

# Tartelette-Formen, 4er-Set

Art.-Nr. 55 71 574

## BEDIENUNG & REZEPTE

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Produkts entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie mit den Formen backen, und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen sicher auf.

Der entnehmbare Boden dieser Tartelette-Formen macht es Ihnen besonders leicht, die fertig gebackenen Tartelettes aus der Form zu nehmen.

Diese kleine Broschüre enthält zusätzlich ein Rezept.

Wir hoffen, Sie haben beim Backen mit diesem Produkt viel Spaß und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

### Wichtige Informationen

Diese Tartelette-Formen können im Backofen bis zu einer Backtemperatur von +200°C verwendet werden. Bitte verwenden Sie diese Formen nur für den dafür vorgesehenen Zweck.

Besondere Vorsicht ist geboten beim Umgang mit den heißen Tartelette-Formen. Berühren Sie diese nur mit Ofenhandschuhen!

**Es besteht Verbrennungsgefahr!**

### Antihafbeschichtung

Die Tartelette-Formen und -Böden sind antihafbeschichtet. Dadurch lassen sich die Tartelettes mühelos entnehmen.

Ein weiterer Vorteil besteht darin, dass die Formen leicht zu reinigen sind.

Zum Schutz der Beschichtung sollten Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Umgang oder bei der Reinigung verwenden.

Bitte schneiden Sie die Tartelettes nicht in den Formen auf.

Falls die fertig gebackene Tartelette trotzdem in der Form anhaftet, verwenden Sie zum Lösen bitte eine Spachtel aus Gummi oder Holz.

### Vor dem ersten Benutzen

- Reinigen Sie die Formen und Böden mit heißem Wasser und ein wenig Spülmittel.
- Trocknen Sie danach die Formen ab, damit sich keine (Kalk-)Rückstände bilden können.
- Die Tartelette-Formen und Böden sind spülmaschinengeeignet.

### Bedienung

- Fetten Sie die Formen und Böden mit ein wenig Butter oder Margarine ein, bevor Sie diese benutzen. Falls nötig, bestäuben Sie die Formen mit etwas Mehl.
- Legen Sie jeweils eine Bodenplatte pro Tartelette-Form ein. Achten Sie darauf, dass die Bodenplatte beim Befüllen der Form nicht verrutscht.
- Lassen Sie Formen und Böden zuerst ausreichend abkühlen, bevor Sie die Tartelettes entnehmen. Während des Abkühlens stabilisiert sich das Backgut und es bildet sich eine Luftschicht zwischen Form und Tartelette.

- Zum Entnehmen der Tartelettes stellen Sie jede Form auf einen Gegenstand, der etwas kleiner ist als das Loch im Boden.
- Falls nötig, lösen Sie die Tartelettes am Rand mit einem Gummi- oder Holzspachtel leicht ab, dann drücken Sie die Form vorsichtig nach unten, bis Sie die Tartelette entnehmen können.
- Zum Schluss lösen Sie die Tartelette mit dem Spachtel vom Boden ab.
- Reinigen Sie die Formen und Böden gleich nach dem Benutzen von Teigrückständen, diese sind dann ganz leicht zu entfernen. Trocknen Sie die Formen nach dem Abspülen sofort ab und lagern Sie diese an einem trockenen Ort.

## Rezept für Beeren-Tartelettes

### Zutaten

250 g Mehl

60 g Zucker

1 Prise Salz

125 g Butter

1 Eigelb

2 Teelöffel kaltes Wasser

Vanillepudding (oder Geschmack nach Belieben)

Frische Beeren zum Dekorieren

## Zubereitung

1. Verrühren Sie Eigelb und Wasser miteinander.
2. Verkneten Sie Mehl, Zucker, Salz, Butter und Eigelb miteinander, bis Sie eine gleichmäßige Teigmasse erhalten.
3. Teilen Sie den Teig in vier gleich große Portionen und stellen Sie alles für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Heizen Sie den Backofen auf 160°C (Umluft) vor.
5. Fetten Sie die Formen mit etwas Margarine oder Butter ein und bestreuen Sie die Formen dann mit etwas Mehl.
6. Legen Sie den Teig über die Tartelette-Formen, drücken Sie ihn etwas hinein und rollen Sie dann mit einem Nudelholz über die Formen, um die Kanten abzuschneiden.
7. Stechen Sie den Teig mehrere Male mit einem Holzstecher an, um zu vermeiden, dass der Teig während des Backens Blasen bildet.
8. Backen Sie die Tartelettes auf mittlerer Schiene ca. 15 bis 20 Minuten lang.
9. Lassen Sie die Tartelettes nach dem Backen ausreichend abkühlen und entnehmen Sie diese erst danach aus den Formen, wie oben beschrieben.
10. Bereiten Sie den Vanillepudding zu und verteilen Sie diesen auf den Tartelettes.
11. Waschen und trocknen Sie die Beeren gründlich.
12. Nun können Sie die Beeren auf den fertigen Tartelettes ganz nach Geschmack dekorieren.

**Guten Appetit!**

**Kundenservice:**

**Weltbild**

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Verlagsgruppe Weltbild GmbH, Steinerne Furt, 86167 Augsburg

**Deutschland** Telefon: 0180 - 63 54 327 **E-Mail:** info@weltbild.de  
(20 Cent/Anruf Festnetz; max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

**Schweiz** Telefon: 0848 840 131 **E-Mail:** kundendienst@weltbild.ch  
**Österreich** Telefon: 0662 / 65 75 88 **E-Mail:** kundenservice@weltbild.at