

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...



Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg-electrolux.com/shop

INHALT

4 Praktische Tipps und Hinweise

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:



Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Innenseite der Tür

Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Backofentür:

- Die Nummerierung der Einsatzebenen (ausgewählte Modelle)
- Informationen zu den Backofenfunktionen, empfohlene Einsatzebenen und Temperaturen für die Zubereitung gängiger Gerichte (ausgewählte Modelle).



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Dampfgar-Geschirr

- Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr.
- Gut eignen sich Garbehälter aus Chromstahl (siehe Sonderzubehör).

Einsatzebenen

- Die richtigen Einsatzebenen sind in der folgenden Tabelle beschrieben. Die niedrigste Einsatzebene ist die unterste, die höchste die oberste.

Allgemeine Hinweise

- Wenn Sie länger als 30 Minuten oder große Mengen an Speisen garen, geben Sie bei Bedarf Wasser hinzu.
- Geben Sie das Gargut in das passende Kochgeschirr auf den Einsatzebenen. Halten Sie den Abstand zwischen den Einsatzebenen ein, so dass der Dampf an alle Lebensmittel gelangen kann.
- Wenn Sie den Backofen länger nicht benutzen, entfernen Sie das Wasser aus der Wasserschublade, den Schlauchverbindungen und dem Dampferzeuger (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Hinweise zu den Tabellen Dampfgaren und Intervallgaren

- Die Tabellen enthalten Angaben für typische Gerichte.
- Die Temperatur- und Zeitangaben sind lediglich Richtwerte und hängen von der Zusammensetzung, Größe und Menge der Speisen und vom Kochgeschirr ab.
- Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept, wenn Sie nicht die Einstellungen für Ihr eigenes Rezept finden.
- Beginnen Sie mit einem kalten Ofen, sofern die Tabelle kein anderes Vorgehen empfiehlt.
- Erhöhen Sie die Wassermenge für Reis im Verhältnis von 1 : 1,5 bis 1 : 2, anders als in der Tabelle angegeben.

Vital Dampf

Gemüse

Speise	Temperatur °C	Wassermenge in der Wasserschublade in ml	Dauer ¹⁾ in Min.	Einsatzebene
Artischocken	96	800	50 - 60	2
Auberginen	96	450	15 - 25	2
Blumenkohl, ganz	96	600	35 - 45	2
Blumenkohl in Röschen	96	500	25 - 30	2
Brokkoli, ganz	96	550	30 - 40	2
Brokkoli in Röschen	96	400	20 - 25	2
Pilze in Scheiben	96	400	15 - 20	2
Erbsen	96	450	20 - 25	2
Fenchel	96	600	35 - 45	2
Karotten	96	600	35 - 45	2
Kohlrabi (Streifen)	96	550	30 - 40	2
Paprika (Streifen)	96	400	20 - 25	2
Lauch (Ringe)	96	500	25 - 35	2
Grüne Erbsen	96	550	35 - 45	2
Feldsalat in Röschen	96	450	20 - 25	2
Rosenkohl	96	550	30 - 40	2
Rote Beete	96	800+400	70 - 90	2
Schwarzwurzel	96	600	35 - 45	2
Sellerie (gewürfelt)	96	500	25 - 35	2
Grüner Spargel	96	500	25 - 35	2
Weißer Spargel	96	600	35 - 45	2
Spinat	96	350	15	2
Geschälte Tomaten	96	350	15	2
Weißer Gartenbohnen	96	500	30 - 40	2
Wirsing	96	400	20 - 25	2

Speise	Temperatur °C	Wassermenge in der Wasserschub-lade in ml	Dauer ¹⁾ in Min.	Einsatzebene
Zucchini (Scheiben)	96	350	15 - 20	2

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Beilagen

Speise	Temperatur °C	Wassermenge in der Wasserschub-lade in ml	Dauer ¹⁾ in Min.	Einsatzebene
Hefeklöße	96	600	30 - 40	2
Kartoffelklöße	96	600	35 - 45	2
Pellkartoffeln, mittelgroß	96	750	45 - 55	2
Reis (Verhältnis Wasser/Reis 1,5:1)	96	600	35 - 40	2
Salzkartoffeln, geviertelt	96	600	35 - 40	2
Semmelknödel	96	600	35 - 45	2
Nudeln, frisch	96	450	20 - 25	2
Polenta (Flüssigkeitsverhältnis 3:1)	96	750	45 - 50	2

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Fisch

Speise	Temperatur °C	Wassermenge in der Wasserschub-lade in ml	Dauer ¹⁾ in Min.	Einsatzebene
Forelle, ca. 250 g	85	550	30 - 40	2
Garnelen, frisch	85	450	20 - 25	2
Garnelen, gefroren	85	550	30 - 40	2
Lachsfilets	85	500	25 - 35	2
Lachsforelle, ca. 1000 g	85	600	40 - 45	2
Muscheln	96	500	20 - 30	2
Plattfischfilet	80	350	15	2

