Backen – Braten – Klimagaren

Kochen und genießen mit Miele





Vorwort

Liebe Genießerin, lieber Genießer,

wohl an kaum einem anderen Platz findet die Familie so oft zueinander wie am Esstisch. Auch ein fröhliches oder festliches Zusammensein unter Freunden und Bekannten wird fast immer von einem köstlichen Essen gekrönt. Wo Menschen Gesellschaft genießen, nimmt auch das Essen eine zentrale Bedeutung ein.
Wir sind dankbar, dass wir hierzu einen kleinen Beitrag leisten können, indem wir unser eigenes und das Hobby unzähliger Menschen weltweit zu unserem Beruf machen durften. Auf unserer Bühne – der Miele Versuchsküche – treffen sich täglich Wissen und Neugier, Routine und Unerwartetes.
In dieses Kochbuch haben wir all unsere Erfahrung, Leidenschaft und Experimentierfreude eingebracht, um für alle Freunde sinnlicher Genüsse Rezepte zu kreieren, die ebenso gelingsicher wie fantasievoll sind.
Wir wünschen Ihnen damit viele „appetitliche" Anregungen und vor allem Spaß beim Backen und Braten!

Haben Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche?

Rufen Sie uns an, wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen.

(Telefon-Nummer siehe Rückseite.)

Ihre
Miele Versuchsküche



Inhalt

Vorwort
Erklärungen zu den Einstellungen
Mengen und Maße

Rezepte von A –Z

Backen

Aufbackwaren 18
Apfeltarte 22
Apfeltorte, gedeckt 24
Apfeltorte mit Haselnuss-Krokant-Streuseln 25
Apfeltorte, fein 26
Aprikosen-Streuselkuchen 28
Ausstechplätzchen 29
Aprikosenstuten 30
Biskuittorte 32
Butterkuchen 36
Buttermilchbrot 38
Englischer Früchtekuchen 40
Frühstücks-Schoko-brötchen 44
Fladenbrot 46
Fruchtwähe 47
Hefe-Brezeln 48
Gugelhupf 50
Hefebrötchen 51
Hefe-Weckmänner 52
Hefezopf 54
Käse-Sesam-Brötchen 55
Hefezopf mit Walnüssen 56
Mandelkuchen 58
Marmorkuchen 59
Italienisches Mozzarellabrot 60
Kräuter-Weißbrot 62
Mischbrot 63
Körnerbrötchen 64
Malz-Kürbisbrötchen 66
Obststreuselkuchen 68
Obstwähe 69
Olivenbrot 70
Rosinenstuten 72
Sandkuchen 73
Quark-Brötchen 74
Pinienkern-Bienenstich 76
Schoko-Kirsch-Muffins 77
Roggenbrot 78
Streuselkuchen 80
Zuckerkuchen 81
Schinken-Käse-Brötchen 82
Schokoladen-Nuss-Kuchen 84
Sonntagsbrötchen 85
Schweizer Bauernbrot 86
Zopf 88
Speck- oder Kräuterstange 89
Spritzgebäck 90
Vanillekipferl 92
Walnuss-Muffins 93
Weißbrot 94
Windbeutel 96
Zimt-Macadamiakranz 97
Zwiebel-Fladenbrot 98

Fisch

Fischfilet Wiener Art 104
Dorade Verduras 106
Seebrasse delicioso 107
Forellen mit Champignon-füllung 108
Seebarbe en papillote 110
Seehecht in grüner Soße 111
Gefüllte Lachsforelle 112
Stockfisch-Brandade 114
Wirsing-Lachs-Gratin 115
Zander im Kräuterbett 116

Inhalt

Fleisch

Ente à l'orange 122
Beef Wellington (Australien) 124
Beef Wellington (Großbritannien) 126
Gefülltes Schweinefilet 128
Hackbraten 130
Kasseler mit Zuckerkruste 131
Geschmorte Rinderrouladen 132
Geschmorter Kalbstafelspitz 134
Knoblauchkaninchen 135
Hähnchenbrust fruchtig-scharf 136
Lammkarree mit Senfkruste und Gemüse 138
Ossobuco 139
Lammkoteletts mit Pistazienkruste 140
Putenrollbraten mit Spinat-Ricottafüllung 142
Schweinefilet im Blätterteig 143
Schweinebauch mit Kruste und würziger Honigglasur 144
Weihnachtsschinken 146
Yorkshire Pudding 147
Steak chinesisch 148

Pikantes

Janssons Versuchung 155
Käsesoufflé 156
Käse- oder Gemüsewähe 158
Kartoffelgratin in Senfsoße 159
Kartoffel-Käse-Gratin 160
Knoblauchsuppe 162
Nudelauflauf 163
Nudel-Lach-Spinat-Auflauf 164
Lasagne 166
Pikante Ofennudeln 167
Pilz-Cannelloni 168
Pizzavariationen 170
Raffinierte Käse-Pastete 172
Quiche Lorraine 174
Ratatouille 175
Schweizer Kartoffelgratin 176
Spinat im Blätterteig 178
Thunfischpastete 179
Shepherd's Pie 180
Tortellini-Rucola-Schinken-Auflauf 182

Desserts

Karamellpudding 189
Lemon Meringue Pie 190
Ofennudeln mit Pflaumenmus 192
Schokoladendessert 194
Schokotörtchen 195
Süßes Kirsch-Soufflé 196



Erklärungen zu den Einstellungen

Bedienung Ihres Backofens
Ausführliche Informationen finden Sie in der Gebrauchs- und Montageanweisung.

Einstellungen für Backöfen mit unterschiedlichen Garraumgrößen
Dieses Rezeptheft wird Backöfen mit unterschiedlichen Garraumgrößen beigelegt. Je nach Garraumgröße werden die zu wählenden Einstellungen in den Rezepten in dieser Reihenfolge angegeben:

- Backöfen mit fünf Einschubebenen
- [Backöfen mit drei Einschubebenen]
- (90 cm-Backöfen)

Wenn die Einstellungen für alle Garraumgrößen gleich sind, wird nur eine Einstellung ohne Klammern angegeben.

Temperaturen
Es sind Temperaturbereiche angegeben. Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Einstellung. Je nach Backform, Teigmenge und gewünschter Bräunung können Sie die Temperatureinstellung reduzieren oder etwas höher wählen.
Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Kuchen, Brötchen, Brot u. ä. sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

Zeiten
Es sind Zeitbereiche angegeben. Wählen Sie im Allgemeinen die kürzere Einstellung.

Vorheizen
Sie können die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum geben, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen. Wenn Vorheizen erforderlich ist, wird es unter Einstellungen gesondert erwähnt. Die Vorheizzeit ist in der Backzeit/Garzeit nicht enthalten, sie gilt zusätzlich.
In der Betriebsart Automatic ist die Vorheizzeit in der Programmdauer enthalten.

Im Rezeptheft verwendete Betriebsarten

- Automatic
- Klimagaren
- Heißluft plus
- Ober-/Unterhitze
- Intensivbacken
- Grill groß
- Umluftgrill

Der Backofen verfügt über weitere Betriebsarten, die in den nachfolgenden Rezepten nicht zur Anwendung kommen.

Speisenthermometer/Kerntemperatur
Automatikprogramme mit Speisenthermometer können Sie nur nutzen, wenn Ihr Backofen über ein Speisenthermometer verfügt.
Wenn Sie kein Speisenthermometer haben, verwenden Sie die alternativen Einstellungen.

Aufheizphase
In den Betriebsarten Heißluft plus, Klimagaren und Ober-/Unterhitze werden bei Temperaturen höher als 100 °C unter „Aufheizphase“ die Auswahlmöglichkeiten schnell und normal angeboten.
In Rezepten mit Empfehlung für eine dieser drei Betriebsarten, wird die Einstellung für die Aufheizphase gesondert erwähnt.
Wählen Sie die im Rezept genannte Einstellung aus.

Crisp function*
Die Crisp function kann in jeder Betriebsart genutzt werden, aber sie muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden. Die Nutzung dieser Funktion ist sinnvoll bei feuchtem Gargut, das eine krosse Oberfläche erhalten soll.
Wenn die Nutzung der Crisp function sinnvoll ist, wird es unter Einstellungen gesondert erwähnt. Wählen Sie dann den Menüpunkt „Crisp function“ und bestätigen Sie „ein“.

* Die Crisp function ist nicht in allen Modellen verfügbar.

Ebene
Die Bezeichnung der angegebenen Ebenen können Sie bei geöffneter Tür ablesen.

Automatic
In dieser Betriebsart rufen Sie die Automatikprogramme auf. Es gibt Automatikprogramme mit und ohne Feuchteunterstützung. Die verfügbaren Automatikprogramme variieren je nach Modell. Sie können alle Rezepte auch ohne Automatikprogramm zubereiten. Die Angaben finden Sie in den alternativen Einstellungen.

Klimagaren
Wählen Sie je nach Rezept
- Automatischer Dampfstoß
- 1 Dampfstoß, 2 oder 3 Dampfstöße

Die Dampfstöße 1, 2 und 3 können manuell oder zeitgesteuert ausgelöst werden.

• manuell
Wenn Sie die Dampfstöße manuell auslösen, können Sie zur Erinnerung an den Zeitpunkt den Kurzzeitwecker einstellen. Ist Vorheizen für die Zubereitung eines Rezepts in der Betriebsart Klimagaren erforderlich, sollten Sie die Dampfstöße manuell auslösen. Der Zeitpunkt für den 1. Dampfstoß bezieht sich
- auf den Start des Garvorgangs bei nicht vorgeheiztem Backofen.
- auf den Gargut-Einschub (bei vorgeheiztem Backofen).

Die Zeitangabe für den folgenden Dampfstoß bezieht sich immer auf den Zeitpunkt, zu dem der vorherige Dampfstoß ausgelöst wurde.

• zeitgesteuert
Wenn Sie die Dampfstöße zeitgesteuert auslösen, müssen Sie für jeden Dampfstoß einen Zeitpunkt festlegen, bevor der Garvorgang startet.

• werkseitig eingestellte Beheizungsart
Bei der Betriebsart Klimagaren wird standardmäßig die Beheizungsart „Heißluft plus“ mit Feuchteunterstützung kombiniert. Für die meisten Rezepte ist es nicht erforderlich, die Beheizungsart zu wechseln.

• andere Beheizungsarten
Wenn bei Rezepten ein Wechsel der Beheizungsart sinnvoll ist, wird es unter „Einstellungen“ gesondert erwähnt.

Mengen und Maße

Abkürzungen
- TL = Teelöffel
- EL = Esslöffel
- g = Gramm
- ml = Milliliter

1 Teelöffel entspricht ca.
- 3 g Backpulver
- 5 g Salz/Zucker/Vanillinzucker
- 5 g Mehl
- 5 ml Flüssigkeit

1 Esslöffel entspricht ca.
- 10 g Mehl/Speisestärke/Paniermehl
- 15 g Zucker
- 10 ml Flüssigkeit
- 10 g Senf

1 Päckchen entspricht
- 8 g Vanillinzucker
- 8 g Sahnesteif
- 16 g Backpulver
- 7 g Trockenhefe
- 37 g Puddingpulver

1 Prise
- entspricht der Menge, die zwischen Daumen und Zeigefinger gefasst werden kann

Backen

Stück für Stück ein kleines Glück

Brot und Brötchen selbst zu machen geht einfacher und schneller, als man denkt, ob süß oder pikant. Selbstgebackenes schmeckt nicht nur besser, man hat auch unendlich viele Möglichkeiten, seine Lieblingszutaten nach Lust und Laune immer wieder neu zu kombinieren. Und was gibt es Schöneres, als mit dem Duft frischer Brötchen in den Sonntagmorgen zu starten?





Zubereitungstipps



Mehltypen

Bei der Herstellung von Mehl werden je nach Mehlsorte das ganze Korn oder nur Teile davon vermahlen.
Die Mehltype gibt den Mineralstoffgehalt in mg pro 100 g Mehl an. Je höher die Typenzahl ist, umso mehr Mineralstoffe sind enthalten. Je nach Ausmahlungsgrad unterscheidet man verschiedene Typen.
Weizenmehle werden zum Beispiel wie folgt eingeteilt:

Type 405
Feines weißes Mehl, das gleichermaßen zum Kochen und Backen geeignet ist. Es besteht in erster Linie aus Stärke und Klebereiweiß.

Type 550
Backstarkes Mehl für feinporige Teige, als Vielzweckmehl verwendbar.

Type 1050
Dieses Mehl ist mittelstark ausgemahlen, dunkler in der Farbe und liegt in der Mitte zwischen Vollkorn und Weißmehl. Im Rezept kann ohne gravierende Veränderungen der Ergebnisse die Hälfte dieser Mehltype gegen Weißmehl ausgetauscht werden.

Type 1700
Es handelt sich um ein dunkles Mehl, bei dem die Randschichten des Kornes fast vollständig enthalten sind. Es eignet sich hervorragend zum Backen von Brot.

Vollkornmehl
Bei dieser Art Mehl wird keine Typenzahl angegeben. Es handelt sich um das volle Korn mit allen Inhaltsstoffen. Es kann fein oder grob gemahlen werden und eignet sich besonders zum Backen von Brot.

Zubereitungstipps

Triebmittel

Triebmittel lassen den Teig aufgehen und unterstützen die Auflockerung, die der Teig durch Kneten oder Rühren erfährt.

Hefe
Hefe ist als Frisch- oder Trockenhefe erhältlich und eignet sich für die Herstellung leichter Weizenmehlteige. Zusammen mit Flüssigkeit (z. B. Wasser), Stärke (z. B. Mehl), Zucker und Temperaturen von 35 °C bis maximal 50 °C, sorgt die Hefe für das Aufgehen des Teigs.

Sauerteig
Sauerteig gibt es als Flüssig- oder Trockensauerteig. Der typisch kräftige, angenehm säuerliche Geschmack entsteht durch die Umwandlung von Traubenzucker in Milchsäurebakterien. Sauerteig wird für schwere Teige benötigt, die aus Vollkorn-, Roggenmehl oder Schrot hergestellt werden. Flüssiger Roggensauerteig lässt sich einfach zubereiten, indem 250 g Roggenmehl mit etwa 200 ml lauwarmem Wasser verrührt werden. Nach einer 48 stündigen Ruhezeit bei Raumtemperatur kann der Sauerteig nach Rezeptangabe weiterverarbeitet werden.

Backpulver
Backpulver wird in der Regel bei der Zubereitung von Rührteigen eingesetzt. Zusammen mit Feuchtigkeit und Wärme, sorgt das Backpulver für das Aufgehen und somit einen lockeren Teig.

Teigarten

Brot/Brötchen
Brot und Brötchen sollen knusprig locker sein. Dafür sorgen als Triebmittel Hefe und Sauerteig.

Der Geschmack des Brotes wird unter anderem durch die Auswahl und Zusammenstellung der Zutaten beeinflusst. Bei frisch gemahlenem oder geschrotetem Mehl aus dem ganzen Korn bleiben Ballaststoffe erhalten, ebenso alle Mineralstoffe und Vitamine.

Flüssigkeiten, mit denen Sie den Teig zubereiten, sollten lauwarm (30–35 °C) sein.

Kneten Sie den Brotteig so lange, bis er geschmeidig ist und lassen Sie ihn ausreichend aufgehen. Beim ersten Aufgehen muss der Teig sein Volumen verdoppeln. Weitere Aufgehphasen sind oft kürzer, da der Teig während des Backprozesses noch deutlich aufgeht. So erhält das Brot nach dem Backen die richtige Beschaffenheit, es wird dann schnittfest und nicht krümelig.

Achten Sie beim Formen von freigeschobenen Broten darauf, dass die Oberfläche glatt ist und keine Falten aufweist. Diese gegebenenfalls nach unten arbeiten.

Fetten Sie Kastenformen, wenn Sie Brot darin backen wollen.

Bei allen Automatikprogrammen dieser Rubriken geben Sie den Teig ohne Aufgehen sofort in den Backofen und starten das Programm. Im Programmablauf sind Aufgeh- und Backzeit berücksichtigt.

Zubereitungstipps

Um herauszufinden, ob das Brot gar ist, kann die vom Kuchen her bekannte Garprobe mit dem Holzstäbchen nicht benutzt werden. Frisch gebackenes Brot klebt, bis es vollkommen ausgekühlt ist. Daher empfehlen wir das Klopfen an der Unterseite. Klingt es hohl, dann ist das Brot durchgebacken und sollte zum Auskühlen auf einen Rost gelegt werden.

Wenn Sie Brot nach dem Backen nicht sofort aus dem Backofen nehmen, sollten Sie eine niedrige Bräunungsstufe wählen, da das Brot noch nachbräunt.

Brotbackmischungen
Bei allen Automatikprogrammen dieser Rubriken geben Sie den Teig ohne Aufgehen sofort in den Backofen und starten das Programm. Im Programmablauf sind Aufgeh- und Backzeit berücksichtigt.

Bereiten Sie den Teig nach Packungsangabe zu. Verwenden Sie die Flüssigkeitsmenge, die für die Zubereitung in Backöfen angegeben wird.

Backen Sie alle Brotback-Mischungen in einer gefetteten Kastenform (25 x 10 cm).

Schneiden Sie den Teig ein, bevor Sie ihn in den Backofen geben, und bestreichen Sie ihn mit etwas Wasser.

Wenn Sie Brot nach dem Backen nicht sofort aus dem Backofen nehmen, sollten Sie eine niedrige Bräunungsstufe wählen, da das Brot noch nachbräunt.

Es gibt viele verschiedene Hersteller von Brotbackmischungen. Die Programme wurden nicht für eine bestimmte Mischung entwickelt. Dadurch können sich die Ergebnisse hinsichtlich Bräunung, Aufgang und Krumenbild unterscheiden. Bräunen Sie gegebenenfalls noch etwas nach oder verwenden Sie das nächste Mal eine andere Bräunungsstufe.

Hefeteig
Hefeteig eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Streuselkuchen, Bienenstich, Kleingebäck und Pizza. Die Zubereitung von Hefeteig ist einfacher als vielfach angenommen.

Hefe unter Rühren in lauwarmer Flüssigkeit auflösen. Mit Mehl und weiteren Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Bei Verwendung von Trockenhefe sollten Sie die Flüssigkeitsmenge um 2 Esslöffel erhöhen.

Zum optimalen Aufgehen des Hefeteigs im Backofen können Sie Ober-/Unterhitze mit 35 °C oder die entsprechenden Automatikprogramme einsetzen.

Den Hefeteig zum Aufgehen im Backofen so lange zugedeckt stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Vor der weiteren Verarbeitung kurz durchkneten, dann ausrollen oder auch weitere Zutaten (Rosinen, Mandeln) unterkneten.

Frisch gebacken lässt sich Hefeteig sehr gut einfrieren. Die Lagerzeit beträgt etwa einen Monat. Backen Sie tiefgekühltes Hefegebäck im Backofen in der Betriebsart Klimagaren auf. Verwenden Sie hierzu den automatischen Dampfstoß.

Zubereitungstipps

Automatikprogramm Hefeteig

Dieses Automatikprogramm mit Feuchtunterstützung können Sie nutzen, um Hefeteig aufgehen zu lassen.

Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Hefeteig \
- 15 Minuten aufgehen
- 30 Minuten aufgehen
- 45 Minuten aufgehen

Ebene: siehe Display
Wassermenge: siehe Display

Quark-Öl-Teig
Der Quark-Öl-Teig ist ein elastischer, weicher Knetteig, der eine gute Alternative zum Hefeteig bietet. Da er mit Backpulver zubereitet wird kann er anschließend, ohne Aufgehen, sofort weiterverarbeitet werden.

Mürbeteig
Beim Mürbeteig handelt es sich um einen festen Knetteig, der hauptsächlich aus Mehl und Fett (im Verhältnis 2:1) sowie Wasser besteht. Zutaten zügig verkneten, damit der Teig sich besser verarbeiten lässt.

Rührteig
Der Rührteig ist ein sehr gehaltvoller und schwerer Teig, der neben Mehl aus Fett, Zucker und Eiern besteht. Der Teig wird besonders luftig, wenn der steifgeschlagene Eischnee getrennt vom Eigelb unter den Teig gehoben wird. Zusammen mit dem Backpulver und der eingerührten Luft entsteht beim Backen ein lockerer Teig. Rührteig wird zäh, wenn er zu lange gerührt wird.

Aufbackwaren

Croissants, selbst gerollte Teiglinge

Zutaten

Croissants, selbst gerollte Teiglinge

Zubereitung

Teig nach Packungsanweisung zubereiten und die Croissants auf ein Backblech legen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic Programm: Brötchen \ Croissants
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer: ca. 20 Minuten

Alternative Einstellung:
Sie können die Croissants auch in der Betriebsart Klimagaren zubereiten. Verwenden Sie dann die Einstellungen für „Brötchen als Teiglinge“.



Aufbackwaren

Brötchen/Laugenbrezel (tiefgekühlt/ungekühlt vorgebacken)

Zutaten

Tiefgekühlte oder ungekühlte vorgebackene Brötchen oder tiefgekühlte Laugenbrezel

Zubereitung „Brötchen“

Die Brötchen auf Backblech oder Rost legen.

Zubereitung „Laugenbrezel“

Die Laugenbrezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 10 Minuten antauen lassen und mit Hagelsalz bestreuen.

Empfohlene Einstellung - gemäß Packungsangaben ist Vorheizen nicht erforderlich:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: siehe Packungsangaben für Heißluft/Umluft
Vorheizen: nein
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/automatisch
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: automatisch
Backzeit: Packungsangaben plus ca. 5 Minuten

Empfohlene Einstellung - gemäß Packungsangaben ist Vorheizen erforderlich:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: siehe Packungsangaben für Heißluft/Umluft
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub
Backzeit: Packungsangaben plus ca. 5 Minuten

>> Tipp:
Bei Verwendung der Back- und Universalbleche kann aufgrund der PerfectClean-Veredelung auf das Einfetten oder Belegen mit Backpapier verzichtet werden. Eine Ausnahme bilden Laugengebäck, Biskuit, Baiser und Makronen. Hier muss immer Backpapier verwendet werden.

Aufbackwaren

Brötchen als Teiglinge

Zutaten

Brötchen als Teiglinge

Zubereitung

Teig nach Packungsanweisung zubereiten und die Brötchen auf ein Backblech legen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: siehe Packungsangaben für Heißluft/Umluft
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen
nach 3 Minuten
Backzeit: Packungsangaben plus ca. 5 Minuten

Apfeltarte

für 12 Stücke / Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten

Teig:
220 g Mehl
100 g Butter
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Ei

Belag:
600 g Äpfel

Karamell:
100 g Zucker
20 ml Apfelsaft
Saft von 1/2 Zitrone

Zum Bestäuben:
Puderzucker

1 Mehl, Butter, Puderzucker, Salz und Ei miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Teig etwa 30 Minuten kühlen.

2 Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig ausrollen und in eine Tarteform (Ø 26 cm) legen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten dachziegelartig auf den Teig legen.

