



Kastenbackform Box baking tin

Moule rectangulaire Hranatá forma na pečení



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody

Artikelnummer | Product number
Référence |   slo v robku : 630 950

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz

de 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 den Kuchen nicht in der Form.
- Sollte das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o. . zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

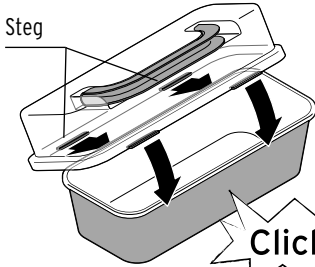
- ▷ Reinigen Sie alle Teile mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

- **Vorsicht beim Herausziehen der heißen Backform aus dem Ofen. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen!** Stellen Sie die heiße Backform auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Sie können auch Backpapier verwenden.
- ▷ Bevor Sie den Kuchen aus der Form herausnehmen, lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Kuchen 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 Sp lb rste mit weichen Borsten aus den Ritzen entfernen. Trocknen Sie die Backform und den Transportdeckel gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie beides trocken.
- Die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Der Transportdeckel

- **Stellen Sie die Backform nie mit dem Transportdeckel in den heißen Ofen!**
- ▷ Lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen, bevor Sie den Transportdeckel auf die Form setzen.



- ▷ Setzen Sie den Deckel so auf die Backform, dass die beiden Stege auf der einen Seite unter dem Rand der Form einhaken. Drücken Sie dann die andere Seite fest nach unten, so dass die beiden Stege auf dieser Seite ebenfalls unter dem Rand einhaken.
- ▷ Bevor Sie die Backform am Griff anheben, kontrollieren Sie, ob der Transportdeckel fest auf der Form sitzt. Der Deckel muss h r- und spürbar einrasten.

- ▷ Zum Abnehmen ziehen Sie den Deckel zuerst an den beiden Laschen der einen langen Seite hoch und heben ihn dann von der Form ab.

Zitronenkuchen

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 18 Kuchenstücke)

30 Min. Zubereitung | 60 Min. Backen

Pro Stück ca. 255 kcal, 3 g Eiweiß, 13 g Fett, 30 g Kohlenhydrate

für den Teig:

250 g	weiche Butter
5	Eier
2 TL	Backpulver
250 g	Zucker
250 g	Mehl
1 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
Fett für die Form	

zum Beträufeln des Kuchens:

100 g	Puderzucker
100 ml	frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Form einfetten. Ofen auf 180  C (Ober-/Unterhitze) bzw. 160  C (Umluft) vorheizen.
2. Butter und Zucker schaumig r hren. Eier nacheinander gründlich unterrühren, die Zitronenschale dazugeben.
3. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren.
4. Den Teig in die Form f llen, glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 60 Min. backen, kurz abkühlen lassen.
5. Den Kuchen aus der Form stürzen. Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit der Zitronensaft-Mischung beträufeln.

Non-stick coating

The baking tin has a non-stick coating, which enables you to easily remove the cake. You will also notice how easy it is to clean.

- To protect the special coating, do not use any sharp or pointed objects while baking or cleaning the cake tin. Never cut the cake in the tin.
- If your finished cake should nevertheless stick, use a rubber spatula or similar utensil to loosen it.

Prior to first use

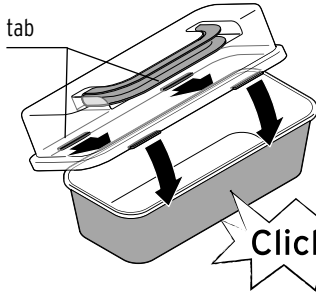
- ▷ Clean all parts with hot water and a little washing-up liquid. Dry them immediately afterwards so no stains can form. The baking tin and transport lid are not dishwasher-safe.