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Fleisch

Speise	Temperatur °C	Wassermenge in der Wasserschublade in ml	Dauer ¹⁾ in Min.	Einsatzebene
Gekochter Schinken 1000 g	96	800+150	55 - 65	2
Hähnchenbrust, pochiert	90	500	25 - 35	2
Hähnchen, pochiert, 1000 - 1200 g	96	800+150	60 - 70	2
Kalbs-/Schweinerücken ohne Knochen, 800 - 1000 g	90	800+300	80 - 90	2
Kasseler (geräucherter Schweinerücken), pochiert	90	800+300	90 - 110	2
Tafelspitz	96	800+700	110 - 120	2
Chipolatas	80	400	15 - 20	2

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Eier

Speise	Temperatur °C	Wassermenge in der Wasserschublade in ml	Dauer ¹⁾ in Min.	Einsatzebene
Eier, hartgekocht	96	500	18 - 21	2
Eier, wachswweichgekocht	96	450	13 - 16	2
Eier, weichgekocht	96	400	11 - 12	2

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Wasserdampf-Tabelle

Wassermenge in der Wasserschublade in ml	Dauer ¹⁾ in Min.
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte

Intervall Plus

Lebensmittel	Intervall Plus (Wassermenge: ca. 300 ml)		
	Temperatur in °C	Zeit in Min.	Einsatzebene
Pudding/Flan in Portionsschalen ¹⁾	90	40-45	2
Gebackene Eier ¹⁾	90	35-45	2
Terrine ¹⁾	90	40-50	2
Dünnes Fischfilet	85	15-25	2
Dickes Fischfilet	90	25-35	2
Kleiner Fisch bis 350 g	90	25-35	2
Ganzer Fisch bis 1000 g	90	35-45	2

1) Bei geschlossener Tür noch eine halbe Stunde nachziehen lassen

Aufwärmen

Lebensmittel	Intervall Plus (Wassermenge: ca. 300 ml)		
	Temperatur in °C	Zeit in Min.	Einsatzebene
Klöße	85	25- 35	2
Nudeln	85	20 - 25	2
Reis	85	20 - 25	2
Tellergerichte	85	20 - 25	2

Intervall Dampf

Lebensmittel	Intervall Dampf ¹⁾		
	Temperatur in °C	Zeit in Min.	Einsatzebenen
Schweinebraten 1000 g	160-180	90-100	2
Rinderbraten 1000 g	180 - 200	60 -90	2
Kalbsbraten 1000 g	180	80-90	2
Hackbraten roh 500g	180	30-40	2
Geräucherter Schweinerücken 600-1000 g (2 Stunden durchziehen lassen)	160-180	60-70	2
Hähnchen 1000 g	180-200	50-60	2
Ente 1500-2000 g	180	70-90	2
Gans 3000 g	170	130-170	1
Kartoffelgratin	160-170	50-60	2
Nudelauflauf	190	40-50	2

Lebensmittel	Intervall Dampf ¹⁾		
	Temperatur in °C	Zeit in Min.	Einsatzebenen
Lasagne	180	45-55	2
Verschiedene Brote 500-1000 g	180-190	50-60	2
Brötchen 40-60 g	180-210	30-40	2
Frischbackbrötchen	200	10-20	2
Frischbackbaguettes 40-50 g	200	20-30	2
Frischbackbaguettes 40-50 g TK	200	25-35	2

1) Die zugegebene Wassermenge hängt von der Kochzeit ab

Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einsatzebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem.
- Die Backzeit kann sich um 10-15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

Feuchte Heißluft mit Ringheizkörper

Lebensmittel	Temperatur in °C	Zeit in Min.	Einsatzebene
Nudelauflauf	170-190	45-60	2
Lasagne	170-190	45-60	2
Kartoffelgratin	180-200	50-60	2
Süßer Auflauf	170-190	45-60	2
Gugelhupf oder Rondonkuchen	150-160	50-70	1

Lebensmittel	Temperatur in °C	Zeit in Min.	Einsatzebene
Hefezopf/Hefekranz	160-180	40-50	2
Streuselkuchen (trocken)	150-160	20-30	3
Mandel-/Zuckerkuchen 1)	180-200	20-30	3
Hefekleingebäck	150-160	20-40	2

Backen in Formen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Std.:Min.
Gugelhupf oder Rodonkuchen	Ober - /Unterhitze	1	160-180	0:50-1:10
Sandkuchen/Obstkuchen	Ober - /Unterhitze	1	150-170	1:10-1:30
Rührkuchen	Ober - /Unterhitze	2	160-180	0:30-0:45
Tortenboden - Mürbeteig	Ober - /Unterhitze	2	190-210 ¹⁾	0:10-0:25
Tortenboden - Rührteig	Ober - /Unterhitze	2	170-190	0:20-0:25
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober - /Unterhitze	1	180	1:10-1:30
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	Ober - /Unterhitze	1	180-200	0:40-1:00
Käsekuchen	Ober - /Unterhitze	1	160-180	1:00-1:30

1) Backofen vorheizen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Stunden:Min.
Hefezopf/-kranz	Ober - /Unterhitze	2	170-190	0:40-0:50
Christstollen	Ober - /Unterhitze	2	160-180 ¹⁾	0:50-1:10

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Stunden:Min.
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober - /Unterhitze	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 00:25 2. 0:30-1:00
Windbeutel/Eclair	Ober - /Unterhitze	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:35
Biskuitrolle	Ober - /Unterhitze	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken	Ober - /Unterhitze	3	150-160	0:20-0:40
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober - /Unterhitze	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober - /Unterhitze	3	170	0:35-0:50
Obstkuchen mit Mürbeteig	Ober - /Unterhitze	3	170-190	0:40-1:00
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober - /Unterhitze	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag) ²⁾	Ober - /Unterhitze	1	180-200 ¹⁾	0:30-0:50
Pizza (dünner Boden)	Ober - /Unterhitze	1	220-250 ¹⁾	0:15-0:25
Ungesäuertes Brot	Ober - /Unterhitze	1	230-250	0:10-0:15
Wähen (CH)	Ober - /Unterhitze	1	210-230	0:35-0:50

1) Backofen vorheizen

2) Tiefes Blech benutzen

Plätzchen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Std.:Min.
Mürbeteigplätzchen	Ober - /Unterhitze	3	170-190	0:10-0:20

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Std.:Min.
Spritzkuchen/ Teigstreifen	Ober - /Unterhitze	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Rührteigplätzchen	Ober - /Unterhitze	3	170-190	0:20-0:30
Eiweißgebäck, Baiser	Ober - /Unterhitze	3	80-100	2:00-2:30
Makronen	Ober - /Unterhitze	3	120-130	0:30-0:60
Hefekleingebäck	Ober - /Unterhitze	3	170-190	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	Ober - /Unterhitze	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:30
Brötchen	Ober - /Unterhitze	3	190-210 ¹⁾	0:10-0:25
Small cakes (20 pro Blech)	Ober - /Unterhitze	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Backofen vorheizen

Backen auf einer Einsatzebene:

Gebäck in Formen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Stunden:Min.
Gugelhupf oder Rondonkuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	150-160	0:50-1:10
Sandkuchen/ Obstkuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	140-160	1:10-1:30
Rührkuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	2	140	0:35-0:50
Rührkuchen	Ober-/Unterhitze	2	160	0:35-0:50
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	150-170	0:20-0:25
Apple pie (2 For- men, Ø 20 cm, di- agonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	160	1:10-1:30
Apple pie (2 For- men, Ø 20 cm, di- agonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	2	180	1:10-1:30
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	1	170-190	1:00-1:30

1) Backofen vorheizen

Gebäck auf Backblechen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Stunden:Min.
Hefezopf/-kranz	Ober-/Unterhitze	3	170-190	0:30-0:40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	2	160-180 ¹⁾	0:50-1:10
Brot (Roggenbrot) 1. Erster Teil des Backprozesses. 2. Zweiter Teil des Backprozesses.	Ober-/Unterhitze	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 0:20 2. 0:30-1:00
Windbeutel/Eclair	Ober-/Unterhitze	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:20-0:40
Mandel-/Zucker-kuchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150	0:35-0:50
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	3	170	0:35-0:50
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160-170	0:40-1:20
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20

1) Backofen vorheizen

2) tiefes Blech benutzen

Plätzchen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Stunden:Min.
Mürbeteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:10-0:20
Mürbeteiggebäck/Kleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	140	0:20-0:30

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Stunden:Min.
Mürbeteiggebäck/ Kleingebäck	Ober-/Unterhitze	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Rührteigplätz- chen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	3	80-100	2:00-2:30
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	100-120	0:30-0:50
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:20-0:40
Blätterteigklein- gebäck				0:20-0:30
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160 ¹⁾	0:10-0:25
Brötchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210 ¹⁾	0:10-0:25
Small cakes (20 pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Small cakes (20 pro Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper	Heißluft mit Ringheizkörper	Temperatur in °C	Dauer Std.:Min.
	Einsatzebene von unten			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Windbeutel/Ec- lairs	1/4	-	160-180 ¹⁾	0:25-0:45
Streuselkuchen trocken	1/4	-	150-160	0:30-0:45

1) Backofen vorheizen

Plätzchen/small cakes/Gebäck/Brötchen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper	Heißluft mit Ringheizkörper	Temperatur in °C	Dauer Std.:Min.
	Einsatzebenen von unten			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Mürbeteigplätz- chen	1/4	1/3/5	150-160	0:20-0:40

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper	Heißluft mit Ringheizkörper	Temperatur in °C	Dauer Std.:Min.
	Einsatzebenen von unten			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Spritzkuchen/ Teigstreifen	1/4	1/3/5	140	0:25-0:50
Rührteigplätzchen	1/4	-	160-170	0:25-0:40
Eiweißgebäck, Baiser	1/4	-	80-100	2:10-2:50
Makronen	1/4	-	100-120	0:40-1:20
Hefekleingebäck	1/4	-	160-170	0:30-0:60
Blätterteigkleingebäck	1/4	-	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
Brötchen	1/4	-	180	0:30-0:55
Small cakes (20 pro Blech)	1/4	-	150 ¹⁾	0:25-0:40

1) Backofen vorheizen

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten nicht ausreichend gebräunt.	Falsche Einsatzhöhe	Schieben Sie den Kuchen tiefer ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Verwenden Sie eine etwas niedrigere Backtemperatur.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Zuviel Flüssigkeit im Teig.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Backofentemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Backofentemperatur.
Der Kuchen ist zu trocken.	Backzeit ist zu lang.	Kürzere Backzeit einstellen.
Kuchen bräunt ungleich.	Die Backtemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Kuchen bräunt ungleich.	Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist nach der angegebenen Zeit nicht durchgebacken.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Wählen Sie eine etwas höhere Backofeneinstellung.

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofen-Funktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Std:Min
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:25-0:40
Gemüsegratin ¹⁾	Heißluftgrillen	1	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:40-0:60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:30-1:00

1) Backofen vorheizen

Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer Stunden:Min.
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:25-0:40
Gemüsegratin	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:40-0:60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:30-1:00

Braten

Bratgeschirr

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie die Angaben des Herstellers.)
- Große Bratenstücke können direkt in dem tiefen Blech oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech (falls vorhanden) gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftiger.

- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Braten mit Ober-/Unterhitze

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Schmorbraten	1-1.5 kg	Ober-/Unterhitze	1	230	120-150
Roastbeef oder Filet: englisch	je cm Höhe	Ober-/Unterhitze	1	230-250 ¹⁾	6-8
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Höhe	Ober-/Unterhitze	1	220-230 ¹⁾	8-10
Roastbeef oder Filet: durchgebraten	je cm Höhe	Ober-/Unterhitze	1	200-220 ¹⁾	10-12

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1.5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210-220	90-120
Kotelett, Schälrippchen	1-1.5 kg	Ober-/Unterhitze	1	180-190	60-90
Hackbraten	750 g - 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	170-190	50-60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	200-220	90-120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	Ober-/Unterhitze	1	110-220	90-120
Kalbshaxe	1,5-2 kg	Ober-/Unterhitze	1	200-220	150-180

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Lammkeule, Lammbraten	1,5-2 kg	Heißblutgrillen	1	210-220	90-120

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Lammrücken	1,5-2 kg	Heißluftgrillen	1	210-220	40-60

Wild

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	220-240 ¹⁾	30-40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5-2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210-220	60-90
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	Ober-/Unterhitze	1	180-210	90-120

1) Backofen vorheizen

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Ober-/Unterhitze	1	220-250	20-40
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	Ober-/Unterhitze	1	220-250	35-50
Hähnchen, Poularde	1-1.5 kg	Ober-/Unterhitze	1	220-250	50-70
Ente	1,5-2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210-220	80-100
Gans	3,5-5 kg	Ober-/Unterhitze	1	200-210	150-180
Truthahn/Pute	2,5-3.5 kg	Ober-/Unterhitze	1	200-210	120-180
Truthahn/Pute	4 - 6 kg	Ober-/Unterhitze	1	180-200	180-240

Fisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Ganze Fische	1-1.5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210-220	40-70

Braten mit Heißluftgrill

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	230	120-150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	190-200 ¹⁾	5-6
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	180-190 ¹⁾	6-8
Roastbeef oder Filet: durchgebraten	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	90-120
Kotelett, Schälrippchen	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	170-180	60-90
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	160-170	50-60
Schweinschaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	150-170	90-120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	90-120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	150-170	100-120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	40-60

Wild

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

1) Backofen vorheizen

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Heißluftgrillen	1	200-220	30-50
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	Heißluftgrillen	1	190-210	35-50
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	190-210	50-70
Ente	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	180-200	80-100
Gans	3,5 - 5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-180
Truthahn/Pute	2,5 - 3,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-150
Truthahn/Pute	4 - 6 kg	Heißluftgrillen	1	140-160	150-240

Fisch (dünsten)

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Ganze Fische	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210-220	40-60

Kerntemperatursensor-Tabelle

Rindfleisch

Speise	Speisekerntemperatur
Rostbraten oder Filetbraten: englisch	45 - 50 °C
Rostbraten oder Filetbraten: medium	60 - 65 °C
Rostbraten oder Filetbraten: durchgebraten	70 - 75 °C

Schweinefleisch

Speise	Speisekerntemperatur
Schulter, Nacken, Schinkenstück	80 - 82 °C
Kotelettstück (Rücken), Kassler	75 - 80 °C
Hackbraten	75 - 80 °C

Kalbfleisch

Speise	Speisekerntemperatur
Kalbsbraten	75 - 80 °C
Kalbshaxe	85 - 90 °C

Hammel / Lamm

Speise	Speisekerntemperatur
Hammelkeule	80 - 85 °C
Hammelrücken	80 - 85 °C
Lammbraten, Lammkeule	70 - 75 °C

Wild

Speise	Speisekerntemperatur
Hasenrücken	70 - 75 °C
Hasenkeule	70 - 75 °C
Ganzer Hase	70 - 75 °C
Rehrücken, Hirschrücken	70 - 75 °C
Reh- /Hirschrücken	70 - 75 °C

Fisch

Speise	Speisekerntemperatur
Lachs	65 - 70 °C
Forellen	65 - 70 °C

Bio-Garen

Zu garende Speise	Gewicht (g)	Temperatur	Einsatzebene	Gesamtzeit min
Rinderbraten	1000-1500	150° C	1	120-150
Rinderfilet	1000-1500	150° C	3	90-110
Kalbsbraten	1000-1500	150° C	1	120-150
Steaks	200-300	120 °C	3	20-40

