



## 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](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

# INHALT

4	Anwendungen, Tabellen und Tipps
20	Koch-Assistent-Rezepte

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

## ANWENDUNGEN, TABELLEN UND TIPPS



### 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.

### Vital Dampf

#### Gemüse

Speise	Temperatur °C	Wassermenge in der Wasserschublade in ml	Dauer <sup>1)</sup> 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

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

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

### Beilagen

Speise	Temperatur °C	Wassermenge in der Wasserschub-lade in ml	Dauer <sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup> in Min.	Einsatzebene
Forelle, ca. 250 g	85	550	30 - 40	2

Speise	Temperatur °C	Wassermenge in der Wasserschub-lade in ml	Dauer <sup>1)</sup> in Min.	Einsatzebene
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 Wasserschub-lade in ml	Dauer <sup>1)</sup> 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 (gerauchter 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 Wasserschub-lade in ml	Dauer <sup>1)</sup> in Min.	Einsatzebene
Eier, hartgekocht	96	500	18 - 21	2
Eier, wachswweichgekocht	96	450	13 - 16	2

Speise	Temperatur °C	Wassermenge in der Wasserschublade in ml	Dauer <sup>1)</sup> in Min.	Einsatzebene
Eier, weichgekocht	96	400	11 - 12	2

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

### Wasserdampf-Tabelle

Wassermenge in der Wasserschublade in ml	Dauer <sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	90	40-45	2
Gebackene Eier <sup>1)</sup>	90	35-45	2
Terrine <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>		
	Temperatur in °C	Zeit in Min.	Einsatzebenen
Schweinebraten 1000 g	160-180	90-100	2

Lebensmittel	Intervall Dampf <sup>1)</sup>		
	Temperatur in °C	Zeit in Min.	Einsatzebenen
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
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 die normalen Einstellungen (Temperatur, Kochzeiten) 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

- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen.
- Wenn Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben finden können, orientieren Sie sich an einem ähnlichen.
- Werden Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken, verlängert sich die Backzeit um 10 - 15 Minuten.



- Höhenunterschiede des Backgutes können zu Anfang zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie die Temperatureinstellung in diesem Fall nicht. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

### 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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	0:50-1:10
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober - /Unterhitze	1	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160-180	1. 00:25 2. 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	Ober - /Unterhitze	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
Biskuitrolle	Ober - /Unterhitze	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Stunden:Min.
Streuselkuchen trocken	Ober - /Unterhitze	3	150-160	0:20-0:40
Mandel-/Zucker-kuchen	Ober - /Unterhitze	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag) <sup>2)</sup>	Ober - /Unterhitze	1	180-200 <sup>1)</sup>	0:30-0:50
Pizza (dünner Boden)	Ober - /Unterhitze	1	220-250 <sup>1)</sup>	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
Spritzkuchen/Teigstreifen	Ober - /Unterhitze	3	160 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Std.:Min.
Brötchen	Ober - /Unterhitze	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Small cakes (20 pro Blech)	Ober - /Unterhitze	3	170 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) Backofen vorheizen

## Backen auf einer Einsatzebene:

### Gebäck in Formen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Stunden:Min.
Gugelhupf oder Rodonkuchen	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 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	150-170	0:20-0:25
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	160	1:10-1:30
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal 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 <sup>1)</sup>	0:50-1:10
Brot (Roggenbrot) 1. Erster Teil des Backprozesses. 2. Zweiter Teil des Backprozesses.	Ober-/Unterhitze	1	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160-180	1. 0:20 2. 0:30-1:00

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Stunden:Min.
Windbeutel/Eclair	Ober-/Unterhitze	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:20-0:40
Mandel-/Zucker-kuchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150	0:35-0:50
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	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
Mürbeteiggebäck/Kleingebäck	Ober-/Unterhitze	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Rührteigplätzchen	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

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Dauer Stunden:Min.
Blätterteigkleingebäck				0:20-0:30
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Brötchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Small cakes (20 pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	140 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Small cakes (20 pro Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170 <sup>1)</sup>	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/Eclairs	1/4	-	160-180 <sup>1)</sup>	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		
Mürbeteigplätzchen	1/4	1/3/5	150-160	0:20-0:40
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

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper	Heißluft mit Ringheizkörper	Temperatur in °C	Dauer Std.:Min.
	Einsatzebenen von unten			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Blätterteigklein-gebäck	1/4	-	170-180 <sup>1)</sup>	0:30-0:50
Brötchen	1/4	-	180	0:30-0:55
Small cakes (20 pro Blech)	1/4	-	150 <sup>1)</sup>	0:25-0:40

1) Backofen vorheizen

**Tipps zum Backen**

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchenboden ist nicht ausreichend gebräunt.	Falsche Einsatzebene.	Stellen Sie den Kuchen auf eine niedrigere Einsatzebene.
Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Verwenden Sie eine niedrigere Backtemperatur.
Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Stellen Sie zum Verkürzen der Backzeit keine höhere Temperatur ein.
Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Zuviel Flüssigkeit im Teig.	Verwenden Sie weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, insbesondere dann, wenn Sie ein Rührgerät benutzen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.	Die Backtemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.	Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit noch nicht fertig gebacken.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein.

**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

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

### 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	-

### Pizzastufe

Backware	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Pizza (dünnere Boden)	2	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	10 - 20
Blätterteigquiche	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	2	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20

Backware	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Piroggen (Russische Version der Calzone)	2	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) Backofen vorheizen

2) tiefes Blech benutzen

## Braten

### Allgemeine Hinweise:

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie die Angaben des Herstellers.)
- Große Braten können direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost über der Fettpfanne gebraten werden. (sofern vorhanden)
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Damit Fleischsaft und Fett nicht in der Pfanne anbrennen, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in die Fettpfanne zu geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Bratzeit).
- Große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Der Ofen kann circa 10 Minuten vor Ende der Bratzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme zu nutzen.

## 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 <sup>1)</sup>	5-6
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	180-190 <sup>1)</sup>	6-8
Roastbeef oder Filet: durchgebraten	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	170-180 <sup>1)</sup>	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



Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
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
Kalbschaxe	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 <sup>1)</sup>	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

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
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

## Grillen

Benutzen Sie die Grill-Funktionen immer mit der höchsten Temperatureinstellung.



Grillen Sie immer bei geschlossener Backofen-Tür.



Heizen Sie den leeren Backofen mit der Grill-Funktion immer 5 Minuten lang vor.

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

## 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
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

Grillgut	Temperatur	Einsatzebene	Grilldauer (Min.)	
			Erste Seite	Zweite Seite
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 <sup>1)</sup>	5	1-3	1-3
Überbackener Toast	4	6-8	-

1) Backofen vorheizen

### 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	-

## Dörren

### 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

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

**KOCH-ASSISTENT -REZEPTE**

**i** Einsatzebene und die vorgegebene Dauer oder Endzeit bei Kerntemperatur werden für das jeweilige Automatikrezept im Display angezeigt.

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

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

**i** Das Display zeigt die Einsatzebenen und voreingestellten Garzeiten für die einzelnen automatischen Rezepte an.

**Schwein/Kalb****Schweinebraten****Einstellungen:**

Gewichtsautomatik. 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.

### Schweinerücken

**Einstellungen:**

Fleischsondenautomatik, Kerntemperatur 75 °C.

**Zubereitung:**

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

### Schweinsaxe

**Zutaten:**

- 1 Schweinshinteraxe 0,8-1,2 kg
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel edelsüßer Paprika
- 1/2 Teelöffel Basilikum
- 1 kleine Dose Champignons in Scheiben
- Suppengrün (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie)
- Wasser

**Zubereitung:**

Rundherum die Schwarte der Schweinsaxe einschneiden. Öl, Salz, Paprika und Basilikum miteinander vermischen und auf die Schweinsaxe streichen. Die Schweinsaxe in einen Bräter geben und die Champignons darüber verteilen. Suppengrün und Wasser hinzugeben; der Boden sollte 10-15 mm hoch bedeckt sein.

- Dauer im Ofen: 160 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Schweineschulter

**Zutaten:**

- 1,5 kg Jungschweinschulter mit Schwarte
- Salz
- Pfeffer
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 150 g klein geschnittener Sellerie
- 1 Stange Lauch in Scheiben geschnitten
- 1 kleine Dose klein gehackter Tomaten
- 250 ml Rahm
- 2 geschälte und ausgepresste Knoblauchzehen
- frischer Rosmarin und Thymian

**Zubereitung:**

Die Schwarte rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl in einem Bräter auf der Kochstelle auf allen Seiten anbraten, danach herausnehmen. Sellerie und Lauch mit etwas Öl in einem Bräter anschwitzen, an-

schließlich Tomaten, Sahne, Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian dazugeben, umrühren und die Schweineschulter darauf legen. Den Bräter in den Ofen geben.

- Dauer im Ofen: 130 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Kalbsbraten

#### Einstellungen:

Gewichtsautomatik. 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.

### 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.

- Dauer im Ofen: 160 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Ossobuco

#### Zutaten:

- 4 Esslöffel Butter zum Anbraten
- 4 Kalbshaxenscheiben, ca. 3-4 cm dick (durch den Knochen geschnitten)
- 4 mittelgroße Karotten, in kleine Würfel geschnitten
- 4 Stangen Staudensellerie, in kleine Würfel geschnitten
- 1 kg vollreife Tomaten, enthäutet, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1 Bund Petersilie, gewaschen und grob gehackt
- 4 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Mehl zum Wenden

- 6 Esslöffel Olivenöl
- 250 ml Weißwein
- 250 ml Fleischbrühe
- 3 mittelgroße Zwiebeln, geschält und fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- je 1/2 Teelöffel Thymian und Oregano
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung:

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

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

Den Bratenfond im Bräter mit 250 ml Wein ablöschen, in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Mit 250 ml Fleischbrühe aufgießen und Petersilie, Thymian, Oregano und Tomatenwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach nochmals aufkochen lassen. Gemüse in den Bräter geben, darauf das Fleisch legen und mit der Sauce übergießen. Den Bräter mit einem Deckel abdecken und in den Ofen geben.

- Dauer im Ofen: 120 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Gefüllte Kalbsbrust

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

Brötchen in Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Danach mit Ei, Gehacktem, Salz, Pfeffer, gehackter Zwiebel und Petersilie vermischen.

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

Die Kalbsbrust in einen Bräter legen, Suppengrün, Speck und Wasser dazugeben.

- Dauer im Ofen: 100 Minuten

- Einsatzebene: 1

#### Hackbraten

##### Zutaten:

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

##### Zubereitung:

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

Hackfleisch, Eier, die ausgedrückten Brötchen und die Zwiebeln miteinander vermischen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in einen Bräter geben und mit Speckstreifen belegen. Etwas Wasser dazugeben und in den Ofen stellen.

- Dauer im Ofen: 70 Minuten
- Einsatzebene: 1

## Rind/Wild/Lamm

#### Roastbeef/Filet

##### Einstellungen:

Fleischsondenautomatik. Kerntemperatur für:

- Englisch - 50 °C
- Medium - 65 °C
- Durch - 70 °C

##### Zubereitung:

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

#### Beef Skandinavisch

##### Einstellungen:

Fleischsondenautomatik. Kerntemperatur für:

- Englisch - 50 °C
- Medium - 65 °C
- Durch - 70 °C

##### Zubereitung:

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

#### Rinderbraten



Dieses Programm nicht für Roastbeef/Filet oder Lendenbraten verwenden.



**Einstellungen:**

Gewichtsautomatik. 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.

**Sauerbraten****Marinade zubereiten:**

- 1 l Wasser
- 500 ml Weinessig
- 2 Teelöffel Salz
- 15 Pfefferkörner
- 15 Wacholderbeeren
- 5 Lorbeerblätter
- 2 Bund Suppengrün (Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilie)

Alles aufkochen und dann abkühlen lassen.

- 1,5 kg Rinderbraten

Die Marinade über das Rindfleisch geben, bis es bedeckt ist, und fünf Tage darin ziehen lassen.

**Zutaten für den Braten:**

- Salz
- Pfeffer
- Suppengrün aus der Marinade

**Zubereitung:**

Den Rinderbraten aus der Marinade nehmen und abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Bräter auf der Kochstelle von allen Seiten anbraten und etwas Suppengrün aus der Marinade dazugeben.

Etwas Marinade in den Bräter geben, der Boden sollte 10-15 mm hoch bedeckt sein. Den Bräter mit einem Deckel abdecken und in den Ofen stellen.

- Dauer im Ofen: 150 Minuten
- Einsatzebene: 1

**Reh/Hirschrücken****Einstellungen:**

Fleischsondenautomatik. Kerntemperatur 70 °C.

**Zubereitung:**

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

**Reh/Hirschbraten****Einstellungen:**

Gewichtsautomatik. 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.

### Hasenbraten

#### Zutaten:

- 2 Hasenrücken
- 6 Wacholderbeeren (zerstoßen)
- Salz und Pfeffer
- 30 g Butter, geschmolzen
- 125 ml saure Sahne
- Suppengrün (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilie)

#### Zubereitung:

Die Hasenrücken mit den zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben, salzen und pfeffern und mit zerlassener Butter bestreichen.

Die Hasenrücken in einen Bräter geben, mit saurer Sahne übergießen und Suppengrün dazugeben.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Kaninchen in Senf

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

Kaninchen in 8 gleich große Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter auf der Kochstelle anbraten.

Kaninchenstücke herausnehmen und Zwiebeln und Speck anbräunen. Mehl darüber streuen und verrühren. Hühnerbrühe, Weißwein und Thymian unterrühren und aufkochen lassen. Sahne und Dijon-Senf dazugeben, Fleischstücke wieder hineingeben, mit einem Deckel abdecken und dann in den Ofen stellen.

- Dauer im Ofen: 90 Minuten
- Einsatzebene: 1

## Wildschwein

### Marinade zubereiten:

- 1,5 l Rotwein
- 150 g Knollensellerie
- 150 g Karotten
- 2 Zwiebeln
- 5 Lorbeerblätter
- 5 Knoblauchzehen
- 2 Bund Suppengrün (Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilie)

Alles aufkochen und dann abkühlen lassen.

- 1,5 kg Wildschweinbraten (Schulter)

Die Marinade über das Fleisch geben, bis es bedeckt ist, und drei Tage darin ziehen lassen.

### Zutaten für den Braten:

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

### Zubereitung:

Wildschweinbraten aus der Marinade nehmen und abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter auf der Kochstelle von allen Seiten anbraten. Pfifferlinge und etwas Suppengrün aus der Marinade dazugeben.

Marinade in den Bräter geben, der Boden sollte 10-15 mm hoch bedeckt sein. Den Bräter mit einem Deckel abdecken und in den Ofen stellen.

- Dauer im Ofen: 140 Minuten
- Einsatzebene: 1

## Lammbraten

### Einstellungen:

Gewichtsautomatik. 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.

## Lammrücken, rosa

### Einstellungen:

Fleischsondenautomatik. Kerntemperatur 70 °C.

### Zubereitung:

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

## Lammkeule

### Zutaten:

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

**Zubereitung:**

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

Die Lammkeule in einen Bräter geben und Wasser hinzufügen; der Boden sollte 10-15 mm hoch bedeckt sein.

- Dauer im Ofen: 165 Minuten
- Einsatzebene: 1

## Geflügel

**Hähnchen, ganz****Einstellungen:**

Gewichtsautomatik. 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.

**Pute, ganz****Einstellungen:**

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1.700 bis 4.700 g.

**Zubereitung:**

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

**Ente, ganz****Einstellungen:**

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 1.500 bis 3.300 g.

**Zubereitung:**

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

**Gans, ganz****Einstellungen:**

Gewichtsautomatik. Einstellbereich des Gewichts von 2.300 bis 4.700 g.

**Zubereitung:**

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

### Putenbrust

#### Einstellungen:

Fleischsondenautomatik, Kerntemperatur 75 °C.

#### Zubereitung:

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

### Hühnenschlegel

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

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

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Coq au Vin

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

Hähnchen waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Butterschmalz in einem Bräter auf der Kochstelle erhitzen und das Hähnchen darin von allen Seiten anbraten. Weißwein, Geflügelbrühe und Pflaumenmus dazugießen und aufkochen lassen.

Petersilie, Thymianzweig, Speckwürfel, Pilze, Schalotten und Knoblauchzehen dazugeben. Nochmals aufkochen lassen, dann mit einem Deckel abgedeckt in den Ofen geben.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Ente à l'orange

**Zutaten:**

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

**Zubereitung:**

Die Ente waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Schale einer Orange einreiben.

Die Ente mit gesalzenen Orangenwürfeln füllen und zunähen.

Ente mit dem Rücken nach oben in den Bräter legen.

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

Die Ente in den Ofen geben; nach 30 Minuten wenden (es ertönt ein Signal).

- Dauer im Ofen: 90 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Gefülltes Hähnchen

**Zutaten:**

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

**Zubereitung:**

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

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

Das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Bräter geben und in den Ofen schieben; nach 30 Minuten wenden. (Es ertönt ein Signal.)

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einsatzebene: 1

#### Pochierte Hähnchenbrust

**Zutaten:**

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

**Zubereitung:**

Die Hähnchenbrustfilets würzen und in einem Glasbräter in den Ofen geben.

- Wasser über die Wasserschublade: 450 ml
- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einsatzebene: 3

## Fisch

#### Ganzer Fisch

**Einstellungen:**

Fleischsondenautomatik, Kerntemperatur 70 °C.

**Zubereitung:**

Fisch nach Belieben würzen, Fleischsonde einstecken und in eine feuerfeste Form legen.

#### Fischfilet

**Zutaten:**

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

**Zubereitung:**

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und etwas einziehen lassen, danach den überschüssigen Saft mit Küchenpapier abtupfen. Fischfilets beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Fischfilets anschließend in eine gebutterte feuerfeste Form geben.

Geriebenen Käse, Sahne, Paniermehl, Estragon und gehackte Petersilie miteinander vermischen. Die Mischung sofort auf dem Fischfilet verteilen und Butterflockchen auf die Mischung geben.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einsatzebene: 3

### Stockfisch

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

Stockfisch über Nacht wässern. Am nächsten Tag das Wasser abschütten und den Stockfisch in einen Topf mit frischem Wasser geben, auf eine Kochstelle stellen und aufkochen. Danach von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

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

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

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

- Dauer im Ofen: 30 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Fisch in Salzkruste

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

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

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

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



- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Gefüllte Calamari

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

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

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

Den Bräter mit einem Deckel abdecken und in den Ofen geben.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Gedünsteter Fisch (Lachs)

#### Zutaten:

- 400 g Kartoffeln
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten
- 4 Lachsfilets
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 75 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Weißwein
- 1 frischer Rosmarinweig
- 150 ml Wein

- 1/2 Bund frischer Thymian

**Zubereitung:**

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

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

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

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

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

- Dauer im Ofen: 30 Minuten
- Einsatzebene: 3

**Fischauflauf****Zutaten:**

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

**Zubereitung:**

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

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

Mit Pfeffer bestreuen und den gehackten Thymian darüber streuen.

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

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einsatzebene: 3

## Kuchen

**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 mit dem Mehl und der Stärke vermischte Backpulver zum Teig geben und unterrühren. Den Teig in die gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Backform geben, glatt streichen 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.

- Dauer im Ofen: 75 Minuten
- Einsatzebene: 1

**Schwedischer Kuchen****Zutaten:**

- 5 Eier
- 340 g Zucker
- 100 g Butter, geschmolzen
- 360 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (ca. 15 g)
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 200 ml kaltes Wasser

**Sonstiges:**

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

**Zubereitung:**

Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und 5 Minuten schaumig rühren. Danach die geschmolzene Butter dazugeben und unterheben.

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

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

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Bisquitboden

#### Zutaten:

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

#### Sonstiges:

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

#### Zubereitung:

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

Mehl, Stärke und Backpulver durchsieben.

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

- Dauer im Ofen: 30 Minuten
- Einsatzebene: 3

### 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.

- Dauer im Ofen: 85 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Früchtekuchen

Zutaten:

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

Sonstiges:

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

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Danach die Eier einzeln dazugeben und nochmals schaumig rühren. Das mit dem Mehl vermischte Backpulver zur Schaummasse geben und unterrühren. Die Früchte ebenfalls unter die Masse rühren.

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

- Dauer im Ofen: 100 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Streuselkuchen

**Zutaten für den Teig:**

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

**Zutaten für die Streusel:**

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

**Zubereitung:**

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

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

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist. Danach den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben und nochmals aufgehen lassen.

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

Das Mehl und die Nüsse dazugeben und so miteinander verkneten, dass Streusel entstehen. Die Butter auf den aufgegangenen Teig streichen und die Streusel gleichmäßig darauf verteilen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einsatzebene: 3

### Butterzopf

**Zutaten für den Teig:**

- 750 g Mehl
- 30 g Hefe

- 400 ml lauwarme Milch
- 10 g Zucker
- 15 g Salz
- 1 Ei
- 100 g weiche Butter

**Zum Bestreichen:**

- 1 Eigelb
- etwas Milch

**Zubereitung:**

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

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

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

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

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

- Dauer im Ofen: 50 Minuten
- Einsatzebene: 3

**Hefezopf****Zutaten für den Teig:**

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

**Zutaten für die Füllung:**

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

**Zum Bestreichen:**

- 1 Eigelb
- etwas Milch

- 50 g gehobelte Mandeln

**Zubereitung:**

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

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

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

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

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einsatzebene: 3

**Gugelhupf****Zutaten für den Boden:**

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

**Zum Bestreichen:**

- 50 g ganze geschälte Mandeln

**Zubereitung:**

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

Die eingeweichten Rosinen von Hand unter den Teig kneten.

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

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

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einsatzebene: 1

**Savarin-Kuchen****Zutaten für den Teig:**

- 350 g Mehl



- 1 Päckchen Trockenhefe
- 75 g Zucker
- 100 g Butter
- 5 Eigelb
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 125 ml heiße Milch

**Nach dem Backen:**

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

**Zubereitung:**

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

– Dauer im Ofen: 35 Minuten

– Einsatzebene: 1

**Nach dem Backen:**

Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen.

Zwetschgenwasser oder Orangenlikör zum Zuckerwasser geben und vermischen.

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

## Brownies

**Zutaten:**

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

**Zubereitung:**

Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen.

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

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

Ein tiefes Blech mit Backpapier belegen, den Teig daraufgeben und glatt streichen.

- Dauer im Ofen: 50 Minuten
- Einsatzebene: 3

**Nach dem Backen:**

Abkühlen lassen, Backpapier entfernen und in Quadrate schneiden.

### Muffins

**Zutaten:**

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

**Sonstiges:**

- Papierförmchen, ca. 7 cm Durchmesser

**Zubereitung:**

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

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

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

Den Teig in die Papierförmchen füllen, die Förmchen auf einem Backblech verteilen und in den Ofen stellen.

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einsatzebene: 3

### Apfelwähe

**Zutaten:**

- 2 Scheiben original schweizer Kuchen- oder Blätterteig (rechteckig ausgerollt)
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1,2 kg Äpfel
- 3 Eier
- 300 ml Rahm
- 70 g Zucker

**Zubereitung:**

Teig auf ein gut gefettetes Backblech geben und mit einer Gabel eng einstechen. Haselnüsse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 12

Schnitze teilen. Schnitze gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Eier, Sahne, Zucker und Vanillezucker gut miteinander vermischen und über die Äpfel geben.

- Dauer im Ofen: 45 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Rüblitorte

**Zutaten für die Mischung:**

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

**Zutaten für den Belag:**

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

**Sonstiges:**

- Runde Backform mit 22 cm Durchmesser, gefettet

**Zubereitung:**

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

Den Teig in die gefettete Backform geben.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einsatzebene: 3

**Nach dem Backen:**

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

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

### Mandelkuchen

**Zutaten für die Mischung:**

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 100 g Marzipan
- 200 ml Olivenöl

- 450 g Mehl
- 1 Esslöffel Zimt
- 1 Päckchen Backpulver (ca. 15 g)
- 50 g gehackte Pistazien
- 125 g gemahlene Mandeln
- 300 ml Milch

#### Zutaten für den Belag:

- 200 g Aprikosenmarmelade
- 5 Esslöffel Puderzucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Esslöffel heißes Wasser
- Grob gemahlene Mandeln

#### Sonstiges:

- Springform, 28 cm

#### Zubereitung:

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

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

In die Springform geben, deren Boden mit Paniermehl bestreut wurde.

- Dauer im Ofen: 70 Minuten
- Einsatzebene: 3

#### Nach dem Backen:

Aprikosenmarmelade erwärmen und mit einem Pinsel auf den Kuchen auftragen, abkühlen lassen. Puderzucker, Zimt und heißes Wasser miteinander vermischen und auf den Kuchen auftragen. Sofort danach grob gemahlene Mandeln auf die glasierte Kuchenoberseite streuen.

### Obst-Tarte

#### Zutaten für den Teig:

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

#### Zutaten für die Füllung:

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

**Sonstiges:**

- Quicheform mit 28 cm Durchmesser, gefettet

**Zubereitung:**

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

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

- Dauer im Ofen: 50 Minuten
- Einsatzebene: 1

## Süßspeisen

### Karamelköpfl

**Zutaten für die Mischung:**

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

**Sonstiges:**

- 6 kleine Souffléförmchen

**Zubereitung:**

100 g Zucker und Wasser in einen Topf geben, aufkochen und zu einer hellbraunen Karamellmasse schmelzen lassen. Dann sofort in 6 kleine Souffléförmchen geben, sodass der Boden mit der Karamellmasse bedeckt ist. Milch in einen Topf geben, Vanillestange längs halbieren und mit einem Messer das Mark herausschaben und zur Milch geben. Die Milch auf ca. 90 °C erhitzen. (Nicht aufkochen lassen.) Eier und Eigelb mit 100 g Zucker vermischen. (Nicht schaumig rühren.) Langsam die warme Milch in die Eier-Zucker-Mischung geben. Danach in die kleinen Förmchen geben.

- Wasser über die Wasserschublade: 500 ml
- Dauer im Ofen: 40 Minuten
- Einsatzebene: 3

### Kokospudding

**Zutaten:**

- 250 ml Milch
- 370 g Kokosmilch
- 6 Eier
- 120 g Zucker

- 1 Dose Mangos, abgetropft und püriert

**Sonstiges:**

- 6 kleine Puddingformen

**Zubereitung:**

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

- Wasser über die Wasserschublade: 500 ml
- Dauer im Ofen: 40 Minuten
- Einsatzebene: 3

**Cappuccinokuchen****Für den Teig:**

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

**Für die Soße:**

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

**Zur Dekoration:**

- 200 ml Schlagsahne zur Dekoration

**Sonstiges:**

- kleine mit Butter eingefettete Schälchen oder Förmchen

**Zubereitung:**

Butter, Zucker, Eigelb, Mark einer Vanillestange zusammen schaumig rühren und danach den gelösten Kaffee hinzufügen. Eiweiß steif schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und die Mischung schichtweise zum Eischnee geben und unterheben. Die Mischung in kleine, mit Butter eingefettete Schälchen oder Förmchen geben.

- Wasser über die Wasserschublade: 600 ml
- Dauer im Ofen: 40 Minuten
- Einsatzebene: 3

**Nach dem Backen:**

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

### Kirschenmännle

#### Zutaten:

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

#### Sonstiges:

- Auflaufform, gefettet

#### Zubereitung:

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

- Wasser über die Wasserschublade: 400 ml
- Dauer im Ofen: 45 Minuten
- Einsatzebene: 3

### Germknödel

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 Garen:

- 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 formen. Die Kugeln in einen gefettete Auflaufform setzen, zudecken und weitere 45 Minuten lang gehen lassen. Dann in den Ofen geben.

- Wasser über die Wasserschublade: 500 ml
- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einsatzebene: 3

## Pizza/Quiche/Brot

### Blechpizza

#### 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

#### Sonstiges:

- Backblech, gefettet

#### 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 einen 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.

- Dauer im Ofen: 25 Minuten
- Einsatzebene: 1



## Zwiebelkuchen

### Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 20 g Hefe
- 125 ml lauwarme Milch
- 1 Ei
- 50 g Butter

### Zutaten für den Belag:

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

### Zubereitung:

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

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

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

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

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

Den Speck würfeln und mit den Zwiebeln auf einer Kochstelle glasig dünsten und danach abkühlen lassen.

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

Eier, Crème Fraîche, Milch, Salz und Pfeffer verrühren. Die abgekühlten Zwiebeln und den Speck dazu geben. Alles miteinander vermengen, auf den Teigboden geben und glatt streichen.

- Dauer im Ofen: 45 Minuten
- Einsatzebene: 1

## Quiche Lorraine

### Zutaten für den Teig:

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

### Zutaten für den Belag:

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

**Sonstiges:**

- Schwarze Backform, gefettet, Durchmesser 28 cm

**Zubereitung:**

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

Anschließend den Teig ausrollen und in die gefettete 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.

Den Guss über den Speck gießen.

- Dauer im Ofen: 45 Minuten
- Einsatzebene: 1

**Ziegenkäse-Tarte****Zutaten für den Teig:**

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

**Zutaten für den Belag:**

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

**Sonstiges:**

- Schwarze Backform, gefettet, Durchmesser 28 cm

**Zubereitung:**

Mehl, Olivenöl und Salz in eine Rührschüssel geben und vermengen, bis Krümel entstehen.

Wasser dazugeben und zu einem Teig verarbeiten. Teig einige Stunden kühl stellen.

Anschließend den Teig ausrollen und in die gefettete Schwarzblech-Form geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen.

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

Zwiebeln etwas abkühlen lassen, anschließend auf dem Teig verteilen.

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

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

- Dauer im Ofen: 45 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Käsewähe

#### Zutaten:

- 1,5 Scheiben original schweizer Kuchen- oder Blätterteig (rechteckig ausgerollt)
- 500 g geriebener Emmentaler Käse
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer und Muskat

#### Zubereitung:

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

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

- Dauer im Ofen: 40 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Börek

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

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

In 4 Streifen schneiden, je etwa 7 cm lang.

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

Umgedreht auf ein Backblech geben und mit Öl bestreichen.

- Dauer im Ofen: 25 Minuten
- Einsatzebene: 3

### Weißbrot

#### Zutaten:

- 1.000 g Mehl
- 1 Würfel Frischhefe oder 2 Päckchen Trockenhefe
- 650 ml Milch
- 15 g Salz

#### Sonstiges:

- Backblech, gefettet oder mit Backpapier ausgelegt

#### Zubereitung:

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

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

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

Die Teiglinge gehen lassen, bis sie das Doppelte an Größe erreicht haben.

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

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einsatzebene: 1

### 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.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Piroggen-Kuchen

#### Zutaten für den Teig:

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

#### Zutaten für die Füllung:

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

#### Sonstiges:

- Backblech mit Backpapier

#### Zubereitung:

Dinkelmehl, Butter, Magerquark und etwas Salz zu einem Teig kneten und kühl stellen. Weißkraut in feine Streifen schneiden. Speck würfeln und in Butterschmalz ausbraten. Das Weißkraut dazugeben und weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die saure Sahne unterheben.

Weiterdünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Eier hart kochen, abkühlen und danach würfeln, unter das Weißkraut mischen und abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und runde Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen.

Jeweils in die Mitte etwas Füllung geben und zusammenklappen. Mit einer Gabel die Ränder fest andrücken.

Die Piroggen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit Eigelb bestreichen.

- Dauer im Ofen: 20 Minuten
- Einsatzebene: 3

## Auflauf/Gratin

### Lasagne

#### Zutaten für die Fleischsoße:

- 100 g durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 100 g Sellerie
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 400 g gemischtes Hackfleisch

- 100 ml Fleischbrühe
- 1 kleine Dose Tomaten, gehackt (ca. 400 g)
- Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer

**Zutaten für die Bechamelsoße:**

- 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.

Das Öl in einem Topf erhitzen, den Speck und die Gemüswürfel darin unter ständigem Umrühren anbraten.

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

Inzwischen die 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 dazu gießen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

Eine große, rechteckige Auflaufform mit 1 Esslöffel Butter austreichen. Abwechselnd eine Schicht Nudelblätter, Fleischragout, Béchamel-Soße und gemischten Käse in die Form schichten. Dabei soll eine mit Käse bestreute Béchamel-Soßeschicht den Abschluss bilden. Die restliche Butter in kleinen Flöckchen auf den Auflauf setzen.

- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einsatzebene: 1

## Cannelloni

**Zutaten für die Füllung:**

- 50 g Zwiebeln, gehackt
- 30 g Butter
- 350 g Blattspinat, gehackt
- 100 g Crème Fraîche
- 200 g frischer Lachs, gewürfelt
- 200 g 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. Creme Fraiche 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 dazu gießen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

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

Eine große, rechteckige Auflaufform mit 1 Esslöffel Butter austreichen.

Die Cannelloni mit der Spinatmasse füllen und in die Auflaufform geben. Zwischen jede Reihe Cannelloni Béchamel-Soße geben. Dabei soll eine mit Käse bestreute Béchamel-Soßenschicht den Abschluss bilden. Die restliche Butter in kleinen Flöckchen auf den Auflauf setzen.

– Dauer im Ofen: 55 Minuten

– Einsatzebene: 1

### Kartoffelgratin

Zutaten:

- 1 kg 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 Knoblauchzehen ausreiben und danach mit etwas Butter einfetten.

Die Hälfte der gewürzten Kartoffelscheiben in der Form verteilen und etwas von dem geriebenen Käse darüber geben. 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.

- Dauer im Ofen: 65 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Moussaka

#### Zutaten:

- 1 gehackte Zwiebel
- Olivenöl
- 1,5 kg Hackfleisch
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 50 g geriebener Emmentaler Käse
- 4 Teelöffel Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- Zimt
- 1 kg Kartoffeln
- 1,5 kg Auberginen
- Butter zum Rösten

#### Zutaten für die Bechamelsauce:

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

#### Dazugeben:

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

#### Zubereitung:

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

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

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

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

Inzwischen die Bechamelsauce 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 Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

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

Danach wieder eine Schicht von Kartoffeln, Auberginen und Hackfleischmasse daraufgeben. Oben sollte die Bechamelsoße den Abschluss bilden. Darauf den Rest Käse und das Paniermehl verteilen. Butter schmelzen und auf die Oberseite der Moussaka geben.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Nudel-Auflauf

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

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

Schinken in Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

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

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

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

- Dauer im Ofen: 45 Minuten
- Einsatzebene: 1

### Überbackener Chicoree

#### Zutaten:

- 8 mittelgroße Chicoree
- 8 Scheiben gekochter Schinken

- 30 g Butter
- 1,5 Esslöffel Mehl
- 250 ml Gemüsebrühe (vom Chicoree)
- 5 Esslöffel Milch
- 100 g geriebener Emmentaler Käse

**Zubereitung:**

Den Chicoree halbieren und den bitteren Kern herauschneiden. Anschließend vorsichtig waschen und in kochendem Wasser 15 Minuten dämpfen.

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

Butter auf einer Kochstelle schmelzen und Mehl dazugeben. Kurz anschwitzen und anschließend Gemüsebrühe und Milch aufgießen und aufkochen lassen.

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

- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einsatzebene: 3

**Rindfleischauflauf****Zutaten:**

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

**Zubereitung:**

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

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

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

Dunkles Bier, braunen Zucker, Tomatenmark und Rindfleischbrühe in einen Topf geben, verrühren und aufkochen lassen. Danach auf das Fleisch geben (Fleisch soll bedeckt sein).

Abdecken und in den Ofen stellen.

- Dauer im Ofen: 120 Minuten
- Einsatzebene: 3

**Krautauflauf****Zutaten:**

- 1 kleiner Krautkopf
- Majoran

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

#### Zubereitung:

Den Kohl vierteln und den Strunk herausschneiden. In mit Majoran gewürztem Salzwasser blanchieren.

Zwiebel schälen und kleinhacken, mit etwas Öl andünsten. Dann das Hackfleisch und den Langkornreis dazugeben, ebenfalls andünsten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Fleischbrühe dazugeben und 20 Minuten lang auf der Kochstelle abgedeckt köcheln lassen. Den Kohl und das Reis-Hackfleischgemisch schichtweise in eine Auflaufform geben. Creme fraiche auf den Auflauf geben und den Käse darüber verteilen.

- Dauer im Ofen: 60 Minuten
- Einsatzebene: 3

## Beilagen

### Mediterranes Gemüse

#### Zutaten:

- 200 g Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 100 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 150 g Prinzessbohnen (Grüne Bohnen)
- grüne und schwarze Oliven

#### Zubereitung:

Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Paprika waschen und in Streifen schneiden. Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Grüne Bohnen waschen, Fäden entfernen und in Stücke schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Nach dem Garen das Gemüse nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano würzen.

- Wasser über die Wasserschublade: 500 ml
- Dauer im Ofen: 30 Minuten
- Einsatzebene: 3

### Gemüse

#### Zutaten/Zubereitung:

Nach Belieben folgende Gemüse zusammenstellen, insgesamt etwa 750 g.

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

Nach dem Garen:

- 50 g Butter
- falls gewünscht Pfeffer

**Zubereitung:**

Gemüse in eine Edelstahlschüssel mit gelochtem Einsatz geben. Nach dem Garen mit flüssiger Butter übergießen und evtl. Pfeffer darüberstreuen.

- Wasser über die Wasserschublade: 650 ml
- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einsatzebene: 3

#### Geschälte Tomaten

**Zubereitung:**

Tomaten an der Oberseite kreuzförmig einschneiden, auf den Rost setzen und in den Ofen stellen. Nach dem Garen enthäuten.

- Wasser über die Wasserschublade: 150 ml
- Dauer im Ofen: 10 Minuten
- Einsatzebene: 3

#### Pellkartoffeln

**Zutaten:**

- 1 kg mittelgroße Kartoffeln

**Zubereitung:**

Kartoffeln waschen und in eine Glasschüssel geben.

- Wasser über die Wasserschublade: 800+200 ml
- Dauer im Ofen: 55 Minuten
- Einsatzebene: 3

#### Salzkartoffeln

**Zutaten:**

- 1 kg Kartoffeln

**Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in gleich große Viertel schneiden. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und salzen.

- Wasser über die Wasserschublade: 800 ml
- Dauer im Ofen: 40 Minuten
- Einsatzebene: 3

### Laugenknödel

#### Zutaten/Zubereitung:

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

#### Zubereitung:

Milch erwärmen. Brezeln in 1 cm große Stücke schneiden, mit der erwärmten Milch übergießen und ca. 5 Minuten quellen lassen. Eier verquirlen und hinzugeben. Gehackte Zwiebeln glasig dünsten und die Petersilie hinzugeben. Abkühlen lassen und zur Brezelmischung hinzugeben. Würzen und alles vorsichtig unterheben. Aus der Masse ca. 6 Knödel formen und in eine flache Glasschüssel geben.

- Wasser über die Wasserschublade: 650 ml
- Dauer im Ofen: 35 Minuten
- Einsatzebene: 3

### Gemüsereis

#### Zutaten:

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

#### Nach dem Garen:

- 1 kleine Dose Mais (150 g)

#### Zubereitung:

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

- Wasser über die Wasserschublade: 800 ml
- Dauer im Ofen: 40 Minuten
- Einsatzebene: 3

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

**Eierstich****Zutaten:**

- 3 Eier
- 100 ml Milch
- 50 ml Rahm
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Petersilie, gehackt

**Zubereitung:**

Eier, Milch und Sahne gut verrühren. (Nicht schlagen.) Anschließend würzen und die gehackte Petersilie hinzugeben. In eine gefettete Glas- oder Porzellanform geben.

- Wasser über die Wasserschublade: 400 ml
- Dauer im Ofen: 30 Minuten
- Einsatzebene: 3

Nach dem Kochen: Eierstich aus der Form nehmen und in kleine Würfel oder Rauten schneiden.

**Kombi-Dampfgaren**

Mit dieser Funktion können Sie ein ganzes Menü mit Beilagen und einem köstlichen Nachtisch perfekt zubereiten.

**Dampfgarmenü 1**

Schweinerücken mit Reis und Gemüse. Dampfgearter Cappuccino-Kuchen zum Nachtisch.

**Zutaten für den Schweinerücken:**

- 1000 g Schweinerücken
- Salz, Pfeffer, Paprika und Curry

**Zutaten für den Reis:**

- 200 g Reis
- etwas Salz
- 250 ml Wasser

**Zutaten für das Gemüse:**

- 300g Karotten
- 300 g Kohlrabi
- 300 g Blumenkohl
- 200 g Paprika

**Zutaten für das Gemüse:**

- 100 g Butter
- 2 Prisen Salz
- 90 g Zucker
- 2 Eigelb
- Mark einer Vanillestange
- 2 Esslöffel Kaffee

- 50 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 2 Eiweiß

**Zubereitung:**

Das Schweinefleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen, intensiv von allen Seiten auf der Kochstelle anbraten und in eine feuerfeste Ofenform geben. Auf den Rost in den Ofen stellen und das Programm starten. Reis, etwas Salz und Wasser in eine Schüssel geben. Gedämpften Cappuccino-Kuchen vorbereiten. Butter und Zucker cremig rühren. Eigelb, Vanillemark und Kaffee zur Mischung geben. Eiweiß mit zwei Prisen Salz steifschlagen. Dann vorsichtig Mehl, Speisestärke, Backpulver und Eischnee in die Buttermischung unterheben. In kleine mit Butter eingefettete Schälchen oder Förmchen geben.

**Gemüse vorbereiten.** Die Karotten putzen und in Stifte schneiden. Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Den Blumenkohl spülen und in Röschen teilen. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

**Zubereitung:**

Nach 40 Minuten die vorbereiteten Formen in den Ofen mit dem Schweinerücken geben und weitere 40 Minuten garen.



Mit dem Fleischsaft in der Bratform lassen sich mit Creme Fraiche oder Wein gelungene Soßen zubereiten.

– Wasser über Wasserschublade: 650 + 650 ml

**Dampfgarmenü 2**

Pochierte Hähnchenbrust mit Gemüsereis und Blumenkohlflan. Vanille-Flan mit Erdbeeren zum Nachtisch

**Zutaten für die gefüllte Hähnchenbrust:**

- 4-6 Hähnchenbrustfilets, ohne Knochen
- Salz, Pfeffer, Paprika und Curry

**Zutaten für den Blumenkohlflan:**

- 300 g Blumenkohl
- 50 g Hartkäse, gerieben
- 2 Eier
- 50 ml Rahm
- Salz, Muskatnuss

**Zutaten für den Reis:**

- 200 g Langkornreis
- 50 g Wildreis
- Salz, Pfeffer
- 2 Teelöffel Gemüsebrühe
- 300 ml Wasser
- 1 kleine rote Paprika
- 1 kleine Dose Mais (150 g)

**Zutaten für den Vanille-Flan mit Erdbeeren:**

- 200 ml Milch
- 200 ml Rahm
- Mark einer Vanillestange
- 2 Eigelb
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 300 g Erdbeeren
- 2 Esslöffel Pistazien

**Zubereitung:**

Hähnchenbrustfilets waschen und abtrocknen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Curry-Pulver würzen und in einen Bräter geben. Blumenkohl in Röschen teilen, für 25 Minuten dampfgaren und danach im Mixer pürieren. Geriebenen Käse, Eier und Sahne zugeben, mit Salz und Muskat abschmecken. Blumenkohlmasse in 6 kleine, gut eingefettete Flan-Förmchen geben. Reis vorbereiten. Langkornreis, Wildreis, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und Wasser eine halbe Stunde vor dem Kochen in eine Schüssel geben. Währenddessen rote Paprika in kleine Würfel schneiden und zum Reis geben. Vanille-Flan mit Erdbeeren vorbereiten. Eigelbe und Eier mit Zucker verrühren. Mark einer Vanillestange hinzugeben. Milch und Sahne hinzugeben und gut verrühren. Becher oder Gläser mit der Masse bis zu 2/3 füllen.

**Zubereitung:**

Alle Formen auf den Rost in den Ofen stellen (Ebenen 1 und 4) und das Programm starten. 40 Minuten garen. Nach Programmende den Vanille-Flan abkühlen lassen, die Gläser mit Erdbeeren auffüllen und mit Pistazien dekorieren. Mais abgießen und zum gekochten Reis geben.

– Wasser über Wasserschublade: 650 ml

**Dampfgarmenü 3**

Forelle mit Salzkartoffeln und Brokkoli. Kokospudding mit Mango zum Nachtisch.

**Zutaten für die Forelle:**

- 4 Forellen
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

**Zutaten für die Salzkartoffeln:**

- 800 g Kartoffeln
- Salz

**Zutaten für Brokkoli mit gehobelten Mandeln:**

- 700 g Brokkoli
- 50 g gehobelte Mandeln
- etwas Butter

**Zutaten für Kokospudding mit Mango:**

- 100 ml Milch
- 350 g Kokosmilchpulver
- 4 Eier



- 80 g Zucker
- 1 Dose Mango

**Zubereitung:**

Die Forellen waschen, trocknen und mit Zitronensaft beträufeln. In eine Schale legen. 10 Minuten marinieren lassen und dann würzen. Kartoffeln schälen und vierteln, in eine Schale geben und salzen. Auf den Rost in den Ofen stellen und das Programm starten. Den Brokkoli waschen, in Röschen teilen und in eine Schale geben. Kokospudding mit Mango vorbereiten. Milch und Kokosmilch mischen. Eier und Zucker cremig rühren und zur Kokosmilch geben. Die Mischung in 6 kleine Puddingformen geben.

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln im Ofen (Ebene 1) 25 Minuten lang kochen, es ertönt ein Signal. Die anderen Formen auf den Rost in den Ofen stellen (Ebenen 1 und 4) und das Programm starten. 25 Minuten garen. Mandeln in Butter anbräunen. Mandeln über den Brokkoli streuen. Nach dem Kochen den Kokospudding abkühlen lassen. Mango abtropfen, pürieren und den Pudding damit dekorieren.

- Wasser über Wasserschubblade: 650 + 400 ml

**Dörren**

- Decken Sie die Backbleche mit Backpapier ab.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

**Gemüse**

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

**Obst**

Dörrgut	Temperatur in °C	Einsatzebene		Zeit in Stunden (Richtwert)
		1 Ebene	2 Ebenen	
Pflaumen	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10
Aprikosen	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10
Apfelringe	60 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Birnen	60 - 70	3	1 / 4	6 - 9

**Einkochen**

- Verwenden Sie nur gleich große Einkochgläser.
- Gläser mit Schnapp- oder Bajonettverschluss und Metall Dosen sind ungeeignet.
- Benutzen Sie die erste Einsatzebene von unten.
- Benutzen Sie das Backblech. Sie können maximal sechs 1-Liter-Gläser darauf stellen.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie fest.
- Stellen Sie die Gläser auf das Blech und achten Sie darauf, dass sie einander nicht berühren.
- Füllen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Backblech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- 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).

## Einkochen

### Hinweise:

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1-Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie 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 <sup>1)</sup>	160-170	50-60	5-10

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbe- ginn in Min.	Mit 100 °C weiterko- chen in Min.
Gurken	160-170	50-60	-
Mixed Pickles	160-170	50-60	5-10
Kohlrabi, Erbsen, Spar- gel	160-170	50-60	15-20

1) Im ausgeschalteten Backofen stehen lassen

### Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern und Geschirr.

Teller und Geschirr gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Nach der halben Vorwärmzeit den oberen Stapel mit dem unteren vertauschen.

Die Temperatur reguliert sich automatisch auf 70 °C.

- Einsatzebene: 1.

[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

892937975-C-372010

