

# Rezepte Automatikprogramme

# Inhalt

---

<b>Backen</b> .....	7
Biskuitplatte mit verschiedenen Füllungen .....	7
*Butterkuchen .....	9
*Streuselkuchen .....	10
*Rosinenschnecken .....	11
Apfelstrudel .....	13
Stollen .....	15
Cakes .....	16
Marmorkuchen .....	17
Zitronenkuchen .....	18
*Apfeltorte gedeckt .....	19
Limetten-Käsekuchen .....	20
Honigkuchen .....	21
*Apfeltorte fein .....	22
*Obststreuselkuchen .....	23
Blaubeer-Muffins .....	24
*Fladenbrot .....	25
Dinkelbrot .....	26
*Baguettes .....	27
*Roggenmischbrot .....	28
*Mehrkornbrötchen .....	29
*Weizenmischbrot .....	30
Roggenbrot .....	31
Dreikornbrot .....	32
Vollkornbrot .....	33
*Weizenbrötchen .....	34
*Weissbrot .....	35
*Kastenweissbrot .....	36
Süsse Brötchen aus Quark-Ölteig .....	37
Süsse Brötchen aus Hefeteig .....	38
<b>Eintöpfe und Aufläufe</b> .....	39
Schinkenlasagne .....	39
Hackfleischlasagne .....	40
Kartoffelgratin .....	41

---

<b>Pikantes</b> .....	42
*Quiche .....	42
*Pizzavariationen .....	43
Flammkuchen .....	48
Zwiebelkuchen .....	49
Käsegebäck .....	50
<b>Fleisch</b> .....	51
Rindsrouladen .....	51
*Rindsschmorbraten .....	52
*Rindsfilet .....	53
Peperoni-Rinds-Hackbraten mit Avocadocreme .....	54
Kalbsfilet mit Morchelsauce .....	55
*Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade .....	56
Kalbshaxe .....	57
Kalbsschmorbraten .....	58
Kalbsrücken .....	59
*Schweinsfilet im Teig .....	60
*Schweinsfilet .....	61
Grillwürstchen mit Tomaten-Mango-Chutney .....	62
Gegrillte Feta-Sesam-Hackplätzchen mit Couscoussalat .....	63
*Kasseler mit Kräuterpesto .....	64
Lummerbraten .....	65
*Krustenbraten .....	66
*Poulet .....	67
Truthahnbrust mit grün-weißem Spargelragout .....	68
Pouletschenkel auf mediterranem Gemüse .....	69
Gefüllter Truthahnrollbraten .....	70
Truthahnrollbraten mit Spitzkohl-Orangen-Gemüse .....	71
Ente .....	72
Gans .....	73
Gefüllte Ente .....	74
Straussenfleisch mit Süsskartoffelpfanne .....	75
Wildschweinschenkel mit italienischer Steinpilzsauce .....	76
Rehrücken mit Pflaumen-Portwein-Sauce .....	77
Rehschenkel mit Balsamico-Schalotten und Kürbisspalten .....	78

# Inhalt

---

Hirschrücken mit Randen und Feldsalat . . . . .	79
Hirschschenkel mit Birnen-Linsen-Gemüse in Rotweinsauce . . . . .	80
Lammkrone . . . . .	82
Lammschenkel "Provence" . . . . .	83
<b>Fisch</b> . . . . .	84
Forelle mit Ingwer-Limetten-Butter und Röstkartoffeln . . . . .	84
Makrele mit Kartoffel-Gurken-Pfanne . . . . .	85
Lachs mit Fenchel-Apfel-Gemüse . . . . .	86
Lachstorte . . . . .	87
<b>Sterilisieren und mehr</b> . . . . .	88
*Apfeltorte fein . . . . .	88
*Marmorkuchen . . . . .	89
*Cakes . . . . .	90
*Zitronenkuchen . . . . .	91
<b>Beilagen</b> . . . . .	92
Sesam-Kartoffelecken . . . . .	92
<b>Rezepte aus anderen Ländern</b> . . . . .	93
<b>Australien</b> . . . . .	94
Entenbrust Shanghai Art . . . . .	94
Pouletbrust in Gewürzkruste . . . . .	95
Gourmet Lachsfilet . . . . .	96
Lammhaxen in Orangensauce . . . . .	98
Caramel-Datteldessert . . . . .	99
<b>Schweiz</b> . . . . .	100
Gemüse- oder Käsewähe mit Blätterteig . . . . .	100
Gemüse- oder Käsewähe mit Kuchenteig . . . . .	101
Schweizer Caramelköpfl . . . . .	102
Schweizer Bauernbrot . . . . .	103
Zopf . . . . .	104
Schweizer Kartoffelgratin . . . . .	105
Fruchtwähe mit Blätterteig . . . . .	106
Fruchtwähe mit Kuchenteig . . . . .	107

<b>Grossbritannien</b> .....	108
Poulet Pilaw .....	108
Lachsseite in Blätterteig .....	110
Käse-Schnittlauchsoufflé .....	111
Yorkshire Pudding .....	112
Schokoladenrolle .....	113

---

Im DGC 6600 sind nur für die mit \*  
gekennzeichneten Rezepte Automatik-  
programme verfügbar.  
Für die anderen Rezepte können Sie  
die manuellen Einstellungen nutzen.

## Biskuitplatte mit verschiedenen Füllungen

Programmdauer 25 Minuten

### Zutaten für 15 Stücke

#### Heller Teig

190 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
125 g Weizenmehl Type 405  
70 g Maizena  
1 TL Backpulver  
4 Eier, Grösse M  
4 EL heisses Wasser  
Puderzucker

#### Dunkler Teig:

190 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
100 g Weizenmehl Type 405  
70 g Maizena  
1 TL Backpulver  
25 g Kakao  
4 Eier, Grösse M  
4 EL heisses Wasser  
Puderzucker

Butter zum Einfetten  
Backpapier

1. Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Mehl, Stärke und Backpulver (bei dunklem Teig Kakao) ebenfalls in einer Schüssel mischen.

2. Eier trennen. Das Eiweiss mit dem heissen Wasser steif schlagen, Eigelb nach und nach mit dem Handrührer untermischen. Zuckermischung ganz langsam einrieseln lassen und ebenfalls mit dem Handrührer unterrühren.

3. Die Mehlmischung in ein Sieb geben, komplett über die Eimasse sieben und mit einem groben Schneebesen unterheben.

4. Das Universalblech mit Butter bestreichen und mit Backpapier auslegen, den Teig daraufgeben, glatt streichen und backen (Einstellungen siehe Step 4).

5. Ein Küchentuch anfeuchten, Teigplatte darauf stürzen und die Platte mit dem Backpapier aufrollen und auskühlen lassen.

6. Nach dem Auskühlen beliebig füllen (siehe Füllungen) und mit Puderzucker bestäubt servieren.

### **Einstellungen Automatikprogramme**

Step 4

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Biskuitplatte > Backen

### **Einstellungen Manuell**

Step 4

Betriebsart: Heissluft plus

Temperatur: 150-180°C

Dauer: 25 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

# Backen

---

## Füllungen

### Eierlikörrahm

3 Blätter Gelatine weiss  
150 ml Eierlikör  
500 g Rahm  
Puderzucker

1. Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Topf auf der Kochstelle verflüssigen. Eierlikör dazugeben, umrühren und Masse im Kühlschrank andicken lassen.

2. Rahm steif schlagen, vorsichtig unterheben und die Masse im Kühlschrank durchkühlen lassen.

3. Biskuit damit bestreichen, von der Längsseite aufrollen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Preiselbeerrahm

500 g Rahm  
2 Päckchen Vanillezucker  
 $\frac{1}{2}$  Glas Preiselbeeren  
Puderzucker

1. Rahm mit Vanillezucker steif schlagen.

2. Preiselbeeren auf dem Biskuit verteilen, Rahm darauf geben und von der Längsseite aufrollen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Mangorahm

2 reife Mangos  
Saft von 2 Orangen  
Saft einer Limone  
120 g Zucker  
geriebene Schale einer unbehandelten Orange  
7 Blatt Gelatine weiss  
500 g Rahm  
Puderzucker

1. Mangos schälen, Kern entfernen und zusammen mit Saft, Zucker und geriebener Orangenschale pürieren.

2. Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Topf auf der Kochstelle verflüssigen. Etwas von der Masse zu der Gelatine geben, umrühren, alles zur Fruchtmasse geben und unterrühren. Kühl stellen, bis die Masse so fest geworden ist, dass Rührspuren gut sichtbar bleiben.

3. Rahm steif schlagen, vorsichtig unter die Creme heben und die Masse im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Anschliessend gleichmässig auf den Biskuit streichen.

4. Von der Längsseite aufrollen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



## \*Butterkuchen

Programmdauer 25 Minuten

### Zutaten für 1 Blech

#### Teig

375 g Weizenmehl Type 405  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
50 g weiche Butter  
1 Ei, Grösse M  
1 Prise Salz  
1 Würfel frische Hefe  
125 ml lauwarme Milch  
50 g Butter  
50 g Zucker

#### Belag

30 g flüssige Butter  
50 g Zucker

1. Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Vanillezucker, Butter, Ei und Salz hinzugeben. Hefe in lauwarmer Milch auflösen und hinzufügen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und in der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

2. Teig auf dem Universalblech ausrollen und erneut 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

3. Mit dem Stielende eines Kochlöffels viele kleine Vertiefungen in den Teig drücken. Butter in Flocken gleichmässig darin verteilen, Zucker darüber-

streuen und backen (Einstellungen siehe Step 3).

4. Flüssige Butter auf dem warmen Kuchen aufpinseln und den Zucker darüberstreuen.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Butterkuchen > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Combigaren Ober-Unterhitze

1. Schritt

Temperatur: 160°C

Feuchte: 90%

Dauer: 15 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 120-165°C

Feuchte: 0%

Dauer: 10 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

Tipp

Hefe kann man auch als Nährstoffwunder bezeichnen. In ihr sind vor allem die Vitamine B1, B2, B6 und Niacin vorhanden, die in ihrer Zusammensetzung der Garant für einen reibungslosen Stoffwechsel sind. Folsäure, Pantothensäure und Biotin sorgen für gesunde Haut, Haare und Nägel.

# Backen

---

## \*Streuselkuchen

Programmdauer 65 Minuten

### Zutaten für 1 Blech

#### Teig

480 g Weizenmehl Type 405  
60 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
50 g weiche Butter  
1 Eigelb, Grösse M  
1 Prise Salz  
1 Würfel frische Hefe  
200 ml warme Milch

#### Streusel

220 g Weizenmehl Type 405  
120 g Zucker  
1 Msp. gemahlener Zimt  
70 g geriebene Mandeln  
1 Prise Salz  
145 g flüssige Butter

1. Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eigelb und Salz hinzugeben. Hefe in warmer Milch auflösen und hinzufügen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und in der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

2. Teig auf dem Universalblech ausrollen.

3. Die trockenen Zutaten für die Streusel mischen, flüssige Butter tröpfchenweise dazugeben und mit den Knethaken so lange rühren, bis Streusel entstanden sind. Diese auf dem Teig verteilen und backen (Einstellungen siehe Step 3).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Streuselkuchen > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 30°C

Feuchte: 100%

Dauer: 30 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 160°C

Feuchte: 90%

Dauer: 25 Minuten

3. Schritt

Temperatur: 130-180°C

Feuchte: 0%

Dauer: 10 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

## \*Rosinenschnecken

Programmdauer 45 Minuten

### Zutaten für 18 Stück (1 Blech)

#### Teig

500 g Weizenmehl Type 405  
40 g Zucker  
1 Ei, Grösse M  
40 g flüssige Butter  
1 Prise Salz  
1 Würfel frische Hefe  
275 ml lauwarme Milch

#### Füllung

150 g Rosinen  
2 EL Rum  
60 g weiche Butter  
50 g Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
1 Prise Salz

Zum Bestreichen

4-5 EL heisses Wasser  
200 g Puderzucker

Für ein Blech Rosinenschnecken das Rezept halbieren.

1. Für die Füllung Rosinen in Rum einlegen.
2. Mehl, Zucker, Ei, Butter und Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe in lauwarmen Milch auflösen, zu den restlichen Zutaten in Schüssel geben und ca. 7 Minuten kneten.
3. Den Teig in der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.
4. Teig kurz durchkneten und anschließend zu einem Rechteck (36 x 25 cm) ausrollen.
5. Zutaten für die Füllung, einschliesslich der in Rum eingelegten Rosinen miteinander vermengen und auf dem ausgerollten Teig verteilen.
6. Teig 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend von der langen Seite aus fest aufrollen. Die obere Kante des Rechtecks gut andrücken und die entstandene Rolle in 18 ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf zwei Universalbleche verteilen und backen (Einstellungen siehe Step 6).
7. Nach dem Backen noch heiss mit in Wasser aufgelöstem Puderzucker bestreichen.

# Backen

---

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 6

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Rosinenschnecken > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 6

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 40°C

Feuchte: 100%

Dauer: 12 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 50°C

Feuchte: 100%

Dauer: 5 Minuten

3. Schritt

Temperatur: 160°C

Feuchte: 90%

Dauer: 8 Minuten

4. Schritt

Temperatur: 140-180°C

Feuchte: 40%

Dauer: 20 Minuten

Einschubebene:

1 Blech: 2. von unten

2 Bleche: 1. und 2. von unten

## Tipp

Rosinen sind getrocknete Weintrauben. Sie sind dunkel, während Sultanien hell sind. Wenn man sie vor dem Backen in Wasser, Rum oder Weinbrand einweicht, werden sie saftiger und gehen beim Backen besser auf.

## **Apfelstrudel**

Programmdauer 42-67 Minuten

### **Zutaten für 12 Stücke**

#### Teig

30 g Butter  
250 g Weizenmehl Type 405  
1 Prise Salz  
1 Ei, Grösse M  
90 ml Wasser  
Mehl zum Ausrollen

#### Backpapier

#### Füllung

100 g Rosinen  
3 EL Calvados  
80 g Butter  
80 g Paniermehl  
900 g Äpfel  
1 TL gemahlener Zimt  
60 g Zucker  
Puderzucker

1. Butter bei schwacher Hitze zerlassen und abkühlen. Davon 25 g mit Mehl, Salz, Ei und Wasser verkneten, bis ein glänzender Teig entstanden ist. Diesen zu einer glatten Kugel formen, mit der übrigen zerlassenen Butter bestreichen, in Backpapier wickeln und in der Schüssel offen im Gerät für 30 Minuten bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 20 % Feuchte ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit Rosinen mit Calvados mischen und beiseite stellen.

3. Für die Füllung 60 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Paniermehl zufügen, anbräunen und abkühlen lassen.

4. Äpfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und mit Zimt und Zucker mischen.