Fertigprodukte**Heißluft mit Ringheizkörper**

Fertigprodukte	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Pizza, gefroren	2	200 - 220	15-25
Pizza American, gefroren	2	190 - 210	20-25
Pizza, gekühlt	2	210-230	13-25
Pizzasnacks, gefroren	2	180-200	15-30

Fertigprodukte	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Pommes Frites, dünn	3	200-220	20-30
Pommes Frites, dick	3	200-220	25-35
Kroketten	3	220-230	20-35
Röstis	3	210-230	20-30
Lasagne/Cannelloni, frisch	2	170-190	35-45
Lasagne/Cannelloni, gefr.	2	160-180	40-60
Ofengebackener Käse	3	170-190	20-30
Hähnchenflügel	2	190-210	20-30

Gefrorene Fertiggerichte

Zu garende Speise	Backofenfunktionen	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit
Tiefkühlpizza	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisung	gemäß Herstelleranweisung
Pommes frites ¹⁾ (300-600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	3	200-220	gemäß Herstelleranweisung
Baguettes	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisung	gemäß Herstelleranweisung
Obsttorten	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisung	gemäß Herstelleranweisung

1) Pommes frites zwischendurch 2 bis 3 mal wenden

Pizzastufe

Backware	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Pizza (dünner Boden)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (mit viel Belag)	2	180 - 200	25 - 35
Obsttörtchen	1	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	1	170 - 190	45 - 55
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 60
Gemüsekuchen	1	160 - 180	50 - 60
Ungesäuertes Brot	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Blätterteigquiche	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55

Backware	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Backofen vorheizen

2) tiefes Blech benutzen

Auftautabelle

Gericht	Auftauzeit Min	Nachtauzeit Min	Kommentar
Hähnchen, 1000 g	100-140	20-30	Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse legen, die auf einem großen Teller aufliegt. Zwischendurch wenden.
Fleisch, 1000 g	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.
Fleisch, 500 g	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.
Forelle, 150 g	25-35	10-15	-
Erdbeeren, 300 g	30-40	10-20	-
Butter, 250 g	30-40	10-15	-
Sahne, 2 x 200 g	80-100	10-15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen, 1400 g	60	60	-

Grillstufe 1

Benutzen Sie die Grillstufe 1 immer mit der höchsten Temperatureinstellung.



VORSICHT!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.



Heizen Sie den leeren Backofen mit den Grill-Funktionen immer 5 Minuten vor.

- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einsatzebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das tiefe Blech immer in die erste Einsatzebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.

Grillstufe 1

Grillgut	Temperatur	Einsatzebene	Grilldauer (Min.)	
			Erste Seite	Zweite Seite
Roastbeef	210-230	2	30-40	30-40

Grillgut	Temperatur	Einsatzebene	Grilldauer (Min.)	
			Erste Seite	Zweite Seite
Rinderfilet	230	3	20-30	20-30
Schweinerücken	210-230	2	30-40	30-40
Kalbsrücken	210-230	2	30-40	30-40
Lammrücken	210-230	3	25-35	20-25
Ganzer Fisch (500 - 1000 g)	210-230	3/4	15-30	15-30

Grillstufe 2

Grillgut	Einsatzebene	Grilldauer (Min.)	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8 - 10	6 - 8
Schweinefilet	4	10 - 12	6 - 10
Würstchen	4	10-12	6 - 8
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	4	7-10	6-8
Toast ¹⁾	5	1-3	1-3
Überbackener Toast	4	6-8	-

1) Backofen vorheizen

Grill mit Drehspieß - Auflaufpfanne in Ebene 1

Bratgut	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Hähnchen	220-240	70-90
Rollbraten	190-210	120-180
Ente	220-240	90-150
Schweinsaxe	190-210	150-210

Einkochen

Hinweise:

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1-Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie fest mit dem Glasverschluss.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.

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

Weiche Früchte

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Mit 100 °C weiterkochen in Min.
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	-

Steinobst

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Mit 100 °C weiterkochen in Min.
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15

Gemüse

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Mit 100 °C weiterkochen in Min.
Karotten ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Gurken	160-170	50-60	-
Mixed Pickles	160-170	50-60	5-10
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20

1) Im ausgeschalteten Backofen stehen lassen

Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Bedecken Sie die Backbleche mit Backpapier.

Gemüse

Dörrgut	Temperatur in °C	Einsatzebene		Dauer in Stunden (Richtwert)
		1 Ebene	2 Ebenen	
Bohnen	60-70	3	1/4	6-8
Paprika	60-70	3	1/4	5-6
Suppengemüse	60-70	3	1/4	5-6
Pilze	50-60	3	1/4	6-8
Kräuter	40-50	3	1/4	2-3

Obst

Dörrgut	Temperatur in °C	Einsatzebene		Dauer in Stunden (Richtwert)
		1 Ebene	2 Ebenen	
Pflaumen	60-70	3	1/4	8-10
Aprikosen	60-70	3	1/4	8-10

Dörrgut	Temperatur in °C	Einsatzebene		Dauer in Stunden (Richtwert)
		1 Ebene	2 Ebenen	
Apfelscheiben	60-70	3	1/4	6-8
Birnen	60-70	3	1/4	6-9

AUTOMATIKREZEPTE



Am Display werden die Einsatzebenen und voreingestellten Garzeiten für die einzelnen automatischen Rezepte angezeigt.

