

de

Gebrauchsanleitung und Rezept

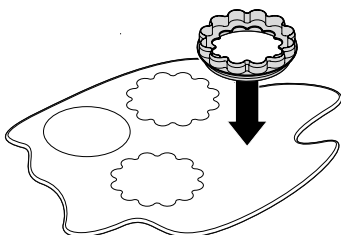
- Mit dem beidseitig nutzbaren Ausstecher lassen sich sowohl Kreise als auch Blumen ausstechen. Diese können Sie anschließend mit dem Stempel in handelsübliche Muffinbackformen/-bleche pressen, um dekorative Teigförmchen zu erhalten.
- Verarbeiten Sie am besten Teig, der direkt aus dem Kühlschrank kommt. Wenn sich der Teig erwärmt, löst er sich schwerer aus dem Ausstecher. Legen Sie ihn dann lieber zurück in den Kühlschrank und verarbeiten Sie eine andere, gekühlte Portion.
Wenn sich der Teig dennoch schwer aus dem Ausstecher löst, bestäuben Sie ihn zusätzlich vor dem Ausstechen mit Mehl.
- Legen Sie die ausgestochene Teigplatte mit einer Palette, einem flachen Messer o.Ä. über bzw. in die Mulde der Muffinform und pressen Sie sie dann vorsichtig mit dem Stempel in die Mulde hinein.
- Backen Sie die Teigförmchen zum späteren Befüllen blind vor (z.B. mit Keramik-Backbohnen o.Ä.).
- Je nach Rezept können Sie die Teigförmchen auch schon vor dem Backen mit der jeweiligen süßen oder herzhaften Füllung befüllen.

Reinigen

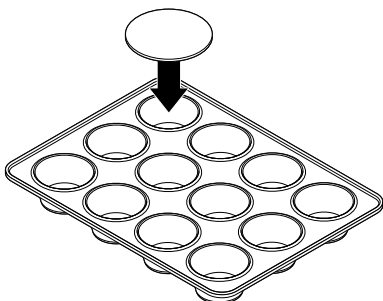
- Reinigen Sie den Ausstecher und den Stempel vor dem ersten und direkt nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
Beide Teile sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

Gebrauch

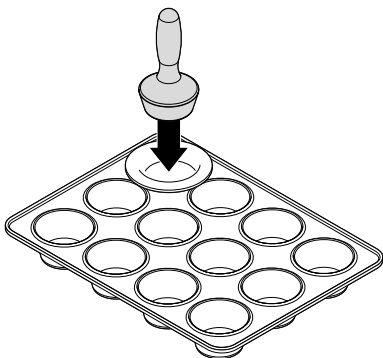
1



2



3



Artikelnummer: 723 576

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de

Mürbeteigtörtchen mit Erdbeerquark

Für ca. 12 Stück

Zutaten für den Mürbeteig:

250 g Weizenmehl Typ 405

120 g kalte Butter

50 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Ei (Größe M)

Zutaten für die Füllung:

200 g Erdbeeren

200 g Quark, Magerstufe

400 ml Schlagsahne

120 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

Abrieb einer Zitrone

2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Alle Zutaten für den Mürbeteig rasch miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.
3. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Unterlage ausrollen und mit dem Ausstecher zu Blumen oder Kreisen ausstechen.
4. Den ausgestochenen Teig über bzw. in die Mulden eines Muffinblechs legen und dann mit dem Stempel vorsichtig in die Mulden pressen.
5. Entweder den Teig vor dem Backen mit einer Gabel einstechen oder blindbacken.
6. Die Teigförmchen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.
7. Für die Füllung Erdbeeren waschen, 6 Stück halbieren und zur Seite stellen, den Rest pürieren. Erdbeerpüree mit Quark, Zitronensaft und -abrieb verrühren.

8. Schlagsahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen, dann vorsichtig unter die Erdbeer-Quark-Creme heben und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
9. Die Erdbeer-Quark-Creme in die ausgekühlten Teigförmchen füllen und mit jeweils einer halben Erdbeere garnieren.