

ORIGINAL  
**FLEXI®FORM**

**LURCH** 

# QUICHE

Rezept · Recipe · Recept · Recette · Ricetta · Receta · Рецепт · Przepis

Schinken-Lauch-  
Quiche

**100 %**  
Premium  
Platin  
Silikon

**15**  
Jahre  
Garantie

**BPA**  
free

Weitere Rezepte  
finden Sie auf  
**[lurch.de](http://lurch.de)**



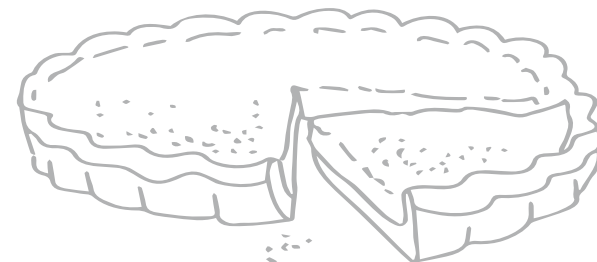
# Schinken-Lauch-Quiche

<b>Zutaten für den Teig:</b>	1 EL Milch	75 g Sahne	100 g Zwiebeln
225 g Mehl	5 g Salz	75 g Käse (z.B. Gruyère)	1/2 Bd Frühlingslauch
150 g Butter	<b>Für die Füllung:</b>	75 g Ei	Etwas Schnittlauch nach Belieben
1/2 Ei	75 g Milch	100 g Schinken	

**Zubereitung:** ca. 90 min inkl. Kühl- / und Backzeit **Backen:** 160°C Umluft ca. 45 min

1. Alle Zutaten für den Teig zügig glatt verkneten. 30 min kühl stellen. Anschließend dünn ausrollen und die Form damit auskleiden.
2. **Zwiebeln** und **Schinken** in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Anschließend kurz abkühlen und abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.
3. **Eier, Sahne, Milch** und **Käse** verquirlen und auf die Masse geben. **Frühlingslauch** und **Schnittlauch** klein schneiden und darüber streuen.
4. Quiche bei 160°C Umluft ca. 45 min backen.

Der köstliche  
**Klassiker!**



ORIGINAL  
FLEXI®FORM

# Flexibel & stabil!

Seit 1999 ist ORIGINAL FLEXI®FORM die Marke für hochwertigste Backformen aus 100% Premium Platin Silikon – und perfekte Backergebnisse. Durch den hohen Materialeinsatz und die besondere Architektur ist ORIGINAL FLEXI®FORM gleichzeitig flexibel und stabil. Somit sind leichtes Entformen und komfortable Handhabung garantiert.

## EIGENSCHAFTEN

- > Temperaturbeständig von -40°C bis +240°C
- > Absolut antihaftend
- > Antiallergen
- > Leicht zu reinigen & spülmaschinenfest
- > Obstsäure- und saureteigbeständig
- > Platzsparend

## GEBRAUCHSANWEISUNG

- > Vor Erst-Gebrauch reinigen und einfetten.
- > Anschließend nur bei Biskuit- oder Hefeteig einfetten.
- > Backzeit und Temperatur müssen immer dem jeweiligen Backofen angepasst werden. Wichtig: Die guten Energiewerte reduzieren die Backtemperatur um ca. 10%.
- > Nach dem Backen ca. 5-7 Min. abkühlen lassen, bevor das Backgut entnommen wird.
- > Eine Verfärbung ist eine normale Patina, entstanden durch Fettrückstände und unterliegt nicht der Gewährleistung im Rahmen der Garantie.

ORIGINAL FLEXI®FORM has been the brand for high quality baking tins made of 100% premium platinum silicone since 1999 – and perfect baking results. The high material input and the special architecture makes the ORIGINAL FLEXI®FORM flexible and stable at the same time. This guarantees an easy removal and comfortable handling.

## PROPERTIES

- > Temperature resistant from -40°C to +240°C
- > Completely anti-adhesive
- > Anti-allergic
- > Easy to clean & dishwasher-safe
- > Fruit acid and sour dough resistant
- > Space-saving

## DIRECTIONS FOR USE

- > Clean and oil before using for the first time.
- > Then only oil when baking biscuit or yeast doughs.
- > Baking time and temperature must always be adjusted for the respective oven.
- > Important: Good energy consumption rates reduce the baking temperature by approx. 10%. Important: Allow to cool down for approx. 5-7 min. after baking and before removing the baked goods.
- > Discolouration is a normal patina that is formed due to fat residues and this is not covered by the warranty within the framework of the guarantee.

Sinds 1999 is de ORIGINELE FLEXI®FORM het merk voor de meest hoogwaardige bakvormen van 100% premium platina-silicone – en perfecte bakresultaten. Dankzij de hoge inzet qua materiaal en de bijzondere vormgeving is de ORIGINELE FLEXI®FORM tegelijkertijd flexibel en stabiel. Aldus blijft gewaarborgd dat de bodem makkelijk loskomt en de handhaving comfortabel is.

## EIGENSCHAPPEN

- > Temperatuurbestendig van -40°C tot en met +240°C
- > Absoluut anti-aanbak
- > Anti-allergisch
- > Makkelijk schoon te maken & geschikt voor de vaatwasser
- > Fruitzuur- en zuurdezebestendig
- > Neemt weinig plek in beslag

## GEBRUIKSAANWIJZING

- > Alvorens het eerste gebruik reinigen en invetten.
- > Vervolgens alleen nog voor biscuit- of gistdeeg invetten.
- > Baktijd en temperatuur moeten telkens aan de oven aangepast worden. Belangrijk: Goede energiewaarden reduceren de baktijd met ca. 10%.
- > Na het bakken ca. 5-7 min. laten afkoelen, alvorens de cake / het brood uit de vorm te halen.
- > Een verkleuring is een normale patina, ontstaan door vetrestanten, en valt niet onder de vrijwaring in het kader van de garantie.

## BROT BACKEN MIT

Ideal für Kuchen, herzhafte Speisen und besonders für Brot.

ORIGINAL FLEXI®FORM aus 100% Premium Platin Silikon ...

- ... kann durch den hohen Materialeinsatz nicht verbeulen
- ... ist saureteigbeständig, im Gegensatz zu vielen anderen Formen
- ... behält immer die maximale Antihafteigenschaft
- ... verfügt über hervorragende Energieeigenschaften
- ... garantiert gleichmässige Backergebnisse und schöne Krusten
- ... ist antiallergen, geruchs- und geschmacksneutral

ORIGINAL  
FLEXI®FORM

## BAKING BREAD WITH THE ORIGINAL FLEXI®FORM

Ideal for cakes, savoury dishes, and especially for bread.

THE ORIGINAL FLEXI®FORM, made of 100% premium platinum silicone ...

- ... will not dent, owing to the high material usage
- ... is sourdough-resistant, unlike many other moulds
- ... always retains the maximum anti-stick properties
- ... has excellent energy properties
- ... guarantees even baking results and beautiful crusts
- ... is anti-allergic, odour- and tasteless

## BROOD BAKKEN MET DE ORIGINELE FLEXI®FORM

Ideaal voor taarten, hartige gerechten en m.n. voor brood.

DE ORIGINELE FLEXI®FORM van 100% premium platina-silicone ...

- ... kan dankzij de hoge materiaalinzet niet indeuken
- ... is zuurdezebestendig, in tegenstelling tot vele andere vormen
- ... behoudt steeds de maximale anti-aanbakeigenschap
- ... beschikt over uitstekende energieeigenschappen
- ... garandeert gelijkmatige bakresultaten en mooie randjes
- ... is anti-allergeen, geur- en smaakneutraal

ORIGINAL FLEXI®FORM est, depuis 1999, la marque de moules à gâteau de haute qualité 100% silicone de platine haut de gamme – et assure un résultat parfait. Grâce sa qualité de matériau et à son architecture particulière, ORIGINAL FLEXI®FORM est à la fois stable et flexible. Le démoulage est facile et le maniement confortable.

