



J21021930-R02



Vielseitig Backen



Inspirierende Rezepte die begeistern

Vielseitig Backen

Inhaltsverzeichnis

Schwierigkeit: * einfach ** mittel *** aufwändig
Dauer: ° schnell °° mittel °°° lang

| | | | | |
|------------------------------------|----|-----|--|----|
| Allgemeine Informationen | | | | 6 |
| Zubehör | | | | 7 |
| Bedienung | | | | 8 |
| Eigene Rezepte | | | | 10 |
| Hinweise und Abkürzungen | | | | 12 |
| Anwendungen und Tipps | | | | 14 |
| Zartgaren | | | | 15 |
| Apéro, Vorspeisen | | | | |
| Peperoni alla calabrese | * | °° | | 22 |
| Spinat-Roulade mit Sbrinz | ** | °° | | 24 |
| Satay-Zitronengras-Spiesse | * | °° | | 26 |
| Grissini | ** | °° | | 28 |
| Gefüllte Champignons mit Salat | * | °° | | 30 |
| Knabbernüsse | * | ° | | 32 |
| Nuss-Käse-Häppchen | * | °°° | | 34 |
| Apéro-Zungen | ** | °°° | | 36 |
| Piccantini | * | ° | | 38 |
| Hauptspeisen | | | | |
| Zanderfilets mit frischen Kräutern | ** | ° | | 42 |
| Fischfilet auf Rahm-Kartoffeln | * | °° | | 44 |
| Pouletflügel mit Raita | * | ° | | 46 |
| Poulet mediterran | * | ° | | 48 |
| Hackbraten | ** | °°° | | 50 |
| Schweinebraten mit Dörrfrüchten | * | °°° | | 52 |
| Russisches Voressen | * | °° | | 54 |
| Schinken im Brotteig | ** | °° | | 56 |
| Saftplätzli mit Gemüse | ** | °° | | 58 |
| Tortilla-Körbchen «mexicano» | ** | °° | | 60 |
| Gedeckter Fleischkuchen | ** | °°° | | 62 |

Schwierigkeit: * einfach ** mittel *** aufwändig
 Dauer: ° schnell °° mittel °°° lang

Beilagen

| | | | |
|---------------------------------------|----|----|----|
| Auberginen-Gratin | ** | ° | 66 |
| Herbst-Lasagne | ** | °° | 68 |
| Polentaschnitten | * | ° | 70 |
| Süßkartoffeln mit Nektarinen-Senf-Dip | * | °° | 72 |
| Kartoffel-Lauch-Gratin | ** | °° | 74 |
| Linsen-Krautstiel-Gratin | ** | °° | 76 |
| Scheiterhaufen pikant | ** | °° | 78 |
| Pasta-Nestchen | ** | °° | 80 |

Gemüse

| | | | |
|-------------------------------------|----|----|----|
| Ratatouille | ** | °° | 84 |
| Gebackenes Gemüse | * | ° | 86 |
| Buntes Gemüseblech mit Hackbällchen | ** | °° | 88 |
| Überbackener Fenchel | * | °° | 90 |
| Peperoni mit Speck-Brot-Füllung | ** | °° | 92 |
| Gratinierter Kürbis mit Papaya | * | °° | 94 |

Desserts

| | | | |
|----------------------------|-----|-----|-----|
| Dampfnudeln | ** | °°° | 98 |
| Rotwein-Cake | ** | °° | 100 |
| Limetten-Macarons | *** | °°° | 102 |
| Bananen-Baumnuss-Muffins | * | °° | 104 |
| Gefüllte Pfirsiche | ** | ° | 106 |
| Quark-Auflauf mit Früchten | ** | °° | 108 |
| Tier-Guetzli | *** | °°° | 110 |
| Butterkuchen | * | ° | 112 |
| Cerealien-Riegel | ** | °° | 114 |
| Brot-Apfel-Töpfchen | *** | °° | 116 |

Schwierigkeit: * einfach ** mittel *** aufwändig
 Dauer: ° schnell °° mittel °°° lang

Backwaren

| | | | |
|---------------------------|----|-----|-----|
| Bierbrot im Gusseisentopf | * | °°° | 120 |
| Spiralen-Brot | ** | °°° | 122 |
| Karotten-Wähe | * | °° | 124 |
| Pizza | ** | °° | 126 |
| Zopf | ** | °°° | 128 |
| Chnobli-Baguette | * | ° | 130 |
| Brioche | ** | °°° | 132 |
| Pizzazwirbel | ** | °° | 134 |

Allgemeine Informationen

Kochen und Backen ist einfach und macht Spass

Sie kochen Gerichte für den Alltag, zaubern Gourmetmenüs für Ihre Gäste oder backen fein duftenden Kuchen für feierliche Momente Ihrer Liebsten. Ihre Agenda ist gedrängt, Ihre Kochkünste sind fortgeschritten oder ausbaufähig. Ihr Gerät führt Sie dank modernster Technik in jedem Fall sicher, schnell und mit wenig Aufwand zu einem hervorragenden Resultat. Selbst weniger geübte Köchinnen und Köche verwandeln so ihre eigenen vier Wände nach Bedarf in ein Gourmetrestaurant, eine Dorfbäckerei oder eine Pizzeria.

Bitte beachten

Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise. Bitte lesen Sie diese aufmerksam durch, bevor Sie mit dem Gerät arbeiten. Ausführliche Hinweise zur Bedienung des Gerätes finden Sie ebenfalls in der Bedienungsanleitung.

GarSensorik

Die vollautomatische GarSensorik bietet Ihnen auf der ganzen Bandbreite des Kochens eine nie dagewesene Unterstützung. Auf Knopfdruck werden Ihre individuellen Rezepte vollautomatisch zubereitet und Ihnen gelingen selbst anspruchsvollste Delikatessen von Meisterköchen. Fleisch ist zum genau gewünschten Zeitpunkt butterzart servierbereit. Sie bleiben beim Kochen immer entspannt und können sich auf die Komplimente der Gäste freuen.

Zubehör

Gitterrost



Kuchenblech TopClean



Kuchenblech rund, mit TopClean



Porzellanform



Die Porzellanformen gibt es in diversen Gastronorm (GN) Größen $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$ oder $\frac{2}{3}$ GN.





Bedienung

Nachfolgend ist die Bedienung des Gerätes kurz beschrieben. Weitere und genauere Hinweise finden Sie in der Bedienungsanleitung.

Rezeptbuch «Vielseitig Backen» freischalten





Falls das Rezeptbuch «Vielseitig Backen» noch nicht in Ihrem Gerät freigeschaltet ist, können Sie es mit dem Passwort 6301 freischalten.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- Sensortaste  antippen.
-  wählen.
-  wählen.
- Um zur Passworтеingabe zu gelangen, «Ja» wählen.
- Passwort mittels eingblendeter Tastatur eingeben und mit  bestätigen.
 - Das Rezeptbuch ist jetzt freigeschaltet.



Wurde ein falsches Passwort eingegeben, kann der gesamte oben beschriebene Vorgang wiederholt werden.

Rezept starten

- Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- Sensortaste  antippen.
-  wählen.
- Gewünschtes Rezeptbuch oder  wählen.
- Um zur Auswahl der Rezepte zu gelangen,  wählen.
- Rezept auswählen.


Damit ein Rezept schnell aufgerufen werden kann, sind die Rezepte nummeriert (z. B. B33). Die Nummer befindet sich im Rezeptbuch in der linken oberen Ecke des jeweiligen Rezeptes. Rezepte können geändert und unter «Eigenen Rezepten» abgespeichert werden.

Unter «Eigene Rezepte» können ebenfalls selbst kreierte Rezepte abgespeichert werden.

- Falls das Gerät vorgeheizt werden muss, Rezept vor dem Einschleiben des Gargutes starten.
- Gargut einschieben und Rezept durch Wählen von  starten bzw. durch Wählen von  fortsetzen.
- Nach Ablauf der programmierten Dauer ertönt ein Signalton.
- Das fertige Gargut aus dem Garraum nehmen.
- Gerätetür in Raststellung offen lassen, damit der Garraum abkühlen kann.

Bei Rezepten aus Rezeptbüchern ist ein Startaufschub nur möglich, wenn der Garraum nicht vorgeheizt werden muss und das Rezept keine Pausen oder Haltezeiten hat.

Rezept abbrechen



- wählen.
- Um das Rezept abzubrechen, «Ja» wählen.
 - Das Rezept wird abgebrochen.
 - Im Display steht die Restwärme .

Pause / Halten



Während des Rezeptablaufs kann es nötig sein, die Gerätetür zu öffnen, z. B. um das Gargut zu wenden oder einen Guss darüber zu verteilen. In solch einem Fall erscheint der Zwischenschritt «Pause» bzw. «Halten» sowie die Anweisung, was jetzt zu tun ist.

Um das Rezept fortzusetzen, wie folgt vorgehen:





- Gerätetür öffnen.
- Aktion durchführen, z. B. Gargut wenden.
- Gerätetür schliessen und im Display ✓ wählen.
 - Das Rezept läuft weiter.

Beim Zwischenschritt  «Halten» läuft die Heizung weiter und die Garraumtemperatur bleibt konstant. Beim Zwischenschritt  «Pause» wird nicht weiter geheizt und die Garraumtemperatur nimmt ab.

Eigene Rezepte

Es können bis zu 24 beliebige Rezepte nach eigenen Ideen gespeichert werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten mit beliebigen Betriebsarten inkl. Profi-Backen, Pausen und Haltezeiten bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen. Gespeicherte Rezepte können nach Antippen der Sensortaste  im Menü  aufgerufen und gestartet werden.

Eigenes Rezept erstellen




- Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- Sensortaste  antippen.
-  wählen.
-  wählen.
- Um ein neues Rezept zu erstellen, + wählen.
 - Im Display erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
- Gewünschte Betriebsart wählen.
- Temperatur sowie, falls gewünscht, andere Werte einstellen.
 - Falls nur die Temperatur eingestellt wird, dauert der Schritt solange, bis der Garraum die Temperatur erreicht hat. Dies entspricht einem Vorheizen.
- Um die Einstellungen zu bestätigen, ✓ wählen.
 - Im Display erscheint die Übersicht über die eingestellten Schritte.
- Um einen neuen Schritt hinzuzufügen, + wählen.
- Eine Betriebsart, Pause oder Haltezeit zu Schritt 2 einstellen.
- Auf dieselbe Art weitere Schritte einstellen. Ein Rezept kann insgesamt aus bis zu 9 Schritten bestehen.
- Um die Einstellungen zu speichern, ✓ wählen.
 - Im Display erscheint die Übersicht über die eingestellten Schritte.
- Um das Rezept zu speichern,  wählen.
 - Im Display erscheint die Übersicht über die vorhandenen Speicherplätze.
- Gewünschten (leeren) Speicherplatz auswählen und bestätigen.
- Rezeptnamen mittels eingeblendeter Tastatur eingeben und mit ✓ bestätigen.
 - Das Rezept ist nun gespeichert.
 - Sie werden gefragt, ob Sie das Rezept starten wollen; falls Sie das Rezept nicht starten möchten, gelangen Sie ins Hauptmenü der Rezepte.