Automatikprogramme

Programmnummer	Programmname
1	GEMÜSE
2	KARTOFFELGRATIN
3	BAUERNBROT
4	BRÖTCHEN
5	FISCHFILET
6	GEFÜLLTER FISCH (FORELLE)
7	PFLAUMENKNÖDEL
8	KALBSHAXE
9	REIS
10	LASAGNE
11	TEIG GEHEN LASSEN
12	ROASTBEEF
13	SCHWEINEBRATEN
14	KALBSBRATEN
15	LAMMBRATEN
16	WILDBRATEN
17	HÄHNCHEN, GANZ
18	PIZZA
19	QUICHE LORRAINE
20	ZITRONENKUCHEN
21	KÄSEKUCHEN
22	CANNELONI
23	TIEFKÜHLKUCHEN
24	TIEFKÜHLPIZZA
25	TIEFKÜHL-KARTOFFELZUBEREITUNGEN

1 - GEMÜSE

Kochgeschirr:

- Es kann jegliche Art Kochgeschirr verwendet werden, das bis mindestens 100 °C hitzebeständig ist.

Zutaten:

- 400 g Blumenkohl
- 200 g Karotten
- 200 g Kohlrabi
- 200 g gelbe und rote Paprika

Zubereitung:

- Den Blumenkohl spülen und in Röschen teilen. Karotten und Kohlrabi schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Paprika waschen und in Streifen schneiden. Alles zusammen in ein offenes Kochgeschirr geben und ohne Wasserzusatz garen. Auf Gewürz und Salz kann bei dieser Garmethode verzichtet werden.

2 - KARTOFFELGRATIN

Zutaten:

- 1.000 g Kartoffeln
- 1 Teelöffel Salz, Pfeffer und Muskat
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g geriebener Käse
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- 250 ml Rahm
- 4 Esslöffel Butter

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, abtrocknen und mit den Gewürzen einwürzen. Eine feuerfeste Auflaufform mit einer Knoblauchzehe ausreiben und danach mit etwas Butter einfetten. Die Hälfte der gewürzten Kartoffelscheiben in der Form verteilen und etwas von dem geriebenen Käse darübergeben. Die restlichen Kartoffelscheiben darüber schichten und den Rest des geriebenen Käses darauf verteilen. Die zweite Knoblauchzehe pressen und zusammen mit den Eiern, der Milch und der Sahne verrühren. Die Mischung über die Kartoffeln gießen und den Rest Butter in Flöckchen auf dem Gratin verteilen.

3 - BAUERNBROT

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Roggenmehl
- 15 g Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe

- 250 ml Wasser
- 250 ml Milch
- 15 g Salz

Sonstiges:

- Backblech, gefettet oder mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

- Weizenmehl, Roggenmehl, Salz und Trockenhefe in eine große Schüssel geben. Wasser, Milch und Salz mischen und zum Mehl geben. Alle Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat. Den Teig zu einem länglichen Brot formen und auf das gefettete oder mit Backpapier belegte Backblech legen. Brot nochmals um die Hälfte aufgehen lassen. Vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben.

4 - BRÖTCHEN**Zutaten:**

- 500 g Mehl Type 405
- 20 g Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 300 ml Wasser
- 10 g Salz

Zubereitung:

- Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Die Hefe im Wasser auflösen und zum Mehl geben. Alle Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat. Den Teig in Stücke schneiden, zu Brötchen formen und auf das gefettete Backblech oder Kuchenblech (Sonderzubehör) legen. Brötchen nochmals ca. 25 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen ein Kreuz in die Brötchen einschneiden. Je nach Belieben mit Mohn, Kümmel oder Sesam bestreuen.

5 - FISCHFILET**Zutaten:**

- 600–700 g Zander, Lachs oder Lachsforellenfilet
- 150 g geriebener Käse
- 250 ml Rahm
- 50 g Paniermehl
- 1 Teelöffel Estragon
- Gehackte Petersilie
- Pfeffer, Salz
- Zitrone
- Feuerfeste Auflaufform

Zubereitung:

- Das Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln und etwas marinieren lassen. Danach den überschüssigen Saft mit Küchenpapier abtupfen. Die Fischfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets anschließend in die gebutterte feuerfeste Form geben. Ge-

riebenen Käse, gehackte Petersilie, Estragon, Semmelbrösel und Sahne miteinander vermischen. Die Mischung sofort auf dem Fischfilet verteilen und Butterflöckchen auf die Mischung geben.

6 - GEFÜLLTER FISCH (FORELLE)

Zutaten:

- 4 Forellen zu je 250 - 300 g
- Zitronensaft, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Forellen innen und außen gut waschen, mit Zitronensaft beträufeln, würzen und je 2 in eine Edelstahlform mit gelochtem Einsatz geben. Mit gehobelten Mandeln bestreut servieren. Gedünstete Forelle: Bevor die Forellen in die Edelstahlform mit gelochtem Einsatz gelegt werden, diese mit heißem Wasser und Essig begießen.