5. Den Teig nochmals durchkneten und auf einem bemehlten, grossen Geschirrtuch zu einem Rechteck ausrollen. Dann Teig weiter dünn ausziehen, bis man das Muster des Tuchs hindurch sehen kann (ca. 60 x 40 cm). Dazu mit den Händen unter den Teig fassen und ihn über den Handrücken von der Mitte aus dehnen.

6. Gebräuntes Paniermehl, Apfelwürfel und eingelegte Rosinen auf dem ausgerollten Strudelteig verteilen. Teig an den langen Seiten leicht einschlagen, die dickeren Teigränder abschneiden und längs mit Hilfe des Geschirrtuchs von der kurzen Seite her aufrollen.

7. Die restliche Butter schmelzen. Strudel an der Nahtseite mit flüssiger Butter "festkleben" nach unten auf das Universalblech legen. Den Strudel dünn mit Butter einpinseln und backen (Einstellungen siehe Step 7).

8. Nach dem Backen Strudel mit restlicher Butter einpinseln und noch warm mit Puderzucker bestäubt servieren.

# Backen

---

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 7

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Apfelstrudel > Backen

## Tipp

Vanillesauce oder Vanilleeis und geschlagener Rahm passen sehr gut zum Apfelstrudel.

## Einstellungen Manuell

Step 7

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 30°C

Feuchte: 90%

Dauer: 7 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 190°C

Feuchte: 0%

Dauer: 35-60 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

## Stollen

Programmdauer 60 Minuten

### Zutaten für 1 Stollen (15 Scheiben)

1 Würfel frische Hefe  
1 Päckchen Vanillinzucker  
150 ml lauwarme Milch  
175 g Rosinen  
50 g gehackte Mandeln  
30 g Zitronat  
30 g Orangeat  
2-3 EL Rum  
275 g Butter  
500 g Weizenmehl Type 405  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
1/2 TL abgeriebene Zitronenschale  
1 Ei, Grösse M  
35 g Puderzucker

Mehl zum Bearbeiten

1. Hefe und Vanillinzucker in lauwarmer Milch auflösen und 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Rosinen, Mandeln, Zitronat und Orangeat mit Rum mischen und beiseite stellen.

2. Hefemilch mit 200 g weicher Butter, Mehl, Salz, 50 g Zucker, Zitronenschale und Ei verkneten, so dass ein glatter Teig entstanden ist. Zitronat, Orangeat, Rosinen und Mandeln mit Rum kurz unterkneten. Teig offen im Gerät für 60 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

3. Teig auf wenig Mehl zu einem ca. 30 cm langen Stollen formen, auf das Universalblech legen und backen (Einstellungen siehe Step 3).

4. Restliche Butter verflüssigen, den Stollen noch heiss damit einstreichen und mit übrigem Zucker bestreuen.

5. Auskühlen lassen und anschliessend dick mit Puderzucker bestäuben.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Stollen > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 150°C

Feuchte: 100%

Dauer: 30 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 130-160°C

Feuchte: 0%

Dauer: 30 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

# Backen

---

## Cakes

Programmdauer 60 Minuten

### Zutaten für 1 Kastenform 30 cm lang

200 g Butter 200 g Zucker  
4 Eier, Grösse M  
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone  
200 g Maizena  
50 g Weizenmehl Type 405  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz

Butter zum Einfetten

Paniermehl zum Ausstreuen

1. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren und den Zitronensaft und -schale zufügen.
2. Maizena, Mehl, Backpulver und Salz vermischen und unterrühren.
3. Kastenform einfetten, mit Paniermehl ausstreuen, mit dem Teig befüllen, in das Gerät längs auf den Rost stellen und backen (Einstellungen siehe Step 3).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme >  
Kuchen/Kleingebäck > Cakes > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Kuchen spezial  
Temperatur: 160-180°C  
Dauer: 60 Minuten  
Einschubebene: 1. von unten



## Marmorkuchen

Programmdauer 55 Minuten

### Zutaten für 1 Gugelhupfform Ø 22 cm

250 g Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Eier, Grösse M  
375 g Weizenmehl Type 405  
125 g Maizena  
1 Päckchen Backpulver  
125 ml Milch  
30 g Kakao  
2-3 EL Milch  
50 g Zucker  
1 EL Rum

Butter zum Einfetten

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben und alles schaumig rühren.

2. Mehl, Maizena und Backpulver vermischen und mit der Milch unterrühren. Dabei nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer reissend vom Löffel fällt.

3. Gugelhupfform mit Butter einfetten, zwei Drittel der Teigmasse in die Form füllen, restlichen Teig mit Kakao, Milch, Zucker und Rum verrühren.

4. Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen, mit einer Gabel spiralförmig durch die helle und dunkle Teigschicht ziehen, auf den Rost in das Gerät stellen und backen (Einstellungen siehe Step 4).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Marmorkuchen > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 4

Betriebsart: Kuchen spezial

Temperatur: 160-190°C

Dauer: 55 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

# Backen

---

## Zitronenkuchen

Programmdauer 60 Minuten

### Zutaten für 1 Kastenform 25 cm lang

200 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale und Saft von 1 un-  
behandelten Zitrone  
4 Eier, Grösse M  
100 g Maizena  
150 g Weizenmehl Type 405  
1 TL Backpulver

Butter zum Einfetten Paniermehl zum  
Ausstreuen

### Zum Bestreichen

150 g Puderzucker  
Zitronensaft

1. Butter, Zucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Die Eier nach und nach dazu geben und gut unterrühren.
2. Maizena, Mehl und Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren.
3. Den Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform füllen, längs auf den Rost stellen und backen. (Einstellungen siehe Step 3)
4. Kuchen aus dem Gerät nehmen und 10 Minuten auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
5. Puderzucker sieben und mit ca. 4 EL Zitronensaft zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Kuchen aus der Form stürzen und mehrmals mit dem Guss bepinseln. Ganz auskühlen lassen.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Zitronenkuchen > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Kuchen spezial

Temperatur: 140-170°C

Dauer: 60 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

## \*Apfeltorte gedeckt

Programmdauer 54 Minuten

### Zutaten für 1 Springform Ø 26 cm

#### Teig

300 g Weizenmehl Type 405

1/2 TL Backpulver

200 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei, Grösse M

Butter zum Einfetten

#### Belag

1250 g Äpfel

50 g Rosinen

50 g Zucker

10 ml Calvados

Saft einer 1/2 Zitrone

1/2 TL gemahlener Zimt

#### Zum Bestreichen

100 g Puderzucker

Wasser

1. Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank durchkühlen lassen. Eine gefettete Springform mit einem Drittel des Teiges belegen. Aus dem zweiten Drittel eine lange Rolle formen und diese an dem Rand der Springform ca. 3 cm hoch drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

2. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Schnitze schneiden. Zusammen mit Rosinen, Zucker, Calvados, Zitronensaft und Zimt auf den Boden geben.

3. Das letzte Drittel des Teiges ausrollen, auf die Äpfel legen, Teigränder gut verschliessen, mittig mit einem Messer ein grosses Kreuz einschneiden, auf den Rost stellen und backen (Einstellungen siehe Step 3).

4. Nach dem Backen Puderzucker mit Wasser verrühren und als Guss auf den ausgekühlten Kuchen streichen.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Apfeltorte gedeckt > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Combigaren Ober Unterhit

1. Schritt Temperatur: 100°C

Feuchte: 100%

Dauer: 2 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 165-185°C

Feuchte: 0%

Dauer: 52 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

# Backen

---

## Limetten-Käsekuchen

Programmdauer 60 Minuten

### Zutaten für 1 Springform Ø 26 cm

100 g Rosinen  
2-3 EL Grappa  
1 kg Magerquark  
6 Eier, Grösse M  
200 g weiche Butter  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Saft und abgeriebene Schale von 1 Limette  
100 g Weichweizen-Griess  
1 EL Weizenmehl Type 405  
1 Päckchen Backpulver

Butter zum Einfetten

1. Rosinen in Grappa einweichen und beiseite stellen.
2. Quark in ein sauberes Küchentuch geben und so auspressen, dass er trocken wird.
3. Eier trennen, Eiweiss steif schlagen und kühl stellen.
4. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eigelb, Quark, Limettensaft und -schale zugeben und unterrühren. Griess, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Anschliessend die Rosinen mit der Flüssigkeit unterrühren.
5. Eischnee vorsichtig unterheben, Teig in eine gefettete Springform geben, diese auf den Rost stellen und backen (Einstellungen siehe Step 5).

6. Nach dem Backen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen und erst nach dem Auskühlen aus der Form lösen.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 5

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Limetten-Käsekuchen > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 5

Betriebsart: Heisluft plus

Temperatur: 150-165°C

Dauer: 60 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

## Honigkuchen

Programmdauer 40 Minuten

### Zutaten für 30 Stücke

#### Teig

600 g Honig  
200 g Butter  
400 g Zucker  
250 ml Wasser  
1 kg Weizenmehl Type 405  
2 EL Kakao  
2 TL gemahlener Zimt  
2 TL Kardamom  
1/2 TL gemahlene Nelken  
1/2 TL Piment  
1/2 TL Ingwer  
1/2 TL Muskatnuss  
1 Msp. Salz  
1 TL Hirschhornsalz  
1 TL Pottasche  
4 Eigelb, Grösse M

#### Dekoration

200 g Puderzucker  
Saft von 1 Zitrone  
30-40 g geschälte Mandeln  
ca. 40 g kandierte Früchte (Belegkirschen, Zitronat, Orangeat)

1. Honig, Butter, Zucker und Wasser langsam unter gelegentlichem Rühren aufkochen und handwarm abkühlen lassen.

2. Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben und die Gewürze zugeben. Hirschhornsalz und Pottasche in 3-4 EL Wasser auflösen, in die Schüssel geben, Eigelb und die Honigmasse hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Teig 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Den Teig auf das Universalblech geben, glatt streichen und backen (Einstellungen siehe Step 3). Honigkuchen herausnehmen, auf dem Blech auskühlen lassen und anschliessend vom Blech lösen.

4. Puderzucker sieben, mit Zitronensaft zu einem glatten, nicht zu flüssigen Guss verrühren und den Kuchen damit bestreichen. Mit halbierten Mandeln und kandierten Früchten garnieren, trocknen lassen und in Stücke schneiden.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Honigkuchen > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Kuchen spezial

Temperatur: 155-180°C

Dauer: 40 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

### Tipp

Ohne Guss kann der Honigkuchen auch gut tiefgekühlt werden.

# Backen

---

## \*Apfeltorte fein

Programmdauer 50 Minuten

### Zutaten für 1 Springform Ø 26 cm

#### Teig

150 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1/2 Päckchen geriebene Zitronenschale  
3 Eier, Grösse M  
150 g Weizenmehl Type 405  
1/2 TL Backpulver

Butter zum Einfetten

Paniermehl zum Ausstreuen

#### Belag

500 g Äpfel  
Puderzucker

1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und Eier schaumig rühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
3. Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform füllen.
4. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und an der Oberseite einritzen. Mit der Wölbung nach oben leicht in den Teig drücken. Form auf den Rost stellen und backen (Einstellungen siehe Step 4).
5. Nach dem Backen erkalten lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Apfeltorte fein > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 4

Betriebsart: Ober-Unterhitze

Temperatur: 150-170°C

Dauer: 50 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

## \*Obststreuselkuchen

Programmdauer 50 Minuten

### Zutaten für 1 Springform Ø 26 cm

#### Teig

2 Eier, Grösse M  
75 g Butter  
110 g Zucker  
130 g Weizenmehl Type 405  
1 Päckchen Backpulver  
50 g gemahlene Mandeln  
120 g Sauerrahm 1 Päckchen Vanille-  
zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
500 g Aprikosen

#### Streusel

50 g Weizenmehl Type 405  
50 g Zucker  
50 g gemahlene Mandeln  
50 g kalte Butter

Butter zum Einfetten  
Backpapier

1. Einen Rührteig aus den Zutaten für den Teig herstellen und in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

2. Aprikosen waschen, entsteinen, in Schnitze schneiden und auf dem Teig verteilen.

3. Für die Streusel das Mehl sieben, Zucker und Mandeln hinzufügen, Butter in kleine Würfel geschnitten hinzufügen und aus dieser Masse Streusel herstellen. Die Streusel auf dem Obst verteilen, leicht andrücken, auf den Rost stellen und backen (Einstellungen siehe Step 3)

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Obststreuselkuchen > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Combigaren Ober-/Unterhitze

Temperatur: 165-190°C

Dauer: 50 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

# Backen

---

## Blaubeer-Muffins

Programmdauer 30 Minuten

### Zutaten für 12 Stück

3 Eier, Grösse M  
125 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
200 g gemahlene Mandeln  
100 g Weizenmehl Type 405  
3 gestrichene TL Backpulver  
150 g Blaubeeren  
12 Papier-Muffinförmchen

1. Eier, weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren.
2. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Abgetropfte Blaubeeren unterheben.
3. Papier-Muffinförmchen in die Vertiefungen eines Muffinsblechs setzen. Teig hinein füllen, Muffinblech auf den Rost stellen und backen (Einstellungen siehe Step 3).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Blaubeer-Muffins > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Kuchen spezial

Temperatur: 150-180°C

Dauer: 30 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

Tipp:

Wenn Sie TK-Blaubeeren verwenden, lassen Sie diese vor der Verarbeitung vollständig auftauen. Sie können die Blaubeeren auch durch abgetropfte, grob gehackte Schattenmorellen und die Mandeln durch Haselnüsse ersetzen.



## \*Fladenbrot

Programmdauer 43 Minuten

### Zutaten für 1 Backblech Ø 28 cm

#### Teig

1 Würfel frische Hefe  
150 ml lauwarmes Wasser  
300 g Weizenmehl Type 405  
1 Prise Zucker 1 TL Salz  
3 EL Olivenöl

#### Belag

2-3 EL Olivenöl  
schwarzer Sesam

Butter zum Einfetten

Mehl zum Ausstreuen

1. Hefe in Wasser auflösen, Mehl, Zucker, Salz und Öl hinzufügen und ca. 7 Minuten kneten bis ein glatter Teig entstanden ist. In der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

2. Ein Fladenbrot formen, in eine runde, gefettete und mit Mehl ausgestreute Form, z. B. ein rundes Backblech oder eine Springform, geben.