Use

- **Be careful when removing the hot baking tin from the oven. Always use oven gloves!** Place the hot tin on a heat-resistant surface.
- ▷ Grease the tin with a little butter or margarine before using it. If necessary, dust it with flour. You could also use baking parchment.
- ▷ Allow the cake and baking tin to cool (for at least 10 minutes) before removing the cake from the tin. During this time the baked cake will stabilise and a layer of air will develop between the baking tin and the cake.
- ▷ Clean the baking tin as soon as possible after use while any leftover cake batter is easier to remove. Hardened batter stuck in the corners of the tin can be removed with a washing-up brush with soft bristles. Dry the tin and the lid immediately after cleaning and store them in a dry place.
- ▷ The tin and its transport lid are not dishwasher-safe.

The transport lid

- **Never place the tin in the oven with the transport lid on!**
- ▷ Allow the cake and tin to cool completely before placing the transport lid on.



- ▷ Place the lid on the tin in such a way that the two tabs on one side hook in place under the edge of the tin. Then firmly press the lid down on the other side so that the tabs on that side also hook in place under the edge of the tin.
- ▷ Before lifting the baking tin by the handle, make sure that the transport lid is firmly fitted onto the tin. You must feel and hear the lid click into place.

- ▷ To remove the lid, first pull it up by the two tabs on one of the long sides and then remove it from the tin.

Lemon cake

Ingredients for 1 baking tin (approx. 18 pieces of cake)

30 min. preparation | 60 min. baking

Each piece approx. 255 kcal, 3 g protein, 13 g fat, 30 g carbohydrates

For the cake batter:

250 g	soft butter
5	eggs
2 tsp	baking powder
250 g	sugar
250 g	flour
1 tsp	grated zest of an organic lemon
butter or margarine to grease the tin	

To sprinkle over the cake:

100 g	icing sugar
100 ml	freshly squeezed lemon juice

Preparation

1. Grease the tin. Preheat the oven to 180  C (top/bottom heat) or 160  C (fan-heat).
2. Cream the butter and sugar in a mixing bowl. Add the eggs one by one, mixing thoroughly. Then add the lemon zest.
3. Combine the flour and baking powder; stir into the batter.
4. Pour the cake batter into the tin and smooth the top. Bake the cake in the oven (middle rack) for approx. 60 min. and allow it to cool briefly.
5. Turn the cake out of the tin. Mix the lemon juice and icing sugar. Prick the cake several times with a wooden skewer and sprinkle the lemon juice mixture over the top.

Le revêtement antiadhésif

Le moule est équipé d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus simple.

- Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler le gâteau ou nettoyer le moule. Ne découpez pas le gâteau   même le moule.
- S'il arrive que le gâteau attache au moule, utilisez une spatule   pâte en caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

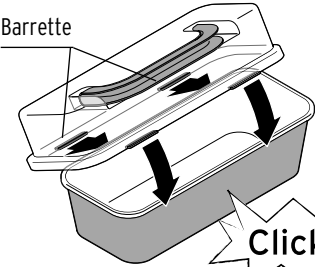
- ▷ Nettoyez toutes les pièces   l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Essuyez-les sans attendre pour éviter que des traces n'apparaissent. Le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Utilisation

- **Faites attention en sortant le moule chaud du four. Utilisez toujours des maniques!** Déposez le moule chaud sur une surface résistante   la chaleur.
- ▷ Enduisez le moule d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine ou bien utilisez du papier sulfurisé.
- ▷ Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir le moule et le gâteau (au moins 10 minutes). La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.
- ▷ Nettoyez si possible le moule directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte. Les restes incrustés dans les rainures s'enlèvent   l'aide d'une brosse   vaisselle   poils doux. Essuyez immédiatement le moule et son couvercle de transport et rangez-les dans un endroit sec.
- Le moule et son couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Le couvercle de transport

- **Ne mettez jamais le moule avec son couvercle de transport au four chaud!**
- ▷ Laissez refroidir le gâteau et le moule avant de poser le couvercle de transport sur le moule.



- ▷ Placez le couvercle sur le moule de façon   ce que les deux barrettes d'un côté s'insèrent en dessous du bord du moule. Ensuite, appuyez fermement sur l'autre côté de façon   ce que les barrettes de ce même côté passent elles aussi en dessous du bord.
- ▷ Avant de soulever le moule par la poignée, vérifiez que son couvercle est bien mis en place. Il vous faut en insérant le couvercle entendre et ressentir un clic.

