



Kastenform

de

Produktinformation und Rezepte

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 84859AS2X2VI · 2015-11

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Kastenform aus doppelt emailliertem Metall lassen sich leckere Kuchen, Brot und andere süße oder herzhaftere Speisen zubereiten.

Damit Sie gleich loslegen können, finden Sie in dieser Anleitung einige Rezepte.

Damit Sie lange Freude an diesem Emaille-Artikel haben, lesen und beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise zu Gebrauch, Reinigung und Pflege.

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

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Artikelnummer: 326 006

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Die Kastenform ist nur für den Gebrauch im Backofen geeignet. Sie ist ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie sie nicht!
- Fetten Sie die Kastenform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- Gehen Sie mit der heißen Backform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie die heiße Kastenform immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Zum Schutz der Emaille-Oberfläche verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie keine Speisen in der Kastenform, da dadurch Kratzer in der Emaille-Oberfläche entstehen können.
- Bevor Sie das fertige Backgut aus der Kastenform herausnehmen, lassen Sie Backgut und Form etwas abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Kastenform. Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.

- Setzen Sie die Kastenform keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Form z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Kastenform vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Kastenform ist spülmaschinene geeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer entstehen, wodurch die Emaille - wie Glas - an Glanz verliert.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Kastenform. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie die Kastenform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Kastenform jedoch vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie die Kastenform gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Kastenform trocken.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der weißen Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

Für 1 Kastenform (ca. 8-10 Stücke)

235 kcal pro Stück

Zubereitung: 1 Std. | Backen: ca. 1 Std.

Zutaten

250 g Erdbeeren	2 TL Backpulver
ca. 500 g Rhabarber (geputzt 300 g)	Salz
1 Zitrone	2 Eier (Größe L)
2 EL Speisestärke	180 ml Milch
300 g Zucker	1 Pck. Bourbon- Vanillezucker
140 g Butter	Butter für die Form
220 g Mehl	

Zubereitung

1. Die Erdbeeren in einem Sieb vorsichtig abspülen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kelche ausschneiden. Den Rhabarber putzen, schälen und in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden.
2. Die Zitrone auspressen, den Saft in einen Topf gießen und mit der Speisestärke und 110 g Zucker verrühren. Die Erdbeeren und den Rhabarber dazugeben, bei mittlerer Hitze unter häufigem Umrühren kochen, bis der Rhabarber weich und die Sauce eingedickt ist (das dauert 15-20 Min.). In einer Schüssel abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen. Die Form mit Butter fetten. 30 g Butter bei kleiner Hitze schmelzen lassen. 80 g Zucker und 40 g Mehl in einer Schüssel miteinander vermischen, die Butter darüberträufeln. Mit den Fingerspitzen zu Streuseln verreiben.
4. Die restlichen 110 g Butter in Flöckchen mit 180 g Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und 110 g Zucker in einer Schüssel zu Krümeln verarbeiten. Eier, Milch und Vanillezucker leicht miteinander verschlagen, in die Schüssel gießen und alles zu einem glatten Teig rühren.
5. Die Hälfte des Teigs in die Form gießen, die Hälfte des Kompotts darübergießen, mit der zweiten Teighälfte, dann mit dem restlichen Kompott bedecken. Zuletzt die Streusel darüberstreuen.
6. Den Kuchen im Backofen (mittlere Schiene) ca. 1 Std. goldbraun backen. Für die Garprobe mit dem Finger kurz auf die Kuchenmitte drücken - der Teig muss wieder zurückspringen. In der Form langsam abkühlen lassen. Den Kuchen warm oder lauwarm servieren.

Eierguss-Gratin

Für 1 Kastenform (ca. 4 Portionen)

675 kcal pro Portion

Zubereitung: 20 Min. | Backen: ca. 20 Min.

Zutaten

300 g Farfalle	Pfeffer
Salz	2 TL getrockneter Oregano
250 g Zucchini	
2 Fleischtomaten	1 Dose Gemüsemais (340 g), abgetropft
125 g Sahne	100 g Käse, geraspelt
1/8 l Milch	
3 Eier (Größe M)	Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

1. Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. Inzwischen die Zucchini waschen, putzen und in dünne Streifen hobeln. Tomaten waschen und ohne Stielansätze in schmale Spalten schneiden.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen. Die Form einfetten, mit Bröseln ausstreuen.
3. Sahne, Milch und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Nudeln und Mais mit dem Guss mischen und in die Form geben. Zucchini und Tomaten darauf verteilen. Mit dem Käse bestreuen und im Ofen (mittlere Schiene) ca. 20 Min. backen.

Schnelles Dinkelbrot

Für 1 Kastenform (ca. 16 Scheiben)

145 kcal pro Scheibe

Zubereitung: 5 Min. | Backen: ca. 50 Min.

Zutaten

650 g Dinkelvollkornmehl	1/2 l handwarmes Wasser
Salz	Fett für die Form
1 Würfel frische Hefe	

Zubereitung

1. Die Form fetten. Das Mehl mit 1 EL Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerbröckeln und auf dem Mehl verteilen.
2. Mit den Knethaken des Handrührgeräts 1/2 l handwarmes Wasser langsam unterarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Den Teig in die Form füllen und im nicht vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) auf mittlerer Schiene ca. 50 Min. backen.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2016 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten