

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neuen Ofenförmchen aus hochwertigem Steinzeug sind für die Zubereitung von Speisen im Backofen bei max. 200 °C sowie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet. Sie können die Speisen in diesen Förmchen backen und anschließend gleich servieren.

Ihr Tchibo Team

Reinigen

- Reinigen Sie die Förmchen vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie sie anschließend gut ab.
- Die Förmchen sind auch spülmaschinengeeignet.

Gebrauch



WARNUNG vor Verbrennungen

Die Förmchen werden beim Backen und Erwärmen heiß.
Fassen Sie die Förmchen nur mit Topflappen, Backhandschuhen o.Ä. an.

- Beachten Sie die Anleitung der Mikrowelle.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Förmchen.
- Setzen Sie die Förmchen keinen Schocktemperaturen aus.



- Stellen Sie die heißen Förmchen nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage (z.B. Stein-Arbeitsplatte). Legen Sie ggf. ein Holzbrett o.Ä. unter.
 - Geben Sie Tiefkühlkost erst nach vollständigem Auftauen in die Förmchen.
 - Stellen Sie die Förmchen nicht auf die Herdplatte, auf offenes Feuer, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
 - Schieben Sie die Förmchen nicht auf einem Ceranfeld hin und her.
Es können unliebsame Spuren entstehen!
-

Rezept „3-Früchte-Crumble für jede Obstsaison“

Für 4 Portionen | Zubereitung 30 bis 60 Min.

Zutaten:

- 100 g Mehl
- 25 g zarte oder kernige Haferflocken
- 35 g hellbrauner Rohrohrzucker (z. B. Muscovado)
- 1 - 2 TL Kokosraspel
- 1/4 TL feines Meersalz
- 50 g sehr kalte Butter
- 1/2 EL Crème fraîche oder Sahne
- 3 große rote Pflaumen
- 2 kleine Pfirsiche oder 4 Aprikosen
- 75 g Brombeeren
- 2 EL Vanillezucker

Schlagsahne, Vanillesauce oder Eiscreme zum Servieren

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
Die Förmchen können nach Belieben mit Butter eingefettet werden, ist jedoch nicht notwendig.
2. Mehl, Haferflocken, Rohrzucker, Kokosraspel und Salz in einer Rührschüssel gut vermengen. Butter in Flöckchen schneiden und mit den Fingern zügig in die Mehlmischung reiben, sodass feine Brösel entstehen.
Alternativ: Die Zutaten in die Küchenmaschine (mit dem Schneideinsatz) geben und mit der Pulse-Funktion verarbeiten, bis alles fein zerbröselst ist.
3. Crème fraîche oder Sahne dazugeben und kurz unterkneten, bis sich Streusel bilden. Bis zur Verwendung abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
4. Früchte waschen und trocken tupfen. Pflaumen und Pfirsiche oder Aprikosen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden, Beeren ganz lassen.
5. Obst gut mischen, in die Förmchen verteilen, mit Vanillezucker bestreuen, die Streusel darüber verteilen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 25 Min. goldbraun backen.
6. Heiß oder lauwarm mit Schlagsahne, Vanillesauce oder Eiscreme servieren.

Die Früchte des Crumble können je nach Saison angepasst und ein großer Klecks Schlagsahne, Vanillesauce oder eine Kugel Eis dazu gegeben werden.
Eine tolle Heiß-Kalt-Kombi!

Bei den Streuseln lässt sich darüber hinaus mit Gewürzen (Zimt, Kardamom oder Vanille) und gehackten Nüssen weiter variieren.

Tipp: Sie können auch gleich die doppelte Menge Streusel zubereiten und die Hälfte einfrieren. Das spart beim nächsten Crumble Zeit.
Einfach wie frische Streusel verwenden. Kein Auftauen notwendig. Nur so lange warten, bis sich die gefrorenen Streusel voneinander lösen lassen.

Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.
We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Back- und Dessertschälchen, 4er Set Baking and dessert bowls, set of 4
TCHIBO-Artikelnnummer: TCHIBO article number	615176

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:
The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:

☒ Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	☒ Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
☒ Bedarfsgegenstandsverordnung (BedGgStV) German Commodity Ordinance (BedGgStV)	

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
28.07.2021	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb
Position

Team Lead Quality Hardgoods

Name in Druckbuchstaben
Name in capital letters

Siegfried Brunnbauer

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp


Tchibo GmbH
Quality Management
Non Food
Überseering 18
22297 Hamburg

Artikelnummer: 615 176

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