



# Springform mit Glasboden

 Produktinformation

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Der Springformrand aus Silikon ist extrem flexibel und lässt sich nach dem Backen einfach vom Backgut ablösen. Der Glasboden schließt - selbst bei dünnflüssigen Teigen - auslaufsicher mit dem Springformrand ab. Füllen Sie jedoch keine reinen Flüssigkeiten ein.

Die Springform ist auch optimal für Eis- und Kühlschranksorten geeignet.

Wir wünschen Ihnen viel Freude damit.

**Ihr Tchibo Team**



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

---

## Wichtige Hinweise

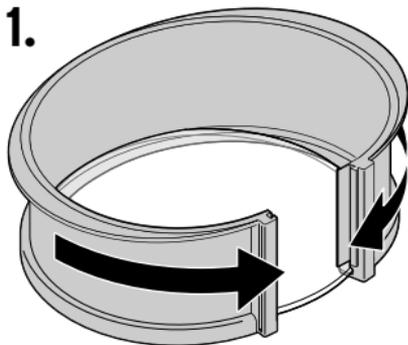
- Fetten Sie die Form vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Alternativ können Sie die Form auch mit Backpapier auslegen.
- Bevor Sie das Backgut aus der Form herausnehmen, lassen Sie Backgut und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.
-   Stellen Sie die Springform mit Glasboden nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder andere Wärmequellen.

-  Die Springform mit Glasboden ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +210 °C geeignet. Sie ist auch für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen des Glasbodens.
- Der Glasboden darf nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie den heißen Glasboden nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage.
-  Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie die Springform mit dem Glasboden aus dem Backofen nehmen. Der Springformrand aus Silikon sowie der Glasboden werden sehr heiß. Es besteht Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!
-  Schneiden Sie an bzw. auf dem Silikon keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Das Silikonmaterial wird dadurch beschädigt!
- Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe können auf das Silikon abfärben. Diese Abfärbungen können durch sofortiges Reinigen weitestgehend entfernt werden. Durch Fette kann sich der Springformrand nach einiger Zeit verfärben. Diese Verfärbungen sind weder gesundheits-schädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.
- Reinigen Sie den Springformrand sowie den Glasboden vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie beide Teile anschließend gut ab.

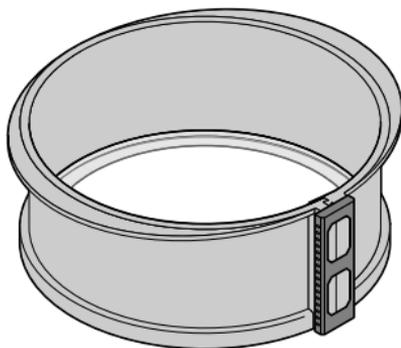
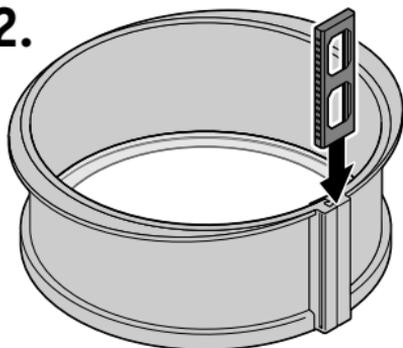
-  Der Springformrand sowie der Glasboden sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie den Springformrand aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

## Gebrauch

1.



2.



## Rezept: Versunkener Apfelkuchen

### Zutaten

75 g	Margarine oder Butter	1 Prise 4	Salz Eier
75 g	Apfelmus	1 TL	Backpulver
250 g	Mehl	4 - 6	kleine Äpfel
120 g	Zucker	1 EL	Zitronensaft
1 Päckchen	Vanillezucker	1 Prise	Zimt

### Zubereitung

1. Schälen Sie die Äpfel, entfernen Sie die Kerngehäuse und schneiden Sie die Äpfel in Spalten.

**Tipp:** Legen Sie die Apfelspalten in eine Schale und bedecken Sie sie mit Wasser und einem Esslöffel Zitronensaft, damit sie nicht braun anlaufen.

2. Fetten Sie die Form ein und heizen Sie den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vor.
3. Geben Sie die Margarine bzw. Butter in eine Rührschüssel und schlagen Sie sie schaumig. Rühren Sie Apfelmus, Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier unter, bis alles eine schaumige Teigmasse ergibt.
4. Füllen Sie den Teig in die vorbereitete Form und drücken Sie die Apfelspalten leicht in den Teig, so dass sie halb versinken.
5. Bestreuen Sie den Kuchen mit dem restlichen Zucker und dem Zimt.
6. Backen Sie den Kuchen ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene. Lassen Sie den Kuchen in der Form auskühlen.