



Kastenbackform

 Produktinformation und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Backform können Sie die leckersten Kuchen backen. Verschließen Sie die Backform anschließend mit dem Transportdeckel. So können Sie den Kuchen praktisch aufbewahren oder einfach zum Picknick, Schulfest oder ähnlichen Gelegenheiten mitnehmen, ohne dass der Kuchen gedrückt wird oder etwas herauskrümelt.

Auf diesem Beileger finden Sie ein leckeres Rezept, so dass Sie Ihre neue Backform gleich ausprobieren können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und guten Appetit!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Die Antihaftbeschichtung

Die Backform ist 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. Schneiden Sie den Kuchen nicht in der Form.
- Sollte das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie alle Teile mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen.
Die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

- **Vorsicht beim Herausziehen der heißen Backform aus dem Ofen. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen!**
Stellen Sie die heiße Form auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Sie können auch Backpapier verwenden.
- ▷ Bevor Sie den Kuchen aus der Form herausnehmen, lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und es entsteht eine Luftschicht zwischen Kuchen und Backform.

- ▷ Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit **weichen Borsten** aus den Ritzen entfernen. Trocknen Sie alle Teile gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen. Lagern Sie die Backform trocken.
- Die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Der Transportdeckel

- **Stellen Sie die Form nie mit Transportdeckel in den heißen Ofen!**
- ▷ Lassen Sie Kuchen und Form abkühlen, bevor Sie den Transportdeckel auf die Form setzen.
- ▷ Bevor Sie die Backform anheben, kontrollieren Sie, ob der Transportdeckel korrekt auf der Form sitzt. Der Deckel muss hör- und spürbar einrasten.
- ▷ Zum Abnehmen ziehen Sie den Deckel zuerst an den beiden Laschen der einen langen Seite hoch und heben ihn dann von der Form ab.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Zitronenkuchen

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 18 Kuchenstücke)

30 Min. Zubereitung | 60 Min. Backen

Pro Stück ca. 255 kcal, 3 g Eiweiß, 13 g Fett, 30 g Kohlenhydrate

für den Teig:

250 g weiche Butter
5 Eier
2 TL Backpulver
250 g Zucker
250 g Mehl
1 TL abgeriebene Schale
einer Bio-Zitrone

Fett für die Form

zum Beträufeln des Kuchens:

100 g Puderzucker
100 ml frisch gepresster
Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Form einfetten.
Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander gründlich unterrühren, die Zitronenschale dazugeben.
3. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren.
4. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 60 Min. backen, kurz abkühlen lassen.
5. Den Kuchen aus der Form stürzen. Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit der Zitronensaft-Mischung beträufeln.

Artikelnummer:

D 320 590

Deutschland Österreich Schweiz
