

# Wähenformen ...



**dekorativ**  
mit & ohne Kuchen



**natürlich gesund**  
ohne Weichmacher,  
ohne Teflon

**TÖPFEREI MARLENE**



**einfach zu reinigen**  
(einweichen,) auswischen



**100% Schweiz**  
Material & Produktion



**klebt nicht**  
ohne Fett & Backpapier



**kratzfest**  
Schneiden in der Form

# Tipps & Tricks



## Backen

Unterste Rille bei Ober- und Unterhitze oder in der Mitte des Ofens bei Umluft (auf Gitter oder Blech).

## Auskühlen

in der Form: der Boden bleibt knusprig.

## Servieren

Dank der guten Wärme- und Kälte-Speicherung bringen Sie das Essen am besten in der Form auf den Tisch. Das Auge ist mit ...

**Wichtig! Heisse Wähenform immer auf Holz, Kork, Gitter, Filz oder dickes Tuch stellen!**

**«Viel Freude & en Guete!»**

## Zum Beispiel Fisch ...

Ganze Fische oder Fisch-Filets auf Gemüsebeet legen, das den ganzen Boden der Wähenform bedeckt und dann so backen. Nicht mit kaltem Weisswein ablöschen (Schock für die Keramik).

## ... weitere Ideen

Wähe, Quiche, Pizza, Lasagne, Auflauf, Kartoffelgratin, Tomaten-Mozzarella-Salat, Tiramisu, Götterspeise, ...

## ... weitere Formen

Andere praktische Keramikformen wie Tajine, Gratin- & Steamerformen, rund oder eckig unter:

[toepferei-marlene.ch](http://toepferei-marlene.ch)