## PROPRIÉTÉS

- Résistant à des températures allant de -40°C à +240°C
- Anti-adhérence absolue
- Antiallergénique
- Facile à nettoyer & lavable au lave-vaisselle
- Résistant aux acides de fruits et au levain
- Peu encombrant

Dal 1999 lo stampo ORIGINAL FLEXI®FORM è il marchio per stampi da forno di elevatissima qualità, in 100 % silicone al platino di qualità premium, per risultati perfetti. Grazie all'elevato impiego del materiale e l'architettura speciale, lo stampo ORIGINAL FLEXI®FORM è al contempo flessibile e stabile. Togliere il dolce dallo stampo diventa facile e l'uso semplice è garantito.

## CARATTERISTICHE

- Resistente a temperatura da -40°C a +240°C
- Assolutamente antiaderente
- Antiallergenico
- Facile da pulire & adatto per la lavastoviglie
- Resistente agli acidi della frutta e al lievito di madre
- Poco ingombrante

Desde 1999, ORIGINAL FLEXI®FORM es la marca para moldes de horneado de la más alta calidad, realizados en 100% silicona de platino de primera calidad, y para unos resultados de horneado perfectos. Gracias al empleo de este material y al diseño especial, ORIGINAL FLEXI®FORM es flexible y estable al mismo tiempo. Por lo tanto, están garantizados tanto un desmoldeo fácil como un cómodo manejo

## CARACTERÍSTICAS

- Resistente a temperaturas desde -40° hasta +240°
- Absolutamente antiadherentes
- Antialérgicos
- Fáciles de lavar y aptos para lavavajillas
- Resistentes a los ácidos de la fruta y a la levadura
- Ahorran espacio

C 1999 года марка ORIGINAL FLEXI®FORM является символом высококачественных форм для выпечки из 100% платинового силикона наивысшего качества – и отличных результатов выпечки. Благодаря отличному качеству материалов и особой структуре оригинальная форма FLEXI®FORM остается одновременно гибкой и прочной, что гарантирует легкое извлечение коржа и удобное использование.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Устойчива к диапазону температур от -40°C до +240°C
- Абсолютное антипригарное покрытие
- Антиаллергенна
- Легко отмывается, подходит для посудомоечной машины
- Устойчива к фруктовой кислоте и тесту на закваске
- Занимает мало места

Od 1999 roku ORIGINAL FLEXI®FORM jest marką najwyższej jakości form do pieczenia wykonywanych ze 100-procentowego platynowego silikonu premium, która zapewnia doskonałe wypieki. Dzięki dużej ilości materiału i jego szczególnej architekturze formy do pieczenia marki ORIGINAL FLEXI®FORM są jednocześnie elastyczne i stabilne. A to z kolei zapewnia łatwe odkształcanie i wygodę.

## WŁAŚCIWOŚCI

- Odporne na temperaturę - 40°C do +240°C
- Zupełnie nieprzywierające
- Niealergiczne
- Łatwe do czyszczenia, mogą być zmywane w zmywarkach do naczyń
- Odporne na kwasy w owocach i cieście
- Oszczędzają miejsce

## ISTRUZIONI D'EMPLOI

- Nettoyer et graisser avant le premier usage.
- Graisser ensuite uniquement pour les pâtes à biscuit ou les pâtes au levain.
- Le temps de cuisson et la température doivent toujours être adaptés au four. Important : les bonnes valeurs énergétiques réduisent le temps de cuisson de près de 10%.
- Après la cuisson, faire refroidir env. 5-7 min avant de retirer.
- Un changement de couleur est une patine normale qui apparaît en raison des résidus gras et n'est pas compris dans le cadre de la garantie.

Prima di utilizzare lo stampo per la prima volta, occorre lavarolo ed ungerlo. In seguito va unto soltanto quando si vuole cuocere del pan di spagna o pasta lievitata con lievito di birra.

## ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima di utilizzare lo stampo per la prima volta, occorre lavarolo ed ungerlo.
- In seguito va unto soltanto quando si vuole cuocere del pan di spagna o pasta lievitata con lievito di birra.
- I tempi di cottura come pure la temperatura dovranno essere sempre adattati alle caratteristiche del proprio forno. Importante: buoni valori energetici riducono la temperatura di cottura di ca. 10 %.
- A cottura terminata, lasciar raffreddare nello stampo per ca. 5-7 minuti. Dopodiché è possibile togliere lo stampo.
- La colorazione è una patina normale, che si forma in seguito a residui di grassi e non è soggetto alla garanzia.

## ISTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

- Limpiar y engrasar antes del primer uso.
- Seguidamente engrasar solamente en masa de bizcochos o levadura.
- El tiempo de horneado y la temperatura tienen que adaptarse siempre al horno respectivo.
- Importante: Los buenos valores de energía reducen la temperatura de horneado en aprox. en un 10 %.
- Después del horneado dejar enfriar de aprox. 5 a 7 minutos, antes de sacar el producto horneado.
- Una coloración es una patina normal, producida por restos de grasa y no está sometida a la prestación de garantía dentro del marco de la garantía.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием изделие необходимо помыть и смазать.
- Впоследствии смазывать только при выпекании бисквитного или дрожжевого теста.
- Время выпекания и температура варьируются в зависимости от характеристик используемого духового шкафа. Важно: хорошие энергетические параметры снижают температуру выпекания примерно на 10 %.
- Прежде чем достать выпечку после выпекания дать остыть в течение 5-7 минут.
- Появление на поверхностях участков с изменением цвета представляет собой нормальное явление, объясняющееся сгоранием остатков жира, и не является гарантийным случаем в рамках предоставляемой на изделие гарантии.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Umyć i odtłuścić przed pierwszym użyciem.
- Smarować tłuszczem tylko przy pieczeniu ciasta drożdżowego bądź biskwitowego.
- Temperatura i czas pieczenia powinny być odpowiednie dla danego piekarnika.
- Uwaga: dobre wartości energetyczne redukują czas pieczenia o ok. 10%.
- Po zakończeniu pieczenia, przed wyjęciem z pieca, pozostawić do ostygnięcia na ok. 5-7 min.
- Patynowe przebarwienie powstaje w wyniku pozostałości tłuszczu i nie podlega gwarancji.

## CUIRE SON PAIN AVEC ORIGINAL FLEXI®FORM

Ideale pour les gâteaux, les plats salés et tout particulièrement pour le pain.

ORIGINAL FLEXI®FORM 100% silicone de platine haut de gamme ...  
... ne peut pas se cabosser grâce à la quantité élevée de matériaux utilisés  
... résiste au levain, contrairement à beaucoup d'autres moules  
... conserve toujours ses propriétés antiadhésives maximales  
... dispose de caractéristiques énergétiques incroyables  
... garantit d'excellents résultats de cuisson et de superbes croûtes  
... est anti-allergène, insipide et inodore

## CUOCERE IL PANE CON LA TEGLIA ORIGINALE FLEXI®FORM

Ideale per torte dolci e salate ed in modo particolare per cuocere il pane.

TEGLIA ORIGINALE FLEXI®FORM in 100 % silicone al platino di qualità premium ...  
... grazie all'elevato utilizzo del materiale non perde la forma  
... a differenza di tante altre teglie, è resistente agli acidi del lievito madre  
... mantiene sempre la sua antiaderenza massima  
... offre eccellenti caratteristiche energetiche  
... assicura una cottura omogenea ed una crosta croccante  
... è anti-allergico, non cede odori e sapori

## HORNEAR PAN CON FLEXI®FORM ORIGINAL (MOLDE ORIGINAL)

Ideal para pasteles, alimentos sabrosos y especialmente para el pan.

FLEXI®FORM ORIGINAL en un 100% silicona de platino de primera calidad ...  
... por la alta aplicación de materiales no puede abollarse  
... es resistente a la levadura, al contrario de otros muchos moldes  
... mantiene siempre la máxima propiedad antiadherente  
... dispone de magníficas propiedades energéticas  
... garantiza resultados uniformes de horneado y cortezas bonitas  
... es antialérgico, inodoro e insípido

## ОРИГИНАЛЬНАЯ ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА FLEXI®FORM

Идеальный вариант для выпечки пирогов, запеканок и особенно хлеба.

ОРИГИНАЛЬНАЯ ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ FLEXI®FORM 100% платинового силикона наивысшего качества ...  
... не мнется за счет высокой материалоемкости  
... устойчива к воздействию закваски в отличие от многих других форм  
... всегда сохраняет максимальные антипригарные свойства  
... обладает прекрасными энергетическими свойствами  
... гарантирует равномерное пропекание и румяную корочку  
... гипоаллергенная, без постороннего вкуса и запаха

## PIECZENIE CHLEBA ZA POMOCĄ ORYGINALNEJ FORMY DO PIECZENIA FLEXI®FORM

Idealny produkt do kuchni, przyrządzania pysznych potraw oraz szczególnie do wypieku chleba.

