



Portions- und Ofengläser

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihren neuen Portions- und Ofengläsern kommen z.B. Schichtsalate und -desserts besonders schön zur Geltung.

Die Gläser sind aus hochwertigem Borosilikatglas und bis 230 °C backofengeeignet. Sie sind z.B. auch zum Karamellisieren von Crème brûlée geeignet.

Lesen Sie aufmerksam die Hinweise, die wir für Sie zusammengestellt haben.

Damit Sie Ihre Portions- und Ofengläser gleich ausprobieren können, finden Sie auf diesem Blatt ein Rezept.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

de Produktinformation und Rezept

Wichtige Hinweise

- Die Portions- und Ofengläser eignen sich sowohl für den Gebrauch im Backofen und in der Mikrowelle als auch im Kühlschrank und im Gefriergerät.
- Frieren Sie in den Portions- und Ofengläsern keine Flüssigkeiten ein. Durch deren Ausdehnung könnten die Gläser zerbrechen.
- Die Portions- und Ofengläser sind temperaturbeständig von -40 °C bis +230 °C.
- Stellen Sie die Portions- und Ofengläser nicht in offene Flammen, auf heiße Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Wenn Sie in den Portions- und Ofengläsern erhitzen bzw. backen, fassen Sie sie nur mit Backhandschuhen o.Ä. an. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Wenn Sie die Portions- und Ofengläser aus dem Ofen holen, halten Sie sie gut fest, damit sie Ihnen nicht aus den Händen rutschen.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Portions- und Ofengläser.
- Die heißen Portions- und Ofengläser dürfen nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
Stellen Sie die heißen Portions- und Ofengläser z.B. nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage.
- Stellen Sie die heißen Portions- und Ofengläser immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.

- Geben Sie Tiefkühlkost erst nach vollständigem Auftauen in die Portions- und Ofengläser.
- Wenn das Glas Beschädigungen wie Risse oder angeschlagene Stellen aufweist, darf der Artikel nicht mehr verwendet werden, da er sonst vollständig zerbrechen könnte.
- Reinigen Sie die Portions- und Ofengläser vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten, spitzen Gegenstände oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie sie anschließend gut ab.
- Die Portions- und Ofengläser sind auch spülmaschinengeeignet.
- Wenn Sie Flüssigkeiten in den Gläsern erhitzen, beachten Sie folgende Hinweise: Das Erhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Durch die Erschütterung beim Entnehmen kann die Flüssigkeit dann explosionsartig überkochen.
Stellen Sie einen mikrowellen-geeigneten Löffel o.Ä. mit in die Flüssigkeit und rühren Sie sie nach der Hälfte der Zeit um. Warten Sie nach dem Erhitzen kurz, tippen Sie den Löffel vorsichtig an und rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie sie aus dem Garraum nehmen.
Beachten Sie auch die Hinweise in der Anleitung Ihrer Mikrowelle.

Rezept

Winter-Crumble mit Vanille-Quark

Zutaten für den Crumble	100 g Haferflocken (zart)
200 g Zwetschgen	90 g brauner Zucker
200 g säuerliche Äpfel	75 g Mehl
30 g Zucker	90 g weiche Butter
1 gestr. TL Zimt + 1/2 TL Zimt für die Kruste	Zutaten für das Topping
1 Bio-Zitrone	300 g Sahnequark
1 geh. TL Speisestärke	1 Pkt Vanillezucker
	1 TL brauner Zucker

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Die Äpfel waschen (nach Bedarf schälen), vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Etwas Schale von der Zitrone reiben und beiseite stellen. Zitrone auspressen.
3. Das Obst mit dem Zucker, 1 TL Zimt, 2 EL Zitronensaft und der Speisestärke mischen und anschließend auf die 4 Gläschen verteilen.
4. Die Butter mit den Haferflocken, 1/2 TL Zimt, dem braunen Zucker und dem Mehl mit den Händen oder den Knethaken des Handrührers zu krümeligen Streuseln verkneten und diese auf den Förmchen verteilen.
5. Crumble im Ofen (mittlere Schiene) für ca. 40 Min. goldbraun backen.
6. Als Topping den Quark, Zucker und Vanillezucker vermengen und kurz vor dem Servieren als Klecks auf den heißen Crumble geben. Mit der Zitronenschale bestreuen.