Rezepteingabe / Rezeptänderung abbrechen

- In der Übersicht über die eingestellten Schritte ↩ wählen.
- Um die Rezepteingabe abzubrechen, «Ja» wählen.
 - Im Display erscheint das Menü der eigenen Rezepte oder, falls ein Rezept aus einem Rezeptbuch geändert wurde, das Menü des Rezeptbuchs.

Rezept kopieren / ändern


Jedes Rezept – aus dem Rezeptbuch als auch aus den eigenen Rezepten – kann kopiert und geändert werden.

- Gewünschtes Rezeptbuch oder  wählen.
-  wählen.
- Rezept auswählen.
 - Im Display erscheint die Übersicht über die Rezeptschritte.
- Falls das Rezept verändert werden soll: Entweder zu ändernden Schritt auswählen, mit + Schritt hinzufügen oder mit  Schritt löschen.
- Falls ein Schritt geändert oder hinzugefügt wird: Einstellungen vornehmen und mit ✓ bestätigen.
 - Im Display erscheint die Übersicht über die Rezeptschritte.

- Um das Rezept zu speichern,  wählen.
- Speicherplatz wählen, Rezeptnamen eingeben und mit ✓ bestätigen.
 - Das geänderte Rezept ist nun gespeichert.
 - Ein bereits belegter Speicherplatz kann überschrieben werden.
 - Rezepte aus Rezeptbüchern werden beim Ändern nicht im Rezeptbuch, sondern unter  «Eigene Rezepte» gespeichert. Das ursprüngliche Rezept liegt weiterhin im jeweiligen Rezeptbuch.

Eigenes Rezept löschen

Jedes Rezept im Bereich «Eigene Rezepte» kann gelöscht werden.

- Im Menü der eigenen Rezepte  wählen.
- Zu löschendes Rezept auswählen.
- Um das Rezept zu löschen, «Ja» wählen.
 - Das Rezept wird gelöscht.

Hinweise und Abkürzungen

Zutaten

Die Zutaten in den Rezepten sind, wenn nicht anders angegeben, für 4 Personen berechnet.

Gardauer

Die Gardauer ist auf das angegebene Zubehör ausgelegt und kann je nach verwendetem Zubehör variieren. Die angegebene Gardauer ist ein Richtwert: Je nach Vorliebe kann länger und damit weicher oder auch kürzer und damit bissfester gegart werden.

Folgende Abkürzungen werden in den Rezepten verwendet:

| | |
|-----|--------------|
| g | Gramm |
| kg | Kilogramm |
| dl | Deziliter |
| l | Liter |
| TL | Teelöffel |
| EL | Esslöffel |
| Msp | Messerspitze |

Mengenangaben

| Zutaten | gestrichener Teelöffel | gestrichener Esslöffel | gehäufter Teelöffel | gehäufter Esslöffel |
|---------------|---------------------------|---------------------------|------------------------|------------------------|
| Backpulver | 3 g | 6 g | 7 g | 13 g |
| Butter | 3 g | 8 g | 10 g | 18 g |
| Honig | 6 g | 13 g | 12 g | 26 g |
| Konfitüre | 6 g | 18 g | 14 g | 36 g |
| Mehl | 3 g | 7 g | 5 g | 15 g |
| Öl | 3 g | 12 g | - | - |
| Salz | 5 g | 13 g | 8 g | 24 g |
| Senf | 4 g | 12 g | 11 g | 26 g |
| Wasser, Milch | 5 g | 15 g | - | - |
| Zimt | 2 g | 3 g | 4 g | 11 g |
| Zucker | 3 g | 9 g | 6 g | 17 g |

Anwendungen und Tipps

Energie sparen bei der Menüzubereitung

Mit Heissluft können mehrere Speisen gleichzeitig gebacken werden. So können z. B. eine Lasagne und eine Wähe bei gleicher Temperatur zusammen energiesparend zubereitet werden.

Bei unterschiedlicher GARDauer die Speisen gestaffelt in den Garraum geben.

Dörren / Trocknen

Mittels heisser Luft werden Lebensmittel getrocknet und auf diese Art haltbar gemacht. Beachten Sie die detaillierten Angaben im EasyCook.


Backen



Ob Pizza, Brot, Guetzli oder Gratin: Mit der passenden Betriebsart gelingen perfekte Backresultate.

Beachten Sie die detaillierten Angaben im EasyCook.


Zartgaren

Funktionsweise


Mit  «Zartgaren» können hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereitet werden. Das Zubereitungsende ist genau wählbar, unabhängig von Gewicht und Dicke des Fleisches. Die Temperatur wird automatisch geregelt.

Die Gardauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden beim  «Zartgaren angebraten» oder zwischen 3½ bis 4½ Stunden für  «Zartgaren mit Grill» eingestellt werden.

Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Gewicht des Fleisches: 500–2000 g
- Kerntemperatur des Fleisches: bis zu 90 °C
- Fleischdicke: mindestens 4 cm
- Qualität: mageres, hochwertiges Fleisch
 - Für  «Zartgaren mit Grill» können auch etwas durchwachsene Stücke zwischen 1000 und 2000 g verwendet werden.

«Zartgaren angebraten» : Fleisch vorbereiten

- Fleisch würzen oder marinieren.
 - Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem Anbraten entfernen. Diese Bestandteile brennen leicht an.
- Fleisch unmittelbar vor dem Anbraten salzen.
- Fleisch kurz rundherum max. 5 Minuten scharf anbraten.
- Anschliessend Fleisch in eine Glas- oder Porzellanform legen.
- Gargutsensor so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet.
 - Für eine korrekte Messung der Kerntemperatur muss der Gargutsensor möglichst vollständig und mittig im Gargut stecken. Die Temperatur im Fleischinnern ist wichtig für ein optimales Ergebnis bei Garende.
- Gitterrost in Auflage 2 schieben und Form darauf stellen.
- Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.
-  «Zartgaren angebraten» starten, siehe Zartgaren wählen und starten.



Empfehlung:


Falls Sie das Fleisch erst nach dem «Zartgaren angebraten» anbraten möchten, reduzieren Sie die vorgeschlagene Kerntemperatur um etwa 3–4 °C.

«Zartgaren mit Grill»: Fleisch vorbereiten


- Fleisch wurzen oder marinieren.
 - Weniger kompakte Fleischstücke wie ein Lammgigot ohne Knochen möglichst rund binden, damit sie unter dem Grill gleichmässig gebräunt werden.
 - Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem «Zartgaren mit Grill» entfernen. Diese Bestandteile brennen leicht an.
- Fleisch auf Drehspieß und Gargutsensor in Drehspieß stecken oder Fleisch in Bratenkorb legen und Gargutsensor platzieren.
- Mit Alufolie ausgelegtes Kuchenblech in Auflage 1 schieben.
- Drehspieß oder Bratenkorb in Auflagerahmen platzieren und in Auflage 3 bis ganz an die Garraumrückwand schieben.
- Gargutsensor am Auflagerahmen befestigen und Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.
- Zartgaren starten, siehe Zartgaren wählen und starten

Zartgaren wählen und starten

- Das Fleisch wird umso zarter und saftiger, je länger es gegart wird.
 - Dies gilt besonders für dickere Fleischstücke.
 - Nach dem Start kann die Zieltemperatur nicht mehr geändert werden.
- Falls das Gerät ausgeschaltet ist: Zuerst Einstellknopf drücken.
- Sensortaste  antippen.
-  wählen.
- Gewünschte Zubereitungsart auswählen.
- Gewünschte Tierart auswählen.
- Gewünschte Fleischart auswählen.

Falls die gewünschte Tier- oder Fleischart nicht zur Auswahl steht,  «Freie Fleischwahl» wählen.

- Bei Zartgaren mit Grill: Gewünschten Bräunungsgrad wählen.
 - Im Display erscheinen die Einstellungen der Betriebsart.
 - Oberhalb von Kerntemperatur und Dauer stehen Vorschlagewerte; oberhalb von Ende steht die daraus berechnete Uhrzeit des Betriebsendes.

- Bei Bedarf vorgeschlagene Werte anpassen.
- Um das Zartgaren zu starten,  wählen.
 - Der Gargutsensor muss eingesteckt sein.
 - Das Zartgaren startet.
 - Im Display stehen die eingestellte Ziel- sowie die aktuelle Kerntemperatur.
 - Im Display stehen die eingestellte Dauer sowie die ablaufende Restdauer.

Während des Betriebs muss die Gerätetür geschlossen sein.

Zartgartabelle

| Fleischstück | Zubereitungsart | Gargrad | Vorschlagswert Kerntemperatur °C |
|---------------------------------------|------------------------|----------------|---|
| Kalbsfilet | angebraten | saignant | 58 |
| | angebraten | à point | 62 |
| Kalbshuft, Kalbsnierstück | angebraten | à point | 63 |
| Kalbsschulter | angebraten | à point | 72 |
| | Grill | à point | 72 |
| Kalbshals | angebraten | à point | 78 |
| | Grill | à point | 78 |
| Kalbsbrust gerollt | Grill | à point | 75 |
| Rindsfilet | angebraten | saignant | 53 |
| | angebraten | à point | 57 |
| Entrecôte, Roastbeef | angebraten | saignant | 53 |
| | angebraten | à point | 57 |
| Rindshuft | angebraten | à point | 63 |
| Rindshohrücken | angebraten | à point | 68 |
| | Grill | à point | 68 |
| Rindsschulter | angebraten | à point | 72 |
| | Grill | à point | 72 |
| Schweinschuft, Schweins- nierstück | angebraten | à point | 65 |
| Schweinschals | angebraten | à point | 80 |
| | Grill | à point | 80 |
| Schweinschulter | Grill | à point | 78 |
| Lammgigot | angebraten | saignant | 63 |
| | angebraten | à point | 67 |
| | Grill | à point | 65 |





Apéro, Vorspeisen

Peperoni alla calabrese

Zubehör: Gitterrost, Kuchenblech

Zubereitung: 30 Minuten | Garen: 18 Minuten

2 rote Peperoni

50 g Feta

50 g Frischkäse, z.B. Philadelphia

1½ EL Halbrahm

grob gemahlener Pfeffer

- 1 Peperoni vierteln, entkernen, Stielansatz und weisse Rippen entfernen. Mit der Hautseite nach oben auf den Gitterrost legen.
- 2 Den Gitterrost auf die oberste Auflage in den kalten Garraum schieben. Das mit Backpapier belegte Blech eine Auflage tiefer einschieben. Die Peperoni grillieren, bis die Peperonihaut Blasen wirft und dunkel wird. Peperoni aus dem Garraum nehmen und die Haut abziehen.
- 3 Für die Füllung den Feta mit einer Gabel zerdrücken, Frischkäse und Halbrahm unterrühren, mit Pfeffer abschmecken.
- 4 Die Fetamasse gleichmässig auf den Peperonistreifen verstreichen, einrollen.

