

Ofenkäse-Bereiter

Oven cheese maker

Moule pour fromage rôti

Nádoba na zapečený sýr

Forma do zapiekania sera

Nádoba na zapekanie syra

Sajtsütő edény

Fırın peyniri hazırlayıcı

- de

en

fr

cs
- Produktinformation

Product information

Fiche produit

Informace o výrobku

- Informacja o produkcie

Informácia o výrobku

Termékismertető

Ürün bilgisi

Verwendungszweck
Die Form und der Deckel sind für den Gebrauch im Backofen bis max. +200 °C geeignet.
Sie können die Auflaufform und den Deckel auch in der Mikro- welle verwenden. Beachten Sie dabei auch die Hinweise in der Gebrauchsanleitung der Mikrowelle.
Sie können mit der Form auch süße oder herzhafte Speisen wie Aufläufe, Gratins etc. zubereiten. Der Deckel kann als zusätzliche flache Ofenform verwendet werden.
Zweckentfremden Sie den Artikel nicht!
Sicherheitshinweise
• Die Form und der Deckel werden beim Backen sehr heiß. Fassen Sie die Form und den Deckel nur mit Topflappen o.Ä. an, wenn Sie sie aus dem Backofen herausnehmen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
• Stellen Sie die heiße Form oder den heißen Deckel immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.

Intended use
The dish and lid are suitable for use in the oven at tempera- tures up to max. +200 °C.
You may also use the dish and the lid in the microwave. Please observe the information in the instructions for use of the microwave.
The dish can also be used to prepare sweet or savoury meals such as casseroles, gratin, etc. The lid can be used as an additional flat oven dish.
Only use the product for its intended purpose!
Safety warnings
• The dish and lid become very hot when used in the oven. Always use an oven glove, or something similar, to hold the dish and lid when taking them out of the oven. There is a risk of burns!

Domaine d'utilisation
Le moule et le couvercle sont conçus pour une utilisation au four jusqu'à +200 °C max.
Le moule et le couvercle conviennent également à une utilisation au micro-ondes. Ce faisant, respectez également les consignes figurant dans le mode d'emploi de votre micro-ondes.
Avec ce moule, vous pouvez aussi réaliser des plats sucrés tels que des soufflés, gratins, etc. Le couvercle peut servir de moule plat supplémentaire pour le four.
N'utilisez pas l'article pour un autre usage que celui auquel il est destiné!
Consignes de sécurité
• Pendant la cuisson, le moule et le couvercle chauffent fortement. Lorsque vous sortez le moule et le couvercle du four, ne le faites qu'avec des maniques ou autres objets similaires. Il y a risque de brûlure!

Účel použití
Forma a víko jsou vhodné pro používání v pečicí troubě do max. 200 °C.
Formu a víko můžete také používat v mikrovlnné troubě. Dodržujte také pokyny uvedené v návodu k použití mikrovlnné trouby.
V této nové formě můžete připravovat sladké a slané pokrmy, jako jsou např. nákypy a gratinované pokrmy apod. Víko lze použít také k zakrytí formy a jako dodatečnou plochou zapé- kací formy.
Nepoužívejte výrobek k jiným než určeným účelům!
Bezpečnostní pokyny
• Forma a víko jsou během pečení velmi horké. Když budete formu a víko vyjmát z pečicí trouby, dotýkejte se jich pouze pomocí chňapek nebo podobných předmětů. Hrozí nebezpečí popálení!

