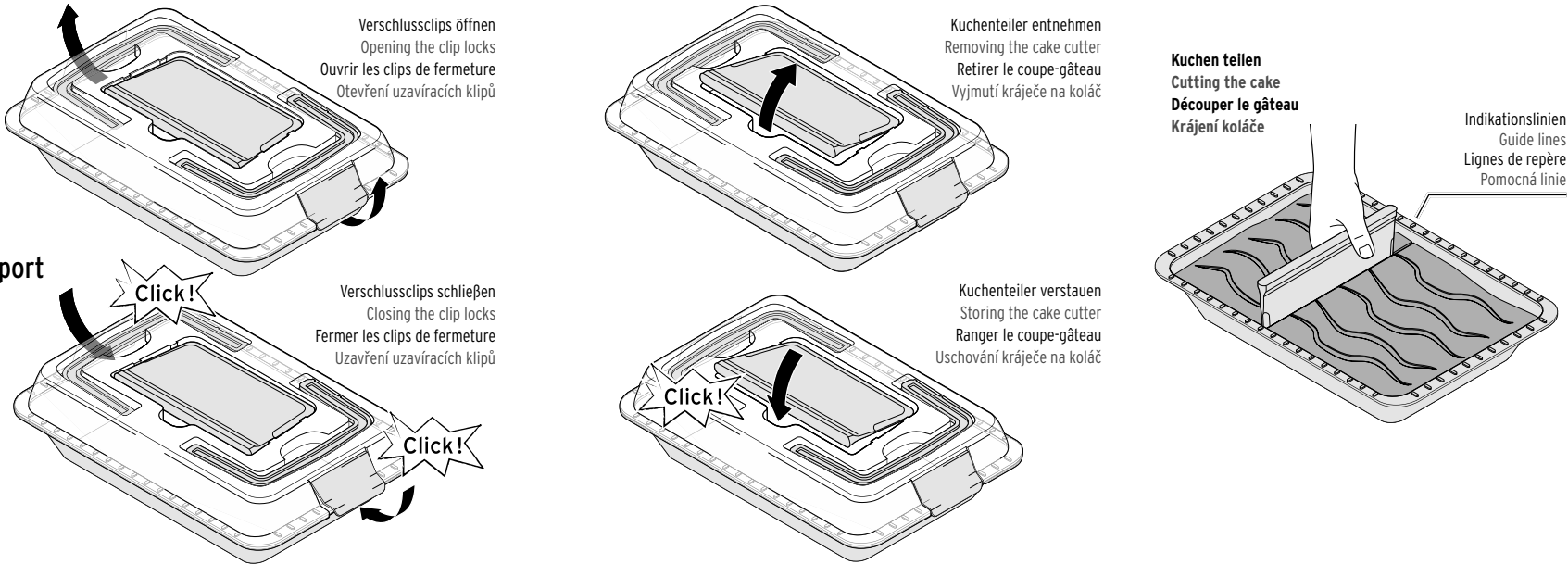




Backblech mit Transportdeckel
Baking tray with carry cover
Plaque de cuisson avec couvercle de transport
Pečicí plech s víkem na přenášení



Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku : 654 484

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody

de Produktinformation

Die Antihaftbeschichtung

Die Backform ist mit einer Antihaftbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. **Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Kunststoff-Kuchenschneider, um den Kuchen direkt in der Form zu teilen.**
- Sollte das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie den Kuchenschneider, einen Teig-schaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie alle Teile mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Der Kuchenschneider kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

- **Vorsicht beim Herausziehen der heißen Backform aus dem Ofen. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen!** Stellen Sie die heiße Backform auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Sie können auch Backpapier verwenden.
- ▷ Bevor Sie den Kuchen zerteilen und aus der Form herausnehmen, lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Kuchen und Backform entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Sie können den Kuchen mit dem mitgelieferten Kunststoff-Kuchenschneider direkt in der Backform in Stücke teilen. Dabei dienen die Indikationslinien am Backformrand als Orientierungshilfe.

