



UltraPro

Kastenform 1,8 L



UltraPro macht dich zum Star-Koch

UltraPro Kastenform 1,8 l

Mit unserer UltraPro Kastenform 1,8 l lassen sich viele verschiedene Gerichte in der Mikrowelle oder im Backofen zubereiten. Die Form ist ideal zum Backen von Brot, Rührkuchen, Hackbraten oder Pasteten. Für 2-Personen-Haushalte wird sie zur perfekten Auflaufform.

Deckel



1,8-l-Kastenform

Das Garsystem lässt Dampf und Feuchtigkeit kontrolliert entweichen. Ein gleichmäßiges Garen wird gewährleistet.

Stelle die UltraPro Kastenform 1,8 l immer in den vorgeheizten Backofen. Im Deckel sind die entsprechenden Hinweise abgebildet.



Tipps zum Gebrauch

- Die UltraPro-Produkte können in herkömmlichen Backöfen verwendet werden. Bitte nicht auf dem Herd, unter dem Grill oder in einem Miniöfen verwenden.
- Das UltraPro-Material ist bis zu +250 °C hitzebeständig. UltraPro ist auch für das Gefriergerät bis -25 °C geeignet.
- UltraPro immer so in den Backofen stellen, dass zwischen Produkt und Backofenwänden, -decke sowie -boden mind. 5 cm Abstand sind.
- Die UltraPro-Produkte immer in den vollständig vorgeheizten Backofen stellen.
- Vergewissere dich, dass die automatischen Garprogramme deines Backofens, deiner Mikrowelle oder deines Mikrowellen-Kombigerätes keinen Grill verwenden. Stelle außerdem sicher, dass zu keiner Zeit der Grill zugeschaltet wird.
- UltraPro immer mit beiden Händen aus dem Backofen oder der Mikrowelle nehmen und dabei Ofenhandschuhe verwenden. Nach dem Herausnehmen ca. 5 Minuten stehen lassen, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilen kann.
- Stets den Deckel so abheben, dass der heiße Dampf von dir wegelenkt wird.
- Verwende ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff, und nicht aus Metall. Letztere könnten die Oberfläche der Produkte beschädigen.
- Bitte stelle sicher, dass sich in der Mikrowelle mit Drehteller die Ultra-Produkte stets mitdrehen.



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

Einfache Pflege

- Behälter und Deckel sind spülmaschinenbeständig. Die Reinigung ist besonders einfach, wenn das Produkt unmittelbar nach Gebrauch in heißem Spülwasser eingeweicht wird.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen mind. 2 Std. eine Spülmaschinenlösung (4 EL Geschirrspülmaschinen-Pulver in 5 l heißem Wasser) verwenden.
- Eingebraunte Fettspritzer können einfach mit dem FaserPro UltraStark und Essigwasser entfernt werden.
- Bitte niemals grobe Scheuermittel oder Stahlschwämme in den UltraPro-Produkten verwenden.

Die UltraPro-Garantie

Das hochwertige Spezialgeschirr UltraPro ist von -25 °C bis +250 °C hitzebeständig – bei einer maximalen Garzeit von 2 Stunden.

- UltraPro hält bei sachgemäßer Behandlung allen üblichen Beanspruchungen im Haushalt stand. Dennoch ist UltraPro nicht unzerbrechlich und kann bei unsanfter, d. h. unsachgemäßer Behandlung (z. B. beim Herunterfallen) zerbrechen oder beschädigt werden. Dies stellt dann keinen Garantiefall dar.
- Alle Informationen zur Tupperware Deutschland Garantie findest du auf unserer Webseite unter www.tupperware.de/de-de/garantieinformationen/

Scharfes Maisbrot

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 55 Minuten

Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten

375 g Maismehl (Polenta)

3 EL Mehl

1 P. Backpulver

2 zerkleinerte Chilischoten

350 g Schlagsahne

3 Eier

½ TL Salz

180 g geriebener Käse

1. Polenta, Mehl, Backpulver und Chilischoten in einer Schüssel mischen. Eier, Sahne und Salz sehr gut verrühren. Eier-Sahne-Mix zur Mehlmischung geben. Alles miteinander verrühren und zum Schluss den Käse unterrühren.
2. Teig in die UltraPro Kastenform 1,8 l geben und ohne Deckel im vorgeheizten Backofen ca. 55 Minuten bei 190 °C Ober-/Unterhitze backen.

Tipp Dieses Brot kann auch mit gewürfeltem Schinken oder Salami abgewandelt werden. Zusammen mit gehacktem Rosmarin ist es ein Genuss.





Roggen-Vollkornbrot

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Gehzeit: 70 Minuten

Backzeit: 60 Minuten

Backofen: 220 °C und 190 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten

400 g Vollkornroggenschrot

100 g Dinkelvollkornmehl

1 P. Trockenhefe

1 EL Salz

2 TL gemahlenes Brotgewürz
(z. B. Anis, Fenchel, Koriander,
Muskat)

425 ml lauwarmes Wasser

150 g Natursauerteig (flüssig)

1 EL Honig

Dinkel- oder Haferflocken

1. Mehlsorten in eine Schüssel geben und mit Hefe, Salz und Gewürzen mischen. Lauwarmes Wasser, Sauerteig und Honig hinzufügen.

2. Alles solange zu einem geschmeidigen weichen Teig verkneten, bis sich der Teig etwas vom Schüsselrand löst. Teig an einem warmen Ort in der geschlossenen Schüssel bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte dabei sein Volumen deutlich vergrößern.

3. Die UltraPro Kastenform 1,8 l einfetten und mit Dinkelflocken ausstreuen. Weichen Teig kurz durchkneten und in die gefettete Form füllen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

4. Mit Wasser bestreichen. 15 Minuten mit Deckel im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze backen, Deckel abnehmen, weitere 10 Minuten backen und dann Temperatur auf 190 °C herunter stellen und in 35 Minuten ohne Deckel fertig backen. Nach dem Backen aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

Tipp Der Brotteig ist am Anfang weicher bzw. feuchter, da das Mehl noch ausquillt. Dies gilt besonders bei Mehl mit einer hohen Mehltypen, Vollkornmehl oder bei Vollkornschrot. Für einen weicheren Biss kann man vor der Teigzubereitung 200 g vom Roggenschrot in 150 ml der benötigten Wassermenge einweichen.

Pasteten-Hackbraten

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 30–40 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 6 Personen

3 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 EL Öl

1 kg Hackfleisch

2 TL Salz

1 TL Pfeffer

2 EL gehackter Majoran

40 g gemischte gehackte

Kräuter

4 EL Semmelbrösel

80 g Schmand

4 Eier

1 Packung frischer Blätterteig
aus dem Kühlregal

1. Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen, fein zerkleinern und in einer großen Pfanne mit Öl anbraten. Hackfleisch portionsweise dazugeben, damit es kein Wasser zieht. Alles mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und anbraten.
2. Hackfleisch etwas abkühlen lassen. Kräuter, Semmelbrösel, Schmand und 3 Eier untermischen. Ein Ei verquirlen und etwas zum Bestreichen der Pastete beiseite stellen. Den Rest des Eies zur Hackfleischmasse geben.
3. Blätterteig aufrollen, einen 6 cm breiten Streifen von der kurzen Seite abschneiden und diesen einmal teilen. Den restlichen Blätterteig in die UltraPro Kastenform 1,8 l legen, sodass der Teig an den Längsseiten überlappt. Die 6 cm Streifen dazu verwenden, um die offenen kurzen Seiten abzudecken. Hackfleischmasse einfüllen und mit dem überlappenden Blätterteig komplett abdecken.
4. Mit dem beiseite gestellten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 30–40 Minuten backen.





Nuss-Stuten

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Gehzeit: 50 Minuten
Backzeit: 30–35 Minuten
Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten

Für den Teig

370 g Weizenmehl (Type 550)
1 P. Trockenhefe
50 g Zucker
1 Prise Salz
150 ml lauwarme Milch
1 Ei
30 g Butter

Für die Füllung

200 g Soft-Trockenfrüchte
120 g Aprikosenmarmelade
200 g gemahlene Nüsse
100 g gehackte Nüsse
40 g Zucker
40 ml Wasser
1 EL Vanillezucker
Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Für die Streusel

90 g Mehl
50 g Butter
30 g Zucker

1. Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe mischen. Zucker, Salz, Milch, Ei und weiche Butter hinzufügen.

2. Alles solange zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Teig an einem warmen Ort mit geschlossenem Deckel gehen lassen, bis sich das Teigvolumen vergrößert hat.

3. In der Zwischenzeit Trockenfrüchte in Würfel oder Streifen schneiden und beiseite stellen. Marmelade kurz erhitzen und mit den restlichen Zutaten für die Füllung vermischen. Zutaten für die Streusel vermischen und zu Streuseln kneten.

