

DE

# SMAKSAK

Rezeptbuch



**Inhaltsverzeichnis**

Tipps und Hinweise 3

Änderungen vorbehalten.

**Tipps und Hinweise**

**⚠** **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**i** Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

**Direkter Dampf**

Kuchen/Gebäck/Brote  
Leeren Backofen 5 Min. vorheizen.

Verwenden Sie das Backblech.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

150 ml Wasser verwenden.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Plätzchen, Scones, Croissants	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Brötchen	200	20 - 25
Brot	180	35 - 40

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pflaumenkuchen, Apfelmuchen, Zimtschnecken in einer Kuchenform gebacken	160 - 180	30 - 60

Tiefgefrorene Fertiggerichte  
Leeren Backofen 10 Min. vorheizen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

200 ml Wasser verwenden.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Speisen aufwärmen  
Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

100 ml Wasser verwenden.

Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C ein.

Speise	Dauer (Min.)
Brötchen	10 - 20

Speise	Dauer (Min.)
Brot	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Fleisch	15 - 25
Nudelauflauf	15 - 25
Pizza	15 - 25
Reis	15 - 25
Gemüse	15 - 25

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.  
200 ml Wasser verwenden.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Roastbeef	200	50 - 60
Hähnchen	210	60 - 80
Schweinebraten	180	65 - 80

Braten  
Backform aus Glas verwenden.

**Backen und braten**

Kuchen

Speise	Ober-/Unterhitze		Umluftgaren		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	80 - 100	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (links und rechts)	80 - 100	In 2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/ Stollen	175	3	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech

Speise	Ober-/Unterhitze		Umluftgaren		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Marmeladenkuchen	170	2	165	2 (links und rechts)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	170	2	150	2	40 - 50	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/Üppiger Früchtekuchen <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	In einer Brotform
Kleine Kuchen - eine Ebene <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen - zwei Ebenen <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	2 und 4	25 - 35	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen - drei Ebenen <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	30 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/Feinebäck - eine Ebene	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/Feinebäck - zwei Ebenen	-	-	140 - 150	2 und 4	35 - 40	Auf dem Backblech

Speise	Ober-/Unterhitze		Umluftgaren		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Plätzchen/ Feingebäck - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	35 - 45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	120	3	120	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen <sup>1)</sup>	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Auf dem Backblech
Eclairs – eine Ebene	190	3	170	3	25 - 35	Auf dem Backblech
Eclairs – zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Auf dem Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Obstkuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria <sup>1)</sup>	170	1	160	2 (links und rechts)	30 - 50	In einer Kuchenform (20 cm)

<sup>1)</sup> Backofen 10 Minuten vorheizen.

Brot und Pizza

Speise	Ober-/Unterhitze		Umluftgaren		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Weißbrot <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	180	1	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 und 4)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Auf einem Backblech oder einem tiefen Blech
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Auf dem Backblech

*1) Backofen 10 Minuten vorheizen.*

Flans

Speise	Ober-/Unterhitze		Umluftgaren		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Nudelauf- lauf	200	2	180	2	40 - 50	In einer Auflauf- form
Gemüse- auflauf	200	2	175	2	45 - 60	In einer Auflauf- form
Quiche <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	In einer Auflauf- form
Lasagne, frisch <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflauf- form

Speise	Ober-/Unterhitze		Umluftgaren		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

Fleisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Umluftgaren		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Rind	200	2	190	2	50 - 70	Auf dem Kombirost
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Auf dem Kombirost
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Auf dem Kombirost
Roastbeef, englisch, blutig	210	2	200	2	50 - 60	Auf dem Kombirost
Roastbeef, englisch, rosa	210	2	200	2	60 - 70	Auf dem Kombirost
Roastbeef, englisch, durch	210	2	200	2	70 - 75	Auf dem Kombirost
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Mit Schwarte
Schweinschaxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	220	2	200	2	70 - 85	Ganze
Pute	180	2	160	2	210 - 240	Ganze
Ente	175	2	220	2	120 - 150	Ganze



Speise	Ober-/Unterhitze		Umluftgaren		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Ganzer
Hasenbraten	190	2	175	2	60 - 80	Zerlegter
Hase	190	2	175	2	150 - 200	Zerlegter
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Ganzer

Fisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Umluftgaren		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Forelle/ Seebrasse	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 Fische
Thunfisch/ Lachs	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 Filets

**Grillstufe**

Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.

Backofen 3 Min. vorheizen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Speise	Menge		Dauer (Min.)	
	Stück	Menge (kg)	1. Seite	2. Seite
Filetsteaks	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Beefsteaks	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Würste	8	-	12 - 15	10 - 12
Schweinskotelett	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Hähnchen, 2 halbe	2	1	30 - 35	25 - 30
Spieße	4	-	10 - 15	10 - 12
Hähnchenbrustfilet	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Fischfilet	4	0.4	12 - 14	10 - 12

Speise	Menge		Dauer (Min.)	
	Stück	Menge (kg)	1. Seite	2. Seite
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

**Umluftgrillen**

Nutzen Sie die erste oder zweite Einschubebene.

Rind  
Backofen vorheizen.

Multiplizieren Sie zur Berechnung der Garzeit die Zeit, die in der Tabelle unten angegeben ist, mit der Dicke des Filets in Zentimetern.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Roastbeef/ Filet, blutig	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/ Filet, rosa	180 - 190	6 - 8
Roastbeef/ Filet, durch	170 - 180	8 - 10

Schweinefleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotelett, Rippchen, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Hackbraten, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schweinshaxe (vorgekocht), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Kalb

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Kalbsbraten, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lamm

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Lammkeule, Lammbraten, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lammrücken, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Geflügel

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Geflügelteile, je 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hähnchen, Hälfte, je 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ente, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gans, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pute, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pute, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Fisch, gedämpft

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Ganzer Fisch, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

**Auftauen**

Speise	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1.0	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1.0	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	0.5	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Butter	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Torte	1.4	60	60	-

**Dörren - Umluftgaren**

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen

ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Gemüse

Nutzen Sie für ein Blech die dritte Einschubebene.

Nutzen Sie für 2 Bleche die erste und vierte Einschubebene.

<b>Speise</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Dauer (Std.)</b>
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

Obst

<b>Speise</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Dauer (Std.)</b>	<b>Einschubebene</b>	
			<b>1 Ebene</b>	<b>2 Ebenen</b>
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4