Reinigen

- ▷ Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungs-schwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä.
- ▷ Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Backform jedoch vor dem Reinigen ausreichend abkühlen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- ▷ Trocknen Sie die Backform, den Transportdeckel sowie den Kuchenschneider gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie alle Teile trocken.
- Der Kuchenschneider kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Der Transportdeckel

- **Stellen Sie die Backform nie mit dem Transportdeckel in den heißen Ofen!** Auch der Kunststoff-Kuchenschneider darf nicht im heißen Ofen verwendet werden.
- ▷ Lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen, bevor Sie den Transportdeckel auf die Form setzen.
- ▷ Bevor Sie die Backform an den Griffen anheben, kontrollieren Sie, ob der Transport-deckel fest auf der Form sitzt. Die Verschlussclips müssen hör- und spürbar einrasten.
- ▷ Bewahren Sie den Kuchenschneider bei Nichtgebrauch immer in der dafür vorge-sehenen Aufnahme am Transportdeckel auf. So haben Sie ihn immer sofort zur Hand. Der Kuchenschneider muss hör- und spürbar in der Aufnahme einrasten.

en Product information

Non-stick coating

The baking tray has a non-stick coating, which enables you to easily remove the cake. It also makes the tray easier to clean.

- To protect the special coating, do not use any sharp or pointed objects while baking or cleaning the baking tray. **If you cut your cake while it is still in the tray, be sure to use only the plastic cake cutter provided for this.**
- If your finished cake should nevertheless stick, use the cake cutter, a rubber spatula or similar utensil to loosen it.

Prior to first use

- ▷ Clean all parts with hot water and a little washing-up liquid. Dry them immediately afterwards so no stains can form. The cake cutter can also be cleaned in the dish-washer; the baking tray and carry cover are not dishwasher-safe.

Use

- **Be careful when removing the hot baking tray from the oven. Always use oven gloves!** Place the hot baking tray on a heat-resistant surface.
- ▷ Grease the tray with a little butter or margarine before using it. If necessary, dust it with flour. You could also use baking parchment.
- ▷ Allow the cake and baking tray to cool (for at least 10 minutes) before cutting the cake and removing it from the tray. During this time the baked cake will stabilise and a layer of air will develop between the baking tray and the cake.
- ▷ You can cut the cake into pieces while it is still in the baking tray using the plastic cake cutter provided. Here, you can use the lines on the edge of the baking tray as a guide.

Cleaning

- ▷ Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects (e.g. wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar) for cleaning.
- ▷ Clean the baking tray as soon as possible after use while any leftover cake batter is easier to remove. However, always allow the baking tray to cool sufficiently before cleaning it. Hardened batter remnants stuck to the tray can be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- ▷ Dry the baking tray, carry cover and cake cutter immediately after cleaning and store all parts in a dry location.
- The cake cutter can also be cleaned in the dishwasher; the baking tray and carry cover are not dishwasher-safe.

The carry cover

- **Never place the baking tray in the hot oven with the carry cover still on!** The plastic cake cutter, too, must not be used in the hot oven.
- ▷ Allow the cake and baking tray to cool completely before putting on the carry cover.
- ▷ Before lifting the baking tray by the handles, make sure that the carry cover is firmly fitted onto the tray. You must feel and hear the clip locks click into place.
- ▷ When the cake cutter is not in use, always store it in the holder provided on the carry cover. In this way, it is always immediately at hand. You must hear and feel the cake cutter click into the holder.

fr Fiche produit

Le revêtement antiadhésif

Le moule est équipé d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus simple.

- Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour la cuisson ou pour nettoyer le moule. **Utilisez uniquement le coupe-gâteau en plastique fourni pour découper le gâteau directement dans le moule.**
- S'il arrive que le gâteau attache au moule, utilisez le coupe-gâteau, une spatule à pâte en caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez toutes les pièces à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Essuyez-les sans attendre pour éviter que des traces n'apparaissent. Le coupe-gâteau peut aussi être nettoyé au lave-vaisselle, le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Utilisation

- **Faites attention en sortant le moule chaud du four. Utilisez toujours des maniques!** Déposez le moule chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- ▷ Enduisez le moule d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine ou bien utilisez du papier sulfurisé.
- ▷ Avant de découper et démouler le gâteau, laissez refroidir le moule et le gâteau (au moins 10 minutes). La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.
- ▷ Vous pouvez aussi laisser le gâteau dans le moule et découper des parts directement dans le moule à l'aide du coupe-gâteau en plastique. Les lignes marquées au bord du moule vous serviront de repère.

Nettoyage

- ▷ Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc.
- ▷ Nettoyez si possible le moule directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte. Laissez toutefois le moule suffisamment refroidir avant de le nettoyer. Les restes de pâte tenaces s'enlèvent facilement avec une éponge douce ou une brosse à vaisselle dotée de poils doux et flexibles.
- ▷ Essuyez le moule, le couvercle de transport et le coupe-gâteau juste après les avoir lavés et rangez toutes les pièces dans un endroit sec.
- Le coupe-gâteau peut aussi être nettoyé au lave-vaisselle, le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Le couvercle de transport

- **Ne mettez jamais le moule avec son couvercle de transport au four chaud!** Le coupe-gâteau en plastique ne doit pas non plus être utilisé dans le four chaud.
- ▷ Laissez refroidir le gâteau et le moule avant de poser le couvercle de transport sur le moule.
- ▷ Avant de soulever le moule par les poignées, vérifiez que son couvercle est bien mis en place. Il vous faut en insérant le couvercle entendre et ressentir des clips de fermeture.
- ▷ Si vous ne l'utilisez pas, rangez toujours le coupe-gâteau dans le logement prévu à cet effet sur le couvercle de transport. Vous l'aurez ainsi toujours tout de suite à portée de main. Vous devez entendre et sentir le coupe-gâteau s'encaster dans son logement.

cs Informace o výrobku

Nepřilnavá vrstva

Forma je opatřena nepřilnavou vrstvou, aby se hotový koláč dal lehce vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při pečení a čištění ostré ani špičaté předměty. **Ke krájení koláče přímo ve formě používejte výhradně přiložený plastový kráječ.**
- Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc plastový kráječ, gumovou stěrku apod.

Před prvním použitím

- ▷ Všechny díly umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom vše hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Kráječ lze mýt v myčce nádobí, forma na pečení a víko na přenášení nejsou vhodné do myčky.

Použití

- **Pozor při vytahování horké formy na pečení z trouby. Vždy používejte kuchyňské chňapky!** Horkou formu na pečení pokládejte jen na podklad odolný proti teplotě.
- ▷ Formu před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak ji případně ještě vysypte moukou. Můžete používat také papír na pečení.
- ▷ Než koláč nakrájíte a vyjmete z formy, nechte koláč i formu na pečení vychladnout (min. 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi koláčem a formou vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Koláč můžete také ponechat ve formě a nakrájet ho pomocí přiloženého plastového kráječe přímo ve formě. Linie na okraji formy slouží k orientaci.

Čištění

- ▷ Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté nástroje, jako jsou drátěné houbičky nebo kartáče, ocelová vlna, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod.
- ▷ Formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Nechte ale formu před čištěním dostatečně vychladnout. Úporné zbytky těsta lze snadno odstranit měkkou houbičkou na nádobí nebo kartáčkem s měkkými flexibilními štětinami.
- ▷ Po umytí formu, víko na přenášení a kráječ hned utřete a vše uložte na suché místo.
- Kráječ lze mýt také v myčce nádobí. Forma na pečení a víko na přenášení nejsou vhodné do myčky.

Víko na přenášení

- **Formu nikdy nekládejte s přepravním víkem do horké trouby!** Také plastový kráječ se nesmí používat v horké troubě
- ▷ Koláč a formu nechte ochladit, dříve než na formu nasadíte přepravní víko.
- ▷ Než budete formu na pečení nadzvedávat za rukojeti, zkontrolujte, jestli na ní víko pevně sedí. Uzavírací klipy musí slyšitelně a citelně zaskočit.
- ▷ Plastový kráječ uchovávejte při nepoužívání vždy v na to určeném vyjmutí na víku. Tak jej budete mít vždy po ruce. Kráječ musí do víka slyšitelně a citelně zaskočit.

