Tarteletteformen

Produktinformation und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude damit und einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 72185BB21XIV

Wichtige Hinweise

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

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

Die Antihaftbeschichtung

Formen und Böden 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 den Tarteletteformen.

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

Vor dem ersten Gebrauch

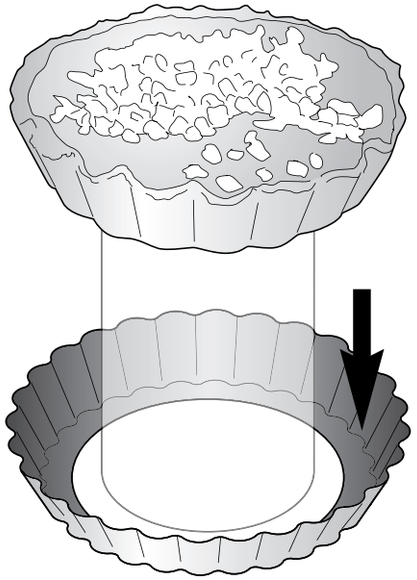
Reinigen Sie Formen und Böden mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen.
Formen und Böden sind nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

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

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

Bevor Sie die Tartelettes aus den Formen herausnehmen, lassen Sie Tartelettes und Backformen abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und es entsteht eine Luftschicht zwischen Tartelette und Backform.



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

Lösen Sie die Tartelettes 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 Tartelettes vorsichtig vom Boden.

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

Beerentartelettes

Zutaten für 4 Tarteletteformen

250 g	Mehl
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Eigelb
125 g	kalte Butter
2 EL	kaltes Wasser

Vanillepudding und frische Beeren zum Belegen
etwas Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

1. Verquirlen Sie Eigelb und Wasser miteinander.
2. Verkneten Sie Mehl, Zucker, Salz, Butter und die Eimischung zu einem glatten Teig.
3. Teilen Sie den Teig in vier Teile und legen Sie ihn zum Kühlen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Heizen Sie den Backofen auf 160 °C (Umluft) vor.
5. Fetten Sie die Formen mit etwas Margarine oder Butter ein und bestreuen Sie sie ggf. mit etwas Mehl.
6. Kleiden Sie die Formen mit dem Teig aus uns stechen Sie mit einem Holzstäbchen mehrere Male in den Teigboden, damit der Teig sich während des Backens nicht nach oben wölbt.

7. Backen Sie die Tartelettes auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 15–20 Minuten.
8. Lassen Sie die Tartelettes abkühlen und nehmen Sie sie wie beschrieben aus der Form.
9. Bereiten Sie den Vanillepudding zu und verteilen Sie ihn auf den Tartelettes.
10. Waschen Sie die Beeren und trocknen Sie sie gut ab.
11. Belegen Sie die Tartelettes mit den Beeren.

Guten Appetit!

Rezept:
Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2013 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten

Artikelnummer: D 302 156

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