- ▷ Pour retirer le couvercle, tirez les deux languettes d'un long côté vers le haut, puis enlevez le couvercle du moule.

Cake au citron

Ingrédients pour 1 moule rectangulaire (env. 18 parts de gâteau)

Préparation 30 min | Cuisson 60 min

Chaque part contient env. 255 kcal, 3 g de protéines, 13 g de lipides, 30 g de glucides.

Pour la pâte:

250 g	de beurre ramolli
5	œufs
2 c.c.	de poudre à lever
250 g	de sucre
250 g	de farine
1 c.c.	de zeste d'un citron bio
De la matière grasse pour le moule	

Pour arroser le gâteau:

100 g	de sucre glace
100 ml	de jus de citron pressé

Préparation

1. Graissez le moule. Préchauffez le four   180  C (chaleur supérieure et inférieure) ou   160  C (chaleur tournante).
2. Battez le beurre et le sucre jusqu'  obtenir une mousse. Incorporez-y bien ensuite les œufs un   un et ajoutez le zeste de citron.
3. Mélangez la farine et la poudre   lever et ajoutez-les   cette mousse.
4. Versez la pâte dans le moule, lissez le dessus. Faites cuire au four (grille intermédiaire) 60 minutes environ et laissez refroidir un peu.
5. Démoulez le cake. Mélangez le sucre glace et le jus de citron. Piquez le cake   plusieurs reprises avec une petite baguette en bois et arrosez-le du mélange au jus de citron.

fr Fiche produit et recette

cs Informace o v robku a recept

Nep rlnav  vrstva

Forma je opatřena nep rlnavou vrstvou, aby se hotov  kol   dal lehce vyjmout. Dalř  p ednost  je snař j  iřt n .

- Na ochranu nep rlnav  vrstvy nepouř vejte při pe en  a  iřt n  ostr  ani ř pat  předměty. Upe en  kol   nekr j te ve formě.
- Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc st rku na těsto s gumov m okrajem apod.

Před prvním pouř t m

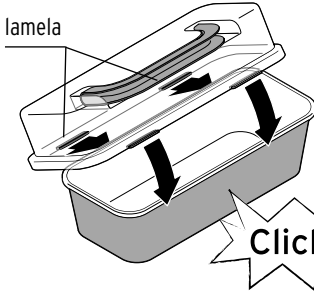
- ▷ Vř chny d ly umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí n dob . Potom vř  hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Forma na pe en  a p epravn  víko nejsou vhodn  do myčky.

Pouř t 

- **Pozor při vytahování hork  formy na pe en  z trouby. Vř dy pouř vejte kuchynřsk  ch npyk!** Horkou formu na pe en  pokládejte jen na podklad odoln  proti teplu.
- ▷ Formu před pouř t m vymař te trochou másla nebo margarínu. Pak ji připadně jeř  vysyp te moukou. M žete pouř vat také papír na pe en .
- ▷ Neř  kol   vyjmete z formy, nechte kol   i formu na pe en  vychladnout (min. 10 minut). Během této doby se upe en  těsto ustálí a mezi kol  em a formou vznikne vzduchov  vrstva.
- ▷ Formu pokud m žno umyjte ihned po pouř t , protože tak se zbytky těsta d j  nejlépe odstranit. Ulp l  zbytky těsta m řete z dr řek odstranit kartáčkem s m kk mi ř tinami. Po umyt  formu i p epravn  víko hned utřete a obojí uloř te na such  m sto.
- Forma na pe en  a p epravn  víko nejsou vhodn  do myčky.

P epravn  víko

- **Formu nikdy nevk l dejte s přepravním v kem do horké trouby!**
- ▷ Kol   a formu nechte ochladit, d ive neř  na formu nasadíte p epravn  víko.