ORYGINALNA FLEXI®FORM wyprodukowana w 100-procentowego platynowego silikonu premium ...  
... dzięki zastosowanym materiałom nie ulega wgnieceniom  
... w przeciwieństwie do innych form w pełni odporna na oddziaływanie zaczynu  
... w każdym momencie zachowuje maksymalne właściwości nieprzywierania  
... dysponuje doskonałymi właściwościami energetycznymi  
... za każdym razem gwarantuje udane wypieki i chrupiącą skórkę  
... produkt nie wywołuje reakcji alergicznych, jest neutralny zapachowo i smakowo



# Ham-Leek-Quiche

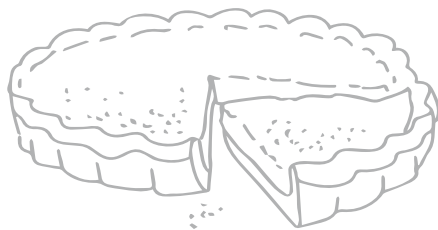
<b>Dough ingredients:</b>	1 tbsp milk	75 g cream	100 g onions
225 g flour	5 g salt	75 g cheese (e.g. Gruyère)	1/2 bunch spring leek
150 g butter	<b>For the filling:</b>	75 g egg	A small quantity of chives
1/2 egg	75 g milk	100 g ham	according to taste

**Preparation:** approx. 90 min, baking and cooling included

**Baking:** 160°C air circulating approx. 45 min.

1. Knead all of the dough ingredients so that they are smooth. Place in a cool place for 30 min. Now roll it out thin and place it in the baking tin.
2. Dice the **onions** and **ham** and sauté. Now leave them to cool down briefly and drain off before distributing them on the dough.
3. Whisk the **eggs, cream, milk** and **cheese** and place it on the mass. Cut the **spring leek** and the **chives** into small pieces and spread them on top.
4. Bake the quiche in the air circulating oven at 160°C for approx. 45 min.

The delicious  
classic!



# Ham-prei-quiche

<b>Ingrediënten voor het beslag:</b>	1 el melk	75 g room	100 g uien
225 g bloem	5 g zout	75 g kaas (bijv. Gruyère)	1/2 tros bosuitjes
150 g boter	<b>Voor de vulling:</b>	75 g ei	letwat bieslook naar wens
1/2 ei	75 g melk	100 g ham	

**Bereiding:** ca. 90 min. incl. koel-/ en baktijd

**Bakken:** 160°C hete lucht ca. 45 min.

1. Alle ingrediënten voor het beslag vrij vlot tot een glad beslag kneden. 30 min. op een koele plek zetten. Vervolgens dun uitrollen en de vorm ermee bekleden.
2. **Uien** en **ham** in kleine stukjes snijden en in de koekenpan fruiten. Vervolgens eventjes laten afkoelen en uitlekken en op het beslag verdelen.
3. **Eieren, room, melk** en kaas mengen en op het mengsel doen. **Bosuitjes** en **bieslook** in kleine stukjes snijden en eroverheen strooien.
4. Quiche bij 160°C hete lucht ca. 45 min. bakken.



De verrukkelijke  
klassieker!

