

## Vorspeisen-/Dessert-Ofengläser

### Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihren neuen für Vorspeisen und Desserts kommen z.B. Schichtsalate und -desserts besonders schön zur Geltung.

Die Gläser sind aus hochwertigem Borosilikatglas und bis 230 °C backofengeeignet. Sie sind z.B. auch zum Karamellisieren von Crème brûlée geeignet.

Lesen Sie aufmerksam die Hinweise, die wir für Sie zusammengestellt haben.

Damit Sie Ihre Ofengläser gleich ausprobieren können, finden Sie auf diesem Blatt ein Rezept.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

### Ihr Tchibo Team



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

---

**Artikelnummer : 666 906**

---

 **Produktinformation und Rezept**

## Wichtige Hinweise

- Die Ofengläser eignen sich für den Gebrauch im Backofen und in der Mikrowelle.
- Die Ofengläser sind temperaturbeständig bis +230 °C.
- Stellen Sie die Ofengläser nicht in offene Flammen, auf heiße Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Wenn Sie in den Ofengläser erhitzen bzw. backen, fassen Sie sie nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.  
Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Wenn Sie die Ofengläser aus dem Ofen holen, halten Sie sie gut fest, damit sie Ihnen nicht aus den Händen rutschen.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Ofengläser.
- Die heißen Ofengläser dürfen nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann.  
Es besteht Verletzungsgefahr!  
Stellen Sie die heißen Ofengläser z.B. nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage.
- Stellen Sie die heißen Ofengläser immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Geben Sie Tiefkühlkost erst nach vollständigem Auftauen in die Ofengläser.
- Wenn das Glas Beschädigungen wie Risse oder angeschlagene Stellen aufweist, darf der Artikel nicht mehr verwendet werden, da er sonst vollständig zerbrechen könnte.
- Reinigen Sie die Ofengläser vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.

Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten, spitzen Gegenstände oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie sie anschließend gut ab.

- Die Ofen gläser sind auch spülmaschinengeeignet.
- Wenn Sie Flüssigkeiten in den Gläsern erhitzen, beachten Sie folgende Hinweise: Das Erhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Durch die Erschütterung beim Entnehmen kann die Flüssigkeit dann explosionsartig überkochen.

Stellen Sie einen mikrowellen-geeigneten Löffel o.Ä. mit in die Flüssigkeit und rühren Sie sie nach der Hälfte der Zeit um. Warten Sie nach dem Erhitzen kurz, tippen Sie den Löffel vorsichtig an und rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie sie aus dem Garraum nehmen.

Beachten Sie auch die Hinweise in der Anleitung Ihrer Mikrowelle.

# Rezept

## Winter-Crumble mit Vanille-Quark

<b>Zutaten für den Crumble</b>	100 g Haferflocken (zart)
200 g Zwetschgen	90 g brauner Zucker
200 g säuerliche Äpfel	75 g Mehl
30 g Zucker	90 g weiche Butter
1 gestr. TL Zimt + 1/2 TL Zimt für die Kruste	<b>Zutaten für das Topping</b>
1 Bio-Zitrone	300 g Sahnequark
1 geh. TL Speisestärke	1 Pkt Vanillezucker
	1 TL brauner Zucker

### Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Die Äpfel waschen (nach Bedarf schälen), vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Etwas Schale von der Zitrone reiben und beiseite stellen. Zitrone auspressen.
3. Das Obst mit dem Zucker, 1 TL Zimt, 2 EL Zitronensaft und der Speisestärke mischen und anschließend auf die 4 Gläschen verteilen.
4. Die Butter mit den Haferflocken, 1/2 TL Zimt, dem braunen Zucker und dem Mehl mit den Händen oder den Knethaken des Handrührers zu krümeligen Streuseln verkneten und diese auf den Förmchen verteilen.
5. Crumble im Ofen (mittlere Schiene) für ca. 40 Min. goldbraun backen.
6. Als Topping den Quark, Zucker und Vanillezucker vermengen und kurz vor dem Servieren als Klecks auf den heißen Crumble geben. Mit der Zitronenschale bestreuen.