3 Zucker in einer Pfanne auf der Kochzone bei hoher Einstellung unter Rühren goldbraun karamellisieren. Mit Apfel- und Zitronensaft ablöschen. Karamell über den Apfelspalten verteilen und in den vorgeheizten Backofen geben.

4 Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

>> Tipp:

Alternativ zum Karamell können Sie die Tarte mit einem Guss backen: 150 g Crème fraîche, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 EL Puderzucker miteinander verrühren, über den Apfelspalten verteilen und die Backzeit etwa 10 Minuten verlängern.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Apfeltarte
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 53 [55] (40) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190–210 [190–210] (180–200) °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: normal
Ebene: 1
Backzeit: 35–45 Minuten



Apfeltorte, gedeckt

für 12 Stücke / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten

Teig:
350 g Mehl
1/2 TL Backpulver
200 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei

Belag:
1000 g Äpfel
50 g Rosinen
50 g Zucker
1/2 TL Zimt
3 EL Wasser

Zum Bestreichen:
1 Eigelb mit etwas Milch verrührt

1 Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillinzucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten.

2 Etwa 2/3 des Teiges gleichmäßig auf den Boden einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) drücken, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen.

3 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. In einem Topf mit Rosinen, Zucker, Zimt und Wasser 1 Minute andünsten und auf dem Boden verteilen.

4 Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den restlichen Teig ausrollen, auf die Äpfel legen und backen.

Mit Automatikprogramm:
Die Kuchenoberfläche sofort mit dem Ei-Milchgemisch bestreichen.

Ohne Automatikprogramm:
Etwa 10 Minuten vor Backzeitende die Apfeltorte mit dem Eigelb-Milchgemisch bestreichen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Apfeltorte \ gedeckt
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 62 [62] (78) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze] (Intensivbacken)
Temperatur: 170–190 [170-190] (160–180) °C
Vorheizen: ja [ja] (nein)
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [2] (1)
Backzeit: 60-70 [60-70] (55–65) Minuten

Apfeltorte mit Haselnuss-Krokant-Streuseln

für 12 Stücke / Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten

Teig:
200 g Butter, flüssig
350 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
60 g Haselnuss-Krokant

Belag:
800 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
50 g Zucker

1 Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillinzucker mischen. Die etwas abgekühlte Butter zufügen. Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

2 Etwa 2/3 der Streuselmasse auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm) drücken und dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Restliche Streusel mit Haselnuss-Krokant mischen.

3 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit Zucker mischen und auf dem Streuselboden verteilen. Mit Haselnuss-Krokant-Streuseln bestreuen und backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Apfeltorte \ mit Streusel
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 60 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze] (Intensivbacken)
Temperatur: 170–190 [170-190] (160–180) °C
Vorheizen: ja [ja] (nein)
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [1] (1)
Backzeit: 55–65 Minuten

Apfeltorte, fein

für 12 Stücke / Zubereitungszeit: 80–110 Minuten

Zutaten

Teig:
150 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier
Saft von 1/2 Zitrone
150 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Belag:
650 g Äpfel

Zum Bestäuben oder Bestreichen:
Puderzucker oder Aprikosenkonfitüre

1 Butter, Zucker, Vanillinzucker cremig rühren und Eier einzeln unterrühren.

2 Zitronensaft und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Den Teig in einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) verteilen.

3 Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. An der Oberseite einritzen, mit der Wölbung nach oben leicht in den Teig drücken und goldgelb backen.

4 Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben oder mit glattgerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Apfeltorte \ fein
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 45 [43] (54) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze] (Heißluft plus)
Temperatur: 170–190 [170–190] (150–170) °C
Vorheizen: ja [ja] (nein)
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [1] (1)
Backzeit: 45–55 [40–50] (55–65) Minuten



Aprikosen-Streuselkuchen

für 20 (90 cm: für 40) Stücke / Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

Zutaten

Teig:
240 (380) g Quark
6 (10) EL Milch
8 (12) EL Öl
1 (2) Ei(er)
110 (175) g Zucker
1 (2) Päckchen Vanillinzucker
1 (2) Prise(n) Salz
450 (640) g Mehl
1 Päckchen und 1 TL (2 Päckchen) Backpulver

Belag:
1200 (1900) g Aprikosen, abgetropft

Streusel:
400 (640) g Mehl
250 (400) g Zucker
1 (2) Päckchen Vanillinzucker
250 (400) g Butter, gewürfelt
1/2 (1) TL Zimt

1 Quark, Milch, Öl, Ei, Zucker, Vanillinzucker und Salz miteinander verrühren. Die Hälfte des mit Backpulver vermischten Mehles unterrühren, den Rest unterkneten.

2 Teig auf einem Backblech ausrollen. Mit den Aprikosenhälften belegen.

3 Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Butter und Zimt zu Streuseln verkneten und auf dem Obst verteilen. Goldgelb backen.

>> Tipp:

Als Belag eignen sich auch Pflaumen, Sauerkirschen oder Stachelbeeren.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Obststreuselkuchen \ Quark-Öl-Teig
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 56 [55] (45) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 160–180 [160–180] (170–190) °C
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)
Ebene: 3 [2] (2)
Backzeit: 55–65 [55–65] (40–45) Minuten

Ausstechplätzchen

für ca. 80 Stück / Zubereitungszeit: 130–140 Minuten

Zutaten

250 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Fläschchen Rum-Aroma
2 EL Wasser
120 g Butter

1 Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillinzucker vermengen. Mit den übrigen Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig ca. 3 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech legen und backen.

Empfohlene Einstellung für 1 Backblech:
Betriebsart: Automatic
Programm: Gebäck \ Ausstechplätzchen \ 1 Backblech
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 22 [24] (25) Minuten

Empfohlene Einstellung für 2 Backbleche:
Betriebsart: Automatic
Programm: Gebäck \ Ausstechplätzchen \ 2 Backbleche
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 24 [33] (25) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 140–160 [130–150] (140–160) °C
Aufheizphase: normal
Ebene (1 Blech): 2 [2] (1)
Ebene (2 Bleche): 1+3 [1+2] (1+3)
Backzeit: 25–35 [20–30] (25–30) Minuten

Aprikosenstuten

Zubereitungszeit: 105–115 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
200 ml Milch, lauwarm
500 g Mehl
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 TL Zitronenschale, abgerieben
100 g Butter, weich
1 Ei
100 g Aprikosen, getrocknet
50 g Pistazien, gehackt

Zum Bestreichen:
Milch

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, abgeriebener Zitronenschale, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Aprikosen würfeln, mit den gehackten Pistazien unter den Teig kneten, zu einem länglichen Laib formen und in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) legen. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

3 Danach den Aprikosenstuten mit Milch bestreichen und backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Beheizungsart: Ober-/Unterhitze
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten
Backzeit: 45–55 Minuten



Biskuittorte

für 16 Stücke / Zubereitungszeit: ca. 70–80 Minuten

Zutaten

Tortenboden Grundrezept:
4 Eiweiß
4 EL Wasser, heiß
175 g Zucker
4 Eigelb
200 g Mehl
2 TL Backpulver

1 Eiweiß mit Wasser sehr steif schlagen. Anschließend den Zucker langsam einrieseln lassen. Das verquirlte Eigelb unterheben.

2 Backpulver und Mehl vermischen, darüber sieben und locker unterheben.

3 Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und goldgelb backen.

4 Nach dem Backen den Teigrand mit einem Messer lösen. Form stürzen, Backpapier entfernen. Boden waagerecht zweimal durchschneiden. Mit vorbereiteter Füllung bestreichen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Biskuittorte \ 4 Eier
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 50 [49] (35) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 150–170 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [1] (1)
Backzeit: 35–45 [35–45] (30–40) Minuten

>> Tipp:

Für einen Tortenboden, der mit vorbereitetem Obst belegt werden soll, halbieren Sie die oben angegebenen Mengen des Grundrezeptes. Bei gleicher Temperatureinstellung verkürzt sich die Backzeit um etwa 5 Minuten. Zur Herstellung eines Schokoladen-Biskuitbodens fügen Sie dem Mehlgemisch 1–2 TL Kakao zu.



I. Quark-Sahne-Füllung

für 16 Stücke

Zutaten

Füllung:
500 g Quark
100 g Zucker
etwa 100 ml Milch
1 Päckchen Vanillinzucker
Saft von 1 Zitrone
12 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne

Zum Bestäuben:
Puderzucker

1 Für die Füllung Quark mit Zucker, Milch, Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle bei 450 Watt in 20 Sekunden oder auf der Kochstelle bei kleiner Einstellung auflösen. Etwas Quarkmasse zur Gelatine geben, verrühren.

2 Dieses Gemisch unter die übrige Quarkmasse rühren und kalt stellen. Gelegentlich umrühren. Sobald in der Quarkmasse Rührspuren sichtbar bleiben, die steif geschlagene Sahne unterheben.

3 Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, Quarkmasse aufstreichen, Boden auflegen, Quarkmasse aufstreichen, Boden auflegen. Torte gut kühlen, mit Puderzucker bestäubt servieren.

>> Tipp:

Als fruchtige Abänderung etwa 300 g abgetropfte Sauerkirschen, Mandarinenspalten oder Aprikosenstücke unter die Quark-Sahne-Masse heben.

II. Cappuccino-Füllung

für 16 Stücke

Zutaten

Füllung:
100 g dunkle Schokolade
6 Blatt weiße Gelatine
80 ml Espresso
500 ml Sahne
2 Päckchen Vanillinzucker
80 ml Kaffeelikör
1 EL Kakao

Zum Bestäuben:
Kakao

1 Dunkle Schokolade schmelzen. Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle bei 450 Watt in 20 Sekunden oder auf der Kochstelle bei kleiner Einstellung auflösen, etwas abkühlen lassen. Etwa jeweils die Hälfte Espresso und Kaffeelikör in die Gelatine rühren und diese Mischung unter die Sahne heben. Etwa 3 EL davon beiseite stellen. Restliche Sahnemenge halbieren. Unter eine Hälfte Vanillinzucker, unter die andere Schokolade und Kakao rühren.

2 Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit etwas Kaffeelikör und Espresso beträufeln und die dunkle Sahne darauf streichen. Den zweiten Boden auflegen, mit restlicher Flüssigkeit beträufeln und die helle Sahne aufstreichen. Letzten Boden auflegen, mit der beiseite gestellten Sahne bestreichen und mit Kakao bestäuben.

Butterkuchen

für 20 (90 cm: für 40) Stücke / Zubereitungszeit: 95–120 Minuten

Zutaten

Teig:
1 (2) Würfel Hefe (42 g bzw. 84 g)
200 (400) ml Milch, lauwarm
500 (960) g Mehl
50 (100) g Zucker
1 (2) Prise(n) Salz
50 (100) g Butter
1 (2) Ei(er)

Belag:
100 (200) g Butter
100 (200) g Mandelblättchen
120 (200) g Zucker
2 (4) Päckchen Vanillinzucker

>> Tipp:

Vanillezucker selbst gemacht:

Eine Vanilleschote der Länge nach teilen, beide Hälften in 4–5 Stücke schneiden und zusammen mit 500 g Zucker in einem verschließbaren Glas 3 Tage aufbewahren. Um ein intensiveres Aroma zu erhalten, schabt man das Mark aus der Vanilleschote und gibt es zu dem Zucker.

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig zudecken und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten gehen lassen.

2 Teig leicht durchkneten und auf dem Universalblech ausrollen. Im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

3 Butter mit Vanillinzucker und der Hälfte vom Zucker verrühren. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und mit zwei Teelöffeln kleine Butter-Zucker-Stücke in die Vertiefungen setzen. Den übrigen Zucker und die Mandelblätter darüber streuen.

Mit Automatikprogramm:
Kuchen in den Backofen geben und das Automatikprogramm starten.

Ohne Automatikprogramm:
Kuchen nochmals etwa 10 Minuten aufgehen lassen, anschließend goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Butterkuchen
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 32 [34] (46) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 [170–190] (170–190) °C
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [1] (2)
Backzeit: 30–40 [20–30] (20–30) Minuten



Buttermilchbrot

Zubereitungszeit: 115–125 Minuten

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)
300 ml Buttermilch, lauwarm
375 g Weizenmehl Type 405
100 g Roggenmehl Type 1150
1 EL Weizenkleie
1 EL Leinsamen
1 TL Zucker
2 TL Salz
1 TL Butter

Zum Bestreichen:
Buttermilch

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Buttermilch auflösen. Mit Weizenmehl, Roggenmehl, Weizenkleie, Leinsamen, Zucker, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Teig leicht durchkneten, zu einem länglichen Laib formen und in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) legen. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

3 Das Brot einschneiden, mit Buttermilch bestreichen und anschließend goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Beheizungsart: Ober-/Unterhitze
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten
Backzeit: 40–50 Minuten



Englischer Früchtekuchen (Form Ø 15 cm)

Zubereitungszeit: ca. 225 Minuten

Zutaten

110 g Sultaninen
110 g Rosinen
85 g Korinthen
50 g Aprikosen, getrocknet
50 g Cocktailkirschen
25 g kandierte Früchte
3 EL Weinbrand
110 g Mehl
1/4 TL Zimt, Muskat, Piment (All Spice)
1/4 TL Zimt
1/8 TL Muskat, frisch gemahlen
25 g Mandeln, gehobelt
Schale von 1/2 Orange
Schale von 1/2 Zitrone
110 g Butter, weich
110 g dunkler Zucker
2 Eier, Klasse M
1 EL Melasse

>> Tipp:

Der Kuchen kann, in fettabweisendem Papier und Alufolie verpackt, für ca. 3 Monate gelagert werden. In regelmäßigen Abständen mit Weinbrand oder Sherry begießen.

1 Cocktailkirschen abgießen und mit den Aprikosen und den kandierten Früchten zerkleinern. In eine große Schüssel geben, Weinbrand hinzufügen, umrühren und für mehrere Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

2 Butter und Zucker cremig rühren, Eier einzeln unterrühren und die Melasse hinzufügen. Das mit den Gewürzen vermischte Mehl, die gehackten Mandeln, Zitronen- und Orangenschale und die in Weinbrand getränkten Früchte unterheben.

3 Den Boden einer Springform (Ø 15 cm) leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben, glatt streichen, die Kuchenform mit einer doppellagigen Schicht fettabweisendem Papier bedecken und mit Küchengarn am Rand der Kuchenform befestigen. Im Backofen backen und anschließend in der Kuchenform auskühlen lassen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Englischer Früchtekuchen \ 15 cm-Springform
Ebene: siehe Display
Programmdauer:
ca. 195 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [1] (1)
Garschritt 1:
Temperatur 1: 140 °C
Backzeit 1: 45 Minuten
Garschritt 2:
Temperatur 2: 120 °C
Backzeit 2: 150 Minuten



Englischer Früchtekuchen (Form Ø 20 cm)

Zubereitungszeit: ca. 270 Minuten

Zutaten

230 g Sultaninen
230 g Rosinen
170 g Korinthen
100 g Aprikosen, getrocknet
100 g Cocktailkirschen
50 g kandierte Früchte
6 EL Weinbrand
250 g Mehl
1/2 TL Zimt, Muskat, Piment (All Spice)
1/2 TL Zimt
1/4 TL Muskat, frisch gemahlen
50 g Mandeln, gehobelt
Schale von 1 Orange
Schale von 1 Zitrone
250 g Butter, weich
250 g dunkler Zucker
4 Eier, Klasse M
2 EL Melasse

>> Tipp:

Der Kuchen kann, in fettabweisendem Papier und Alufolie verpackt, für ca. 3 Monate gelagert werden. In regelmäßigen Abständen mit Weinbrand oder Sherry begießen.

1 Cocktailkirschen abgießen und mit den Aprikosen und den kandierten Früchten zerkleinern. In eine große Schüssel geben, Weinbrand hinzufügen, umrühren und für mehrere Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

2 Butter und Zucker cremig rühren, Eier einzeln unterrühren und die Melasse hinzufügen. Das mit den Gewürzen vermischte Mehl, die gehackten Mandeln, Zitronen- und Orangenschale und die in Weinbrand getränkten Früchte unterheben.

3 Den Boden einer Springform (Ø 20 cm) leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben, glatt streichen, die Kuchenform mit einer doppellagigen Schicht fettabweisendem Papier bedecken und mit Küchengarn am Rand der Kuchenform befestigen. Im Backofen backen und anschließend in der Kuchenform auskühlen lassen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Englischer Früchtekuchen \ 20 cm-Springform
Ebene: siehe Display
Programmdauer:
ca. 240 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [1] (1)
Garschritt 1:
Temperatur 1: 140 °C
Backzeit 1: 60 Minuten
Garschritt 2:
Temperatur 2: 120 °C
Backzeit 2: 180 Minuten

Englischer Früchtekuchen (Form Ø 25 cm)

Zubereitungszeit: ca. 315 Minuten

Zutaten

360 g Sultaninen
360 g Rosinen
280 g Korinthen
175 g Aprikosen, getrocknet
175 g Cocktailkirschen
75 g kandierte Früchte
10 EL Weinbrand
400 g Mehl
2/3 TL Zimt, Muskat, Piment (All Spice)
2/3 TL Zimt
1/2 TL Muskat, frisch gemahlen
75 g Mandeln, gehobelt
Schale von 1 1/2 Orangen
Schale von 1 1/2 Zitronen
400 g Butter, weich
400 g dunkler Zucker
7 Eier Klasse M
3 EL Melasse

>> Tipp:

Der Kuchen kann, in fettabweisendem Papier und Alufolie verpackt, für ca. 3 Monate gelagert werden. In regelmäßigen Abständen mit Weinbrand oder Sherry begießen.

1 Cocktailkirschen abgießen und mit den Aprikosen und den kandierten Früchten zerkleinern. In eine große Schüssel geben, Weinbrand hinzufügen, umrühren und für mehrere Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

2 Butter und Zucker cremig rühren, Eier einzeln unterrühren und die Melasse hinzufügen. Das mit den Gewürzen vermischte Mehl, die gehackten Mandeln, Zitronen- und Orangenschale und die in Weinbrand getränkten Früchte unterheben.

3 Den Boden einer Springform (Ø 25 cm) leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben, glatt streichen, die Kuchenform mit einer doppellagigen Schicht fettabweisendem Papier bedecken und mit Küchengarn am Rand der Kuchenform befestigen. Im Backofen backen und anschließend in der Kuchenform auskühlen lassen.

Empfohlene Einstellungen:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Englischer Früchtekuchen \ 25 cm-Springform
Ebene: siehe Display
Programmdauer:
ca. 285 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Aufheizzeit: normal
Ebene: 2 [1] (1)
Garschritt 1:
Temperatur 1: 140 °C
Backzeit 1: 75 Minuten
Garschritt 2:
Temperatur 2: 120 °C
Backzeit: 210 Minuten

Frühstücks-Schokobrötchen

für 8 Stück / Zubereitungszeit: 100–105 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
150 ml Milch, lauwarm
500 g Mehl
1 Prise Salz
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
75 g Butter, weich
2 Eier
100 g Schokotropfen

Zum Bestreichen:
Milch

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, Vanillinzucker, Butter und Eiern zu einem glatten Teig verkneten. Teig zudecken, im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten gehen lassen.

2 Die Schokotropfen kurz unter den Teig kneten. Aus dem Teig 8 Brötchen formen und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. Im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt weitere 15–20 Minuten gehen lassen.

3 Brötchen mit Milch bestreichen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 150–160 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 4 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Backzeit: 25–30 Minuten



Fladenbrot

Zubereitungszeit: 75–100 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
200 ml Wasser, lauwarm
375 g Mehl
1 TL Salz
2 EL Öl

Zum Beträufeln:
1 1/2 EL Öl

Zubereitung mit Automatikprogramm:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

2 Teig auf einem Backblech zu einem Fladen (Ø ca. 25 cm) ausrollen, mit Öl beträufeln und sofort in den Backofen geben. Warm oder kalt servieren.

Zubereitung mit Klimagaren:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen" wählen.

2 Teig leicht durchkneten und zu einem Fladen (Ø ca. 25 cm) ausrollen, auf ein Backblech legen und bei Raumtemperatur zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen.

3 Das Brot mit Öl beträufeln und goldbraun backen.

Einstellung Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm: Brot \ Fladenbrot
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer: ca. 67 Minuten

Einstellung Klimagaren:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/automatisch
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: automatisch
Backzeit: 25–30

>> Tipp:

Sie können das Fladenbrot auf vielfältige Art und Weise variieren, wenn Sie unter den aufgegangenen Teig 50 g Röstzwiebeln oder 2 TL Rosmarin oder eine Mischung aus 40 g schwarzen, gehackten Oliven und 1 EL gehackten Pinienkernen oder 1 TL gehackte Kräuter der Provence kneten. Nach Belieben können Sie das Fladenbrot auch mit schwarzen Sesamkörnern bestreuen und anschließend backen.

Fruchtwähe

für 8–10 Stücke / Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten

Teig:
230 g Blätterteig
30 g Haselnüsse, gemahlen
500–600 g Obst (z. B. Aprikosen, Zwetschgen, Birnen, Äpfel, Kirschen)

Guss:
2 Eier, Größe M
200 ml Sahne
50 g Zucker
1 TL Vanillinzucker

1 Runde Backform (Ø 27 cm) mit Teig auslegen und mit Haselnüssen bestreuen.

2 Obst waschen oder schälen, entkernen oder entsteinen, in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

3 Aus Eiern, Sahne, Zucker und Vanillinzucker einen Guss erstellen und über die Fruchtwähe geben. Goldbraun backen.

>> Tipp:

Sie können Fertigteig (Kuchenteig oder Blätterteig) verwenden.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Fruchtwähe
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 47 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 230 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Ebene: 1
Backzeit: 35–40 Minuten

Hefe-Brezeln

für 8 Stück / Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)
100 ml Milch, lauwarm
300 g Mehl
1 TL Zucker
1 TL Salz
30 g Butter
1 Ei

Zum Bestreichen:
1 Eigelb verrührt mit
1 EL Milch

Zum Bestreuen:
Mohn oder geriebener Käse

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Teig leicht durchkneten und 8 lange Stränge (Ø ca. 0,5 cm) rollen. Daraus Brezeln formen und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. Im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen.

3 Brezeln mit Eigelb-Milchgemisch bestreichen und mit Mohn oder Käse bestreuen. Die Brezeln goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort
nach Gargut-Einschub
Backzeit: 20–25 Minuten



Gugelhupf

für 16 Stücke / Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten

60 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
1/2 Würfel Hefe (21 g)
375 ml Milch, lauwarm
Schale von 1/2 Zitrone, abgerieben
1 Prise Salz
500 g Mehl
50 g Rosinen

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitung mit Automatikprogramm:

1 Butter cremig rühren, Zucker und Eigelb zufügen und gut verrühren. Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen, mit Zitronenschale, Salz, Mehl zugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

2 Steif geschlagenes Eiweiß und Rosinen unter den Teig heben. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform (Ø 24 cm) füllen, in den Backofen geben und das Automatikprogramm starten.

