

GEBRAUCHSANLEITUNG



Förmli vorbereiten

Deckel auf Förmli aufsetzen. Förmli wie im Rezept beschrieben vorbereiten.

Förmli füllen und backen

Masse in die vorbereiteten Förmli verteilen (Bild 1). Förmli gemäss Rezept backen/garen/gefrieren oder kühl stellen.

Förmli stürzen

Förmli auf Teller stürzen, Deckel entfernen, Förmli vorsichtig abheben (Bild 2).

Tipps und Tricks zum Stürzen gekühlter/ gefrorener Massen

- Förmli ca. 5 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Förmli mit aufgesetztem Deckel ca. 1 Min. in heisses Wasser stellen.
- Masse vor dem Stürzen am Rand leicht anlösen.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, wo nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet.

Ofentemperaturen

Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Back- bzw. Brattemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

Titelbild: Bunte Gemüse-Türmli (S. 8)