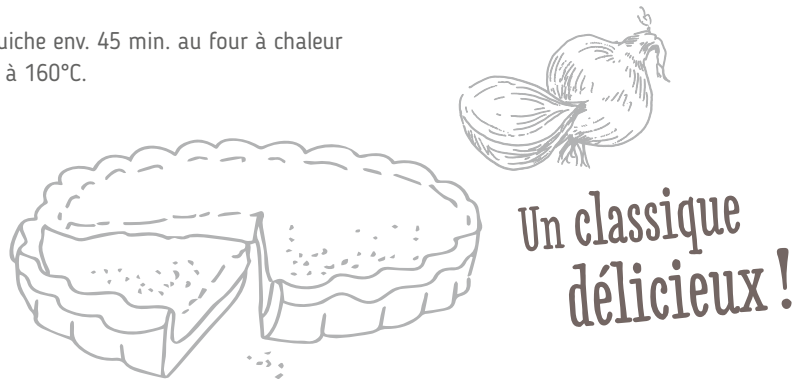
# Quiche aux poireaux et au jambon

<b>Ingrédients pour la pâte :</b>	1 c. s. de lait	75 g de crème	100 g d'oignon
225 g de farine	5 g de sel	75 g de fromage (p.ex. Gruyère)	1/2 botte de poireaux
150 g de beurre	<b>Pour l'appareil :</b>	75 g d'œufs	Un peu de ciboulette selon les goûts
1/2 œuf	75 g de lait	100 g de jambon	

**Préparation:** env. 90 min. incluant le temps de cuisson/refroidissement

**Cuisson:** 160°C au four à chaleur tournante env. 45 min.

1. Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Mettre au frais pendant 30 min. Étendre la pâte au rouleau et en garnir le moule.
2. Couper les **oignons** et le **jambon** en petits morceaux et faire revenir le tout. Laisser ensuite refroidir brièvement, égoutter, puis répartir sur la pâte.
3. Battre les **œufs** avec la **crème**, le **lait** et le fromage et verser sur la pâte. Émincer les **poireaux** et la **ciboulette** et les répartir sur la quiche.
4. Cuire la quiche env. 45 min. au four à chaleur tournante à 160°C.



# Quiche di prosciutto e cipollotti

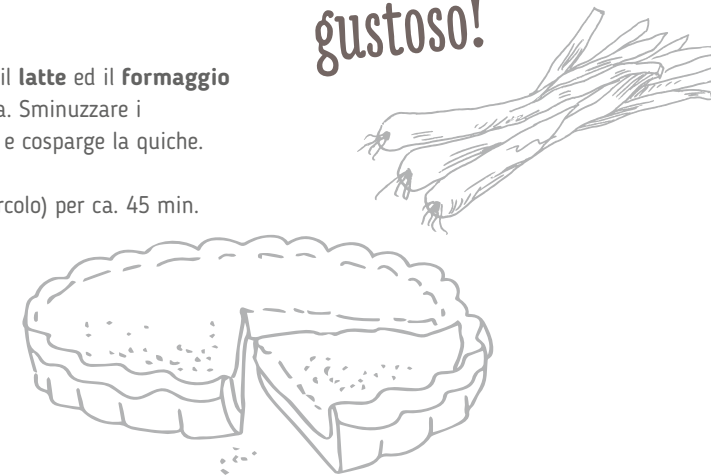
<b>Ingredienti per l'impasto:</b>	1 cucchiaio di latte	75 g di panna	100 g prosciutto
225 g di farina	5 g di sale	75 g formaggio	100 g cipolle
150 g di burro	<b>Per il ripieno:</b>	(per es. Gruyère)	1/2 mazzetto di cipollotti
1/2 uovo	75 g di latte	75 g di uovo	Erba cipollina a volontà

**Preparazione:** ca. 90 min., tempi di cottura / raffreddamento compresi

**Cottura:** 160°C aria di ricircolo per ca. 45 min

1. Lavorare rapidamente tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio. Lascia riposare al fresco per ca. 30 min. Infine stendere la pasta e rivestire lo stampo.
2. Tagliare a dadini le **cipolle** ed il **prosciutto** e rosolare il tutto in una padella. Lasciar brevemente raffreddare e sgocciolare. Infine distribuire i dadini sull'impasto.
3. Sbattere le **uova**, la **panna**, il **latte** ed il **formaggio** e versare il tutto sulla massa. Sminuzzare i **cipollotti** e l'**erba cipollina** e cospargere la quiche.
4. Cuocere a 160°C (aria di ricircolo) per ca. 45 min.

Un classico gustoso!



