

Backringe

 Produktinformation und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihren neuen Backringen lassen sich leckere Tartelettes und Quiches backen. Sie eignen sich auch zum Ausstechen der Tarteletteböden.

Die Perforation sorgt für eine optimale Luftzirkulation. So erzielen Sie ein besonders krosses, rundum gleichmäßiges Backergebnis.

Die Backringe sind nur für feste Teige geeignet, die nicht durch die Perforation auslaufen können. Sie sind hitzebeständig bis max. 230 °C.

Damit Sie gleich starten können, finden Sie in dieser Anleitung ein leckeres Rezept.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

- Die Backringe sind für den Gebrauch im Backofen bis +230 °C geeignet.
- Die Backringe sind geeignet für **feste** Teige wie z.B. Mürbeteig, Sandteig und Blätterteig.
- Reinigen Sie die Backringe vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backringe sind spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie das Backgut nicht in den Backringen.
- Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Achten Sie dabei auf einen unempfindlichen, leicht zu reinigenden Untergrund, da Flecken auf der Arbeitsfläche entstehen können. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter.
- Legen Sie während des Backens Backpapier oder eine Dauerbackmatte unter die Backringe.
- Bemehlen Sie die Arbeitsfläche, teilen Sie den Teig in 4 gleichgroße Stücke, rollen Sie die Stücke aus und stechen Sie die Böden mit Hilfe der Backringe aus. Legen Sie die Böden auf ein Backblech

und setzen Sie jeweils den Backring um den Boden.

Verwenden Sie den Rest des Teiges für den Rand und drücken Sie ihn vorsichtig in die Backringe, bis ein gleichmäßiger Rand entsteht und die Backringe gleichmäßig mit Teig ausgekleidet sind.

- **Fassen Sie die heiße Backringe nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.**

Stellen Sie die heißen Backringe immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.

- Bevor Sie das fertige Backgut aus den Backringen herausnehmen, lassen Sie Backgut und Backringe etwas abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Backringen entsteht eine Luftschicht.
- Wenn das Backgut einmal etwas haften bleibt, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe. Gehen Sie beim Herausnehmen **sehr vorsichtig** vor, da das krosse Gebäck leicht zerbricht.
- Reinigen Sie die Backringe 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 Löchern der Perforation entfernen. Trocknen Sie die Backringe gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen.

- Winzige Rostpartikel von Töpfen, Pfannen oder defekten Geschirrkörben setzen sich bevorzugt auf Metallteilen fest und sind zunächst als Rostfleck sichtbar. Entfernen Sie diese Flecken mit einem Metallpflege- mittel, um einer weiteren Ausbreitung vorzubeugen.
 - Lagern Sie die Backringe trocken.
-

Erdbeer-Tartelettes

Für 4 Backringe (Ø ca. 9 cm)

Zubereitung: 1 Std. | Kühlen: 30 Min.

Backen: 25 Min.

Zutaten

für den Mürbeteig

- 100 g Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 30 g Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- 1 Eigelb (M)
- 80 g kalte Butter
- Butter für die Formen
- getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

für den Belag

- 1,5 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Erdbeeren
- 85 g Mascarpone
- 40 g Puderzucker
- 1/2 EL frisch gepressten Zitronensaft
- 70 ml Sahne
- 50 g Erdbeerfruchtaufstrich (ohne Stückchen)

Außerdem

Mehl zum Arbeiten, Puderzucker zum Bestreuen, Backpapier zum Blindbacken

Zubereitung

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Mandeln, Zucker, Salz und Eigelb hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Zutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Backringe einfetten. Den Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen, die Arbeitsfläche bemehlen, die Stücke ausrollen, mit Hilfe der Backringe ausstechen und die Böden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech

legen. Jeweils den Backring um den Boden setzen, den Rest des Teiges für den Rand verwenden und vorsichtig in die Backringe drücken, bis ein gleichmäßiger Rand entsteht und die Backringe gleichmäßig mit Teig ausgekleidet sind.

Den Teig mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen (mittlere Schiene) in 20-25 Min. goldbraun backen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Die Tartelettes auskühlen lassen.

3. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. Zwei Drittel der Erdbeeren beiseite stellen, die übrigen Erdbeeren pürieren. Erdbeerpüree mit Mascarpone und Puderzucker glatt rühren. Zitronensaft erwärmen. Gelatine tropfnass dazugeben und auflösen. Etwas Mascarpone-Creme unterrühren und diese Mischung unter die übrige Creme rühren. Die Mascarpone-Creme 20-30 Min. kalt stellen, bis sie leicht andickt. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
4. Die Tartelettes mit Fruchtaufstrich bestreichen.
Dann die Mascarpone-Creme darauf verstreichen und die beiseite gestellten Erdbeeren leicht hineindrücken.

5. Die fertigen Tartelettes ca. 2 Std. kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren die Tartelettes mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Die Mürbeteig-Tartelettes können Sie schon einige Tage vorher backen, abkühlen lassen und in einer Dose luftdicht verschlossen aufbewahren.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,

München

Alle Rechte vorbehalten

Artikelnummer: 678 242

Made exclusively for:

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