

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

