



# Kastenbackform

 Produktinformation und Rezept

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Backform können Sie die leckersten Kuchen backen. Verschließen Sie die Backform anschließend mit dem Transportdeckel. So können Sie den Kuchen praktisch aufbewahren oder einfach zum Picknick, Schulfest oder ähnlichen Gelegenheiten mitnehmen, ohne dass der Kuchen gedrückt wird oder etwas herauskrümelt.

Auf diesem Beileger finden Sie ein leckeres Rezept, so dass Sie Ihre neue Backform gleich ausprobieren können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und guten Appetit!

## Ihr Tchibo Team



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

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2021 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: 605 979**

## Die Antihaftbeschichtung

Die Backform ist mit einer Antihaftbeschichtung 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 alle Teile 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

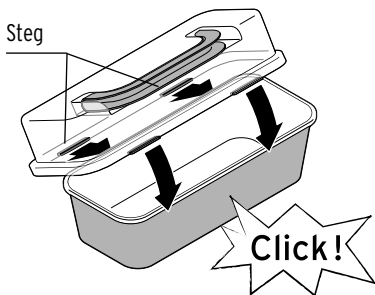
- **Vorsicht beim Herausziehen der heißen Backform aus dem Ofen. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen!**  
Stellen Sie die heiße Backform auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. 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 Sie die Backform 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 Ritzen 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)**

**30 Min. Zubereitung | 60 Min. Backen**

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

## **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

Fett für die Form

## **zum Beträufeln des Kuchens:**

100 g Puderzucker  
100 ml frisch gepresster  
Zitronensaft

## **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, unterrühren.
4. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 60 Min. backen, 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.