3 Nach dem Backen aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung mit Heißluft plus:

1 Butter cremig rühren, Zucker und Eigelb zufügen und gut verrühren. Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen, mit Zitronenschale, Salz, Mehl zugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten.

2 Steif geschlagenes Eiweiß und Rosinen unter den Teig heben. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform (Ø 24 cm) füllen. Teig zudecken und bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten oder im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten aufgehen lassen, bis sich die Teigmenge etwa verdoppelt hat. Dann goldgelb backen.

3 Nach dem Backen aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Einstellung Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Gugelhupf
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 78 [80] (70) Minuten

Einstellung Heißluft plus:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [1] (1)
Backzeit: 45–55 [45–55] (45–50) Minuten

Hefebrötchen

für 10 Stück / Zubereitungszeit: 75–125 Minuten

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 ml Wasser, lauwarm
500 g Mehl
1 1/2 TL Salz
1 TL Zucker
1 gehäufter TL Butter, weich

>> Tipp:

Milchbrötchen erhalten Sie, wenn Sie statt Wasser 300 ml Milch verwenden, Rosinenbrötchen, wenn Sie statt Wasser 300 ml Milch und zusätzlich 2 EL Zucker und 100 g Rosinen unter den Teig kneten.

Zubereitung mit Automatikprogramm:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und weicher Butter 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

2 Aus dem Teig 10 gleichgroße Kugeln formen, auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen, wenn gewünscht, einschneiden und sofort in den Backofen geben.

Zubereitung mit Klimagaren:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und weicher Butter 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Teig leicht durchkneten, etwa 10 gleichgroße Kugeln formen, auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen und einschneiden, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

3 Brötchen mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Einstellung Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm: Brötchen \ Hefebrötchen
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer: ca. 64 Minuten

Einstellung Klimagaren:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 190–210 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/ Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 1 Minute
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Backzeit: 25–30 Minuten

Hefe-Weckmänner

für 4 Stück / Zubereitungszeit: 95–100 Minuten

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)
200 ml Milch, lauwarm
375 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Butter, weich

Zum Bestreichen:
1 Ei

Zum Verzieren:
Rosinen
Mandeln

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Teig leicht durchkneten. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig ca. 1 cm dick ausrollen und „Weckmänner“ ausschneiden. Die „Weckmänner“ auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

3 Die „Weckmänner“ mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Rosinen und Mandeln verzieren und goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub
Backzeit: 20–25 Minuten



Hefezopf

für 16 Portionen / Zubereitungszeit: 140–150 Minuten

Zutaten

1 1/2 Würfel Hefe (ca. 60 g)
200–250 ml Milch, lauwarm
750 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Zucker
125 g Butter, weich
2 Eier
75 g Rosinen
Schale von 1 Zitrone, abgerieben

Zum Bestreichen:
1 Eigelb verrührt mit
2 EL Milch

Zum Bestreuen:
30 g Hagelzucker
50 g Mandelstifte

>> Tipp:

An Stelle der frischen Hefe können Sie auch 10 g Trockenhefe verwenden. Aus diesem Teig lässt sich natürlich auch ein Hefekranz erstellen. Wenn Sie noch 4–6 vorgegarte bunte Eier in den geformten Kranz setzen, entsteht ein fröhlich bunter Osterfrühstückskranz.

Zubereitung mit Automatikprogramm:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, weicher Butter und Eiern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt Rosinen und abgeriebene Zitronenschale unterkneten. Teig zudecken und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 20–30 Minuten aufgehen lassen, bis sich die Teigmenge etwa verdoppelt hat.

2 Aus dem Teig drei ca. 40 cm langen Rollen formen. Aus den drei Strängen einen Zopf flechten und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen.

3 Hefezopf mit Eigelb-Milchgemisch bestreichen, mit Hagelzucker und Mandelstiften bestreuen, in den Backofen geben.

Zubereitung mit Heißluft plus:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, weicher Butter und Eiern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt Rosinen und abgeriebene Zitronenschale unterkneten. Teig zudecken und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 20–30 Minuten aufgehen lassen, bis sich die Teigmenge etwa verdoppelt hat.

2 Aus dem Teig drei ca. 40 cm langen Rollen formen. Aus den drei Strängen einen Zopf flechten und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt weitere 15–20 Minuten gehen lassen.

3 Hefezopf mit Eigelb-Milchgemisch bestreichen, mit Hagelzucker und Mandelstiften bestreuen und in den Backofen geben. Nochmals etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Anschließend goldgelb backen.

Einstellung Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Hefezopf
Ebene: siehe Display
Programmdauer: 52 [54] (65) Minuten

Einstellung Heißluft plus:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [2] (1)
Backzeit: 35–45 Minuten

Käse-Sesam-Brötchen

für 10 Stück / Zubereitungszeit: 65–105 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
150 ml Milch, lauwarm
500 g Mehl
1 gehäufter TL Salz
1 Prise Zucker
75 g Butter, flüssig
40 g Parmesan, fein gerieben
2 Eier
6 EL Sesam

Zum Bestreichen:
1 Ei

Zum Bestreuen:
120 g Cheddar-, Chester- oder Goudakäse, gehobelt

Zubereitung mit Automatikprogramm:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, Butter, Parmesan und Eiern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

2 Aus dem Teig 10 gleichgroße Kugeln formen, die Unterseite in den Sesam drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3 Mit dem verquirlten Ei bestreichen, gut mit Käse bestreuen oder in Käse tauchen und sofort in den Backofen geben.

Zubereitung mit Klimagaren:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, Butter, Parmesan und Eiern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Teig leicht durchkneten, 10 Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt weitere 10–15 Minuten gehen lassen.

3 Die Brötchen mit der Unterseite in den Sesam drücken. Die Oberseite mit dem verquirlten Ei bestreichen, gut mit Käse bestreuen oder in Käse drücken und goldbraun backen.

Einstellung Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm: Brötchen \ Käse-Sesam-Brötchen
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer: ca. 52 [54] (52) Minuten

Einstellung Klimagaren:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 150–170 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 1 Minute
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Backzeit: 25–30 Minuten

Hefezopf mit Walnüssen

Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
150 ml Milch, lauwarm
500 g Mehl
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
100 g Butter, weich
1 Ei
100 g Walnüsse, gehackt

Zum Bestreichen:
Milch

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig zudecken und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 30–40 Minuten gehen lassen.

2 Die gehackten Walnüsse unter den Teig kneten. Aus dem Teig drei ca. 40 cm langen Rollen formen. Aus den drei Strängen einen Zopf flechten und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. Im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

3 Hefezopf mit Milch bestreichen und backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/automatisch
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: automatisch
Backzeit: 25–35 Minuten



Mandelkuchen

für 12 Stücke / Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

Zutaten

6 Eier
300 g Zucker
200 g Mehl
300 g Mandeln, gemahlen
150 g Butter
200 ml Milch
Schale von 1 Zitrone, abgerieben

Zum Bestäuben:
Puderzucker

1 Eier und Zucker vermengen. Nach und nach Mehl, gemahlene Mandeln, zerlassene Butter, Milch und Zitronenschale jeweils kurz unterrühren.

2 Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) leicht fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und goldgelb backen.

3 Den Kuchen aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Mandelkuchen
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 57 [55] (75) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 160–170 [150–170] (160–170) °C
Vorheizen: ja, 10 Minuten [ja, 10 Minuten] (nein)
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [1] (1)
Backzeit: 45–55 [45–55] (65–75) Minuten

>> Tipp:

Der Mandelkuchen „Tarta de Santiago" ist ein traditionelles Rezept aus Galicien. Es ist üblich, den Mandelkuchen vor dem Servieren mit dem Jakobskreuz (Santiagokreuz) zu verzieren. Dazu wird eine Jakobskreuz-Schablone auf den Mandelkuchen gelegt, der dann mit Puderzucker bestäubt wird.

Marmorkuchen

für 18 Stücke / Zubereitungszeit: 70–90 Minuten

Zutaten

250 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
4 EL Rum
150 ml Milch
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 EL Kakao

1 Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier cremig rühren. Rum, 120 ml Milch und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

2 Unter etwa 1/3 des Teiges den Kakao und die restliche Milch rühren.

3 Die Hälfte des hellen Teigs in eine Kranzform (Ø 26 cm) geben. Den Kakaoteig darauf verteilen. Den restlichen hellen Teig darüber streichen.

4 Eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen. Den Kuchen backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Marmorkuchen
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 55 [55] (75) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–160 [150–160] (150–170) °C
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)
Ebene: 2 [2] (1)
Backzeit: 50–60 [50–60] (65–75) Minuten

Italienisches Mozzarellabrot

Zubereitungszeit: 110–120 Minuten

Zutaten

Teig: 1 Würfel Hefe (42 g)
200 ml Wasser, lauwarm
500 g Mehl
1 TL Salz
3 EL Olivenöl

Belag:
125 g Mozzarella, gewürfelt
100 g Pecorino, grob geraspelt
2 Knoblauchzehen, geschält und sehr fein geschnitten
2 EL Basilikumblätter, geschnitten

Zum Bestreichen:
Olivenöl

Zum Bestreuen:
1 TL grobes Salz
Rosmarinnadeln
1 TL bunter Pfeffer, grob geschrotet

>> Tipp:

Als Variation können Sie zusätzlich 100 g kleingeschnittene getrocknete eingelegte Tomaten oder 100 g in Scheiben geschnittene Oliven vor dem Aufrollen auf den Teig legen.

1 Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Olivenöl zu einem festen Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Teig leicht durchkneten und zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen. Mit Mozzarella, Pecorino, Knoblauch und Basilikum belegen und von der schmalen Seite aus aufrollen. Die Rolle auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

3 Das Brot mehrmals bis mindestens zur zweiten Schicht tief einschneiden, mit Olivenöl bestreichen und mit Salz, Rosmarin und Pfeffer bestreuen. Das Brot goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 170–190 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 1 Minute
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Backzeit: 30–40 Minuten



Kräuter-Weißbrot

Zubereitungszeit: 105–115 Minuten

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)
300 ml Milch, lauwarm
500 g Mehl
1 TL Salz
1 EL Petersilie, grob gehackt
1 EL Dill, grob gehackt
1 EL Schnittlauch, grob gehackt

Zum Bestreichen:
Milch

Zubereitung mit Automatikprogramm:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz und Kräutern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) füllen. Das Brot an der Oberseite mit einem spitzen Messer rautenförmig einschneiden, mit Milch bestreichen und sofort in den Backofen geben.

Einstellung Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm: Brot \ Kastenweißbrot
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer: ca. 90 Minuten

Zubereitung mit Klimagaren:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz und Kräutern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) füllen. Das Brot an der Oberseite mit einem spitzen Messer mehrmals rautenförmig einschneiden, in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

3 Die Oberseite mit Milch bestreichen und das Brot goldbraun backen.

Einstellung Klimagaren:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Beheizungsart: Ober-/Unterhitze
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten
Backzeit: 45–55 Minuten

Mischbrot

Zubereitungszeit: 115–150 Minuten

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)
1 EL Malzextrakt
400 ml Wasser, lauwarm
200 g Roggenmehl Type 1150
400 g Weizenmehl Type 1050
3 TL Salz
75 g Sauerteig, flüssig

Zum Bestreichen:
Wasser

Zubereitung mit Automatikprogramm:

1 Hefe und Malzextrakt unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen.

2 Roggenmehl, Weizenmehl und Salz mischen, den Sauerteig dazugeben. Anschließend mit dem Malz-Wasser etwa 4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

3 Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben. Die Oberfläche glätten, längs einschneiden, mit Wasser bestreichen und das Brot sofort in den Backofen geben.

Zubereitung mit Klimagaren:

1 Hefe und Malzextrakt unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen.

2 Roggenmehl, Weizenmehl und Salz mischen, den Sauerteig dazugeben. Anschließend mit dem Malz-Wasser etwa 4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen" wählen.

3 Den Teig leicht durchkneten und in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben. Die Oberfläche glätten, mit Wasser bestreichen, den Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen" wählen.

4 Anschließend das Brot längs einschneiden und backen.

Einstellung Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm: Brot \ Mischbrot
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer: ca. 97 Minuten

Einstellung Klimagaren:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 190–210 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Beheizungsart: Ober-/Unterhitze
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten
Backzeit: 55–65 Minuten

Körnerbrötchen

für 10 Stück / Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
1 TL Rübenkraut
1 EL Malzextrakt
300 ml Wasser, lauwarm
150 g Roggenmehl Type 1150
450 g Weizenmehl Type 405
2–3 TL Salz
75 g Sauerteig

Zum Bestreuen:
je 3 EL Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne

>> Tipp:

Fügen Sie dem Mehl 1/2 TL Brotgewürz (Anis, Koriander und gemahlenen Kümmel) zu, um eine würzige Variante zu erhalten.

1 Hefe, Rübenkraut und Malzextrakt unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen.

2 Roggenmehl, Weizenmehl und Salz mischen, den Sauerteig dazugeben. Anschließend mit dem Malz-Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen.

3 Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkerne mischen.

4 Teig leicht durchkneten und 10 Brötchen formen. Die Brötchen mit Wasser bestreichen und mit der Oberseite in das Körnergemisch drücken. Brötchen auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen. Dann goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 190–210 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 1 Minute
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Backzeit: 25–30 Minuten



Malz-Kürbisbrötchen

für 8 Stück / Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
1 EL Malzextrakt
300 ml Wasser, lauwarm
500 g Weizenvollkornmehl
3 TL Salz
5 EL Kürbiskerne, gehackt

1 Hefe und Malzextrakt unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und gehackten Kürbiskernen zu einem Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Teig leicht durchkneten und 8 Brötchen formen, mit etwas Wasser bestreichen, über Kreuz einschneiden und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. In den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen. Dann goldbraun backen.

>> Tipp:

Malzextrakt ist ein Backhilfsmittel, das den Aufgehvorgang der Hefe unterstützt und beschleunigt. Außerdem gibt das leicht süßliche Malz Brot und Brötchen einen leckeren Geschmack und sorgt für die dunklere Farbe. Malzextrakt ist in Reformhäusern oder Bioläden erhältlich.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 190–210 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 1 Minute
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Backzeit: 25–30 Minuten



Oberstreuselkuchen

für 20 (90 cm: für 40) Stücke / Zubereitungszeit: 140–160 Minuten

Zutaten

Teig:
1 (2) Würfel Hefe (42 g bzw. 84 g)
150 (300) ml Milch, lauwarm
450 (900) g Mehl
50 (100) g Zucker
90 (180) g Butter, weich
1 (2) Ei(er)

Belag:
1000 (2000) g Äpfel, geschält und in Scheiben geschnitten, Pflaumen oder Kirschen, entkernt

Streusel:
240 (480) g Mehl
150 (300) g Zucker
2 (4) Päckchen Vanillinzucker
1 (2) TL Zimt
130 (260) g Butter

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Teig leicht durchkneten und auf dem Universalblech ausrollen. Vorbereitetes Obst gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

3 Mehl, Zucker, Vanillinzucker und Zimt mischen und mit der Butter zu Streuseln verkneten. Über dem Obst verteilen. Im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 30 Minuten gehen lassen und dann goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Oberstreuselkuchen \ Hefeteig
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 56 [40] (70) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze] (Heißluft plus)
Temperatur: 160–180 [160–180] (150–170) °C
Aufheizphase: normal
Crisp function: ein
Ebene: 3 [2] (1)
Backzeit: 40–50 [50–60] (50–60) Minuten

Obstwähe

für 20 (90 cm: für 40) Stücke / Zubereitungszeit: 110–130 Minuten

Zutaten

Teig:
250 (500) g Mehl
80 (160) ml Wasser
100 (200) g Margarine

Belag:
900 (1800) g Obst (Beerenobst, Pfirsiche, Kirschen, Äpfel etc.)

Guss:
175 (350) ml Sahne
4 (8) EL Zucker
2 (4) Eier

1 Mehl, Margarine und Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten und eine Stunde kühl stellen.

2 Für den Guss alle Zutaten miteinander verrühren. Das Obst gegebenenfalls abtropfen lassen.

3 Teig dünn ausrollen und auf das Backblech legen. Ränder hochziehen und zu einer kleinen Rolle formen.

4 Automatikprogramm starten.

5 Obst auf dem Teig verteilen, dann den Guss darüber verteilen und in den vorgeheizten Backofen geben.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Obstwähe
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 46 [46] (35) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 210–230 [210–230] (180–200) °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: normal
Crisp function: ein
Ebene: 1
Backzeit: 30–40 [30–40] (35–40) Minuten

Olivenbrot

Zubereitungszeit: 165–210 Minuten

Zutaten

450 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (21 g)
150 ml Weißwein
4 Eier
50 g Olivenöl
100 g roher Schinken, fein gewürfelt
100 g Pecorino, gerieben
1 TL Majoran, gerebelt
1/2–1 TL Salz
100 g Walnusskerne, gehackt
100 g schwarze Oliven, grob gehackt

Zubereitung mit Automatikprogramm:

1 Mehl, Hefe, Wein, Eier und Öl zu einem glatten Teig verkneten.

2 Anschließend Schinken, Käse, Majoran und Salz vermischen, mit den gehackten Walnüssen unter den Teig kneten. Zuletzt vorsichtig die grob gehackten Oliven unterkneten.

3 Den sehr weichen Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben und sofort backen.

Zubereitung mit Klimagaren:

1 Mehl, Hefe, Wein, Eier und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Anschließend Schinken, Käse, Majoran und Salz vermischen, mit den gehackten Walnüssen unter den Teig kneten. Zuletzt vorsichtig die grob gehackten Oliven unterkneten.

3 Den sehr weichen Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben, in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen. Das Brot längs einschneiden und goldbraun backen.

Einstellung Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm: Brot \ Olivenbrot
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer: ca. 127 Minuten

Einstellung Klimagaren:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Beheizungsart: Ober-/Unterhitze
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten
Backzeit: 60–70 Minuten



Rosinenstuten

Zubereitungszeit: 110–140 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
240 ml Buttermilch, lauwarm
500 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
20 g Butter, flüssig
125 g Magerquark
250 g Rosinen

Zum Bestreichen:
Wasser

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Buttermilch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Quark zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Die Rosinen unterkneten, den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) füllen, in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

3 Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und anschließend den Stuten goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Brot \ süßes Brot
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 60 [60] (52) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 150–160 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/manuell
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub
Backzeit: 50–60 Minuten

Sandkuchen

für 12 Stücke / Zubereitungszeit: ca. 85–95 Minuten

Zutaten

200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone
125 g Speisestärke
125 g Mehl
1 TL Backpulver

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Alternativ für den Zitronen-Zuckerguss:
200 g Puderzucker verrührt mit 20 ml Zitronensaft

1 Butter und Zucker cremig rühren. Eier, Zitronensaft und -schale zufügen.

2 Das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

3 Kastenform fetten, mit Backpapier auslegen und die Oberfläche mit einem Messer etwa 1 cm tief einritzen. Kuchen goldgelb backen.

4 Nach dem Backen aus der Form stürzen, Papier ablösen. Mit Puderzucker bestäuben oder mit Zitronen-Zuckerguss bestreichen.

>> Tipp:

Variation 1: Bereiten Sie einen Orangen-Zuckerguss mit 20 ml Orangensaft zu und bestreichen Sie den Sandkuchen damit.

Variation 2: Stechen Sie mehrmals in den gebackenen Kuchen und träufeln Sie Grand Marnier oder Cointreau auf diese Stellen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Sandkuchen
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 77 [72] (70) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze] (Heißluft plus)
Temperatur: 150–170 [150–170] (140–160) °C
Aufheizphase: normal
Crisp function: ein [ein] (aus)
Ebene: 2 [2] (1)
Backzeit: 60–70 [60–70] (65–75) Minuten

Quark-Brötchen

für 10 Stück / Zubereitungszeit: 45–55 Minuten

Zutaten

250 g Magerquark
2 Eier
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 1/2 Päckchen Backpulver
100 g Walnüsse, gehackt

Zum Bestreichen:
Milch

Zum Bestreuen:
Zucker

1 Quark, Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz miteinander verrühren. Nach und nach das mit Backpulver und gehackten Walnüssen vermischte Mehl unterkneten.

2 Den Teig anschließend so lange mit den Händen kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Sollte der Teig klebrig sein, noch etwas Mehl einarbeiten.

3 Aus dem Teig 10 gleichgroße Kugeln formen. Mit Milch bestreichen, in Zucker tauchen und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen geben.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 150–170 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort
nach Gargut-Einschub
Backzeit: 25–35 Minuten



Pinienkern-Bienenstich

für 20 (90 cm: für 40) Stücke / Zubereitungszeit: 135–145 Minuten

Zutaten

Teig: 30 (50) g Hefe
200 (320) ml Milch, lauwarm
500 (800) g Mehl
80 (130) g Zucker
1 (1 1/2) Prise(n) Salz
80 (130) g Butter, weich
1 (2) Ei(er)

Belag:
150 (240) g Butter
200 (320) g Zucker
2 (3) EL Honig
3 (5) EL Sahne
100 (160) g Pinienkerne, gehackt
100 (160) g Mandelblättchen

Füllung:
1 (2) Päckchen Vanillepuddingpulver
500 (800) ml Milch
3 (5) EL Zucker
1 (2) Prise(n) Salz
250 (400) g Butter, weich

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Teig leicht durchkneten, auf dem Universalblech ausrollen, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

3 Für den Belag Butter, Zucker, Honig und Sahne aufkochen, gehackte Pinienkerne und Mandelblättchen untermischen. Mit den Fingerspitzen Vertiefungen in den Teig drücken und die etwas abgekühlte Masse auf den aufgegangenen Teig streichen. Kuchen nochmals 10 Minuten gehen lassen und goldgelb backen.

4 Aus Vanillepuddingpulver, Milch, Zucker und Salz einen Pudding zubereiten und abkühlen lassen. Butter cremig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren.

5 Den abgekühlten Kuchen quer durchschneiden. Den unteren Teil des Bienenstichs mit der Creme bestreichen, den oberen Teil auflegen und kurze Zeit kaltstellen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/automatisch
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: automatisch
Backzeit: 25–30 Minuten

Schoko-Kirsch-Muffins

für 12 Stück / Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten

Teig:
100 g Mokka- oder Zartbitterschokolade
100 g Butter
3 Eier
80 g Puderzucker
10 g Cappuccinopulver
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:
200 g Frischkäse
70 g Puderzucker
1 Ei
10 g Mehl
200 g Sauerkirschen (Glas), abgetropft

>> Tipp:

Lösen Sie dunkle oder helle Schokoladenglasur auf und verzieren Sie die Muffins damit. Beim Backen der doppelten Menge (90 cm-Backofen) verlängert sich die Backzeit nicht.