Tipp

Bei Zucchini Stiel- und Blütenansatz abschneiden, Zucchini in etwa 2,5 cm dicke Scheiben schneiden, etwas aushöhlen, grillieren, mit der Fetamasse füllen und mit Peperoniwürfelchen garnieren.



Garschritte

1. Schritt Grill Stufe 4, 18 Minuten

Spinat-Roulade mit Sbrinz

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 1½ Stunden | Garen: 10 Minuten

Biskuit

500 g Spinat, blanchiert, fein gehackt, abgetropft

4 Eigelb

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

4 Eiweiss

Füllung

200 g Ricotta

100 g geriebener Sbrinz

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 dl steif geschlagener Vollrahm

Salz

Pfeffer

- 1 Den Spinat mit den Eigelben mischen und würzen. Das steif geschlagene Eiweiss unterziehen.
- 2 Masse auf das mit Backpapier belegte Blech geben, etwa 1 cm dick rechteckig ausstreichen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.
- 3 Das Biskuit mit dem Backpapier aufrollen und so auskühlen lassen.
- 4 Für die Füllung Ricotta, Sbrinz, Knoblauch und Schlagrahm mischen, gut würzen. Die Füllung auf dem ausgerollten, abgekühlten Biskuit verstreichen. Das Biskuit aufrollen und in etwa 1,5 cm breite Scheiben schneiden.

Tipp

Frischer Spinat kann durch 300 g tiefgekühlten Blattspinat ersetzt werden. Spinat auftauen und gut abtropfen lassen.



Garschritte

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Ober-/Unterhitze 200 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Ober-/Unterhitze 200 °C, 10 Minuten |

Satay-Zitronengras-Spiesse

Zubehör: Gitterrost, Kuchenblech

Zubereitung: 40 Minuten | Garen: 18 Minuten

Satay

500 g gehacktes Schweinefleisch, möglichst mager

3 Knoblauchzehen, gepresst

3 Schalotten, fein geschnitten

2 EL Fischesauce

1 Ei, verquirlt

2 EL Maizena

2 TL rote Currypaste

½ TL Pfeffer

1 Bund Koriander, Blättchen abgezupft, fein gehackt

15 Stängel Zitronengras, längs halbiert

3 EL Olivenöl

Erdnussauce

1 TL Chili, entkernt, fein geschnitten

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 TL Öl

0,5 dl Hoisin-Sauce

2 EL Erdnussbutter

1 TL Tomatenpüree

1 TL Zucker

0,75 dl Kokosnussmilch

- 1 Für die Satay-Spiesse alle Zutaten bis auf die Zitronengrasstängel gut mischen und von Hand zu einem kompakten Teig kneten.
- 2 Die Hackfleischmasse in 30 gleich grosse Portionen teilen und um die Zitronengrasstängel Würstchen formen. Sehr gut andrücken, damit die Masse kompakt um die Stängel liegt. Die Hackfleischmasse mit etwas Öl bestreichen.
- 3 Die Spiesse auf den Gitterrost legen und diesen auf die oberste Auflage in den kalten Garraum schieben. Das mit Backpapier belegte Blech eine Auflage tiefer einschieben, um den Fleischsaft aufzufangen. Spiesse grillieren (Schritt 1). Nach Ablauf von Schritt 1 die Spiesse wenden und nochmals grillieren (Schritt 3). Heiss oder lauwarm servieren.
- 4 Für die Sauce den Chili und den Knoblauch in einem Mörser zerstampfen, anschliessend mit allen andern Zutaten mischen.



Garschritte

- | | |
|------------|--------------------------|
| 1. Schritt | Grill Stufe 4, 9 Minuten |
| 2. Schritt | Wenden |
| 3. Schritt | Grill Stufe 4, 9 Minuten |

Grissini

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 1 Stunde 10 Minuten | Garen: 20 Minuten

Teig

250 g Mehl

1 TL Salz

10 g Hefe

1 EL Olivenöl

1,5 dl Wasser

Füllung

100 g Gorgonzola-Mascarpone

1 Birne, grob geraffelt

25 g Pistazien, gehackt

- 1 Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen, Olivenöl und Wasser zugeben und zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Teig in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen (30–50 Minuten).
- 3 Für die Füllung alle Zutaten mischen.
- 4 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 5 mm Dicke auswalen. Die Füllung auf der Hälfte des Teiges verteilen. Den Rand mit Wasser bestreichen. Teig zusammenklappen und mit dem Wallholz nochmals leicht auswallen, damit die Stangen nachher kompakt sind.
- 5 Teig in 1–1,5 cm breite Streifen schneiden. Streifen zwei bis drei Mal verdrehen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Das Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Goldbraun backen.



Garschritte

- | | |
|------------|--------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Heissluft 180 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Heissluft 180 °C, 20 Minuten |

Gefüllte Champignons mit Salat

Zubehör: Gitterrost, Porzellanform $\frac{1}{3}$ GN

Zubereitung: 25 Minuten | Garen: 20 Minuten

Champignons

4 Riesenchampignons, je etwa 75 g

100 g Doppelrahmfrischkäse

50 g Mostbröckli, am Stück, in feine Würfel geschnitten

30 g Parmesan, gerieben

1 TL Rosmarinnadeln, gehackt

Salz

Pfeffer

Salat

$\frac{1}{2}$ grüner Eichblattsalat

$\frac{1}{2}$ roter Eichblattsalat

100 g blaue Trauben

100 g weisse Trauben

1 TL Honigsenf

1 TL Honig, flüssig

2 EL Kräuternessig

4 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

- 1 Stiele der Champignons entfernen, fein schneiden, salzen und ohne Fett in der Bratpfanne anbraten, auskühlen lassen.
- 2 Doppelrahmfrischkäse mit den restlichen Zutaten verrühren, angebratene Champignonstiele zugeben, mischen, würzen und in die Champignonköpfe füllen.
- 3 Champignons in die eingefettete Porzellanform legen. Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Backen.
- 4 Salat waschen, Blätter in mundgerechte Stücke zerkleinern. Trauben halbieren und entkernen. Für die Sauce die restlichen Zutaten verrühren. Salat mit der Sauce mischen, anrichten und dazu die Champignons servieren.



Garschritte

1. Schritt Heissluft feucht 220 °C, 20 Minuten

Knabbernüsse

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 15 Minuten | Garen: 25 Minuten

½ **Orange**, Schale

1 TL **Salz**

2 EL **Olivenöl**

3 TL **Curry**

1 TL **Kurkuma**

1 Msp **Cayennepfeffer**

100 g **Mandeln**, ganz, geschält

100 g **Cashewnüsse**, ganz

100 g **Haselnüsse**, ganz

- 1 Alle Zutaten ohne die Nüsse gut vermischen. Nüsse dazugeben, gut mischen, sodass alle Nüsse mit einer feinen Gewürzschicht überzogen sind.
- 2 Nüsse auf einem mit Backpapier belegten Blech gleichmässig verteilen.
- 3 Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Rösten.



Garschritte

- | | |
|------------|--------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Heissluft 150 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Heissluft 150 °C, 25 Minuten |

Nuss-Käse-Häppchen

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 50 Minuten | Garen: 25 Minuten

150 g Butter, weich

½ TL Salz

1 Eiweiss, verklöpft

100 g Baumnüsse, gehackt

150 g Sbrinz, gerieben

100 g Mehl

½ TL Backpulver

140 g Frühstücksspeck, sehr fein geschnitten

Pfeffer

Paprika

20 Stk. Baumnusshälften

- 1 Für den Teig alle Zutaten ausser die Baumnusshälften mischen und zu einem glatten Teig zusammenfügen.
- 2 Aus dem Teig baumnussgrosse Häufchen formen. Baumnusshälften darauf legen, gut hineindrücken.
- 3 Mit genügend grossem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Tipp

Sbrinz und Speck durch 50 g Schabziger ersetzen.



Garschritte

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Ober-/Unterhitze 180 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Ober-/Unterhitze 180 °C, 25 Minuten |

Apéro-Zungen

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 45 Minuten | Garen: 10 Minuten

Strudelteig

150 g Mehl

½ TL Salz

1 Ei

3 EL Wasser

1 EL Öl

Belag

50 g Crème fraîche

50 g Speck, fein geschnitten

50 g Zucchetti, in sehr feinen Streifen

Salz

Pfeffer

- 1 Für den Strudelteig alle Zutaten mischen und zu einem glatten Teig kneten. Unter einer heiss ausgespülten Schüssel etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Teig in zwölf Stücke schneiden. Auf wenig Mehl dünn wie eine lange Zunge auswallen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Crème fraîche bestreichen und die restlichen Zutaten darauf verteilen.
- 3 Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, Zungen backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Tipp

Ebenfalls sehr fein: Belag durch ein Apfel (grob gerieben), 50 g Speck (fein geschnitten) und 50 g Crème fraîche ersetzen.



Garschritte

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Ober-/Unterhitze 220 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Ober-/Unterhitze 220 °C, 10 Minuten |

Piccantini

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 20 Minuten | Garen: 10 Minuten

Aufstrich

80 g **Zwiebeln**, gehackt

200 g **saurer Halbrahm**

160 g **Schinken**

80 g **Salami**

80 g **Reibkäse**

1 **Ei**

20 g **Weissmehl**

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

50 g **Reibkäse**, zum Bestreuen

Brotscheiben

10 **Scheiben Toastbrot**, Butterzopf oder andere
Brotsorten

Schnittlauch

- 1 Gehackte Zwiebeln andünsten und auskühlen lassen. Schinken und Salami-Tranchen in kleine Vierecke schneiden. Für den Aufstrich alle Zutaten ausser dem Reibkäse mischen.
- 2 Brot in etwa 1 - 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Aufstrich gleichmässig darauf verteilen. Piccantini auf das mit Backpapier belegte Blech legen und mit Reibkäse bestreuen.
- 3 Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.
- 4 Die Piccantini vor dem Servieren mit etwas Schnittlauch garnieren.

