



Mini-Tarteletteformen

 Produktinformation und Rezepte

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Die Mini-Tarteletteformen aus Silikon sind extrem flexibel und haben eine Antihafteffekt. Dadurch lassen sich die Küchlein besonders leicht herauslösen – ein Einfetten der Formen ist in der Regel nicht notwendig.

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

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team

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

Artikelnummer: D 312 014

Wichtige Hinweise

- Die Backförmchen sind für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
- Die Backförmchen sind nur für den Gebrauch in Backofen, Mikrowelle oder Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen- bzw. Mikrowellen-Herstellers.
- 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 gesundheitsschädlich 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. Bisquitteig) 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 Küchlein aus den Backförmchen stürzen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und es entsteht eine Luftschicht zwischen Backgut und Backförmchen.
- Reinigen Sie die Backförmchen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.

Grundrezept Mürbeteig

Zutaten für ca. 660 g Teig

ca. 3 Std. 50 Min. Zubereitung

200g	Butter	1	Ei (50 g)
100 g	Zucker	300g	Mehl
1/2	Vanilleschote	2 g	Backpulver
1/2 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone		
1	Prise Salz	1	Ausstecher (7 cm Ø oder Dessertring)
1	Eigelb (20 g)		

Zubereitung

1. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit Zucker mit den Händen verkneten. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Vanillemark, Zitronenschale und Salz zur Zucker-Butter-Mischung geben. Nach und nach Eigelb und Ei mit einem großen Spatel unterkneten.
3. Mehl und Backpulver mischen, zügig unter die Butter-Eier-Masse kneten, bis der Teig glatt ist. Zur Kugel formen und in Folie eingewickelt ca. 3 Std. kalt stellen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Kreise ausstechen, die Förmchen damit auslegen. Überstehenden Teig abschneiden.

Tip: Übrig gebliebener Teig lässt sich gut einfrieren.

Am besten portionsweise in Folie wickeln und bei Bedarf am Vorabend im Kühlschrank auftauen lassen, und dann z.B. Plätzchen daraus backen.

Mini-Lime-Pies

Zutaten für 24 Tarteletteförmchen

ca. 40 Min. Zubereitung | 3 Std. Ruhen | 26 Min. Backen

500 g	Mürbeteig	6	Eiweiß
6	Eigelb (120 g)	200 g	Zucker
500 g	gezuckerte Kondensmilch		Butter für die Förmchen Mehl zum Arbeiten
200 ml	Limettensaft (8 Bio-Limetten)	1 Ausstecher (7 cm Ø oder Dessertring)	
2 EL	Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)	1 Spritzbeutel mit einer Lochtülle	
30 g	abgeriebene Limettenschale (8 Bio-Limetten)		

Zubereitung

1. Den Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten und ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa messerrückendick (ca. 3 mm) ausrollen.
2. Mit einem Ausstecher 24 Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die Förmchen legen, den Rand mit restlichem Teig belegen.
3. Den Ofen auf 180° vorheizen. 6 Eigelb mit Kondensmilch, Limettensaft, Likör und Limettenschale gut verrühren. Die Füllung gleichmäßig auf die Tartelettes verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Törtchen aus den Förmchen lösen und auf ein Backblech setzen.

4. Den Ofen auf 210° (Oberhitze) oder den Backofengrill vorheizen. Für das Baiser 6 Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Dann übrigen Zucker nach und nach unterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist.
5. Eischnee mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle in Spitzen auf die Törtchen spritzen oder mit einem Löffel auf den Törtchen verteilen. Im Ofen (oben) 2 - 6 Min. backen.

Tipp: Kondensmilch wurde früher gezuckert, um sie haltbarer zu machen. Heute wird die Haltbarkeit anders verlängert. Man bekommt sie in fast allen Supermärkten. In Spanien gibt man für den „Café bombón“ zuerst eine Schicht gezuckerte Kondensmilch in die Tasse und darüber eine Schicht starken Kaffee. Die Brasilianer machen ihre „Brigadeiros“ (eine Pralinensorte) damit.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten