



Aflang bageform med glasbund

da Produktinformation

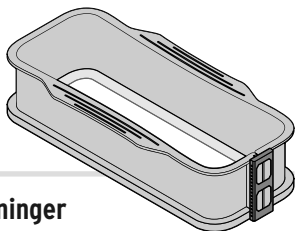
Kære kunde!

Bageformens kant af silikone er meget fleksibel, og den kan nemt løsnes fra bagværket efter bagning.



Glasbunden er tætsluttende i kombination med bageformens kant, så der ikke løber noget ud – ikke engang ved tyndtflydende deje. Du bør dog ikke fylde væsker i formen. Bageformen egner sig også optimalt til islagkager og lagkager i køleskab. Den færdige kage kan også skæres ud og serveres på glasbunden.


Du ønskes rigtig god fornøjelse med produktet!

Teamet fra Tchibo






Vigtige oplysninger

- Smør formen med smør eller margarine før brug, og drys evt. også med lidt mel. Alternativt kan du også bruge bagepapir.
- Før du tager bagværket ud af formen, skal bagværk og bageform køle af (mindst 10 minutter). Under afkølingen samler den bagte dej sig og bliver mere stabil, og der dannes et luftlag mellem bagværket og bageformen.
-   Bageformen med glasbund må aldrig stilles til opvarmning over åben ild, på en kogeplade, i bunden af ovnen eller på andre varmekilder.

-  Bageformen med glasbund er egnet til temperaturer på mellem -30 °C og +210 °C.

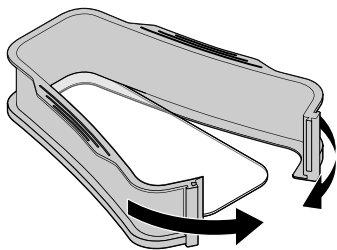


Den er også egnet til brug i fryseren.

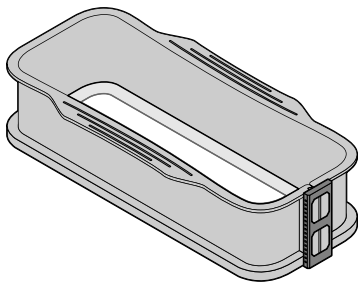
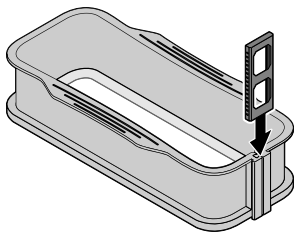
- Undgå at udsætte glasbunden for hårde stød og slag.
- Glasbunden må ikke chokafkøles, når den er varm, da glasset i givet fald kan springe. Der er risiko for at komme til skade!
- Stil aldrig den varme glasbund på et koldt, vådt eller følsomt underlag.
-  Brug altid grydelapper el.lign., når du tager bageformen med glasbund ud af ovnen. Bageformens kant af silikone og glasbunden bliver meget varme. Der er risiko for forbrændinger og risiko for skoldning!
-  Skær ikke i madvarer, som er anbragt ved eller oven på silikonematerialet, og undlad at bruge skarpe genstande. Silikonematerialet tager skade! Skær kun direkte på glasbunden.
- Stærkt farvede fødevarer kan afgive farve til silikonen. Det meste af denne farve kan fjernes igen, hvis produktet rengøres med det samme. Efter nogen tids brug vil fedtstoffer i maden kunne medføre en vis misfarvning af bageformens kant. Disse misfarvninger er ikke sundhedsskadelige og har ingen indflydelse på produktets kvalitet eller funktion.
- Rengør kanten og glasbunden med varmt vand og opvaskemiddel før første brug samt efter hver brug. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, hårde børster eller skuresvampe til rengøring. Tør de to dele godt af efter opvask.
-  Både bageformens kant og glasbunden tåler maskinopvask. Undgå dog at placere kanten lige over varmelegemerne.

Anvendelse

1.



2.



- ▷ For at garantere, at formen er tæt, skal lukningen være skubbet helt op og slutte til i niveau forneden. For at gøre lukningen mere letløbende kan du komme lidt madolie på lukningen og silikoneføringen før den første brug – fx med en bagepensel.

