

Springbackform mit Glasboden

 Produktinformation und Rezept

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

Artikelnummer: 730 203

Wichtige Hinweise

-  +210°C
-18°C Der Artikel ist für einen Temperaturbereich von -18 °C bis +210 °C geeignet.
-  Der Artikel ist auch für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet und damit optimal einsetzbar für Eis- und Kühlschrantorten.
- Die Springformrand aus Silikon ist extrem flexibel und lässt sich nach dem Backen einfach vom Backgut ablösen. Verwenden Sie keine Messer oder spitzen Hilfsmittel, um das Material nicht zu beschädigen.
-  Schneiden Sie an bzw. auf dem Silikon keine Speisen und verwenden Sie keine spitzen Hilfsmittel, um das Material nicht zu beschädigen.
- Der Glasboden schließt - selbst bei dünnflüssigen Teigen - auslaufsicher mit dem Silikonrand ab. Füllen Sie jedoch keine reinen Flüssigkeiten ein.
- Heben Sie die Backform zum Transportieren nicht nur am Silikonrand an, sondern immer am Glasboden, da sich sonst unter Umständen der Silikonrand vom Boden lösen kann.
-   Stellen Sie die Springbackform nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder andere Wärmequellen.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen des Glasbodens.
- Der Glasboden darf nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie den heißen Glasboden nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage.
-  Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie die Springbackform aus dem Backofen nehmen. Silikonrand und Glasboden werden sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Durch Fette kann sich der Silikonrand nach einiger Zeit verfärben. Diese Verfärbungen sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.

-  Der Silikonrand und der Glasboden sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie den Silikonrand aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

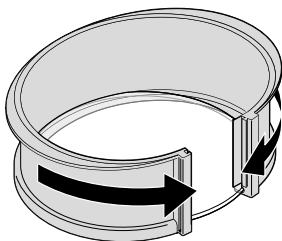
Reinigen

- ▷ Reinigen Sie den Silikonrand und den Glasboden vor dem ersten und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Hilfsmittel. Trocknen Sie alle Teile anschließend gut ab.

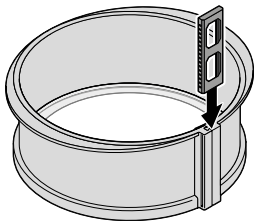
Gebrauch

- ▷ Bringen Sie den Silikonrand am Glasboden an (siehe unten). Fetten Sie die Form vor dem Befüllen mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie den Glasboden ggf. zusätzlich mit Mehl. Alternativ können Sie die Form auch mit Backpapier auslegen.
- ▷ Bevor Sie den Silikonrand entfernen, um das fertige Backgut aus der Form herauszunehmen, lassen Sie Backgut und Form mindestens 10 Minuten abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Sie können das fertige Backgut direkt auf dem Glasboden schneiden und servieren.

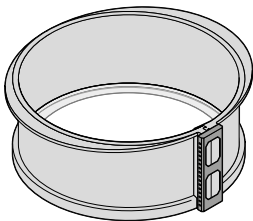
1.



2.



3.



Versunkener Apfelkuchen

Zutaten

75 g Margarine oder Butter

75 g Apfelmus

250 g Mehl

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

1 TL Backpulver

4-6 kleine Äpfel

1 EL Zitronensaft

1 Prise Zimt

Zubereitung

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Tipp: Legen Sie die Apfelspalten in eine Schale und bedecken Sie sie mit Wasser und 1 EL Zitronensaft, damit sie nicht braun anlaufen.

2. Den Silikonrand am Glasboden anbringen und Form einfetten. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen.

3. Margarine bzw. Butter in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Apfelmus, Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier unterrühren, bis alles eine schaumige Teigmasse ergibt.

4. Teig in die vorbereitete Form füllen und die Apfelspalten leicht in den Teig drücken, so dass sie halb versinken.

5. Den restlichen Zucker mit dem Zimt vermischen und über den Kuchen streuen.

6. Den Kuchen ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen, anschließend in der Form auskühlen lassen.