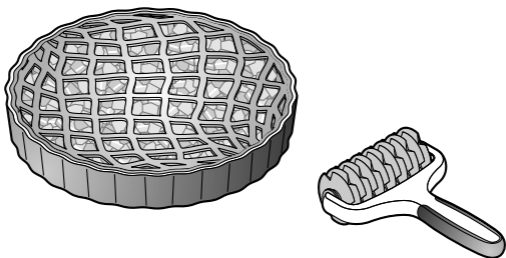


de Gebrauchsanleitung und Rezept



Wichtige Hinweise

Der Gitterteigroller ist ideal für die Herstellung von Teig-gittern für Kuchen, Pasteten oder Strudel.

Er eignet sich für die Verarbeitung von geschmeidigen Teigen (z.B. Mürbeteig, Hefeteig, Strudelteig etc.).

Reinigen

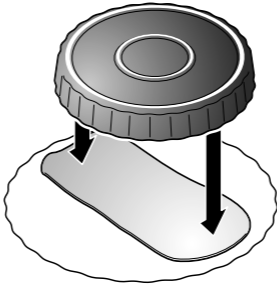
- ▷ Reinigen Sie den Gitterteigroller vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Der Artikel ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▷ Teigreste zwischen den Walzenblättern lassen sich mit einer weichen Spülbürste entfernen.



www.tchibo.de/anleitungen

Gebrauch

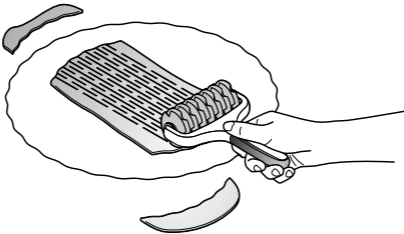
1.



Rollen Sie den Teig ca. 2-4 mm dick auf Backpapier oder einer Tortenunterlage aus Pappe aus. So lässt sich das fertige Teiggitter später einfach transportieren und auf den Kuchen legen. Die Teigbahn sollte etwas breiter als der Teigroller sein.

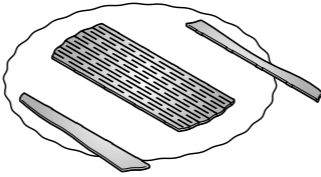
Tipp: Wenn Sie das Teiggitter auf einen runden Kuchen legen wollen, drücken Sie die umgedrehte Backform kurz auf den Teig. So hat die Teigbahn die richtige Länge.

2.



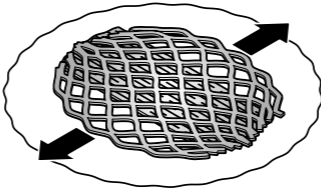
Rollen Sie mit dem Gitterteigroller mit leichtem Druck über die Teigbahn.

3.



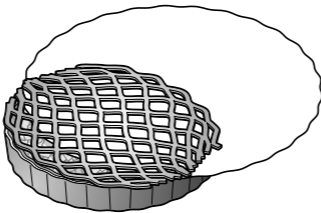
Schneiden Sie ggf. die seitlichen Ränder ab.

4.



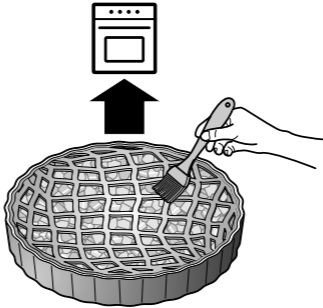
Ziehen Sie das Teiggitter vorsichtig auf die erforderliche Breite auseinander.

5.



Lassen Sie das Teiggitter vorsichtig von der Papp-Unterlage auf den Kuchen gleiten und ziehen Sie es auf dem Kuchen zurecht. Drücken Sie zum Schluss die Ränder fest an.

6.



Bepinseln Sie das Teiggitter je nach Rezept mit verquirltem Eigelb oder Milch und schieben Sie den Kuchen in den Backofen.

Rezept „Linzer Torte“

für eine Tarteform Ø 26 cm

Zutaten für den Teig

- 150 g kalte Butter
- 150 g Puderzucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Mehl (Type 405)
- 10 g Backpulver
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver

Zutaten für den Belag

- 1 Eigelb
- 200 g Johannisbeermarmelade

Zubereitung

1. Butter, Puderzucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel verkneten. Haselnüsse, Zimt, Nelkenpulver und Ei einkneten. Das Backpulver mit dem Mehl vermengen und nach und nach zum Teig hinzugeben.
2. Die Tarteform gut einfetten und den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze bzw. 175 °C Umluft vorheizen.
3. 1/3 des Teiges abteilen und ca. eine halbe Stunde kalt stellen. Die übrigen 2/3 des Teigs auf die Größe der Backform ausrollen und in die gut eingefettete Tarteform legen.
4. Den Teigboden mit der Johannisbeermarmelade einstreichen und am Rand ca. 1 cm Platz lassen.
5. Den restlichen Teig (1/3) ausrollen und mit dem Gitterteigroller mit etwas Druck darüber rollen, so dass die gewünschte Gitterstruktur entsteht. Anschließend das Teiggitter vorsichtig auseinander ziehen, auf die gefüllte Tarteform legen und am Rand leicht andrücken. Das Teiggitter mit verquirltem Eigelb bestreichen.
6. Auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 40-45 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Artikelnummer: 663 624

Made exclusively for:

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