3. Mit Öl bestreichen, mit Sesam bestreuen und backen (Einstellungen siehe Step 4).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme > Brot > Fladenbrot > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 4

Betriebsart: Combigaren Ober-Unterhitze

1. Schritt

Temperatur: 40°C

Feuchte: 100%

Dauer: 10 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 50°C

Feuchte: 100%

Dauer: 2 Minuten

3. Schritt

Temperatur: 210°C

Feuchte 0%

Dauer: 6 Minuten

4. Schritt

Temperatur: 155-190°C

Feuchte: 0%

Dauer: 25 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

# Backen

---

## Dinkelbrot

Programmdauer 48 Minuten

### Zutaten für 1 Brot

500 g Dinkelvollkornmehl  
100 g geraspelte Karotten  
3 TL Salz  
1 Würfel frische Hefe  
ca. 250 ml lauwarmes Wasser  
100 g ganze Mandeln

1. Mehl, Karotten und Salz in eine Schüssel geben, Hefe in etwas Wasser auflösen und mit in die Schüssel geben. So viel vom restlichen Wasser unter Kneten hinzufügen, bis ein glatter, fester Teig entstanden ist.

2. Mandeln hinzufügen, 3-4 Minuten kneten. In der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

3. Teig durchkneten, zu einem Laib formen, längs auf das Universalblech legen, mehrfach schräg einschneiden und backen (Einstellungen siehe Step 3).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Brot > Dinkelbrot > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 40°C

Feuchte: 100%

Dauer: 8 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 50°C

Feuchte: 100%

Dauer: 4 Minuten

3. Schritt

Temperatur: 210°C

Feuchte: 50%

Dauer: 6 Minuten

4. Schritt

Temperatur: 180-210°C

Feuchte: 0%

Dauer: 30 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

## \*Baguettes

Programmdauer 48 Minuten

### Zutaten für 2 Baguettes

20 g frische Hefe

3 g Zucker

260 ml lauwarmes Wasser

10 g Salz

10 g weiche Butter

500 g Weizenmehl Type 405

1. Hefe und Zucker im Wasser auflösen und zusammen mit Salz und Butter zum Mehl geben.

2. Teig ca. 7 Minuten kneten. In der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu 2 Baguettes formen, quer auf das Universalblech legen. Mehrere Male s-förmig einschneiden und backen (Einstellungen siehe Step 3)

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Brot > Baguettes > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 40°C

Feuchte: 100%

Dauer: 8 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 50°C

Feuchte: 100%

Dauer: 4 Minuten

3. Schritt

Temperatur: 210°C

Feuchte: 50%

Dauer: 6 Minuten

4. Schritt

Temperatur: 180-210°C

Feuchte: 0%

Dauer: 30 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

# Backen

---

## \*Roggenmischbrot

Programmdauer 55 Minuten

### Zutaten für 1 dunkle Kastenform 25 cm lang

250 g Roggenmehl Type 1150

150 g Weizenmehl Type 405

75 g gebrauchsfertiger

Sauerteig

1/2 Würfel frische Hefe

ca. 350 ml lauwarmes Wasser

2 TL Salz

Butter zum Einfetten

Mehl zum Ausstreuen

1. Roggenmehl, Weizenmehl und Sauerteig miteinander vermischen.

2. Hefe in 100 ml warmem Wasser auflösen, zum Mehl geben und so lange gehen lassen, bis sich Blasen bilden.

3. Salz und restliches Wasser hinzufügen, ca. 3-4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. In der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

4. Teig nochmals durchkneten, in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Kastenform füllen, längs auf den Rost stellen und backen (Einstellungen siehe Step 4).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme > Brot > Roggenmischbrot > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 4

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 210°C

Feuchte: 50%

Dauer: 5 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 190-210°C

Feuchte: 0%

Dauer: 50 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

## \*Mehrkornbrötchen

Programmdauer 29-39 Minuten

### Zutaten für 8 Brötchen

#### Teig

250 g Dinkelmehl Type 630

250 g Weizenvollkornmehl

2 TL Salz

100 g Sonnenblumenkerne

1 Würfel frische Hefe

300 ml lauwarmes Wasser

#### Belag

Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne  
oder Hirse

1. Mehl, Salz und Sonnenblumenkerne miteinander vermischen, Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und hinzugeben. Ca. 3-4 Minuten kneten. Mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigen/Heissluft plus 30°C im Gerät mit 100% Feuchte 20 Minuten gehen lassen.

2. Brötchen formen, in Körnern Ihrer Wahl wälzen, auf das Universalblech legen und backen (Einstellungen siehe Step 2)

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme > Brötchen > Mehrkornbrötchen > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 2

Betriebsart: Combigen Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 155°C

Feuchte: 90%

Dauer: 9 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 210°C

Feuchte: 0 %

Dauer: 20-30 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

# Backen

---

## \*Weizenmischbrot

Programmdauer 48 Minuten

### Zutaten für 1 Brot

1 Würfel frische Hefe  
1/2 TL Zucker  
280 ml lauwarmes Wasser  
375 g Weizenmehl Type 405  
125 g Roggenmehl Type 997  
2-3 TL Salz  
1 EL Öl

1. Die Hefe mit Zucker in Wasser auflösen, Mehl, Salz und Öl hinzufügen und etwa 7 Minuten kneten.

2. In der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

3. Erneut durchkneten, zu einem Laib formen, längs auf das Universalblech legen, die Teigoberfläche mehrfach schräg einschneiden und backen (Einstellungen siehe Step 3).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Brot > Weizenmischbrot > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 40°C

Feuchte: 100%

Dauer: 8 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 50°C

Feuchte: 100%

Dauer: 4 Minuten

3. Schritt

Temperatur: 210°C

Feuchte: 50%

Dauer: 6 Minuten

4. Schritt

Temperatur: 180-220°C

Feuchte: 0 %

Dauer: 30 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

## Roggenbrot

Programmdauer 72 Minuten

### Zutaten für 1 Brot

640 g Roggenmehl Typ 997  
320 g Roggensauerteig  
20 g Salz  
400 ml Wasser (ca. 25°C warm)

Mehl zum Bearbeiten

### Hilfsmittel

1 Gärkorbchen mit 35 cm Länge (z. B. aus Peddigrohr)

1. Mehl in eine Schüssel geben, die restlichen Zutaten hinzufügen, ca. 10 Minuten auf niedriger Stufe zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz zu einer Rolle formen. Diese anschliessend in ein bemehltes Gärkorbchen geben und offen im Gerät bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus 40°C, 100% Feuchte für 4 Stunden gehen lassen.

3. Nach dem Gehen lassen den Teig längs auf das Universalblech stürzen und sofort backen (Einstellungen siehe Step 3).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Brot > Roggenbrot > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 210°C

Feuchte: 60%

Dauer: 6 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 210°C

Feuchte: 0%

Dauer: 6 Minuten

3. Schritt

Temperatur: 155-170°C

Feuchte: 0%

Dauer: 60 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

# Backen

---

## Dreikornbrot

Programmdauer 125 Minuten

### Zutaten für 1 Kastenform 30 cm lang

175 g Roggenschrot  
500 g Weizenvollkornmehl  
15 g Trockenhefe  
2 TL Salz  
90 g Sesam  
90 g Leinsamen  
60 g Sonnenblumenkerne  
75 g Rübenkraut  
50 ml lauwarmes Wasser  
500 ml lauwarme Buttermilch

Mehl zum Bearbeiten

Butter zum Einfetten

1. Zutaten in eine Schüssel geben und ca. 4 Minuten kneten bis ein glatter Teig entstanden ist. In der Schüssel offen im Gerät für 60 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

2. Teig nochmals auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten, einen länglichen Laib formen, in eine gefettete Kastenform geben, längs auf den Rost stellen, und backen (Einstellungen siehe Step 2).

3. Nach dem Backen aus der Kastenform lösen, auf einem Kuchenrost auskühlen lassen und anschliessend luftdicht verpacken. Am besten schmeckt das Brot, wenn es erst am nächsten Tag angeschnitten wird.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme > Brot > Dreikornbrot > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 2

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 30°C

Feuchte: 100%

Dauer: 15 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 150°C

Feuchte: 50%

Dauer: 10 Minuten

3. Schritt

Temperatur: 150°C

Feuchte: 0%

Dauer: 100 Minuten

Einschubebene: 1. von unten



## Vollkornbrot

Programmdauer 48 Minuten

### Zutaten

500 g Weizenvollkornmehl  
2-3 TL Salz  
2 EL Öl  
30 g Leinsamen  
30 g Sonnenblumenkerne  
1 Würfel frische Hefe  
1/2 TL Zucker  
ca. 280 ml lauwarmes Wasser

1. Mehl, Salz, Öl, Leinsamen und Sonnenblumenkerne in eine Schüssel geben. Hefe mit Zucker in etwas Wasser auflösen und hinzugeben. Soviel Wasser unter Kneten hinzufügen bis ein glatter, fester Teig entstanden ist. Anschliessend weitere 3 Minuten kneten.

2. In der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

3. Teig erneut durchkneten, zu einem Laib formen, längs auf das Universalblech legen, mehrfach schräg einschneiden und backen (Einstellungen siehe Step 3).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Brot > Vollkornbrot > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 40°C

Feuchte: 100%

Dauer: 8 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 50°C

Feuchte: 100%

Dauer: 4 Minuten

3. Schritt

Temperatur: 210°C

Feuchte: 50%

Dauer: 6 Minuten

4. Schritt

Temperatur: 190-215°C

Feuchte: 0%

Dauer: 30 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

# Backen

---

## \*Weizenbrötchen

Programmdauer 29-39 Minuten

### Zutaten für 8 Brötchen

20 g frische Hefe  
260 ml lauwarmes Wasser  
500 g Weizenmehl Type 405  
10 g Salz  
3 g Zucker  
10 g Butter

1. Hefe in Wasser auflösen, Mehl, Salz, Zucker und Butter hinzugeben und ca 7 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

2. In der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

3. Teig durchkneten, 8 Brötchen formen, auf das Universalblech legen, in der Mitte einschneiden und backen (Einstellungen siehe Step 3).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3  
Automatikprogramme > Brötchen > Weizenbrötchen > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3  
Betriebsart: Combigaren Heissluft plus  
1. Schritt  
Temperatur: 155°C  
Feuchte: 90%  
Dauer: 9 Minuten  
2. Schritt  
Temperatur: 200°C  
Feuchte: 0%  
Dauer: 20-30 Minuten  
Einschubebene: 1. von unten

## Tipp

Wenn Sie zwei Bleche Brötchen (16 Brötchen) backen möchten, verdoppeln Sie einfach die Zutatenmenge. Im Automatikprogramm können Sie zwischen einer oder zwei Ebenen wählen.

## \*Weissbrot

Programmdauer 48 Minuten

### Zutaten für 1 Brot

20 g frische Hefe  
260 ml lauwarmes Wasser  
500 g Weizenmehl Type 405  
10 g Salz 3 g Zucker  
10 g Butter

1. Hefe in Wasser auflösen, Mehl, Salz, Zucker und Butter hinzugeben und ca 7 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

2. In der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

3. Teig zu einem Laib formen, mehrfach schräg einschneiden, längs auf das Universalblech legen und backen (Einstellungen siehe Step 3).

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Brot > Weissbrot > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 40°C

Feuchte: 100%

Dauer: 8 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 50°C

Feuchte: 100%

Dauer: 4 Minuten

3. Schritt

Temperatur: 210°C

Feuchte: 50%

Dauer: 6 Minuten

4. Schritt

Temperatur: 170-210°C

Feuchte: 0%

Dauer: 30 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

# Backen

---

## \*Kastenweissbrot

Programmdauer 43-68 Minuten

### Zutaten für 1 Kastenform 25 cm lang

20 g frische Hefe  
260 ml lauwarmes Wasser  
500 g Weizenmehl Type 405  
10 g Salz 3 g Zucker  
10 g Butter

1. Hefe in Wasser auflösen, Mehl, Salz, Zucker und Butter hinzugeben und ca 7 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

2. In der Schüssel offen im Gerät für 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

3. Teig in die Kastenform geben, mehrfach schräg einschneiden, längs auf das Universalblech legen und backen (Einstellungen siehe Step 3).

## Einstellungen Automatikprogramme

Setp 3  
Automatic > Brot > Kastenweissbrot > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3  
Betriebsart:  
Combigaren Heissluft plus  
1. Schritt  
Temperatur: 40°C  
Feuchte: 100%  
Dauer: 8 Minuten  
2. Schritt  
Temperatur: 50°C  
Feuchte: 100%  
Dauer: 4 Minuten  
3. Schritt  
Temperatur: 210°C  
Feuchte: 50%  
Dauer: 6 Minuten  
4. Schritt  
Temperatur: 220°C  
Feuchte: 0%  
Dauer: 25-50 Minuten

## Süsse Brötchen aus Quark-Ölteig

Programmdauer 24-36 Minuten

### Zutaten für 12 Brötchen

250 g Magerquark

90 ml Milch

90 ml Sonnenblumenöl

1 Ei, Grösse M

500 g Weizenmehl Type 405

1 Päckchen Backpulver

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1/2 TL Salz

1. Quark, Milch, Öl und Ei mit einem Schneebesen verrühren.
2. Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und Salz mischen und zusammen mit der Quarkmasse 3 Minuten kneten.
3. Teig 5-10 Minuten ruhen lassen.
4. Teig in 12 gleich grosse Stücke teilen.
5. Die Hände bemehlen, aus jedem Stück 1 Brötchen formen, auf das mit Backpapier ausgelegte Universalblech legen und backen (Einstellungen siehe Step 4).

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme > Brötchen > Süsse Brötchen > Quark-Ölteig > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 4

Betriebsart: Combigaren Ober-Unterhitze

1. Schritt

Temperatur: 50°C

Feuchte: 100%

Dauer: 5 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 165°C

Feuchte: 50%

Dauer: 5 Minuten

3. Schritt

Temperatur: 165°C

Feuchte: 0%

Dauer: 14-26 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

### Tipp

Für Schokoladenbrötchen können Sie 75 g backfeste Schokotröpfchen, für Rosinenbrötchen 75 g Rosinen und für Zimtbrötchen 2 TL Zimt zufügen.

# Backen

---

## Süsse Brötchen aus Hefeteig

Programmdauer 28-33 Minuten

### Zutaten für 12 Brötchen

500 g Weizenmehl Type 405

60 g Zucker

45 g Butter

1 gestr. TL Salz

1 Würfel frische Hefe

250 ml lauwarme Milch

1. Mehl, Zucker, Butter und Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe in lauwarmer Milch lösen und mit in die Schüssel geben und ca. 7 Minuten kneten.

2. In der Schüssel offen im Gerät 20 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Comibgaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

3. Teig durchkneten, 12 Brötchen formen, auf das Universalblech legen und backen (Einstellungen siehe Step 3).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme >

Brötchen > Süsse Brötchen > Hefeteig

> Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Combigaren Ober-Unterhitze

1. Schritt

Temperatur: 40°C

Feuchte: 100%

Dauer: 8 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 50°C

Feuchte: 100%

Dauer: 2 Minuten

3. Schritt

Temperatur: 200°C

Feuchte: 50%

Minuten: 10 Minuten

4. Schritt

Temperatur: 200°C

Feuchte: 0%

Dauer: 8-13 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

## Tipp

Für Schokobrötchen 75 g backfeste Schokotröpfen nach dem Gehen lassen zufügen. Für Rosinenbrötchen 75 g Rosinen vor dem Gehen lassen zufügen. Für Zimtbrötchen 2 Teelöffel Zimt vor dem Gehen lassen zufügen.

