tarteform legen.

Den Teigboden mit der Johannisbeermarmelade einstreichen und am Rand ca. 1 cm Platz lassen.

Den restlichen Teig (1/3) ausrollen und mit einer Gitterteigrolle mit etwas Druck darüber rollen, sodass die gewünschte Gitterstruktur entsteht. Anschließend das Teiggitter vorsichtig auseinanderziehen, auf die gefüllte Tarteform legen und am Rand leicht andrücken. Das Teiggitter mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 40-45 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.



Made exclusively for:

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



www.tchibo.de/anleitungen

Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Pie- und Tarte Backform Pie- and tarte baking dish
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	381339

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:

The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:

<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
<input checked="" type="checkbox"/> Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV) German Commodity Ordinance (BedGgStV)	

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
10.09.2019	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb
Position

Head of Quality Management Hardgoods

Name in Druckbuchstaben
Name in capital letters

Nicolai Gottschlich

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp


Tchibo GmbH
Quality Management
Hardwood
Überseering 18
22297 Hamburg

Artikelnummer: 381 339