

DE

KULINARISK

Rezeptbuch

Inhaltsverzeichnis

Kochtabellen	3	Kuchen	35
Automatikprogramme	24	Süßspeisen	42
Schwein/Kalb	25	Pizza/Quiche/Brot	44
Rind/Wild/Lamm	27	Auflauf/Gratin	48
Geflügel	30	Beilagen	52
Fisch	32	Fertiggerichte	54

Änderungen vorbehalten.

Kochtabellen

Anmerkungen zu besonderen Backofenfunktionen

Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C eingestellt.

Teller Wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

Verteilen Sie die Teller und Schüsseln gestapelt gleichmäßig auf dem Kombirost. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach der Hälfte der Aufwärmzeit die Plätze.

Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller. Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann. Nutzen Sie die erste Einschubebene

Dampfgaren

Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr oder Kochgeschirr aus Stahl.

Wenn Sie auf mehr als einer Ebene garen, achten Sie darauf, dass zwischen den Rosten ein Abstand vorhanden ist, damit der Dampf zirkulieren kann.

Beginnen Sie mit einem kalten Backofen, es sei denn, dass in der Tabellen unten das Vorheizen empfohlen wird.

Dampfwassertabelle

Dauer (Min.)	Wasser in der Wassertablette (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Dampfgaren



WARNUNG! Öffnen Sie nicht die Backofentür, wenn die Funktion in Betrieb ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Die Funktion eignet sich sowohl für frische als auch für tiefgefrorene Lebensmittel. Zum

Garen, Aufwärmen, Auftauen, Pochieren oder Blanchieren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Mais, Grieß und Eiern.

Sie können ein komplettes Menü in einem Durchgang zubereiten. Damit jedes Gericht richtig gegart wird, wählen Sie dafür Speisen mit ähnlichen Garzeiten. Füllen Sie so viel Wasser ein, wie für das Gericht mit der größten Wassermenge erforderlich ist. Stellen Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr auf die Kombiroste. Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Kochgeschirr, sodass sich der Dampf über alle Speisen ausbreiten kann.

Sterilisieren mit der Funktion: Dampf garen

- Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.
- Stellen Sie saubere Behälter in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen in einem kleinen Winkel nach unten zeigen.
- Füllen Sie den Wassertank mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Dauer von 40 Min. ein.

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Artischocken	96	50 - 60	1	800
Auberginen	96	15 - 25	1	450
Blumenkohl, ganz	96	35 - 45	1	600
Blumenkohl, Röschen	96	25 - 30	1	500
Broccoli, ganz	96	30 - 40	1	550
Broccoli, Röschen	96	20 - 25	1	400
Pilze	96	15 - 20	1	400
Erbsen	96	20 - 25	1	450
Fenchel	96	35 - 45	1	600
Karotten	96	35 - 45	1	600
Kohlrabi, Streifen	96	30 - 40	1	550
Paprika, Streifen	96	15 - 20	1	400

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Lauch	96	25 - 35	1	500
Bohnen, grün	96	35 - 45	1	550
Feldsalat, Rosetten	96	20 - 25	1	450
Rosenkohl	96	30 - 40	1	550
Rote Bete	96	70 - 90	1	800 + 400
Schwarzwurzel	96	35 - 45	1	600
Stangensellerie	96	20 - 30	1	500
Spargel, grün	96	25 - 35	1	500
Spargel, weiß	96	35 - 45	1	600
Spinat, frisch	96	15	1	350
Tomaten schälen	96	15	1	350
Bohnen, weiß	96	25 - 35	1	500
Wirsing	96	20 - 25	1	400
Zucchini	96	15	1	350

Beilagen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Hefeknödel	96	30 - 40	1	600
Kartoffelknödel	96	35 - 45	1	600
Kartoffeln mit Schale, mittelgroß	96	45 - 55	1	750
Reis (Wasser/ Reis-Verhältnis 1,5: 1)	96	35 - 40	1	600

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Salzkartoffeln, geviertelt	96	35 - 40	1	600
Semmelknödel	96	35 - 45	1	600
Tagliatelle, frisch	96	20 - 25	1	450
Polenta (Flüssigkeit/Polenta-Verhältnis 3: 1)	96	40 - 45	1	750

Fisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Forelle, ca. 250 g	85	30 - 40	1	550
Garnelen, frisch	85	20 - 25	1	450
Garnelen, gefroren	85	30 - 40	1	550
Lachsfilets	85	25 - 35	1	500
Lachsforelle, ca. 1000 g	85	40 - 45	1	600
Muscheln	96	20 - 30	1	500
Plattfischfilet	80	15	1	350

Fleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Gekochter Schinken, 1000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Hähnchenbrust, pochiert	90	25 - 35	1	500

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Hähnchen, pochiert, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Kalbs-/Schweinerücken ohne Knochen, 800 - 1000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Kasseler, pochiert	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz	96	110 - 120	1	800 + 700
Chipolatas	80	15 - 20	1	400

Eier

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Eier, weich	96	10 - 12	1	400
Eier, mittel	96	13 - 16	1	450
Eier, hart	96	18 - 21	1	500

Heißluft und Dampfgaren nacheinander

Sie können Fleisch, Gemüse und Beilagen nacheinander durch die Kombination der Funktionen garen. Alle Speisen können dann gleichzeitig serviert werden.

- Braten Sie zunächst den Braten mit der Funktion Heißluft .
- Füllen Sie vorbereitetes Gemüse und Beilagen in feuerfeste Formen. Stellen Sie diese in den Backofen, in dem sich der Braten befindet.
- Lassen Sie den Backofen auf ca. 80 °C abkühlen. Um den Backofen schneller abzukühlen, lassen Sie die Backofentür in der ersten Stellung etwa 15 Minuten offen.

- Starten Sie die Funktion Dampfgaren. Garen Sie alles zusammen fertig.



Maximale Wassermenge: 650 ml.

Feuchtigkeit, hoch

Etwa 300 ml Wasser zugeben.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pudding/Flan in Portionschalen	90	35 - 40
Gebackene Eier	90	30 - 40
Terrine	90	40 - 50
Fischfilet, dünn	85	15 - 25
Fischfilet, dick	90	25 - 35
Fisch, klein bis 0,35 kg	90	25 - 35

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Ganzer Fisch bis 1 kg	90	35 - 45

Aufwärmen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Knödel	85	25 - 35
Nudelauflauf	85	20 - 25
Reis	85	20 - 25
Tellergerichte	85	20 - 25

Feuchtigkeit, niedrig

Etwa 300 ml Wasser zugeben.

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schweinebraten	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Roastbeef	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Kalbsbraten	1 kg	180	80 - 90	1
Hackbraten, roh	0,5 kg	180	30 - 40	1
Geräucherter Schweinerücken (2 Stunden durchziehen lassen)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Hähnchen	1 kg	180 - 200	50 - 60	1

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Ente	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Kartoffelgratin	-	160 - 170	50 - 60	1
Nudelauflauf	-	190	40 - 50	1
Lasagne, frisch	-	180	45 - 55	1
Brot, verschiedene Arten	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Brötchen	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Backfertige Brötchen	-	200	20 - 30	2
Backfertige Baguettes	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Backfertige Baguettes, gefroren	40 - 50 g	200	25 - 35	2

Backen

- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer

unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.

- Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

Backen auf einer Ebene

Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf oder Brioche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake/Biskuit	Heißluft	140 - 150	35 - 50	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Sponge cake/Biskuit	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	1
Tortenboden - Mürbeteig ¹⁾	Heißluft	170 - 180	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft	160	70 - 90	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen, Backblech ²⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 170	70 - 90	2

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	1
Christstollen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70	1
Brot (Roggenbrot) ¹⁾	Ober-/Unterhitze			1
zuerst		230	20	
anschließend		160 - 180	30 - 60	
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35	2
Biskuitrolle ¹⁾	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20	2
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft	150 - 160	20 - 40	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mandel-/Zuckerku- chen ¹⁾	Ober-/Unter- hitze	190 - 210	20 - 30	2
Obstkuchen (auf Hefe- teig/Rührteig) ²⁾	Heißluft	150 - 160	35 - 55	2
Obstkuchen (auf Hefe- teig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unter- hitze	170	35 - 55	2
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft	160 - 170	40 - 80	2
Hefekuchen mit emp- findlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pud- ding) ¹⁾	Ober-/Unter- hitze	160 - 180	40 - 80	2

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	150 - 160	10 - 20	2
Short bread/Mürbeteig- gebäck/Feingebäck	Heißluft	140	20 - 35	2
Short bread /Mürbe- teiggebäck/Feinge- bäck ¹⁾	Ober-/Unter- hitze	160	20 - 30	2
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20	2
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150	2
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50	2
Hefekleingebäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40	2
Blätterteiggebäck ¹⁾	Heißluft	170 - 180	20 - 30	2
Brötchen ¹⁾	Heißluft	160	10 - 25	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Brötchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Heißluft	160	20 - 35	2
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	170	20 - 35	2

1) Backofen vorheizen.

Aufläufe und Überbackenes

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf ¹⁾	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes mit geschmolzenem Käse	Heißluft	160 - 170	15 - 30	1
Milchreis	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Windbeutel/Blätterteig ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	1 / 4
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Niedertemperatur Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten. Sie können den KT-Sensor verwenden, um sicherzustellen, dass das Fleisch die richtige Temperatur hat.

⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von

80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.

i Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiß anbraten.
2. Das Fleisch in der heißen Bratpfanne auf den Kombirost in den Backofen stellen.
3. Stecken Sie den KT Sensor in das Fleisch.
4. Wählen Sie die Funktion Niedertemperatur Garen und stellen Sie die gewünschte endgültige Kerntemperatur ein.

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Roastbeef	1 - 1.5	150	120 - 150	1

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Rinderfilet	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Kalbsbraten	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pizzastufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünner Boden) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (mit viel Belag) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (herzhafte Torte)	170 - 190	45 - 55	1
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Ungesäuertes Brot ¹⁾	230	10 - 20	2
Blätterteigquiche ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammkuchen ¹⁾	230	12 - 20	2
Piroggen (Russische Version der Calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie große Bratenstücke auf dem Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um das Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden.

