



Mini-Tarteförmchen

 Produktinformation und Rezept

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de

Artikelnummer: 728 679

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Mini-Tarteförmchen aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihafte Wirkung. Dadurch lassen sich die fertigen Küchlein besonders leicht herauslösen – ein Einfetten der Förmchen ist in der Regel nicht notwendig.

Die Mini-Tarteförmchen aus Silikon sind lebensmittelecht, hitze- und kältebeständig, formstabil und auslaufsicher, auch ohne Blech verwendbar und spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

- Die Backförmchen sind für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °C geeignet.
- Die Backförmchen sind für den Gebrauch in Backofen oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen-Herstellers.
- Bei Verwendung im Backofen werden die Backförmchen sehr heiß! Es besteht Verbrennungsgefahr. Fassen Sie die heißen Backförmchen nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
- Schneiden Sie in den Backförmchen keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Die Backförmchen werden dadurch beschädigt.
- Stellen Sie die Backförmchen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
- Die Backförmchen sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backförmchen kommen. Diese sind weder gesundheits-schädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backförmchen.
- Durch das Material der Backförmchen kann sich die Backzeit um bis zu 20% verkürzen, wenn Sie Ihre vertrauten Rezepte verwenden. Beachten Sie auch die Herstellerangaben Ihres Backofens bezüglich Temperatur und Backzeit.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Backförmchen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
 - Pinseln Sie das Innere der Backförmchen anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
-

Gebrauch

- Spülen Sie die Backförmchen vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- Ein Einfetten ist nur notwendig ...
... vor dem ersten Gebrauch,
... nach der Reinigung in der Spülmaschine,
... bei der Verarbeitung von fettfreien (z.B. Biskuitteig) oder sehr schweren Teigen.
- Nehmen Sie das Gitterrost aus dem Backofen und stellen Sie die Backförmchen darauf, bevor Sie sie befüllen. Das erleichtert den Transport.
- Bevor Sie die fertigen Küchlein aus den Förmchen lösen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen.
In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Küchlein und Backförmchen entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie die Backförmchen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Mürbeteigtörtchen mit Puddingcreme und Beeren

Für 6 Mini-Tarteförmchen

Zutaten für den Mürbeteig:

200 g Weizenmehl Typ 405

100 g Margarine oder weiche Butter

40 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Ei (Größe M)

1 Prise Salz

Zutaten für die Cremefüllung:

500 ml Milch

1 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen

3 EL Zucker

1 Bio-Zitrone (Saft + 2 TL Abrieb)

Zum Dekorieren:

250 g frische Beeren (z.B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Mürbeteig rasch miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.
3. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Unterlage ausrollen. Mit Hilfe eines der Mini-Tarteförmchens 6 Kreise ausstechen und in die Förmchen legen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und ca. 20 Minuten backen. Die fertigen Tartelletes anschließend vollständig auskühlen lassen.

4. Für die Cremefüllung 50 ml Milch abmessen und das Puddingpulver damit anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Das Puddingpulver einrühren und einmal aufkochen lassen. Anschließend den Pudding vollständig abkühlen lassen.
5. Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb zum Pudding hinzufügen und unterrühren.
6. Die Zitronen-Pudding-Creme auf die ausgekühlten Tartelettes füllen. Nach Belieben mit den Beeren dekorieren und servieren.