1 Schokolade schmelzen (Mikrowelle 450 Watt, 3 Minuten).

2 Butter cremig rühren, nacheinander abwechselnd Eier und Zucker zugeben, verrühren. Die etwas abgekühlte Schokolade, Cappuccinopulver und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

3 Für die Füllung Frischkäse, Puderzucker, Ei und Mehl miteinander verrühren.

4 Die Hälfte des Schokoteiges in die Muffinförmchen (Ø ca. 7 cm) verteilen, die Hälfte der Sauerkirschen darauf geben, dann die Frischkäsemasse. Restlichen Schokoteig und die übrigen Kirschen auf die Förmchen verteilen. Muffins backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Gebäck \ Muffins \ mit Obst
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 50 [53] (40) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Vorheizen: nein [nein] (ja)
Aufheizphase: normal
Crisp function: ein
Ebene: 2 [1] (2)
Backzeit: 45–55 [45–55] (40–45) Minuten

Roggenbrot

Zubereitungszeit: 105–120 Minuten

Zutaten

400 g Roggenmehl Type 1150
200 g Weizenmehl Type 405
2 1/2 TL Salz
2 TL Honig
150 g Sauerteig, flüssig
1 Würfel Hefe (42 g)
400 ml Wasser, lauwarm
2 EL Leinsamen
4 EL Sonnenblumenkerne

Zum Bestreichen:
Wasser

Zubereitung mit Automatikprogramm:

1 Weizenmehl, Roggenmehl und Salz mischen, Honig und Sauerteig zugeben.

2 Die in dem Wasser aufgelöste Hefe zugeben und den schweren Teig am besten in einer Küchenmaschine etwa 4 Minuten kneten.

3 Leinsamen und Sonnenblumenkerne unterkneten.

4 Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben. Die Oberfläche glätten, mit Wasser bestreichen und das Brot sofort in den Backofen geben.

Zubereitung mit Klimagaren:

1 Weizenmehl, Roggenmehl und Salz mischen, Honig und Sauerteig zugeben.

2 Die im Wasser aufgelöste Hefe zugeben und den schweren Teig am besten in einer Küchenmaschine etwa 4 Minuten kneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen" wählen.

3 Leinsamen und Sonnenblumenkerne unterkneten. Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben. Die Oberfläche glätten, mit Wasser bestreichen, den Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen" wählen.

4 Das Brot im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Die Backofentemperatur nach 15 Minuten reduzieren.

Einstellung Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm: Brot \ Roggenbrot
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer: ca. 97 Minuten

Einstellung Klimagaren:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 15 Minuten: 220 °C, danach: 200 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Beheizungsart: Ober-/Unterhitze
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten
Backzeit: 45–55 Minuten



Streuselkuchen

für 20 (90 cm: für 40) Stücke / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten

Teig:
1 (1 1/2) Würfel Hefe (42 g bzw. 63 g)
250 (500) ml Milch, lauwarm
500 (900) g Mehl
50 (100) g Zucker
1 (2) Prise Salz
50 (100) g Butter, flüssig
1 (2) Ei(er)

Füllung:
125 (250) g Butter, weich
125 (250) g Zucker
1 (2) Ei(er)
350 (700) g Quark
1 (2) EL Speisestärke
3 (6) EL Zitronensaft

Streusel:
350 (700) g Mehl
200 (400) g Zucker
1/2 (1) TL Zimt
200 (400) g Butter, flüssig

Zubereitung:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Teig leicht durchkneten und auf dem Universalblech ausrollen.

3 Butter mit Zucker und Ei cremig rühren. Quark, Speisestärke und Zitronensaft zufügen, unterrühren. Quarkmasse auf den Hefeteig streichen.

4 Mehl, Zucker und Zimt mischen. Leicht abgekühlte Butter zufügen. Alle Zutaten zu Streuseln verkneten. Streusel auf die Quarkfüllung streuen.

Mit Automatikprogramm:
Kuchen in den Backofen geben und Automatikprogramm starten.

Ohne Automatikprogramm:
Kuchen im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten gehen lassen, anschließend goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Streuselkuchen
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 51 [51] (70) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–190 [160–180] (160–180) °C
Aufheizphase: normal
Crisp function: ein
Ebene: 3 [2] (2)
Backzeit: 35–45 [35–45] (50–60) Minuten

Zuckerkuchen

für 8 Stücke / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten

Teig:
1/2 Würfel Hefe (21 g)
125 ml Milch, lauwarm
250 g Mehl
10 g Zucker
75 g Butter, flüssig
100 g Rosinen

Belag:
75 g Butter
125 g brauner Zucker

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss die Rosinen unterkneten, in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Teig kurz durchkneten, dann in einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) ausrollen, dabei einen kleinen Rand formen und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten gehen lassen.

3 Butter erhitzen, Zucker einrühren. In den Teig mit den Fingerkuppen Vertiefungen eindrücken. Die Butter-Zuckermischung auf der Teigoberfläche verteilen und sofort goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Zuckerkuchen
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 38 [38] (55) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [2] (1)
Backzeit: 35–40 Minuten

Schinken-Käse-Brötchen

für 8 Stück / Zubereitungszeit: 110–120 Minuten

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 ml Wasser, lauwarm
500 g Mehl
30 g Butter
1/2 TL Salz
100 g Kochschinken, klein gewürfelt
100 g würziger Käse, gerieben

Zum Bestreichen:
Wasser

1 Die Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Kochschinken und die Hälfte des Käses unter den Teig kneten.

3 Aus dem Teig 8 Brötchen formen und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

4 Brötchen mit Wasser bestreichen, die Oberseite in den restlichen Käse tauchen und goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 180–200 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 1 Minute
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Backzeit: 25–30 Minuten

>> Tipp:

Würzige Käsesorten sind z. B. Bergkäse, Emmentaler, Greyerzer und mittelalter Gouda.



Schokoladen-Nusskuchen

Zubereitungszeit: 70–85 Minuten

Zutaten

250 g Haselnüsse, gemahlen
200 g Butter
250 g dunkle Schokolade
190 g Zucker
3 EL Espresso
1 TL Bourbon-Vanille-Aroma
6 Eier
Frische Beeren

>> Tipp:

Bei 12 Förmchen reduzieren Sie die Menge auf die Hälfte, die Backzeit bleibt unverändert.

1 Butter und dunkle Schokolade schmelzen. Zucker, Espresso und Bourbon-Vanille-Aroma hinzufügen, auskühlen lassen.

2 Eier trennen. Die Eigelbe unter die Butter-Schokomasse rühren, das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

3 Den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) oder alternativ in 24 kleine gefettete Förmchen (100 ml) gießen und backen.

4 Mit frischen Beeren servieren.

5 Vor dem Servieren 12 Stunden kalt stellen.

Empfohlene Einstellung für Springform:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Schokoladen-Nusskuchen \ Ein großer
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 55 Minuten

Empfohlene Einstellung für Förmchen:
Betriebsart: Automatic
Programm: Kuchen \ Schokoladen-Nusskuchen \ Mehrere kleine
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 40 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150 °C
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [1] (1)
Backzeit: Springform: ca. 55 Minuten
Förmchen: ca. 45 Minuten

Sonntagsbrötchen

für 8 Stück / Zubereitungszeit: 100–115 Minuten

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 ml Milch, lauwarm
500 g Mehl
40 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Butter, weich
100 g Mandeln, gehackt

Zum Bestreichen:
Milch

Zum Bestreuen:
Hagelzucker

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Die gehackten Mandeln unter den Teig kneten, 8 Brötchen formen und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

3 Brötchen mit Milch bestreichen, die Oberseite in Hagelzucker tauchen und goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 150–170 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub
Backzeit: 35–40 Minuten

Schweizer Bauernbrot

für 1 Bauernbrot, ca. 750 g / Zubereitungszeit: ca. 180 Minuten

Zutaten

350 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl
1–1 1/2 TL Salz
25 g frische Hefe
300 ml Milch, lauwarm
etwas Mehl

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Weizenmehl, Roggenmehl und Salz zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Teig zudecken und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze 60 Minuten gehen lassen.

2 Teig leicht durchkneten und zu einem runden Brot formen, auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. Mit etwas Mehl bestäuben. Das Brot oben längs und quer ca. 1 cm tief einschneiden und nochmals 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Wird das Brot im Automatikprogramm gebacken, dieses 10 Minuten vor Ende der Gehphase starten.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Brot \ Schweizer Bauernbrot
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 50 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 200 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: 6 Minuten nach Start des Garvorgangs
2. Dampfstoß: nach weiteren 6 Minuten
3. Dampfstoß: nach weiteren 6 Minuten
Backzeit: 40–50 Minuten

>> Tipp:

Teig während des Formens mit Speckwürfeln, Nüssen usw. ergänzen. Anstelle von Bauernmehl, Dinkel- oder Halbweißmehl, verwenden.



Zopf

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten

Zutaten

1000 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
600 ml Milch, lauwarm
3 TL Salz
180 g Butter
1 Eigelb
1 EL Kaffeesahne

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig zudecken und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 60 Minuten gehen lassen.

2 Teig leicht durchkneten und zwei etwa 80 cm langen Rollen formen. Die Rollen mittig überkreuzen, die vier Enden nebeneinander legen und zu einem Zopf flechten.

3 Den Zopf auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen und bei Raumtemperatur zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Wird der Zopf im Automatikprogramm gebacken, muss dieses 10 Minuten vor Ende der Gehphase gestartet werden.

4 Mit Eigelb-Sahnemischung bepinseln und goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Brot \ Zopf
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer: ca. 60 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 190 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: 6 Minuten nach Einschub des Garguts
2. Dampfstoß: nach weiteren 6 Minuten
Backzeit: 50–60 [50–60] (60–70) Minuten

Speck- oder Kräuterstange

für 2 Stück / Zubereitungszeit: 80–110 Minuten

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)
250 ml Wasser, lauwarm
250 g Weizenmehl Type 405
250 g Weizenvollkornmehl
1 TL Zucker
2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
3 EL Öl
150 g Schinkenspeck, fein gewürfelt oder je 1 EL Petersilie, Dill und Schnittlauch, gehackt

Zum Bestreichen:
Milch

Zubereitung mit Automatikprogramm:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Schinkenspeck oder die Kräuter unterkneten.

3 Aus der Teigmenge zwei ca. 35 cm lange Stangen formen und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. Die Stangen schräg einschneiden, mit Milch bestreichen und sofort in den Backofen geben.

Zubereitung mit Klimagaren:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen" wählen.

2 Den Schinkenspeck oder die Kräuter unterkneten. Aus der Teigmenge zwei ca. 35 cm lange Stangen formen und auf ein Backblech/gelochts Gourmet-Backblech legen. Die Stangen schräg einschneiden, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen" wählen.

3 Die Stangen mit Milch bestreichen und anschließend im Backofen goldbraun backen.

Einstellung Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm: Brot \ Baguettes
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer: ca. 67 Minuten

Einstellung Klimagaren:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 190–200 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 1 Minute
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Backzeit: 20–30 Minuten

Spritzgebäck

für ca. 50 Stück / Zubereitungszeit: 35–40 Minuten

Zutaten

160 g Butter
50 g brauner Zucker
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Eiweiß
200 g Mehl

Bereiten Sie nicht mehr als die doppelte Teigmenge auf einmal zu, da das Gebäck sonst zu sehr auseinanderläuft.

1 Butter cremig rühren, braunen Zucker, Puderzucker, Vanillinzucker und Salz zufügen und rühren, bis eine weiche Masse entstanden ist. Mehl und zuletzt das Eiweiß unterrühren.

2 Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle (Größe 9 oder 11) geben. Rosetten oder Streifen auf Backbleche spritzen und goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung für 1 Backblech:
Betriebsart: Automatic
Programm: Gebäck \ Spritzgebäck \ 1 Backblech
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 22 [22] (24) Minuten

Empfohlene Einstellung für 2 Backbleche:
Betriebsart: Automatic
Programm: Gebäck \ Spritzgebäck \ 2 Backbleche
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 30 [30] (24) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 140–150 [140–150] (150–160) °C
Aufheizphase: normal
Crisp function: ein
Ebene (1 Blech): 2 [2] (1)
Ebene (2 Bleche): 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)
Backzeit: 20–30 [30–40] (20–25) Minuten



Vanillekipferl

für ca. 90 Stück / Zubereitungszeit: 100–120 Minuten

Zutaten

Teig:
280 g Mehl
210 g Butter
70 g Zucker
100 g Mandelkerne, gemahlen

Zum Wälzen:
etwa 70 g Vanillinzucker

1 Mehl, Butter, Mandeln und Zucker miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 30 Minuten kühlen.

2 Aus dem Teig kleine Portionen abteilen, zu einer Rolle und dann zu einem Hörnchen/Kipferl, formen.

3 Auf Backbleche legen und hellgelb backen.

4 Kipferl noch warm in Vanillinzucker wälzen.

Empfohlene Einstellung für 1 Backblech:
Betriebsart: Automatic
Programm: Gebäck \ Vanillekipferl \ 1 Backblech
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 22 [28] (22) Minuten

Empfohlene Einstellung für 2 Backbleche:
Betriebsart: Automatic
Programm: Gebäck \ Vanillekipferl \ 2 Backbleche
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 26 [30] (22) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 130–150 [130–150] (140–160) °C
Aufheizphase: normal
Ebene (1 Blech): 2 [2] (1)
Ebene (2 Bleche): 2 + 4 [1 + 2] (1 + 3)
Backzeit: 20–30 [25–35] (20–25) Minuten

Walnuss-Muffins

für 12 Stück / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten

100 g Rosinen
50 g Rum
150 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier
150 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g Walnusskerne, grob gehackt

1 Rosinen etwa 30 Minuten in Rum ziehen lassen.

2 Butter cremig rühren, nacheinander Zucker, Vanillinzucker und Eier zugeben. Das mit Backpulver vermischte Mehl und die Walnüsse unterrühren. Zuletzt die Rumrosinen unterheben.

3 Den Teig mit zwei Esslöffeln in die Muffinförmchen (Ø ca. 7 cm) verteilen, auf den Rost setzen und goldgelb backen.

>> Tipp:

Beim Backen der doppelten Menge (90 cm-Backofen) verlängert sich die Backzeit nicht.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Gebäck \ Muffins \ ohne Obst
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 40 [42] (37) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus [Ober-/Unterhitze] (Ober-/Unterhitze)
Temperatur: 130–150 [150–170] (150–170) °C
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [1] (2)
Backzeit: 35–45 [35–45] (35–40) Minuten

Weißbrot

Zubereitungszeit: 80–95 Minuten

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 ml Wasser, lauwarm
500 g Mehl
1 1/2 TL Salz
1 1/2 TL Zucker
20 g Butter, weich

Zum Bestreichen:
Wasser

Zubereitung mit Automatikprogramm:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Butter 4–5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

2 Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie zugedeckt 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

3 Den Teig leicht durchkneten, zu einem ca. 25 cm langen Brotlaib formen und auf ein Backblech legen. Das Brot an der Oberseite mit einem spitzen Messer mehrmals 1 cm tief schräg einschneiden und sofort in den Backofen geben.

Zubereitung mit Klimagaren:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Butter 4–5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig zu einer Kugel formen, in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

3 Teig leicht durchkneten, zu einem ca. 25 cm langen Brotlaib formen und auf ein Backblech legen. Das Brot an der Oberseite mehrmals 1 cm tief schräg einschneiden, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

4 Die Oberseite mit Wasser bestreichen und das Brot goldbraun backen.

Einstellung Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm: Brot \ Weißbrot
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer: ca. 72 Minuten

Einstellung Klimagaren:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 170–190 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort
nach Gargut-Einschub
Backzeit: 30–40 Minuten



Windbeutel

für 8 Stück / Zubereitungszeit: 50–60 Minuten

Zutaten

Teig:
200 ml Wasser
40 g Butter
1 Prise Salz
130 g Mehl
3 Eier
1 gestrichener TL Backpulver

Füllung:
350 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillinzucker
200 g Obst (z. B. Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen oder Mandarinen)

1 Wasser, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl zufügen und zu einem glatten Kloß verrühren. Sobald sich am Topfboden ein weißer Belag bildet, Teigkugel aus dem Topf in eine Schüssel geben.

2 So viele Eier einzeln unterrühren, bis sich aus dem Teig seidig glänzende Spitzen ziehen lassen. Zuletzt das Backpulver unterrühren.

3 Mit zwei Teelöffeln oder mit einem Spritzbeutel mandarinengroße Teighäufchen auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech setzen und sofort goldgelb backen.

4 Die noch heißen Windbeutel mit einer Schere waagerecht aufschneiden. Falls noch eine geringe feuchte Teigschicht sichtbar sein sollte, diese entfernen. Abgekühlt füllen.

5 Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Windbeutel mit Sahne und Obst füllen.

Empfohlene Einstellung:
Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm: Gebäck \ Windbeutel \ 1 Backblech
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 40 [40] (35) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren [Klimagaren] (Heißluft plus)
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)
Crisp function: aus [aus] (ein)
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße*: 1/automatisch
Wassermenge*: siehe Display
1. Dampfstoß*: automatisch
Backzeit: 25–35 [25–35] (35–40) Minuten

*nicht im 90 cm-Backofen

Zimt-Macadamiakranz

Zubereitungszeit: 115–125 Minuten

Zutaten

Teig:
1 Würfel Hefe (42 g)
100 ml Milch, lauwarm
500 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
Schale von 1 Zitrone, abgerieben
100 g Butter, weich
1 Ei
2 Eiweiß

Belag:
1 TL gemahlener Zimt
2 EL Zucker
100 g ungesalzene Macadamianüsse, gehackt
2 Eigelb

Zum Bestreichen:
Milch

>> Tipp:

Die ursprünglich aus Australien stammende Macadamianuss zählt zu den teuersten Nüssen der Welt. Die Königin der Nüsse ist reich an ungesättigten Fettsäuren. Ihrem hohen Fettgehalt verdankt sie ihren runden cremig-butterigen Geschmack.

1 Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz Zitronenschale, Butter, Ei und Eiweiß zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Teig leicht durchkneten und halbieren. Jede Hälfte zu 50–60 cm langen Strängen rollen, diese miteinander verdrehen und zu einem Kranz formen.

3 Kranz auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

4 Zimt, Zucker, gehackte Nüsse und Eigelbe vermischen. Den Kranz mit Milch bestreichen, die Nussmischung darauf verteilen und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze 15–20 Minuten gehen lassen. Goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 150–170 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Backzeit: 30–35 Minuten

Zwiebel-Fladenbrot

Zubereitungszeit: 105–110 Minuten

Zutaten

Teig:
1 Würfel Hefe (42 g)
200 ml Wasser, lauwarm
375 g Mehl
1 TL Salz
2 EL Öl

Belag:
2 kleine rote Zwiebeln
100 g würziger Käse
Thymian

Zum Beträufeln:
2 EL Öl

1 Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Teig leicht durchkneten und zu einem Fladen (Ø ca. 30 cm) ausrollen, auf ein Backblech legen und bei Raumtemperatur zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen.

3 Zwiebeln schälen und in schmale Spalten schneiden. Käse reiben.

4 Fladen mit den Zwiebeln belegen, mit Käse und Thymian bestreuen. Am Rand mit Öl beträufeln und goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 6 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Backzeit: 25–30 Minuten

>> Tipp:

Würzige Käsesorten sind z. B. Bergkäse, Emmentaler, Greyerzer oder mittelalter Gouda.



Fisch

Fisch for compliments
Fischmahlzeiten sind ein Balsam für Körper und Seele: Seefisch trägt mit einem reichen Gehalt an Jod, Vitaminen und hochwertigen Eiweißen sowie gesundheitsfördernden Omega-3-Fettsäuren zur körperlichen Fitness bei und verbessert auch Konzentrationsfähigkeit, Merkvermögen und Gemütsverfassung. Als kalorienarme Kost, vielseitig und raffiniert, erfahren Fischgerichte Komplimente von allen Seiten. Bei so viel Genuss freut es zu hören, dass die deutsche Gesellschaft für Ernährung zwei Fischmahlzeiten pro Woche empfiehlt.





Zubereitungstipps



Mengen
Ganze Fische: 250–300 g pro Person
Fischfilet: 200–250 g pro Person

Fisch „blau“
Einige Fischarten wie Forelle, Schleie, Aal oder Karpfen können „blau“ zubereitet werden. Die Haut dieser Fische enthält einen Farbstoff, der durch die Behandlung mit Säure (Essigwasser) den Blauton annimmt. Der Fisch muss sehr frisch sein und beim Säubern darf die Schleimschicht auf der Haut nicht verletzt werden (nicht schuppen), da an diesen Stellen keine Blaufärbung mehr entsteht. Fisch mit heißem Essigwasser übergießen, etwa 10 Minuten stehen lassen und dann den Rezeptangaben folgen. Fisch nur von innen salzen.

Säubern
Ganze Fische: Fisch ausnehmen, eventuell schuppen, unter fließendem Wasser reinigen und mit Küchenpapier trockentupfen.
Fischfilet: Filet unter fließendem Wasser reinigen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Säuern
Gereinigten Fisch oder Fischfilet mit Zitronensaft oder Essig beträufeln und etwa 10 Minuten bis zur Weiterverarbeitung ziehen lassen. Durch ein Beträufeln des rohen Fisches mit Zitronensaft oder Essig wird das Gewebe gefestigt. Dadurch zerfällt der Fisch während des Garvorgangs nicht so leicht. Das Säuern beeinflusst nicht den arttypischen Fischgeschmack.

Salzen
Fisch erst kurz vor dem Weiterverarbeiten salzen oder mit Kräutern und Gewürzen bestreuen. Fisch nie salzen und lange stehen lassen. Salz entzieht dem Fisch Flüssigkeit und damit auch wertvolle Mineralstoffe. Flüssigkeitsentzug führt beim Garen zum Austrocknen.

Zubereitungstipps

Garen
Ganze Fische sind gar, wenn die Pupillen weiß sind und sich die Rückenflosse leicht herauszupfen lässt.

Gebratener, gedünsteter und gegrillter Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch leicht von den Gräten lösen lässt.

Wird Fischfilet in einer gebundenen Soße gegart, diese mit etwas geringerer Flüssigkeitszugabe zubereiten, da der Fisch während des Garens Flüssigkeit abgibt.

Hinweise zu den Automatikprogrammen und der Verwendung eines Speisenthermometers*

Wenn Sie beim Garen von Fisch ein Speisenthermometer verwenden, achten Sie darauf, das eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C erreicht wird.

Die Metallspitze des Speisenthermometers muss komplett und mittig im dicksten Fischstück stecken, so dass das Ende schräg nach oben zeigt. Für die Zubereitung mit Speisenthermometer eignen sich größere, dickere Fische.

Würzen Sie den Fisch nach Belieben und belegen Sie ihn mit Butterflocken, bevor Sie ihn in den Backofen geben.

Wenn Sie mehrere Fische oder Fischstücke gleichzeitig garen möchten, wählen Sie möglichst gleich große Fische. Das Speisenthermometer stecken Sie in den dicksten Fisch.

Sie können den Fisch auch in Alu-Folie, im Bratbeutel/-schlauch oder mit Salzkruste garen. Stechen Sie mit dem Speisenthermometer einfach durch die Hülle hindurch.