Fleisch mit einer Kruste kann im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Wenden Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Bratzeit.

Für saftigeres Fleisch:

- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel oder in einem Bratbeutel.
- Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).
- Übergießen Sie große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während des Bratvorgangs.

Brat-Tabellen

Rind

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorbraten	Ober-/Unterhitze	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Roastbeef oder Filet: blutig ¹⁾	Heißluftgrillen	je cm Dicke	190 - 200	5 - 6 je cm Dicke	1
Roastbeef oder Filet: rosa	Heißluftgrillen	je cm Dicke	180 - 190	6 - 8 je cm Dicke	1
Roastbeef oder Filet: durch	Heißluftgrillen	je cm Dicke	170 - 180	8 - 10 je cm Dicke	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett, Rippchen	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Hackbraten	Heißluftgrillen	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schweinschaxe (vorgekocht)	Heißluftgrillen	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalb

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kalbsbraten	Heißluftgrillen	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalbshaxe	Heißluftgrillen	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lammkeule, Lammbraten	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lammrücken	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hasenrücken, Hasenkeule 1)	Ober-/Unterhitze	bis zu 1 kg	230	30 - 40	1
Reh-/Hirschrücken	Ober-/Unterhitze	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Reh-/Hirschkeule	Ober-/Unterhitze	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hähnchen, Stubenküken	Heißluftgrillen	je 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Halbes Hähnchen	Heißluftgrillen	je 400 - 500 g	190 - 210	35 - 50	1
Geflügelstücke	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Ente	Heißluftgrillen	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Fisch, gedämpft

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch	Ober-/Unterhitze	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Grillstufe

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.



Vorsicht! Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe

Speise	Temperatur (°C)	Grillzeit (Min.)		Einschubebene
		1. Seite	2. Seite	
Roastbeef, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rinderfilet, rosa	230	20 - 30	20 - 30	1
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1

Speise	Temperatur (°C)	Grillzeit (Min.)		Einschubebene
		1. Seite	2. Seite	
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grillstufe 2

Speise	Grillzeit (Min.)		Einschubebene
	1. Seite	2. Seite	
Burgers/Frikadellen	9 - 13	8 - 10	3
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	3
Würste	10 - 12	6 - 8	3
Filetsteaks, Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	3
Toast/Toast	1 - 3	1 - 3	3
Überbackener Toast	6 - 8	-	3

Tiefkühlgerichte

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.

- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch kann sich die Auftauzeit verlängern.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, dünn	200 - 220	20 - 30	2
Pommes frites, dick	200 - 220	25 - 35	2
Kartoffelspalten/ Kroketten	220 - 230	20 - 35	2
Rösti	210 - 230	20 - 30	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	2
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	2

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Pommes frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	2
Baguettes	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Früchtekuchen	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2

1) Pommes frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1 kg	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf einen großen Teller. Wenden Sie es nach der Hälfte der Gardauer.
Fleisch	1 kg	100 - 140	20 - 30	Wenden Sie es nach der Hälfte der Gardauer.
Fleisch	500 g	90 - 120	20 - 30	Wenden Sie es nach der Hälfte der Gardauer.
Forelle	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Torte	1,4 kg	60	60	-

Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.

Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metall Dosen.

Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.

Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.

Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.

Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

Dörren

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene
Bohnen	60 - 70	6 - 8	2
Paprika	60 - 70	5 - 6	2
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	2
Pilze	50 - 60	6 - 8	2
Kräuter	40 - 50	2 - 3	2
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	2
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	2
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	2
Birnen	60 - 70	6 - 9	2

Brot Backen

Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

100 ml Wasser in den Wassertank füllen.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Weißbrot	180 - 200	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Roggenbrot	190 - 210	50 - 70	1
Dunkles Brot	180 - 200	50 - 70	1
Vollkornbrot	170 - 190	60 - 90	1

KT-Sensor-Tabelle

Rind

Speise	Kerntemperatur (°C)
Rump-/Filetsteak: blutig	45 - 50
Rump-/Filetsteak: rosa	60 - 65
Rump-/Filetsteak: durch	70 - 75

Schweinefleisch

Speise	Kerntemperatur (°C)
Schulter/ Schinken/ Nackenstück vom Schwein	80 - 82
Kotelett (Rücken), Kasseler	75 - 80
Hackbraten	75 - 80

Kalb

Speise	Kerntemperatur (°C)
Kalbsbraten	75 - 80

Speise	Kerntemperatur (°C)
Kalbshaxe	85 - 90

Hammel-/Lammfleisch

Speise	Kerntemperatur (°C)
Hammelkeule	80 - 85
Hammelrücken	80 - 85
Lammbraten/ Lammkeule	70 - 75

Wild

Speise	Kerntemperatur (°C)
Hasenrücken	70 - 75
Hasenkeule	70 - 75
Hase, ganz	70 - 75
Reh-/Hirschrücken	70 - 75
Reh-/Hirschkeule	70 - 75

Fisch

Speise	Kerntemperatur (°C)
Lachs	65 - 70

Speise	Kerntemperatur (°C)
Forellen	65 - 70

Automatikprogramme

⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Automatikprogramme

Die Automatikprogramme sind optimal für jede Fleischart oder andere Rezepte geeignet.

- Fleischprogramme mit der Funktion: Gewichtsautomatik (Menü: Koch-Assistent) - Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Sie müssen nur das Gewicht der Lebensmittel eingeben.
- Fleischprogramme mit der Funktion: KT-Sensorautomatik (Menü: Koch-Assistent) - Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Sie müssen nur die Kerntemperatur eingeben. Am Programmende ertönt ein Signalton.
- Rezeptautomatik (Menü: Koch-Assistent) - Diese Funktion verwendet für ein Gericht voreingestellte Werte.

Gerichte mit der Funktion: Gewichtsautomatik
Schweinebraten
Kalbsbraten
Rinderschmorbraten
Reh-/Hirschbraten
Lammbraten
Hähnchen, ganz

Gerichte mit der Funktion: Gewichtsautomatik
Pute, ganz
Ente, ganz
Gans, ganz

Gerichte mit der Funktion: KT-Sensorautomatik
Schweinerücken
Roastbeef
Roastbeef Skandinavisch
Reh-/Hirschrücken
Lammrücken, rosa
Geflügelbrust
Fisch

Kategorien

Im Menü Koch-Assistent sind die Gerichte in verschiedene Kategorien unterteilt:

- Schwein/Kalb
- Rind/Wild/Lamm
- Geflügel
- Fisch
- Kuchen
- Süßspeisen
- Pizza/Quiche/Brot
- Auflauf/Gratin
- Beilagen
- Fertiggerichte

Schwein/Kalb

Schweinebraten

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 2000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 20 - 40 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden.

- Einschubebene: 1

Schweinerücken

Einstellungen:

KT Sensor-Automatik, Kerntemperatur 75 °C.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Schweinschaxe

Zutaten:

- 1 Schweins hinterhaxe 0,8 - 1,2 kg
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel edelsüßer Paprika
- 1/2 Teelöffel Basilikum
- 1 kleine Dose Champignons in Scheiben (280 g)
- Suppengrün (Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilie)
- Wasser

Zubereitung:

Rundherum die Schwarte der Schweinschaxe einschneiden. Öl, Salz, Paprika und Basilikum miteinander vermischen und auf

die Schweinschaxe streichen. Die Schweinschaxe in einen Bräter geben und die Champignons darüber verteilen. Suppengemüse und Wasser hinzugeben. Der Boden sollte 10 - 15 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach 30 Minuten wenden.

- Dauer im Gerät: 160 Minuten
- Einschubebene: 1

Schweineschulter

Zutaten:

- 1,5 kg Jungschweinschulter mit Schwarte
- Salz
- Pfeffer
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 150 g klein geschnittener Sellerie
- 1 Stange Lauch in Scheiben geschnitten
- 1 kleine Dose Tomaten, fein gehackt (400 g)
- 250 ml Sahne
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gepresst
- Frischer Rosmarin und Thymian

Zubereitung:

Die Schwarte rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten in Olivenöl im Bräter auf dem Herd anbraten. Anschließend Fleisch herausnehmen. Staudensellerie und Lauch mit ein wenig Öl im Bräter anschwitzen, anschließend Tomaten, Sahne, Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian hinzugeben, umrühren und die Schweineschulter darauf legen. In das Gerät geben.

- Dauer im Ofen: 130 Minuten
- Einschubebene: 1

Kalbsbraten

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 2000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 10-20 mm hoch bedeckt sein. Mit einem Deckel verschließen.

- Einschubebene: 1

Kalbshaxe

Zutaten:

- 1 Kalbshinterhaxe 1,5 - 2 kg
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel edelsüßer Paprika
- 1/2 Teelöffel Basilikum
- 1 kleine Dose Champignons in Scheiben (280 g)
- Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie)
- Wasser

Zubereitung:

Die Kalbshaxe rundherum mit 8 Kerben längs einschneiden. Vier Scheiben gekochter Schinken halbieren und in die Kerben legen. Öl, Salz, Paprika und Basilikum vermischen und auf der Kalbshaxe verteilen. Die Kalbshaxe in einen Bräter geben und die Champignons darüber verteilen. Suppengemüse und Wasser zur Kalbshaxe geben. Der Boden sollte 10 - 15 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach 30 Minuten wenden.

- Dauer im Gerät: 160 Minuten
- Einschubebene: 1

Ossobuco

Zutaten:

- 4 Esslöffel Butter zum Anbraten
- 4 Kalbshaxenscheiben, ca. 3-4 cm dick (durch den Knochen geschnitten)

- 4 mittelgroße Karotten, in kleine Würfel geschnitten
- 4 Stangen Staudensellerie, in kleine Würfel geschnitten
- 1 kg vollreife Tomaten, enthäutet, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1 Bund Petersilie, gewaschen und grob gehackt
- 4 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Mehl zum Wenden
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 250 ml Weißwein
- 250 ml Fleischbrühe
- 3 mittelgroße Zwiebeln, geschält und fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- je 1/2 Teelöffel Thymian und Oregano
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

In einem Bräter 4 Esslöffel Butter zerlassen und das Gemüse darin andünsten. Gemüse aus dem Bräter nehmen.

Kalbshaxenscheiben waschen, abtrocknen, würzen und danach im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Das Olivenöl erhitzen und die Scheiben bei mäßiger Hitze goldbraun anbraten. Fleisch herausnehmen und das überschüssige Olivenöl aus dem Bräter gießen.

Den Bratenfond im Bräter mit 250 ml Wein ablöschen, in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Mit 250 ml Fleischbrühe aufgießen und Petersilie, Thymian, Oregano und Tomatenwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach nochmals aufkochen lassen.

Gemüse in den Bräter geben, darauf das Fleisch legen und mit der Soße übergießen. Den Bräter mit einem Deckel abdecken und in das Gerät geben.

- Dauer im Ofen: 120 Minuten

- Einschubebene: 1

Kalbsbrust, Gefüllt

Zutaten:

- 1 trockenes Brötchen
- 1 Ei
- 200 g Hackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel, gehackt
- Petersilie, gehackt
- 1 kg Kalbsbrust (mit eingeschnittener Tasche)
- Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie)
- 50 g Speck
- 250 ml Wasser

Zubereitung:

Brötchen in Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Mit Ei, Hackfleisch, Salz, Pfeffer, gehackter Zwiebel und Petersilie vermischen.

Kalbsbrust (mit eingeschnittener Tasche) würzen und den Fleischteig in die Tasche einfüllen. Anschließend die Öffnung zunähen.

Die Kalbsbrust in einen Bräter legen, Suppengemüse, Speck und Wasser dazugeben. Das Gargut nach etwa 30 Minuten wenden.

- Dauer im Ofen: 100 Minuten
- Einschubebene: 1

Hackbraten

Zutaten:

- 2 trockene Brötchen
- 1 Zwiebel
- 3 Esslöffel gehackte Petersilie
- 750 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer und Paprika
- 100 g Speckstreifen

Zubereitung:

Die trockenen Brötchen in Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Zwiebel schälen und klein hacken, danach andünsten und gehackte Petersilie dazugeben.

Hackfleisch, Eier, die ausgedrückten Brötchen und die Zwiebeln miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in eine rechteckige Backform geben und mit Speckstreifen belegen. Ein wenig Wasser hinzugeben und in das Gerät geben.

- Dauer im Ofen: 70 Minuten
- Einschubebene: 1

Rind/Wild/Lamm

Roastbeef

Einstellungen:

Automatischer KT Sensor. Kerntemperatur für:

- englisch - 48 °C
- medium - 65 °C
- durch - 70 °C

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Roastbeef Skandinavisch

Einstellungen:

Automatischer KT Sensor. Kerntemperatur für:

- englisch - 50 °C

- medium - 65 °C
- durch - 70 °C

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Rinderschmorbraten

Dieses Programm nicht für Roastbeef oder Lendenbraten verwenden.

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 2000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 10-20 mm hoch bedeckt sein. Mit einem Deckel verschließen.

- Einschubebene: 1

Sauerbraten**Zubereitung der Marinade:**

- 1 l Wasser
- 500 ml Weißweinessig
- 2 Teelöffel Salz
- 15 Pfefferkörner
- 15 Wacholderbeeren
- 5 Lorbeerblätter
- 2 Bund Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilie)
Alles zum Kochen bringen und anschließend abkühlen lassen.
- 1,5 kg Rindfleisch am Stück
Marinade über das Fleisch gießen, bis es ganz bedeckt ist und 5 Tage zum Marinieren stehen lassen.

Zutaten für den Braten:

- Salz

- Pfeffer
- Suppengemüse aus der Marinade

Zubereitung:

Fleisch aus der Marinade nehmen und trockenreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten im Bräter braten, einen Teil des Suppengemüses aus der Marinade hinzugeben.

Einen Teil der Marinade in den Bräter gießen. Der Boden sollte 10 - 15 mm hoch bedeckt sein. Bräter mit einem Deckel schließen und in den Backofen stellen.

- Dauer im Gerät: 150 Minuten
- Einschubebene: 1

Reh-/Hirschrücken**Einstellungen:**

Automatischer KT Sensor. Kerntemperatur 70 °C.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Reh-/Hirschbraten**Einstellungen:**

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 2000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 10-20 mm hoch bedeckt sein. Mit einem Deckel verschließen.

- Einschubebene: 1

Hasenbraten**Zutaten:**

- 2 Hasenrücken

- 6 zerdrückte Wacholderbeeren
- Salz und Pfeffer
- 30 g geschmolzene Butter
- 125 ml saure Sahne
- Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie)

Zubereitung:

Die Hasenrücken mit den zerstoßenen Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer einreiben und mit zerlassener Butter bestreichen.

Beide Hasenrücken in einen Bräter geben, saure Sahne darüber gießen und das Suppengemüse hinzugeben.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 1

Kaninchen in Senfsoße**Zutaten:**

- 2 Kaninchen, je 800 g
- Salz und Pfeffer
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 grob gehackte Zwiebeln
- 50 g gewürfelter Speck
- 2 Esslöffel Mehl
- 375 ml Hühnerbrühe
- 125 ml Weißwein
- 1 Teelöffel frischer Thymian
- 125 ml Sahne
- 2 Esslöffel Dijon-Senf

Zubereitung:

Die Kaninchen in 8 gleich große Stücke zerteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter auf dem Herd auf allen Seiten anbraten.

Kaninchenstücke herausnehmen und Zwiebeln und Speck anbräunen. Mehl darüber streuen und umrühren.

Geflügelbrühe, Weißwein und Thymian unterrühren und aufkochen lassen.

Sahne und Dijonsenf hinzugeben, Fleisch wieder in den Bräter legen und dann mit

einem Deckel abgedeckt in das Gerät stellen.

- Dauer im Gerät: 90 Minuten
- Einschubebene: 1

Wildschwein**Zubereitung der Marinade:**

- 1,5 l Rotwein
 - 150 g Sellerie
 - 150 g Karotten
 - 2 Zwiebeln
 - 5 Lorbeerblätter
 - 5 Nelken
 - 2 Bund Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilie)
- Alles zum Kochen bringen und anschließend abkühlen lassen.
- 1,5 kg Wildschweinbraten (Schulter)
- Marinade über das Fleisch gießen, bis es ganz bedeckt ist und 3 Tage zum Marinieren stehen lassen.

Zutaten für den Braten:

- Salz
- Pfeffer
- Suppengemüse aus der Marinade
- 1 kleine Dose Pfifferlinge

Zubereitung:

Wildschweinfleisch aus der Marinade nehmen und trockenreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter auf der Kochstelle von allen Seiten anbraten. Pfifferlinge und einen Teil des Suppengemüses aus der Marinade hinzugeben.

Etwas Marinade in den Bräter gießen. Der Boden sollte 10 - 15 mm hoch bedeckt sein. Bräter mit einem Deckel schließen und in das Gerät stellen.

- Dauer im Gerät: 140 Minuten
- Einschubebene: 1

Lammbraten**Einstellungen:**

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1000 bis 2000 g.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen und in eine feuerfeste Ofenform legen. Wasser oder andere Flüssigkeit hinzugeben; der Boden sollte 10-30 mm hoch bedeckt sein. Mit einem Deckel verschließen.

- Einschubebene: 1

Lammrücken, rosa

Einstellungen:

Automatischer KT Sensor. Kerntemperatur 70 °C.

Zubereitung:

Fleisch nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Lammkeule

Zutaten:

- 2,7 kg Lammkeule
- 30 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund frischer Rosmarin (evtl. 1 Teelöffel getrockneter Rosmarin)
- Wasser

Zubereitung:

Die Lammkeule waschen und anschließend trocken tupfen, mit Olivenöl einreiben und einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen schälen, in Scheiben schneiden und mit den Rosmarinzweigen in die Einschnitte des Bratens geben.

Die Lammkeule in den Bräter legen und Wasser zugeben. Der Boden sollte 10 - 15 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach 30 Minuten wenden.

- Dauer im Gerät: 165 Minuten
- Einschubebene: 1

Geflügel

Hähnchen, ganz

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 900 bis 2100 g.

Zubereitung:

Hähnchen in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen Gargut nach etwa 30 Minuten wenden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

- Einschubebene: 1

Pute, ganz

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1700 bis 4700 g.

Zubereitung:

Pute in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

- Einschubebene: 1

Ente, ganz

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1500 bis 3300 g.

Zubereitung:

Ente in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

- Einschubebene: 1

Gans, ganz

Einstellungen:

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 2300 bis 4700 g.

Zubereitung:

Gans in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

- Einschubebene: 1

Geflügelbrust

Einstellungen:

KT Sensor-Automatik, Kerntemperatur 75 °C.

Zubereitung:

Putenbrust (ohne Knochen) nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Hähnchenschkel

Zutaten:

- 4 Hähnchenschlegel à 250 g
- 250 g Crème Fraîche
- 125 ml Sahne
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel roter Paprika
- 1 Teelöffel Curry
- 1/2 Teelöffel Pfeffer
- 250 g geschnittene Champignons aus der Dose
- 20 g Speisestärke

Zubereitung:

Hähnchenschlegel waschen und in einen Bräter geben. Die restlichen Zutaten miteinander vermischen und über die Hähnchenschlegel geben.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

Coq au Vin

Zutaten:

- 1 Hähnchen
- Salz
- Pfeffer
- 1 Esslöffel Mehl
- 50 g Butterschmalz
- 500 ml Weißwein
- 500 ml Geflügelbrühe
- 4 Esslöffel Sojasoße
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Thymianzweig
- 150 g Speck, gewürfelt
- 250 g Egerlinge, geputzt und geviertelt
- 12 Schalotten, geschält
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gepresst

Zubereitung:

Hähnchen waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben.

Butterschmalz in einem Bräter auf der Kochstelle erhitzen und das Hähnchen darin von allen Seiten anbraten. Weißwein, Geflügelbrühe und Sojasoße dazugießen und aufkochen lassen.

Petersilie, Thymianzweig, Speckwürfel, Pilze, Schalotten und Knoblauchzehen dazugeben.

Nochmals aufkochen lassen, dann mit einem Deckel abgedeckt in das Gerät geben.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

Gebratene Ente à l'orange

Zutaten:

- 1 Ente (1,6 – 2,0 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 3 Orangen, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Orangen zum Auspressen
- 150 ml Sherry

Zubereitung:

Ente waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Orangenschale einreiben.

Die Ente mit gesalzenen Orangenwürfeln füllen und zunähen.

Ente mit der Brustseite nach unten in den Bräter geben.

Orangen auspressen, mit dem Sherry mischen und über die Ente gießen.

Ente in das Gerät schieben. Nach 30 Minuten wenden. Ein Signal ertönt.

- Dauer im Gerät: 90 Minuten
- Einschubebene: 1

Hähnchen, Gefüllt**Zutaten:**

- 1 Hähnchen, 1,2 kg (mit Innereien)
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Paprika
- 50 g Paniermehl
- 3 - 4 Esslöffel Milch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Bund Petersilie, gehackt

- 20 g Butter
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Hähnchen waschen und abtrocknen. Öl, Salz und Paprika mischen und das Hähnchen damit einreiben.

Füllung: Paniermehl und Milch miteinander vermischen. Gehackte Zwiebel, Petersilie und Butter in eine Pfanne geben und andünsten. Herz, Leber und Magen fein hacken und mit einem Ei vermischen. Anschließend alles miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrust in den Bräter geben und in das Gerät schieben. Nach 30 Minuten wenden. Ein Signal ertönt.

- Dauer im Gerät: 90 Minuten
- Einschubebene: 1

Hähnchenbrust, pochiert**Zutaten:**

- 4 Hähnchenbrustfilets, ohne Knochen
- Salz, Pfeffer, Paprika und Curry

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets würzen und in einem Glasbräter in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 1
- 450 ml Wasser in die Wasserschublade füllen

Fisch**Fisch****Einstellungen:**

KT Sensor-Automatik, Kerntemperatur 65 °C.

Zubereitung:

Fisch nach Belieben würzen, KT Sensor einstecken und in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Einschubebene: 1

Fischfilet**Zutaten:**

- 600 - 700 g Zander, Lachs oder Meerforellenfilet
- 150 g geriebener Käse
- 250 ml Sahne
- 50 g Paniermehl
- 1 Teelöffel Estragon
- Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer
- Zitrone
- Butter

Zubereitung:

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und etwas einziehen lassen, danach den überschüssigen Saft mit Küchenpapier abtupfen. Die Fischfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets anschließend in eine gebutterte feuerfeste Form geben.

Geriebenen Käse, Sahne, Paniermehl, Estragon und gehackte Petersilie miteinander vermischen. Die Mischung sofort auf den Fischfilets verteilen und Butterflöckchen auf die Mischung geben.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 1

Stockfisch

Zutaten:

- 800 g Stockfisch
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 große Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen, geschält
- 2 Stangen Lauch
- 6 rote Paprika
- 1/2 Dose Tomaten, gehackt (200 g)
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Fischfond
- Pfeffer, Salz, Thymian, Oregano

Zubereitung:

Stockfisch über Nacht wässern. Am nächsten Tag das Wasser abschütten und den Stockfisch in einen Topf mit frischem Wasser geben, auf eine Kochstelle stellen

und aufkochen. Danach von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, die geschälten Knoblauchzehen zerdrücken, den Lauch in Scheiben schneiden und waschen. Diese Zutaten kurz im heißen Olivenöl andünsten. Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Anschließend mit den gehackten Tomaten in die Pfanne geben.

Weißwein und Fischbrühe dazugeben und leicht köcheln lassen. Mit Pfeffer, Salz, Thymian und Oregano abschmecken und noch 15 Minuten in der Pfanne leicht köcheln lassen.

Den abgekühlten Stockfisch aus dem Topf nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Haut, Gräten und alle Flossen entfernen. Den Fisch zerteilen und mit dem Gemüse vermischt in eine feuerfeste Form geben.

- Dauer im Ofen: 30 Minuten
- Einschubebene: 1

Fisch in Salzkruste

Zutaten:

- 1 ganzer Fisch, ca. 1,5 - 2 kg
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Fenchelknolle
- 4 frische Thymianzweige
- 3 kg Steinsalz

Zubereitung:

Fisch säubern und mit dem Saft von zwei unbehandelten Zitronen einreiben.

Fenchelknolle in dünne Scheiben schneiden und mit den frischen Thymianzweigen in den Fisch füllen.

Die Hälfte des Steinsalzes in eine Auflaufform geben und den Fisch darauf legen. Die restliche Hälfte des Steinsalzes auf den Fisch geben und fest andrücken.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

Calamari, Gefüllt

Zutaten:

- 1 kg mittelgroße gesäuberte Calamari
- 1 große Zwiebel
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 90 g gekochter Langkornreis
- 4 Esslöffel Pinienkerne
- 4 Esslöffel Korinthen (Rosinen)
- 2 Esslöffel gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Saft einer Zitrone
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 150 ml Wein
- 500 ml Tomatensaft

Zubereitung:

Calamari intensiv mit Salz einreiben und danach unter fließendem Wasser abwaschen.

Zwiebel schälen, fein hacken und mit zwei Esslöffeln Olivenöl glasig dünsten. Langkornreis, Pinienkerne, Korinthen und gehackte Petersilie zu den Zwiebeln geben und mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone würzen. Calamari mit der Mischung locker füllen, die Öffnung zunähen.

4 Esslöffel Olivenöl in einen Bräter geben und Calamari anschwitzen. Wein und Tomatensaft zugeben.

Den Bräter mit einem Deckel abdecken und in das Gerät geben.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einschubebene: 1

Fisch, Gedämpft

Zutaten:

- 400 g Kartoffeln
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Dose Tomaten, gehackt (400 g)
- 4 Lachsfilets

- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 75 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Weißwein
- 1 frischer Rosmarinweig
- 150 ml Wein
- 1/2 Bund frischer Thymian

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und 25 Minuten in Salzwasser kochen, danach abgießen und in Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch mit den gehackten Tomaten mischen.

Lachsfilets mit dem Saft einer Zitrone beträufeln und marinieren lassen. Danach abtrocknen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse und Kartoffeln mischen und in eine gefettete feuerfeste Form geben, würzen und den Lachs darauf legen.

Mit Gemüsebrühe und Weißwein übergießen, Rosmarin und Thymian darüber verteilen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 1

Fischauflauf

Zutaten:

- 8 - 10 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 125 g Sardellenfilets
- 300 ml Sahne
- 2 Esslöffel Paniermehl
- Pfeffer
- Frischer gehackter Thymian
- 2 Esslöffel Butter

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter einstreichen. Ein Drittel der Kartoffeln und der Zwiebeln in die Form geben. Darauf die Hälfte der Sardellenfilets geben und mit einem weiteren Drittel der Zwiebeln und Kartoffeln abdecken. Den Rest der Sardellenfilets darauf verteilen. Darauf den Rest der Zwiebeln und Kartoffeln geben, wobei die oberste Schicht Kartoffeln sein sollen.

Mit Pfeffer und gehacktem Thymian bestreuen.

Die Salzlake der Sardellen über dem Auflauf verteilen und die Sahne dazugeben. Das Paniermehl darüber verteilen und Butterflöckchen darauf setzen.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einschubebene: 2

Forelle, pochiert

Zutaten:

- 1 Zitrone
- Fisch

Zubereitung:

Fisch waschen, trockenreiben und innen und außen mit Zitronensaft beträufeln. Eine Weile ziehen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch in eine Edelstahlform mit gelochtem Einsatz legen.

- Dauer im Ofen: 30 Minuten
- Einschubebene: 1

Kuchen

Zitronenkuchen

Zutaten für den Teig:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 150 g Speisestärke
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- Geriebene Schale von 2 Zitronen

Zutaten für den Guss:

- 125 ml Zitronensaft
- 100 g Puderzucker

Sonstiges Backzubehör:

- Rechteckige Backform, 30 cm lang
- Margarine zum Einfetten
- Paniermehl zum Ausstreuen der Backform

Zubereitung:

Butter, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Danach die Eier einzeln dazugeben und nochmals schaumig rühren.

Das mit der Stärke und dem Backpulver vermischte Mehl zum Teig geben und unterrühren.

Den Teig in die gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Backform geben, glatt streichen und in das Gerät stellen.

Nach dem Backen Zitronensaft und Puderzucker vermischen. Den gebackenen Kuchen auf eine Alufolie stürzen.

Die Alufolie an den Seiten des Kuchens hochschlagen, sodass kein Guss herauslaufen kann. Den Kuchen mit einem Holzstäbchen einstechen und den Guss mit einem Pinsel auftragen. Danach den Kuchen etwas stehen lassen, bis der Guss eingezogen ist.

- Dauer im Ofen: 75 Minuten
- Einschubebene: 1

Schwedischer Kuchen

Zutaten:

- 5 Eier
- 340 g Zucker

- 100 g geschmolzene Butter
- 360 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (ca. 15 g)
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 200 ml kaltes Wasser

Sonstiges Backzubehör:

- Runde Springform, 28 cm, schwarz, Boden mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und 5 Minuten schaumig rühren. Danach die geschmolzene Butter unter die Mischung heben.

Das mit dem Mehl vermischte Backpulver zum Teig geben und unterrühren.

