



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 mit diesem Artikel!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

Die Tarteform ist nur für den Gebrauch im Backofen bis +230 °C geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!

Gehen Sie mit der heißen Backform vorsichtig um.

Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen.

Es besteht Verbrennungsgefahr!

Die Antihafbeschichtung

Form und Boden sind mit einer Antihafbeschichtung 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 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 beide Teile danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen.

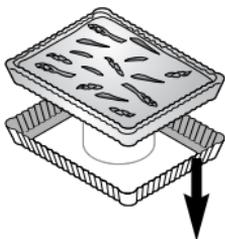
Form und Boden sind **nicht spülmaschinengeeignet**.

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 zwischen Tarte und Backform entsteht eine Luftschicht.



Stellen Sie die Form zum Herausnehmen der Tarte auf einen hitzebeständigen 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 beide Teile trocken.

Quiche mit grünem Spargel

Spargel einmal anders: Dieser raffinierte Gemüse Kuchen ist eine wunderbare Art, den Frühling zu feiern.

Für 1 Tarteform (8 Stücke)

Zubereitungszeit: 30 Min. | Backzeit: 45 Min. | Schwierigkeitsgrad: mittel

Pro Portion: 365 kcal

Zutaten

150 g Mehl	100 ml Sahne
100 g Weizenvollkornmehl	100 g Kräuterfrischkäse
125 g kalte Butter	Cayennepfeffer
Salz	1/2 Bund Dill
500 g grüner Spargel	1 Bund Petersilie
1 TL Zucker	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
50 g alter Gouda	
3 Eier	

Zubereitung

1. Beide Mehle mit Butter, 1/2 TL Salz und 5-6 EL eiskaltem Wasser verkneten. Den Mürbeteig ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Kühl stellen.
2. Den Spargel waschen, putzen, im unteren Drittel schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. In sprudelnd kochendem Wasser mit je 1 Prise Salz und Zucker 2 Minuten blanchieren, dann abtropfen lassen.
3. Den Käse reiben, mit Eiern, Sahne und Frischkäse verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Kräuter waschen, trocknen, Dillspitzen abzupfen und mit der Petersilie klein schneiden. Kräuter unter die Sahne-Frischkäse-Creme rühren.

4. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Spargel auf dem Teig verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Kräuter-Creme darübergießen. Die Quiche im Ofen (untere Schiene) in 45 Minuten goldbraun backen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten

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

Artikelnummer: 323 508



www.tchibo.de/anleitungen