



# Springform mit Transportdeckel

## Produktinformation und Rezepte

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

### Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die beiden 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

- Fassen Sie die heiße Form nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
- ▷ Fetten Sie Form und Boden vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- ▷ 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 zwischen Kuchen und Backform entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Reinigen Sie Form und Boden 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 die beiden 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 tragen, 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 der Lasche hoch und lösen dann rechts und links den Rand von der Form.

---

## **Quark- oder Käsekuchen**

### **Zutaten**

#### **Für den Teig**

250 g	Mehl	1	Eigelb
120 g	Zucker	1/2	Zitrone (Saft)
125 g	weiche Butter	1 Prise	Salz
1/2 Päckchen	Backpulver		

#### **Für die Füllung**

125 g	weiche Butter	3	Eigelb
120 g	Zucker	1/2	Zitrone (Saft)
500 g	Quark	4	Eiweiß
1 Päckchen	Vanillezucker		

## Zubereitung

1. Fetten Sie die Form ein.
2. Geben Sie die Butter in eine Rührschüssel und schlagen Sie sie schaumig. Rühren Sie Eigelb, Zucker, Salz und Zitronensaft unter, bis alles eine schaumige Teigmasse ergibt.
3. Sieben Sie das Mehl, damit Sie einen schönen, lockeren Teig erhalten. Vermischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und rühren Sie es zusammen unter die Teigmasse. Lassen Sie den Teig ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen.
4. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vor.
5. Füllen Sie den Teig in die vorbereitete Form und legen Sie die Form damit aus. Stechen Sie den Teig mit einer Gabel mehrmals ein.
6. Stellen Sie die Form in den vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) und backen Sie den Kuchen ca. 15 Minuten vor.
7. Schlagen Sie die 4 Eiweiße zu Eischnee, bereiten Sie aus den Zutaten für die Füllung eine gleichmäßige Masse zu und heben Sie ganz zum Schluss vorsichtig den Eischnee unter die Masse.
8. Nehmen Sie die Form aus dem Ofen, geben Sie die Füllung hinein und stellen Sie die Form zurück in den Ofen.
9. Backen Sie den Kuchen nun noch für ca. 50 Minuten. Lassen Sie den Kuchen in der Form auskühlen.

**Tipp:** Stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Kuchen. Der Kuchen ist fertig, wenn der Teig nicht mehr am Stäbchen hängen bleibt.

# Versunkener Apfelkuchen

## Zutaten

75 g	Margarine oder Butter	1 Prise	Salz
		4	Eier
75 g	Apfelmus	1 TL	Backpulver
250 g	Mehl	4 - 6	kleine Äpfel
120 g	Zucker	1 EL	Zitronensaft
1 Päckchen	Vanillezucker	1 Prise	Zimt

## Zubereitung

1. Schälen Sie die Äpfel, entfernen Sie die Kerngehäuse und schneiden Sie sie in Spalten.

**Tip:** Legen Sie die Apfelspalten in eine Schale und bedecken Sie sie mit Wasser und einem Esslöffel Zitronensaft, damit sie nicht braun anlaufen.

2. Fetten Sie die Form ein und heizen Sie den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vor.
3. Geben Sie die Margarine bzw. Butter in eine Rührschüssel und schlagen Sie sie schaumig. Rühren Sie Apfelmus, Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier unter, bis alles eine schaumige Teigmasse ergibt.
4. Füllen Sie den Teig in die vorbereitete Form und drücken Sie die Apfelspalten leicht in den Teig, so dass sie halb versinken.
5. Bestreuen Sie den Kuchen mit dem restlichen Zucker und dem Zimt.
6. Backen Sie den Kuchen ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene. Lassen Sie den Kuchen in der Form auskühlen.

---

**Artikelnummer: 325 847**



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