## Schinkenlasagne

Programmdauer 45 Minuten

### Zutaten für 1 Auflaufform ca. 22 x 35 cm (4 Portionen)

4 Eier, Grösse M  
500 ml Milch  
Salz  
Pfeffer  
300 g gekochter Schinken (Scheiben)  
16 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)  
200 g geriebener Käse  
2 EL Paniermehl  
30 g Butter

1. Eier und Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, Schinkenscheiben halbieren.

2. Eiermilch, Lasagneplatten und Schinken abwechselnd in die Auflaufform schichten, dabei mit der Eiermilch beginnen und auch abschliessen.

3. Geriebenen Käse mit Paniermehl mischen und über den Auflauf streuen.

4. Butter in Flöckchen darauf verteilen, auf den Rost stellen und backen (Einstellungen siehe Step 4).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme > Aufläufe & Grattins > Schinkenlasagne > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 4

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

Temperatur: 170-200°C

Feuchte: 95%

Dauer: 45 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

# Eintöpfe und Aufläufe

---

## Hackfleischlasagne

Programmdauer 45 Minuten

### Zutaten für 1 Auflaform ca. 22 x 35 cm (4 Portionen)

150 g Zwiebeln  
50 g geräucherter, durchwachsener  
Speck, fein gewürfelt  
375 g Hackfleisch  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
1 TL Thymian  
1 TL Oregano  
1 TL Basilikum  
1 grosse Dose geschälte, ganze Tomaten (Abtropfgewicht 480 g)  
30 g Tomatenmark  
125 ml Bouillon

#### Sauce

20 g Butter  
40 g Weizenmehl Type 405  
250 g Rahm  
450 ml Milch  
1 Prise Salz  
1 Prise Muskat  
2 EL gehackte Petersilie  
200 g geriebener Gouda  
10 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

Butter zum Einfetten

1. Zwiebeln schälen und würfeln. Speckwürfel anbraten, zwei Drittel der Zwiebeln hinzufügen und dünsten. Das Hackfleisch zufügen und unter Rühren braun braten. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Die Tomaten halbieren, mit Tomatenmark und Bouillon zum Fleisch geben und ca. 5 Minuten schmoren.

2. Für die Sauce die restlichen Zwiebeln in Butter goldgelb dünsten. Das Mehl unter Rühren darüber stäuben. Rahm und Milch zu giessen, würzen, ca. 5 Minuten kochen lassen und zum Schluss die Petersilie hinzufügen.

3. In eine gefettete Auflaufform ein Drittel der Tomaten-Hackfleischsauce geben und die Hälfte der Teigplatten darauf legen. Das zweite Drittel der Tomaten-Hackfleischsauce auf die Lasagneplatten geben, die Hälfte der hellen Sauce darauf verteilen und die andere Hälfte der Teigplatten hinzufügen.

4. Das letzte Drittel der Tomaten-Hackfleischsauce auf den Nudelplatten verteilen, die andere Hälfte der hellen Sauce darauf geben, mit Käse bestreuen, auf den Rost stellen und backen (Einstellungen siehe Step 4).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme > Aufläufe & Grätins > Hackfleischlasagne > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 4

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus  
Temperatur: 165-180°C  
Feuchte: 95%  
Dauer: 45 Minuten  
Einschubebene: 1. von unten



## Kartoffelgratin

Programmdauer 50-70 Minuten

### Zutaten 4 Portionen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

200 g geriebener Käse

Salz

Pfeffer

Muskat

100 g Rahm

Butter zum Einfetten

1. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Knoblauchzehe schälen, halbieren, die Auflaufform damit ausreiben und anschliessend mit Butter einfetten.
3. Kartoffeln und die Hälfte vom Käse schichtweise hineingeben, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.
4. Mit dem Rahm übergiessen, mit dem restlichen Käse bestreuen, auf den Rost stellen und backen (Einstellungen siehe Step 4).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme > Aufläufe & Gratin > Kartoffelgratin > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 4

Betriebsart: Combigaren Ober-Unterhitze

Temperatur: 175°C

Feuchte: 95 %

Dauer: 50-70 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

# Pikantes

---

## \*Quiche

Programmdauer 35 Minuten

### Zutaten Wähenform oder rundes Backblech Ø 30 cm

#### Teig

125 g Weizenmehl Type 405

40 ml Wasser

50 g Butter

#### Belag

25 g Butter

25 g durchwachsener Speck, fein gewürfelt

75 g Schinkenspeck, fein gewürfelt

100 g gekochter Schinken, fein gewürfelt

1 kleine Knoblauchzehe

125 g Rahm

2 Eier, Grösse M

Muskat

1 Prise Salz

25 g Tiefkühl-Petersilie

100 g geriebener Gouda

100 g geriebener Emmentaler

1. Die Teigzutaten so lange verkneten, bis ein elastischer Teig entstanden ist. Im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

2. Für den Belag Butter in einer Pfanne erhitzen, Speck, Schinkenspeck und Schinken andünsten. Geschälte und fein gehackte Knoblauchzehe dazugeben.

3. Rahm, Eier, Muskat, Salz und Petersilie miteinander verrühren.

4. Den Teig dünn ausrollen und in eine Wähenform oder ein rundes Backblech legen. Den Rand dabei hochziehen.

5. Schinken gleichmässig auf dem Teig verteilen, mit Käse bestreuen, mit dem Rahm begiessen, auf den Rost stellen und backen. (Einstellungen siehe unten)

6. Die Quiche nicht mit dem Rahmguss stehen lassen, da der Teig sonst durchweicht.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 5

Automatikprogramme > Pizza,

Quiche & Co. > Quiche > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 5

Betriebsart: Intensivbacken

Temperatur: 190-220°C

Dauer: 35 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

## \*Pizzavariationen

### Zutaten für 1 Blech Hefeteig

1 Würfel frische Hefe  
1 TL Zucker  
220 ml lauwarmes Wasser  
400 g Weizenmehl Type 405  
1 TL Salz  
2 EL Öl  
Thymian  
Oregano

Die Hefe mit Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz, Öl und Gewürze in eine Schüssel geben und die verflüssigte Hefe hinzugeben. Daraus einen glatten Teig kneten und diesen im Gerät mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte für 20 Minuten gehen lassen. Den Teig auf dem Universalblech ausrollen, nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen und mit einer der folgenden Pizzavariationen belegen.

### Zutaten für 1 Blech Quark-Öl-Teig

120 g Magerquark  
4 EL Milch  
4 EL Öl  
1 TL Salz  
2 Eigelb, Grösse M  
3 TL Backpulver  
250 g Weizenmehl Type 405

Quark mit Milch, Öl, Salz und Eigelb verrühren. Die Hälfte vom mit Backpulver vermischten Mehl unterrühren, den Rest unterkneten. Den Teig auf dem Universalblech ausrollen und mit einer der folgenden Pizzavariationen belegen.

# Pikantes

---

## Variation 1: Pizza Margherita

Programmdauer:

Hefeteig 35 Minuten

Quark-Ölteig 30 Minuten

### Zutaten für 1 Blech

1 grosse Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

600 g geschälte Tomaten, stückig (aus der Dose)

2 EL Tomatenmark

1 TL Zucker

Oregano

1 Lorbeerblatt

Salz Pfeffer

150 g Mozzarella

200 g geriebener Gouda

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden.

2. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Öl auf der Kochstelle glasig dünsten. Tomaten, Tomatenmark, Zucker, Oregano und das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Sauce zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze unter Rühren einige Minuten köcheln lassen. Das Lorbeerblatt herausnehmen, die Sauce abschmecken, abkühlen lassen und auf den Teig geben.

4. Den Mozzarella in Scheiben schneiden, mit dem Gouda auf der Pizza verteilen und backen (Einstellungen siehe Step 4).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 4 Hefeteig

Automatikprogramme > Pizza, Quiche & Co. > Pizza > Hefeteig > Backen

Step 4 Quark-Ölteig

Automatikprogramme > Pizza, Quiche & Co. > Pizza > Quark-Ölteig > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 4 Hefeteig

Betriebsart: Intensivbacken

Temperatur: 175-205°C

Dauer: 35 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

Step 4 Quark-Ölteig:

Betriebsart: Intensivbacken

Temperatur: 155-185°C

Dauer: 35 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

## Variation 2: Pizza Thunfisch

Programmdauer:  
Hefeteig 35 Minuten  
Quark-Ölteig 30 Minuten

### Zutaten für 1 Blech

500 g passierte Tomaten  
Salz  
Pfeffer  
Oregano  
2 Zwiebeln  
2 Dosen Thunfisch (in eigenem Saft)  
200 g geriebener Gouda

1. Die passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, auf dem Teig verteilen, Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und diese ebenfalls auf den Teig geben. Den Thunfisch öffnen und gut abgiessen, ebenfalls auf den Teig geben. Anschliessend noch mit Käse und Oregano bestreuen und die Pizza backen (Einstellungen siehe Step 1).

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 1 Hefeteig  
Automatikprogramme > Pizza,  
Quiche & Co. > Pizza > Hefeteig > Backen

Step 1 Quark-Ölteig  
Automatikprogramme > Pizza,  
Quiche & Co. > Pizza > Quark-Ölteig > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 1 Hefeteig  
Betriebsart: Intensivbacken  
Temperatur: 175-205°C  
Dauer: 35 Minuten  
Einschubebene: 1. von unten

Step 1 Quark-Ölteig:  
Betriebsart: Intensivbacken  
Temperatur: 155-185°C  
Dauer: 35 Minuten  
Einschubebene: 2. von unten

# Pikantes

---

## Variation 3: Pizza Mexico

Programmdauer:

Hefeteig 35 Minuten

Quark-Ölteig 30 Minuten

### Zutaten für 1 Blech

2 Zwiebeln

1 grüne Peperoni

1 Knoblauchzehe

Öl

400 g Rindshackfleisch

1 Dose Kidneybohnen

(Abtropfgewicht 265 g)

1 Dose Mais (Abtropfgewicht 245 g)

500 g passierte Tomaten

Chilipulver

Salz

Pfeffer

200 g geriebener Gouda

1. Zwiebeln schälen und würfeln. Peperoni fein würfeln. Knoblauch schälen und zerdrücken.

2. Zwiebelwürfel und Knoblauch in Öl auf der Kochstelle glasig dünsten, das Hackfleisch hinzugeben und kurz anbraten.

3. Die Kidneybohnen und den Mais öffnen und gut abgiessen.

4. Die passierten Tomaten zum Hackfleisch hinzugeben, mit Chilipulver, Salz und Pfeffer gut abschmecken und auf den Teig geben. Mais, Kidneybohnen und Paprika hinzugeben. Den Käse darüberstreuen und die Pizza backen (Einstellungen siehe Step 4).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 4 Hefeteig

Automatikprogramme > Pizza, Quiche & Co. > Pizza > Hefeteig > Backen

Step 4 Quark-Ölteig

Automatikprogramme > Pizza, Quiche & Co. > Pizza > Quark-Ölteig > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 4 Hefeteig

Betriebsart: Intensivbacken

Temperatur: 175-205°C

Dauer: 35 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

Step 4 Quark-Ölteig:

Betriebsart: Intensivbacken

Temperatur: 155-185°C

Dauer: 35 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

## Variation 4: Pizza Vegetaria

Programmdauer:

Hefeteig 35 Minuten

Quark-Ölteig 30 Minuten

### Zutaten für 1 Blech

2 rote Zwiebeln

1 rote Peperoni

1 Aubergine

400 g geschälte Tomaten, stückig (aus der Dose)

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

150 g Feta bzw. Ziegenkäse

200 g geriebener Gouda

1. Zwiebeln schälen und in Würfel, Peperoni in dünne Streifen und die Aubergine in Scheiben schneiden.

2. Die Tomaten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und auf den Teig geben. Das Gemüse ebenfalls auf dem Teig verteilen.

3. Je nach Geschmack Feta und/oder Ziegenkäse würfeln und auf dem Teig verteilen. Mit geriebenem Gouda bestreuen und die Pizza backen (Einstellungen siehe Step 3).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3 Hefeteig

Automatikprogramme > Pizza, Quiche & Co. > Pizza > Hefeteig > Backen

Step 3 Quark-Ölteig

Automatikprogramme > Pizza, Quiche & Co. > Pizza > Quark-Ölteig > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3 Hefeteig

Betriebsart: Intensivbacken

Temperatur: 175-205°C

Dauer: 35 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

Step 3 Quark-Ölteig:

Betriebsart: Intensivbacken

Temperatur: 155-185°C

Dauer: 35 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

# Pikantes

---

## Flammkuchen

Programmdauer 22-35 Minuten

### Zutaten für 1 Blech (4-6 Stücke)

#### Teig

- 5 g frische Hefe
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 175 g Weizenmehl Type 405
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Olivenöl

#### Belag

- 100 g Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 75 g geräucherter Speck
- 100 g Crème fraîche
- 1 Eigelb, Grösse M
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Mehl zum Ausrollen

1. Hefe in 125 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Öl glatt verkneten und offen im Gerät für 60 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.

2. Inzwischen Zwiebeln schälen und Lauchzwiebeln putzen, Zwiebeln und Speck würfeln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und in einer heissen Pfanne glasig andünsten.

3. Crème fraîche, Eigelb, Muskat, Salz und Pfeffer verrühren.

4. Teig auf wenig Mehl in Grösse des Universalblechs dünn ausrollen, darauf legen und mit der Crème fraîche-Masse bestreichen. Mit Zwiebel-Speck-Mischung bestreuen und backen (Einstellungen siehe Step 4).

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme > Pizza, Quiche & Co. > Flammkuchen > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 4

Betriebsart: Intensivbacken

Temperatur: 190°C

Dauer: 22-35 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

### Tipp

Flammkuchen ist ein typisches Gericht aus dem Elsass, das am Backtag zubereitet wurde. Die hauchdünnen Fladen wurden dazu benutzt herauszufinden, ob der Holzofen die richtige Temperatur erreicht hat. War der Teig innerhalb weniger Minuten knusprig und hatte die typischen dunkelbraunen Flecken, war er "geflammt" und es konnten die Brote gebacken werden.



## Zwiebelkuchen

Programmdauer 25-35 Minuten

### Zutaten für 8 Personen

#### Teig

1 Würfel frische Hefe  
250 ml lauwarme Milch  
400 g Weizenvollkornmehl  
1 EL Zucker  
1-2 TL Salz  
5 EL Öl

#### Belag

1 kg Gemüsezwiebeln  
250 g durchwachsener Speck  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer  
4 Eier, Grösse M  
150 g Crème fraîche

Mehl zum Ausrollen

1. Hefe in Milch auflösen.
2. Aus Mehl, Zucker, Salz, Öl und Milch-Hefe-Gemisch einen Hefeteig kneten und offen im Gerät für 45 Minuten mit der Spezialanwendung "Hefeteig gehen lassen" oder bei Einstellung Combigaren/Heissluft plus, 30°C, 100% Feuchte gehen lassen.
3. Inzwischen für den Belag Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speck würfeln, in einer Pfanne auslassen und Zwiebelringe darin glasig dünsten. Knoblauch schälen, dazu pressen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Eier und Crème fraîche mit Salz und Pfeffer verquirlen.

5. Teig nochmals gut durchkneten, auf wenig Mehl auf Blechgrösse ausrollen, auf das Blech legen und den Rand etwas hochziehen. Zwiebelmasse darauf verteilen und Eiermilch darüber gießen. Zwiebelkuchen goldgelb backen (Einstellungen siehe Step 5).

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 5

Automatikprogramme > Pizza, Quiche & Co. > Zwiebelkuchen > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 5

Betriebsart: Intensivbacken

Temperatur: 190°C

Dauer: 25-35 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

# Pikantes

---

## Käsegebäck

Programmdauer 27-36 Minuten

### Zutaten für 15-20 Stück

125 g Butter  
1 Ei, Grösse M  
 $\frac{1}{4}$  TL Salz  
200 g Weizenmehl Type 405  
10 g Mohn  
125 g geriebener Gouda

Mehl zum Ausrollen

1. Butter würfeln, mit Ei, Salz, Mehl, Mohn und Gouda rasch zu einem Mürbeteig verkneten und  $\frac{1}{2}$  Stunde kühl stellen.

2. Den gekühlten Teig auf wenig Mehl ca.  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen, auf das Universalblech legen und backen (Einstellungen siehe Step 2).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme > Kuchen/Klein-gebäck > Käsegebäck > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 2

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 185°C

Feuchte: 50%

Dauer: 10 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 185°C

Feuchte: 0%

Dauer: 17-26 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

## Rindsrouladen

Programmdauer 140 Minuten

### Zutaten für 8 Portionen

1 Bund Suppengrün  
8 Rindsrouladenscheiben  
Salz  
Pfeffer  
Bouillon  
50 ml Wasser  
1 EL Maizena  
100 g Crème fraîche  
Zucker

#### Füllung 1

Salz  
Pfeffer  
Senf zum Einstreichen  
3 gewürfelte Zwiebeln  
100 g Speckwürfel  
8 Gewürzgurken

#### Füllung 2

Salz  
Pfeffer  
Paprikapulver  
Tomatenmark zum Einstreichen  
2 Peperoni, klein gewürfelt  
200 g Fetakäse, gewürfelt

#### Füllung 3

Salz  
Pfeffer  
Sambal Olek zum Einstreichen  
400 g Mett  
4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

1. Suppengrün waschen, putzen und klein schneiden.

2. Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und je nach Füllung belegen. Fleisch aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken. Das Universalblech in das Gerät schieben und das Programm starten (Einstellungen siehe Step 2). Nach 10 Minuten die Rouladen mit dem Suppengrün auf das heiße Universalblech legen und braten.

3. Nach dem Garen den Sud mit dem Gemüse in einen Topf sieben und nach Bedarf mit Bouillon ausgießen.

4. Auf der Kochstelle aufkochen und mit der in Wasser verrührte Maizena andicken. Sauce mit Crème fraîche verfeinern und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme > Fleisch > Rind  
> Rindsrouladen > Braten

### Einstellungen Manuell

Step 2

1. Schritt

Betriebsart: Combigaren Grill gross  
Stufe 3

Dauer: 20 Minuten; nach 10 Minuten  
Gargut auf Universalblech legen

2. Schritt

Betriebsart: Combigaren Ober-Unterhitze

Temperatur: 100°C

Feuchte: 84%

Dauer: 120 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

# Fleisch

---

## \*Rindsschmorbraten

Programmdauer: 225 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

500 g Zwiebeln

Salz

Pfeffer

Öl

1 kg Rindsschmorbraten

50 ml Wasser

1 EL Maizena

Rotwein zum Abschmecken

1. Die Zwiebeln schälen und vierteln.
2. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Universalblech in das Gerät schieben und das Programm starten (Einstellungen siehe Step 2). Nach 10 Minuten den Rindsschmorbraten und die Zwiebeln auf das heiße Universalblech legen und braten.
3. Nach dem Braten des Fleisches den Sud vom Universalblech in einen Topf sieben.
4. Auf der Kochstelle aufkochen und mit der in Wasser verrührte Maizena andicken. Mit Salz, Pfeffer und Rotwein abschmecken.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme > Fleisch > Rind  
> Rindsschmorbraten > Braten

## Einstellungen Manuell

Step 2

Schritt 1

Betriebsart: Combigaren Grill gross

Stufe 3

Dauer: 20 Minuten; nach 10 Minuten

Gargut auf Universalblech legen

Schritt 2

Betriebsart: Combigaren Ober-Unterhitze

Temperatur: 100°C

Feuchte: 84%

Dauer: 205 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

## \*Rindsfilet

Programmdauer:

Braten: 35-76 Minuten

GourmetBraten:

79-160 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

800 g Rindsfilet Mittelstück

ca. 6 cm hoch

Salz

Pfeffer

Öl

1. Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).

### Einstellungen Automatikprogramme

Braten Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Rind > Rindsfilet > Stück > Braten

GourmetBraten Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Rind > Rindsfilet > Stück > GourmetBraten

### Einstellungen Manuell

Speisethermometer in die Mitte des Lebensmittels stecken.

Braten Step 1

Siehe Gebrauchs- und Montageanweisung Brattabelle > Rind > Filet (Braten).

GourmetBraten Step 1

Siehe Gebrauchs- und Montageanweisung Brattabelle > Rind > Filet (GourmetBraten).

### Einschubebene

Rost: 1. von unten

Universalblech: 2. von unten

# Fleisch

---

## Peperoni-Rinds-Hackbraten mit Avocadocreme

Programmdauer: 20 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 kleine Zwiebel  
1/2 rote Peperoni (ca. 100 g)  
1 EL Olivenöl Salz  
1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
1 Brötchen vom Vortag  
lauwarmes Wasser  
500 g Rindshackfleisch  
1 Ei, Grösse M  
Pfeffer  
2-3 EL Paniermehl  
2 Tomaten (ca. 200 g)  
1/2 gelbe Peperoni (ca. 100 g)  
1-2 Knoblauchzehen  
2 reife Avocado (je ca. 230 g)  
2 EL Zitronensaft  
150 g Doppelrahmfrischkäse  
Cayennepfeffer

1. Zwiebel schälen, rote Peperoni putzen und entkernen. Beides klein würfeln, im heissen Olivenöl 2-3 Minuten glasig dünsten, mit Salz und rosenscharfem Paprikapulver würzen und abkühlen lassen.

2. Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Mit Rindshackfleisch, angesmortem Gemüse und Ei verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Fleischteig zu weich ist etwas Paniermehl hinzufügen. 8 flache Hackplätzchen formen, auf den Rost legen und grillen (Einstellungen siehe Step 2).

3. In der Zwischenzeit Tomaten überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Tomaten halbieren, entkernen und klein würfeln. Gelbe Peperoni mit dem Sparschäler schälen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Knoblauch schälen, fein hacken oder durchpressen. Avocados halbieren, Steine entfernen und Fruchtfleisch mit Zitronensaft pürieren.

4. Pürierte Avocado mit Frischkäse und Knoblauch verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Gemüsewürfel unterheben und Avocadocreme zu den Hackplätzchen servieren.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme > Fleisch > Rind > Rindshackplätzchen > Grillen

### Einstellungen Manuell

Step 2

Betriebsart: Grill gross Stufe 3

Dauer: 20 Minuten

Einschubebene:

Rost: 3. von unten

Universalblech: 1. von unten

## Kalbsfilet mit Morchelsauce

Programmdauer:

Braten: 28-58 Minuten

GourmetBraten: 79-160 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 Kalbsfilet, ca. 800 g

Salz

Pfeffer

Öl

#### Sauce

1 Zwiebel

25 g getrocknete Morcheln

kalt Wasser

100 ml Morchelwasser

20 g Butter

1 EL Maizena

200 g Rahm

Salz

Pfeffer

Zucker

1. Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch auf den Rost legen und braten. (Einstellungen siehe unten)

2. Zwiebel schälen und fein würfeln, Morcheln in kaltes Wasser einlegen, damit sie aufquellen können. Die Morcheln in kleine Würfel schneiden, 100 ml vom Einweichwasser abmessen und zur Seite stellen.

3. Etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit für die Sauce die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel goldgelb anrösten. Die klein geschnittenen Morcheln hinzufügen und ebenfalls anbraten.

4. Maizena darüberstreuen und gleichmäßig unterrühren. Morchelwasser angießen, aufkochen lassen, Rahm hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch >

Kalb > Kalbsfilet > Braten

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Kalb

> Kalbsfilet > GourmetBraten

### Einstellungen Manuell

Speisethermometer in die Mitte des Lebensmittels stecken.

Einstellungen Braten Step 1

Siehe Gebrauchs- und Montageanweisung Brattabelle > Kalb > Filet/Rücken (Braten).

Einstellungen GourmetBraten Step 1

Siehe Gebrauchs- und Montageanweisung Brattabelle > Kalb > Filet/Rücken (GourmetBraten).

#### Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

# Fleisch

---

## \*Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade

Programmdauer:

Braten: 43-86 Minuten

GourmetBraten: 81-235 Minuten

### Zutaten für 4-6 Portionen

1 kg Roastbeef

Salz

Pfeffer

Öl

### Remoulade

1-2 Gewürzgurken

2 Schalotten

Schnittlauch

Petersilie

150 g Joghurt

5 EL Mayonnaise

Salz

Pfeffer

1 Prise Zucker

Zitronensaft

### Bratkartoffeln

1 Gemüsezwiebel

1 kg gekochte Kartoffeln

Bratbutter

100 g Schinkenspeck, gewürfelt

Salz

Pfeffer

1. Fleisch von Sehnen und Fett befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).

2. In der Zwischenzeit Gewürzgurken und Schalotten in kleine Würfel, Schnittlauch in Röllchen schneiden und Petersilie fein hacken.

3. Alle Zutaten für die Remoulade miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

4. Gemüsezwiebel schälen und wie die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Bratbutter auf der Kochstelle erhitzen, Kartoffelscheiben, Speck und Zwiebel hinzufügen, kross braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Einstellungen Automatikprogramme**

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Rind > Roastbeef > Braten

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Rind > Roastbeef > GourmetBraten

### **Einstellungen Manuell**

Speisethermometer in die Mitte des Lebensmittels stecken.

Einstellungen Braten Step 1

Siehe Gebrauchs- und Montageanweisung Brattabelle > Rind > Roastbeef (Braten).

Einstellungen GourmetBraten Step 1  
Siehe Gebrauchs- und Montageanweisung Brattabelle > Rind > Roastbeef (GourmetBraten ).

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten



## Kalbshaxe

Programmdauer: 172 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 Bund Suppengrün
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Champignons
- 2,2 kg Kalbshaxe mit Knochen
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 1 EL Maizena
- 50 ml Wasser
- 125 g Rahm

1. Suppengrün putzen, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und vierteln. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Champignons vierteln. Gemüse auf dem Universalblech verteilen und in das Gerät schieben.

2. Kalbshaxe von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch ggf. binden, auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 2).

3. Nach dem Braten den Sud in einen Topf sieben.

4. Maizena mit Wasser verrühren, den Sud auf der Kochstelle damit andicken, Rahm hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme > Fleisch > Kalb  
> Kalbshaxe > Braten

### Einstellungen Manuell

Step 2

1. Schritt

Betriebsart: Combigaren Ober-Unterhitze

Temperatur: 100°C

Feuchte: 84%

Dauer: 155 Minuten

2. Schritt

Betriebsart: Umluftgrill

Temperatur: 190°C

Dauer: 17 Minuten

Einschubebene:

Rost: 1. von unten

Universalblech: 1. von unten

# Fleisch

---

## Kalbsschmorbraten

Programmdauer: 185 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

250 g Sellerie  
250 g Karotten  
2 Zwiebeln  
Salz  
Pfeffer  
Paprikapulver  
Öl  
800 g Kalbsschmorbraten  
1 EL Maizena  
50 ml Wasser  
125 g Rahm

Portwein zum Abschmecken

1. Sellerie und Karotten schälen und in Stifte schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln.

2. Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Universalblech in das Gerät schieben und das Programm starten. Nach 10 Minuten den Kalbsschmorbraten und das Gemüse auf das heiße Universalblech legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).

3. Nach dem Braten den Sud in einen Topf sieben.

4. Maizena mit Wasser verrühren, den Sud auf der Kochstelle damit andicken, Rahm hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Portwein abschmecken.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Kalb > Kalbsschmorbraten > Braten

## Einstellungen Manuell

Step 1

1. Schritt

Betriebsart: Combigaren Grill gross  
Stufe 3

Dauer: 20 Minuten; nach 10 Minuten  
Gargut auf Universalblech legen

2. Schritt

Betriebsart: Comibgaren Ober-Unterhitze

Temperatur: 100°C

Feuchte: 84%

Dauer: 165 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

## Kalbsrücken

Programmdauer:

Braten 45-75 Minuten

GourmetBraten 69-175 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kalbsrücken

Salz

Pfeffer

Öl

1. Kalbsrücken von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1)

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme >Fleisch > Kalb  
> Kalbsrücken> Braten

Step 1

Automatikprogramme >Fleisch > Kalb  
> Kalbsrücken> GourmetBraten

### Einstellungen Manuell

Speisethermometer in die Mitte des Lebensmittels stecken.

Einstellungen Braten Step 1

Siehe Gebrauchs- und Montageanweisung Brattabelle > Kalb > Filet/Rücken (Braten).

Einstellungen GourmetBraten Step 1

Siehe Gebrauchs- und Montageanweisung Brattabelle > Kalb > Filet/Rücken (GourmetBraten).

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

# Fleisch

---

## \*Schweinsfilet im Teig

Programmdauer: 55 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 Schweinsfilet (ca. 400 g)  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Bratbutter

#### Füllung

1 kleine Karotten  
1 kleine Zucchini  
200 g Kalbsbrät  
4 EL Rahm  
60 g Tilsiter  
4 Salbei-Blätter  
Salz  
Pfeffer

#### Teig

1 Paket runder Blätterteig  
4 Scheiben gekochter Schinken

#### Zum Bestreichen

1 Eigelb, Grösse M  
1 Prise Salz  
1 TL Kondensmilch

Backpapier

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Bratbutter von allen Seiten anbraten.