Bei der Verwendung des Speisenthermometers erhalten Sie erst eine ungefähre Zeitangabe, die im Verlauf des Garvorgangs optimiert wird.

* Je nach Modell verfügt Ihr Backofen über ein Speisenthermometer.

Fischfilet Wiener Art

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 60–70 Minuten

Zutaten

600 g Seelachsfilet
Saft von 1 Zitrone
125 g Crème fraîche
50 g eingelegte Gurken
10 g Kapern
30 g durchwachsener Speck
1 EL Senf
1 TL Parmesan, gerieben

1 Die Filets waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Ein Filet in eine gefettete Auflaufform (20 x 20 cm) legen und mit der Hälfte der Crème fraîche bestreichen.

2 Die Gurken und Kapern mit Wasser abspülen. Gurken und Speck klein würfeln und mit gehackten Kapern vermengen.

3 Ein Drittel des Gurken-Gemisches auf dem Fischfilet verteilen. Ein zweites Fischfilet darauflegen. Dieses mit Senf bestreichen und ein weiteres Drittel des Gurken-Gemisches darauf verteilen.

4 Das letzte Fischfilet daraufllegen. Mit der restlichen Crème fraîche bestreichen und das restlichen Gurken-Gemisches darauf verteilen. Mit Parmesan bestreuen und garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Garzeit: 30–35 Minuten



Dorade Verduras

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

Zutaten

4 küchenfertige Doraden (à ca. 400 g)
800 g kleine Kartoffeln (Drillinge)
2 rote Paprikaschoten
2 grüne Zucchini
2 gelbe Zucchini
4 Schalotten
3 Knoblauchzehen
400 g Schafskäse
Saft von 1 Zitrone
Salz
Zitronenpfeffer
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
10 EL Olivenöl

1 Die Kartoffeln ungeschält etwa 10 Minuten vorgaren.

2 Paprikaschoten halbieren, von den Rippen und Kernen befreien und in grobe Stücke schneiden. Zucchini in Scheiben und die geschälten Schalotten in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Den Schafskäse in Würfel schneiden.

3 Fisch waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und in den großen Gourmet-Bräter oder auf das Universalblech legen.

4 Vorgegarte Kartoffeln, Gemüse und Kräuter mischen und mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Die Gemüsemischung um den Fisch verteilen und den Schafskäse über das Gemüse streuen.

5 Öl mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Fisch, Kartoffeln und Gemüse mit dem Würzöl beträufeln und im Backofen garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Garzeit: 30–40 Minuten

>> Tipp:

Drillinge sind kleine Kartoffeln mit einem Durchmesser von 25–40 mm. Es ist üblich, sie mit Schale zu kochen und zu verzehren.

Seebrasse delicioso

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 60–70 Minuten

Zutaten

750 g Seebrasse
3 Zwiebeln
40 g Butter
500 g Tomaten
Saft von 1/2 Zitrone
Salz
Pfeffer
100 ml Milch
10 g Paniermehl
2 EL Petersilie, gehackt

1 Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und in der Hälfte der Butter andünsten. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Das Fischfilet waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Zwiebeln in eine gefettete Auflaufform (Ø 26 cm) legen. Die Tomaten darauf schichten und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Das Filet darauflegen. Die restliche Butter zerlassen und zusammen mit der Milch über das Filet geben. Mit Paniermehl bestreuen und garen. Nach dem Garen mit gehackter Petersilie bestreuen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Garzeit: 30–40 Minuten

>> Tipp:

Sie können die Seebrasse in diesem Rezept auch mit Seelachsfilet ersetzen.

Forellen mit Champignonfüllung

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 60–70 Minuten

Zutaten

4 Forellen
(à 250 g, küchenfertig)
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g frische Champignons
25 g Petersilie
50 g Butter

1 Die Forellen waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und innen und außen salzen und pfeffern.

2 Zwiebel, Knoblauch, Pilze und Petersilie fein hacken und vermischen.

3 Die Forellen mit der Mischung füllen. Nebeneinander in den großen Gourmet-Bräter oder auf das Universalblech legen. Mit Butterflöckchen belegen und garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Garzeit: 30–40 Minuten



Seebarbe en papillote

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten

6 kleine Seebarben
(à 150–200 g)
5 Weißbrotscheiben
250 ml Milch
2 EL Petersilie, gehackt
4 EL Sardellenbutter
Salz
Pfeffer
3 EL Olivenöl

1 Die Seebarben waschen.

2 Für die Füllung die Weißbrotscheiben in Milch tränken. Mit einer Gabel zerdrücken und mit Petersilie und Sardellenbutter vermengen.

3 Die Fische salzen und pfeffern, mit der Mischung füllen, mit Olivenöl beträufeln und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

4 Pergamentpapier mit Öl bestreichen, die Seebarben darauflegen und das Papier schließen. Die Päckchen auf das Backblech legen und in den Backofen geben.

>> Tipp:

„Seebarbe en papillote" bedeutet, dass der Fisch in Pergamentpapier gegart wird.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Fisch \ Seebarbe en papillote \ 4–6 Fische
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 25 [32] (21) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 190–210 [190–210] (160–180) °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit: 25–30 [30–35] (15–20) Minuten

Seehecht in grüner Soße

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 50–60 Minuten

Zutaten

4 Seehecht-Steaks (à 250 g)
250 g Venusmuscheln
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
1 TL Mehl
250 ml Fischfond
25 g Petersilie
Salz

1 Knoblauchzehen klein schneiden und mit dem Olivenöl in einer Pfanne andünsten.

2 Den Fisch auf das Universalblech legen. Venusmuscheln, Öl und Knoblauch darauf verteilen und salzen. Mit Mehl bestäuben, mit warmem Fischfond begießen und der gehackten Petersilie bestreuen.

>> Tipp:

Seehechtfilet in grüner Soße – Merluza en salsa verde – ist ein typisches Rezept der baskischen Küche.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Fisch \ Seehechtfilet in grüner Soße
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: normal
Ebene: 3 [2] (1)
Garzeit: 15–20 [15–20] (25–30) Minuten

Gefüllte Lachsforelle

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

Zutaten

2 Lachsforellen (à 600–700 g)
Saft von 1 Zitrone
Salz
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
50 g kleine Kapern
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
2 Scheiben Toastbrot
Chilipulver
Pfeffer

1 Lachsforellen waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und innen und außen salzen.

2 Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Toastbrot ebenfalls fein würfeln. Kapern, Eigelb, Schalotten, Knoblauch, Öl und Brot vermischen und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

3 Die Lachsforellen mit dieser Masse füllen und die Öffnung mit kleinen Holzspießen verschließen.

4 Lachsforellen auf ein Universalblech legen und im Backofen garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Garzeit: 30–40 Minuten



Stockfisch-Brandade

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 40–50 Min. / 24 Std. wässern

Zutaten

1000 g Stockfisch
250 ml Milch
600–700 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

1 Den Stockfisch bei mehrmaligem Wasserwechsel ca. 24 Stunden wässern. In große Stücke schneiden und 8 Minuten in einem Topf mit Wasser köcheln lassen. Den Fisch entnehmen, abtropfen und leicht abkühlen lassen. Haut und Gräten entfernen.

2 In einem flachen Topf 200 ml Olivenöl erhitzen. Den Fisch dazugeben und bei kleiner Einstellung mit einem Holzlöffel solange rühren, bis die Masse fein und gut vermengt ist.

3 Den Topf von der Kochzone nehmen und langsam, unter ständigem Rühren abwechselnd 400–500 ml Olivenöl und 250 ml kochende Milch untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung soll schön weich sein.

4 Die Mischung (Brandade) in eine feuerfeste Form geben und in den Backofen geben.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Fisch \ Stockfisch-Brandade
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 10 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Grill
Temperatur: 220 [220] (210–230) °C
Ebene: 4 [2] (2)
Garzeit: 8–12 [10–15] (8–10) Minuten

Wirsing-Lachs-Gratin

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 75–85 Minuten

Zutaten

600 g Lachsfilet
1 kleiner Wirsing (ca. 600 g)
20 g Butter, weich
500 g Kartoffeln
Pfeffer
Salz
300 g Kräuter-Crème fraîche
2–3 TL Meerrettich
80 g Bergkäse, gerieben
80 g Weißbrot

1 Wirsing putzen, vierteln, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Wirsing dazugeben und unter gelegentlichem Wenden etwa 15 Minuten leicht bräunen.

2 Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und 5 Minuten vorgaren.

3 Lachs waschen, trockentupfen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen. Kräuter-Crème fraîche, Meerrettich und Käse mischen.

4 Den Wirsing und die Kartoffeln vermengen, in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) geben und die Lachsstreifen darauf verteilen. Das Weißbrot würfeln und unter die Crème fraîche heben. Diese Brot-Käse-Mischung über dem Auflauf verteilen und garen.

Empfohlene Einstellungen:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
3. Dampfstoß: auslösen nach 25 Minuten
Garzeit: 30–40 Minuten

Zander im Kräuterbett

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 45–55 Minuten

Zutaten

800 g Zanderfilet
Saft von 1 Zitrone
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill
1 Bund Zitronenmelisse
Salz
50 g Butter

1 Die Filets waschen, trockentupfen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Kräuter waschen, fein hacken und vermischt in eine flache gefettete Auflaufform geben.

2 Die Zanderfilets salzen und dachziegelartig auf das Kräuterbett legen. Den restlichen Zitronensaft darüber träufeln, mit Butterflöckchen belegen und garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Garzeit: 30–40 Minuten

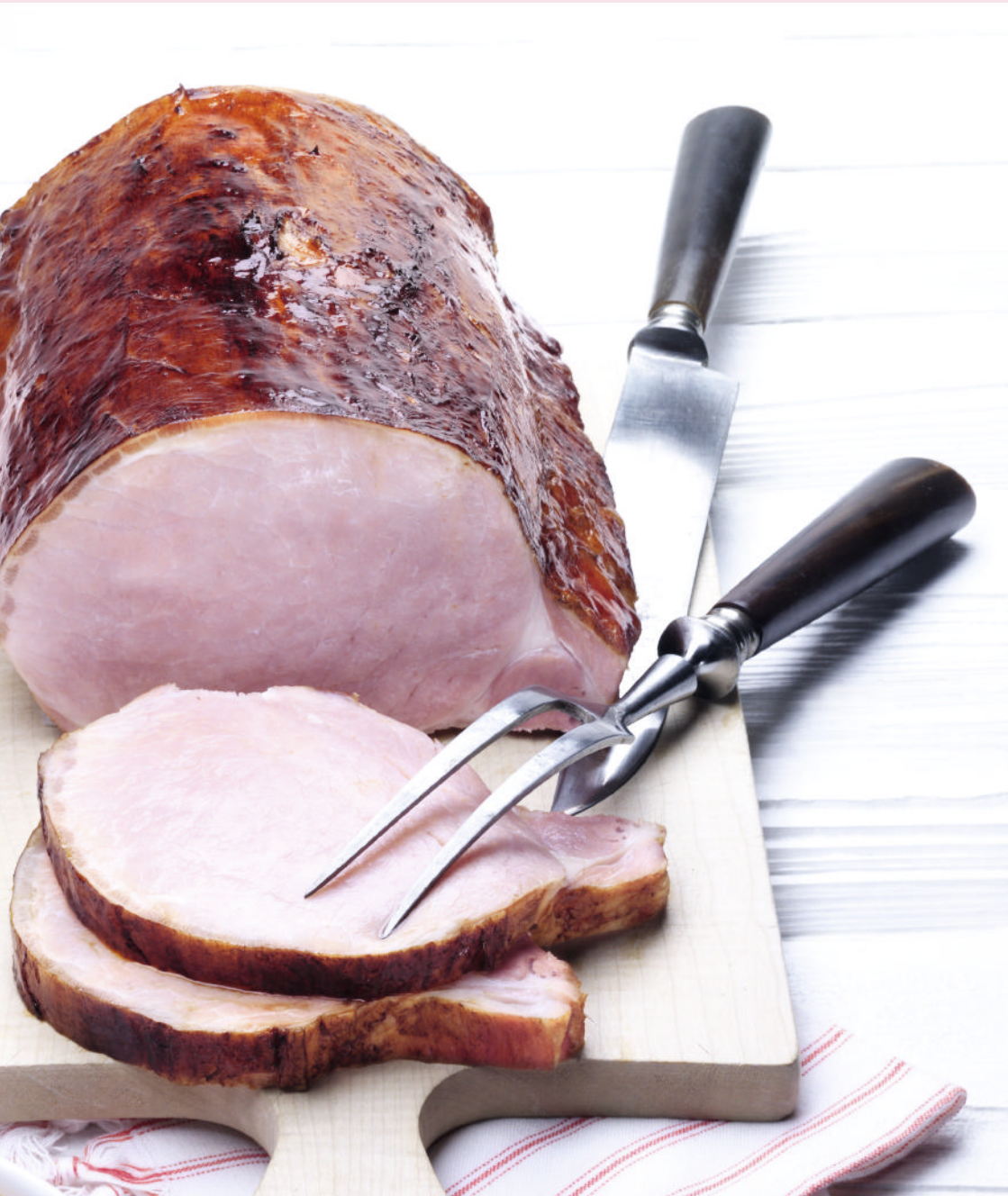


Fleisch und Geflügel

Schwein muss man haben

Wer gelegentlich Schwein, Rind, Lamm, Wild & Co. auf seinem Speiseplan stehen hat, der lebt gesund, abwechslungs- und genussreich. Geflügelgerichte sind besonders empfehlenswert für unser Wohlbefinden. Fleisch ist unendlich vielseitig zuzubereiten, nimmt mit den verschiedensten Gewürzen, Soßen und Beilagen immer wieder neue Geschmacksrichtungen an und verbindet mit dieser Wandelbarkeit – mal exotisch, mal gut bürgerlich – sogar Kulturen.





Zubereitungstipps Fleisch

Hinweise zu den Automatikprogrammen

Bratenstücke mit einem Gewicht unter 1000 g eignen sich nicht zur Zubereitung im Automatikprogramm, da sie zu leicht austrocknen.

Die Automatikprogramme sind optimal auf den Miele-Gourmet-Bräter abgestimmt, bei Verwendung von Glas-, Keramik- oder Edelstahlbrätern kann die anzugießende Flüssigkeitsmenge nach Bedarf reduziert werden.

Die Fleischsorten werden im Bräter mit oder ohne Deckel oder auf dem Universalblech zubereitet. Einen Hinweis dazu erhalten Sie bei Auswahl des Programms.

Bei einigen Programmen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden und gegebenenfalls der Bräterdeckel entfernt werden. Ein entsprechender Hinweis erscheint im Display.

Vor dem Garen entfernen Sie Fett, Haut und Sehnen. Würzen Sie das Fleisch nach Belieben und belegen Sie es mit Butterflocken oder bei Wild mit Speckscheiben. Wild wird besonders zart, wenn Sie es über Nacht in Beize (z. B. Buttermilch) legen, bevor Sie es garen.

Hinweise zur Verwendung des Speisenthermometers*

Wenn Sie den Hinweis erhalten, das Speisenthermometer zu verwenden, darauf achten, dass die Metallspitze komplett mittig im dicksten Stück des Fleisches steckt und der Griff möglichst schräg nach oben zeigt.

Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen möchten, wählen Sie möglichst Fleischstücke mit gleicher Höhe. Bei Verwendung des Speisenthermometers stecken Sie es in das höchste Stück Fleisch.

Bei der Verwendung des Speisenthermometers erhalten Sie erst eine ungefähre Zeitangabe, die im Verlauf des Garvorgangs optimiert wird.

* Je nach Modell verfügt Ihr Backofen über ein Speisenthermometer.

Zubereitungstipps Geflügel

Hinweise zu den Automatikprogrammen

Geflügel mit einem Gewicht unter 900 g Gewicht eignet sich nicht zur Zubereitung im Automatikprogramm, da es zu leicht austrocknet.

Die Automatikprogramme sind optimal auf den Miele-Gourmet-Bräter abgestimmt, bei Verwendung von Glas-, Keramik- oder Edelstahlbrätern kann die anzugießende Flüssigkeitsmenge nach Bedarf reduziert werden.

Würzen Sie das Geflügel nach Belieben und bepinseln Sie es mit Öl, bevor Sie es in den Backofen geben.

Geben Sie das Geflügel immer mit der Brustseite nach oben in den Backofen. Bei einigen Programmen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden und gegebenenfalls der Bräterdeckel entfernt werden. Ein entsprechender Hinweis erscheint im Display.

Hinweise zur Verwendung des Speisenthermometers*

Stecken Sie das Speisenthermometer bei Geflügel tief in den vorderen, dicksten Bereich der Brust. Achten Sie darauf, dass die Metallspitze komplett mittig im dicksten Stück steckt und der Griff möglichst schräg nach oben zeigt.

Wenn Sie mehrere Hähnchen gleichzeitig garen möchten, wählen Sie möglichst gleich große Hähnchen. Das Speisenthermometer stecken Sie in das größte Hähnchen.

Bei der Verwendung des Speisenthermometers erhalten Sie erst eine ungefähre Zeitangabe, die im Verlauf des Garvorgangs optimiert wird.

* Je nach Modell verfügt Ihr Backofen über ein Speisenthermometer.

Ente à l'orange

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 100–120 Minuten

Zutaten

1 Ente (zwischen 1200 und 1600 g)
4 Orangen
2 EL Öl
Saft von 1 Zitrone
3 Stück Würfelzucker
2 EL Essig
Salz
Pfeffer

1 3 Orangen in feine Scheiben schneiden und nebeneinander in eine Glasoder Keramikform legen. Die Ente salzen, pfeffern, mit Öl bestreichen und auf die Orangenscheiben legen.

2 Die Zitrone und die Orange auspressen. Essig und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, mit dem Zitronen- und Orangensaft ablöschen.

3 Die Soße über die Ente gießen und in den Backofen schieben. Bei Verwendung des Miele Gourmet- Bräters: Geben Sie 200 ml Wasser mit in den Bräter.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Geflügel \ Ente à l'orange
Speisenthermometer: ja
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 100 [100] (95) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 20 Minuten: 200 °C, danach 160 °C [20 Minuten: 200 °C, danach 160 °C] (150–170 °C)
Kerntemperatur: 93 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit: 90–110 [90–110] (90–100) Minuten



Beef Wellington (Australien)

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten

Zutaten

1000 g Rinderfilet
Öl
Salz, frisch gemahlen
Pfeffer, frisch gemahlen
60 g Butter
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
300 g Champignons
80 g Leberpastete vom Huhn
65 g Semmelbrösel
2 EL frische Thymianblätter
300 g Blätterteig
1 Eigelb

1 Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Den Thymian fein hacken.

2 Rinderfilet zusammenrollen und mit einem Bindfaden so zusammenbinden, dass es an allen Stellen gleich dick ist. Mit Öl bestreichen, mit Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne von allen Seiten braun anbraten. Im Kühlschrank kalt stellen, danach das Band entfernen.

3 Butter in der Pfanne schmelzen, Schalotten, Knoblauch und Champignons darin andünsten, bis diese glasig sind und sich die Flüssigkeit verflüchtigt hat. Leberpastete einrühren und auskühlen lassen.

4 Semmelbrösel und Thymian unter die Champignonmischung mischen und in mit einem Mixer fein hacken.

5 Den Blätterteig ausrollen, so dass er das Rinderfilet vollständig umfüllt und noch genug Teig übersteht um die Hülle zu verschließen. Den Blätterteig mit der Champignonmasse bestreichen.

6 Das Rinderfilet auf den Blätterteig setzen, die Seiten hochklappen und die Ränder mit verquirltem Eigelb verschließen. Mit der Verschlusskante nach unten auf das Backblech setzen.

7 Rinderfilet mit Eigelb bestreichen und im Kühlschrank kalt stellen, bis der Backofen vorgeheizt ist.

8 Vor dem Aufschneiden und Servieren 10 Minuten ruhen lassen. Dann Speisenthermometer entfernen, in Scheiben schneiden und servieren.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Fleisch / Rind / Beef Wellington
Speisenthermometer: ja
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer: ca. 60 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 15 Minuten: 200 °C, danach: 180 °C
Vorheizen: ja
Speisenthermometer: ja
Kerntemperatur: 55–75 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort nach Einschub des Garguts
2. Dampfstoß: nach weiteren 15 Minuten
Garzeit: ca. 60 Minuten



Beef Wellington (Großbritannien)

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten

Zutaten

1000 g Rinderfilet
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
15 ml Öl
30 g Butter
2 Schalotten
250 g Champignons
1 großer Zweig Thymian
100 ml extra trockener Wermut oder trockener Weißwein
150 g feine Leberpastete
15 g frische Petersilie
12 Scheiben Frühstücksspeck, nicht geräuchert
500 g Blätterteig
1 Ei

1 Das Rinderfilet mit Pfeffer würzen, von allen Seiten mit Öl bestreichen und für 15 Minuten auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Anschließend das Fleisch zum Auskühlen beiseite stellen.

2 Schalotten schälen und fein hacken. Champignons säubern und fein hacken.

3 Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotten für 3–4 Minuten darin anbraten, bis diese weich werden. Champignons und Thymian hinzufügen und weitere 5–6 Minuten garen. Den Wein hinzugießen und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Die Masse auskühlen lassen, den Thymian entfernen und Leberpastete und Petersilie unterrühren. Nach Geschmack würzen und komplett abkühlen lassen.

4 Zwei große Stücke Frischhaltefolie etwas überlappend auf die Arbeitsplatte legen. Den Frühstücksspeck in zwei Reihen auslegen, leicht überlappend in zwei Lagen darauflegen. Die Hälfte der Champignonmischung darauf verteilen. Das Rinderfilet darauf legen und die übrige Champignonmischung darauf verteilen. Mithilfe der Frischhaltefolie den Frühstücksspeck um das Rinderfilet wickeln, so dass eine straff gewickelte Rolle entsteht. Diese bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank lagern.

5 Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Blätterteig zu einem 0,5 cm dicken und ein Quadrat mit 28 x 28 cm ausrollen. Die Frischaltefolie vom Rinderfilet entfernen und das Filet in die Mitte des Quadrates legen. Die Ränder des Blätterteiges mit verquirltem Ei bestreichen und über dem Rinderfilet zusammenfalten.

6 Rinderfilet mit der Verschlussseite des Blätterteiges nach unten auf das Backblech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Blätterteigresten dekorieren. Das Rinderfilet für mindestens 30 Minuten (ggf. über Nacht) kalt stellen.

