



# Kastenform

**de** Produktinformation und Rezepte

---

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Kastenform aus 3fach emailliertem Metall lassen sich leckere Kuchen, Brot und andere süße oder herzhafte Speisen zubereiten.

Damit Sie gleich loslegen können, finden Sie in dieser Anleitung einige Rezepte.

Damit Sie lange Freude an diesem Emaille-Artikel haben, lesen und beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise zu Gebrauch, Reinigung und Pflege.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und gutes Gelingen!

## Ihr Tchibo Team



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

---

## Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Die Kastenform ist ausschließlich für den Gebrauch im Backofen geeignet. Sie ist ofenfest bis +400 °C.  
Zweckentfremden Sie sie nicht! Sie ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet!
- Fetten Sie die Kastenform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein.  
Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- Gehen Sie mit der heißen Backform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie die heiße Kastenform immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Die Emaille-Oberfläche ist zwar schnitt- und kratzfest, bei intensiver Verwendung von scharfen oder spitzen Hilfsmitteln (wie z.B. Messern) beim Zubereiten von Speisen oder beim Reinigen kann sie jedoch an Glanz verlieren und im ungünstigsten Fall Kratzer davontragen.
- Bevor Sie das fertige Backgut aus der Kastenform herausnehmen, lassen Sie Backgut und Form etwas abkühlen.

In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.

- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Kastenform. Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie die Kastenform keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Form z.B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.

## **Reinigung und Pflege**

- Reinigen Sie die Kastenform vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Kastenform ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer entstehen, wodurch die Emaille - wie Glas - an Glanz verliert.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Kastenform. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie die Kastenform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Kastenform jedoch vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie die Kastenform gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Kastenform trocken.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der weißen Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.

# Eierguss-Gratin

**Für 1 Kastenform (ca. 4 Portionen)**

**675 kcal pro Portion**

**Zubereitung: 20 Min. | Backen: ca. 20 Min.**

## Zutaten

300 g Farfalle

Salz

250 g Zucchini

2 Fleischtomaten

125 g Sahne

1/8 l Milch

3 Eier (Größe M)

Pfeffer

2 TL getrockneter Oregano

1 Dose Gemüsemais (340 g), abgetropft

100 g Käse, geraspelt

Fett und Semmelbrösel für die Form

## Zubereitung

1. Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. Inzwischen die Zucchini waschen, putzen und in dünne Streifen hobeln. Tomaten waschen und ohne Stielansätze in schmale Spalten schneiden.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen. Die Form einfetten, mit Bröseln ausstreuen.
3. Sahne, Milch und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Nudeln und Mais mit dem Guss mischen und in die Form geben. Zucchini und Tomaten darauf verteilen. Mit dem Käse bestreuen und im Ofen (mittlere Schiene) ca. 20 Min. backen.

# Schnelles Dinkelbrot

**Für 1 Kastenform (ca. 16 Scheiben)**

**145 kcal pro Scheibe**

**Zubereitung: 5 Min. | Backen: ca. 50 Min.**

## Zutaten

650 g Dinkel-Vollkornmehl

Salz

1 Würfel frische Hefe

1/2 l handwarmes Wasser

Fett für die Form

## Zubereitung

1. Die Form fetten. Das Mehl mit 1 EL Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerbröckeln und auf dem Mehl verteilen.
2. Mit den Knethaken des Handrührgeräts 1/2 l handwarmes Wasser langsam unterarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Den Teig in die Form füllen und im nicht vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) auf mittlerer Schiene ca. 50 Min. backen.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2026 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,

München

Alle Rechte vorbehalten

---

**Artikelnummer: 718 936**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany

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