- ▷ Víko na formu nasadíte tak, aby obě lame-ly na jedné straně v ka se zah kly pod okraj formy. Potom stlačte druhou stranu v ka dolů tak, aby se obě lame-ly na této straně rovn ř zah kly pod okraj formy.
- ▷ Neř  budete formu na pe en  nadzvedávat za rukojeť, zkontrolujte, jestli na n  p epravn  víko pevn  sed . Víko musí slyřiteln  a citeln  zaskočit.
- ▷ Kdyř  budete víko odnímat z formy, zatáhněte nejd v za oba dva výstupky na jeho dlouh  straně a potom jej sejměte nadzvednut m z formy.

Citronov  kol  

P isady na 1 formu (cca 18 kousků)

30 min. připrava | 60 min. pe en 

1 kousek cca 255 kcal, 3 g bílkovin, 13 g tuku, 30 g sacharidů

Na těsto:

250 g	m�kk�ho másla
5	vajec
2 lř�cky	pr�řku do pečiva
250 g	cukru
250 g	mouky
1 lř��ka	nastrouhan� k�ry z bio citrónu
tuk na vymazání formy	

Na pokap n  kol  e:

100 g	moučkového cukru
100 ml	�erstv� vyma�kan� citr�nov� ř��vy

Připrava

1. Vymař me formu. Troubu p edehř jeme na 180  C (horní a spodní ohřev) nebo 160  C (horkovzduřn  trouba).
2. Máslo s cukrem vyř h me do p ny. Postupn  d kladn  vmícháváme v j  ka a přidáme citronovou k ru.
3. Smícháme mouku a pr řek do pečiva a přidáme do sm ři.
4. Těsto naplníme do formy a uhladíme. Pečeme v troub  (na středním rořtu) cca 60 min. Nech me kr tce vychladnout.
5. Kol   vykolop me z formy. Sm ch me citronovou ř  vu a mou kov  cukr. Kol   n kolikr t prop ch me d ev nou ř p l  a pokapeme sm ř  s citronovou ř  vou.



Keksówka do pieczenia Hranatá forma na pečenie

Informacje o produkcji i przepis

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Dodatkową korzyścią jest znacznie łatwiejsze czyszczenie formy.

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub mycia nie należy używać żadnych ostrych przedmiotów. Nie kroić ciasta w formie.
- Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

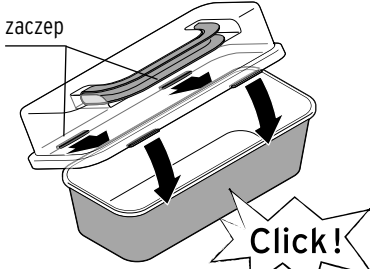
- Wszystkie elementy należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po myciu natychmiast je wysuszyć, aby nie powstały zacieki. Forma do pieczenia i pokrywka nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Użytkowanie

- Przy wyjmowaniu gorącej formy z piekarnika należy zachować ostrożność. Zawsze używać łapek do garnków!** Gorącą formę należy odstawić na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.
- Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką. Można także użyć papieru do pieczenia.
- Przed wyjęciem ciasta z formy należy odczekać, aż ciasto i forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.
- W miarę możliwości należy myć formę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Trudne do usunięcia resztki ciasta w zalamaniach można usunąć szczotką do zmywania o miękkim włosiu. Osuszyć formę do pieczenia i pokrywkę transportową zaraz po umyciu i przechowywać je w suchym miejscu.
- Forma do pieczenia i pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

Pokrywka transportowa

- Nigdy nie wstawiać formy wraz z pokrywką do gorącego piekarnika!**
- Przed umieszczeniem pokrywki transportowej na formie poczekać, aż ciasto i forma ostygną.

- 

- Nasunąć pokrywkę na formę w taki sposób, aby dwa zaczepy po jednej stronie formy za haczyły się pod krawędzią formy. Następnie docisnąć mocno do dołu drugą stronę pokrywki, tak aby również dwa pozostałe zaczepy po drugiej stronie formy zahaczyły się pod krawędzią formy.
 - Przed podniesieniem formy do pieczenia za uchwyt należy sprawdzić, czy pokrywka transportowa jest prawidłowo nałożona na formę. Pokrywka musi się słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasknąć.