7 - PFLAUMENKNÖDEL

Für den Teig (die Zutaten sollten Raumtemperatur haben):

- 125 ml Milch
- 20 g Zucker
- 1 kleines Päckchen Trockenhefe, 1 Päckchen Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 30 g Zucker
- 30 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Zitronenschale
- Pflaumenmus

Nach dem Kochen:

- 50 g Butter
- 50 g gemahlene Mohnsamen
- Puderzucker

Sonstiges:

- gefettete Auflaufform

Zubereitung:

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

men. Die Kugeln in eine gefettete Auflaufform legen, zudecken und weitere 45 Minuten lang gehen lassen. Dann in den Ofen geben.

8 - KALBSHAXE

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Die Kalbshaxe rundherum mit 8 Kerben längs einschneiden. Vier Scheiben gekochten Schinken halbieren und in die Kerben legen. Öl, Salz, Paprika und Basilikum miteinander vermischen und auf die Kalbshaxe streichen. Die Kalbshaxe in einen Bräter geben und die Champignons darüber verteilen. Suppengrün und Wasser zur Kalbshaxe hinzugeben; der Boden sollte 10-15 mm hoch bedeckt sein.

9 - REIS

Zutaten:

- 200 g Langkornreis
- 50 g Wildreis
- Salz und Pfeffer
- 2 Teelöffel Gemüsebrühe
- 600 ml Wasser
- 1 kleine rote Paprika
- 2 Teelöffel brauner Zucker
- 2 Teelöffel Tomatenmark
- 400 ml Rindfleischbrühe

Zutaten:

- 200 g Langkornreis
- 50 g Wildreis
- Salz und Pfeffer
- 2 Teelöffel Gemüsebrühe
- 600 ml Wasser
- 1 kleine rote Paprika
- 2 Teelöffel brauner Zucker
- 2 Teelöffel Tomatenmark

- 400 ml Rindfleischbrühe

Nach dem Kochen:

- 1 kleine Dose Mais (150 g)
- Mais abgießen und zum gekochten Reis geben.

Zubereitung:

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

10 - LASAGNE

Zutaten für die Fleischsoße:

- 1.000 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 100 g Sellerie
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 100 ml Fleischbrühe
- 1 kleine Dose Tomaten, gehackt (ca. 400 g)
- Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer

Zutaten für die Bechamelseße:

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

Dazugeben:

- 3 Esslöffel Butter
- 250 g grüne Lasagneblätter
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- 50 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung:

- Den Speck mit einem scharfen Messer von Schwarte und Knorpeln befreien und fein würfeln. Zwiebel und Möhre schälen, Sellerie putzen, das gesamte Gemüse fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, den Speck und das in Würfel geschnittene Gemüse unter ständigem Rühren anschwitzen, bis alles gut verteilt ist und mit der Fleischbrühe ablöschen. Die Fleischsoße mit Tomatenmark, den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln. Inzwischen die Bechamelseße zubereiten: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Umrühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazugießen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln. Eine große, rechteckige Auflaufform mit 1 Esslöffel Butter ausstreichen. Abwechselnd ei-

ne Schicht Nudelblätter, Fleischragout, Bechamelsoße und gemischten Käse in die Form schichten. Dabei soll eine mit Käse bestreute Bechamelsoße-Schicht den Abschluss bilden. Die restliche Butter in kleinen Flöckchen auf den Auflauf setzen.

11 - TEIG GEHEN LASSEN

Diese Automatikfunktion kann für alle Rezepte mit einem Hefeteig verwendet werden. Das Programm sorgt für eine gute Umgebungstemperatur, um den Teig gehen zu lassen. Den Teig in ein ausreichend großes Gefäß geben. Schieben Sie einen Ablagerost auf Einsatzebene 1 ein und stellen Sie das Gefäß darauf. Schließen Sie die Tür und stellen Sie die Funktion "Teig gehen lassen" ein. Stellen Sie die benötigte Zeit ein.

12 - ROASTBEEF

Einstellungen:

- Automatikprogramme mit Gewichtseingabe. Einstellbereich des Gewichts von 1.000 bis 3.000 g.

Zubereitung:

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



Dieses Programm nicht für Rindfleisch aus der Oberschale oder Lendenbraten verwenden.

13 - SCHWEINEBRATEN

Einstellungen:

- Automatikprogramme mit Gewichtseingabe. Einstellbereich des Gewichts von 1.000 bis 3.000 g.

Zubereitung:

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

14 - KALBSBRATEN

Einstellungen:

- Automatikprogramme mit Gewichtseingabe. Einstellbereich des Gewichts von 1.000 bis 3.000 g.

Zubereitung:

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

15 - LAMMBRATEN

Einstellungen:

- Automatikprogramme mit Gewichtseingabe. Einstellbereich des Gewichts von 1.000 bis 3.000 g.

Zubereitung:

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

16 - WILDBRATEN**Einstellungen:**

- Automatikprogramme mit Gewichtseingabe. Einstellbereich des Gewichts von 1.000 bis 3.000 g.

Zubereitung:

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

17 - HÄHNCHEN, GANZ**Einstellungen:**

- Automatikprogramme mit Gewichtseingabe. Einstellbereich des Gewichts von 900 bis 2.100 g.

Zubereitung:

- Hähnchen in eine feuerfeste Ofenform legen und nach Belieben würzen. Gargut nach 30 Minuten wenden. Eine entsprechende Erinnerung erscheint im Display.