Butterkuchen

Zutaten für 1 Backblech (20 Kuchenstücke)
Für den Teig: 500 g Mehl 1 Würfel Hefe (42 g) 250 ml lauwarme Milch 50 g Zucker 50 g weiche Butter 1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone 1 Prise Salz Für den Belag: 250 g kalte Butter 200 g Mandelblättchen 150 g Zucker 1 TL Zimtpulver
Außerdem: etwas Mehl zum Verarbeiten, etwas Butter zum Einfetten des Backblechs
45 Min. Zubereitung 1 Std. 15 Min. Ruhen 25 Min. Backen Pro Stück ca. 305 kcal, 5 g Eiweiß, 18 g Fett, 30 g Kohlenhydrate
Zubereitung - Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit etwas Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. - Übrige Milch, restlichen Zucker, Butter in Flöckchen, Zitronenschale und Salz zum gegangenen Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig kräftig kneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Teig ca. 45 Min. an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe gehen lassen. - Gegangenen Teig kräftig durchkneten. Das Backblech einfetten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen und darauf legen. Tip: Teig vor dem Ausrollen 5 Min. ruhen lassen, dann zieht er sich auf dem Backblech nicht wieder zusammen. Einen kleinen Rand hochziehen. Weitere 10 Min. gehen lassen. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180 °C (Umluft) vorheizen. - Für den Belag die Butter in kleine Stücke schneiden. Mit zwei Fingern Dellen in die Teigoberfläche drücken und in jede Delle ein Butterstückchen geben. Mandelblättchen gleichmäÙig auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen und darüber streuen. Kuchen im Ofen (Mit-te) 20–25 Min. backen.

Kirsch-Schmand-Kuchen

Zutaten für 1 Backblech (16 Kuchenstücke)
Für den Teig: 300 g Mehl 3 TL Backpulver 150 g Magerquark 75 g Zucker 1 Prise Salz 6 EL Milch 6 EL Öl Für den Belag: 750 g Sauerkirschen 2 Eier 125 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 800 g Schmand 2 EL Zitronensaft 1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone 4 EL Mandelstifte zum Bestreuen
Außerdem: etwas Butter zum Einfetten des Backblechs

45 Min. Zubereitung | 30 Min. Backen
Pro Stück ca. 325 kcal, 6 g Eiweiß, 19 g Fett, 33 g Kohlenhydrate

Zubereitung

- Das Blech einfetten. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Quark, Zucker, Salz, Milch und Öl zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Teig auf dem Blech ausrollen.
- Für den Belag die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 180 °C (Umluft) vorheizen.
- Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann Schmand, Zitronensaft und -schale unter-rühren. Schmandcreme auf dem Teig verstreichen, Kirschen darauf verteilen. Mit den Mandel-stiften bestreuen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Gut zu wissen

Wenn Ihr Quark-Öl-Teig beim Ausrollen stark am Rollholz klebt, haben Sie einen relativ feuchten Quark verwendet: Der im Handel erhältliche Quark ist je nach Hersteller tatsächlich unterschiedlich feucht. Geben Sie ihn daher am besten vor dem Verarbeiten zum Abtropfen auf ein Sieb. So kann - falls vorhanden - die überschüssige Molke abtropfen.

Vollwert-Variante

Verwenden Sie fein gemahlenes Weizen- oder Dinkelvollkornmehl für den Teig, ersetzen Sie den Zucker durch braunen Rohrzucker, und geben Sie statt Vanillezucker 1 1/2 – 2 Prisen gemahlene Bourbon-Vanillle (aus dem Bioladen oder Reformhaus) in die Schmandcreme.

Rezepte: Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH © 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH Alle Rechte vorbehalten
--