- W celu zdjęcia pokrywki należy najpierw pociągnąć ją do góry za oba zatrzaski na jednym z długich boków, a następnie zdjąć ją z formy.

Ciasto cytrynowe

Składniki na jedną formę (ok. 18 porcji ciasta)

Czas przyrządzania: 30 min | Czas pieczenia: 60 min

Każda porcja ok. 255 kcal, 3 g białka, 13 g tłuszczu, 30 g węglowodanów

Składniki na ciasto:

250 g	miękkiego masła
5	jajek
2 łyżeczki	proszku do pieczenia
250 g	cukru
250 g	mąki
1 łyżeczka	starzej skórki niepryskanej cytryny
	tłuszcz do formy

Składniki do posypywania/skrapiania:

100 g	cukru pudru
100 ml	świeżo wyciśniętego soku z cytryny

Przyrządzanie

- Wysmarować formę tłuszczem. Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu) lub 160°C (termoobieg) .
- Rozetrzeć masło i cukier na puszystą masę. Ciągłe intensywnie mieszając, dodawać kolejno jajka. Dodać skórkę z cytryny.
- Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i dodać do ciasta.
- Umieścić ciasto w formie i wygładzić. Piec w piekarniku przez ok. 60 min (środkowa szyna), a następnie odczekać chwilę aż ostygnie.
- Wyjąć ciasto z formy. Zmieszać sok z cytryny z cukrem pudrem. Za pomocą drewnianej pałeczki kilkakrotnie nakłuć ciasto i skropić je mieszaną soku cytrynowego.

Sütőforma Baton kek kalibi

Informácia o výrobku a recept

Nepriľnavá vrstva

Forma na pečenie je ošetrená kvalitnou nepriľnavou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie koláča od formy. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- Na ochranu nepriľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nerežte koláč vo forme.
- Ak by sa cesto predsa len mierne prílepilo, použite stierku na cesto s gumovým okrajom a pod.

Pred prvým použitím

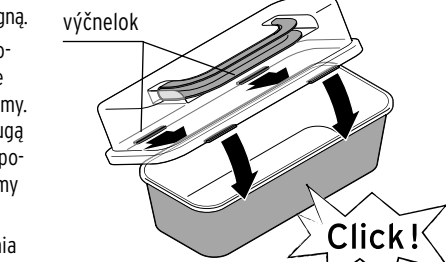
- Všetky diely vyčistíte horúcou vodou a trochu čistiaceho prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili flaky. Forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

- Pri vytáňovaní horúcej formy z rúry na pečenie postupujte opatrne. V každom prípade použite kuchynské rukavice!** Horúcu formu postavte na teplovzdorný podklad.
- Pred použitím vymastite formu na pečenie a dno trochu masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne vysypte múkou. Môžete použiť aj papier na pečenie.
- Pred vyberaním koláča z formy nechajte koláč a formu na pečenie vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upечené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Formu na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa zo škár dajú odstrániť kefkou na riad s mäkkými štetinami. Formu na pečenie a veko na prenášanie osušte ihneď po opláchnutí a oba diely uskladnite v suchu.
- Forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Prepravné veko

- Formu na pečenie nikdy nekladajte do horúcej rúry s prepravným vekom!**
- Skôr než na formu nasadíte prepravné veko, nechajte koláč a formu vychladnúť.

- 

- Veko nasadíte na formu tak, aby sa oba výčnelky na jednej strane zahákli pod okraj formy. Druhú stranu potom potlačte pevne nadol, aby sa oba výčnelky na tejto strane tiež zahákli pod okraj.
 - Skôr než formu na pečenie zdvihnete za držadlo, skontrolujte, či prepravné veko pevne sedí na forme. Veko sa musí počuteľne a citeľne zaistiť.

- Pri odnímaní najskôr potiahnite veko nahor za obe lamely na dlhšej strane a následne postupne nadvihnúťim uvoľníte jeho okraj od formy.