Przeznaczenie
Forma oraz pokrywka nadają się do użycia w piekarniku do temperatury maks. +200°C.
Formy i pokrywki można używać również w kuchence mikro- falowej. Należy przestrzegać przy tym również wskazówek zawartych w instrukcji użytkowania Kuchenki mikrofalowej. W formie można przygotować również słodkie lub pikantne potrawy, takie jak zapiekanki, gratin itp. Pokrywka może służyć jako dodatkowa płaska forma do zapiekania.
Nie należy używać produktu niezgodnie z przeznaczeniem!
Wskazówki bezpieczeństwa
• Podczas pieczenia forma oraz pokrywka nagrzewają się do wysokich temperatur. Podczas wyjmowania formy i pokrywki z piekarnika należy chwytać je tylko przez łapki do garnków itp. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

• Gorącą formę i pokrywkę należy zawsze stawiać na odpo- wiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
• Nie poddawać formy ani pokrywki naglemu działaniu skraj- nych temperatur. Nie stawiać gorącej formy ani gorącej pokrywki na zimnym, wilgotnym lub wrażliwym podłożu (np. na kamiennym blacie kuchennym). W razie potrzeby podłożyć drewnianą deseczkę itp.
• Unikać uderzania formą oraz pokrywką o twarde podłoże podczas odstawiania.
• Mrożonki wkładać do formy dopiero po ich całkowitym rozmrożeniu.
• Nie umieszczać formy ani pokrywki na płycie kuchennej, na otwartym ogniu, na dnie piekarnika lub na innych źró- dłach ciepła.
• Nie przesuwać formy ani pokrywki po płycie szklano-cera- micznej. Może to prowadzić do powstania niepożądanych śladów!

Reinigung und Pflege
• Reinigen Sie die Form und den Deckel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und ei- nem milden Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten oder Scheuer- schwämme. Trocknen Sie beides anschließend gut ab. Die Auflaufform und der Deckel sind auch spülmaschinenge- eignet.
Rezepte
Gebackener Camembert mit roter Grütze
Zutaten
1 großer Camembert, 2-3 EL Olivenöl, 1 Glas rote Grütze, Frische Himbeeren, Heidelbeeren und/oder Preiselbeeren, Baguette, Cracker oder Brezel zum Dippen

Cleaning and care
• Clean the dish and the lid with hot water and a mild washing- up liquid before using them for the first time and after every further use. Do not use any caustic cleaning products, hard brushes or abrasive sponges. Then dry both parts thoroughly. The dish and lid are also dishwasher-safe.
Recipes
Baked camembert with a red berry compote
Ingredients
1 large camembert, 2-3 tbsp olive oil, 1 jar red berry compote (or jam), fresh raspberries, blueberries and/or cranberries, baguette, crackers or pretzels for dipping

Nettoyage et entretien
• Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez le moule et le couvercle à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle doux. N'utilisez jamais de détergents agressifs, de brosses dures ou d'éponges à récurer. Ensuite, essayez-les soigneusement. Le moule et le couvercle sont également lavables au lave-vaisselle.
Recettes
Fromage rôti avec coulis de fruits rouges
Ingrédients
1 grand fromage à pâte molle, 2-3 c.s. d'huile d'olive, 1 bocal de coulis de fruits rouges, framboises fraîches, myrtilles et/ou aïrelles, baguette, cracker ou brezel pour saucer

Čištění a ošetřování
• Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte formu horkou vodou s trochou šetrného prostředku na mytí nádobí. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče nebo abrazivní houbičky. Poté obojí dobře utřete.
Zapékací forma a víko jsou vhodné také do myčky.
Recepty
Zapečený camembert s višňovou marmeládou
Přísady
1 velký camembert, 2-3 lžice olivového oleje, 1 sklenice višňové marmelády, čerstvé maliny, borůvky a/nebo brusinky, bageta, krekry nebo preclík k namáčení

Czyszczenie i pielęgnacja
• Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym ko- lejnym użyciu należy umyć formę oraz pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować ostrych środków czyszczących, twardych szczotek ani gąbek do szorowania. Następnie do- brze osuszyć formę i pokrywkę.
Forma do zapiekania i pokrywka nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń.
Przepisy
Zapiekany ser camembert z wiśniową marmoladą
Składniki
1 duży camembert, 2-3 łyżki oliwy z oliwek, 1 słoik marmolady wiśniowej, świeże maliny, borówki czarne i/lub borówki brusz- nica, bagietka, krakersy lub precel do dipu

