



Tarteform

de Produktinformation

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neue Tarteform aus Keramik ist für die Zubereitung von Speisen im Backofen bei max. 230 °C geeignet. Sie ist auch zum Aufwärmen von Speisen in der Mikrowelle geeignet.

Sie können die Tarte in dieser Form backen und anschließend gleich servieren.

Reinigen

- Reinigen Sie die Form vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie sie anschließend gut ab.
- Die Form ist auch spülmaschinengeeignet.

Gebrauch



WARNUNG vor Verbrennungen

Die Form wird beim Backen und Erwärmen heiß. Fassen Sie die Form nur mit Topflappen an.

- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Form.
- Setzen Sie die Form keinen Schocktemperaturen aus.
- Stellen Sie die heiße Form nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage (z.B. Stein-Arbeitsplatte). Legen Sie ggf. ein Holzbrett o.Ä. unter.
- Geben Sie Tiefkühlkost erst nach vollständigem Auftauen in die Form.
- Stellen Sie die Form nicht auf die Herdplatte, auf offenes Feuer, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Schieben Sie die Form nicht auf einem Ceranfeld hin und her. Es können unliebsame Spuren entstehen!

Ihr Tchibo Team

Rezept

Orangen-Tarte mit Mandelcreme (12 Stücke)

Für den Teig:

225 g	Mehl
125 g	Butter
70 g	Zucker
1	Ei
30 g	gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz

Für den Belag:

4	unbehandelte Orangen
75 g	weiche Butter
75 g	Zucker
3	Eier
75 g	gemahlene Mandeln
150 g	Crème fraîche
1	Vanilleschote, davon das Mark
3 Ei	gehackte Mandeln

Außerdem:

Butter für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zubereitung (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten plus Backzeit)

1. Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die Butter in kleinen Stücken darauf verteilen.
2. Zucker, Ei, Mandeln und Salz zugeben und alles zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Die Tarteform mit Butter einfetten.

5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, dann die Form damit auskleiden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren.
6. Im Backofen auf der unteren Schiene ca. 15 Minuten blindbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 160 °C herunterschalten.
7. Für den Belag die Orangen heiß waschen, trocken reiben und die Schale von 2 Orangen fein abreiben. Alle Früchte filetieren und die Orangenfilets in einem Sieb abtropfen lassen.
8. Währenddessen die Butter mit dem Zucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
9. 2 Eier nach und nach darunterquirlen.
10. Dann gemahlene Mandeln, Crème fraîche und Vanillemark unterrühren.
11. Zum Schluss das restliche Ei und die Orangenschale unterrühren.
12. Die Mandelcreme gleichmäßig auf dem Tarteboden verteilen, die Orangenfilets darauflegen und alles mit den gehackten Mandeln bestreuen.
13. Die Tarte auf der mittleren Schiene 40-45 Minuten goldbraun backen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2017 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten

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

Konformitätserklärung

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	Tierle Form rund Turtl dish, round
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	349109

Der Artikel entspricht folgenden erforderten EG-Richtlinien:
The article complies with the EU-directives as mentioned below:

<input checked="" type="checkbox"/> 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 1831/2003/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
---	--

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:	Vertriebsbringer: Distributing company:	@Name, Vorname, Firmenstempel) (Name, First name, Company stamp)
19.09.2017	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg	

Stellung im Betrieb /
Position

Head of Quality Management Hardgoods

Unterschrift /
Signature



Tchibo GmbH
Quality Management
Überseering 18
22297 Hamburg

Name in Druckbuchstaben /
Name in capital letters

Nicolai Gottschlich

Artikelnummer: 349 109