Citrónový koláč

Prísady na 1 hranatú formu (cca 18 kúskov koláča)

30 min. príprava | 60 min. pečenie
každý kúsok cca 255 kcal, 3 g bielkovín, 13 g tuku, 30 g sacharidov

Na cesto:

250 g	mäkkého masla
5	vajíčok
2 ČL	kypriaceho prášku do pečiva
250 g	cukru
250 g	múky
1 ČL	nastrúhanej kôry biocitrónu
	tuk na formu

Na pokvapkanie koláča:

100 g	práškového cukru
100 ml	čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy

Príprava

- Vymastíte formu. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora a zdola), resp. 160 °C (cirkulácia vzduchu).
- Vyšľahajte maslo a cukor do penista. Postupne dôkladne primiešajte vajíčka a pridajte citrónovú kôru.
- Zmiešajte múku a kypriaci prášok do pečiva a primiešajte ich do zmesi.
- Naplňte cesto do formy a vyhľadte ho. Pečte v rúre na pečenie (stredná poloha) cca 60 min. a nechajte krátko chladnúť.
- Vyklopte koláč z formy. Zmiešajte citrónovú šťavu a práškový cukor. Viackrát poprepichujte koláč špajdlou a pokvapkajte ho citrónovou zmesou.



www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası : 630 950

Termékismertető és recept

Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a tésztéhez vagy a tisztításhoz. Ne szelelje fel a süteményt a formában.
- Amennyiben a tészta leragadna a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

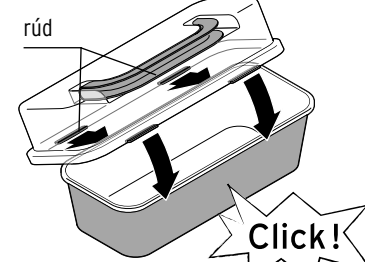
- Minden részt tisztítson meg meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje szárazra, így a forma nem lesz foltos. Sem a sütőforma, sem a hordozófedél nem tisztítható mosogatógépben.

Használat

- A forró sütőforma kihúzásakor a sütőből óvatosan járjon el. Mindig használjon edényfogót!** A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátételre helyezze.
- A használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztelje is ki. Sütőpapírt is használhat.
- Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőreteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékot eltávolítani. A leragadt tésztamaradványokat egy puhasörtés kefével tudja eltávolítani a mélyedésekben. A sütőformát és a fedelet a mosgatók után azonnal törölje szárazra és száraz helyen tárolja mindkettőt.
- Sem a sütőforma, sem a hordozófedél nem tisztítható mosogatógépben.

A hordozófedél

- Soha ne tegye a sütőformát a hordozófedéllel együtt a forró sütőbe!**
- Hagyja lehűlni a süteményt és a formát, mielőtt ráteszi a hordozófedelet.

- 

- Helyezze a fedelet a sütőformára úgy, hogy az egyik oldalon lévő két rúd az edény széle alá akadjon. Ezután nyomja le a másik oldalt erősen, hogy a két rúd ezen az oldalon is beakadjanak a perem alá.
 - Mielőtt felemeli a sütőformát a fogantyúval, ellenőrizze, hogy a hordozófedél megfelelően illeszkedik-e a formára. A fedélnek hallhatóan és érezhetően be kell kattannia.

- A fedél levételéhez húzza fel a fedelet először mindkét fülénél fogva az egyik hosszú oldalán, és utána húzza le a formáról.

Citromos sütemény

Hozzávalók 1 sütőformához (kb. 18 szelet)

Elkészítés: 30 perc | Sütés: 60 perc
Darabonként kb. 255 kcal, 3 g fehérje, 13 g zsír, 30 g szénhidrát

A tésztához:

250 g	puha vaj
5 db	tojás
2 tk.	sütőpor
250 g	cukor
250 g	liszt
1 tk.	kezeletlen citrom reszelt héja
	zsír a formához

A sütemény meglocsolásához:

100 g	porcukor
100 ml	frissen facsart citromlé

Elkészítés

- Zsírozza ki a formát. A sütőt melegítse elő 180 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 160 °C -ra (légkeverés).
- A vajat és a cukrot keverje habosra. Egymás után alaposan keverje hozzá a tojásokat, és adja hozzá a citrom héját.
- Keverje el a lisztet a sütőporral, és keverje hozzá a többi hozzávalóhoz.
- Töltse a tésztát a sütőformába és simítsa el. Süssse a süteményt (középen) kb. 60 percig, rövid ideig hagyja hűlni.
- Borítsa ki a süteményt a formából. Keverje össze a citromlevet és a porcukrot. Szurkálja meg fogpiszkálóval a süteményt, és csöpögtesse rá a citromlé keveréket.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu, www.tchibo.com.tr

Ürün bilgisi ve tarif

Yapışmaz kaplama

Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- Kaplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Keki kalıpta kesmeyin.
- Yiyeceklerin yapışması halinde lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

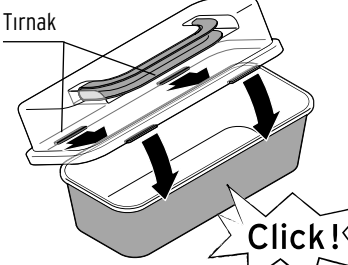
- Tüm parçaları sıcak su ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın. Leke oluşmaması için ardından hemen kurulayın. Fırın kalıbı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Kullanım

- Sıcak kabi fırından çıkarırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın!** Fırın kalıbını, sicağa dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.
- Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarınle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz. Pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz.
- Keki kalıptan çıkarmadan önce, keki ve kalıbı (en az 10 dakika) soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. İnatçı hamur kalıntıları, yumuşak tüylü bir bulaşık fırçasıyla aralıklardan temizlenebilir. Fırın kalıbını ve taşıma kapağını yıkadıktan sonra kurumasını sağlayın ve bu şekilde saklayın.
- Fırın kalıbı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Taşıma kapağı

- Kalıbı asla kapağı takılıyken sıcak fırına koymayın!**
- Kalıbın kapağını takmadan önce keki ve fırın kalıbını soğumaya bırakın.

- 

- Kapağı fırın kalıbının üzerine yerleştirin, bir taraftaki her iki tırnağının kalıp kenarını kavrayacak şekilde oturmasını sağlayın. Daha sonra diğer taraftaki her iki tırnağın yine kalıp kenarını kavrayacak şekilde sıkıca aşağı bastırarak oturmasını sağlayın.
 - Kalıbı kulbundan kaldırmadan önce taşıma kapağının kalıbın üzerine tam oturup oturmadığını kontrol edin. Kapak duyulur ve hissedilir şekilde yerine oturmalıdır.

- Kapağı çıkarmak için ilk önce kapağı, uzun tarafında bulunan her iki kanattan yukarı çekin ve ardından kalıbdan yavaşça ayırın.

Limonlu kek

1 baton kek kalıbı için malzemeler (yaklaşık 18 parça kek)

Hazırlanışı 30 dak. | Pişirme 60 dak.

Kek dilimi başına yakl. 255 kcal, 3 g protein, 13 g yağ, 30 g karbonhidrat

Hamur için:

250 g	yumuşak tereyağı
5	yumurta
2 TK	kabartma tozu
250 g	şeker
250 g	un
1 TK	rendelenmiş organik limon kabuğu
	Kalıp için yağ

Kekin üzerine serpmek için:

100 g	puđra şekeri
100 m	ltaze sıkılmış limon suyu

Hazırlanışı

- Kalıbı yağlayın. Fırını önceden 180 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 160 °C (turbo) ısınmaya bırakın.
- Tereyağını ve şekeri köpüksü kıvama gelene kadar karıştırın. Yumurtaları art arda ekleyerek iyice karıştırın, limon kabuğunu ekleyin.
- Unu ve kabartma tozunu karıştırın, hamura karıştırarak ekleyin.
- Hamuru kalıba dökün ve üstünü düzleştirin. Fırında (orta kademe) 60 dak. pişirin ve kısa süreliğine soğumaya bırakın.
- Keki kalıptan çıkartın. Limon suyunu ve pudra şekerini karıştırın. Bir tahta çubuğu keke bir kaç kere batırın ve limon suyu karışımı ile ıslatın.