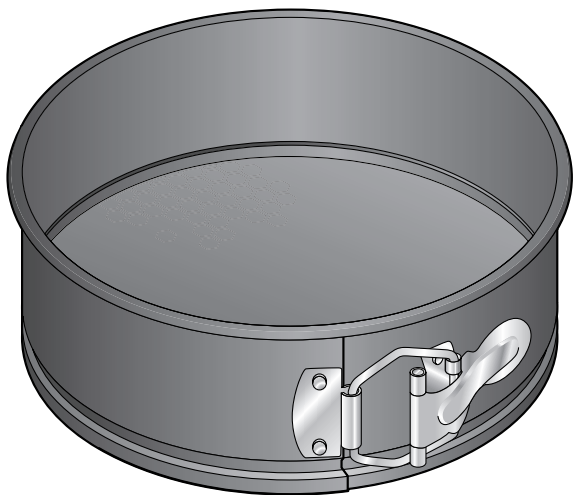




Mini-Springbackform



Produktinformation und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Damit Sie gleich mit dem Backen beginnen können, haben wir ein Rezept beigefügt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Backform und guten Appetit!

Ihr Tchibo Team



Ausgezeichnete Produktqualität, sorgsame Auswahl und exklusive Herstellung. Nur ein Produkt, das diese Kriterien erfüllt, trägt das Qualitätssiegel von Tchibo.

Weitere Informationen unter:
www.tcm-quality.com

Die Antihaftbeschichtung

Die Form ist mit einer Antihaftbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen, scheuernden oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen.

Sollte das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die Form mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Form danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Form ist nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

Fetten Sie die Form vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bevor Sie den Kuchen aus der Form stürzen bzw. herausnehmen, lassen Sie ihn einige Minuten abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und es entsteht eine Luftschicht zwischen Kuchen und Backform.

Reinigen Sie die Form möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Mit einer Spülbürste aus Kunststoff mit weichen flexiblen Borsten entfernen Sie hartnäckige Teigreste aus den Ritzen. Trocknen Sie die Form gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie sie trocken.

Apfelkuchen aus Rührteig

Zutaten

- 100 g Butter
- 85 g Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 110 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 2-3 mittelgroße Äpfel
- 1 EL gehackte Haselnüsse (nach Geschmack)
- Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung

1. Eiweiß und Eigelb trennen.
Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des Zuckers dazugeben und weiterschlagen.
2. Butter, Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Backpulver mit Mehl vermischen und unterrühren. Den Eischnee unterheben.
3. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus-schneiden. Die Oberfläche mit der Gabel einritzen.
4. Die Springform mit Butter ausfetten.
Den Teig einfüllen. Die Äpfel auf dem Teig verteilen.
Mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene,
bei 180 °C Ober- und Unterhitze oder bei 160 °C Umluft
ca. 40 Minuten backen.
6. Kuchen nach dem Backen etwas auskühlen lassen. Danach aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.