



# Bageplade

 Produktinformation og opskrifter

## Kære kunde!

Med din nye bageplade kan du bage lækre kager. Derefter kan du sætte det praktiske transportlåg på bagepladen, som gør det nemt at opbevare kager i hjemmet og tage bageformen med på skovture, til fester osv.. Kagerne bliver ikke trykket sammen og krummer ikke.

Med den praktiske transportbakke, der kan lægges i bagepladen, kan man endda transportere muffins helt sikkert.

I denne folder finder du to lækre opskrifter, så du med det samme kan prøve din nye bageplade af.

Du ønskes rigtig god fornøjelse med bagningen.

## Teamet fra Tchibo



[www.tchibo.dk/vejledninger](http://www.tchibo.dk/vejledninger)

---

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany,  
[www.tchibo.dk](http://www.tchibo.dk)

**Varenummer: 370 619**

---

## Slip-let-belægning

Bagepladen har en slip-let-belægning.

- Brug ikke skarpe eller spidse genstande til at skære i bagværk osv. eller til rengøringen, da det beskadiger belægningen.

## Før første brug

- ▷ Rengør bagepladen, transportbakken og transportlåget med varmt vand og lidt opvaskemiddel før den første brug. Tør derefter omgående alle delene af for at undgå pletter.

Bagepladen, transportbakken og transportlåget tåler ikke maskinopvask!

## Anvendelse

- **Vær forsigtig, når du tager den varme bageplade ud af ovnen. Brug under alle omstændigheder grydelapper!**

Stil den varme bageplade på et varmebestandigt underlag.

- ▷ Smør bagepladen med smør eller margarine før brug, og drys evt. også med lidt mel. Du kan også bruge bagepapir.
- ▷ Rengør så vidt muligt bagepladen, transportbakken og transportlåget umiddelbart efter brugen, hvor det er nemmere at løsne dejrester. Tør derefter bagepladen, transportbakken og transportlåget af straks efter opvaskningen, og opbevar alle dele tørt.
- Bagepladen, transportbakken og transportlåget tåler ikke maskinopvask!

## Transportlåget

- **Sæt aldrig bagepladen i den varme ovn med påmonteret transportlåg!**

- ▷ Lad bagværket køle af, inden du sætter transportlåget på bagepladen eller fjerner bagværket fra bagepladen.

## Tag transportlåget af

- ▷ Træk lukningerne ud i siden, og tag transportlåget af.

## Påsætning af transportlåget

- ▷ Sørg for, at lukningerne er trukket ud på transportlåget.
- ▷ Sæt transportlåget på bagepladen.
- ▷ Skub lukningerne helt ind. Du skal kunne høre og mærke, at de går i hak!

## Transport

- ▷ Kontrollér, om transportlåget sidder fast på bagepladen, inden du løfter i håndtagene.
- ▷ Klap transportlågets håndtag op - nu kan du transportere bagepladen!

## Transportbakken

- Transportbakken er kun beregnet til transport af muffins. Den egner sig ikke til bagning! **Sæt aldrig bagepladen i den varme ovn med påmonteret transportbakke!**
- Stil aldrig transportbakken på den varme bageplade eller på andre varme overflader.
- ▷ Bagepladen skal være fuldstændig afkølet, før du sætter transportbakken i bagepladen. Lad muffinsene køle helt af, før du stiller dem i transportbakken.

# Smørkage

## Ingredienser til 1 bageplade (20 kagestykker)

45 min. tilberedning | 1 t. 15 min. hviletid | 25 min. bagning  
pr. stk. ca. 305 kcal, 5 g protein, 18 g fedt, 30 g kulhydrater

### Til dejen:

500 g mel  
42 g gær  
250 ml lunken mælk  
50 g sukker  
50 g blødt smør  
1 tsk. revet skal af en  
økologisk citron  
1 drys salt