Tipp

Die Piccantini sind ideal, um Restbrot zu verwerten.



Garschritte

- | | |
|------------|--------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Heissluft 230 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Heissluft 230 °C 10 Minuten |





Hauptspeisen

Zanderfilets mit frischen Kräutern

Zubehör: Porzellanform ⅓ GN, Gitterrost

Zubereitung: 20 Minuten | Garen: 15 Minuten

4 Zanderfilets, je 160 g

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

½ **Bund Petersilie**, fein geschnitten

½ **Bund Kerbel**, fein gehackt

½ **Bund Basilikum**, fein geschnitten

1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
und Saft

30 g Butter, flüssig

1,5 dl Weisswein

- 1 Zanderfilets mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- 2 Alle Kräuter mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale mischen.
- 3 Drei Viertel der Kräutermischung auf die Fischfilets verteilen, Filets zusammenfalten. Mit der breiten Seite nach oben in die eingefettete Porzellanform legen und die restlichen Kräuter darüber verteilen. Mit der flüssigen Butter und dem Weisswein übergießen.
- 4 Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Backen.



Garschritte

1. Schritt Ober-/Unterhitze 220 °C, 15 Minuten

Fischfilet auf Rahm-Kartoffeln

Zubehör: Porzellanform ½ GN, Gitterrost

Zubereitung: 40 Minuten | Garen: 55 Minuten

800 g Kartoffeln, festkochend

600 g Fischfilet, zum Beispiel Dorsch, Felchen,
Sole

Salz

Pfeffer

1½ EL Zitronensaft

Guss

200 g Crème fraîche

2 EL Rahmquark

1 dl Rahm

0,5 dl Bouillon

0,5 dl Weisswein

1 EL Zitronensaft

1 Bund Basilikum, fein geschnitten

1½ TL Zitronenpfeffer

Salz

- 1 Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden (etwa 1 × 1 cm). Kartoffeln in die Porzellanform geben.
- 2 Für den Guss alle Zutaten gut mischen und über die Kartoffeln giessen. Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Backen (Schritt 1).
- 3 Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln, würzen und etwa 30 Minuten marinieren.
- 4 Fisch auf die Rahm-Kartoffeln legen und weiterbacken (Schritt 3).



Garschritte

- | | |
|------------|-------------------------------------|
| 1. Schritt | Heissluft feucht 200 °C, 40 Minuten |
| 2. Schritt | Zutaten begeben |
| 3. Schritt | Heissluft feucht 200 °C, 15 Minuten |

Pouletflügeli mit Raita

Zubehör: Gitterrost, Kuchenblech

Zubereitung: 2 Stunden | Garen: 35 Minuten

Tandoori-Pouletflügeli

4 EL Tandoori-Paste

12 EL Naturjoghurt

2 EL Zitronensaft

12 Pouletflügeli

Raita

180 g Naturejoghurt

½ Gurke, sehr fein geschnitten

1 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

1 Peperoncini, entkernt und fein geschnitten

Salz

- 1 Für die Marinade der Pouletflügeli alle Zutaten mischen. Die Pouletflügeli gut damit marinieren und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- 2 Pouletflügeli auf dem Gitterrost verteilen, diesen auf die oberste Auflage in den Garraum schieben. Ein mit Backpapier belegtes Blech auf die zweitoberste Auflage schieben, um den Bratensaft aufzufangen. Pouletflügeli grillieren (Schritt 1). Nach Ablauf von Schritt 1 die Pouletflügeli wenden und nochmals grillieren (Schritt 3).
- 3 Für das Raita alle Zutaten gut miteinander mischen und kühl stellen.

Tipp

Dazu passt Naan oder Reis.

Die Tandoori-Paste kann im Detailhandel oder in Asia-Shops gekauft werden.

Für das Raita kann die Gurke auch gerieben werden. Geriebene Gurke nicht sofort mit den restlichen Zutaten mischen, da sie viel Wasser zieht. Erst kurz vor dem Servieren Wasser abgiessen und mit den restlichen Zutaten mischen.



Garschritte

- | | |
|------------|---------------------------|
| 1. Schritt | Grill Stufe 2, 20 Minuten |
| 2. Schritt | Wenden |
| 3. Schritt | Grill Stufe 2, 15 Minuten |

Poulet mediterran

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 20 Minuten | Garen: 30 Minuten

1 Poulet, im Rücken aufgeschnitten

800 g Kartoffeln

1 gelbe Peperoni

2 rote Peperoni

4 Zucchini

2 Zwiebeln

Olivenöl

2 Rosmarinzweige

Gewürze

- 1 Beim Poulet Rückgrat herausschneiden, Schlüsselbeine brechen und Poulet flach drücken. Mit den Gewürzen und dem Olivenöl gut marinieren.
- 2 Kartoffeln und Gemüse waschen, rüsten und in Stücke schneiden (Kartoffeln ca. 1 cm und Gemüse ca. 2 cm). Mit Öl, Rosmarinzweigen und Gewürzen marinieren.
- 3 Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Poulet darauflegen. Blech in den kalten Garraum schieben. Backen.

Tipp

Dazu passt ein Dip aus Crème fraîche, Kräutern und Knoblauch.



Garschritte

1. Schritt Heissluft feucht 200 °C, 30 Minuten

Hackbraten

Zubehör: Gitterrost, Porzellanform ⅓ GN

Zubereitung: 30 Minuten | Garen: 1 Stunde

Hackbraten

600 g Rindshackfleisch

100 g Kalbsbrät

1 Karotte, geraffelt

4 EL Hartweizengriess

1 EL Paniermehl

1 Ei, verquirlt

1 Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

1 Bund Petersilie, Blättchen abgezupft, fein
geschnitten

1 EL Kapern

Pfeffer

Thymian, Majoran, Rosmarin

Panade

6 EL Paniermehl

2½ EL Öl

- 1 Die Zutaten für den Hackbraten gut mischen, kräftig würzen. Einen länglichen Laib formen, Hackbraten in die eingefettete Porzellanform legen, mit wenig Wasser glatt streichen.
- 2 Das Paniermehl mit dem Öl mischen, gleichmässig auf dem Hackbraten verteilen und andrücken. Form auf den Gitterrost im kalten Garraum schieben. Backen.



Garschritte

1. Schritt Heissluft feucht 220 °C, 1 Stunde

Schweinsbraten mit Dörrfrüchten

Zubehör: Gitterrost, Bräter mit Deckel

Zubereitung: 1¼ Stunden | Garen: 1¾ Stunden

1 TL Salz

Pfeffer

2 EL grobkörniger Senf

1 kg Schweinsbraten

1 dl Weisswein oder Apfelsaft

0,5 dl Fleischbouillon

2 dl Vollrahm

200 g Dörrfrüchte, Aprikosen, Birnen,
Zwetschgen

- 1 Salz, Pfeffer und Senf mischen und den Braten gut damit marinieren. Die Marinade etwa 1 Stunde einziehen lassen.
- 2 Braten im Bräter rundherum anbraten. Mit Wein, Fleischbouillon und Rahm ablöschen und Dörrfrüchte dazulegen. Bräter mit Deckel auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Garen.



Garschritte

1. Schritt Ober-/Unterhitze 150 °C, 1¾ Stunden

Russisches Voressen

Zubehör: Gitterrost, Bräter mit Deckel

Zubereitung: 30 Minuten | Garen: 1¾ Stunden

600 g Rindsvoessen

Bratbutter

Salz, Pfeffer, Paprika

2 Randen, roh, geschält, gewürfelt

4 Knoblauchzehen, geviertelt

1 Zweig Salbei

3,5 dl Rindsbouillon

3 dl Rotwein

Nelkenpulver

200 g Crème fraîche

1 TL Meerrettich, frisch gerieben oder aus der Tube

- 1 Das Fleisch portionenweise anbraten, herausnehmen und würzen. Fleisch, Randenwürfel, Knoblauch, Salbei, Bouillon und Rotwein in den Bräter geben und zudecken. Den Bräter auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen und Fleisch schmoren.
- 2 Crème fraîche und Meerrettich mischen und kurz vor dem Servieren über das Voessen geben.



Garschritte

1. Schritt Heissluft feucht 200 °C, 1¼ Stunde

Schinken im Brotteig

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 2 Stunden | Garen: 1 Stunde

400 g Ruchmehl

2,5 dl Wasser

¼ Hefewürfel

25 g Butter

1 TL Salz

800 g gekochter Rollschinken, am Stück

- 1 Ruchmehl, Wasser, Hefe, Butter und Salz mischen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig während 1 Stunde in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.
- 2 Vom Teig ein Stück (etwa 100 g) für Augen, Schnauze, Ohren und Ringelschwanz auf die Seite legen. Den restlichen Teig auf die Grösse des Schinkens ausrollen und diesen damit umschliessen. Den umschlossenen Schinken auf das mit Backpapier belegte Blech legen und im hinteren Teil ein kleines Loch machen, damit der entstehende Dampf entweichen kann.
- 3 Den restlichen Teig dünn ausrollen, einen Ringelschwanz formen und mit einem Ausstecher Schnauze, Augen und Ohren ausstechen. Vor dem Auflegen der Körperteile den Schinken mit Mehl bestäuben und die Körperteile mit Wasser bestreichen, damit sie am Körper haften bleiben.
- 4 Blech in den kalten Garraum schieben. Backen.

Tipp

Mit hausgemachtem Kartoffelsalat servieren.



