



Vorspeisen-/Dessertgläser mit Deckel

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihren neuen Vorspeisen-/Dessertgläsern 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. Vorbereitete Desserts können Sie dekorativ mit den Glasdeckeln abdecken.

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

Damit Sie Ihre Vorspeisen-/Dessertgläser gleich ausprobieren können, finden Sie auf diesem Blatt ein Rezept.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team

Artikelnummer: 714 939

 **Produktinformation und Rezept**

Wichtige Hinweise

- Die Vorspeisen-/Dessertgläser mit Deckel eignen sich für den Gebrauch im Backofen.
Verwenden Sie die Deckel im Backofen jedoch immer mit Bedacht.
In der Mikrowelle dürfen die Gläser nur ohne Deckel verwendet werden.
- Die Gläser und die Deckel sind temperaturbeständig bis +230 °C.
- Stellen Sie die Gläser bzw. legen Sie die Deckel nicht in offene Flammen, auf heiße Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Wenn Sie Speisen in den Gläsern erhitzen bzw. backen, fassen Sie Gläser und Deckel nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Wenn Sie die Gläser aus dem Ofen holen, halten Sie Gläser und Deckel gut fest, damit sie Ihnen nicht aus den Händen rutschen.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Gläser und der Deckel.
- Die heißen Gläser und Deckel dürfen nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann.
Es besteht Verletzungsgefahr!
Stellen Sie die heißen Gläser bzw. legen Sie die heißen Deckel z.B. nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage.
- Stellen Sie die heißen Gläser immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage und legen Sie auch die Deckel nur dort ab.
- Gläser und Deckel müssen die gleiche Temperatur haben, wenn Sie die Deckel auf die Gläser setzen.

- Geben Sie Tiefkühlkost erst nach vollständigem Auftauen in die Gläser.
- 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 Gläser und die Deckel 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 Gläser und die Deckel 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

200 g Zwetschgen

200 g säuerliche Äpfel

30 g Zucker

1 gestr. TL Zimt + 1/2 TL Zimt
für die Kruste

1 Bio-Zitrone

1 geh. TL Speisestärke

100 g Haferflocken (zart)

90 g brauner Zucker

75 g Mehl

90 g weiche Butter

Zutaten für das Topping

300 g Sahnequark

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 Gläser 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 Gläsern 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.