



# Törtchen-Backform

 Produktinformation und Rezept

## 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 die Törtchen nicht in der Backform.
- Bleibt das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

## Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Backform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen.
- Die Backform ist **nicht spülmaschinengeeignet**.

## Gebrauch

- Fassen Sie die heiße Backform nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
- Fetten Sie die Mulden der Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- Bevor Sie die Törtchen aus der Backform herausnehmen, lassen Sie Törtchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Törtchen und Backform entsteht eine Luftschicht.
- Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit **weichen Borsten** entfernen. Trocknen Sie die Backform gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen. Lagern Sie die Backform trocken.

# Zitronentörtchen

**Für 4er-Törtchen-Backform (4 Törtchen à 6 Stücke)**

**Zubereitung: 40 Min. | Backen: ca. 45 Min. | Pro Stück ca. 225 kcal**

## Zutaten

### für den Zitronenteig:

250 g Butter

1 Bio-Zitrone

250 g Mehl (Type 405)

150 g Speisestärke

1 ½ TL Backpulver

250 g Zucker

5 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

### für die Glasur und Dekoration:

1 Bio-Zitrone

250 g Puderzucker

gelbe Speisefarbe

Außerdem:

weiche Butter und

Mehl für die Form

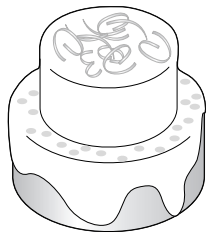
## Zubereitung

1. Die Mulden der Backform ausfetten und mit Mehl ausstäuben, überschüssiges Mehl wieder aus der Form klopfen. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 160 °C (Umluft) vorheizen. Die Butter in einem Topf bei schwacher bis mittlerer Hitze zerlassen. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft (ca. 5 EL) auspressen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer Schüssel mischen und sieben.
2. Zucker, Eier, Zitronenschale und Salz in einer zweiten Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts auf höchster Stufe ca. 5 Min. hellcremig aufschlagen. Die Hälfte der Mehlmischung mit der Hälfte der zerlassenen Butter auf niedrigster Stufe unter die Creme rühren. Die restliche Mehlmischung und Butter ebenso unterrühren. Zum Schluss den Zitronensaft unterrühren.
3. Den Teig gleichmäßig in die Mulden der Backform verteilen und glatt streichen. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 40 Min. backen. Ein Holzstäbchen in ein Törtchen stechen und wieder herausziehen -

wenn kein Teig daran haften bleibt, sind die Törtchen fertig. Andernfalls noch kurz weiterbacken.

Die Backform aus dem Backofen nehmen und die Törtchen ca. 5 Min. in der Form abkühlen lassen. Dann den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen und die Törtchen auf ein Kuchengitter stürzen. Lauwarm abkühlen lassen.

4. Inzwischen für die Zuckerglasur die Zitrone heiß waschen und trocken reiben, die Schale mit einem Zestenreißer in dünnen Streifen abschälen und für die Dekoration beiseite stellen (oder die Zitrone dünn abschälen und die Schale in feine Streifen schneiden). Den Zitronensaft auspressen. Den Puderzucker mit so viel Zitronensaft (ca. 4-5 EL) verrühren, dass eine dickflüssige Zuckerglasur entsteht.
5. Ca. 2 EL Glasur abnehmen und in einem Schälchen mit einigen Tropfen gelber Speisefarbe verrühren. Die noch warmen Törtchen mit der weißen Zitronenglasur überziehen. Die Glasur trocknen lassen.
6. Mithilfe eines Spritzbeutels oder eines Teelöffels aus der gelb gefärbten Glasur kleine Punkte (ca. 3 mm Ø) rundum auf die untere Hälfte der Törtchen setzen, die Törtchen-Oberfläche mit Zitronenzesten verzieren. Alles trocknen lassen.



Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2016 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten

**Artikelnummer: 325 252**

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)