Garschritte

1. Schritt Heissluft 180 °C, 1 Stunde

Saftplätzli mit Gemüse

Zubehör: Gusseisentopf mit Deckel, Kuchenblech

Zubereitung: 40 Minuten | Garen: 2 Stunden

8 Rindssaftplätzli

3 EL Senf, zum Bestreichen

Salz

Pfeffer

Paprika

8 Tranchen Frühstücksspeck

1 EL Öl

3 kleine Zucchetti, in min. 1 cm dicken Scheiben

2 Zwiebeln, halbiert, in Ringen

200 g Champignons, in Scheiben

1 Apfel, in Schnitzen

1 Würfel Gemüsebouillon

1 dl Wasser

400 g Pelati

1 Zweig Rosmarin

2 TL grobkörniger Senf

- 1 Senf mit Salz, Pfeffer und Paprika mischen und die Saftplätzli bestreichen. Je eine Specktranche um ein Plätzli wickeln.
- 2 Die Saftplätzli kurz im Öl anbraten.
- 3 Lagenweise Saftplätzli, Zucchetti, Zwiebeln, Champignons und Apfel in den Gusseisentopf schichten. Bouillon in Wasser auflösen, mit Pelati mischen und über die Schichten verteilen. Rosmarin darüberstreuen und den Gusseisentopf mit dem Deckel zudecken. Den Topf in den kalten Garraum schieben. Schmoren.
- 4 Nach dem Schmoren den Senf unter die Sauce mischen und abschmecken.

Tipp

Dazu passen Kartoffelschnitze. Diese in der letzten halben Stunde zusätzlich auf dem Kuchenblech in den Ofen schieben.



Garschritte

1. Schritt Ober-/Unterhitze 160 °C, 2 Stunden

Tortilla-Körbchen «mexicano»

Zubehör: 8 Dessertschalen, Kuchenblech

Zubereitung: 25 Minuten | Garen: 10 Minuten

Tortilla-Körbchen

8 Mini-Flour-Tortillas, Soft

2 EL Wasser

Füllung

2 EL Rapsöl

400 g Rindshackfleisch

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Peperoni rot, in Streifen geschnitten

1 Peperoni grün, in Streifen geschnitten

1 Peperoncini, entkernt, in Ringe geschnitten

1 EL Chilipulver

2 EL Paprikapulver

3 EL Tomatenpüree

3 EL Maiskörner

Salz, Pfeffer

- 1 Die Tortillas beidseitig mit Wasser bestreichen, in die Dessertschälchen legen und zu Körbchen formen. Die Dessertschälchen mit den Tortillas auf das Blech legen. Blech in den kalten Garraum schieben. Backen.
- 2 Für die Füllung das Rapsöl in einer Pfanne erwärmen, Hackfleisch gut anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben, kurz dünsten. Peperoni und Peperoncini beifügen, rührbraten. Chili-, Paprikapulver und Tomatenpüree zugeben. Alles etwa 5 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Am Schluss die Maiskörner beifügen.
- 3 Tortilla-Körbchen auf einem Teller anrichten und mit der Hackfleischmasse füllen.

Tipp

Mit Salat und Crème fraîche servieren.



Garschritte

1. Schritt Heissluft 180 °C, 10 Minuten

Gedeckter Fleischkuchen

Zubehör: Springform ca. Ø 26 cm, Gitterrost

Zubereitung: 1 ¼ Stunden | Garen: 40 Minuten

Teig

350 g Mehl

1 ¼ TL Salz

6 EL kaltes Wasser

2 Eier

2 EL Öl

Füllung

3 EL Öl

2 Zwiebeln, gehackt

1 rote Peperoni, fein gewürfelt

1 grüne Peperoni, fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, gepresst

100 g Sultaninen

500 g gemischtes Hackfleisch

1 ½ TL Salz

½ TL Streuwürze

Pfeffer

½ TL Curry

1 Eiweiss

1 Eigelb

wenig Öl

- 1 Alle Zutaten für den Teig mischen und zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Für die Füllung Öl in der Bratpfanne leicht erhitzen, Zwiebeln und Peperoni begeben, kurz andünsten. Gemüse, Knoblauch und Sultaninen unter das Hackfleisch mischen. Füllung würzen.
- 3 Eine eingefettete Springform mit $\frac{2}{3}$ des Teiges auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Füllung darauf verteilen, den Teigrand auf die Füllung legen. Vom restlichen Teig wenig für die Verzierung auf die Seite legen, den Rest auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis in Springformgröße auswallen. Den Teigrand mit Eiweiss bestreichen und den Deckel über die Füllung legen. Am Rand gut andrücken und den Deckel mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit dem restlichen Teig den Kuchen beliebig verzieren. Eigelb mit Öl mischen und den Kuchen bestreichen. Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Backen.

Tipp

Ergibt mit einer Tomatensauce und einem Salat ein feines Menü.



Garschritte

1. Schritt Ober-/Unterhitze 200 °C, 40 Minuten



Beilagen



Auberginen-Gratin

Zubehör: Porzellanform ½ GN

Zubereitung: 15 Minuten | Garen: 30 Minuten

400 g Pelati, Stielansatz entfernt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Oregano

Thymian

1 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

2 Auberginen

100 g geriebener Käse

- 1 Pelati mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch, Kräuter und Olivenöl unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Den Stiel- und Blütenansatz der Auberginen abschneiden, Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3 Auf dem Boden der eingefetteten Porzellanform wenig Tomatensauce verstreichen. Die Hälfte der Auberginenscheiben darauflegen, mit der Tomatensauce zudecken. Die restlichen Auberginenscheiben darauflegen. Den Käse darüberstreuen. Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Backen.



Garschritte

1. Schritt Heissluft feucht 200 °C, 30 Minuten

Herbst-Lasagne

Zubehör: Porzellanform ½ GN, Gitterrost

Zubereitung: 40 Minuten | Garen: 40 Minuten

Guss

2,5 dl Halbrahm

1 dl Weisswein

0,5 dl Gemüsebouillon

2 TL Curry

Salz

Pfeffer

Lasagne

10 trockene Lasagneblätter, nicht vorgekocht

600 g fruchtiger Kürbis, geschält, entkernt,
in 2-3 mm feinen Scheiben

200 g Äpfel, geschält, geviertelt, entkernt,
in 2-4 mm feinen Scheiben

100 g Baumnüsse, grob gehackt

50 g geriebener Parmesan

200 g Brie, in Scheiben geschnitten

- 1 Für den Guss Halbrahm, Weisswein und Gemüsebouillon mischen, mit Curry, Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Ein wenig Guss auf den Boden der eingefetteten Porzellanform giessen, eine Lage Lasagneblätter in die Porzellanform legen, ein Drittel der Kürbis- und Apfelscheiben, der gehackten Nüsse und des Parmesans darauf verteilen, ein Viertel des Gusses darübergiessen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, restlichen Guss darübergiessen. Brie-Scheiben darauflegen. Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Backen.

Tipp

Statt Kürbis können Zucchini verwendet werden.



Garschritte

1. Schritt Ober-/Unterhitze feucht 220 °C, 40 Minuten

Polentaschnitten

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 30 Minuten | Garen: 20 Minuten

4 dl Milch

4 dl Bouillon

1½ TL Salz

1 Knoblauchzehe, gepresst

50 g Butter

200 g Maisgriess, fein

200 g Crème fraîche

1 Ei

Pfeffer

Salz

Paprika

100 g Frühstücksspeck, fein geschnitten

- 1 Für die Polenta Milch, Bouillon, Salz, Knoblauch und Butter aufkochen. Maisgriess unter Rühren zugeben und zu einem dickflüssigen Brei kochen.
- 2 Polenta auf das mit Backpapier belegte Blech giessen (etwa 7 mm). Crème fraîche mit dem Ei verrühren, würzen und auf die Polenta streichen. Speckstreifen gleichmässig darüberlegen. Blech in den kalten Garraum schieben. Backen.



Garschritte

- | | |
|------------|-------------------------------------|
| 1. Schritt | Ober-/Unterhitze 200 °C, 15 Minuten |
| 2. Schritt | Grill Stufe 4, 5 Minuten |

Süsskartoffeln mit Nektarinen-Senf-Dip

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 40 Minuten | Garen: 35 Minuten

Süsskartoffeln

800 g Süsskartoffeln

3 EL Rapsöl

Salz

Pfeffer

Paprika

Nektarinen-Senf-Dip

1 Nektarine

½ Bund Dill

100 g Crème fraîche

1 EL Senf

1½ EL Zitronensaft

Kräutersalz

- 1 Die Süsskartoffeln schälen und in etwa 2 cm breite Schnitze schneiden. Mit Öl, Salz, Pfeffer, Paprika marinieren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Blech in den kalten Garraum schieben. Backen.
- 2 Für den Nektarinen-Senf-Dip Nektarine mit heissem Wasser übergiessen, schälen und pürieren. Dill fein hacken und alle Zutaten miteinander verrühren.



Garschritte

1. Schritt Heissluft 200 °C, 35 Minuten

Kartoffel-Lauch-Gratin

Zubehör: Porzellanform ½ GN, Gitterrost

Zubereitung: 30 Minuten | Garen: 45 Minuten

250 g Bleichlauch

1 kg mehligkochende Kartoffeln

Guss

1 Ei

180 g saurer Halbrahm

1,5 dl Milch

100 g geriebener Käse

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

2 EL Kürbiskerne

- 1 Lauch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- 2 Für den Guss das Ei, den sauren Halbrahm, die Milch und den Käse verrühren, würzen.
- 3 Kartoffeln, Lauch und Guss in die eingefettete Porzellanform geben und mischen. Die Kürbiskerne darüberstreuen. Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Backen.

Tipp

Kartoffeln zur Hälfte durch Kürbis ersetzen.



Garschritte

- | | |
|------------|--|
| 1. Schritt | Ober-/Unterhitze feucht 220 °C, 30 Minuten |
| 2. Schritt | Ober-/Unterhitze feucht 200 °C, 15 Minuten |

Linsen-Krautstiel-Gratin

Zubehör: Porzellanform ½ GN, Gitterrost

Zubereitung: 30 Minuten | Garen: 50 Minuten

500 g Krautstiele, Blätter und Stiele in 2 cm breite

Streifen geschnitten

150 g rote Linsen

1 Zwiebel, gehackt

Guss

2 dl Milch

3 dl Saucenrahm

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 TL Salz

1 EL Curry

Pfeffer

150 g Emmentaler/Gruyère, gerieben

- 1 Krautstiele in siedendem Wasser 1–3 Minuten blanchieren, abgiessen, kalt abschrecken, abtropfen lassen.
- 2 Krautstiele, Linsen und Zwiebel mischen, würzen und in die eingefettete Porzellanform füllen.
- 3 Für den Guss Milch, Saucenrahm, Knoblauch und Gewürze verrühren und über die Linsen giessen. Geriebenen Käse darüberstreuen.
- 4 Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Backen



Garschritte

1. Schritt Heissluft feucht 180 °C, 50 Minuten

Scheiterhaufen pikant

Zubehör: Porzellanform ½ GN, Gitterrost

Zubereitung: 1 ¼ Stunden | Garen: 35 Minuten

5 Brötchen, altbacken

150 g Tomaten

75 g Schinkenwürfel

90 g Raclette-Käsewürfel

5 g Basilikum

40 g Olivenöl

Guss

0,5 dl Rahm

100 g Tomatenpüree

3 dl Milch

3 Eier

italienische Gewürzmischung

Knoblauchpulver

Pfeffer

Salz

- 1 Brötchen und Tomaten in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte der Brötchenscheiben in die ausgefettete Form legen und Schinkenwürfel, gut gewürzte Tomatenscheiben, die Hälfte der Raclette-Käsewürfel und Basilikum auf die Brötchenscheiben verteilen. Mit den restlichen Brötchenscheiben abdecken und mit Olivenöl beträufeln.
- 2 Für den Guss alle Zutaten mischen, nach Belieben würzen, in die Porzellanform giessen und die restlichen Raclette-Käsewürfel darüber streuen.
- 3 Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Backen.