2. Karotten schälen, in kleine Würfel schneiden, Zucchini ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Beides in je einen gelochten Garbehälter legen und garen (Einstellungen siehe Step 2). Kalbsbrät mit dem Gemüse mischen, Rahm und Tilsiter hinzufügen.

3. Salbei fein schneiden und mit Salz und Pfeffer zur Masse geben.

4. Teig auf die Arbeitsfläche legen und Schinken darauf geben. Die Füllung gleichmässig verstreichen. Zum Schluss das Fleisch darauf legen.

5. Blätterteig aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf das mit Backpapier ausgelegte Universalblech legen.

6. Eigelb mit Salz und Kondensmilch verrühren, Blätterteig damit bestreichen und backen (Einstellungen siehe Step 6).

### Einstellungen Step 2

Betriebsart: Dampfgaren  
Temperatur: 100°C  
Dauer: 4 Minuten

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 6  
Automatikprogramme > Fleisch > Schwein > Schweinsfilet > Schweinsfilet im Teig > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 6  
Betriebsart: Heissluft plus  
1. Schritt: Vorheizen  
Temperatur: 165-200°C  
2. Schritt: Backen  
Temperatur: 165-200°C  
Dauer: 55 Minuten  
Einschubebene: 1. von unten

## \*Schweinsfilet

Programmdauer: 29-33 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

3 Schweinsfilets je 300 g  
Salz  
Pfeffer  
Öl

#### Sauce

500 g Schalotten  
2 EL Butter  
1 EL Zucker  
100 ml Weisswein  
125 ml Fleischbouillon  
1 EL Maizena  
Salz  
Pfeffer

1. Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).

2. Schalotten schälen, eventuell halbieren oder vierteln. Auf der Kochstelle in Butter anbraten.

3. Zucker darüberstreuen und so lange weiterbraten, bis er karamellisiert ist. Mit Weisswein und Fleischbouillon auffüllen, weich garen und mit Maizena binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Schwein > Schweinsfilet > Braten

## Einstellungen Manuell

Step 1

Speisethermometer in die Mitte des Lebensmittels stecken

Betriebsart: Umluftgrill

Temperatur: 200°C

Dauer: bis Kerntemperatur 75°C

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

# Fleisch

---

## Grillwürstchen mit Tomaten-Mango-Chutney

Programmdauer: 16 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

250 g Zwiebeln  
1 kg Tomaten  
1 kg feste Mangos  
(ca. 3 Stück)  
3 Lorbeerblätter  
2 Rosmarinzweige  
300 ml weisser Balsamicoessig  
3-4 TL eingelegter grüner Pfeffer  
300 g Rohrzucker  
Salz

4 Bratwürstchen grob oder fein

1. Zwiebeln schälen und hacken, Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten und grob würfeln. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und ebenfalls grob würfeln.

2. Lorbeerblätter und Rosmarinzweige mit Küchengarn zu einem Kräuterstrauß zusammenbinden. Vorbereitete Zutaten mit Essig aufkochen und 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit 3 TL Pfeffer abtropfen lassen und etwas zerdrücken. Mit Zucker und 2 TL Salz zum Chutney geben und so lange offen köcheln lassen bis es eingedickt ist.

4. Kräuterstrauß entfernen und mit Salz und evtl. grünem Pfeffer abschmecken. Chutney noch heiss in saubere Gläser füllen, fest verschliessen und abkühlen lassen.

5. Würstchen auf den Rost legen und grillen (Einstellungen siehe Step 5).

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 5

Automatikprogramme > Wurstwaren > Bratwurst > Grillen

### Einstellungen Manuell

Step 5

Betriebsart: Grill gross Stufe 3

Dauer: 16 Minuten

Einschubebene:

Rost: 3. von unten

Universalblech: 1. von unten

### Tipp

Wenn Sie das Chutney heiss in saubere Gläser füllen, diese fest verschliessen und abkühlen lassen hält es sich einige Wochen im Kühlschrank. Die Zutaten reichen für etwa 7 Gläser à 200 ml.

## **Gegrillte Feta-Sesam-Hackplätzchen mit Couscoussalat**

Programmdauer: 20 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

125 g Instant-Couscous  
150 ml Gemüsebouillon  
50 g Fladenbrot vom Vortag  
lauwarmes Wasser  
2 EL Sesam  
80 g Feta  
3 Stiele Oregano  
500 g Schweinshackfleisch  
1 Ei, Grösse M  
Salz  
Cayennepfeffer  
2-3 EL Paniermehl nach Bedarf  
Öl  
300 g Salatgurke  
300 g Kirschtomaten  
2 Lauchzwiebeln  
1/2 Bund Minze  
1/2 Bund glatte Petersilie  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Olivenöl  
Pfeffer  
Zucker

1. Couscous mit kochender Bouillon übergiessen, ca. 10 Minuten ausquellen und dann abkühlen lassen. Fladenbrot in lauwarmem Wasser einweichen, Sesam in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und abkühlen lassen. Feta zerbröckeln oder fein würfeln.

2. Oreganoblättchen abzupfen und fein hacken. Mit Schweinshackfleisch, Ei, Sesam und gut ausgedrücktem Fladenbrot vermengen. Mit Salz und Cayenne-

pfeffer würzen. Falls der Teig zu weich ist, etwas Paniermehl zufügen.

3. In 8 Portionen teilen, jede leicht flach drücken und etwas Feta in die Mitte geben. Fleischteig um den Feta zu Hackplätzchen formen, auf den geölten Rost legen und grillen (Einstellungen siehe Step 3).

4. In der Zwischenzeit Gurke schälen, längs halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Kirschtomaten waschen und achteln. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Minze- und Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken.

5. Vorbereitete Salatzutaten mit Couscous mischen. Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und wenig Zucker zu einer Salatsauce verrühren, mit dem Salat vermischen, abschmecken und zu den Hackplätzchen servieren.

### **Einstellungen Automatikprogramme**

Step 3

Automatikprogramme > Fleisch > Schwein > Schweinshackplätzchen > Grillen

### **Einstellungen Manuell**

Step 3

Betriebsart: Grill gross Stufe 3

Dauer: 20 Minuten

Einschubebene:

Rost: 3. von unten

Universalblech: 1. von unten

# Fleisch

---

## \*Kasseler mit Kräuterpesto

### Programmdauer: 60-75 Minuten

Zutaten für 4-6 Portionen

1 kg Kasseler ohne Knochen

#### Pesto

50 g Pinienkerne

60 g getrocknete Tomaten

1 Bund glatte Petersilie

1 Bund Basilikum

2 Knoblauchzehen

50 g geriebener Parmesan

100 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

1. Kasseler von Sehnen befreien, unter fließendem Wasser abwaschen und trockentupfen. Braten auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).

2. In der Zwischenzeit Pinienkerne ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten, getrocknete Tomaten und Petersilie grob zerkleinern und mit den restlichen Zutaten pürieren.

3. Kasseler in Scheiben schneiden und mit Pesto und Baguettescheiben servieren.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Schwein > Kasseler > Braten

## Einstellungen Manuell

Step 1

Speisethermometer in die Mitte des Lebensmittels stecken

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 200°C

Feuchte: 0%

Dauer: 30 Minuten

2. Schritt:

Temperatur: 130°C

Feuchte: 100%

Dauer: bis Kerntemperatur 75°C

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

## Tipp

Parmesan, der älter als 24 Monate ist, eignet sich sehr gut zur längeren Aufbewahrung. Richtig im Kühlschrank gelagert, hält er sich mehrere Wochen. Die Käsestücke in Pergament oder in Einpackpapier lagern. Lagert man ihn in Frischhaltefolie, bildet sich durch das Schwitzen sehr schnell Schimmel. Sein bestes Aroma entwickelt der Parmesan, wenn er unmittelbar vor dem Verzehr gerieben wird.



## Lummerbraten

Programmdauer: 43-68 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 kg Schweinslummerbraten ohne Knochen  
Salz  
Pfeffer  
Öl

1. Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Braten auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramm: Automatikprogramme > Fleisch > Schwein > Lummerbraten > Braten

### Einstellungen Manuell

Einstellungen

Betriebsart:

Combigaren Heissluft plus

1. Schritt

Temperatur: 180°C

Feuchte: 50%

Dauer: 30 Minuten

2. Schritt

Temperatur: 130°C

Feuchte: 30%

Dauer: bis Kerntemperatur 75°C

# Fleisch

---

## \*Krustenbraten

Programmdauer: 90-95 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 kg Schweinskrustenbraten

Salz

Pfeffer

Öl

150 g Crème fraîche

Maizena

1. Die Schwarte des Bratens beim Metzger kreuzweise einschneiden lassen. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und den Braten damit einpinseln. Den Braten auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).

2. Sud aus dem Universalblech mit Wasser lösen und in einen Topf umfüllen.

3. Auf der Kochstelle erhitzen, Crème fraîche dazugeben und mit Maizena binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Schwein > Krustenbraten > Braten

## Einstellungen Manuell

Step 1

1. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus  
Temperatur: 225°C

Feuchte: 54%

Dauer: 40 Minuten

2. Schritt

Betriebsart: Combigaren Ober-Unterhitze

Temperatur: 100°C

Feuchte: 84%

Dauer: 120 Minuten

3. Schritt

Betriebsart: Umluftgrill

Temperatur: 165-185°C

Dauer: 20-25 Minuten

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

## Tipp

Für die Zubereitung grösserer Stücke (1,5 kg) ist die Garzeit im 2. Schritt entsprechend zu verlängern.

## \*Poulet

Programmdauer: 58-72 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

1 Poulet (ca. 1200 g)

2 EL Ölsalz

Pfeffer

Paprikapulver

1. Das Poulet innen und aussen waschen und trockentupfen.

2. 2 EL Öl mit den Gewürzen verrühren und das Poulet damit einpinseln. Mit der Brustseite nach oben auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 2).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme > Fleisch > Geflügel > Poulet > ganz > Grillen

## Einstellungen Manuell

Step 2

1. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus  
Temperatur: 200°C

Feuchte: 95%

Dauer: 50 Minuten

2. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus  
Temperatur: 225°C

Feuchte: 0%

Dauer: 8-10 Minuten

3. Schritt

Betriebsart: Combigaren Grill gross  
Stufe 3

Dauer: 0-12 Minuten

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

## Tipp

Aus dem Pouletfleisch lässt sich ein leckerer Geflügelsalat zubereiten.

Wenn Sie die Unterseite des Poulets noch gebräunter haben möchten, können Sie es wenden und je nach Bräunungswunsch 5-10 Minuten mit der Betriebsart Grill gross Stufe 3 grillen.

# Fleisch

---

## Truthahnbrust mit grün-weissem Spargelragout

Programmdauer: 85-94 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 kg Truthahnbrust  
Öl  
Salz  
weisser Pfeffer  
600 g weisser Spargel  
600 g grüner Spargel  
Wasser  
50 g Butter  
1 TL Zucker  
1 Bund Lauchzwiebeln  
30 g Weizenmehl Type 405  
abgeriebene Schale und Saft von  $\frac{1}{4}$   
unbehandelten Zitrone  
100 g Rahm  
1 Bund Kerbel

1. Truthahnbrust unter fliessendem Wasser abspülen und trockentupfen. Anschliessend Öl mit Salz und Pfeffer verrühren, die Truthahnbrust damit einpinseln, auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).

2. Spargel waschen. Weissen Spargel ganz, grünen nur im unteren Drittel schälen. Holzige Enden abschneiden, Stangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

3. Spargelenden und -schalen mit Wasser bedeckt aufkochen, leicht salzen und 10 Minuten zugedeckt kochen lassen. Durch ein Sieb giessen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Zurück in den Topf geben, 1 TL Butter und 1 TL Zucker zufügen und aufkochen. Weisse Spargelstücke (ohne Köpfe) darin 5 Minuten vorgaren. Grüne Spargelstücke

und weisse Köpfe zufügen und weitere 3-5 Minuten garen. Abgiessen, dabei Spargelsud auffangen.

4. Inzwischen Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. In der übrigen heissen Butter glasig andünsten. Mit Mehl bestäuben und hell anbraten, dann mit 500 ml Spargelsud ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und 1-2 TL Zitronensaft würzen, 3-4 Minuten einköcheln lassen.

5. Rahm und Spargelstücke in die Sauce geben und erhitzen. Kerbelblättchen fein hacken. Sauce mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken und Kerbel unterheben. Ragout zur aufgeschnittenen Truthahnbrust servieren. Dazu passen kleine neue Kartoffeln.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Geflügel > Truthahn > Truthahnbrust > Braten

### Einstellungen Manuell

Step 1

1. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus  
Temperatur: 170°C

Feuchte: 65%

Dauer: 85 Minuten

2. Schritt

Betriebsart: Grill gross

Stufe 3

Dauer: 0-9 Minuten

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

## Pouletschenkel auf mediterranem Gemüse

Programmdauer: 43-55 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

- Salz
  - Pfeffer
  - Paprikapulver
  - 2 EL Sonnenblumenöl
  - 4 Pouletschenkel (je 200 g)
  - 2 kleine Zucchini (je ca. 170 g)
  - 2 kleine Auberginen (je ca. 170 g)
  - 1 rote Peperoni
  - 1 gelbe Peperoni
  - 3 Knoblauchzehen
  - 2 rote Zwiebeln
  - 3 EL Olivenöl
  - 100 ml trockener Rotwein
  - 300 ml passierte Tomaten
  - 100 ml Gemüsebouillon
  - 3 Stiele Rosmarin
  - 6 Stiele Zitronenthymian
  - 1-2 TL Zucker
  - 250 g rote und gelbe Kirschtomaten
1. Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Öl miteinander verrühren, die Pouletschenkel damit einpinseln, auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).
  2. Zucchini, Auberginen und Peperoni putzen, Peperoni entkernen. Zucchini und Auberginen in dicke Scheiben, Peperoni in Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und hacken.
  3. Zucchini und Auberginenscheiben im heißen Olivenöl von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten. Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch zufügen und ca. 3-4 Minuten mitbraten. Mit Rotwein, passierten Tomaten und Gemüsebouil-

lon ablöschen. Rosmarin und Zitronenthymian zusammenbinden und zufügen, mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker würzen. 10 Minuten garen lassen.

4. In der Zwischenzeit Kirschtomaten waschen. Zur Gemüsepfanne geben und 3-4 Minuten mitgaren. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken.