18 - PIZZA**Zutaten für den Teig:**

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

Zutaten für den Belag:

- 1/2 kleine Dose Tomaten, gehackt
- 200 g Emmentaler, gerieben
- 100 g Salami
- 100 g gekochter Schinken
- 150 g Pilze (aus der Dose)
- 150 g Fetakäse
- Oregano

Zubereitung:

- Hefe in eine Schüssel zerkrümeln und im lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Salz mischen und mit dem Öl in die Schüssel geben. Die Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich von der Schüssel löst. Den Teig anschließend an einem warmen Ort gehen lassen, bis er das Doppelte an Größe erreicht hat. Den Teig

ausrollen und auf das gefettete Backblech geben, mit einer Gabel den Teig einstechen. Die Zutaten für den Belag der Reihe nach auf den Teig geben.

- Gefettetes Backblech verwenden.

19 - QUICHE LORRAINE

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Butter
- ½ Teelöffel Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Zutaten für den Belag:

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

Zubereitung:

- Mehl, Butter, Eier und Gewürze in eine Rührschüssel geben und einen glatten Teig zubereiten. Teig einige Stunden kühlstellen. Anschließend den Teig ausrollen und in die gefettete Schwarzblech-Form geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Den Speck auf dem Teig verteilen. Für den Guss die Eier, die saure Sahne und die Gewürze miteinander vermischen. Anschließend den Käse hinzufügen.
- Schwarze Backform, gefettet, Durchmesser 28 cm

20 - ZITRONENKUCHEN

Zutaten für die Mischung:

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

Zutaten für die Glasur:

- 125 ml Zitronensaft
- 100 g Puderzucker

Sonstiges:

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

Zubereitung:

- Butter, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und verquirlen. Danach die Eier einzeln dazugeben und nochmals schaumig rühren. Das Mehl und die Speisestärke zusammen mit dem Backpulver in den Schaum dazugeben und vermischen. Den Teig in die eingefettete und mit Brotkrümeln bestäubte Backform geben, glattstreichen und in den Ofen stellen. Nach dem Backen Zitronensaft und Puderzucker vermischen. Gebackenen Kuchen auf eine Alufolie stürzen. Alufolie an den Seiten des Kuchens hochschlagen, so dass kein Guss herauslaufen kann. Kuchen mit einem Holzstäbchen einstechen und den Guss mit einem Pinsel auftragen. Danach den Kuchen etwas stehen lassen, bis die Glasur eingezogen ist.

21 - KÄSEKUCHEN**Zutaten für den Boden:**

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

Zutaten für die Quarkmasse:

- 3 Eiweiß
- 50 g Rosinen
- 2 Esslöffel Rum
- 750 g Magerquark
- 3 Eigelb
- 200 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 200 g Crème Fraîche
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack

Sonstiges:

- Schwarze Springform mit 26 cm Durchmesser, gefettet

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit dem Handrührgerät zu einem Teig rühren. Den Teig anschließend 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit ca. 2/3 des Teigs den gefetteten Boden der Springform belegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit dem restlichen Teig einen 3 cm hohen Rand formen. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Rosinen waschen, gut abtropfen lassen, mit dem Rum beträufeln und durchziehen lassen. Magerquark, Eigelb, Zucker, Zitronensaft, Crème Fraîche und das Puddingpulver in eine Rührschüssel geben und gut miteinander

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

22 - CANNELLONI

Zutaten für die Füllung:

- 50 g Zwiebeln, gehackt
- 30 g Butter
- 350 g Blattspinat, gehackt
- 100 g Crème Fraîche
- 200 g frischer Lachs, gewürfelt
- 200 g Zanderfilet, gewürfelt
- 150 g Shrimps
- 150 g Muschelfleisch
- Salz, Pfeffer
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- 150 g Emmentaler, gerieben

Zutaten für die Bechamelsoße:

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

Dazugeben:

- 1 Päckchen Cannelloni
- 50 g Parmesankäse, gerieben
- 150 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung:

- Gehackte Zwiebeln und Butter in einen Topf geben und glasig dünsten. Den gehackten Blattspinat dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Crème Fraîche hinzufügen, vermischen und danach abkühlen lassen. Inzwischen die Bechamelsoße zubereiten: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Umrühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazugießen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln. Lachs, Barsch, Garnelen, Muschelfleisch, Salz und Pfeffer zum abgekühlten Spinat geben und mischen. Eine große, rechteckige Auflaufform mit 1 Esslöffel Butter ausstreichen. Die Cannelloni mit der Spinatmasse füllen und in die Auflaufform geben. Zwischen jede Reihe Cannelloni Bechamelsoße geben. Dabei soll eine mit Käse bestreute Bechamelsoßenschicht den Abschluss bilden. Die restliche Butter in kleinen Flöckchen auf den Auflauf setzen.

23 - TIEFKÜHLKUCHEN

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Befolgen Sie die Zubereitungshinweise des Herstellers.

24 - TIEFKÜHLPIZZA

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Befolgen Sie die Zubereitungshinweise des Herstellers.

25 - TIEFKÜHL-KARTOFFELZUBEREITUNGEN

Informationen zu Zubereitungszeit und -temperatur finden Sie auf der Verpackung. Befolgen Sie die Zubereitungshinweise des Herstellers.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

www.aeg-electrolux.com/shop

892945413-C-372010