# Quiche de puerros y jamón

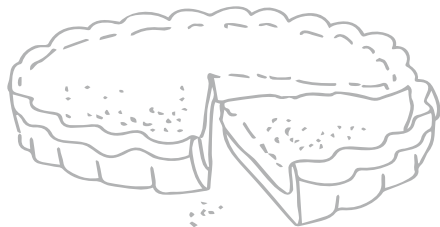
<b>Ingredientes para la masa:</b>	1 cucharada de leche	75 g de nata	100 g de cebollas
225 g de harina	5 g de sal	75 g de queso (p.ej. Gruyère)	1/2 manojo de puerros de primavera
150 g de mantequilla	<b>Para el relleno:</b>	75 g de huevo	Algo de cebollino según gusto
1/2 huevo	75 g de leche	100 g de jamón	

**Preparación:** aprox. 90 min, incl. enfriamiento y horneado

**Hornear:** 160°C aire forzado aprox. 45 min

1. Amasar todos los ingredientes hasta formar una masa lisa. Colocar en un lugar fresco durante 30 min. Extender finamente la masa y cubrir con ella el molde.
2. Cortar las **cebollas** y el **jamón** en taquitos y dorarlos en la sartén. Dejarlos enfriar y escurrir luego brevemente y distribuirlos sobre la masa.
3. Batir los **huevos**, la **nata**, la **leche** y el **queso** y añadir la mezcla a la masa. Cortar los puerros de primavera y el cebollino en trocitos y esparcirlos encima.
4. Hornear la quiche durante aprox. 45 min a 160°C con aire forzado.

¡Un delicioso clásico!



# Киш с ветчиной и луком-пореем

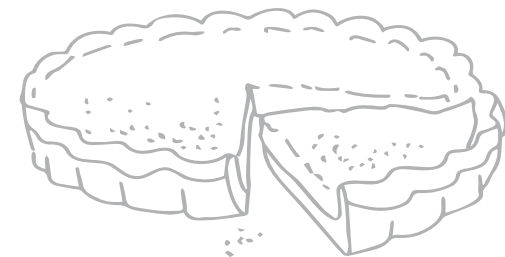
<b>Ингредиенты для теста:</b>	1 ст. л. молока	75 г сливок	100 г лука
225 г муки	5 г соли	75 г сыра (напр., Грюйер)	1/2 пучка молодого лука-порея
150 г сливочного масла	<b>Для начинки:</b>	75 г яиц	Немного зеленого лука по вкусу
1/2 яйца	75 г молока	100 г ветчины	

**Приготовление:** ок. 90 мин, включая время выпекания и остывания

**Выпекать:** при 160°C в режиме конвекции около 45 минут

1. Смешать все ингредиенты для теста и вымесить до получения однородной массы. Поставить на 30 минут в прохладное место. В завершение раскатать тонкий пласт и выложить его в форму.
2. **Лук** и **ветчину** нарезать мелкими кубиками и пассеровать на сковороде. Затем немного остудить и дать стечь жиру, распределить по тесту.
3. **Яйца**, **сливки**, **молоко** и **сыр** смешать в блендере и вылить на массу. Мелко нарезать **молодой лук-порей** и **зеленый лук**, посыпать сверху.
4. Выпекать пирог при температуре 160 °C в режиме конвекции около 45 минут.

ИЗЫСКАННАЯ КЛАССИКА!



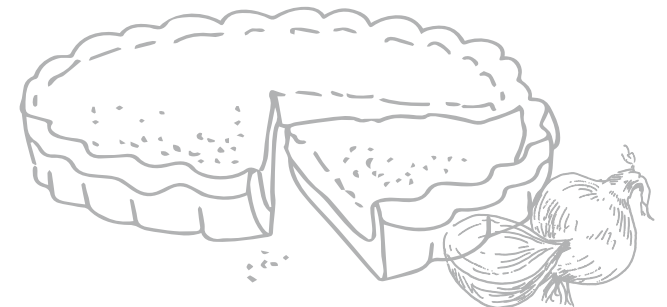
# Kisz z szynką i porem

<b>Składniki na ciasto:</b>	1 łyżka stołowa mleka	75 g śmietany	100 g cebuli
225 g mąki	5 g soli	75 g sera (np. gruyère)	1/2 pęczka dymki
150 g masła	<b>Na nadzienie:</b>	75 g jajek	trochę szczypiorku według
1/2 jajka	75 g mleka	100 g szynki	upodobania