Zum Schluss das kalte Wasser dazugeben und alles gut vermischen. Den Teig in die Backform geben, glatt streichen und in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

Biskuitboden

Zutaten:

- 4 Eier
- 2 Esslöffel heißes Wasser
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

Sonstiges Backzubehör:

- Runde Springform, 28 cm, schwarz, Boden mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eigelb mit heißem Wasser, 50 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen.

Mehl, Stärke und Backpulver zusammen sieben.

Eiweiß und Eigelb vorsichtig miteinander vermischen. Anschließend die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Den Teig in die Backform geben, glatt streichen und in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 1

Käsekuchen

Zutaten für den Boden:

- 150 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Ei
- 70 g weiche Butter

Zutaten für die Käsecreme:

- 3 Eiweiß
- 50 g Rosinen
- 2 Esslöffel Rum
- 750 g Magerquark
- 3 Eigelb
- 200 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 200 g Crème Fraîche
- 1 Päckchen Puddingpulver, Vanillegeschmack (40 g oder die entsprechende Menge Pulver, die für die Zubereitung von Pudding mit 500 ml Milch benötigt wird)

Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Springform mit 26 cm Durchmesser, gefettet

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit dem Handrührgerät zu einem Teig rühren. Den Teig anschließend 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mit ca. 2/3 des Teigs den gefetteten Boden der Springform belegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Mit dem restlichen Teig einen 3 cm hohen Rand formen.

Das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Rosinen waschen, gut abtropfen lassen, mit Rum beträufeln und durchziehen lassen.

Magerquark, Eigelb, Zucker, Zitronensaft, Crème fraîche und das Puddingpulver in eine Rührschüssel geben und gut miteinander verrühren.

Zum Schluss den Eischnee und die Rosinen vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

- Dauer im Ofen: 85 Minuten
- Einschubebene: 1

Früchtebrot

Zutaten:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver (ca. 8 g)
- 125 g Korinthen
- 125 g Rosinen
- 60 g gehackte Mandeln
- 60 g kandierte Zitronen- oder Orangenschale
- 60 g gehackte kandierte Kirschen
- 70 g ganze abgezogene Mandeln

Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Springform, 24 cm Durchmesser
- Margarine zum Einfetten
- Paniermehl zum Ausstreuen der Backform

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Danach die Eier einzeln dazugeben und die Mischung nochmals schaumig rühren. Das mit dem Mehl vermischte

Backpulver zur Schaummasse geben und unterrühren.

Die Früchte ebenfalls unter die Masse rühren.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und dabei den Teig am Rand etwas höher ziehen als in der Mitte. Den Rand und die Kuchenmitte mit den ganzen blanchierten Mandeln verzieren. Kuchen in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 100 Minuten
- Einschubebene: 1

Streuselkuchen

Zutaten für den Teig:

- 375 g Mehl
- 20 g Hefe
- 150 ml lauwarme Milch
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 75 g weiche Butter

Zutaten für den Streuselbelag:

- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 1 Teelöffel Zimt
- 350 g Mehl
- 50 g gehackte Nüsse
- 30 g geschmolzene Butter

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas von dem Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf den Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Zucker, Eigelb, Butter und Salz an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß

ist. Danach den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Backblech geben und nochmals gehen lassen.

Zucker, Butter und Zimt in eine Rührschüssel geben und miteinander vermischen.

Das Mehl und die Nüsse dazugeben und so miteinander verkneten, dass Streusel entstehen.

Die Butter auf den aufgegangenen Teig streichen und die Streusel gleichmäßig darauf verteilen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 2

Butterzopf

Zutaten für den Teig:

- 650 g Mehl
- 20 g Hefe
- 200 ml Milch
- 40 g Zucker
- 5 g Salz
- 5 Eigelb
- 200 g weiche Butter

Zutaten für die Füllung:

- 250 g gehackte Walnüsse
- 20 g Paniermehl
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 50 ml Milch
- 60 g Honig
- 30 g geschmolzene Butter
- 20 ml Rum

Zum Verzieren:

- 1 Eigelb
- Milch
- 50 g Mandelblätter

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas von dem Zucker und Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort so lange gehen

lassen, bis das auf dem Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Den restlichen Zucker an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist.

Für die Füllung alle Zutaten vermischen. Den Teig in drei gleiche Teile teilen und zu länglichen Rechtecken ausrollen. Je ein Drittel der Füllung auf jedes Rechteck verteilen und danach die Teigstücke zusammenrollen.

Aus den drei Teigstücken einen Zopf flechten. Die Oberfläche des Zopfs mit einem Gemisch aus Eigelb und Milch bestreichen und dann mit Mandelblättern bestreuen.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

Gugelhupf

Zutaten für den Boden:

- 500 g Mehl
- 1 kleines Päckchen Trockenhefe (8 g Trockenhefe oder 42 g Frischhefe)
- 80 g Puderzucker
- 150 g Butter
- 3 Eier
- 2 gestrichene Teelöffel Salz
- 150 ml Milch
- 70 g Rosinen (1 Stunde vorher in 20 ml Kirschwasser einweichen)

Zum Verzieren:

- 50 g ganze geschälte Mandeln

Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Puderzucker, Butter, Eier, Salz und Milch in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig in der Schüssel abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Die eingeweichten Rosinen von Hand unter den Teig kneten.

Die Mandeln einzeln in jede Vertiefung einer gefetteten und mit Mehl ausgestreuten Gugelhupfform geben.

Den Teig zu einer Wurst formen und in die Gugelhupfform legen. Teig abgedeckt nochmals 45 Minuten lang gehen lassen.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einschubebene: 1

Savarin-Kuchen

Zutaten für den Teig:

- 350 g Mehl
- 1 kleines Päckchen Trockenhefe (8 g Trockenhefe oder 42 g Frischhefe)
- 75 g Zucker
- 100 g Butter
- 5 Eigelb
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 125 ml Milch

Nach dem Backen:

- 375 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 100 ml Zwetschgenwasser oder 100 ml Orangenlikör

Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Zucker, Butter, Eigelb, Salz, Vanillezucker und Milch in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig in der Schüssel abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Anschließend den Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und nochmals 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 1

Nach dem Backen:

Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen.

Zwetschgenwasser oder Orangenlikör zum Zuckerwasser geben und vermischen.

Den abgekühlten Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und dann mit der Mischung gleichmäßig tränken.

Brownies

Zutaten:

- 250 g Zartbitterschokolade
- 250 g Butter
- 375 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker (ca. 16 g)
- 1 Prise Salz
- 5 Esslöffel Wasser
- 5 Eier
- 375 g Walnusskerne
- 250 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Wasser zusammen schaumig rühren, die Eier und die geschmolzene Schokolade hinzufügen.

Walnusskerne grob hacken, mit Mehl und Backpulver mischen und unter die Schokoladenmasse heben.

Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen, den Teig draufgeben und glatt streichen.

- Dauer im Ofen: 50 Minuten
- Einschubebene: 2

Nach dem Backen:

Abkühlen lassen, Backpapier entfernen und in Quadrate schneiden.

Muffins

Zutaten:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker

- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- Schale einer unbehandelten Zitrone
- 2 Eier
- 50 ml Milch
- 25 g Speisestärke
- 225 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 1 Glas Sauerkirschen (375 g)
- 225 g Schokoladenblättchen

Sonstiges Backzubehör:

- Papierförmchen, ca. 7 cm Durchmesser

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und die Schale einer unbehandelten Zitrone zusammen schaumig rühren. Die Eier hinzufügen und erneut schaumig rühren.

Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unter die Masse heben.

Die Sauerkirschen abtropfen lassen und mit den Schokoladenblättchen unter den Teig heben.

Den Teig in die Papierförmchen füllen, die Förmchen auf einem Backblech verteilen und in das Gerät stellen. Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Muffin-Backform.

- Dauer im Ofen: 40 Minuten
- Einschubebene: 2

Apfelwähe

Zutaten:

- 2 Scheiben original Schweizer Wähen- oder Blätterteig (zu einem Rechteck ausgerollt)
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1,2 kg Äpfel
- 3 Eier
- 300 ml Sahne
- 70 g Zucker

Zubereitung:

Teig auf ein gut gefettetes Kuchenblech geben und mit einer Gabel eng einstechen.

Haselnüsse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 12 Schnitze teilen. Schnitze gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Eier, Sahne, Zucker und Vanillezucker gut miteinander vermischen und über die Äpfel geben.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 2

Karottenkuchen

Zutaten für den Teig:

- 150 ml Sonnenblumenöl
- 100 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 75 g Sirup
- 175 g Mehl
- 1 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1 Teelöffel Backpulver
- 200 g fein geriebene Karotten
- 75 g Sultaninen
- 25 g Kokosraspeln

Zutaten für den Belag:

- 50 g Butter
- 150 g Frischkäse
- 40 g Hagelzucker
- Gemahlene Haselnüsse

Sonstiges Backzubehör:

- Runde Springform mit 22 cm Durchmesser, gefettet

Zubereitung:

Sonnenblumenöl, braunen Zucker, Eier und Sirup zusammen schaumig rühren. Die restlichen Zutaten für den Teig unter die Masse heben.

Den Teig in die gefettete Backform geben.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 2

Nach dem Backen:

Butter, Frischkäse und Hagelzucker mischen (gegebenenfalls mit etwas Milch streichfähig machen).

Über den erkalteten Kuchen streichen und die Oberseite mit gemahlener Haselnüssen bestreuen.

Mandelkuchen

Zutaten für den Teig:

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 100 g Marzipan
- 200 ml Olivenöl
- 450 g Mehl
- 1 Esslöffel Zimt
- 1 Päckchen Backpulver (ca. 15 g)
- 50 g gehackte Pistazien
- 125 g gemahlene Mandeln
- 300 ml Milch

Zutaten für den Belag:

- 200 g Aprikosenmarmelade
- 5 Esslöffel Puderzucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Esslöffel heißes Wasser
- Mandelblättchen

Sonstiges Backzubehör:

- Springform mit 28 cm Durchmesser

Zubereitung:

Eier, Zucker und Marzipan 5 Minuten lang schaumig rühren, anschließend das Olivenöl langsam zu dieser Eimasse dazugeben.

