

Extrahohe Springbackform

 Produktinformation und Rezept

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

Artikelnummer: 723 583

Die Antihaftbeschichtung

- ▷ Zum Schutz der Antihaftbeschichtung 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 die Backform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen.

Die Backform ist nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

- ▷ **Fassen Sie die heiße Backform nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.** Stellen Sie die heiße Backform immer 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.
- ▷ Die gefüllte Backform ist je nach Füllhöhe sehr schwer. Heben Sie sie daher zum Transportieren nicht nur am Ring an, **sondern immer am Boden**, da sich sonst unter Umständen der Ring vom Boden lösen kann. Nehmen Sie das Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backform darauf, bevor Sie sie befüllen. Das erleichtert den Transport der gefüllten Backform.
- ▷ Legen Sie ggf. Backpapier unter, wenn Sie die Backform auf dem Gitterrost oder Backblech in den Backofen schieben. So bleibt Ihr Ofen sauber, wenn doch einmal etwas Teig auslaufen sollte.

- ▷ Bevor Sie den Kuchen aus der Backform 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

- Durch lange Backzeiten kann es zu dunklen Verfärbungen in der Backform kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backform.
- ▷ Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä.
- ▷ 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 ist nicht spülmaschinengeeignet.

Zitronen-Frischkäse-Creme-Torte

Zutaten für den Zitronenkuchen

400 g Butter, zimmerwarm
400 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
8 Eier
400 g Mehl
1 Prise Salz
4 TL Backpulver
Saft von 2 Zitronen
Schalenabrieb von 2 Zitronen

Zutaten für die Frischkäse-Sahne-Creme

400 g Sahne
500 g Frischkäse
Schalenabrieb von 2 Zitronen
4 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung des Zitronenkuchens

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand gut einfetten.
2. Für den Kuchen Zucker, Vanillezucker und zimmerwarme Butter in einer Schüssel hell-schaumig verrühren, dann die Eier nacheinander kurz unterrühren.
3. Anschließend in einer weiteren Schüssel Mehl, Backpulver, den Saft sowie den Schalenabrieb von 2 Zitronen und eine Prise Salz verrühren und zu den bereits vermengten flüssigen Zutaten hinzugeben. Alles gut miteinander vermengen.
4. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Für ca. 60 Minuten backen und mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.
5. Den durchgebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und für ca. 10 Minuten in der Backform auskühlen lassen. Anschließend mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung der Frischkäse-Sahne-Creme

1. Die Sahne mit 2 Päckchen Sahnesteif steif schlagen und kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit Frischkäse mit 2 Päckchen Sahnesteif, Zitronenschalenabrieb und Vanillezucker vermengen. Die Sahne unter das Frischkäse-Gemisch heben und für mindestens 15 Minuten kühlstellen.

Zusammensetzen der Torte

1. Den vollständig ausgekühlten Zitronenkuchen in vier gleichmäßige Schichten teilen.
2. Die erste Schicht auf einen Tortendrehteller legen und eine Portion Frischkäse-Sahne-Creme gleichmäßig darauf verteilen.
3. Die nächste Kuchenschicht vorsichtig darauflegen, leicht andrücken und ebenfalls mit Creme bestreichen.
4. Diesen Vorgang mit den nächsten beiden Schichten wiederholen.
5. Die restliche Frischkäse-Sahne-Creme verwenden, um den gesamten Kuchen von oben und den Seiten gleichmäßig zu bestreichen. Zuerst eine dünne Schicht als Krümel Fang auftragen und kurz kühlen, danach die endgültige Schicht auftragen und glätten.
6. Nach Belieben mit Früchten oder anderem Dekor dekorieren.
7. Die Torte für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.