Zubereitung
1. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Den Camembert ausgepackt in die Form legen.
3. Den Camembert mit reichlich Öl bestreichen, Deckel schlie- ßen und auf mittlerer Schiene ca. 10 Min backen.
4. Während der Backzeit die rote Grütze mit den frischen Früchten mischen.
5. Nach ca. 10 min kontrollieren, ob der Camembert bereits weich ist und aus dem Ofen holen.
6. Die Soße über den Käse geben und entweder pur oder mit ein wenig Brotgebäck genießen.
Gebackener Ziegenkäse mit Thymian, Honig und Walnüs- sen
Zutaten
1 großes Stück Ziegenkäse, 2-3 frische Thymian Zweige, 2 TL Honig oder als Alternative Ahornsirup, 35g Walnüsse, Olivenöl, Baguette, Cracker oder Brezel zum Dippen

Preparation
1. Preheat the oven to 160°C fan-assisted.
2. Place the unwrapped camembert in the dish.
3. Brush the camembert with plenty of oil, close the lid and bake on the middle shelf for approx. 10 minutes.
4. While the camembert is in the oven, mix the red berry compote with the fresh fruits.
5. After approx. 10 minutes, check whether the camembert is already soft and take it out of the oven.
6. Pour the sauce over the cheese and enjoy either on its own or with a little bread.
Baked goat cheese with thyme, honey and walnuts
Ingredients
1 large piece of goat cheese, 2-3 sprigs of fresh thyme, 2 tsp honey or maple syrup as an alternative, 35 g walnuts, olive oil, baguette, crackers or pretzels for dipping

Préparation
1. Préchauffer le four à 160 °C (chaleur tournante).
2. Déballer le fromage et le placer dans le moule.
3. Badigeonner généreusement le fromage d'huile, fermer le couvercle et faire cuire env. 10 min. sur la plaque du milieu.
4. Pendant ce temps, mélanger le coulis de fruits rouges avec les fruits frais.
5. Au bout d'env. 10 min, vérifier si le fromage est déjà mou et le sortir du four.
6. Verser le coulis sur le fromage et déguster tel quel ou avec un peu de pain ou autre.
Fromage de chèvre rôti avec du thym, du miel et des noix
Ingrédients
1 gros morceau de fromage de chèvre, 2-3 branches de thym fraîches, 2 c.c. de miel ou sirop d'érable, 35 g de noix, huile d'olive, baguette, cracker ou brezel pour saucer

Příprava
1. Troubu předehejte na 160 °C (horký vzduch).
2. Camembert vyjměte z obalu a vložte do formy.
3. Bohatě jej potřete olivovým olejem, zavřete víko a nechte péct ve střední části trouby cca 10 minut.
4. Mezitím smíchejte višňovou marmeládu s čerstvými plody.
5. Přibližně po 10 minutách zkontrolujte, jestli už je camem- bert měkký a vyndejte ho z trouby.
6. Sýr přelijte omáčkou a vychutnejte si jej spolu s pečivem nebo bez něj.
Zapečený kozí sýr s tymiánem, medem a vlašskými ořechy
Přísady
1 velký kus kozího sýru, 2-3 snítky čerstvého tymiánu, 2 lžičky medu nebo javorového sirupu, 35 g vlašských ořechů, olivový olej, bageta, krekry nebo preclík k namáčení