Mehl, Zimt und Backpulver miteinander durchsieben, danach die gehackten Pistazien und die gemahlene Mandeln unter das Mehl mischen. Anschließend vorsichtig zusammen mit der Milch unter die Eimischung heben.

Den Boden der Springform mit Paniermehl ausstreuen und Teig einfüllen.

- Dauer im Gerät: 70 Minuten
- Einschubebene: 1

Nach dem Backen:

Aprikosenmarmelade erwärmen und mit einem Pinsel auf den Kuchen auftragen.

Abkühlen lassen. Puderzucker, Zimt und heißes Wasser miteinander vermischen und auf den Kuchen auftragen. Sofort danach Mandelblättchen auf die Kuchenglasur streuen.

Obst-Tarte

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 50 ml kaltes Wasser

Zutaten für die Füllung:

- Früchte der Saison (400 g Äpfel, Pfirsiche, Sauerkirschen usw.)
- 90 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 90 g weiche Butter

Sonstiges Backzubehör:

- Quicheform mit 28 cm Durchmesser, gefettet

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel sieben, Salz und Butterflockchen unter das Mehl mischen. Danach Ei, Zucker und kaltes Wasser dazugeben und zu einem Teig verkneten.

Den Teig im Kühlschrank 2 Stunden kühl stellen. Den gekühlten Teig ausrollen, in die gefettete Quicheform geben und mit einer Gabel einstechen. Früchte waschen, entkernen oder entsteinen und in kleinen Stücken oder Scheiben auf den Teig geben. Gemahlene Mandeln, Eier, Zucker und weiche Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Danach über das Obst geben und glatt streichen.

- Dauer im Ofen: 50 Minuten
- Einschubebene: 1

Süßspeisen

Karamelköpfl

Zutaten für die Mischung:

- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 500 ml Milch
- 1 Vanillestange
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 4 Eigelb

Sonstiges Backzubehör:

- 6 kleine Soufflécörmchen

Zubereitung:

100 g Zucker in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren. Vorsichtig Wasser dazugießen (Achtung: Verbrennungsgefahr) und zum Kochen bringen. Zu einem Sirup einkochen und dann sofort in 6 kleine Soufflécörmchen geben, sodass der Boden mit der Karamellmasse bedeckt ist. Milch in einen Topf gießen. Vanilleschote der Länge nach halbieren, Vanillemark mit einem Messer herausschaben und in die Milch geben. Die Milch auf ca. 90 °C erhitzen (nicht aufkochen lassen). Eier und Eigelb mit 100 g Zucker vermischen. (Nicht schaumig rühren). Langsam die warme Milch in die Eier-Zucker-Mischung geben. Anschließend in die Förmchen füllen.

- Dauer im Gerät: 35 Minuten
- Einschubebene: 1
- 500 ml Wasser in die Wasserschubblade füllen

Kokospudding

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 370 g Kokosmilch
- 6 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Dose Mangos, abgetropft und püriert

Sonstiges Backzubehör:

- 6 kleine Puddingformen

Zubereitung:

Milch und Kokosmilch mischen. Eier und Zucker cremig rühren und zur Kokosmilch geben. Die Mischung in die kleinen Puddingformen füllen. Nach dem Backen herausnehmen und mit den Mangos dekorieren.

- Dauer im Gerät: 35 Minuten
- Einschubebene: 1
- 500 ml Wasser in die Wasserschubblade füllen

Cappuccinokuchen

Zutaten für die Mischung:

- 100 g weiche Butter
- 90 g Zucker
- 2 Eigelb
- Mark einer Vanillestange
- 2 Esslöffel löslicher Kaffee (aufgelöst in 50 ml heißem Wasser)
- 2 Eiweiß
- 50 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1/2 Teelöffel Backpulver

Zutaten für die Soße:

- 250 ml Orangensaft
- 50 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 20 ml Orangenlikör

Zur Dekoration:

- 200 ml Schlagsahne

Sonstiges Backzubehör:

- 6 kleine mit Butter eingefettete Schälchen oder Förmchen

Zubereitung:

Butter, Zucker, Eigelb, Vanillemark verquirlen und anschließend den aufgelösten Kaffee unterrühren. Eiweiß steif

schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und die Mischung schichtweise zum Eischnee geben und unterheben. Die Mischung in kleine, mit Butter eingefettete Schälchen oder Förmchen geben.

- Dauer im Gerät: 40 Minuten
- Einschubebene: 1
- 600 ml Wasser in die Wasserschublade füllen

Nach dem Backen:

Orangensaft, Zucker, Zimt und Orangenlikör in einen Topf geben und auf der Kochstelle reduzieren, bis die Soße sirupartig wird. Warmen Kuchen auf eine Dessertplatte setzen und mit Soße und Sahne anrichten.

Kirschkuchen

Zutaten:

- 500 g Brot
- 750 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 4 Eier
- 2 Gläser Sauerkirschen
- 50 g Butter

Sonstiges Backzubehör:

- Auflaufform, gefettet

Zubereitung:

Brot in Scheiben schneiden. Milch, Salz, Zucker und Eier verrühren und über das Brot gießen. Alles miteinander verrühren und gut ziehen lassen. Sauerkirschen abtropfen lassen und zu der Mischung geben. Die Mischung in die gefettete Backform geben. Butter in Flöckchen auf die Mischung setzen.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 1
- 400 ml Wasser in die Wasserschublade füllen

Germknödel (6 Stück)

Zutaten für den Teig (sollten Zimmertemperatur haben):

- 125 ml Milch
- 20 g Zucker
- 1 kleines Päckchen Trockenhefe (8 g Trockenhefe oder 42 g Frischhefe)
- 300 g Mehl
- 30 g Zucker
- 30 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- Zitronenschale
- Pflaumenmus

Nach dem Garen:

- 50 g Butter
- 50 g gemahlener Mohn
- Puderzucker

Sonstiges Backzubehör:

- gefettete Backform

Zubereitung:

Milch und Zucker in einen Topf geben und auf einer Kochstelle leicht erwärmen. Trockenhefe hinzugeben und verrühren. Danach ca. 30 Minuten stehen lassen. Mehl, Zucker, Butter, Eigelb, Ei, Vanillezucker und etwas Zitronenschale in eine Rührschüssel geben. Milch und Hefe dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig abgedeckt 45 Minuten lang gehen lassen. Anschließend den Teig mit einem Löffel zu Knödeln (ca. 80 g) formen, mit der Hand flach drücken und mit 1 Teelöffel Pflaumenmus füllen. Die Ecken des Teigs ausziehen, das Mus mit Teig bedecken und zu einer Kugel formen. Knödel in eine gefettete Backform geben, abgedeckt 45 Minuten lang gehen lassen und dann in den Backofen stellen.

- Dauer im Gerät: 30 Minuten
- Einschubebene: 1
- 500 ml Wasser in die Wasserschublade füllen

Pizza/Quiche/Brot

Pizza

Zutaten für den Teig:

- 14 g Hefe
- 200 ml Wasser
- 300 g Mehl
- 3 g Salz
- 1 Esslöffel Öl

Zutaten für den Belag:

- 1/2 kleine Dose gehackte Tomaten (200 g)
- 200 g Käse, gerieben
- 100 g Salami
- 100 g gekochter Schinken
- 150 g Pilze (aus der Dose)
- 150 g Feta
- Oregano

Sonstiges Backzubehör:

- Backblech, gefettet

Zubereitung:

Hefe in einer Schüssel zerkrümeln und im Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Salz mischen und mit dem Öl in die Schüssel geben.

Die Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich von der Schüssel löst. Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat.

Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben, den Boden mit der Gabel einstechen.

Die Zutaten für den Belag der Reihe nach auf den Teig geben.

- Dauer im Gerät: 25 Minuten
- Einschubebene: 1

Zwiebelkuchen

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl

- 20 g Hefe
- 125 ml Milch
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 3 g Salz

Zutaten für den Belag:

- 750 g Zwiebeln
- 250 g Speck
- 3 Eier
- 250 g Crème Fraîche
- 125 ml Milch
- 1 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken.

Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas Mehl vom Rand her verrühren. Mit Mehl bestäuben, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf den Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Ei und Butter an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist.

Inzwischen die Zwiebeln schälen, vierteln und anschließend in feine Scheiben schneiden.

Den Speck würfeln, mit den Zwiebeln glasig dünsten, ohne ihn braun werden zu lassen. Abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben, mit der Gabel den Boden einstechen und die Ränder hoch drücken. Noch einmal gehen lassen.

Eier, Crème Fraîche, Milch, Salz und Pfeffer verrühren. Die abgekühlten Zwiebeln und

den Speck auf dem Teigboden verteilen. Die Mischung darauf verteilen und glatt streichen.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 1

Quiche Lorraine

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 1/2 Teelöffel Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Zutaten für den Belag:

- 150 g geriebener Käse
- 200 g gekochter Schinken oder magerer Speck
- 2 Eier
- 250 g saure Sahne
- Salz, Pfeffer und Muskat

Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Backform, gefettet, 28 cm Durchmesser

Zubereitung:

Mehl, Butter, Eier und Gewürze in eine Rührschüssel geben und einen glatten Teig zubereiten. Teig einige Stunden kühl stellen.

Anschließend den Teig ausrollen und in die gefettete schwarze Backform geben. Den Boden mit der Gabel einstechen.

Den Speck auf dem Teig verteilen.

Für den Guss die Eier, die saure Sahne und die Gewürze miteinander vermischen. Anschließend den Käse hinzufügen.

Den Guss über den Speck gießen.