en Recipes

Butter cake

Ingredients for 1 baking tray (20 slices of cake)
For the dough: 500 g plain flour 1 cube yeast (42 g) 250 ml lukewarm milk 50 g sugar 50 g soft butter 1 tsp grated zest of an organic lemon 1 pinch salt For the topping: 250 g cold butter 200 g almond flakes 150 g sugar 1 tsp cinnamon powder
Plus: A little flour to dust the work surface, a little butter to grease the tray
45 min. preparation 1 hr. 15 min. to stand 25 min. baking Each slice contains approx. 305 kcal, 5 g protein, 18 g fat, 30 g carbohydrates
Preparation - Pour the flour into a large bowl and make a well in the middle. Crumble the yeast into the well and stir together with a little milk, 1 tsp sugar and a little of the flour from the edge. Cover the dough and leave in a warm place for 15 minutes to rise. - Add the remaining milk, sugar, butter (in flakes), lemon zest and salt to the risen dough. First knead the dough using the kneading hooks of your hand mixer, then work into a smooth dough by hand. Knead the dough well until bubbles appear on the surface and dough comes away easily from the sides of the bowl. Leave the dough to rise in a warm place for approx. 45 minutes until the dough has doubled in size. - Thoroughly knead the risen dough. Grease the baking tray. Roll out the dough on a lightly flour-ed work surface until it fits the size of the baking tray and smooth out the dough on the tray. Tip: Allow the dough to stand for 5 minutes before rolling it out to prevent it shrinking again on the baking tray. Form a small rim. Leave to rise for another 10 minutes. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat) or 180 °C (fan-assisted). - To prepare the topping, cut the butter into small pieces. Using two fingers, make dents on the top of the dough and add a small piece of butter to each dent. Spread out the sliced almonds evenly over the dough. Mix the sugar and cinnamon and sprinkle on top. Bake the cake in the oven (middle shelf) for 20–25 minutes.

Cherry sour cream cake

Ingredients for 1 baking tray (16 slices of cake)
For the dough: 300 g plain flour 3 tsp baking powder 150 g low-fat curd 75 g sugar 1 pinch salt 6 tbsp milk 6 tbsp oil For the topping: 750 g sour cherries 2 eggs 125 g sugar 1 sachet vanilla sugar (or a few drops of vanilla essence) 800 g sour cream 2 tbsp lemon juice 1 tsp grated zest of an organic lemon 4 tbsp almond slivers to decorate

Plus:

A little butter to grease the tray

45 min preparation | 30 min. baking
Each slice contains approx 325 kcal, 6 g protein, 19 g fat, 33 g carbohydrates

Preparation

- Grease the baking tray. To prepare the dough, mix the flour and baking powder in a bowl. Add the curd, sugar, salt, milk and oil and knead all the ingredients together using the dough hooks on your hand mixer. Roll out the dough on the baking tray.
- To prepare the topping, wash the cherries, leave them to drain and then remove the stones. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat) or 180 °C (fan-assisted).
- Whisk the eggs, sugar and vanilla sugar (or vanilla extract) until creamy and then stir in the sour cream, lemon juice and zest. Spread the sour cream mixture onto the dough and arrange the cherries on top. Sprinkle with the almond slivers. Bake the cake in the oven (middle shelf) for around 30 minutes. Allow to cool before serving.

Good to know

If your curd and oil dough is sticking to the rolling pin a lot, it is a sign that the curd you have used is quite moist. Curd bought in the supermarket varies in moisture depending on the manu-facturer. It is therefore best to place it in a sieve to drain before starting with the baking prepara-tion. This allows any excess whey to drain away.

Wholegrain variant

Use finely ground plain or wholemeal flour for the dough, replace the sugar with brown cane sugar and, instead of vanilla sugar (or vanilla extract), add 1 1/2 – 2 pinches of ground bourbon vanilla (from an organic or health food shop) to the sour cream mixture.

Recipes: Reproduction authorised for Tchibo GmbH © 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH All rights reserved