7 Das Speisenthermometer in die Mitte stecken.

8 Nach dem Ende der Garzeit das Rinderfilet weitere 15 Minuten ruhen lassen, erst dann aufschneiden und servieren.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Fleisch / Rind / Beef Wellington
Speisenthermometer: ja
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer: ca. 60 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 15 Minuten: 200 °C, danach: 180 °C
Vorheizen: ja
Speisenthermometer: ja
Kerntemperatur: 55–75 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort nach Einschub des Garguts
2. Dampfstoß: nach weiteren 15 Minuten
Garzeit: ca. 60 Minuten



Gefülltes Schweinefilet

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

Zutaten

4 Schweinefilets (à 300 g)
Salz
Pfeffer
20 Basilikumblätter
250 g Pesto rosso
30 g Parmesan, frisch gerieben
12 Scheiben Parmaschinken
40 g Butter
250 ml Sahne
250 ml Fleischbrühe

1 Die Schweinefilets der Länge nach auf-, aber nicht durchschneiden. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und entlang des Schnittes mit Basilikumblättern belegen.

2 Das Pesto rosso darauf verteilen und mit Parmesan bestreuen. Die Filets zusammenklappen und mit Parmaschinken umwickeln. Filets in den Gourmet-Bräter legen, Butterflöckchen darauf verteilen und in den Backofen geben.

3 Nach 15 Minuten Garzeit mit Sahne und Fleischbrühe angießen, die Temperatur auf 140 °C reduzieren und den letzten Dampfstoß auslösen. Die Soße eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 15 Minuten: 170–190 °C, danach: 140 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: 5 Minuten nach Start des Garvorgangs
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten
3. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten
Garzeit: 35–45 Minuten

>> Tipps & mehr

Pesto rosso zubereiten:
Dafür 200 g eingelegte, getrocknete Tomaten und eine Knoblauchzehe klein schneiden.
Mit 50 ml Olivenöl, 1 TL Zucker, 2 EL Paniermehl pürieren. Das Pesto mit etwas Oregano und Sambal Oelek abschmecken.



Hackbraten

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 95–100 Minuten

Zutaten

500 g Hackfleisch
70 g Paniermehl
200 ml Milch
1 Ei
1 kleine Zwiebel, gehackt
1 EL scharfer Senf (Dijonsenf)
1 TL gekörnte Brühe
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
140 g Schinkenspeck in Scheiben
500 ml Brühe

1 Paniermehl und Milch mischen, einige Minuten quellen lassen.

2 Diese Mischung mit Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Senf und gekörnter Brühe vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Masse zu einem Laib formen, mit Schinkenspeck umwickeln und in eine eingefettete Auflaufform legen. 100 ml Brühe in die Form gießen.

Mit Automatikprogramm:
Gießen Sie entsprechend der Hinweise im Display Flüssigkeit an.

Ohne Automatikprogramm:
Hackbraten nach der Hälfte der Zeit mit dem Rest der Brühe übergießen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Fleisch \ Schwein \ Hackbraten
Speisenthermometer: ja
gem. Hinweisen im Display: Flüssigkeit angießen
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 75 [75] (65) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 200–220 [200–220] (180–200) °C
Kerntemperatur: 83 [83] (80) °C
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit 1: 20 [20] (25) Minuten, anschließend Flüssigkeit angießen
Garzeit 2: 50–60 [50–60] (40–45) Minuten

>> Tipp:

Dieses Rezept für Hackbraten stammt ursprünglich aus Norwegen.

Kasseler mit Zuckerkruste

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 85–105 Minuten

Zutaten

1000 g Kasseler
20 g Butter, weich
40 g brauner Zucker
2 Möhren
1 dünne Stange Porree
150 g Sellerie
1 Zwiebel
5 Lorbeerblätter
6 Nelken
10 Wacholderbeeren, angedrückt
125 ml Rotwein
250 ml Wasser

1 Das Kasseler an der Oberseite rautenförmig 2–3 mm tief einschneiden und mit Butter und Zucker einreiben.

2 Möhren, Porree, Sellerie und die Zwiebel in Würfel (1 cm) schneiden, mit Gewürzen mischen und mittig auf ein Universalblech geben. Das Bratenstück daraufsetzen, Rotwein und Wasser angießen und im Backofen garen. Sollte das Gemüse trocken kochen, etwas Wasser angießen.

3 Den Bratenfond passieren, eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden und zu dem in Scheiben geschnittenen Fleisch servieren.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 150–170 °C
Kerntemperatur: 70 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 30 Minuten
3. Dampfstoß: auslösen nach 55 Minuten
Garzeit: 70–90 Minuten

Geschmorte Rinderrouladen

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 155–165 Minuten

Zutaten

4 Rinderrouladen
(ca. 160–200 g)
Salz
Pfeffer
4 TL mittelscharfer Senf
8 Scheiben fetter Speck
8 Gewürzgurken (Cornichons)
2 Möhren
1 dünne Stange Porree
150 g Sellerie
1 Zwiebel
Öl
1 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 Lorbeerblätter
1 Knoblauchzehe
1000 ml Rinderbrühe
100 ml Sahne

1 Die Rouladen nebeneinander ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Senf bestreichen und mit jeweils 2 Scheiben Speck und in Stifte geschnittenen Gewürzgurken belegen. Die Rouladen einrollen und mit Rouladennadeln oder Küchengarn zusammenhalten. Möhren, Porree, Sellerie und die Zwiebel in Würfel (1 cm) schneiden.

2 Öl im Gourmet-Bräter erhitzen und die Rouladen rundherum kräftig anbraten. Rouladen herausnehmen und das Gemüse anrösten. Das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen. Den Rotwein fast vollständig reduzieren lassen und so fortfahren, bis er aufgebraucht ist.

3 Kräuter, Gewürze und Knoblauch zusammen mit der Brühe zum Gemüse geben. Die Rouladen wieder in den Bräter legen und zugedeckt im Backofen 60 Minuten garen.

4 Nach 60 Minuten den Deckel entfernen und den ersten Dampfstoß auslösen. Offen zu Ende garen.

5 Rouladen aus dem Fond nehmen und Rouladennadeln oder Küchengarn entfernen. Den Fond passieren, die Sahne zugeben und die Soße eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 140 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: 60 Minuten nach Start des Garvorgangs
2. Dampfstoß: nach weiteren 20 Minuten
3. Dampfstoß: nach weiteren 20 Minuten
Garzeit: 120 Minuten



Geschmorter Kalbstafelspitz

für 8 Portionen / Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

Zutaten

1500 g Kalbstafelspitz
2 Möhren
1 dünne Stange Porree
150 g Sellerie
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
4 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
Salz
Pfeffer
500 ml Weißwein
100 g Crème fraîche
250 ml Fleischbrühe oder Wasser

1 Möhren, Porree, Sellerie und die Zwiebel in Würfel (1 cm) schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch, den Kräutern und den Gewürzen in den Gourmet-Bräter geben.

2 Kalbstafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen, auf das Gemüse legen und garen.

3 Nach 20 Minuten mit dem Weißwein ablöschen, die Backofentemperatur reduzieren und das Fleisch zu Ende garen. Falls das Gemüse trocken kocht, etwas Wasser angießen.

4 Den Bratenfond passieren, mit Crème fraîche und Brühe auffüllen, eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 130–150 °C
Kerntemperatur: 75 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 10 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 30 Minuten
3. Dampfstoß: auslösen nach 1 Stunde
Garzeit: 90–100 Minuten

Knoblauchkaninchen

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 130 Minuten

Zutaten

1 Kaninchen
Salz
Pfeffer
4 Stangen Staudensellerie
2 Zwiebeln
2 Tomaten
4 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
125 ml Weißwein
750 ml Geflügelbrühe
3 Zweige Thymian
4 Lorbeerblätter
100 g schwarze Oliven, in Scheiben

>> Tipp:

Das Rezept „Knoblauchkaninchen" stammt aus der spanischen Küche. Dazu passen Fladenbrot und frischer Salat.

1 Kaninchen in 6 Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Staudensellerie, Zwiebeln und Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden.

2 Das Fleisch im Gourmet-Bräter in Olivenöl rundherum anbraten. Tomaten, Staudensellerie, Zwiebeln und Knoblauch zugeben.

Mit Automatikprogramm:
Automatikprogramm starten und alles weiterschmoren lassen bis der Backofen vorgeheizt ist. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelbrühe, Thymian, Lorbeerblätter und die in Scheiben geschnittenen Oliven zugeben. Den Bräter mit Deckel in den Backofen geben.

Mit Klimagaren:
Alles ca. 5 Minuten schmoren lassen. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelbrühe, Thymian, Lorbeerblätter und die in Scheiben geschnittenen Oliven zugeben und ohne Deckel im Backofen garen.

3 Die Fleischstücke entnehmen, Soße passieren und etwas einkochen lassen, eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Einstellung Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm: Wild \ Kaninchen
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 77 [77] (110) Minuten

Einstellung Klimagaren
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 130–150 °C
Kerntemperatur: 80 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 10 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 30 Minuten
Garzeit: 70–80 Minuten

Hähnchenbrust fruchtig-scharf

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

Zutaten

800 g Hähnchenbrustfilet
400 g Pflaumen, entsteint
40 g frischer Ingwer
1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln
Salz
Pfeffer
3 EL Öl
40 g Butter
100 ml Weißwein
100 ml Orangensaft
100 ml Geflügelbrühe
1 TL Honig
50 ml Sahne

1 Ingwer schälen und fein reiben. Die Frühlingszwiebeln in 2 cm große Stücke schneiden.

2 Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl im Gourmet-Bräter scharf anbraten. Butter zu der Hähnchenbrust in den Bräter geben und Frühlingszwiebeln und Ingwer kurz anschwitzen.

3 Mit Weißwein, Orangensaft und Geflügelbrühe ablöschen. Pflaumen und Honig dazugeben, die Hähnchenbrust mit Sahne beträufeln und im Backofen garen. Die Soße eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 150–170 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/automatisch
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: automatisch
Garzeit: 35–45 Minuten



Lammkarree mit Senfkruste und Gemüse

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten

2 TL Rosmarin
2 Knoblauchzehen, gehackt
30 g Öl
80 g Dijonsenf
2 TL Kreuzkümmel
1 TL Honig
Pfeffer, frisch gemahlen
1/4 TL Salz
2 Lammkarrees
(mit jeweils 8 Koteletts)
2 Möhren
1 Süßkartoffel
4 Frühkartoffeln
2 kleine Rote Bete
2 Zwiebeln
2 EL Öl
Salz
Pfeffer

1 Rosmarin, Knoblauch, Dijonsenf, Senf, Kreuzkümmel, Honig, Salz und Pfeffer vermischen und über die Lammkarrees streichen. Das Fleisch auf Rost oder Grill- & Bratblech und Universalblech setzen und einschieben.

2 Möhren und Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln waschen und halbieren. Zwiebeln und Rote Bete schälen und in Spalten schneiden.

3 Das Gemüse mit Öl vermengen, auf ein weiteres Backblech geben und mit Salz würzen. Das Backblech mit dem Gemüse unter dem Fleisch einschieben.

4 Die Lammkarrees nach dem Garen in Alu-Folie wickeln, etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden und mit dem Gemüse servieren.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Fleisch \ Lamm \ Lammkarree mit Gemüse
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 24 Minuten

Alternative Einstellung:
Garschritt 1: Lammkarree und Gemüse
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 10 Minuten: 220 °C, danach 5–10 Minuten: 180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: Lammkarree: 3
Gemüse: 1
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort
nach Erreichen der Temperatur
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten
Garzeit 1: 15–20 Minuten
Lammkarree herausnehmen
Garschritt 2: Gemüse
Betriebsart: Umluftgrill
Temperatur: 190 °C
Ebene: 3
Garzeit 2: 5–10 Minuten

Ossobuco

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 130 Minuten

Zutaten

2 EL Öl
1 Tomate, gehackt
1 Zwiebel, fein gehackt
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
80 g Möhren, gewürfelt
80 g Sellerie, gewürfelt
50 g Lauch, in Ringen
1 EL Tomatenmark
6 Kalbshaxen-Scheiben (je 200–250 g)
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Mehl
50 g Butterschmalz
200 ml Weißwein
800 ml Rinderbrühe
1 EL Bratensoße-Paste
je 1 Bund Rosmarin, Salbei und Thymian, gehackt
abgeriebene Schale 1 Zitrone

Zum Bestreuen:
1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung mit Automatikprogramm:

1 Bräter im Backofen 10 Minuten vorheizen.

2 Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken, Tomate, Möhre und Sellerie würfeln.

3 Öl in den Gourmet-Bräter geben, Gemüse und Tomatenmark hinzufügen, in den Backofen geben und 10 Minuten andünsten.

4 Kalbshaxen-Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und mit Butter von beiden Seiten für 3–4 Minuten auf dem Kochfeld anbraten.

5 Kalbshaxen-Scheiben, Weißwein, Rinderbrühe, Bratensoßen-Paste und Kräuter zu dem Gemüse in den Gourmet-Bräter geben. Mit Deckel weitere 90 Minuten schmoren lassen.

6 Kalbshaxen-Scheiben mit Soße, abgeriebener Zitronenschale und gehackter Petersilie servieren.

Zubereitung mit Heißluft plus:

1 Bräter im Backofen 10 Minuten vorheizen.

2 Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken, Tomate, Möhre und Sellerie würfeln.

3 Öl in den Gourmet-Bräter geben, Gemüse und Tomatenmark hinzufügen, in den Backofen geben und 10 Minuten andünsten.

4 Kalbshaxen-Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und mit Butter von beiden Seiten für 3–4 Minuten auf dem Kochfeld anbraten.

5 Kalbshaxen-Scheiben, Weißwein, Rinderbrühe, Bratensoßen-Paste und Kräuter zu dem Gemüse in den Gourmet-Bräter geben. Mit Deckel weitere 90 Minuten schmoren lassen.

6 Kalbshaxen-Scheiben mit Soße, abgeriebener Zitronenschale und gehackter Petersilie servieren.

Einstellung Automatikprogramm:
Betriebsart: Automatic
Programm:
Fleisch \ Kalb \ Ossobuco
Ebene: siehe Display
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch
Wassermenge: siehe Display
Programmdauer:
ca. 110 Minuten

Einstellung Heißluft plus:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 180 °C
Ebene: 2 [1] (1)
Garzeit: 110 Minuten

Lammkoteletts mit Pistazienkruste

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 40–45 Minuten

Zutaten

2 Lammkarrees (à 400 g)
50 g Pistazienkerne, fein gehackt
50 g Butter
30 g Paniermehl
1/2 TL Thymian
Salz
Pfeffer
2 EL Olivenöl

1 Die sehr fein gehackten Pistazien mit der zimmerwarmen Butter und dem Paniermehl mischen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Lammkarrees mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl rundherum scharf anbraten. Die Lammkarrees mit der Fleischseite nach oben auf ein Universalblech legen. Das Fleisch mit der Pistazienmasse bestreichen, in den vorgeheizten Backofen geben und sofort den Dampfstoß auslösen.

3 Fleisch nach dem Garen in Alu-Folie wickeln, etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann in Koteletts schneiden.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 200–220 °C
Vorheizen: ja
Kerntemperatur: 50 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub
Garzeit: 15 Minuten



Putenrollbraten mit Spinat-Ricottafüllung

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

Zutaten

1000 g Putenbrust
1 Schalotte
225 g Blattspinat, tiefgekühlt
1 Eigelb
16 g Paniermehl
125 g Ricotta
Salz
Pfeffer
Muskat
2 EL Olivenöl
1 TL Rosmarin
750 ml Geflügelbrühe
500 ml Sahne

1 Die Schalotte fein würfeln und zusammen mit dem aufgetauten Spinat, Eigelb und Paniermehl unter den Ricotta mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

2 Putenbrust der Länge nach auf-, aber nicht durchschneiden. Aufklappen und zwischen Frischhaltefolie plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Spinat-Ricotta-Masse darauf-streichen und einrollen. Den Rollbraten mit Küchengarn umwickeln.

3 Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Gourmet-Bräter legen. Den Rollbraten mit Olivenöl beträufeln, mit Rosmarin bestreuen, die Geflügelbrühe zugeben und im Backofen garen. Nach 60 Minuten die Sahne angießen.

4 Den Rollbraten aus der Soße nehmen und vom Garn befreien. Die Soße eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 170–190 °C
Kerntemperatur: 85 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 10 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 40 Minuten
3. Dampfstoß: auslösen nach 1 Stunde 10 Minuten
Garzeit: 90–100 Minuten

Schweinefilet im Blätterteig

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten

2 Schweinefilets (à 300 g)
Salz
Pfeffer
Paprika
50 g Butter
75 g durchwachsener Speck, gewürfelt
1 Zwiebel, gewürfelt
400 g Champignonscheiben
4 Tomaten, gehäutet
1 EL Petersilie, gehackt
ca. 450 g Blätterteig

Zum Bestreichen:
1 Eigelb
4 EL Milch

1 Schweinefilets mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einer Pfanne in Butter rundum kurz anbraten und dann entnehmen.

2 Speck und Zwiebel in das Bratenfett geben, anbraten. Champignonscheiben und abgetropfte, etwas zerkleinerte Tomaten zugeben, andünsten und mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Paprika würzen.

3 Aus dem Blätterteig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche 2 Rechtecke (jedes ca. 30 x 20 cm) ausrollen. Auf jede Platte ein Filet legen. Füllung auf den Schweinefilets verteilen. Blätterteig um Fleisch und Füllung klappen und verschließen, Kanten gut zusammendrücken. Aus Teigresten Motive ausstechen oder rädeln, auf die Oberfläche der Päckchen legen.

4 Filetpäckchen auf ein Universalblech legen, mit verquirltem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und goldbraun backen.

5 Zum Servieren jedes Filet halbieren oder in Scheiben schneiden.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Fleisch \ Schwein \ Filet im Teig
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 46 [45] (45) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit: 40–50 Minuten

Schweinebauch mit Kruste und würziger Honigglasur

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 210 Minuten

Zutaten

1 Schweinebauch (1500–2000 g, entbeint)
Salz
250 g flüssiger Honig
2 EL süße Sojasoße
2 TL Sojasoße
1 TL frischer Ingwer
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver (Five Spice)
1 große rote Chilischote
1 große grüne Chilischote
2 Pak Choi oder alternativ ein Chinakohl

1 Die Haut mit einem scharfen Messer in 1 cm Abständen längs und quer einschneiden. Mit der Haut nach oben auf Rost oder Grill- & Bratblech und Universalblech setzen und goldbraun braten.

2 Honig, Sojasoße, fein geriebenen Ingwer und Fünf-Gewürze-Pulver in einen Topf geben, verrühren und bei mittlerer Hitze für 10 Minuten köcheln lassen. Warm halten und kurz vor dem Servieren die entkernten und fein geschnittenen Chilischoten hinzufügen.

3 Den Schweinebauch vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden, auf gegartem Gemüse anrichten und mit Soße servieren.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Fleisch \ Schwein \ Schweinebauch
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 190 Minuten

Alternative Einstellung:
Garschritt 1:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 130 °C Aufheizphase: schnell Ebene: 3, für alle Garschritte gleich
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/manuell Wassermenge: siehe Display 1. Dampfstoß: sofort nach Einschub des Garguts
2. Dampfstoß: nach 30 Minuten
3. Dampfstoß: nach weiteren 30 Minuten
Garzeit 1: 170 Minuten
Garschritt 2:
Betriebsart: Umluftgrill
Temperatur: 190 °C
Garzeit 2: 20 Minuten



Weihnachtsschinken

für 10–15 Portionen / Zubereitungszeit: 320–330 Minuten

Zutaten

3000–4000 g gepökelter Schinken mit Schwarte
2 Eigelb
2 EL Stärke
2 EL scharfer Senf
2 EL süßer Senf
1 TL Paniermehl

1 Schinken etwa 4–6 Stunden in Wasser legen, damit er nicht zu salzig wird. (In Deutschland meist nicht nötig, da der Schinken milder gepökelt ist.)

2 Mit einem scharfen Messer ein Kreuz durch die Schwarte schneiden. Schinken mit Alu-Folie umwickeln und auf das Backblech oder in einen Bräter legen. Speisenthermometer durch die Alu-Folie stecken und in den Backofen geben.

3 Schinken aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Alu-Folie entfernen und den oberen Teil der Schwarte abschneiden.

4 Eigelb, Stärke und Senf vermischen und auf dem Schinken verteilen. Paniermehl darüber streuen und den warmen Schinken etwa 12–15 Minuten bei 225 °C mit Senfkruste überbacken, bis die Kruste eine schöne goldbraune Farbe bekommen hat.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Fleisch \ Schwein \ Weihnachtsschinken
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 300 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–180 °C
Vorheizen: ja
Speisenthermometer: ja
Kerntemperatur: 85 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Garzeit: ca. 300 Minuten

Yorkshire Pudding

für 12 Stück / Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

190 g Mehl
3 g Salz
3 Eier
225 ml Milch
Öl zum Backen

1 In jedes Muffinförmchen (Muffinblech mit 12 Muffinförmchen) einen Teelöffel Öl geben und auf einem Rost in den Backofen geben.

2 Mehl und Salz gut vermengen. In die Mitte des Teiges eine Mulde formen, die Eier hineingeben, verquirlen und langsam das Mehl unterrühren. Nun die Milch zugeben und langsam zu einem glatten Teig verrühren.

3 Sobald der Backofen die Temperatur erreicht hat, den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Fleisch \ Rind \ Yorkshire Pudding
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 25 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 210 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Backzeit: 15–20 [20–25] (20–25) Minuten

Steak chinesisch

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten

1500 g Schweinenacken
3–4 Knoblauchzehen
2 walnussgroße Stücke Ingwer
3 TL Salz
3 EL Sojasoße
3 EL Honig
2 EL Sherry
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver (Five Spice)
2 EL Hoi-Sin-Soße
Sambal Oelek

1 Knoblauchzehen fein würfeln, den Ingwer schälen und reiben. Zusammen mit Salz, Sojasoße, Honig, Sherry, Fünf-Gewürze-Pulver und Hoi-Sin-Soße verrühren. Die Marinade mit Sambal Oelek scharf abschmecken.

2 Das Fleisch in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, in einen verschließbaren Behälter legen, die Marinade darüber verteilen und den Behälter verschließen. Das Fleisch 3–4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und gelegentlich wenden.

3 Fleisch aus der Marinade nehmen und auf einen Rost mit untergeschobenem Universalblech legen. Das Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und sofort den Dampfstoß auslösen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 170–190 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/manuell
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub
Garzeit: 20–30 Minuten



Pikantes

Die leckersten Nebensachen der Welt

Aufläufe, Pasteten & Co. sind für viele die unumstrittenen Favoriten für jeden Anlass – ob als sättigende Mahlzeit am Familientisch, beim Partybuffet oder als Snack beim Spiele- oder Fernsehabend. Mal ist es die Mischung aus mildem Teig mit herzhaftem Beiwerk, mal die fantasievolle Abwandlung klassischer Rezepte – die pikanten Leckerbissen wecken duftend unser Verlangen und können mit ein wenig Einfallsreichtum immer wieder neu variiert werden.





