

Backbohnen

 Produktinformation und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Damit Sie die Backbohnen gleich ausprobieren können, finden Sie hier auch ein leckeres Rezept.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

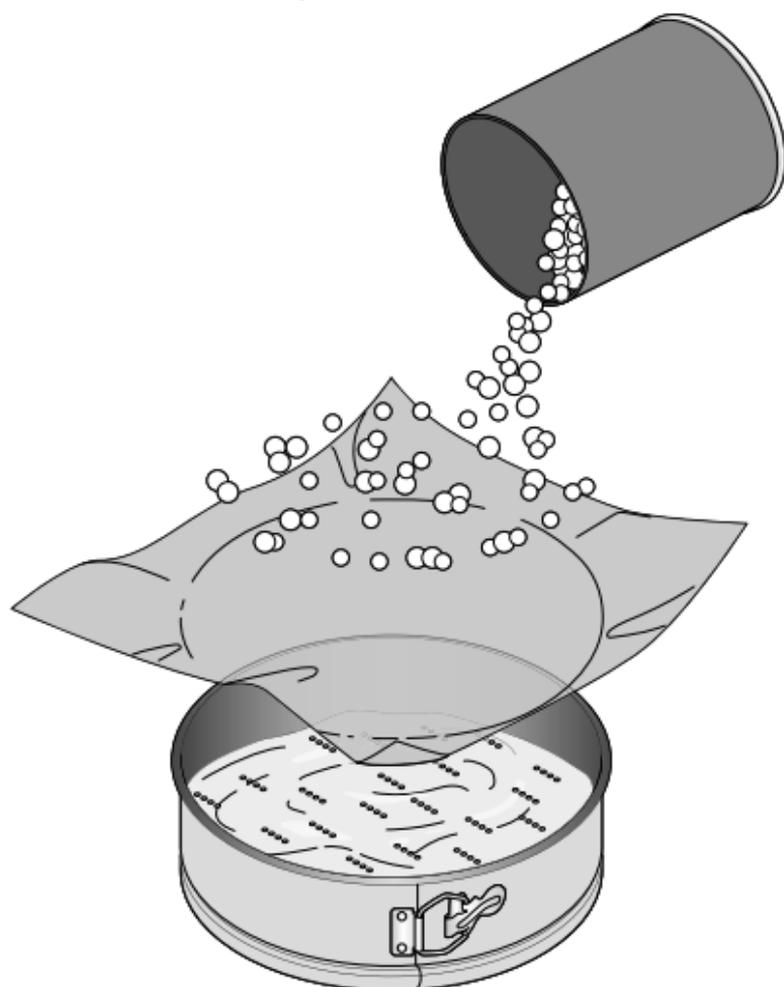
- Die Backbohnen aus Keramik sind zum Blindbacken, d.h. zum Beschweren des Teigs während des Backvorgangs, vorgesehen. Sie verhindern Blasenbildung und Schrumpfen des Teigbodens und sorgen für eine optimale Wärmeverteilung.
- Das Blindbacken wird vorzugsweise angewandt, wenn der Boden eines Gebäcks ohne Füllung oder Belag vorgebacken wird. Das Vorbacken verhindert, dass der Teig durchweicht oder aus der Form gerät.
- Je nach Rezept kann der Boden anschließend mit Füllung fertiggebacken werden oder er bleibt in der Form zum Auskühlen.

- Die Backbohnen sind bis +230 °C temperaturbeständig.
- Von Kindern fernhalten! Kein Kinderspielzeug! Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Artikel spielen. Bewahren Sie den Artikel für Kinder unerreichbar auf.
- Reinigen Sie die Backbohnen vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder verstauen bzw. benutzen.
Die Backbohnen sind nicht spülmaschineneignet.
- Wir empfehlen die Backbohnen im Polybeutel in der Dose aufzubewahren.
- Die Backbohnen sind sehr heiß, wenn Sie sie nach dem Blindbacken entfernen. Gehen Sie vorsichtig vor und verwenden Sie Backhandschuhe.
Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie die Backbohnen vollständig abkühlen, bevor Sie sie verstauen.