- Dauer im Gerät: 40 Minuten
- Einschubebene: 1

Ziegenkäse-Tarte

Zutaten für den Teig:

- 125 g Mehl
- 60 ml Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 3-4 Esslöffel kaltes Wasser

Zutaten für den Belag:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- 1 Teelöffel gehackter Thymian
- 125 g Ricotta
- 100 g Ziegenkäse
- 2 Esslöffel Oliven
- 1 Ei
- 60 ml Sahne

Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Backform, gefettet, 28 cm Durchmesser

Zubereitung:

Mehl, Olivenöl und Salz in einer Rührschüssel vermengen, bis die Mischung krümelig ist. Wasser hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Teig einige Stunden kühl stellen.

Anschließend den Teig ausrollen und in die gefettete schwarze Backform geben. Den Boden mit der Gabel einstechen.

1 Esslöffel Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und etwa 30 Minuten abgedeckt in der Pfanne schwitzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 1/2 Teelöffel gehackte Petersilie untermischen.

Die Zwiebeln leicht abkühlen lassen, anschließend auf dem Teig verteilen.

Ricotta und Ziegenkäse darauf verteilen und die Oliven dazugeben. 1/2 Teelöffel gehackten Thymian darüber streuen.

Für den Guss die Eier und die Sahne miteinander vermischen. Den Guss über die Tarte gießen.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 1

Käsewähe**Zutaten:**

- 1.5 Scheiben original Schweizer Wähen- oder Blätterteig (zu einem Rechteck ausgerollt)
- 500 g geriebener Käse
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Teig auf ein gut gefettetes Backblech geben. Anschließend mit einer Gabel den Teig einstechen.

Käse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Sahne, Milch und Eier vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nochmals gut miteinander vermischen und über den Käse geben.

- Dauer im Gerät: 40 Minuten
- Einschubebene: 2

Börek**Zutaten:**

- 400 g Feta
- 2 Eier
- 3 Esslöffel gehackte glatte Petersilie
- schwarzer Pfeffer
- 80 ml Olivenöl
- 375 g Blätterteig

Zubereitung:

Feta, Eier, Petersilie und Pfeffer miteinander vermischen. Blätterteig mit einem feuchten Tuch abdecken, damit er nicht austrocknet. Jeweils 4 Blätter übereinander legen und dabei jedes leicht mit Öl bestreichen.

In 4 Streifen schneiden, je etwa 7 cm lang.

Jeweils 2 gehäufte Esslöffel Fetamischung auf eine Ecke jedes Streifens geben und diesen diagonal zu einem Dreieck zusammenfallen.

Umgedreht auf ein Backblech geben und mit Öl bestreichen.

- Dauer im Gerät: 25 Minuten
- Einschubebene: 2

Weißbrot**Zutaten:**

- 1000 g Mehl
- 40 g Frischhefe oder 20 g Trockenhefe
- 650 ml Milch
- 15 g Salz

Sonstiges Backzubehör:

- Backblech, gefettet oder mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Die Hefe in lauwarmen Milch auflösen und zum Mehl geben. Alle Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Je nach Mehlbeschaffenheit kann etwas mehr Milch erforderlich sein, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten.

Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat.

Den Teig halbieren, zwei längliche Brote formen und auf das gefettete oder mit Backpapier belegte Backblech legen.

Die Brote nochmals um die Hälfte aufgehen lassen.

Vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer mindestens 1 cm tief, 3 - 4 mal diagonal einschneiden.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 1
- 200 ml Wasser in die Wasserschublade füllen.

Bauernbrot**Zutaten:**

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Roggenmehl

- 15 g Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- 250 ml Milch

Sonstiges Backzubehör:

- Backblech, gefettet oder mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

Weizenmehl, Roggenmehl, Salz und Trockenhefe in eine große Schüssel geben.

Wasser, Milch und Salz mischen und zum Mehl geben. Alle Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat.

Den Teig zu einem länglichen Brot formen und auf das gefettete oder mit Backpapier belegte Backblech legen.

Brot nochmals gehen lassen, bis es das anderthalbfache Volumen erreicht hat. Vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben.

- Dauer im Gerät: 60 Minuten
- Einschubebene: 1
- 300 ml Wasser in die Wasserschublade füllen.

Piroggen (Für 30 kleine Piroggen)

Zutaten für den Teig:

- 250 g Dinkelmehl
- 250 g Butter
- 250 g Magerquark
- Salz

Zutaten für die Füllung:

- 1 kleinen Weißkrautkopf (400 g)
- 50 g Speck
- 2 Esslöffel Butterschmalz
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 3 Esslöffel saure Sahne
- 2 Eier

Sonstiges Backzubehör:

- Backblech mit Backpapier

Zubereitung:

Dinkelmehl, Butter, Magerquark und etwas Salz zu einem Teig kneten und kühlstellen.

Weißkraut in feine Streifen schneiden.

Speck würfeln und in Butterschmalz ausbraten. Das Weißkraut dazugeben und weichdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die saure Sahne unterheben.

Weiterdünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Eier hartkochen, abkühlen lassen und dann würfeln; mit dem Weißkraut vermengen und dann abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen.

Jeweils einen kleinen Teil der Füllung daraufgeben und die Seiten zusammenfallen. Mit einer Gabel die Ränder fest andrücken.

Die Piroggen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Eigelb bestreichen.

- Dauer im Gerät: 20 Minuten
- Einschubebene: 2

Butterzopf

Zutaten für den Teig:

- 750 g Mehl
- 30 g Hefe
- 400 ml Milch
- 10 g Zucker
- 15 g Salz
- 1 Ei
- 100 g weiche Butter

Zum Verzieren:

- 1 Eigelb
- Milch

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas von dem Zucker und etwas

Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf den Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Den restlichen Zucker, Salz, Ei und Butter an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist.

Danach drei gleich große Teigstücke abwägen und jeweils zu einer Rolle formen. Aus den drei Teigrollen einen Zopf flechten.

Nochmals eine halbe Stunde abgedeckt gehen lassen. Die Oberfläche des Zopfs mit einem Gemisch aus Eigelb und Milch bestreichen und dann in den Backofen stellen.

- Dauer im Backofen: 50 Minuten
- Einschubebene: 2

Auflauf/Gratin

Lasagne, Frisch

Zutaten für die Fleischsoße:

- 100 g durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 100 g Sellerie
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 100 ml Fleischbrühe
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten (400 g)
- Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer

Zutaten für die Béchamelsoße:

- 75 g Butter
- 50 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

Weitere Zutaten:

- 3 Esslöffel Butter
- 250 g grüne Lasagneblätter
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- 50 g geriebener milder Käse

Zubereitung:

Den Speck mit einem scharfen Messer von Schwarte und Knorpeln befreien und fein würfeln. Zwiebel und Karotte schälen,

Sellerie putzen, das gesamte Gemüse fein würfeln.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, den Speck und die Gemüswürfel darin unter Rühren anbraten.

Das Hackfleisch nach und nach dazugeben, unter Rühren krümelig anbraten und mit der Fleischbrühe ablöschen. Die Fleischsoße mit Tomatenmark, den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln.

Inzwischen die Béchamelsoße zubereiten: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Rühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazu gießen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

Eine große rechteckige feuerfeste Ofenform mit 1 Esslöffel Butter einfetten. Abwechselnd eine Schicht Nudelblätter, Fleischsoße, Béchamelsoße und gemischten Käse in die Form schichten. Dabei soll eine mit Käse bestreute Béchamelsoßenschicht den

Abschluss bilden. Die restliche Butter in kleinen Flocken auf dem Gericht verteilen.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

Cannelloni

Zutaten für die Füllung:

- 50 g Zwiebeln, gehackt
- 30 g Butter
- 350 g Blattspinat, gehackt
- 100 g Crème Fraîche
- 200 g frischer Lachs, gewürfelt
- 200 g Nilbarsch, gewürfelt
- 150 g Garnelen
- 150 g Muschelfleisch
- Salz, Pfeffer

Zutaten für die Béchamelsoße:

- 75 g Butter
- 50 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

Weitere Zutaten:

- 1 Päckchen Cannelloni
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- 150 g Käse, gerieben
- 40 g Butter

Zubereitung:

Gehackte Zwiebeln und Butter in einen Topf geben und glasig dünsten. Den gehackten Blattspinat dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Crème fraîche hinzufügen, vermischen und danach abkühlen lassen.

Inzwischen die Béchamelsoße zubereiten: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Rühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazu gießen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

Lachs, Barsch, Garnelen, Muschelfleisch, Salz und Pfeffer zum abgekühlten Spinat geben und mischen.

Eine große rechteckige feuerfeste Ofenform mit 1 Esslöffel Butter einfetten.

Die Cannelloni mit der Spinatmasse füllen und in die Auflaufform geben. Zwischen jede Reihe Cannelloni Bechamelsoße geben. Dabei soll eine mit Käse bestreute Béchamelsoßenschicht den Abschluss bilden. Die restliche Butter in kleinen Flocken auf dem Gericht verteilen.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

Kartoffelgratin

Zutaten:

- 1.000 g Kartoffeln
- je 1 Teelöffel Salz, Pfeffer und Muskat
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g geriebener Käse
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 4 EL Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, abtrocknen und würzen.

Feuerfeste Ofenform mit einer Knoblauchzehe einreiben und anschließend mit etwas Butter einfetten.

Die Hälfte der gewürzten Kartoffelscheiben in der Form verteilen und etwas von dem geriebenen Käse darübergeben. Die restlichen Kartoffelscheiben darauf geben und mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen.

Die zweite Knoblauchzehe pressen und mit der Milch und der Sahne verrühren. Die Mischung über die Kartoffeln gießen und die restliche Butter in Flöckchen auf dem Gratin verteilen.

- Dauer im Gerät: 70 Minuten
- Einschubebene: 1

Moussaka (für 10 Personen)**Zutaten:**

- 1 Zwiebel, gehackt
- Olivenöl
- 1,5 kg Hackfleisch
- 1 Dose Tomaten, gehackt (ca. 400 g)
- 50 g geriebener Käse
- 4 Teelöffel Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- Zimt
- 1 kg Kartoffeln
- 1,5 kg Auberginen
- Butter zum Rösten

Zutaten für die Béchamelsoße:

- 75 g Butter
- 50 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

Weitere Zutaten:

- 150 g geriebener Käse
- 4 Esslöffel Paniermehl
- 50 g Butter

Zubereitung:

Gehackte Zwiebel in etwas Olivenöl andünsten, danach das Hackfleisch dazugeben und unter Umrühren garen.

