

### Kedves Vásárlónk!

Új, kiváló minőségű, kőagyagból készült sütőformái max. 220 °C-on ételek sütőben történő elkészítésére, valamint mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak. Az ételeket a formákban megsütheti, majd rögtön tálalhatja is.

### A Tchibo csapata

#### Tisztítás

- Tisztítsa meg a formákat az első használat előtt és minden további használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ne használjon maró tisztítószereket és kemény sörtéjű kefét vagy súrolószivacsot.
- Végül alaposan törölje őket szárazra.
- A formák mosogatógépben is tisztíthatók.

#### Használat



**VIGYÁZAT** - égési sérülések

A formák sütés és melegítés közben felforrósodnak.

A formákat csak edényfogóval, sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.

- Vegye figyelembe a mikrohullámú sütő használati útmutatóját is.
- Ügyeljen arra, hogy a formák ne ütődjenek erősen kemény tárgyakhoz.
- Ne tegye ki a formákat hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak.



- Soha ne tegye a forró formákat hideg, nedves vagy érzékeny felületre (pl. kő munkalapra). Szükség esetén helyezzen alájuk fa vágódeszkát vagy hasonlót.
  - Mélyhűtött élelmiszert csak teljesen felolvadt állapotban tegyen a formákba.
  - A formákat ne helyezze főzőlapra, nyílt lángra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
  - Ne tologassa a formákat üvegkerámia főzőlapon ide-oda.  
Nemkívánatos nyomok keletkezhetnek!
- 

## Recept: „3 gyümölcsös crumble minden gyümölcsszezonra“

4 adaghoz | elkészítési idő: 30 - 60 perc

### Hozzávalók:

- 100 g liszt
  - 25 g aprószemű vagy nagyszemű zabpehely
  - 35 g világosbarna nádcukor (pl. Muscovado)
  - 1 - 2 tk. kókuszreszelék
  - 1/4 tk. finom tengeri só
  - 50 g nagyon hideg vaj
  - 1/2 ek. crème fraîche (nagy zsírtartalmú tejföl) vagy tejszín
  - 3 nagy piros szilva
  - 2 kis őszibarack vagy 4 sárgabarack
  - 75 g szeder
  - 2 ek. vaníliás cukor
- tejszínhab, vaníliaszósz vagy fagylalt a tálaláshoz

## Elkészítés:

1. Melegítse elő a sütőt 200°-ra (légkeveréses sütő: 180°).  
Ha szeretné, vajazza ki a formákat, de ez nem szükséges.
2. Egy keverőtálban alaposan keverje össze a lisztet, a zabpelyhet, a nádcukrot, a kókuszreszeléket és a sót. Vágja fel a vajat apró darabokra, és az ujjával gyorsan dolgozza bele a keverékbe úgy, hogy finom morzsák keletkezzenek.  
**Lehetőség:** Tegye a hozzávalókat egy konyhai robotgépbe (vágópengével) és dolgozza össze a pulse funkcióval, amíg finom morzsák nem keletkeznek.
3. Adja hozzá a crème fraîche-t vagy a tejszínt, és gyorsan dolgozza bele, amíg morzsák nem keletkeznek. A felhasználásig letakarva tegye a hűtőbe.
4. Mossa és szárítsa meg a gyümölcsöket. Felezze el a szilvákat és az őszivagy a sárgabarackokat, vegye ki a magokat és szeletelje fel a gyümölcsöket, a szedret hagyja egészben.
5. Jól keverje össze a gyümölcsöket és ossza el a formákban, szórja meg vaníliás cukorral, majd ossza el rajtuk a morzsát. Süsse a sütő középűsűjén kb. 25 percig aranybarnára.
6. Forrón vagy langyosan tálalja tejszínhabbal, vaníliaszósszal vagy fagyalattal.

A crumble vagy morzsasüti gyümölcsseit a szezon szerint választhatja és egy nagy adag tejszínhabbal, vaníliaszósszal vagy egy gombóc fagyalattal fogyaszthatja. Tökéletes hideg-meleg kombináció!

A morzsát a továbbiakban ízesítheti még fűszerekkel (fahéj, kardamom vagy vanília) vagy aprított diófélékkel is.

**Tipp:** Készítsen a morzsából egyszerre dupla mennyiséget, és fagyassza le a felét. Így időt takarít meg a következő crumble elkészítésekor. A fagyasztott morzsát úgy használhatja, mint a frisset, nem szükséges kiolvasztani. Csak annyi ideig várjon, amíg a fagyott morzsák elválnak egymástól.

Recept: Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Minden jog fenntartva

# Megfelelőségi nyilatkozat

## 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.

<b>TCHIBO-Artikelbezeichnung:</b> TCHIBO article description	Back- und Dessertschälchen, 4er Set Baking and dessert bowls, set of 4
<b>TCHIBO-Artikelnummer:</b> TCHIBO article number	615176

**Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:**  
The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:

<input checked="" type="checkbox"/> <b>Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen</b> Regulation on materials and articles intended to come into contact with food <b>1935/2004/EC</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.</b> Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. <b>84/500/EEC</b>
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV)</b> German Commodity Ordinance (BedGgstV)	

**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.**

<b>Ausstellungsdatum:</b> Date of issue:	<b>Inverkehrbringer:</b> Distributing company:
<b>28.07.2021</b>	<b>Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg</b>

**Stellung im Betrieb**  
Position

Team Lead Quality Hardgoods

**Name in Druckbuchstaben**  
Name in capital letters

Siegfried Brunnbauer

**Unterschrift / Stempel**  
Signature / stamp

  
Tchibo GmbH  
Quality Management  
Non Food  
Überseering 18  
22297 Hamburg

---

**Cikkszám: 615 176**

---