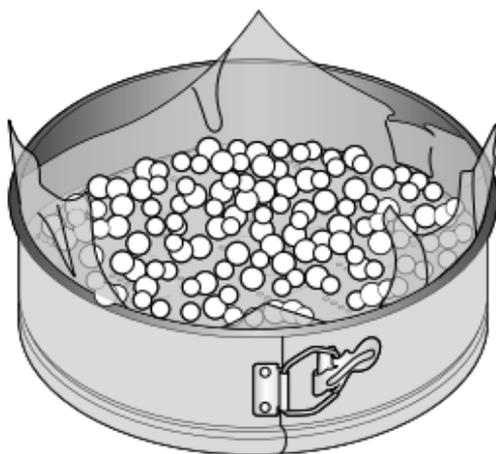
Gebrauch



1. Form mit dem Teig auskleiden und mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen.



2. Teig mit Backpapier belegen und mit Backbohnen beschweren.



3. Teigboden gemäß Rezept backen.

4. Backbohnen und Backpapier entfernen.

Rezept **„Joghurt-Tarte mit Beeren“**

Sie benötigen außerdem:

- Handmixer mit Knethaken
- Tarteform oder Springform
- ca. 500 g Backbohnen aus Keramik für das Blindbacken
- Backpapier

Zutaten für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 70 g Zucker
- Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g kalte Butter

Zutaten für den Belag:

- 250 g Heidelbeeren
- 400 g Naturjoghurt
- 250 g Himbeeren
- 100 g Quark
- 3 EL gemahlene Mandeln
- 2 EL Stärkemehl
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- Mark einer Vanilleschote
- 4 Eier
- 2 EL Zucker

Zubereitung

1. Mehl und Zucker mit einer Prise Salz mischen. Butter in Stückchen und 4 EL kaltes Wasser zugeben. Mit dem Handmixer verquirlen.
2. Den Mürbeteig mit den Händen glatt verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwas größer als die Tarte- oder Springform rund ausrollen.
4. Die Form einfetten und mit Mehl bestäuben.
5. Die Form mit dem Teig auskleiden und den Teigrand an der Form leicht andrücken.
6. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit den Backbohnen beschweren.

7. Den Teigboden im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 10-15 Minuten backen.
8. Die Backbohnen und das Backpapier entfernen.
9. Damit der Teigboden stabil bleibt, den Boden vollständig auskühlen lassen, bevor er belegt wird.
10. Beeren waschen, putzen, verlesen und abtropfen lassen.
11. Mandeln mit Zimt vermischen und auf den Teigboden streuen.
12. Die Beeren darauf verteilen (ein paar Beeren zum Garnieren übrig lassen).
13. Eier, Stärke, Quark, Joghurt und Vanillemark verrühren und mit Zucker abschmecken.
14. Die Creme über die Beeren geben und glatt streichen.
15. Im vorgeheizten Backofen (200°C; Mitte) ca. 30 Min. backen, herausnehmen, auskühlen lassen und nach Belieben mit frischen Beeren garnieren.

Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Backbohnen, Keramik Baking beans, ceramic
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	615177

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:
The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:

<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
---	---

Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV)
German Commodity Ordinance (BedGgStV)

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
28.08.2021	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb

Position

Team Lead Quality Hardgoods

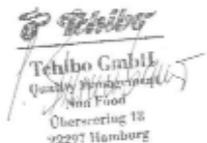
Name in Druckbuchstaben

Name in capital letters

Siegfried Brunnbauer

Unterschrift / Stempel

Signature / stamp


Tchibo GmbH
Quality Management
and Food
Überseering 18
22297 Hamburg

Made exclusively for:

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

Artikelnummer: 615 177