Sposób przyrządzania
1. Piekarnik nagrzać do temperatury 160° (termoobiegi).
2. Włożyć do formy rozpakowany ser camembert.
3. Posmarować camembert dużą ilością oliwy, zamknąć pokrywkę i piec przez ok. 10 minut na środkowej szynie.
4. Podczas pieczenia wymieszać marmoladę wiśniową ze świeżymi owocami.
5. Po ok. 10 minutach sprawdzić, czy camembert jest już miękki i wyjąć go z piekarnika.
6. Rozprowadzić sos na serze i serwować z pieczywem lub bez pieczywa.
Zapiekany ser kozí z tymiankiem, miodem i orzechami włoskimi
Składniki
1 duży kawałek sera koziego, 2-3 świeże gałązki tymianku, 2 ły- żeczki miodu lub alternatywnie syropu klonowego, 35 g orzechów włoskich, oliwa z oliwek, bagietka, krakersy lub precel do dipu

Zubereitung
1. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Die Form etwas einölen und den Käse ausgepackt in die Form legen.
3. Honig oder Ahornsirup gleichmäßig auf dem Käse verteilen, Thymian und Walnüsse darüber geben und abschließend mit etwas Öl beträufeln.
4. Die Form mit Deckel für etwa 10 min in den Ofen geben. Den Deckel abnehmen und für weitere 5 Minuten backen.
5. Während der Backzeit frisches Brotgebäck aufschneiden und genießen.
Tipps:
• Anwendung auch mit anderen Käsesorten wie Camembert, Brie, Mozzarella, etc. möglich
• Zum Dippen eignen sich Brot, (Salz-) Brezeln oder auch Ge- müsesticks.

Preparation
1. Preheat the oven to 180°C fan-assisted.
2. Oil the dish a little and place the unwrapped cheese in it.
3. Spread honey or maple syrup evenly over the cheese, top with thyme and walnuts and drizzle with a little oil.
4. Put the lid onto the dish and place it in the oven for about 10 minutes. Remove the lid and bake for another 5 minutes.
5. While the cheese is in the oven, cut open some freshly baked bread and enjoy.
Tips:
• Can also be used with other types of cheese such as camembert, brie, mozzarella, etc.
• Bread, (salted) pretzels or vegetable sticks can be used for dipping.

Préparation
1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Huiler légèrement le moule, déballer le fromage et le placer dans le moule.
3. Répartir de manière homogène le miel ou sirop d'érable sur le fromage, poser le thym et les noix dessus, puis parsemer de quelques gouttes d'huile d'olive.
4. Enfourner le moule avec le couvercle pendant env. 10 min. Retirer le couvercle puis faire cuire 5 minutes de plus.
5. Pendant ce temps, découper du pain frais ou autre, puis déguster.
Conseils:
• Possibilité d'utiliser toutes sortes de fromages à pâte molle, p. ex. camembert, brie, mozzarella, etc.
• Pour saucer, vous pouvez prendre du pain, des bretzels (au sel) ou encore des bâtonnets de légumes.

Příprava
1. Troubu předehejte na 180 °C (horký vzduch).
2. Formu lehce potřete olejem, vyjměte sýr z obalu a vložte do formy.
3. Sýr rovnoměrně přelijte medem nebo javorovým sirupem, přidejte tymián a vlašské ořechy a nakonec lehce pokapejte olivovým olejem.
4. Zakryjte formu víkem a vložte na přibližně 10 minut do trouby. Poté odkryjte víko a pečte dalších 5 minut.
5. Mezitím nakrájajte čerstvé pečivo a pak už si jen vychutná- vejte výsledek.
Typy:
• Případně vyzkoušejte i jiné druhy sýra, jako např. camem- bert, brie, mozzarella apod.
• K namáčení se hodí chléb, (slané) preclíky nebo také kousky zeleniny.

Sposób przyrządzania
1. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C (termoobiegi).
2. Naoliwić formę i włożyć do niej rozpakowany ser.
3. Rozsmarować równomiernie miód lub syrop klonowy na serze, położyć na nim tymianek i orzechy włoskie, a następnie skropić odrobiną oliwy.
4. Włożyć formę przykrytą pokrywką na ok. 10 minut do pie- karnika. Zdjąć pokrywkę i piec przez kolejne 5 minut.
5. Podczas pieczenia pokroić świeże pieczywo i serwować.
Porady:
• Można wykorzystać również inne rodzaje sera, np. camem- bert, brie, mozzarella itp.
• Do maczania w dipie można użyć chleba, (słonych) precli, jak również warzywnych sticksów.