Frühlingspastete

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten

300 g Blätterteig
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
3 Frühlingszwiebeln
1000 g Hackfleisch
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
100 g Paniermehl
2 Eier
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Paprikapulver
2 TL mittelscharfer Senf

Zum Bestreichen:
1 Eigelb
Wasser

1 Paprikaschoten in kleine Würfel und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

2 Hackfleisch mit Gemüse, Knoblauch, Paniermehl, Eiern, Gewürzen und Senf vermischen.

3 Eine Kastenform (ca. 30 cm) fetten und mit Backpapier auslegen. Blätterteig ausrollen (ca. 45 x 50 cm). Die Form damit auslegen, so dass an den Seiten ungefähr gleich viel Teig überhängt. Hackfleischmasse einfüllen und fest andrücken. Die Pastete mit dem überhängenden Teig verschließen. Dabei die unteren Teigränder mit Wasser bestreichen und festdrücken.

4 Aus dem Teigdeckel mit einem Messer 3 ca. 3 x 3 cm große Rauten ausschneiden. Die Oberseite der Pastete mit den Rauten verzieren.

5 Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, den Blätterteig damit bestreichen und die Pastete garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 180–200 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 20 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 40 Minuten
Garzeit: 50–60 Minuten



Auberginen-Moussaka

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 95–105 Minuten

Zutaten

1250 g Auberginen
50 ml Olivenöl
1 Zwiebel, gewürfelt
30 g Butter
750 g Hackfleisch
125 ml Weißwein
1 Dose Tomaten (Abtropfgewicht 480 g)
2 EL Petersilie, gehackt
Salz
Pfeffer
3 EL Paniermehl
2 Eiweiß
500 ml Béchamel-Soße (Fertigprodukt)
2 Eigelb

Zum Überbacken:
100 g Gouda, gerieben

1 Auberginen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

2 Zwiebel in Butter andünsten, Hackfleisch zugeben und unter Wenden anbraten. Die etwas zerkleinerten Tomaten einschließlich Petersilie und Wein zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und etwa 15 Minuten schwach kochen lassen. Paniermehl und Eiweiß untermengen.

3 Auberginenscheiben mit Wasser kurz abspülen, abtupfen und im Olivenöl goldgelb anbraten.

4 Eine Auflaufform (32 x 22 cm) mit der Hälfte der Auberginen auslegen, Fleisch-Tomaten-Mischung darauf geben. Restliche Auberginen auflegen. Eigelb und etwa 2/3 des Käses mit der Béchamel-Soße verrühren. Die Soße auf die Auberginen streichen, mit dem restlichen Käse bestreuen und offen goldgelb backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Moussaka
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 46 [46] (45) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit: 45–55 Minuten

Janssons Versuchung

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten

800–850 g geschälte Kartoffeln
1 Zwiebel, in dünnen Scheiben geschnitten
1 EL Butter
125 g (schwedische) Anchovisfilets
200 ml Sahne
2 EL Paniermehl

1 Kartoffeln in sehr feine Stäbchen schneiden oder mit einer groben Reibe stifteln. Eine Auflaufform (ca. 30 cm) mit Butter fetten.

2 Die Kartoffeln abwechselnd mit den Anchovisfilets und Zwiebelringen in die Form schichten, dabei mit einer Schicht Kartoffeln beginnen und abschließen. Mit der Sahne übergießen und mit Paniermehl bestreuen.

3 In den Ofen geben und garen.

4 Nach 30 Minuten mit Alu-Folie zudecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Janssons Versuchung
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 67 [67] (60) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 [170–190] (160–180) °C
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit: 60–70 [60–70] (55–65) Minuten

>> Tipp:

Das Rezept „Janssons Versuchung" stammt aus Schweden.

Käsesoufflé

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 60–80 Minuten

Zutaten

40 g Butter
40 g Mehl
375 ml Milch
100 g Gruyère
3 Eier
Salz
Pfeffer

>> Tipp:

Das Rezept „Käsesoufflé“ stammt aus der französischen Küche.
Le Gruyère (auch: Greyerzer) ist ein Hartkäse, der aus der Schweiz stammt.

1 Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl zugeben. Unter ständigem Rühren 300 ml Milch zugeben und Aufkochen, so dass eine sehr dicke Béchamel-Soße entsteht.

2 Die restliche Milch aufkochen, die Béchamel-Soße dazugeben und unter ständigem Umrühren ein paar Minuten reduzieren lassen.

3 Den geriebenen Gruyère dazugeben.

4 Eier trennen. Eigelb unter die leicht abgekühlte Masse geben. Eischnee steif schlagen und unterheben.

5 Die Soufflé-Form (Ø 20 cm) oder 2–8 Portionsförmchen* (Ø 8–12 cm) einfetten, die Masse einfüllen. Auf dem Universalblech in den Backofen geben und ca. 1 l (90 cm-Backofen: ca. 2 l) Wasser in das Universalblech füllen.

Empfohlene Einstellung für Soufflé-Form:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Käsesoufflé \ 1 große Form
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 54 [54] (45) Minuten

Empfohlene Einstellung für Portionsförmchen*:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Käsesoufflé \ 2–8 Portionsförmchen
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 30 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus [Heißluft plus] (Ober-/Unterhitze)
Temperatur: 160–180 [160–180] (170–180) °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit große Form: ca. 45 [45] (40–45) Minuten
Portionsförmchen*: ca. 32 Minuten

*nicht im 90 cm-Backofen



Käse- oder Gemüsewähe

für 8–10 Stücke / Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten

230 g Blätterteig

Gemüsefüllung:
500–600 g Gemüse (z. B. Lauch, Möhren, Brokkoli, Spinat)
etwas Butter
50 g würziger Käse, gerieben

Käsefüllung:
70 g Speckwürfel
280–300 g würziger Käse, gerieben

Guss:
2 Eier Größe M
200 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat

1 Runde Backform (Ø 27 cm) mit Blätterteig auslegen.

Zubereitung Gemüsewähe:
Das Gemüse waschen, klein schneiden, in Butter andünsten und auskühlen lassen. Auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen.

Zubereitung Käsewähe:
Die Speckwürfel anbraten und auskühlen lassen. Auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen.

2 Aus Eiern, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat einen Guss erstellen und über die Käse- oder Gemüsewähe geben. Goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Pizza, Quiche & Co. \ Pikante Wähe
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 47 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 230 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Ebene: 1
Garzeit: 35–40 Minuten

>> Tipp:

Würzige Käsesorten sind z. B. Greyerzer, Sbrinz oder Emmentaler.

Kartoffelgratin in Senfsoße

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten

800 g Kartoffeln
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
30 g Butter
2 EL grobkörniger Senf
250 ml Gemüsebrühe (Instant)
1 Prise Safran
125 ml Sahne
Salz
Pfeffer

Zum Überbacken:
100 g Gouda, gerieben

1 Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser etwa 5 Minuten vorgaren. Abgießen und in eine gefettete Auflaufform (Ø 28 cm) geben.

2 Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Butter andünsten. Senf, Brühe, Safran und Sahne zugeben, aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Soße über die Kartoffelscheiben gießen. Mit Käse bestreuen und offen im Backofen garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Kartoffelgratin \ Kartoffeln gekocht
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 53 [55] (60) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 [180–200] (160–180) °C
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit: 50–60 [50–60] (55–65) Minuten

Kartoffel-Käse-Gratin

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

Zutaten

500 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält
250 ml Sahne
125 g Crème fraîche
150 g Gouda, gerieben
1 Knoblauchzehe
Salz
schwarzer Pfeffer
Muskat

1 Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Mit etwa 2/3 der Käsemenge mischen.

2 In eine gefettete, mit der Knoblauchzehe ausgeriebene Auflaufform (Ø 30 cm) geben.

3 Sahne, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und offen goldbraun garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Kartoffelgratin \ Kartoffeln roh
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 62 [66] (65) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–190 [170–190] (180–200) °C
Aufheizphase: normal
Ebene: 1
Garzeit: 60–70 Minuten

>> Tipp:

Die kalorienbewusste Variante: 750 g Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 250 ml Gemüsebrühe übergießen, wie oben beschrieben garen. Etwa 10 Minuten vor Garzeitende mit etwa 3 EL geriebenem Parmesan bestreuen.



Knoblauchsuppe

für 4–6 Portionen / Zubereitungszeit: 75–85 Minuten

Zutaten

250 g Baguettebrot
4–6 Knoblauchzehen
40 g Olivenöl
2 Lorbeerblätter
2 EL Tomatenmark
1 TL Paprika edelsüß
4 Eier
Salz
2 l Brühe
1 Chorizo (Knoblauch-Paprikawurst)
1 scharfe Peperoni

1 Die Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl bräunen. Das Brot in Scheiben schneiden, zugeben und ebenfalls von beiden Seiten kurz rösten. Die angerösteten Brotscheiben nebeneinander in eine Auflaufform oder in den Miele Gourmet-Bräter legen.

2 Tomatenmark, Lorbeerblätter, Paprika und zuletzt die Brühe zu den Knoblauchzehen geben, verrühren und über das Brot gießen.

3 Die Peperoni und die in Scheiben geschnittene Paprikawurst hinzufügen. Form in den Backofen geben.

4 Einige Minuten vor Garzeitende die Eier in der Suppe pochieren.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Knoblauchsuppe
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 53 [53] (40) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit: 50–60 [50–60] (40–50) Minuten

>> Tipp:

Das Rezept für die Knoblauchsuppe „Sopa Castellana" stammt aus der spanischen Küche.
Pochieren:
Eier aufschlagen und vorsichtig, ohne Rühren, in die heiße Brühe gleiten lassen.

Nudelauflauf

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten

150 g Makkaroni
15 g Butter
2 Zwiebeln, gewürfelt
1 rote Paprikaschote, gewürfelt
100 g Möhren in Scheiben
100 ml Gemüsebrühe
150 g Crème fraîche
75 ml Milch
Pfeffer
Knoblauchsalz
300 g Fleischtomaten, grob gewürfelt
100 g Schinken, roh oder gekocht, gewürfelt
100 g Schafskäse mit Kräutern, gewürfelt

Zum Überbacken:
100 g Gouda, gerieben

1 Makkaroni in Salzwasser nicht zu weich garen, abgießen, abtropfen lassen.

2 Zwiebeln in Butter andünsten, Paprika und Möhren zufügen, ebenfalls kurz andünsten, dann Brühe zugießen.

3 Crème fraîche mit Milch, Pfeffer und Knoblauchsalz verrühren, zum Gemüse geben und kurz aufkochen lassen.

4 Makkaroni, Tomaten-, Schinken- und Käsewürfel in eine Auflaufform (ca. 30 cm) geben, mit Gemüsesoße vermischen, mit Käse bestreuen und offen goldgelb garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Nudelauflauf
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 55 [55] (45) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit: 50–60 [50–60] (40–50) Minuten

Nudel-Lachs-Spinat-Auflauf

Zubereitungszeit: 60–70 Minuten

Zutaten

450 g Blattspinat (frisch oder tiefgekühlt)
1 Knoblauchzehe
Salz
Muskat
500 g grüne Bandnudeln
400 g Lachsfilet
10–20 ml Zitronensaft
Pfeffer, frisch gemahlen
200 ml Sahne
250 g Schmand
20 g Kräutermischung
20 g Mandelblättchen

1 Den frischen Spinat in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, abtropfen und abkühlen lassen oder den tiefgekühlten Spinat auftauen und abtropfen lassen. Die Feuchtigkeit noch etwas mit den Händen ausdrücken.

2 Den Spinat grob mit einem Messer schneiden. Mit Salz und etwas Muskat würzen.

3 Nudeln „al dente" (bissfest) garen.

4 Lachs waschen, trockentupfen, in große Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

5 Nudeln in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) schichten, den Spinat und die Lachswürfel darauf verteilen. Mit der Soße übergießen, mit Mandelblättchen bestreuen und offen garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 160–180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
3. Dampfstoß: auslösen nach 25 Minuten
Garzeit: 30–40 Minuten



Lasagne

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

Zutaten

10 –12 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

Tomaten-Hackfleischsoße:
50 g geräucherter, durchwachsener Speck, fein gewürfelt
150 g Zwiebeln
375 g Hackfleisch
Salz
schwarzer Pfeffer
1 TL Thymian
1 TL Oregano
1 TL Basilikum
500 g geschälte Tomaten
30 g Tomatenmark
125 ml Brühe

Champignonsoße:
20 g Butter
150 g frische Champignons
2 EL Mehl
250 ml Sahne
250 ml Milch
Salz
Muskat
2 EL Petersilie, gehackt

Zum Überbacken:
200 g Gouda, gerieben

1 Speckwürfel anbraten, 2/3 der Zwiebeln zufügen und dünsten. Das Hackfleisch zufügen, unter Rühren braun braten. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Die Tomaten zerkleinern, mit Tomatenmark und Brühe zum Fleisch geben und etwa 5 Minuten schmoren.

2 Für die Soße die restlichen Zwiebeln in Butter goldgelb dünsten. Die in Scheiben geschnittenen Champignons zufügen und das Mehl unter Rühren darüber stäuben. Mit Sahne und Milch ablöschen, würzen und etwa 5 Minuten kochen lassen. Petersilie zufügen.

3 Lasagneplatten und Soßen in einer gefetteten Auflaufform (20 x 35 cm) in dieser Reihenfolge schichten:
- 1/3 der Tomaten-Hackfleischsoße,
- 5–6 Lasagneplatten,
- 1/3 der Tomaten-Hackfleischsoße,
- Hälfte der Champignonsoße,
- 5–6 Lasagneplatten,
- restliche Tomaten-Hackfleischsoße,
- restliche Champignonsoße.

4 Mit Käse bestreuen und offen garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Lasagne \ 8–19 Platten
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 68 [68] (45) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze] (Heißluft plus)
Temperatur: 170–190 [170–190] (160–180) °C
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)
Ebene: 1
Garzeit: ca. 65–75 [65–75] (45–55) Minuten

Pikante Ofennudeln

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 125–155 Minuten

Zutaten

125 g Kartoffeln
1/2 Würfel Hefe (21 g)
80 ml Milch, lauwarm
1/2 TL Salz
250 g Mehl
20 g Butter, weich
1 Ei
200 g Kräuterfrischkäse

Zum Bestreichen:
Milch

1 Kartoffeln schälen, garen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln etwas auskühlen lassen.

2 Hefe unter Rühren in Milch auflösen, mit Kartoffeln, Salz, Mehl, Butter und Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen" wählen.

3 Aus dem Teig 12 Kugeln formen, diese etwas auseinanderziehen, jeweils mit 1 TL Kräuterfrischkäse füllen, verschließen und eine Kugel formen.

4 Ofennudeln mit der verschlossenen Seite nach unten in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) setzen, in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen" wählen.

5 Ofennudeln mit Milch bestreichen und goldbraun backen.

>> Tipp:

Die Ofennudeln sind auch eine leckere Beilage, zum Beispiel zu Geschnetzeltem und Salat.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 150–170 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Garzeit: 35–45 Minuten

Pilz-Cannelloni

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 75–85 Minuten

Zutaten

16 Cannelloni

Füllung:
1 Zwiebel
150 g gekochter Schinken
350 g Champignons
2 EL Öl
75 g Schafskäse
100 g Mozzarella
150 g Frischkäse
Salz
Pfeffer
300 ml Brühe
100 g Schmand

Zum Überbacken:
100 g Gouda, gerieben

1 Zwiebel, Schinken und Champignons klein würfeln. Die Zwiebel mit Öl in einer Pfanne andünsten, den Schinken zugeben und kurz weiterdünsten. Zum Schluss die Champignons dazugeben und so lange dünsten, bis das ausgetretene Wasser verdampft ist.

2 Schafskäse und Mozzarella klein würfeln. Mit der abgekühlten Pilz-Schinken-Mischung und dem Frischkäse gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Cannelloni mit der Masse füllen und in eine gefettete Auflaufform (ca. 25 x 30 cm) legen.

4 Brühe mit Schmand verrühren und die Soße über die Cannelloni gießen. Mit Käse bestreuen und den Auflauf goldbraun garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 170–190 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 10 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 20 Minuten
Garzeit: 45–55 Minuten

>> Tipp:

Die Cannelloni lassen sich leichter füllen, wenn die Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels (ohne Tülle) in die Nudelröhren gespritzt wird.



Pizzavariationen

für 1 Blech (90 cm: für 1 Blech) / Zubereitungszeit: 70–100 Minuten

Zutaten

Grundrezept Hefeteig:
30 (60) g Hefe
170–180 (340–360) ml Wasser, lauwarm
320 (640) g Mehl
1 (2) TL Salz
30 (60) g Öl

Grundrezept Quark-Öl-Teig:
180 (240) g Quark
60 (80) ml Milch
60 (80) g Öl
1 (2) TL Salz
3 (4) Eigelb
375 (500) g Mehl
3 (5) TL Backpulver

Grundrezept Belag:
300 (500) g passierte Tomaten je Pizza

>> Tipp:

Hefeteig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen" wählen.

Zubereitung Hefeteig:

1 Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit den Mehl, Salz und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Bei Raumtemperatur etwa 20 Minuten aufgehen lassen.

Zubereitung Quark-Öl-Teig:

1 Quark mit Milch, Öl, Salz und Eigelb verrühren. Die Hälfte vom mit Backpulver vermischten Mehl unterrühren, den Rest unterkneten.

2 Teig noch einmal kurz durchkneten und auf einem Backblech ausrollen.

3 Den Pizzaboden mit passierten Tomaten bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

4 Beliebigen Belag darauf verteilen und sofort backen.

Belag: Margherita
- 600 (1200) g Tomaten, in Scheiben
- 300 (600) g Mozzarella, in Scheiben
- Olivenöl, Oregano

Belag: Apulische Art
- 650 (1300) g Zwiebeln, in dünnen Scheiben
- Salz, Rosmarin
- 4 (8) EL Olivenöl

Belag: Vegetaria
- 300 (600) g vorgegarte Brokkoliröschen
- 300 (600) g Champignonscheiben
- 120 (240) g Porreeringe, vorgegart
- 300 (600) g Mozzarella, in kleinen Stücken

Belag: Porree-Gorgonzola
- 800 (1600) g Porreeringe in 2 (4) EL Walnussöl andünsten
- Salz, Pfeffer
- 200 (400) ml Weißwein zufügen
- 300 (600) g Gorgonzola, in kleinen Stücken

Ricotta-Basilikum
- 60 (120) g Ricotta oder Quark mit 100 (200) ml Sahne verrühren
- 4 (8) Eier
- 2 (4) EL Walnussöl
- Salz, Pfeffer
- 2 (4) EL Basilikum, in Streifen zufügen, auf den Teig streichen
- 4 (8) Tomaten, gewürfelt
- 200 (400) g Gorgonzola, gewürfelt

Empfohlene Einstellung für Hefeteig:
Betriebsart: Automatic
Programm: Pizza, Quiche & Co. \ Pizza frisch \ Hefeteig
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 52 [48] (45) Minuten

Empfohlene Einstellung für Quark-Öl-Teig*:
Betriebsart: Automatic
Programm: Pizza, Quiche & Co. \ Pizza frisch \ Quark-Öl-Teig
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 39 [42] Minuten

Alternative Einstellung für Hefeteig:
Vorheizen: ja
Betriebsart: Klimagaren [Klimagaren] (Ober-/Unterhitze)
Temperatur: 170–190 [170–190] (200–220) °C
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)
Beheizungsart*: Intensivbacken
Ebene: 2 [1] (2)
Anzahl/Art der Dampfstöße*: 2/zeitgesteuert
Wassermenge*: siehe Display
1. Dampfstoß*: auslösen nach 4 Minuten
2. Dampfstoß*: auslösen nach 12 Minuten
Garzeit: 25–35 [25–35] (35–45) Minuten

Alternative Einstellung für Quark-Öl-Teig*:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Crisp function: ein
Ebene: 3 [2]
Garzeit: 30–40 [40–50] Minuten

*nicht im 90 cm-Backofen



Raffinierte Käse-Pastete

für 8 Portionen / Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

Zutaten

Teig:
1 Würfel Hefe (42 g)
150 ml Milch, lauwarm
150 g Roggenmehl Type 1150
200 g Weizenmehl Type 405
30 g Butter
1/2 TL Salz
1/2 TL Zucker

Füllung:
300 g Rotschimmelkäse
2 kleine rote Paprikaschoten
2 kleine rote Zwiebeln
20 g Schnittlauch, gehackt
Salz
Pfeffer, grob geschrotet
Chilipulver

Zum Bestreuen:
4 EL Kürbiskerne

1 Hefe unter Rühren in der Milch auflösen und mit den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 45 Minuten gehen lassen.

2 Käse in kleine Würfel schneiden. Paprika und Zwiebeln würfeln und zusammen mit dem Schnittlauch darunterheben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausrollen und über Eck in eine quadratische, gefettete Auflaufform (ca. 20 x 20 cm) legen. Die Füllung auf den Teig geben, die überstehenden Teigecken über der Füllung zusammenschlagen und leicht andrücken.

4 Aus dem Teigdeckel mit einem Messer 5 ca. 3 x 3 cm große Rauten ausschneiden und die Oberseite der Pastete damit verzieren.

5 Mit Wasser bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen. Die Pastete goldbraun backen. Vor dem Servieren etwa 30 Minuten ruhen lassen.

>> Tipp:

Die Pastete eignet sich gut als Vorspeise oder mit Salat als Hauptspeise.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 170–190 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
3. Dampfstoß: auslösen nach 25 Minuten
Garzeit: 50–60 Minuten

Quiche Lorraine

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

Zutaten

300 g Blätterteig oder
1 gesalzener Mürbeteig (Fertigteig)
400 g Speckwürfel
10 g Butter
4 Eier
300 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer
Muskat

1 Die Speckwürfel 5 Minuten in einem Topf mit etwas Wasser blanchieren. Abkühlen, abtrocknen und leicht in Butter anbraten.

2 Den Teig in einer Tarteform ausrollen. Speckwürfel darauf geben.

3 Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

4 Die Eier verquirlen, Crème fraîche hinzufügen; salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Die Masse auf die Speckwürfel geben und die Form in den Backofen geben.

>> Tipp:

Bereiten Sie den salzigen Mürbeteig selber zu, indem Sie 200 g Mehl, 100 g Butter, 50 ml Wasser und 3 g Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Empfohlene Einstellung*:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Quiche Lorraine
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 67 [71] Minuten

Alternative Einstellung*:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: normal
Ebene: 1
Garzeit: 50–60 Minuten

*nicht im 90 cm-Backofen

Ratatouille

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: 50–95 Minuten

Zutaten

5 EL Öl
2 Zwiebeln, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
je 2 rote, grüne und gelbe Paprikaschoten
6 Tomaten
750 g Zucchini
Salz
Pfeffer
1 TL Rosmarin, gerebelt
1 TL Basilikum, gerebelt

1 Paprikaschoten von Rippen und Kernen befreien und grob würfeln. Tomaten vierteln. Zucchini ungeschält in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2 Zwiebeln und Knoblauch im Öl andünsten. Gemüse zugeben und kurz dünsten. Die Mischung kräftig mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und in eine Auflaufform (ca. 30 cm) mit Deckel geben.