4. Gegangenen Teig gut durchkneten und zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Füllung, zerkleinerte Trockenfrüchte und $\frac{3}{4}$ der Streusel darauf verteilen. Teig von der kurzen Seite her aufrollen. Die Rolle längs halbieren, mit den Schnittflächen nach oben beide Stränge miteinander verschlingen.

5. Restliche Streusel in die gefettete UltraPro Kastenform 1,8 l streuen und anschließend den verschlungen Stuten hineinlegen. Stuten gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 30–35 Minuten backen. Nach dem Backen aus der UltraPro Kastenform 1,8 l herausstürzen und abkühlen lassen.

Tipp Du kannst für dieses Rezept jede Nuss oder Frucht verwenden. Probiere doch mal folgende Kombinationen: Walnüsse mit Pflaumen, Mandeln mit Aprikosen, Cashewkerne mit Feigen.



Zitronenkuchen

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: 50–60 Minuten

Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten

300 g Butter

220 g Zucker

5 Eier (Klasse M)

Saft und Schale einer Zitrone

300 g Mehl

4 gestr. TL Backpulver

1 Prise Salz

Für die Füllung

2 EL Limoncello

160 g Lemoncurd oder

Zitronenmarmelade

Für den Guss

250 g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

2 EL Limoncello

Nach Belieben Zuckerverzierungen
oder Zitronenscheiben

Tipp Statt Zitronenkuchen lässt sich mit Orangenschale, Orangensaft und Orangenmarmelade auch ein aromatischer Orangenkuchen zubereiten.

1. Butter, 150 g Zucker und abgeriebene Zitronenschale weißcremig schlagen. 4 Eier trennen. Das übrige Ei und vier Eigelb einzeln unter die Buttermasse rühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und über die Butter-Ei-Masse sieben. Zusammen mit 2 EL Zitronensaft kurz unter den Teig arbeiten (nicht zu lange rühren, sonst wird der Teig zäh).

2. Eiweiße weißlich anschlagen, unter Rühren den übrigen Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Eischnee portionsweise unter den Teig heben, sodass dieser schwer reißend vom Löffel fällt.

3. Teig in die gefettete UltraPro Kastenform 1,8 l einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 50–60 Minuten backen.

4. Kuchen mit einem Schaschlikspieß ein paar Mal einstechen und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln, etwas auskühlen lassen und den Kuchen stürzen.

5. Kuchen zweimal quer halbieren, sodass 3 Kuchenböden entstehen. Limoncello mit Lemoncurd verrühren und auf dem unteren und dem mittleren Kuchenboden verteilen. Böden wieder zusammen setzen.

6. Für den Guss gesiebten Puderzucker mit Zitronensaft und Limoncello glattrühren und auf den Kuchen streichen. Nach Belieben verzieren.

Erdbeer-Eierlikör-Eisschnitte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Backofen: 190 °C Umluft

Gefrierzeit: 4 Stunden

Zutaten für 8–10 Personen

Für den Teig

1 Ei

30 g Zucker

30 g Mehl

Etwas Butter

Für die Eismasse

2 Blatt Gelatine

120 g weiße Schokolade

3 frische Eier, zimmerwarm

1 Prise Salz

6 EL Zucker

250 g Schlagsahne

2 EL Vanillezucker

100 ml Eierlikör

200 g kleine Erdbeeren

1. Das Ei mit Zucker schaumig aufschlagen. Mehl unterziehen und in die gebutterte UltraPro Kastenform 1,8 l einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Umluft ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen, Biskuit herauslösen und völlig auskühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zerkleinerte Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz weiß schaumig schlagen und zusammen mit 3 EL Zucker steif schlagen.

3. Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen. Eigelb mit 3 EL Zucker schaumig rühren. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und in die Eigelbmasse rühren. Danach Schokolade und dann den Eierlikör unterrühren. Anschließend Sahne und Eischnee unterheben.

4. Erdbeeren waschen, putzen und sehr gut abtrocknen. $\frac{2}{3}$ der Eismasse in die saubere UltraPro Kastenform 1,8 l einfüllen. Erdbeeren in die Masse drücken und mit der restlichen Eismasse bedecken. Mit dem Biskuit abschließen und für 4 Stunden mit Deckel ins Gefrierfach stellen.

5. Eisschnitte kurz antauen lassen, Kastenform dabei eventuell kurz in warmes Wasser tauchen. Eisschnitte aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp Dazu passen kleingeschnittene Erdbeeren und als Sauce pürierte Erdbeeren mit Puderzucker.

