

## Springform mit Transportdeckel

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
www.tchibo.de

### de Produktinformation

#### Die Antihafbeschichtung

Die Backform ist 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. 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 und den Transportdeckel 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

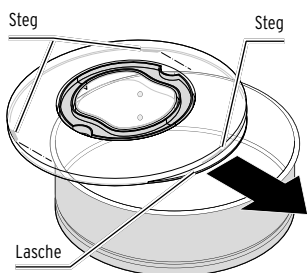
- **Vorsicht beim Herausziehen der heißen Backform aus dem Ofen. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen!** Stellen Sie die heiße Backform auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Sie können auch Backpapier verwenden.
- ▷ 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

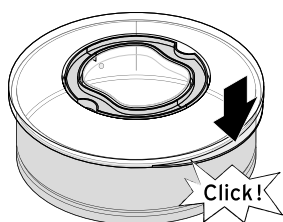
- ▷ Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä.
- ▷ Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Backform jedoch vor dem Reinigen ausreichend abkühlen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- ▷ Trocknen Sie die Backform und den Transportdeckel gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie beides trocken.
- Die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

#### Der Transportdeckel

- **Stellen Sie die Backform nie mit dem Transportdeckel in den heißen Ofen!**
- ▷ Lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen, bevor Sie den Transportdeckel auf die Form setzen.



- ▷ Setzen Sie den Deckel so auf die Backform, dass die beiden hinteren Stege unter dem Rand der Form einhaken.



- ▷ Drücken Sie den Deckel dann an der vorderen Lasche fest nach unten, damit auch der vordere Steg hör- und spürbar unter dem Rand einhakt.
- ▷ Bevor Sie die Backform an den Griffen anheben, kontrollieren Sie, ob der Transportdeckel fest auf der Form sitzt. Der Deckel muss hör- und spürbar einrasten.

- ▷ Zum Abnehmen ziehen Sie den Deckel an der vorderen Lasche hoch und heben ihn dann von der Form ab.

Heidelbeerkuchen mit Vanille-Baiser

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 Eigelb
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 400 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 140 g Zucker
- 300 g Heidelbeeren

Für die Baisermasse:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Vanille-Extrakt

Außerdem:

Butter zum Einfetten, Mehl für die Arbeitsfläche

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten (plus ca. 30 Minuten zum Kühlen und 30 Minuten Backzeit)

Zubereitung

**Für den Mürbeteig** Mehl und Backpulver mischen. Mit den restlichen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

**Für den Belag** 300 ml Milch aufkochen. Die restliche kalte Milch mit dem Puddingpulver und 40 g Zucker verrühren. In die kochende Milch einrühren, aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen und unter Rühren lauwarm abkühlen lassen. Die Heidelbeeren in ein Sieb geben, abspülen, abtropfen lassen und trocken tupfen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Butter einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte ausrollen, die Springform damit auslegen und einen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen, den Vanillepudding daraufgießen und glatt streichen. Die Heidelbeeren darüber verteilen und im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Den restlichen Zucker hinzugeben und so lange weiter schlagen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben und die Masse steife Spitzen bildet und seidig matt glänzt. Vanille-Extrakt dazuquirlen.

Die Backform mit dem Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen und die Eiweißmasse mit einem Esslöffel wellenförmig auf den Heidelbeeren verstreichen. Zurück in den Ofen schieben und weitere 10 Minuten backen, bis die Baisermasse goldbraune Spitzen bildet. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz in der Backform ruhen lassen. Anschließend den Springformrand lösen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Versunkener Kirschkuchen

Zutaten

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| 400 g Süßkirschen<br>(ersatzweise Kirschen aus dem Glas) | 5 zimmerwarme Eier (Gr. M) |
| 200 g weiche Butter                                      | 300 g Mehl                 |
| 250 g Zucker   | 1/2 Päckchen Backpulver    |
| 1 Msp. Salz  | 200 g gemahlene Mandeln    |
| 1 TL Vanille-Extrakt                                     | 150 g Joghurt              |

Außerdem:

weiche Butter und Mehl für die Form, Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten (plus ca. 50 Minuten Backzeit)

Zubereitung

Die Backform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kirschen waschen, eventuell noch vorhandene Stiele entfernen, die Früchte trocken tupfen und entsteinen. Alternativ Kirschen aus dem Glas in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker, Salz und Vanille-Extrakt in eine hohe Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver und Mandeln mischen und über die Butter-Ei-Masse sieben. Den Joghurt hinzugeben und alles mit einem Kochlöffel zügig unterrühren. Zum Schluss die Kirschen unterheben.

Den Teig in die Backform geben und glatt streichen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit gegebenenfalls lose mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten in der Backform ruhen lassen. Dann vorsichtig den Springformrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH  
 © 2025 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH  
 Alle Rechte vorbehalten