Účel použitia

Nádoba a veko sú vhodné na použitie v rúre na pečenie do teploty max. +200 °C.
Zapekaciú nádobu a veko môžete používať aj v mikrovlnnej rúre. Zohľadnite pritom upozornenia v návode na obsluhu svojej mikrovlnnej rúry.
V zapekacej nádobe môžete pripravovať aj sladké alebo slané pokrmy ako zapekané alebo gratinované jedlá atď. Veko sa môže používať ako dodatočná plochá zapekacia nádoba.
Výrobok nepoužívajte na iné účely!

Bezpečnostné upozornenia

• **Nádoba a veko sa pri pečení silne zahrejú.**
• **Pri vyberaní z rúry manipulujte s nádobou a vekom len pomocou kuchynských chňapiek alebo pod.**
• **Hrozí riziko popálenia!**

- Horúcu nádobu alebo veko vždy umiestnite na vhodnú, žiaruvzdornú podložku.
- Nádobu a veko nevystavujte náhlym teplotným zmenám. Nikdy neumiestňujte horúcu nádobu alebo veko napr. na studenú, mokrú alebo citlivú podložku (napr. kamennú pracovnú dosku). Príp. pod ne položte drevenú dosku a pod.
- Zabráňte tvrdým nárazom nádoby alebo veka.
- Zamrazené potraviny vkladajte do nádoby až po úplnom rozmrazení.
- Nádobu alebo veko neumiestňujte na varnú dosku sporáka, otvorený oheň, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- Nádobu alebo veko neposúvajte po sklokeramickej vnorej ploche sem a tam. Mohli by vzniknúť neželané stopy!

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite nádobu a veko horúcou vodou s jemným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky a tvrdé kefy alebo abrazívne špongie. Potom oboje dobre osušte. Zapekaciú nádobu a veko možno umývať v umývačke riadu.

Recepty

Zapekaný syr Camembert s čerešňovou marmeládou

Prísady

1 veľký syr Camembert, 2-3 PL olivového oleja, 1 pohár čerešňovej marmelády, čerstvé maliny, čučoriedky a/alebo brusnice, bageta, kreky alebo praclíky na namáčanie

Príprava

1. Rúru na pečenie predhrejte na 160 °C (teplotvzdušná rúra).
2. Syr Camembert vybaľte a vložte do nádoby.

3. Syr Camembert potrite dostatočným množstvom oleja, nádobu zakryte vekom a pečte na strednej mriežke cca 10 minút.
4. Počas pečenia zmiešajte marmeládu s čerstvými plodmi.
5. Po cca 10 minútach skontrolujte, či je syr Camembert už mäkký a vyberte ho z rúry na pečenie.
6. Syr prelejte ovocnou omáčkou a vychutnajte si ho buď samostatne, alebo s trochou pečiva.

Zapekaný kozí syr s tymiánom, medom a vlašskými orechmi

Prísady

1 veľký kus kozieho syra, 2-3 vetvičky čerstvého tymiánu, 2 lyžičky medu alebo alternatívne javorového sirupu, 35 g vlašských orechov, olivový olej, bageta, kreky alebo praclíky na namáčanie

Príprava

1. Rúru na pečenie predhrejte na 180 °C (teplotvzdušná rúra).
2. Nádobu trochu naolejujte a vložte do nej vybalený syr.
3. Syr rovnomerne potrite medom alebo javorovým sirupom, posypte tymiánom a orechmi a nakoniec pokvapkajte trochou oleja.
4. Nádobu s vekom vložte do rúry na približne 10 minút. Potom odstráňte veko a pečte ďalších 5 minút.
5. Počas pečenia si nakrájajte čerstvé pečivo a vychutnávajte so zapekaným syrom.