Tipp

Schinken durch Speckwürfel ersetzen und dem Guss gehackte Chilistreifen begeben.



Garschritte

1. Schritt Heissluft 180 °C, 35 Minuten

Pasta-Nestchen

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 40 Minuten | Garen: 25 Minuten

250 g Nudeln, Bandnudeln oder Spaghetti

2 Rüebli, in langen, sehr feinen Streifen
geschnitten

2 Zucchetti, in langen, sehr feinen Streifen
geschnitten

100 g Rohschinken, in feinen Streifen geschnitten

1 EL Sonnenblumenöl

Salz

Pfeffer

Paprika

4 EL Parmesan, gerieben

- 1 Teigwaren in viel Wasser kochen, kalt abspülen. Kochwasser gut salzen, da durch das Abschrecken einiges an Geschmack verloren geht.
- 2 Alle Zutaten mischen und gut würzen.
- 3 Mit den Nudeln mittelgrosse Nestchen (etwa Ø 7 cm) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Wenig Parmesan darüberstreuen. Blech in den kalten Garraum schieben. Backen.



Garschritte

1. Schritt Heissluft 180 °C, 25 Minuten





Gemüse

Ratatouille

Zubehör: Porzellanform ½ GN, Gitterrost

Zubereitung: 1 ½ Stunden | Garen: 40 Minuten

250 g Auberginen

250 g Zucchini

250 g rote Peperoni

400 g Pelati, aus der Dose, Stielansatz entfernt,
Pelati zerdrückt

100 g Zwiebeln, klein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, in Scheiben

Salz

Pfeffer

Thymian

½ rote Chilischote, entkernt, in Streifen

1 Lorbeerblatt

1 Gewürznelke

1 Rosmarinzweiglein

3 Salbeiblätter

3 EL Olivenöl

- 1 Auberginen und Zucchini rüsten, das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Peperoni halbieren, Stielansatz, Kerne und weisse Rippen entfernen, die Schotenhälften in kleine Vierecke schneiden.
- 2 Zuerst Pelati in die Form geben, dann Auberginen-, dann Zucchini- und zuletzt Peperoniwürfelchen darauf verteilen, Zwiebeln und Knoblauch darüberstreuen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Chilistreifen, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Salbeiblätter und abgestreifte Rosmarinnadeln darauf verteilen, das Olivenöl darübertröpfeln. Die Reihenfolge der Zutaten ist für ein optimales Ergebnis wichtig.
- 3 Porzellanform auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Garen.
- 4 Porzellanform aus dem Garraum nehmen. Lorbeerblatt und Gewürznelke entfernen. 5 Minuten ruhen lassen. Gut durchrühren und servieren.



Garschritte

1. Schritt Heissluft feucht 160 °C, 40 Minuten

Gebackenes Gemüse

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 20 Minuten | Garen: 30 Minuten

2 Fenchel
2 Zwiebeln
2 Zucchini
1 Rinde, roh
1 kleiner Sellerie
2 Karotten
6 Champignons
Olivenöl
Salz
Pfeffer

- 1 Fenchel und Zwiebeln längs achteln. Zucchini, Rinden, Sellerie und Karotten rüsten und in grosse Stücke schneiden. Champignons rüsten und vierteln.
- 2 Gemüse ausser der Rinde mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren und auf das mit Backpapier belegte Blech verteilen. Rinde am Schluss separat marinieren und ebenfalls auf das Blech geben. Blech in den kalten Garraum schieben. Backen.



Garschritte

1. Schritt Heissluft feucht 220 °C, 30 Minuten

Buntes Gemüseblech mit Hackbällchen

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 40 Minuten | Garen: 25 Minuten

600 g Zucchini, in Stücke geschnitten
2 Peperoni, in Stücke geschnitten
1 Zwiebel, grob geschnitten
1 Bund gemischte Kräuter, Peterli, Basilikum, Thymian, Rosmarin, fein gehackt
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
200 g Feta

Hackfleischbällchen
½ Scheibe Toastbrot
100 g Hackfleisch
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Fleischgewürz

- 1 Zucchini, Peperoni, Zwiebel, Kräuter und Olivenöl gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
- 2 Für die Hackfleischbällchen Toastbrot entrinden und fein schneiden. Mit den restlichen Zutaten mischen und zu einem glatten Teig kneten. Mit den Fingern kleine Bällchen von etwa 1 cm Durchmesser formen.
- 3 Hackfleischbällchen und Feta auf dem Gemüse verteilen. Blech in den kalten Garraum schieben. Backen.

Tipp

Dazu passen Tsatsiki und gebackene Kartoffeln.

Statt Hackfleischbällchen grillierte Lammkoteletts dazuservieren.



Garschritte

1. Schritt Ober-/Unterhitze 200 °C, 25 Minuten

Überbackener Fenchel

Zubehör: Porzellanform ½ GN, Gitterrost

Zubereitung: 35 Minuten | Garen: 15 Minuten

4 Fenchel, mittelgross

100 g Feta

2 EL Crème fraîche

Salz

Pfeffer

Oregano

1 rote Peperoni, sehr fein gehackt

- 1 Fenchel rüsten und halbieren. Fenchel dämpfen oder in wenig siedendem Wasser weich kochen. In die eingefettete Porzellanform legen.
- 2 Feta mit der Gabel zerdrücken, mit Crème fraîche mischen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Fetamischung auf den Fenchelhälften verteilen, Peperonistücke darüberstreuen. Form auf den Gitterrost im vorgeheizten Garraum stellen. Backen.



Garschritte

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Ober-/Unterhitze 220 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Ober-/Unterhitze 220 °C, 15 Minuten |

Peperoni mit Speck-Brot-Füllung

Zubehör: Porzellanform ½ GN, Gitterrost

Zubereitung: 25 Minuten | Garen: 30 Minuten

4 Peperoni

Füllung

1 **Brötchen**, klein gewürfelt

150 g **Speckwürfelchen**

½ **Bund Schnittlauch**, fein geschnitten

½ **Bund Petersilie**, Blättchen gezupft, fein geschnitten

½ **Bund Basilikum**, fein geschnitten

150 g **Crème fraîche**

1 **kleine Zwiebel**, fein gewürfelt

1 **Knoblauchzehe**, gepresst

1 EL **Olivenöl**

Salz

Pfeffer

Sauce

0,5 dl **Weisswein**

1 dl **Gemüsebouillon**

- 1 Die Peperoni längs halbieren, Kerne und weisse Rippen entfernen.
- 2 Die Zutaten für die Füllung mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Die Peperoni mit der Speck-Brot-Masse füllen. Den Weisswein und die Gemüsebouillon in die Porzellanform giessen. Die Peperoni in die Porzellanform legen. Form auf den Gitterrost in den kalten Garraum schieben. Backen.



Garschritte

1. Schritt Heissluft 180 °C, 30 Minuten

Gratinierter Kürbis mit Papaya

Zubehör: Porzellanform ½ GN, Gitterrost

Zubereitung: 25 Minuten | Garen: 25 Minuten

700 g Kürbis, z. B. Butternut

2 Zwiebeln, in Streifen geschnitten

1 EL Olivenöl

½ TL Macis, Muskatblüte

2 TL Salz

Pfeffer

1 dl Weisswein

2 dl Saucenhalbrahm

2 Papaya, in Würfel geschnitten

150 g Cheddar, grob geraffelt

- 1 Kürbis schälen, Kerne und weiches Fruchtfleisch entfernen, in Würfel schneiden.
- 2 Zwiebel und Kürbis im Öl andünsten, würzen, mit Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Saucenhalbrahm zugeben, alles zusammen in die eingefettete Porzellanform geben.
- 3 Papaya schälen, längs halbieren, Kerne entfernen, in Würfel schneiden und zum Kürbis geben, mischen.
- 4 Den Cheddar darüber verteilen. Die Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Backen.



Garschritte

1. Schritt Heissluft 220 °C, 25 Minuten





Desserts

Dampfnudeln

Zubehör: Porzellanform ½ GN, Gitterrost

Zubereitung: 2 Stunden | Garen: 30 Minuten

Teig

500 g Weissmehl

30 g Zucker

1 Hefewürfel

2,5 dl lauwarme Milch

50 g flüssige Butter

1 TL Salz

Guss

2 dl Milch

3 EL Zucker

30 g Butter

- 1 Mehl, Zucker und Hefe mischen, lauwarme Milch, Butter und Salz zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Hefeteig in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Zimmertemperatur in 1 - 1 ½ Stunden auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.
- 2 Den Teig in acht gleich grosse Portionen teilen, Kugeln formen und diese in die eingefettete Porzellanform legen. Nochmals 10 Minuten gehen lassen.
- 3 Für den Guss Milch, Zucker und Butter erwärmen, die Hälfte in die Zwischenräume der Kugeln giessen. Form auf den Gitterrost im vorgeheizten Garraum stellen. Backen (Schritt 3).
- 4 Nach Ablauf von Schritt 3, restlichen Guss in die Zwischenräume giessen und fertig backen (Schritt 5).

**Garschritte**

- | | |
|------------|--|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Ober-/Unterhitze feucht 180 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Ober-/Unterhitze feucht 180 °C, 15 Minuten |
| 4. Schritt | Guss begeben |
| 5. Schritt | Ober-/Unterhitze feucht 180 °C, 15 Minuten |

Rotwein-Cake

Zubehör: Cake-Form ca. 28 cm, Gitterrost

Zubereitung: 20 Minuten | Garen: 1 Stunde

200 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

1 dl Rotwein

200 g Weissmehl

2 TL Backpulver

1 Prise Zimtpulver

½ TL Kakaopulver

60 g Schokoladenstreusel

80 g Schokoladenwürfel

- 1 Butter, Zucker und Salz zu einer luftigen, hellen Masse aufschlagen, Eier zugeben und weiterschlagen, bis die Masse von cremiger Konsistenz ist. Restliche Zutaten unterrühren.
- 2 Teig in die vorbereitete Form füllen. Form auf den Gitterrost im vorgeheizten Garraum stellen. Backen.