**Przygotowanie:** ok. 90 min., łącznie czas pieczenia i stygnięcia

**Pieczenie:** Ok. 45 min w termoobiegu przez. 160°C.

1. Wszystkie składniki na ciasto ugnieść szybko na gładkie ciasto. Pozostawić na 30 minut w chłodnym miejscu. Następnie ciasto cienko rozwałkować i wyłożyć nim formę.
2. **Cebulę** i **szynkę** pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na patelni. Następnie pozostawić przez chwilę do ostygnięcia i odcieknięcia; rozłożyć na cieście.
3. **Jajka, śmietanę, mleko** i **ser** wymieszać trzepaczką i położyć na wierzch. Posypać drobno posiekaną **dymką** i **szczypiorkiem**.
4. Kisz piec w temperaturze 160°C z termoobiegiem przez około 45 minut.







## GARANTIEERKLÄRUNG

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 15 Jahren die einwandfreie Funktion unserer Original Flexi-Form Produkte in Bezug auf Material, Verarbeitung und Funktion. Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produkts.

Voraussetzung für die Geltendmachung der Garantie ist neben der Vorlage des Kaufbelegs eine ordnungsgemäße Behandlung entsprechend den von uns gegebenen Gebrauchs- und Pflegehinweisen sowie die bestimmungsgemäße Benutzung des Produkts. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg nebst dem fehlerhaften Produkt vorzulegen. Senden Sie uns die fehlerhafte Form bitte an die unten angegebene Adresse und wir werden dieses kostenlos gegen ein neues austauschen und Ihnen zusenden. Der Endverbraucher hat im Rahmen der Garantie ausschließlich Anspruch auf Neulieferung. Solange dasselbe Modell im Lieferprogramm geführt wird, wird dieses durch ein Produkt desselben Modells ersetzt. Wird das Modell nicht mehr im Lieferprogramm geführt, wird das fehlerhafte Produkt durch ein ähnliches, im Lieferprogramm geführtes Produkt ersetzt.

## GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Durch diese Garantieerklärung werden Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die dem Käufer gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang ungemindert zu.

## GARANTIEGEBER

LURCH AG · Schinkelstraße 6 · 31137 Hildesheim · Germany  
Tel.: +49 (0) 5121 / 74 991 74 · info@lurch.de · www.lurch.de

## WARRANTY DECLARATION

During the 15-year warranty period, we hereby guarantee the proper functioning of Original Flexi-Form products with regard to materials, craftsmanship and function. The warranty period begins on the date the product is purchased.

In addition to submitting proof of purchase, in order to make a warranty claim you are required to have handled the product in keeping with the instructions for use and care supplied by us as well as to have used the product exclusively for its intended purpose. The proof of purchase and the faulty product must be presented to validate the claim under warranty. Please send the faulty mould to us at the address provided below and we will exchange it for a new mould and send it to you free of charge. The end user is entitled to a replacement within the terms of the warranty. Provided that this model is still included in the product range, the faulty item will be replaced by a product of the same type. If the model is no longer included in the product range, the faulty product will be replaced with a similar product from the current product range.

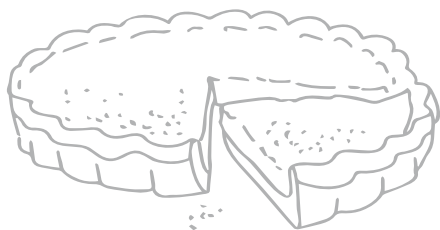
## LEGAL WARRANTY

The consumer's statutory rights against the seller if the purchased product was not free of defects at the time of transfer of risk are not affected by this guarantee. During the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights for subsequent fulfilment, price reduction, withdrawal from the contract and compensation according to §§ 437 ff BGB (German Civil Code) to the extent permitted by law.

## WARRANTY ISSUER

LURCH AG · Schinkelstraße 6 · 31137 Hildesheim · Germany  
Tel.: +49 (0) 5121 / 74 991 74 · info@lurch.de · www.lurch.de







LURCH AG

Schinkelstraße 6  
31137 Hildesheim · Germany  
Tel. +49 (0)5121 7499174  
info@lurch.de · www.lurch.de

Designed &  
Engineered  
in Germany



**WERDE FAN!**  
[www.lurch.de/seiLurch](http://www.lurch.de/seiLurch)