fr Recettes

Gâteau au beurre

Ingrédients pour 1 plaque de four (20 parts de gâteau)
Pour la pâte: 500 g de farine 1 dé de levure (42 g) 250 ml de lait tiède 50 g de sucre 50 g de beurre mou 1 c.c. de zeste râpé d'un citron bio 1 pincée de sel Pour la garniture: 250 g de beurre froid 200 g d'amandes effilées 150 g de sucre 1 c.c. de cannelle en poudre
Et aussi: un peu de farine pour la préparation, un peu de beurre pour graisser la plaque de four
Préparation 45 min. Repos 1 h 15 Cuisson 25 min. Chaque part contient env. 305 kcal, 5 g de protéines, 18 g de lipides, 30 g de glucides
Préparation - Pour la pâte, mettre la farine dans un saladier et faire un puits au milieu. Effriter la levure à l'intérieur en ajoutant un peu de lait, 1 c.c. de sucre et un peu de farine du bord. Recouvrir cette pâte et la laisser lever pendant env. 15 min. dans un endroit chaud. - Incorporer le reste du lait et du sucre, le beurre en flocons, le zeste de citron et le sel à la pâte levée. Pétrir tout d'abord avec les crochets du batteur électrique, puis à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Pétrir énergiquement la pâte jusqu'à ce que des bulles se forment et qu'elle se détache du bord du saladier. Laisser lever la pâte pendant env. 45 min. dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume. - Pétrir énergiquement la pâte levée. Graisser la plaque de four. Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte selon les dimensions de la plaque, puis poser la pâte sur la plaque. Conseil: Laisser reposer la pâte 5 min. avant de l'étaler pour éviter qu'elle ne se rétracte une fois posée sur la plaque. Faire un petit rebord. Laisser lever encore 10 min. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante). - Pour la garniture, couper le beurre en petits morceaux. Appuyer avec deux doigts dans la pâte pour former des creux et déposer un petit morceau de beurre dans chaque creux. Répartir uniformément les amandes effilées sur la pâte. Mélanger le sucre et la cannelle et saupoudrer le tout sur la garniture. Faire cuire le gâteau au four (grille du milieu) pendant 20-25 min.

Gâteau aux cerises et à la crème aigre

Ingrédients pour 1 plaque de four (16 parts de gâteau)
Pour la pâte: 300 g de farine 3 c.c. de poudre à lever 150 g de séré maigre 75 g de sucre 1 pincée de sel 6 c.s. de lait 6 c.s. d'huile Pour la garniture: 750 g de griottes 2 œufs 125 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé 800 g de crème aigre 2 c.s. de jus de citron 1 c.c. de zeste râpé d'un citron bio 4 c.s. d'amandes en bâtonnets pour saupoudrer

Et aussi:

un peu de beurre pour graisser la plaque de four

Préparation 45 min. | Cuisson 30 min.
Chaque part contient env. 325 kcal, 6 g de protéines, 19 g de lipides, 33 g de glucides

Préparation

- Graisser la plaque. Pour la pâte, mélanger la farine et la poudre à lever dans un saladier. Ajouter le séré, le sucre, le sel, le lait et l'huile et pétrir le tout avec les crochets du batteur électrique. Étaler la pâte sur la plaque.
- Pour la garniture, laver les cerises, les égoutter et les dénoyauter. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 180 °C (chaleur tournante).
- Battre les œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, puis ajouter la crème aigre, le jus et le zeste de citron. Étaler ce mélange sur la pâte, répartir les cerises dessus. Parsemer d'amandes en bâtonnets. Faire cuire le gâteau au four (grille du milieu) pendant env. 30 min. Laisser refroidir avant de servir.

Bon à savoir:

Si votre pâte à base de séré et d'huile colle fortement au rouleau à pâtisserie lorsque vous l'éta-lez, c'est que vous avez utilisé un séré relativement humide: le séré vendu dans le commerce est effectivement plus ou moins humide selon les fabricants. Il est donc judicieux de l'égoutter dans une passoire avant la préparation afin d'enlever l'excédent de petit-lait, le cas échéant.

Variante plus raffinée

Pour la pâte, utilisez de la farine de blé ou d'épeautre complète finement moulue, remplacez le sucre par de la cassonade et ajoutez 1 ¹/₂ à 2 pincées de vanille Bourbon moulue (en magasin bio ou diététique) à la crème aigre au lieu du sucre vanillé.

Recettes: Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH © 2023 Gräfe und Unzer Verlag GmbH Tous droits réservés
--