**Garschritte**

- | | |
|------------|--------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Heissluft 160 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Heissluft 160 °C, 1 Stunde |

Limetten-Macarons

Zubehör: 2 Kuchenbleche

Zubereitung: 2 Stunden | Garen: 22 Minuten

Macarons-Hälften

3 Eiweiss

1 Prise Salz

30 g Kristallzucker

Lebensmittelfarbe

200 g Puderzucker

110 g geschälte Mandeln, gemahlen

1 Limette, Schale und Saft

Limetten-Buttercreme

2 Eiweiss

100 g Zucker

170 g sehr weiche Butter

1 Limette, Saft

- 1 Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Kristallzucker und Lebensmittelfarbe dazugeben.
- 2 Puderzucker in eine Schüssel sieben und die Mandeln dazugeben. Gut mischen, sodass keine Klümpchen entstehen. Puderzucker-Mandel-Gemisch gemeinsam mit Limettensaft und -schale sorgfältig löffelweise unter den Eischnee ziehen.
- 3 Masse in einen Spritzsack füllen und etwa 40 kleine Häufchen (je ca. Ø 3 cm) auf zwei mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Bleche in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.
- 4 Für die Buttercreme Eiweiss und Zucker etwa 4 Minuten im warmen Wasserbad, anschließend ohne Wasserbad weitere 5 Minuten aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eiweiss wenn möglich mit der Küchenmaschine weiterrühren und die weiche Butter stückweise zusammen mit dem Limettensaft zugeben.
- 5 Die Hälfte der ausgekühlten Macarons wenden, mit einem Spritzsack etwas Füllung daraufspritzen, ein zweites Macaron daraufsetzen und leicht zusammendrücken.

**Garschritte**

- | | |
|------------|--------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Heissluft 140 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Heissluft 140 °C, 22 Minuten |

Bananen-Baumnuss-Muffins

Zubehör: Kuchenblech, 12 Muffin-Förmchen

Zubereitung: 30 Minuten | Garen: 25 Minuten

Muffins

1 mittelgrosse Banane, in Stücken
1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
100 g Baumnüsse, fein gehackt
250 g Mehl
2½ TL Backpulver
½ TL Natron
1 Prise Salz
0,8 dl Öl
170 g brauner Zucker
1 Ei
2,5 dl Buttermilch
1 Vanilleschote, ausgekratzt

Glasur

100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
30 g Baumnüsse, grob gehackt
3 EL brauner Zucker

- 1 Für den Teig Banane mit Zitronensaft pürieren. Alle restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
- 2 Muffin-Förmchen und auf ein Kuchenblech stellen. Teig in die Förmchen füllen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.
- 3 Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und die ausgekühlten Muffins damit beträufeln. Mit gehackten Baumnüssen und braunem Zucker garnieren.

**Garschritte**

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Ober-/Unterhitze 180 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Ober-/Unterhitze 180 °C, 25 Minuten |

Gefüllte Pfirsiche

Zubehör: Porzellanform $\frac{1}{3}$ GN, Gitterrost

Zubereitung: 30 Minuten | Garen: 25 Minuten

2 reife Pfirsiche

1 Eiweiss

1 Prise Salz

50 g Zucker

50 g gemahlene Mandeln

2 EL Mandelblättchen

- 1 Die Pfirsiche häuten, dazu Früchte kurz in kochendes Wasser tauchen, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Früchte halbieren und entsteinen.
- 2 Die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach oben in die Porzellanform legen.
- 3 Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker portionsweise zugeben und weiterschlagen. Gemahlene Mandeln unterrühren. Die Mandelmasse auf die Pfirsichhälften verteilen, Mandelblättchen darüberstreuen. Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Backen.



Garschritte

1. Schritt Ober-/Unterhitze 200 °C, 25 Minuten

Quark-Auflauf mit Früchten

Zubehör: Soufflé-Form Ø 25 cm, Gitterrost

Zubereitung: 25 Minuten | Garen: 45 Minuten

250 g Früchte

500 g Rahmquark

3 Eigelb

50 g Zucker, je nach Fruchtart

1 Päckli Vanillezucker

6 EL Maizena

1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale

1 EL Weizengriess

3 Eiweiss

1 Prise Salz

1 EL Butter

- 1 Früchte je nach Fruchtart und Grösse schälen und zerkleinern.
- 2 Rahmquark, Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Maizena, Zitronenschale und Weizengriess glatt rühren. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und unter die Quark-Masse ziehen. Die Früchte untermischen.
- 3 Die Masse in die mit Butter eingefettete Form füllen. Form auf den Gitterrost im vorgeheizten Garraum stellen. Backen.

**Garschritte**

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Heissluft feucht 160 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Heissluft feucht 160 °C, 45 Minuten |

Tier-Guetzli

Zubehör: 2 Kuchenbleche

Zubereitung: 50 Minuten | Garen: 15 Minuten

Guetzli

100 g Butter, weich

90 g Zucker

½ Pack Vanillezucker

1 Ei

175 g Mehl

1 TL Backpulver

80 g Cornflakes

60 g Schokoladenwürfeli

Dekor

Smarties

Schokolade, geschmolzen

Zuckerguss, verschiedenfarbig

- 1 Für die Guetzli Butter mit Zucker, Vanillezucker und Ei zu einer schaumigen Masse schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Masse rühren. Cornflakes und Schokoladewürfeli zugeben und sorgfältig mischen.
- 2 Mit dem Teig kleine Kugeln formen und flachdrücken, sodass Guetzli von etwa 6 cm Durchmesser entstehen. Guetzli auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.
- 3 Nach dem Backen auskühlen lassen und nach Lust und Laune zu Tiergesichtern verzieren (siehe Bild).

**Garschritte**

- | | |
|------------|--------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Heissluft 175 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Heissluft 175 °C, 15 Minuten |

Butterkuchen

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 15 Minuten | Garen: 20 Minuten

Teig

4 dl Vollrahm
400 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
4 Eier
550 g Mehl
1 Päckli Backpulver

Belag

125 g Butter
350 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
4 EL Milch
200 g Mandeln, gehobelt

- 1 Für den Teig alle Zutaten gut mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen (Schritt 3).
- 2 Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker und Milch langsam schmelzen und mit den Mandeln mischen. Auf dem halb gebackenen Kuchen verteilen und fertig backen (Schritt 5).

**Garschritte**

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Ober-/Unterhitze 180 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Ober-/Unterhitze 180 °C, 10 Minuten |
| 4. Schritt | Zutaten begeben |
| 5. Schritt | Ober-/Unterhitze 180 °C, 10 Minuten |

Cerealien-Riegel

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 40 Minuten | Garen: 25 Minuten

Riegel

300 g Haferflocken

100 g Sonnenblumenkerne

100 g Haselnüsse, grob gehackt

75 g Sesam

75 g Leinsamen

150 g Aprikosen, getrocknet

70 g Cranberrys, getrocknet

70 g Feigen, getrocknet

70 g Ananas, getrocknet

70 g Mango, getrocknet

200 g Rohrzucker

175 g Butter

85 g Honig

- 1 Flocken, Kerne, Nüsse und Samen auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech gleichmässig verteilen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Rösten (Schritt 3). Gut auskühlen lassen.
- 2 Die getrockneten Früchte in Stücke von etwa ½ cm Grösse schneiden und mit den gerösteten Zutaten mischen. Rohrzucker und Butter zusammen aufkochen, von der heissen Platte nehmen und Honig unterrühren. Rühren, bis sich der Rohrzucker aufgelöst hat. Diese Mischung zu den restlichen Zutaten giessen und sofort gut mit einer Kelle mischen.
- 3 Die Masse auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech gleichmässig verteilen und mit einem weiteren Backpapier zudecken. Mit einem zweiten Blech kräftig flach drücken, sodass eine glatte und gleichmässige Oberfläche entsteht (etwa 7 mm dick). Das obere Backpapier entfernen. Blech in den noch warmen Garraum schieben. Backen (Schritt 6).
- 4 Nach dem Backen die Masse nochmals wie oben beschrieben kräftig flach drücken und bei Raumtemperatur erkalten lassen. Die Masse vor dem Schneiden im Kühlschrank 2-3 Stunden kühl stellen. Die Masse zum Schneiden vom Blech entfernen und mit einem Messer in gleichmässige Riegel schneiden.

Tipp

Kerne, Nüsse, Samen und getrocknete Früchte können in der gleichen Menge beliebig ausgetauscht werden.

**Garschritte**

- | | |
|------------|--------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Heissluft 200 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Heissluft 200 °C, 10 Minuten |
| 4. Schritt | Zubereiten |
| 5. Schritt | Gargut einschieben |
| 6. Schritt | Heissluft 200 °C, 15 Minuten |

Brot-Apfel-Töpfchen

Zubehör: 6 Flanförmchen Ø 8 cm, Gitterrost, Ausstechring Ø 8 cm

Zubereitung: 45 Minuten | Garen: 25 Minuten

Flan

6 Toastbrot-Scheiben

40 g Butter

65 g Zucker

250 g Äpfel

½ Zitronenschale, abgerieben

1 Msp Zimt

Vanillesauce

2 dl Milch

1 Vanilleschote

10 g Maisstärke

1 Ei

40 g Zucker

2 dl Rahm

Guss

2 dl Milch

0,5 dl Rahm

1 Vanilleschote

2 Eier

30 g Zucker

- 1 Für die Flan die Böden aus den sechs Toastbrot-Scheiben ausstechen, mit etwas Butter anbraten und in die mit Butter eingefetteten, mit Zucker eingestreuten Flanförmchen legen.
- 2 Das übrige Toastbrot zusammen mit den geschälten Äpfeln in etwa 1 cm dicke Würfel schneiden. Butter schmelzen, Toastbrot- und Apfelwürfel mit Zitronenschale, Zimt und Zucker karamellisieren.
- 3 Für den Guss die ausgekratzte Vanilleschote sowie das Vanillemark mit Milch und Rahm aufkochen. Eier und Zucker gut vermischen und die warme Vanillemilch unter ständigem Rühren in die Eimasse geben.
- 4 Apfel-Toastbrot-Mischung und den Guss gleichmässig in die Flanförmchen verteilen.
- 5 Förmchen auf den Gitterrost im vorgeheizten Garraum stellen. Backen.
- 6 Für die Vanillesauce die ausgekratzte Vanilleschote sowie das Vanillemark mit Milch aufkochen. Maisstärke, Ei und Zucker gut vermischen und die warme Vanillemilch unter ständigem Rühren in die Eimasse geben. Alle Zutaten unter fortlaufendem Rühren bis zum Siedepunkt erwärmen und Rahm begeben.