3 Zugedeckt im Backofen garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Ratatouille
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 37 [40] (30) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit: 35–45 [35–45] (30–40) Minuten

Schweizer Kartoffelgratin

für 4–6 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten

etwas Butter
1000 g festkochende Kartoffeln
400 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat
50 g Käse, gerieben

1 Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in die ausgefettete Porzellanform (3 Liter Inhalt) geben.

2 Sahne würzen und mit den Kartoffelscheiben mischen. Geriebenen Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

>> Tipp:
Leichter wird der Gratin mit einer Sahne-Milch-Mischung.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Schweizer Kartoffelgratin
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 50 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 180 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Garzeit: 45–60 Minuten



Spinat im Blätterteig

für ca. 20 Stücke / Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten

1200 g Spinat (frisch oder tiefgekühlt)
5 Zwiebeln
100 g Porree
2 Eier
200 g Ziegenkäse
100 ml Speiseöl für die Füllung
50 g Dill, feingehackt
Salz
Pfeffer
900 g Blätterteig und 50 ml Speiseöl zum Bestreichen
oder 900 g Filoteig und 200 ml Speiseöl zum Bestreichen

>> Tipp:

Spanakopita (Spinat im Blätterteig) ist ein klassisches Gericht der griechischen Küche.

1 Den frischen Spinat in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, abtropfen lassen oder den tiefgekühlten Spinat auftauen und abtropfen lassen. Wenn abgekühlt, die Feuchtigkeit noch etwas mit den Händen ausdrücken und den Spinat grob mit einem Messer schneiden.

2 Spinat in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, abtropfen lassen. Wenn abgekühlt, die Feuchtigkeit noch etwas mit den Händen ausdrücken und den Spinat grob mit einem Messer schneiden.

3 Porree und Zwiebeln in Ringe schneiden und mit dem Spinat mischen. Eier, zerbröckelten Käse, Dill, Salz, Pfeffer und 100 ml Pflanzenöl dem Spinat zufügen und alles gut vermischen.

Zubereitung mit Blätterteig:
Den Boden des Universalblechs mit etwas Öl bestreichen, mit der Hälfte der Blätter belegen und diese an den Rändern fest aneinander drücken, so dass ein große Teigplatte entsteht. Die restlichen Blätter an den Rändern fest aneinander drücken, so dass ein großer Teigdeckel entsteht, auf die Spinatmischung legen, mit den Rändern verschließen und mit 50 ml Öl bestreichen.

Zubereitung mit Filoteig/ Yufkateig:
Den Boden des Universalblechs mit etwas Öl bestreichen. Mit der Hälfte der Blätter belegen und dabei jedes Blatt mit Öl bestreichen. Die Spinat-Mischung darauf gleichmäßig verteilen, anschließend die restlichen Blätter darauflegen und jedes Blatt mit Öl bestreichen (200 ml Öl müssen für alle Blätter aufgebraucht werden).

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Spinat im Blätterteig
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 60 [62] (62) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Intensivbacken
Temperatur: 50 Minuten: 170 °C, danach: 200 °C
[50 Minuten: 170 °C, danach: 200 °C]
(160–180 °C)
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit: 60–65 [60–65] (60–70) Minuten

Thunfischpastete

für 8–12 Portionen / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten

1 große Dose Thunfisch (500 g)
2 große Zwiebeln
40 g Olivenöl
1 EL Paprika edelsüß
600 g Blätterteig
250 g Tomatenmark
1 Dose Piquillo-Paprika (ersatzweise eingelegte Paprikastreifen)
2 Eier, hartgekocht

Zum Bestreichen:
1 Ei

1 Die Zwiebeln hacken und in der Pfanne mit Olivenöl leicht dünsten, bis diese hellgelb sind, Paprika zugeben, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Die Hälfte des Blätterteiges rund ausrollen, in eine Runde Backform (Ø 27 cm) legen, so dass der Teig am Rand etwas übersteht. Die gedünsteten Zwiebeln, das Tomatenmark, die in Streifen geschnittenen Paprika, den zerkleinerten Thunfisch und die kleingehackten hartgekochten Eier darauf verteilen.

3 Den restlichen Blätterteig rund ausrollen, darüberlegen und die Ränder verschließen. Die Pastete mit dem verquirlten Ei bestreichen und in den Backofen geben.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Thunfischpastete
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 57 [49] (45) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze] (Intensivbacken)
Temperatur: 210–230 [210–230] (170–190) °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: normal
Ebene: 1
Garzeit: 35–45 Minuten

>> Tipps & mehr:

Die Thunfischpastete „Empanada gallega" ist ein klassisches Gericht der spanischen Küche. Empanadas stammen ursprünglich aus der Region Galicien.

Shepherd's Pie

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten

Zutaten

25 g Butter
2 Zwiebeln
2 Möhren
2 Stangen Sellerie
1000 g Hackfleisch vom Lamm
1/2 TL frischer Thymian
1/2 TL frischer Rosmarin
1 1/2 TL Tomatenmark
200 ml Rotwein
1 EL Mehl
250 ml Hühnerbrühe
1 EL Worcestershire-Soße
Salz
Pfeffer
1500 g mehlig kochende Kartoffeln
25 g Butter
5 EL Milch

>> Tipp:

Anstelle des Lamms können Sie auch Hackfleisch vom Rind verwenden.

1 Zwiebeln, Thymian und Rosmarin fein hacken, Karotten und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und den Sellerie in kleine Stücke schneiden.

2 Zwiebeln in Butter 2–3 Minuten auf dem Kochfeld andünsten, Karotten und Sellerie zugeben und für weitere 8–10 Minuten dünsten. Hackfleisch zugeben und unter Wenden anbraten. Fett abgießen, Thymian, Rosmarin, Tomatenmark und Rotwein zugeben.

3 Die Soße bei mittlerer Hitze auf 1/4 der Menge reduzieren, Mehl einstäuben und weitere 2–3 Minuten köcheln lassen.

4 Hühnerbrühe und Worcestershiresoße zugeben und für 45–50 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwischenzeitlich die Kartoffeln garen und mit Butter und Milch zu einem Kartoffelbrei verarbeiten.

5 Die Hackfleischmischung in eine Auflaufform (2 Liter Inhalt) geben, den Kartoffelbrei darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Aufläufe & Gratins \ Shepherd's Pie
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 50 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 180 °C
Ebene: 2 [1] (1)
Garzeit: 50 Minuten



Tortellini-Rucola-Schinken-Auflauf

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 50–60 Minuten

Zutaten

125 g Rucola
100 g luftgetrockneter Schinken
300 ml Sahne
400 g Schmand
Salz
Pfeffer
800 g frische Tortellini
300 g Kirschtomaten, halbiert
4 EL Pinienkerne, geröstet
50 g Parmesan, frisch gerieben
50 g Emmentaler, gerieben

1 Rucola waschen, trocken tupfen und mit dem Schinken in Streifen schneiden. Sahne und Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Tortellini mit Tomatenhälften, Rucola und Schinken vermischen, in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) geben und mit der Soße übergießen.

3 Mit Pinienkernen und dem Käse bestreuen. Goldbraun garen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 170–190 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 10 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 20 Minuten
Garzeit: 30–40 Minuten



Desserts

Ende gut, alles gut

Ein gelungenes Dessert erkennt man daran, dass es immer noch Platz im Magen findet. Denn kaum jemand kann nach einem leckeren Essen einem ebensolchen Ausklang widerstehen. Mit Eis, Aufläufen, Fruchtkompositionen, oder anderen süßen Verführern entlassen Koch oder Köchin die Gäste zufrieden vom Tisch – und dies häufig mit relativ wenig Mühe, denn gerade Desserts haben oft bei geringem Aufwand einen großen „Verwöhnfaktor".





Baiser

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 130 Minuten

Zutaten

5 Eiweiß
275 g Zucker
1 TL Vanille-Aroma
1 TL weißer Essig
600 ml Sahne
1 EL Puderzucker
500 g Blaubeeren
500 g Erdbeeren
500 g Himbeeren

1 Eiweiß steif schlagen und Zucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Zum Ende Vanille-Aroma und Essig vorsichtig unterheben.

2 Für ein großes Baiser ein Backblech und für mehrere kleine Baisers zwei Backbleche fetten und mit Backpapier auslegen. Die Eiweißmasse auf das Backblech geben und einen Kreis mit einer Höhe von ca. 3–4 cm bzw. mehrere kleine Kreise mit einem Durchmesser von ca. 8 cm formen. Im Backofen backen und auskühlen lassen.

3 Sahne mit Puderzucker steif schlagen, gleichmäßig auf dem Baiser verteilen und mit Früchten garnieren.

Empfohlene Einstellung für ein großes Baiser:
Betriebsart: Automatic
Programm: Dessert \ Baiser \ Ein großes
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 100 Minuten

Empfohlene Einstellung für kleine Baisers:
Betriebsart: Automatic
Programm: Dessert \ Baiser \ Mehrere kleine
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 60 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 110 °C
Aufheizphase: normal
Crisp function: ein
Ebene (1 Blech): 2 [1] (1)
Ebene (2 Bleche): 1 + 3 [1 + 2]
Backzeit: Ein großes: 80 Minuten
Mehrere kleine: 40 Minuten
Nachgarzeit bei ausgeschaltetem Backofen und offener Tür:
Ein großes: 20 Minuten
Mehrere kleine: 20 Minuten



Flan

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: 60–80 Minuten

Zutaten

80–100 g Karamell-Sirup (Spanisches Fertigprodukt zum Ausschwenken der Puddingform)
500 ml Milch
4 Eier
2 Eigelb
80 g Zucker
Schale von 1/2 Zitrone, abgerieben

>> Tipp:

Süßer Flan ist ein Dessert, das in Spanien und Portugal verbreitet ist. In der Französischen Küche kennt man die vergleichbare Crème caramel.

So bereiten Sie selber Karamell-Sirup zu: 80 g Zucker und 30 ml Wasser in einen Topf geben. Auf der Kochzone bei höchster Einstellung unter Rühren goldbraun karamellisieren (nicht zu dunkel, damit der Geschmack nicht bitter wird) und in die Form/Förmchen verteilen.

1 Den Boden und die Wände der Puddingform/-förmchen mit Karamell ausschwenken.

2 Die Milch mit der Zitronenschale erhitzen (nicht kochen) und durch ein Sieb schütten. In einer Schüssel die Eier mit Eigelb und Zucker schlagen und die Milch zugeben.

3 Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

4 Die Masse in eine große Puddingform (Ø ca. 24 cm) oder 8–10 Portionsförmchen (Ø 7–8 cm) gießen, auf ein Universalblech stellen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 1 l (90 cm-Backofen: ca. 2 l) warmes Wasser in das Universalblech gießen und Flan im Wasserbad garen.

Empfohlene Einstellung für eine große Form:
Betriebsart: Automatic
Programm: Dessert \ Flan \ 1 große Form
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 43 [41] (36) Minuten

Empfohlene Einstellung für Portionsförmchen:
Betriebsart: Automatic
Programm: Dessert \ Flan \ 2–8 Förmchen
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 34 [32] (25) Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 150–170 [150–170] (160) °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: normal
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit große Form: 40–45 [40–45] (35–40) Minuten
Garzeit Förmchen: 30–35 [30–35] (22–26) Minuten

Karamellpudding

für 8 Portionen / Zubereitungszeit: 160–170 Minuten

Zutaten

Pudding:
1 Vanilleschote
600 ml Milch
300 ml Sahne
85 g Zucker
6 Eier

Karamell:
100 g Zucker

1 Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herausschaben. Milch, Sahne, Zucker und Vanilleschote und Mark zum Kochen bringen. Abkühlen lassen und Schote entnehmen.

2 Für das Karamell 100 g Zucker in einen Topf geben und auf der Kochzone bei hoher Einstellung unter Rühren goldgelb karamellisieren (nicht zu dunkel, damit der Geschmack nicht bitter wird) und in eine Kastenform (ca. 30 x 12 cm) füllen.

3 Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

4 Die Eier verquirlen. Die abgekühlte Milchmasse unter Rühren dazugeben und die Masse durch ein Sieb gießen.

5 Die Kastenform auf ein Universalblech stellen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 1 l (90 cm-Backofen: ca. 2 l) warmes Wasser in das Unversalblech gießen und Pudding im Wasserbad garen. Pudding stürzen und mit Schlagsahne servieren. Mit Beeren oder Früchten der Saison garnieren.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Dessert \ Karamellpudding
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 133 [118] (130) Minuten

Alternative Einstellung:
Vorheizen: ja,
Ober-/Unterhitze / 130 °C
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 120–140 °C
Aufheizphase: normal
Ebene: 1
Garzeit: 120–130 [105–115] (125–135) Minuten

Lemon Meringue Pie

für für 8–10 Stücke / Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten

Teig:
275 g Mehl
150 g Butter
25 g Zucker
2 Eigelb
20–30 g kaltes Wasser

Füllung:
Saft und abgeriebene Schale von 4 großen Zitronen
75 g Maisstärke
500 ml Wasser
5 Eigelb
175 g Zucker

Eischnee:
5 Eiweiß
275 g Zucker

1 Mehl, Butter, Zucker, Wasser und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten und für 30 Minuten kühl stellen.

2 Für die Füllung Zitronenschale, Zitronensaft und Maisstärke gut verrühren. Wasser in einem Topf zum Köcheln bringen, Zitronen-Maisstärke-Mischung einrühren und unter ständigem Rühren so lange köcheln, bis eine zähflüssige Soße entsteht. Zucker und Eigelb unterrühren, zum Köcheln bringen, vom Kochfeld nehmen und abkühlen lassen.

3 Den Teig ausrollen, in die Tarteform (Ø 25 cm, Höhe 3,25 cm) geben, Zitronencreme einfüllen und glatt streichen.

4 Das mit Zucker steif geschlagene Eiweiß gleichmäßig auf der Zitronencreme verteilen und goldbraun backen.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Dessert \ Lemon Meringue Pie
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 55 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Intensivbacken
Temperatur: 180 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Crisp function: ein
Ebene: 1
Garzeit: ca. 45 Minuten



Ofennudeln mit Pflaumenmus

für 6 Stück / Zubereitungszeit: 105–115 Minuten

Zutaten

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
50 g Zucker
250 ml Milch, lauwarm
1 TL Zimt, gemahlen
1 Prise Salz
100 g Butter, weich
1 Ei
120 g Pflaumenmus

Zum Bestäuben:
40 g Puderzucker

1 Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker, Milch, Zimt, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

2 Aus dem Teig 12 Kugeln formen, diese etwas auseinanderziehen, jeweils mit 1 Esslöffel Pflaumenmus füllen, verschließen und mit der verschlossenen Seite nach unten in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) setzen.

3 Ofennudeln in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen. Dann goldgelb backen.

4 Ofennudeln mit Puderzucker bestäuben und nach Wunsch mit Vanillesoße servieren.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 150–170 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten
Garzeit: 35–45 Minuten

>> Tipp:

Sie können die Ofennudeln auch mit jeweils zwei Zwetschgen-Hälften füllen. Dann vor dem Verschließen der Kugel die Zwetschgen mit etwas Zucker überstreuen.



Schokoladendessert

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 55–60 Minuten

Zutaten

200 g Zartbitterschokolade
200 g Butter
200 g Zucker
3 Eigelb
3 Eiweiß

1 Die Schokolade und Butter in einem Topf bei kleiner Einstellung schmelzen. Leicht abkühlen lassen und Zucker und Eigelb unterrühren.

2 Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

3 Eiweiß schlagen und unterheben.

4 Den Teig in die gefetteten 6–8 Portionsförmchen (Ø 10 cm) geben und in den Backofen schieben.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Dessert \ Schokoladendessert
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 25 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [2] (1)
Garzeit: 15–20 Minuten

>> Tipps & mehr:

Das Schokoladendessert stammt aus der französischen Küche. Wenn die fertigen Küchlein außen sehr knusprig und innen noch flüssig sind, haben sie die perfekte Konsistenz.

Schokotörtchen

für 7 Portionen / Zubereitungszeit: 65–90 Minuten

Zutaten

70 g Butter
70 g Zucker
4 Eigelb
70 g dunkle Schokolade
70 g Mandelkerne, gemahlen
20 g Paniermehl
4 Eiweiß
500 ml Vanillesoße
200 ml Sahne

Zum Bestäuben:
40 g Puderzucker

1 Die Schokolade in einem Topf bei kleiner Einstellung schmelzen und leicht abkühlen lassen.

2 Butter, Zucker und Eigelb cremig rühren. Schokolade, Mandeln und Paniermehl unterrühren.

3 Automatikprogramm starten oder den Backofen vorheizen.

4 Eiweiß steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

5 Die Masse in die gefetteten 7 Portionsförmchen (Ø 6 cm) gießen, auf ein Universalblech stellen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 1 l (90 cm-Backofen: ca. 2 l) warmes Wasser in das Universalblech gießen und Schokotörtchen im Wasserbad garen.

6 Die Sahne steifschlagen und unter die Vanillesoße heben.

7 Törtchen mit einem Messer vom Formrand lösen, jeweils ein Törtchen auf einen mit Vanillesoße vorbereiteten Teller stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Automatic
Programm: Dessert \ Schokotörtchen
Ebene: siehe Display
Programmdauer: ca. 52 Minuten

Alternative Einstellung:
Betriebsart: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 150–170 °C
Vorheizen: ja
Aufheizphase: normal
Ebene: 1
Garzeit: 35–45 [35–45] (30–35) Minuten

Süßes Kirsch-Soufflé

für 8 Portionen / Zubereitungszeit: 40–50 Minuten

Zutaten

Butter
50 g gemahlene Nüsse
200 g Sauerkirschen
2 Eigelb
80 g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote
250 g Quark
20 g Speisestärke
2 Eiweiß

Zum Bestäuben:
40 g Puderzucker

1 Portionsförmchen mit Butter einfetten und mit Nüssen ausstreuen.

2 Sauerkirschen gut abtropfen lassen und in die Förmchen verteilen.

3 Eigelb mit 60 g Puderzucker schaumig rühren. Vanillemark, Quark und Speisestärke unterrühren. Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.

4 Die Masse auf die 8 Portionsförmchen (Ø 7–8 cm) verteilen, auf ein Universalblech stellen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 1 l (90 cm-Backofen: ca. 2 l) warmes Wasser in das Universalblech gießen und im Wasserbad garen.

5 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Empfohlene Einstellung:
Betriebsart: Klimagaren
Temperatur: 170–190 °C
Aufheizphase: schnell
Ebene: 2 [1] (1)
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/automatisch
Wassermenge: siehe Display
1. Dampfstoß: automatisch
Garzeit: 20–30 Minuten



Stichwortverzeichnis

A
Apfeltarte 22
Apfeltorte mit Haselnuss-Krokant-Streuseln 25
Apfeltorte, fein 26
Apfeltorte, gedeckt 24
Aprikosen-Streuselkuchen 28
Aprikosenstuten 30
Aufbackwaren 18
Ausstechplätzchen 29

B
Beef Wellington (Australien) 124
Beef Wellington (Großbritannien) 126
Biskuittorte 32
Butterkuchen 36
Buttermilchbrot 38

D
Dorade Verduras 106

E
Ente à l'orange 122

F
Fischfilet Wiener Art 104
Fladenbrot 46
Forellen mit Champignonfüllung 108
Früchtekuchen, englisch 40
Fruchtwähe 47
Frühstücks-Schokobrötchen 44

G
Gugelhupf 50

H
Hackbraten 130
Hähnchenbrust fruchtig-scharf 136
Hefe-Brezeln 48
Hefebrötchen 51
Hefe-Weckmänner 52
Hefezopf 54
Hefezopf mit Walnüssen 56

J
Janssons Versuchung 155

K
Kalbstafelspitz, geschmort 134
Karamellpudding 189
Kartoffelgratin in Senfsoße 159
Kartoffelgratin, schweizer 176
Kartoffel-Käse-Gratin 160
Käse- oder Gemüsewähe 158
Käse-Pastete, raffiniert 172
Käse-Sesam-Brötchen 55
Käsesoufflé 156
Kasseler mit Zuckerkruste 131
Kirsch-Soufflé, süß 196
Knoblauchkaninchen 135
Knoblauchsuppe 162
Körnerbrötchen 64
Kräuter-Weißbrot 62

L
Lachsforelle, gefüllt 112
Lammkarree mit Senfkruste und Gemüse 138
Lammkoteletts mit Pistazienkruste 140
Lasagne 166
Lemon Meringue Pie 190

M
Malz-Kürbisbrötchen 66
Mandelkuchen 58
Marmorkuchen 59
Mischbrot 63
Mozzarellabrot, italienisch 60

N
Nudelauflauf 163
Nudel-Lach-Spinat-Auflauf 164

O
Obststreuselkuchen 68
Obstwähe 69
Ofennudeln mit Pflaumenmus 192
Ofennudeln, pikant 167
Olivenbrot 70
Ossobuco 139

P
Pilz-Cannelloni 168
Pinienkern-Bienenstich 76
Pizzavariationen 170
Putenrollbraten mit Spinat-Ricottafüllung 142

Q
Quark-Brötchen 74
Quiche Lorraine 174

R
Ratatouille 175
Rinderrouladen, geschmort 132
Roggenbrot 78
Rosinenstuten 72

S
Sandkuchen 73
Schinken-Käse-Brötchen 82
Schoko-Kirsch-Muffins 77
Schokoladendessert 194
Schokoladen-Nuss-Kuchen 84
Schokotörtchen 195
Schweinebauch mit Kruste und würziger Honigglasur 144
Schweinefilet im Blätterteig 143
Schweinefilet, gefüllt 128
Schweizer Bauernbrot 86
Seebarbe en papillote 110
Seebrasse delicioso 107
Seehecht in grüner Soße 111
Shepherd's Pie 180
Sonntagsbrötchen 85
Speck- oder Kräuterstange 89
Spinat im Blätterteig 178
Spritzgebäck 90
Steak chinesisch 148
Stockfisch-Brandade 114
Streuselkuchen 80

Stichwortverzeichnis

T

Thunfischpastete 179
Tortellini-Rucola-Schinken-Auflauf 182

V

Vanillekipferl 92

W

Walnuss-Muffins 93
Weihnachtsschinken 146
Weißbrot 94
Windbeutel 96
Wirsing-Lachs-Gratin 115

Y

Yorkshire Pudding 147

Z

Zander im Kräuterbett 116
Zimt-Macadamiakranz 97
Zopf 88
Zuckerkuchen 81
Zwiebel-Fladenbrot 98

Miele & Cie. KG
Vertriebsgesellschaft
Deutschland
Carl-Miele-Straße 29
D-33332 Gütersloh

Postfach, D-33325 Gütersloh

Informationen rund um das
Klimagaren und den
dazugehörigen Geräten
Telefon 0180-5241030
(€ 0,14 pro Minute)

Internet www.miele.de
E-Mail info@miele.de

1. Auflage
MMS 12–0257 (xx) (04/13)
M.-Nr. 9 550 310