Lidt mel til at forarbejde dejen

Lidt smør til at smøre bagepladen

### Til fyldet:

250 g koldt smør  
200 g mandelflager  
150 g sukker  
1 tsk stødt kanel

## Tilberedning

1. Tilberedning af dejen: Kom melet i en skål, og lav en fordybning i midten. Smuldr gæren i melet, og rør dejen sammen med lidt af mælken, 1 tsk. sukker og mel fra kanten. Lad fordejen hæve til-dækket på et lunt sted i 15 min.
2. Tilsæt resten af mælken, resten af sukkeret, smørret i små klatter, citronskal og salt til den hævede fordej. Rør først dejen sammen med håndmikserens dejkroge, og ælt så det hele sammen til en glat dej med hænderne. Ælt dejen kraftigt, til den laver bobler og løsner sig fra skålens kant. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse på et lunt sted i ca. 45 min.
3. Ælt den hævede dej grundigt igennem. Smør bagepladen. Rul dejen ud på et meldrysset bord til samme størrelse som bagepladen, og læg den på bagepladen.

**Tip:** Lad dejen hvile i 5 min, før den rulles ud, så trækker den sig ikke sammen igen på bagepladen.

Lav en lille kant hele vejen rundt ved at trække op i dejen. Lad den hæve i yderligere 10 min. Varm ovnen op til 200 °C med over-/undervarme eller 180 °C med varmluft.

4. Tilberedning af fyldet: Skær smørret i små klumper. Tryk fordybninger i dejens overflade med to fingre, og læg en smørklump i hver bule. Fordel mandelflager regelmæssigt på dejen. Bland sukker og kanel sammen, og drys det på kagen. Bag kagen i ovnen (på midterste rille) i 20-25 min.

# Kirsebærkage

## Ingredienser til 1 bageplade (16 kagestykker)

45 min. tilberedning | 30 min. bagning

pr. stk. ca. 325 kcal, 6 g protein, 19 g fedt, 33 g kulhydrater

### Til dejen:

300 g	mel
3 tsk.	bagepulver
150 g	fedtfattig kvark
75 g	sukker
1 drys	salt
6 spsk.	mælk
6 spsk.	olie

Lidt smør til at smøre bagepladen

### Til fyldet:

750 g	surkirsebær
2	æg
125 g	sukker
2 tsk.	vaniljesukker
800 g	cremefraiche e.l.
2 spsk.	citronsaft
1 tsk.	revet skal fra en økologisk citron
4 spsk.	mandelsplitter til at drysse på

## Tilberedning

1. Smør bagepladen. Tilberedning af dejen: Bland mel og bagepulver i en skål. Tilsæt kvark, sukker, salt, mælk og olie, og ælt det hele sammen med håndmikserens dejkroge. Rul dejen ud på bagepladen.
2. Tilberedning af fyldet: Vask kirsebærrene, lad dem dryppe af, og udsten dem. Varm ovnen op til 200 °C med over-/undervarme eller 180 °C med varmluft.
3. Rør æg, sukker og vaniljesukker skummende, og rør derefter cremefraiche, citronsaft og citronskal i. Smør cremen ud på dejen, og fordel kirsebærrene ovenpå. Drys kagen med mandelsplitter. Bag kagen i ovnen (på midterste rille) i ca. 30 min.  
Lad kagen afkøle, før den serveres.

## Værd at vide

Hvis din kvark-olie-dej har tendens til at klæbe fast på kagerullen, har du benyttet en relativ fugtig type kvark. Afhængigt af producenten er der rent faktisk forskel på, hvor fugtige de forskellige type kvark er, der fås i handlen. Det kan derfor anbefales at lade kvarken dryppe af i en sigte, før den forarbejdes. På den måde kan evt. overskydende valle dryppe af.

## Sundere variant

Brug fintmalet hvedemel eller fuldkornsspeltmel til dejen, erstat sukkeret med brunt rørsukker, og tilsæt 1 1/2 - 2 drys stødt bourbonvanilje (fra en økologisk købmand eller en helsekostbutik) i cremen i stedet for vaniljesukker.

### Opskrifter:

Tilladelse til trykning for Tchibo GmbH  
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH  
Alle rettigheder forbeholdes