cs Recepty

Máslový koláč

Přísady na 1 plech na pečení (20 kousků koláče)
Na těsto: 500 g mouky 1 kostka droždí (42 g) 250 ml vlažného mléka 50 g cukru 50 g měkkého másla 1 lžička nastrouhané kůry bio citronu špetka soli Na náplň: 250 g studeného másla 200 g mandlových plátků 150 g cukru 1 lžička mleté skořice
Navíc: trochu mouky ke zpracování, trochu másla k vymazání plechu na pečení
45 min. příprava 1 hod. 15 min. odpočívání 25 min. pečení 1 kousek cca 305 kcal, 5 g bílkovin, 18 g tuku, 30 g sacharidů
Příprava - Pro těsto nasypeme do mísy mouku, do středu uděláme důlek. Do důlku rozdrobíme kostku droždí a smícháme s trochou mléka, 1 lžičkou cukru a trochou mouky z okraje mísy. Omládek necháme zakrýtý na teplém místě 15 minut kynout. - Zbytek mléka, cukru, nastrouhané másla, citronovou kůru a sůl přidáme do vykynutého omládku. Vypracujeme na hladké těsto nejdřív za pomoci hnětacích háků ručního mixéru a potom rukama. Těsto hněteme silně tak dlouho, dokud se nezačnou dělat bubliny a těsto se neodlepuje od stěn mísy. Těsto necháme přibližně 45 minut kynout na teplém místě, dokud nenakyne na dvojitou velikost. - Nakynuté těsto silně prohněteme. Vymažeme plech na pečení. Těsto vyválíme na pomoučené pracovní ploše do velikosti plechu a položíme jej na plech. Tip: Těsto necháme před vyválením 5 min. odpočívat, aby se na plechu na pečení nestáhlo opět dohromady. Vytvoříme malý okraj. Necháme dalších 10 min. kynout. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 180 °C (horkovzdušná trouba). - Na přípravu náplně nakrájíme másto na malé kousky. Do povrchu těsta uděláme dvěma prsty malé důlky a do každého z nich dáme kousíček másla. Těsto rovnoměrně posypeme mandlovými plátky. Smícháme cukr se skořicí a posypeme jimi těsto. Koláč pečeme v troubě (střední rošt) 20-25 minut.

Višňový koláč se zakysanou smetanou

Přísady na 1 plech na pečení (16 kousků koláče)
Na těsto: 300 g mouky 3 lžičky prášku do pečiva 150 g netučného tvarohu 75 g cukru špetka soli 6 lžic mléka 6 lžic oleje Na náplň: 750 g višní 2 vajíčka 125 g cukru 1 balíček vanilkového cukru 800 g zakysané smetany 2 lžice citronové šťávy 1 lžička nastrouhané kůry bio citronu 4 lžice nakrájených mandlí k posypání
Navíc: trochu másla k vymazání plechu

45 min. příprava | 30 min. pečení
1 kousek cca 325 kcal, 6 g bílkovin, 19 g tuku, 33 g sacharidů

Příprava

- Vymažeme plech. Na přípravu těsta smícháme v míse mouku a prášek do pečiva. Přidáme tvaroh, cukr, sůl, mléko a olej a všechno vypracujeme hnětacími háky ručního mixéru. Těsto vyválíme a dáme na plech.
- Na přípravu náplně umyjeme višně, necháme je odkapat a vypeckujeme je. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 180 °C (horkovzdušná trouba).
- Vajíčka, cukr a vanilkový cukr vymícháme do pěny a potom přidáme zakysanou smetanu, citronovou šťávu a citronovou kůru. Vzniklý krém se zakysanou smetanou namažeme na těsto a na něj naklademe višně. Posypeme mandlemi nakrájenými na nudličky. Koláč pečeme v troubě (střední rošt) přibližně 30 minut. Než budeme koláč servírovat, necháme jej vychladnout.

Co je dobré vědět

Pokud se těsto s tvarohem a olejem během válení příliš lepí na váleček, použili jste relativně vlhký tvaroh. Běžně prodejný tvaroh je v závislosti na výrobci opravdu různě vlhký. Proto bude nejlepší, když tvaroh před zpracováním necháte odkapat v cedníku. Tak bude moci odkapat přebytečná syrovátka – pokud je v tvarohu nějak obsažena.

Plnohodnotná varianta

Na přípravu těsta použijte jemně namletou pšeničnou celozrnnou mouku nebo špaldovou celozrnnou mouku, místo bílého cukru použijte hnědý třtinový cukr a místo vanilkového cukru přidejte do krému se zakysanou smetanou 1 1/2 – 2 špetky mleté bourbonské vanilky (z obchodu s bio potravinami).

Recepty: Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH © 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH Všechna práva vyhrazena
--