Tipy:

- Môže sa použiť aj s inými syrmi, ako je Camembert, Brie, Mozzarella atď.
- Na namáčanie je vhodný chlieb, (solené) praclíky alebo kúsky zeleniny.

Rendeltetés

A sütőforma és a fedél maximum +200 °C-ig a sütőben használhatók.

A sütőforma és a fedél mikrohullámú sütőben is használható. Ekkor vegye figyelembe a mikrohullámú sütő használati útmutatóját.

A formában édes és sós ételeket, pl. felfújtakat, rakott ételeket stb. is készíthet. A fedél további lapos sütőformaként vagy hideg állapotban a tálaláshoz alátétként használható. Csak rendeltetésének megfelelően használja a terméket!

Biztonsági előírások

- **A sütőforma és a fedél sütés közben átforrósodik.**
Amikor kiveszi a sütőből, mindenképpen edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg a sütőformát és a fedelet.
Égési sérülések veszélye áll fenn!
- A forró sütőformát és a forró fedelet mindig megfelelő, hőálló alátétre helyezze.
- Ne tegye ki a sütőformát és a fedelet szélsőséges hőmér-sékleteknek. A forró sütőformát és a fedelet ne helyezze például hideg, nedves vagy érzékeny felületre (pl. kő mun-kafelületre). Adott esetben helyezzen alá egy fa vágódesz-kát vagy hasonlót.
- Ne üsse oda erősen a sütőformát vagy a fedelet valamihez.
- Mélyhűtött élelmiszert csak már teljesen felolvadt állapot-ban tegyen a formába.
- A sütőformát és a fedelet ne helyezze főzőlapra, nyílt lángra, a sütő aljára vagy más hőforrásokra.

- Üvegkerámia főzőlapon ne tologassa a sütőformát és a fe-delet ide-oda. Nemkívánatos nyomok keletkezhetnek rajta!

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a sütőformát és a fedelet forró vízzel és kímé-lő mosogatószerrel. Ne használjon maró tisztítószereket vagy kemény sörtéjű kefét, súrolószivacsot. A tisztítást követően alaposan törölje szárazra mindkettőt. A sütő-forma és a fedél mosogatógépben is tisztíthatók.

Receptek

Sült camembert piros gyümölcskocsonyával (rote Grütze)

Hozzávalók

1 nagy camembert, 2-3 ek. olívaolaj, 1 üveg piros gyümölcs-kocsonya (esetleg meggylekvár, friss málna, áfonya és/vagy vörösfőnya, bagett, kréker vagy sósperec a mártogatáshoz

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt légkeveréses sütéssel 160°C-ra.
2. Helyezze a kicsomagolt camembert-t az edénybe.
3. Kenje meg a camembert-t bő olajjal, zárja le a fedelet, és süsse a közép-ső sínen kb. 10 percig.
4. A sütési idő alatt keverje össze a piros gyümölcskocso-nyát a friss gyümölcsökkel.
5. Kb. 10 perc elteltével ellenőrizze, hogy a camembert már puha-e, és vegye ki a sütőből.
6. Öntse a mártást a sajtra, és fogyassza magában vagy egy kevés kenyérrrel, krékerrel, pereccel.

- Kalíbi veya kapağı seramik bir ocakta ileri geri itmeyin. İstenmeyen izler oluşabilir!

Temizleme ve bakım

- Kalıbi ve kapağı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın. Keskin temizleme maddeleri ve sert fırçalar veya ovma süngerleri kullanmayın. Ardından ikisini de iyice kurulayın. Fırın kalıbi ve kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.