5. Pouletschenkel auf dem Gemüse anrichten. Dazu passt Baguette oder kräftiges Landbrot.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Geflügel > Poulet > Schenkel > Braten

### Einstellungen Manuell

Step 1

1. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus  
Temperatur: 200°C

Feuchte: 95%

Dauer: 30-25 Minuten

2. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus  
Temperatur: 225°C

Feuchte: 0%

Dauer: 13-18 Minuten

3. Schritt

Betriebsart: Combigaren Grill gross  
Stufe 3

Feuchte: 0%

Dauer: 0-7 Minuten

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

# Fleisch

---

## Gefüllter Truthahnrollbraten

Programmdauer: 124-128 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 Rollbraten aus der Truthahnschenkel  
(ca. 1200 g)

Öl

Salz

Pfeffer

50 g Parmesan

60 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

2 EL Tomatenmark

1 TL Oregano

1 EL Basilikum

Küchengarn und / oder Rouladennadeln

1. Truthahnfleisch unter fliessendem Wasser abspülen und trockentupfen. Von der Mitte zu beiden Seiten einschneiden.

2. Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Die übrigen Zutaten miteinander vermischen und auf das Fleisch geben, dabei die Ränder etwas aussparen. Das Fleisch aufrollen, mit Rouladennadeln verschliessen und mit dem Küchengarn umwickeln. Anschliessend auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 2).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme > Fleisch > Geflügel > Truthahn > Truthahnrollbraten > gefüllt > Braten

## Einstellungen Manuell

Step 2

1. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

Temperatur: 190°C

Feuchte: 40%

Dauer: 20 Minuten

2. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

Temperatur: 140°C

Feuchte: 75%

Dauer: 100 Minuten

3. Schritt

Betriebsart: Umluftgrill

Temperatur: 200°C

Dauer: 4-8 Minuten

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

## Truthahnrollbraten mit Spitzkohl-Orangen-Gemüse

Programmdauer: 124-128 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 Rollbraten aus der Truthahnschenkel (ca. 1200 g)

Öl

Salz

Pfeffer

1 Spitzkohl (ca. 600 g)

2 Zwiebeln

3 Orangen (ca. 700 g)

2 EL Bratbutter

100-150 ml Geflügelfond (Glas)

1 EL Orangenmarmelade

1. Truthahnschenkel unter fliessendem Wasser abspülen und trockentupfen. Von der Mitte zu beiden Seiten einschneiden. Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Dann aufrollen, mit Rouladennadeln verschliessen und mit dem Küchengarn umwickeln. Auf den Rost legen, in das Gerät einschieben und braten (Einstellungen siehe Step 1).

2. Spitzkohl putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Orangen so dick schälen, dass die weisse Innenhaut mit entfernt wird. Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennwänden heraus schneiden, dabei den Saft auffangen.

3. Kohl und Zwiebeln in heissem Bratbutter in einer grossen Pfanne 5 Minuten anbraten. Mit aufgefangenem Orangensaft und 100 ml Geflügelfond ablöschen. Mit Orangenmarmelade, Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten ga-

ren, bei Bedarf etwas mehr Fond zugiessen.

4. Inzwischen Orangenfilets halbieren. Zum Kohl geben und kurz erhitzen. Gemüse abschmecken und mit dem Truthahnschenkel servieren. Dazu passen Kroketten.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Geflügel > Truthahnrollbraten > ungefüllt > Braten

### Einstellungen Manuell

Step 1

1. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft Plus

Temperatur: 190°C

Feuchte: 40%

Dauer: 20 Minuten

2. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

Temperatur: 140°C

Feuchte: 75%

Dauer: 100 Minuten

3. Schritt

Betriebsart: Umluftgrill

Temperatur: 200°C

Dauer: 4-8 Minuten

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

# Fleisch

---

## Ente

Programmdauer: 143 Minuten

### Zutaten für 2 Portionen

1 Ente ohne Innereien (ca. 2000 g)

Salz

Pfeffer

Küchengarn

1. Ente von überschüssigem Fett befreien, aussen und innen unter fließendem Wasser abspülen und trockentupfen.

2. Von innen und von aussen mit Salz – und je nach Geschmack mit Pfeffer – einreiben und die Schenkel mit dem Küchengarn zusammen binden.

3. Die Ente mit der Brustseite nach oben auf den Rost legen, so dass die Schenkel zur Tür zeigen, in das Gerät schieben und braten (Einstellungen siehe Step 3).

4. Als Beilage eignen sich Rosenkohl, Herzoginkartoffeln und eine Orangensauce.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Fleisch > Geflügel > Ente > ganz > ungefüllt > Braten

## Einstellungen Manuell

Step 3

1. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

Temperatur: 190°C

Feuchte: 40%

Dauer: 20 Minuten

2. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

Temperatur: 100°C

Feuchte: 80%

Dauer: 100 Minuten

3. Schritt

Betriebsart: Umluftgrill

Temperatur: 190°C

Feuchte: 0%

Dauer: 23 Minuten

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

## Tipp

Bei grösseren Enten verlängert sich die Garzeit pro 500 g mehr Gewicht im 2. Schritt um ca. 30 Minuten.



## Gans

Programmdauer: 323 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 Gans ohne Innereien (ca. 4500 g)  
Salz  
Pfeffer

Küchengarn

1. Gans von überschüssigem Fett befreien, aussen und innen unter fließendem Wasser abspülen und trockentupfen.

2. Innen und aussen mit Salz und nach Belieben mit Pfeffer einreiben und die Schenkel mit dem Küchengarn zusammen binden.

3. Die Gans mit der Brustseite nach oben auf den Rost legen, sodass die Schenkel zur Tür zeigen, in das Gerät schieben und braten (Einstellungen siehe Step 3).

4. Als Beilage können Kartoffeln oder Knödel und Rotkohl serviert werden.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Fleisch > Geflügel > Gans > ganz > Braten

### Einstellungen Manuell

Step 3

1. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus  
Temperatur: 190°C

Feuchte: 40%

Dauer: 30 Minuten

2. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus  
Temperatur: 100°C

Feuchte: 80%

Dauer: 270 Minuten

3. Schritt

Betriebsart: Umluftgrill  
Temperatur: 190°C

Dauer: 23 Minuten

Einschubebene:

Rost: 1. von unten

Universalblech: 1. von unten

### Tipp

Bei kleineren Gänsen verkürzt sich die Garzeit pro 500 g weniger Gewicht im 2. Schritt um ca. 30 Minuten. Bei größeren Gänsen verlängert sich die Garzeit pro 1 kg mehr Gewicht im 2. Schritt um ca. 30 Minuten.

# Fleisch

---

## Gefüllte Ente

Programmdauer: 183 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 Ente ohne Innereien (ca. 2000 g)

150 g Äpfel (küchenfertig)

70 g Zwiebeln (küchenfertig)

Rosmarin

Salz

Pfeffer

Rouladennadeln

Küchengarn

1. Ente von überschüssigem Fett befreien, aussen und innen unter fließendem Wasser abspülen und trockentupfen.

2. Soviel Äpfel schälen, entkernen und vierteln bis 150 g erreicht sind.

3. Soviel Zwiebeln schälen und vierteln bis 70 g erreicht sind.

4. Äpfel, Zwiebeln, Rosmarin, etwas Salz und Pfeffer vermischen.

5. Ente innen und aussen mit Salz und je nach Belieben mit Pfeffer und Rosmarin einreiben. Ente mit der Füllung stopfen, mit Rouladennadeln verschliessen und die Schenkel mit dem Küchengarn zusammen binden.

6. Die Ente mit der Brustseite nach oben auf den Rost legen, so dass die Schenkel zur Tür zeigen, in das Gerät schieben und braten (Einstellungen siehe Step 6).

7. Als Beilage eignet sich die Äpfel-Zwiebel-Füllung, dazu können Kartoffeln oder Knödel serviert werden.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 6

Automatikprogramme > Fleisch > Geflügel > Ente > ganz > gefüllt > Braten

## Einstellungen Manuell

Step 6

1. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

Temperatur: 190°C

Feuchte: 40%

Dauer: 20 Minuten

2. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

Temperatur: 100°C

Feuchte: 80%

Dauer: 140 Minuten

3. Schritt

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

Temperatur: 190°C

Feuchte: 0%

Dauer: 23 Minuten

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

## Tipp

Bei grösseren Enten verlängert sich die Garzeit pro 1 kg mehr Gewicht im 2. Schritt um ca. 30 Minuten. Je nach Grösse der Ente muss die Menge an Äpfeln und Zwiebeln für die Füllung angepasst werden.

## Straussenfleisch mit Süsskartoffelpfanne

**Programmdauer: 180-185 Minuten**

Zutaten für 4 Portionen

800 g Straussenfleisch vom Farnfilet  
Salz  
Pfeffer  
Öl  
1 kg Süsskartoffeln  
650 g Ananas  
2 rote Zwiebeln  
50 g getrocknete Aprikosen  
1 rote Chilischote  
3 EL Sonnenblumenöl  
1/2 TL gemahlener Koriander  
2-3 TL Limettensaft  
200 ml Geflügelfond

1. Straussenfleisch von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).

2. Süsskartoffeln schälen und grob würfeln. In kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren, abgiessen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

3. Inzwischen Ananas schälen, holzigen Strunk entfernen und Fruchtfleisch in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Aprikosen grob hacken. Chili putzen und in feine Ringe scheiden.

4. Zwiebelstreifen in 1 EL heissem Öl glasig dünsten und herausnehmen. Süsskartoffeln portionsweise in etwas heissem Öl rundherum 1-2 Minuten an-

braten und bei der letzten Portion Ananas und Aprikosen mitbraten. Mit Koriander, Salz, Chili und Limettensaft würzen. Zwiebelstreifen und übrige Kartoffelwürfel wieder zufügen. Geflügelfond angiesen und zugedeckt ca. 5 Minuten garen.

5. Gemüse abschmecken und mit dem Filet servieren.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Geflügel > Straussenfleisch > Gourmet-Braten

### Einstellungen Manuell

Step 1

Siehe Gebrauchs- und Montageanleitung Brattabelle > Sonstiges > Straussenfleisch.

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

# Fleisch

---

## Wildschweinschenkel mit italienischer Steinpilzsauce

Programmdauer: 165 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 kg Wildschweinschenkel ohne Knochen

(Fleischstück nicht höher als 6 cm)

Salz

Pfeffer

Öl

25 g getrocknete Steinpilze

500 ml Wasser

2 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

100 g Pancetta (italienischer Speck)

2 EL Olivenöl

1/2 Bund Basilikum

250 g Mascarpone

1. Wildschweinschenkel von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch ggf. binden, auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).

2. Steinpilze mit 500 ml kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten einweichen. In der Zwischenzeit Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Pancetta in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne knusprig braten.

3. Pilze durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb oder einen Kaffeefilter abgiessen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Pilze abspülen, abtropfen lassen und klein schneiden.

4. Zwiebeln und Knoblauch in heissem Öl glasig andünsten. Pilze zufügen und

1-2 Minuten anbraten. Mit 400 ml Pilz-Einweichwasser ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 5 Minuten garen.

5. Basilikumblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Mit Mascarpone und Pancetta zur Sauce geben, erhitzen und abschmecken. Die Sauce zu Wildschweinschenkel servieren. Als Beilagen eignen sich grüne Bohnen und cremige Polenta.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Wild > Wildschwein > Wildschweinschenkel > GourmetBraten

### Einstellungen Manuell

Step 1

Siehe Gebrauchs- und Montageanleitung Brattabelle > Wild > Wildschweinschenkel.

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

### Tipp

Es ist auch möglich zwei Schenkelbraten (je 500-800 g) zusammen im Gerät zuzubereiten.

## Rehrücken mit Pflaumen-Portwein-Sauce

**Programmdauer: 90-104 Minuten**

Zutaten für 4 Portionen

1,3 kg Rehrücken mit Knochen  
Salz  
Pfeffer  
Öl  
50 g Soft-Trockenpflaumen  
1 kleine Zwiebeln  
115 g Butter  
100 ml Portwein  
200 ml Wildfond (Glas)  
Muskat  
1 TL Pflaumenmus

1. Rehrücken von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).

2. Trockenpflaumen fein hacken. Zwiebel schälen und hacken. 100 g Butter würfeln und kalt stellen.

3. Zwiebel und Trockenpflaumen in der restlichen Butter 2 Minuten andünsten. Mit Portwein und Wildfond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Pflaumenmus zufügen und auf ein Drittel einköcheln lassen.

4. Kalt gewürfelte Butter nach und nach unter die heiße, nicht mehr kochende Sauce schlagen, bis sie bindet. mit Gewürzen abschmecken und zum Rehrücken servieren. Als Beilage eignen sich Kartoffelpuffer.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Wild > Reh > Rehrücken > GourmetBraten

## Einstellungen Manuell

Step 1

Siehe Gebrauchs- und Montageanleitung Brattabelle > Wild > Rehrücken.

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

## Tipp

Verwenden Sie frisches Wildfleisch (oder Tiefkühlware mit kurzer Lagerzeit). Bei tiefgekühltem Wildfleisch besteht die Gefahr, dass es durch das Lagern so stark gereift ist, dass es beim Braten eine pastöse Konsistenz annimmt.

# Fleisch

---

## Rehschenkel mit Balsamico-Schalotten und Kürbisspalten

Programmdauer: 150 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1,2 kg Rehschenkel ohne Knochen

Salz

Pfeffer

Öl

750 g Schalotten

6 EL Olivenöl

4 EL Ahornsirup

5 EL Balsamicoessig

150 ml trockener Rotwein

400 ml Gemüsebouillon

6 Stiele Thymian

1 Hokkaidokürbis (ca. 1 kg)

evtl. dunkler Saucenbinder

1. Rehschenkel von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch ggf. binden, auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).

2. Schalotten mit kochendem Wasser überbrühen, 1 Minute ziehen lassen, dann abgiessen. Schalotten schälen und je nach Grösse evtl. halbieren. In 3 EL heissem Öl 4 Minuten glasig dünsten. Mit Ahornsirup beträufeln und leicht karamellisieren. Mit 4 EL Balsamicoessig, Rotwein und 150 ml Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer und abgezapften Thymianblättchen würzen. Etwa 8 Minuten zugedeckt weich garen.

3. In der Zwischenzeit Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Im übrigen

heissen Olivenöl portionsweise 1-2 Minuten von jeder Seite anbraten. Übrige Bouillon angliessen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 5 Minuten weich dünsten.

4. Schalotten mit Salz und Balsamicoessig abschmecken und evtl. mit Saucenbinder leicht andicken. Mit den Kürbisspalten zur Rehschenkel servieren.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Reh > Rehschenkel > GourmetBraten

### Einstellungen Manuell

Step 1

Siehe Gebrauchs- und Montageanleitung Brattabelle > Wild > Rehschenkel.

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

### Tipp

Sie können auch andere Kürbissorten verwenden, diese sollten jedoch vor der Zubereitung geschält werden.