Saftigt banana bread med banoffee-frosting

Mængde: til 16 skiver

Tilberedningstid: ca. 40 min. (+ 45 min. bagetid og 1 t. afkøling)

Ingredienser til dejen:

50 g	pekannødder	Lidt salt
200 g	mel	3 stuevarme æg (str. M)
1 tsk.	bagepulver	
50 g	chokoladedråber	2 modne bananer
100 g	blødt smør	50 g yoghurt
50 g	sukker	1 knsp. kanel

Ingredienser til frosting:

75 g	blødt smør	1 nip salt
75 g	flormelis	1 stor moden banan
200 g	flødeost	
3 spsk.	karamelsauce (færdigt produkt)	

Desuden: Smør og mel til formen

Tilberedning

1. Varm ovnen op til 180 °C med over-/undervarme. Smør formen med smør, og drys den med mel.
2. Hak pekannødderne groft, og rør dem sammen med mel, bagepulver og chokoladedråber i en skål.

Varenummer: 374 511



www.tchibo.dk/vejledninger

Opskrifter:

Trykkeitilladelse til Tchibo GmbH

© 2019 Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle rettigheder forbeholdes.

3. Pisk smørret skummende med sukker og salt i en anden skål.
Rør æggene i et efter et.
4. Mos bananerne i en tredje skål, og rør dem sammen med yoghurt og kanel.
5. Rør bananblandingen sammen med smørblandingen, og rør derefter melblandingen i.
6. Fyld massen i formen, smør den glat ud, og lad den bage i ca. 45 minutter. Kontrollér med en tynd pind, om den er gennembagt, og tag den ud af ovnen, når den er færdig. Løsn kagen fra formen, og lad den køle af på en bagerist.
7. Tilbered frostringen ved at piske smør sammen med flormelis, rør derefter flødeost og salt i blandingen.
8. Efter smag og behag kan du stille frostringen koldt i yderligere 30 minutter eller smøre den direkte på kagens overflade.
9. Skær bananen i skiver, og anret dem på frostringen. Dryp lidt karamelsauce på, og server bananbrødet med det samme.

Fletbrød med rosiner og vanilje

Mængde: til 16 skiver

Tilberedningstid: ca. 30 min. (+ ca. 2 1/2 t. hævnings- og 30 min. bagetid)

Ingredienser:

25 g	rosiner	50 ml	fløde
100 ml	æblejuice	40 g	sukker
18 g	frisk gær	1 TL	vaniljeekstrakt
265 g	mel	2	modne bananer
40 g	blødt smør	1	æg (str. M)
50 g	sukker		

Desuden skal du bruge: Smør til formen, mel til at drysse bordet med, perlesukker som pynt

Tilberedning

1. Kom rosinerne i en sigte. Skyl dem med helt varmt vand, og lad dem stå tildækket i en skål med æblejuice natten over.
2. Tilbered næste dag dejen ved at smuldre gæren i 40 ml lunkent vand og opløse den i vandet, rør 2 spsk. mel i vandet. Lad blandingen hvile tildækket i 30 minutter.
3. Kom i mellemtiden smør, fløde, sukker og vaniljeekstrakt i en skål. Pisk ægget godt sammen i en kop, hæld halvdelen i skålen, og stil resten til side – skal senere bruges til at pensle fletbrødet med. Lad ingredienserne stå, til de har stuetemperatur.
4. Efter 30 minutter tilsættes resten af melet og fordejen i skålen til de øvrige ingredienser. Bland det først langsomt sammen ved lav hastighed med håndmikserens dejkroge, og ælt derefter dejen ved højere hastighed i ca. 3 minutter.
5. Kom rosinerne i en sigte, lad dem dryppe af, og dup dem tørre. Ælt dem i dejen. Form dejen til en kugle, og lad den hæve tildækket på et varmt sted i mindst 1 time.
6. Ælt dejen igennem igen, og del den i tre lige store dele på et meldrysset bord. Form hver af de tre dele til en ca. 24 cm lang pølse. Flet pølsene til en fletning, tryk begge ender fast, og buk dem om forneden.
7. Smør formen med smør. Læg fletbrødet i formen. Dæk det til igen, og lad det hvile ca. 1 time, til fletbrødet er hævet så meget, at formen er fyldt helt ud.
8. Varm ovnen op til 180 °C med over-/undervarme.
9. Pensl det hævede fletbrød med det sammenpiskede æg, du stillede klar tidligere. Drys brødet med perlesukker, og bag det i ca. 30 minutter på nederste rille i ovnen, til det bliver gyldenbrunt. Læg et stykke alufolie løst ovenpå fletbrødet efter ca. 20 minutters bagetid. Kontrollér med en tynd pind, om brødet er gennembagt, tag det ud af ovnen, når det er færdigt, og lad det køle helt af på en bagerist.