Tipp

Dessert warm servieren. Die Vanillesauce kann durch eine Kugel Vanilleglace oder durch Früchtekompott ersetzt werden.

**Garschritte**

- | | |
|------------|-------------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Heissluft 160 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Ober-/Unterhitze 160 °C, 25 Minuten |





Backwaren

Bierbrot im Gusseisentopf

Zubehör: Gusseisentopf, Gitterrost

Zubereitung: 13 Stunden | Garen: 50 Minuten

200 g Weissmehl

230 g Ruchmehl

1 EL Salz

1 EL Malzextrakt, Pulver oder flüssig

1 dl Bier

2,5 dl Wasser

5 g Hefe

- 1 Alle Zutaten mischen und zu einem zähen Teig verrühren. Dauer etwa 2 Minuten, da der Teig feuchter ist als ein normaler Brotteig.
- 2 Die Schüssel mit Klarsichtfolie bedecken, mit einem Teller beschweren. Über Nacht bei etwa 18 °C aufgehen lassen. Am folgenden Tag Teig aus der Schüssel nehmen, mit wenig Mehl ein paarmal zusammenfalten. 15 Minuten unter einem trockenen, bemehlten Küchentuch ruhen lassen.
- 3 Teig zu einer Kugel formen, locker in ein bemehltes Tuch einschlagen und weitere 2 Stunden gehen lassen. Den leeren Gusseisentopf auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen und Gerät vorheizen (Schritt 1).
- 4 Den Teig mithilfe des Tuches in den heißen Topf geben, mit dem Deckel zudecken. Brot backen (Schritt 3). Deckel entfernen und weiterbacken (Schritt 5). Brot nach dem Backen so schnell wie möglich aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Tipp

Das Malzextrakt ist im Reformhaus erhältlich.



Garschritte

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Ober-/Unterhitze 230 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Ober-/Unterhitze 230 °C, 30 Minuten |
| 4. Schritt | Deckel entfernen |
| 5. Schritt | Ober-/Unterhitze 210 °C, 20 Minuten |

Spiralen-Brot

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 2 Stunden | Garen: 30 Minuten

500 g Zopfmehl

½ Hefewürfel

4 dl Kokosnussmilch

50 g getrocknete Mangos, grob gewürfelt

1 TL Salz

50 g Cashew-Kerne, grob gehackt

- 1 Mehl und Hefe mischen, Kokosnussmilch, Mangos und Salz zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Cashew-Kerne zum Schluss einkneten. Den Hefeteig während 1 - 1½ Stunden in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Zimmertemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.
- 2 Den Teig in zwei gleich grosse Portionen teilen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zwei Rollen von 30 cm Länge drehen. Aus beiden Rollen eine Kordel drehen. Das Brot auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit einem feuchten Tuch zudecken, nochmals 5 - 10 Minuten aufgehen lassen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben und Brot backen.



Garschritte

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Ober-/Unterhitze 210 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Ober-/Unterhitze 210 °C, 30 Minuten |

Karotten-Wähe

Zubehör: Kuchenblech rund mit TopClean Ø 29 cm, Gitterrost

Zubereitung: 30 Minuten | Garen: 35 Minuten

Belag

1 Blätterteig, rund ausgewallt, etwa Ø 35 cm

400 g Karotten, geraffelt

2½ EL Weinbeeren

1 TL Zimt

Guss

2 Eier

1 EL Quark

3 dl Rahm

Salz

Pfeffer

- 1 Teig auf dem Kuchenblech auslegen. Mit einer Gabel gut einstechen.
- 2 Die geraffelten Karotten mit Weinbeeren und Zimt mischen und auf dem Boden verteilen. Für den Guss Eier, Quark und Rahm mischen, würzen. Den Guss darübergießen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.



Garschritte

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Ober-/Unterhitze 200 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Ober-/Unterhitze 200 °C, 35 Minuten |

Pizza

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 2 Stunden | Garen: 25 Minuten

Teig

350 g Weissmehl

½ Hefewürfel, zerbröckelt

2,25 dl lauwarmes Wasser

1 EL Olivenöl

1 TL Salz

Belag

200 g Pelati (aus der Dose), Stielansatz entfernt

2 Scheiben gekochter Schinken, in Streifen geschnitten

5 schwarze Oliven, entsteint, halbiert

4 grosse Champignons, in Scheiben geschnitten

Oregano

Pfeffer

150 g Mozzarella, in feinen Scheiben geschnitten

- 1 Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig während 1 – 1 ½ Stunden in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.
- 2 Den Teig auswallen, auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen.
- 3 Pelati mit einer Gabel zerdrücken, in einem Sieb abtropfen lassen. Tomatenstücke, Schinken, Oliven und Champignons gleichmässig auf dem Teig verteilen, mit Oregano und Pfeffer würzen, Mozzarellascheiben gleichmässig auflegen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben und Pizza backen.



Garschritte

- | | |
|------------|--------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit PizzaPlus 200 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | PizzaPlus 200 °C, 25 Minuten |

Zopf

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 2½ Stunden | Garen: 30 Minuten

500 g Weissmehl

1 TL Zucker

½ Hefewürfel, zerbröckelt

2,5 dl lauwarme Milch

75 g weiche Butter

1 TL Honig

1 Ei

2 TL Salz

Zum Bestreichen

1 Eigelb

1 EL Milch

- 1 Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Hefeteig während 1-2 Stunden in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Zimmertemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.
- 2 Den Hefeteig in zwei Portionen teilen, gleich lange Stränge drehen, welche in der Mitte etwas dicker sind. Die beiden Teigstränge kreuzweise aufeinanderlegen und einen Zopf flechten. Den Zopf auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Eigelb und Milch verrühren, den Zopf damit bestreichen. 30 Minuten aufgehen lassen.
- 3 Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, Zopf backen.

Tipp

Wenn der Teig von Hand geknetet wird, etwas mehr Mehl nehmen, damit er nicht an den Händen klebt.



Garschritte

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Heissluft feucht 180 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Heissluft feucht 180 °C, 30 Minuten |

Chnobl-Baguette

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 15 Minuten | Garen: 15 Minuten

1 Baguette

Parmesan-Butter

50 g Butter

25 g Parmesan

3 Knoblauchzehe, gepresst

1 Bund Petersilie, Blättchen abgezapft und fein geschnitten

1 EL rotes Pesto

6 getrocknete Tomaten, fein gehackt

1 TL Chilipaste

Salz

Pfeffer

- 1 Alle Zutaten für die Parmesan-Butter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Baguette scheibenweise tief einschneiden, aber nicht durchschneiden. Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die Parmesanbutter grosszügig in die Einschnitte streichen. Das Blech in den kalten Garraum schieben. Backen.

Tipp

Passt gut zu Grilladen.



Garschritte

1. Schritt Ober-/Unterhitze 200 °C, 15 Minuten

Brioche

Zubehör: 20 Brioche-Förmchen Ø 6 cm, Kuchenblech

Zubereitung: 15 Stunden | Garen: 10 Minuten

Teig

500 g Weismehl

1 Hefewürfel

50 g Zucker

12 g Salz

0,5 dl Milch, kalt

200 g Eier

200 g Butter, kalt, in Würfeln

Zum Bestreichen

2 Eier

1 Prise Salz

2 Prisen Zucker

Hagelzucker, zum Bestreuen

- 1 Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Milch und Eier 2 Minuten mischen. Kalte, gewürfelte Butter zugeben und weitere 7 Minuten auf langsamer Stufe kneten. Teig auf schneller Stufe auskneten, bis er sich vom Schüsselrand löst (etwa 9 Minuten). Den Teig während 1 Stunde in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.
- 2 Den Teig in 20 gleich grosse Stücke teilen. Die Teigstücke zu Kugeln formen und in die Backförmchen setzen. Die Förmchen auf das Kuchenblech stellen und mit Klarsichtfolie locker zudecken. Die Brioche so über Nacht in den Kühlschrank stellen (max. 15 Stunden).
- 3 Für das Bestreichen die Eier mit Salz und Zucker mit dem Schwingbesen kräftig aufschlagen und absieben. Die Brioche aus dem Kühlschrank nehmen und bestreichen. Die Brioche bei Raumtemperatur 45 Minuten aufgehen lassen und danach ein zweites Mal bestreichen. Die Brioche nach Belieben mit der Schere einschneiden oder mit Hagelzucker bestreuen.
- 4 Das Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Tipp

Die Brioche können auch an einem Tag gebacken werden. Wenn die Brioche in den Förmchen sind, 60 Minuten mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur aufgehen lassen.



Garschritte

- | | |
|------------|--------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Heissluft 195 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Heissluft 195 °C, 10 Minuten |

Pizzazwirbel

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 30 Minuten | Garen: 35 Minuten

Teig

500 g Weissmehl

7 g Trockenhefe

4 EL Olivenöl

2,5 dl Wasser, lauwarm

2 TL Salz

Füllung

200 g Tomatensauce

150 g Mozzarella

200 g Thon, gut abgetropft

3 Zwiebeln, halbiert, in Ringen

1 Bund Petersilie, Blättchen abgezupft, fein geschnitten

- 1 Für den Teig alle Zutaten mischen und zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Den Teig in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen (30–40 Minuten).
- 3 Teig halbieren und jede Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck auswallen (etwa 50 × 18 cm).
- 4 Alle Zutaten der Füllung auf den beiden Rechtecken gleichmässig verteilen, auf je einer Längsseite einen Streifen von etwa 7 cm frei lassen. Diesen mit Wasser bestreichen und Teig von der anderen Seite her eng aufrollen. Bestrichene Seite gut andrücken. Beide Rollen so formen, anschliessend miteinander verdrehen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.



Garschritte

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| 1. Schritt | Vorheizen mit Ober-/Unterhitze 200 °C |
| 2. Schritt | Gargut einschieben |
| 3. Schritt | Ober-/Unterhitze 200 °C, 35 Minuten |