Tarifler

Kırmızı pasta jöleli pişmiş Camambert peyniri

Malzemeler

1 büyük Camambert peyniri, 2-3 YK zeytinyağı, 1 bardak kırmızı pasta jölesi, taze ahududu, yaban mersini ve / veya kızılıcık, banmak için baget, kraker veya simit

Hazırlanışı

1. Fırını önceden 160 °C turbo sıcaklık ayarında ısıtın.
2. Camembert'i ambalajından çıkarıp kalıba koyun.
3. Camembert'i bol yağla fırçalayın, kapağı kapatın ve orta tel tepside yakl. 10 dakika pişirin.
4. Pişirme süresinde, kırmızı jöleyi taze meyvelerle karıştırın.
5. Yaklaşık 10 dakika sonra Camembert'in yumuşak olup ol-madığını kontrol edin ve fırından çıkarın.
6. Sosu peynirin üzerine gezdirin ve sade ya da biraz ekmek veya hamur işleri ile tadını çıkarın.

Sült kecskesajt kakukkfűvel, mézzel és dióval

Hozzávalók

1 nagy kecskesajt, 2-3 kakukkfű ág, 2 tk. méz vagy esetleg juhszirup, 35 g dió, bagett, kréker vagy sósperec a már-togatáshoz

Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt légkeveréses sütéssel 180°C-ra.
2. Kissé alajoza ki az edényt és tegye bele a kicsomagolt sajtot.
3. Egyenletesen ossza el a sajton a mézet vagy a juhsziru-pot, tegye rá a kakukkfűvet és a diót, majd csepegtessen rá egy kevés olajat.
4. Tegye a formát a fedéllel kb. 10 percre a sütőbe, majd vegye le a fedelet, és süsse további 5 percig.
5. Sülés közben vágjon fel friss kenyeret, és azzal fogyassza.

Tippек:

- Más sajtfajták is alkalmasak az edényben való használat-ra, pl. camembert, brie, mozzarella stb.
- A mártogatáshoz kenyér, sósperec, de hosszára vágott zöldségdarabok is alkalmasak.

Kekik, bal ve ceviz ile pişmiş keçi peyniri

Malzemeler

1 büyük adet keçi peyniri, 2-3 taze kekik dalı, 2 TK bal veya alternatif olarak akça ağaç şurubu, 35g ceviz, zeytinyağı, bandırmak için baget, kraker veya simit

Hazırlanışı

1. Fırını önceden 180 °C turbo sıcaklık ayarında ısıtın.
2. Kalıbi biraz yağlayın ve peyniri kalıp içine ambalajından çıkarıp koyun.
3. Bal veya akça ağaç şurubunu peynir üzerine eşit olarak yayın, üzerine kekik ve ceviz dökün ve son olarak biraz yağ ile karıştırın.
4. Kapaklı kalıbi yaklaşık 10 dakika fırına koyun. Kapağı çıkarın ve 5 dakika daha pişirin.
5. Pişirme süresinde, taze hamur işlerini kesin ve tadını çıkarın.

Öneriler:

- Camembert, Brie, Mozzarella, vb. gibi başka peynir türleri ile uygulama mümkündür
- Bandırmak için ekmek, (tuzlu-) gevrek/simit veya sebze-li stikler/krakerler de kullanılabilir.

Artikelnummer Product number Référence Číslo výrobku Numer artykułu Číslo výrobku Cikkszám Ürün numarası : 647 446

Konformitätserklärung Declaration of Conformity Déclaration de conformité Prohlášení o shodě Deklaracja zgodności Vyhlasenie o zhode Megfelelőségi nyilatkozat Uygunluk beyanı
--

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity
--

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.
We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Ofenkäse Bereiter oven cheese maker
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	647446

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten: The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:	
☒ Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	☒ Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into to contact with food. 84/500/EEC
☒ Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV) German Commodity Ordinance (BedGgstV)	

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
17.10.2022	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb Position	Team Lead Quality Hardgoods
Name in Druckbuchstaben Name in capital letters	Siegfried Brunnbauer

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp


Tchibo GmbH
Quality Management
Food
Überseering 18
22297 Hamburg