Tarteform

Produktinformation und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit dem herausnehmbaren Boden können Sie die Tarte besonders einfach aus der Form lösen. So gelingt Ihnen Ihre Tarte noch besser und Sie können sie auf einem schönen Teller servieren.

Auf diesem Blatt finden Sie ein Rezept, so dass Sie Ihre Tarteform gleich ausprobieren können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude damit!

Ihr Tchibo Team

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 72185BB21XIV

Wichtige Hinweise

Die Tarteform ist nur für den Gebrauch im Backofen bis +200 °C geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!

Gehen Sie mit der heißen Backform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**

Die Antihaftbeschichtung

Form und Boden sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen und schneiden Sie keine Speisen in der Tarteform.

Sollte das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

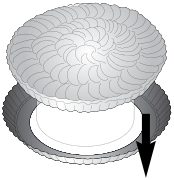
Reinigen Sie Form und Boden mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen.
Form und Boden sind nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

Fetten Sie Form und Boden vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.

Legen Sie den Boden über das Loch in der Form. Achten Sie beim Einfüllen des Teiges darauf, dass der Boden nicht verrutscht.

Bevor Sie die Tarte aus der Form herausnehmen, lassen Sie Tarte und Backform abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und es entsteht eine Luftschicht zwischen Tarte und Backform.



Stellen Sie die Form zum Herausnehmen auf einen zylindrischen Gegenstand, der etwas kleiner als das Loch im Boden ist.

Lösen Sie die Tarte am Rand ggf. mit einem Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. und ziehen Sie den Rand der Form vorsichtig nach unten ab.

Hebeln Sie anschließend mit einem Teigschaber die Tarte vorsichtig vom Boden.

Reinigen Sie Form und Boden möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Trocknen Sie Form und Boden gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie sie trocken.

Aprikosentarte

Zutaten

160 g Mehl
1 Prise Salz
2 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
75 + 25 g Zucker
Fett und Mehl für die Form
75 g kalte Butter
600 g reife Aprikosen
50 g gemahlene Mandeln
125 g Aprikosenkonfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Verkneten Sie das Mehl, eine Prise Salz, ein Päckchen Vanillezucker, ein Ei, 75 g Zucker und die Butter zu einem glatten Teig und legen Sie ihn zum Kühlen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.

2. Waschen, trocknen, halbieren und entsteinen Sie die Aprikosen.
3. Schlagen Sie zwei Eier, ein Päckchen Vanillezucker und 25 g Zucker auf und heben Sie die gemahlenen Mandeln darunter.
4. Heizen Sie den Backofen auf 175 °C (Umluft) vor.
5. Fetten Sie die Form mit etwas Margarine oder Butter ein und bestreuen Sie sie ggf. mit etwas Mehl.
6. Kleiden Sie die Form mit dem Teig aus und stechen Sie mit einem Holzstäbchen mehrere Male in den Teigboden, damit der Teig sich während des Backens nicht nach oben wölbt.
7. Verteilen Sie die Mandelcreme auf dem Teigboden und setzen Sie die Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf die Mandelcreme.
8. Bestreichen Sie die Aprikosen mit der Konfitüre.
9. Backen Sie die Tarte auf der untersten Schiene des Backofens ca. 45 Minuten.
10. Lassen Sie die Tarte abkühlen und nehmen Sie sie wie beschrieben aus der Form.
11. Bestäuben Sie sie mit Puderzucker.

Guten Appetit!

Artikelnummer: D 302 155

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de