



Glas-Auflaufformen

 **Produktinformation und Rezept**

Wichtige Hinweise

- Die Glas-Auflaufformen sind temperaturbeständig von -40 °C bis +180 °C. Sie eignen sich zum Garen und Erhitzen von Speisen und sind für den Gebrauch im Backofen und in der Mikrowelle geeignet.
- Verwenden Sie die Glas-Auflaufformen beim Erhitzen immer ohne Deckel. Lassen Sie die Glas-Auflaufformen und die Speisen abkühlen, bevor Sie die Deckel auflegen. Die Deckel sind temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C.
- Stellen Sie die Glas-Auflaufformen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Wenn Sie in den Glas-Auflaufformen Lebensmittel erhitzen bzw. backen, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Wenn Sie die Glas-Auflaufformen aus dem Ofen holen möchten, nehmen Sie das Backblech oder Gitter, auf dem die Glas-Auflaufformen stehen, mitsamt den Glas-Auflaufformen heraus. So vermeiden Sie, dass Ihnen die Glas-Auflaufformen ggf. aus den Händen rutschen.
- Die Glas-Auflaufformen sind für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Frieren Sie jedoch keine Flüssigkeiten ein. Durch die Ausdehnung der Flüssigkeit kann das Glas zerbrechen.

- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Glas-Auflaufformen.
- Die Glas-Auflaufformen dürfen nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann.
Es besteht Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie die heißen Glas-Auflaufformen nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage.
- Stellen Sie die heißen Glas-Auflaufformen immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Wenn die Glas-Auflaufformen Sprünge oder ähnliche Schäden aufweisen, verwenden Sie sie auf keinen Fall weiter.
Es besteht Bruch- und damit Verletzungsgefahr!
- Reinigen Sie die Glas-Auflaufformen vor dem ersten Gebrauch 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 Glas-Auflaufformen sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie die Deckel nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Wenn Sie Lebensmittel in den Glas-Auflaufformen transportieren, setzen Sie die Deckel auf.
Halten Sie die Glas-Auflaufformen immer aufrecht, da sonst nicht ausgeschlossen werden kann, dass Flüssigkeit ausläuft.
- Bewahren Sie die leeren Glas-Auflaufformen immer geöffnet auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Durch Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe (z.B. Karotten) kann es zu Verfärbungen auf der Unterseite der Deckel kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Deckel.

Beeren-Crumble

Für die Glas-Auflaufform mit einem Füllvolumen von 1,5 l.

Zutaten:

400 g	gemischte frische Beeren nach Belieben, z.B. Brombeeren, Himbeeren, Johannis- beeren und Heidelbeeren (Alternativ auch TK möglich)
1 Päckchen	Vanillezucker
2 Messerspitzen	gemahlene Tonkabohne
40 g	kalte Butter
80 g	Mehl
1	Eigelb, Klasse M
50 g	gehackte Mandeln
40 g	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 °C Umluft bzw. 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Frische Beeren in einem Sieb gründlich abwaschen und gründlich abtropfen lassen.
3. Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Eigelb sowie gemahlene Tonkabohne mit den Händen zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
4. Die Beeren vermischen und in die Auflaufform geben.
5. Erst die gehackten Mandeln, anschließend den Streuselteig darüber streuen.

6. Den Crumble ca. 40 Minuten im Backofen backen bis die Streusel eine goldbraune Farbe angenommen haben.



Je nach Backofen kann die Zeit variieren. Überprüfen Sie daher regelmäßig Ihren Crumble im Backofen.

7. Nach dem Backen den fertigen Crumble mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.



Nach dem Abkühlen können Reste mit dem beigefügten Deckel abgedeckt frisch gehalten werden.

Tipp: Zum Crumble schmeckt eine Kugel Vanilleeis oder Vanillesoße sehr lecker!

Artikelnummer: 393 278

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de