Gehackte Tomaten, geriebenen Emmentaler und Paniermehl dazugeben, gut umrühren und aufkochen lassen. Danach mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken und von der Kochstelle nehmen.

Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Auberginen waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Alle Scheiben mit Küchenpapier trocknen. Danach in einer Pfanne in viel Butter braun rösten.

Inzwischen die Béchamelsoße zubereiten: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Umrühren goldgelb werden lassen. Nach

und nach unter ständigem Rühren die Milch dazu gießen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

Die Kartoffelscheiben auf den Boden einer gefetteten Auflaufform geben, mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Darauf eine Schicht Auberginen geben. Darauf etwas Hackfleischmasse geben. Darauf etwas Béchamelsoße geben.

Danach wieder eine Schicht von Kartoffeln, Auberginen und Hackfleischmasse darauf geben. Eine Bechamelschicht sollte den Abschluss bilden. Darauf den Rest Käse und das Paniermehl verteilen. Zum Schluss die Moussaka mit der geschmolzenen Butter übergießen.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einschubebene: 1

Nudel-Auflauf**Zutaten:**

- 1 Liter Wasser
- Salz
- 250 g Bandnudeln
- 250 g gekochter Schinken
- 20 g Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 50 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:

Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Bandnudeln in das kochende Salzwasser geben und etwa 12 Minuten kochen lassen. Anschließend das Wasser abgießen.

Schinken in Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Petersilie hacken, die Zwiebel schälen und ebenfalls hacken. Beides in der Pfanne andünsten.

Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter einfetten. Nudeln, Schinken und andünstete Petersilie mit Zwiebeln vermischen und in die Form geben.

Ei und Milch vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und danach auf die Nudelmischung geben. Abschließend den Parmesan auf dem Auflauf verteilen.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 1

Chicoree, Überbacken

Zutaten:

- 8 mittelgroße Chicoree
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- 30 g Butter
- 1,5 Esslöffel Mehl
- 150 ml Gemüsebrühe (vom Chicoree)
- 5 Esslöffel Milch
- 100 g geriebener Käse

Zubereitung:

Die Chicorees halbieren und den bitteren Kern herauschneiden. Anschließend sorgfältig waschen und in kochendem Wasser 15 Minuten dämpfen.

Chicoreehälften aus dem Wasser nehmen, abschrecken und die Hälften wieder zusammensetzen. Danach mit jeweils einer Scheibe Schinken umwickeln und in eine gefettete Auflaufform geben.

Butter zergehen lassen und Mehl einstreuen. Kurz anschwitzen und anschließend Gemüsebrühe und Milch aufgießen und aufkochen lassen.

50 g Käse unter die Soße rühren und über den Chicoree gießen. Anschließend den restlichen Käse über den Auflauf streuen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einschubebene: 1

Rindfleischauflauf

Zutaten:

- 600 g Rindfleisch
- Salz und Pfeffer
- Mehl
- 10 g Butter
- 1 Zwiebel
- 330 ml dunkles Bier
- 2 Teelöffel brauner Zucker
- 2 Teelöffel Tomatenmark
- 500 ml Rindfleischbrühe

Zubereitung:

Das Rindfleisch würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Fleischstücke anbräunen. Danach in eine feuerfeste Auflaufform geben.

Zwiebel schälen und klein hacken, mit etwas Butter andünsten, dann über das Fleisch geben.

Dunkles Bier, braunen Zucker, Tomatenmark und Rindfleischbrühe mischen, in die Bratpfanne geben und aufkochen. Danach auf das Fleisch geben (Fleisch soll bedeckt sein).

Abdecken und in das Gerät stellen.

- Dauer im Ofen: 120 Minuten
- Einschubebene: 1

Krautauflauf

Zutaten:

- 1 Krautkopf (800 g)
- Majoran
- 1 Zwiebel
- Öl zum Andünsten
- 400 g Hackfleisch
- 250 g Langkornreis
- Salz, Pfeffer und Paprika
- 1 Liter Fleischbrühe
- 200 ml Crème Fraîche
- 100 g geriebener Käse

Zubereitung:

Den Krautkopf vierteln und den Strunk herauschneiden. In mit Majoran gewürztem Salzwasser blanchieren.

Zwiebel schälen und klein hacken, mit etwas Öl andünsten. Dann das Hackfleisch und den Langkornreis dazugeben, ebenfalls andünsten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Fleischbrühe dazugeben und 20 Minuten lang abgedeckt köcheln lassen.

Kraut und Reis-Hackfleischgemisch schichtweise in eine Auflaufform geben.

Crème fraîche auf den Auflauf geben und den Käse darüber verteilen.

- Dauer im Gerät: 60 Minuten
- Einschubebene: 1

Beilagen

Gemüse, mediterran

Zutaten:

- 200 g Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 100 g Pilze
- 2 Zwiebeln
- 150 g Kirschtomaten
- grüne und schwarze Oliven

Zubereitung:

Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Gemüse in die Glasform geben. Die Form in den Backofen geben. Oliven in Scheiben schneiden. Nach dem Garen das Gemüse nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano würzen.

- Dauer im Gerät: 25 Minuten
- Einschubebene: 1
- 600 ml Wasser in die Wasserschublade füllen

Gemüse, traditionell

Zutaten/Zubereitung:

750 g Gemüse nach Belieben auswählen.

- Kohlrabi, geschält und in Streifen geschnitten
- Karotten, geschält und in Würfel geschnitten

- Blumenkohl, gewaschen und in Röschen geteilt
- Zwiebeln, geschält und in Scheiben geschnitten
- Fenchel, geschält und in Scheiben geschnitten
- Sellerie, gewaschen und in Würfel geschnitten
- Lauch, gewaschen und in Ringe geschnitten

Nach dem Garen:

- 50 g Butter
- Pfeffer und Salz nach Wunsch

Zubereitung:

Gemüse in eine Edelstahl- oder Glasschüssel mit gelochtem Einsatz geben. Nach dem Garen mit flüssiger Butter übergießen und evtl. Pfeffer und Salz darüber streuen.

- Dauer im Gerät: 35 Minuten
- Einschubebene: 1
- 650 ml Wasser in die Wasserschublade füllen

Tomaten Schälen

Zubereitung:

Tomaten an der Oberseite kreuzförmig einschneiden, in die Dampfform setzen und in das Gerät stellen. Nach dem Garende, die Tomaten enthäuten.

- Dauer im Gerät: 10 Minuten

- Einschubebene: 1
- 150 ml Wasser in die Wasserschublade füllen

Pellkartoffeln

Zutaten:

- 1000 g mittelgroße Kartoffeln

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in eine Dampfform geben.

- Dauer im Gerät: 50 Minuten.
- Einschubebene: 1
- 800 + 200 ml Wasser in die Wasserschublade füllen

Salzkartoffeln

Zutaten:

- 1000 g Kartoffeln

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in gleich große Viertel schneiden. Die Kartoffeln in die Dampfform geben und salzen.

- Dauer im Gerät: 40 Minuten.
- Einschubebene: 1
- 800 ml Wasser in die Wasserschublade füllen

Laugenknödel

Zutaten/Zubereitung:

- 300 g weiche Brezeln
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 2 Bund Petersilie, gehackt
- 2 Zwiebeln, klein gewürfelt
- 10 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Milch erwärmen. Brezeln in 1 cm große Stücke schneiden, mit der erwärmten Milch übergießen und ca. 5 Minuten quellen lassen. Eier verquirlen und hinzugeben. Gehackte Zwiebeln in der Butter glasig

dünsten und die Petersilie hinzugeben. Abkühlen lassen und zur Brezelmischung hinzugeben. Würzen und alles vorsichtig unterheben. Aus der Masse ca. 6 Knödel formen und in eine flache Dampfform geben.

- Dauer im Gerät: 35 Minuten
- Einschubebene: 1
- 650 ml Wasser in die Wasserschublade füllen

Gemüsereis

Zutaten:

- 200 g Langkornreis
- 50 g Wildreis
- Salz und Pfeffer
- 1 kleine rote Paprika
- 400 ml Brühe

Nach dem Garen:

- 1 kleine Dose Mais (150 g)

Zubereitung:

Langkornreis, Wildreis, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und Wasser eine halbe Stunde vor dem Kochen in eine Schüssel geben. Paprika in kleine Würfel schneiden, zum Reis geben und kochen.

- Dauer im Gerät: 40
- Einschubebene: 1
- 800 ml Wasser in die Wasserschublade füllen

Nach dem Garen: Mais abgießen und zum gekochten Reis geben.

Eierstich

Zutaten:

- 3 Eier
- 100 ml Milch
- 50 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Eier, Milch und Sahne miteinander vermischen. Nicht schlagen. Anschließend würzen und die gehackte Petersilie hinzugeben. In eine gefettete Glas- oder Porzellanform geben.

- Dauer im Gerät: 25 Minuten
- Einschubebene: 1

- 400 ml Wasser in die Wasserschublade füllen

Nach dem Garen: Eierstich aus den Förmchen entfernen und in kleine Würfel oder Rauten schneiden.

Fertiggerichte

Das Gerät hat Automatikfunktionen für folgende Gerichte. Temperatur und Gardauer sind voreingestellt.

Speise	Einschubebene
Blechpizza, gefroren	1
Blechpizza amerikanisch, gefroren	1
Blechpizza, gekühlt	1
Blechpizza Snacks, gefroren	1
Pommes Frites	2
Kroketten	2
Rösti	2
Brot/Brötchen	1
Brot/Brötchen, gefroren	2
Apfelstrudel, gefroren	2
Fischfilet, gefroren	2
Hähnchenflügel	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	2