## Hirschrücken mit Randen und Feldsalat

Programmdauer: 87-150 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

800 g Hirschrücken ohne Knochen  
Salz  
Pfeffer  
Öl  
800 g Randen  
2 Zwiebeln  
2 El Rapsöl  
1 TL Wacholderbeeren  
75 g getrocknete Cranberries  
100 ml trockener Rotwein  
250 ml Wildfond (Glas)  
200 g Feldsalat  
1 gehäufte TL körniger Senf  
3 TL Honig  
2 EL Balsamicoessig  
4-5 EL Olivenöl

1. Hirschrücken von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 1).

2. Randen putzen und waschen, dabei die Schale nicht verletzen. Knollen in kochendem Salzwasser je nach Grösse 25-30 Minuten knapp bissfest vorgaren. Anschliessend abgiessen, kalt abschrecken, schälen und in dicke Spalten schneiden.

3. Zwiebeln schälen, in feine Spalten schneiden und in heissem Rapsöl glasig dünsten. Randen, Wacholderbeeren und Cranberries zufügen, mit Rotwein und Wildfond ablöschen und mit Salz

und Pfeffer würzen. Aufkochen lassen und 10-15 Minuten garen.

4. In der Zwischenzeit Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Senf, 2 TL Honig, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl kräftig darunter schlagen. Vor dem Servieren mit dem Feldsalat mischen. Gemüse mit übrigem Honig und Salz abschmecken und beides zum Hirschrücken servieren.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Wild > Hirsch > Hirschrücken > Gourmet-Braten

### Einstellungen Manuell

Step 1

Siehe Gebrauchs- und Montageanweisung Brattabelle > Wild > Hirschrücken.

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

### Tipp

Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen möchten, verwenden Sie möglichst Stücke mit ähnlichem Gewicht (je mind. 500 g) und ähnlichen Massen.

# Fleisch

---

## Hirschschenkel mit Birnen-Linsen-Gemüse in Rotweinsauce

Programmdauer: 180 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

800 g Oberschale aus dem Hirschschenkel  
Salz  
Pfeffer  
Öl  
2 Zwiebeln  
200 g schwarze Linsen  
2 EL Sonnenblumenöl  
400 ml Gemüsefond (Glas)  
2 Lorbeerblätter  
ca. 100 g Butter  
40 g Walnusskerne  
1 Bund Suppengrün  
200 g feste reife Birnen (z. B. Williams)  
10 g Weizenmehl Type 405  
100 ml trockener Rotwein  
4-5 EL Balsamicoessig  
200 ml Wildfond (Glas)  
1 Prise Zimt  
2 TL Waldhonig

1. Hirschschenkel von Fett und Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Das Fleisch ggf. binden, auf den Rost legen und braten. (Einstellungen siehe unten)

2. Zwiebeln schälen und hacken. Linsen waschen und gut abtropfen lassen. Mit zwei Dritteln der Zwiebeln im heißen Öl unter Wenden glasig andünsten. Gemüsefond angiessen, Lorbeerblätter zufügen und zugedeckt 30 Minuten weich garen.

3. 75 g Butter würfeln und kalt stellen. Walnüsse grob hacken. Suppengrün putzen und je nach Sorte schälen. Gemüse sehr fein würfeln. Birnen schälen und ebenfalls fein würfeln.

4. Die übrigen Zwiebeln in 1 EL Butter glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und 1 Minute unter Rühren anbraten. Mit Wein, 2 EL Balsamicoessig und Fond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten auf die Hälfte einköcheln lassen.

5. Inzwischen Suppengrün in der übrigen heißen Butter 2 Minuten anbraten. Birnen zufügen, 1-2 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zimt, restlichem Balsamicoessig und Honig würzen. Lorbeerblätter aus den Linsen entfernen. Linsen und Walnüsse zum Gemüse geben, durchschwenken und abschmecken. Anschliessend warmhalten.



6. Kalte Butterwürfel nach und nach unter die Rotweinsauce rühren, bis sie bindet. Nicht mehr kochen lassen. Abschmecken und mit dem Birnen-Linsen-Gemüse zur Hirschschenkel servieren. Als Beilage eignet sich Kartoffelpüree.

## **Einstellungen Automatikprogramme**

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Wild > Hirsch > Hirschschenkel > Gourmet-Braten

## **Einstellungen Manuell**

Step 1

Siehe Gebrauchs- und Montageanweisung Brattabelle > Wild > Hirschschenkel.

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

## **Tipp**

Statt der Oberschale können Sie auch die Unterschale oder die Hüfte verwenden.

# Fleisch

---

## Lammkrone

Programmdauer: 88-140 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 Lammkrone (1,5 kg)

1-2 EL Öl

Salz

Pfeffer

Küchengarn

1. Das Fleisch am Knochen einschneiden, so dass die Knochen frei in die Luft ragen. Mit Küchengarn zu einem Ring (Krone) zusammenbinden, so dass das Fleisch innen liegt. Ihr Metzger wird Ihnen sicherlich das Fleisch gerne vorbereiten.

2. Salz und Pfeffer mit Öl verrühren und das Fleisch damit einpinseln.

3. Fleisch mit den Knochen nach oben auf den Rost legen und braten (Einstellungen siehe Step 3).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Fleisch >

Lamm > Lammkrone > Braten

## Einstellungen Manuell

Step 3

Siehe Gebrauchs- und Montageanweisung Brattabelle > Lamm > Rücken/Krone.

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

## Tipp

Mit den gleichen Einstellungen können Sie auch Lammrücken mit Knochen zubereiten.

## Lammschenkel "Provence"

Programmdauer: 215 Minuten

### Zutaten für 4-6 Portionen

1,2 kg Lammkeule ohne Knochen (beim Metzger auslösen lassen)

100 g Roquefort

100 g Walnüsse

100 g entsteinte Trockenpflaumen

Salz

Kräuter der Provence

Pfeffer

Öl

1 Bund Suppengrün

1 Knoblauchzehe

$\frac{1}{4}$  l Rotwein

$\frac{1}{4}$  l Bouillon

1 EL Maizena

Zahnstocher

Küchengarn

1. Lammschenkel von Fett und Sehnen befreien. Roquefort, Walnüsse und Trockenpflaumen zerkleinern, mit Salz und Kräutern der Provence würzen und in die Schenkel füllen. Mit Zahnstochern oder Küchengarn verschliessen. Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln.

2. Suppengrün putzen und zerkleinern. Universalblech mit dem Suppengrün, der geschälten Knoblauchzehe und der Flüssigkeit darunter einschieben. Anschliessend die Lammschenkel braten (Einstellungen siehe Step 2).

3. Den entstandenen Fond durch ein Sieb in einen Topf streichen, mit Maizena andicken und abschmecken.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme > Fleisch > Lamm > Lammschenkel > GourmetBraten

## Einstellungen Manuell

Step 2

Siehe Gebrauchs- und Montageanleitung Brattabelle > Lamm > Schenkel.

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

## Tipp

Sie können mit den gleichen Einstellungen auch einen Lammschenkel ohne Füllung zubereiten. Hierfür Salz, Pfeffer und Öl miteinander verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Anschliessend braten.

# Fisch

---

## Forelle mit Ingwer-Limetten-Butter und Röstkartoffeln

Programmdauer: 25 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

20 g frische Ingwerwurzel  
2 Limetten  
1 TL rosa Pfeffer  
200 g weiche Butter  
Salz  
1 Prise brauner Zucker  
4 Forellen (je 250 g, küchenfertig)  
1 kg sehr kleine Kartoffeln (Drillinge)  
1-2 EL Sonnenblumenöl

Backpapier

1. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Limetten heiss abwaschen, Schale fein reiben und  $\frac{1}{2}$  Frucht auspressen. Rosa Pfeffer im Mörser zerstoßen.

2. Weiche Butter mit Ingwer und Limettenschale verrühren und 2-3 TL Limettensaft unterrühren. Mit Salz, zerstoßenem Pfeffer und wenig Zucker abschmecken. Butter zu einer dünnen Rolle formen und in Folie gewickelt kühl stellen.

3. Backpapier in Form der Forellen zuschneiden, Forellen innen salzen, mit dem Backpapier auf den Rost legen und grillen (Einstellungen siehe Step 3).

4. In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten knapp weich garen. Abgiessen, kalt abschrecken, pellen, grössere Kartoffeln halbieren.

5. Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne im heissen Öl bei mittlere Hitze goldbraun braten. Zum Schluss 50 g Ingwer-Limetten-Butter zufügen, schmelzen und Kartoffeln darin schwenken. Mit Salz abschmecken und mit übriger Ingwer-Limetten-Butter zu gegrillter Forelle servieren.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Fisch > Forelle > Grillen

### Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Grill gross

Stufe: 3

Dauer: 25 Minuten

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

## Makrele mit Kartoffel-Gurken-Pfanne

Programmdauer: 25 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

2 EL Senfkörner  
4 Makrelen (je 250 g, küchenfertig)  
Salz  
800 g Kartoffeln  
4 Schalotten  
2 EL Bratbutter  
ca. 500 ml Gemüsebouillon  
100 g Rahm  
2 TL mittelscharfer Senf  
Pfeffer  
1 Salatgurke (ca. 500 g)  
1 Bund Dill

Backpapier

1. Senfkörner in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, herausnehmen und beiseite stellen.
2. Backpapier in Form der Makrelen zuschneiden. Makrelen von innen salzen, mit Backpapier auf den Rost legen und grillen (Einstellungen siehe Step 2).
3. In der Zwischenzeit Kartoffeln und Schalotten schälen, Kartoffeln in 2 cm grosse Würfel schneiden, Schalotten hacken. Beides im heissen Bratbutter unter Wenden anbraten. Mit Bouillon und Rahm ablöschen, mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 15-20 Minuten garen.
4. Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Fruchtfleisch grob würfeln und die letzten 5-7 Minuten mit den Kartoffeln garen.

5. Dillspitzen abzupfen und fein hacken. Gemüse abschmecken und mit Dill und Senfkörner bestreut zur Makrele servieren.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme > Fisch > Makrele > Grillen

### Einstellungen Manuell

Step 2

Betriebsart: Grill gross

Stufe 3

Dauer: 25 Minuten

Einschubebene:

Rost: 2. von unten

Universalblech: 1. von unten

### Tipp

Makrelenfische sind Hochwasserfische, die in grossen Schwärmen weite Wanderungen unternehmen. Aufgrund ihres hohen Fettgehalts sind sie auch hervorragend zum Räuchern geeignet.

# Fisch

---

## Lachs mit Fenchel-Apfel-Gemüse

Programmdauer: 35 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

800 g Lachsfilet am Stück  
1 Zwiebel  
600 g Fenchelknollen  
1-2 EL Butter  
2 säuerliche Äpfel (je 150 g)  
50 ml trockener Weisswein  
150 ml Fischfond  
2 TL Meerrettich (Glas)  
Salz  
Pfeffer  
100 g Rahm  
Zucker

Backpapier

1. Backpapier in Form des Lachsfilets zuschneiden, mit dem Backpapier auf den Rost legen und grillen (Einstellungen siehe Step 1).
2. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Fenchel putzen, dabei das Grün beiseite legen. Fenchelstrunk entfernen und Knollen in feine Scheiben schneiden oder hobeln und mit Zwiebelstreifen in heisser Butter 3-4 Minuten glasig dünsten.
3. Währenddessen Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.
4. Gemüse mit Wein ablöschen, Fischfond angiessen und mit 1 TL Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen. Äpfel zufügen und zugedeckt 2-3 Minuten garen. Mit Rahm verfeinern und mit Salz, Zucker und übrigem Meerrettich ab-

schmecken. Fenchelgrün hacken, darüber streuen und zum Lachs servieren.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fisch > Lachs  
> Stück > Grillen

### Einstellungen Manuell

Step 1

Betriebsart: Umluftgrill  
Temperatur: 180°C  
Dauer: 35 Minuten  
Einschubebene:  
Rost: 2. von unten  
Universalblech: 1. von unten

## Lachstorte

Programmdauer: 55 Minuten

### Zutaten für 1 Springform (6 Portionen)

#### Teig

2 Eier, Grösse M  
200g Weizenvollkornmehl  
100 g weiche Butter  
1 Prise Zucker  
1 TL Salz  
2-3 EL kaltes Wasser  
Butter zum Einfetten

#### Füllung

250 g Tiefkühl-Blattspinat  
400 g Lachs  
150 g Räucherlachs  
1 EL gehackter Dill  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
1 EL Zitronensaft  
200 g geriebener Gouda

#### Zum Garnieren

1 Bund Dill  
150 g Rahmquark  
Salz  
Pfeffer  
100 g Räucherlachs

1. Spinat auftauen.

2. Eier trennen, Eigelb mit Mehl, Butter, Zucker, Salz und 2-3 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Eine gefettete Springform damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Mehrmals einstechen und 30 Minuten kühl stellen.

3. Eiweiss steif schlagen und kühl stellen. Spinat gut ausdrücken und klein hacken. Lachs säubern und würfeln. Räucherlachs fein hacken und mit Lachswürfeln, Spinat und Dill mischen. Mit wenig Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Eischnee unterheben.

4. Masse auf den Teig in der Form geben, Käse darüber streuen und Torte backen (Einstellungen siehe Step 4).

5. Vor dem Servieren Dillspitzen abzupfen, fein hacken und mit Quark, Salz und Pfeffer verrühren. Räucherlachs in 6 Stücke schneiden, jeweils etwas Dillquark darauf geben, zu Röschen drehen und vor dem Servieren auf die Torte setzen.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme > Pizza, Quiche & Co. > Lachstorte > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 4

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

Temperatur: 180-225°C

Feuchte: 50%

Dauer: 55 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

### Tipp

Die Lachstorte schmeckt sowohl heiss als auch kalt, z. B. bei einem Picknick.

# Sterilisieren und mehr

---

## \*Apfeltorte fein

Programmdauer: 45 Minuten

### Zutaten für 5 Gläser à ¼ Liter

#### Teig

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- ½ Päckchen abgeriebene Zitronenschale
- 3 Eier, Grösse M
- 150 g Weizenmehl Type 405
- ½ TL Backpulver

Butter zum Einfetten

Paniermehl zum Ausstreuen

#### Belag

500 g Äpfel

1. Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zitronenschale verrühren, nach und nach Eier hinzufügen und schaumig rühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
3. Gläser mit Butter einfetten, dabei 1 cm vom oberen Rand fettfrei halten und mit Paniermehl ausstreuen. Die Gläser zur Hälfte mit Teig füllen.
4. Äpfel schälen, Kerngehäuse heraus-schneiden, Äpfel vierteln und in Scheiben schneiden. Apfelscheiben leicht in den Teig drücken, die Gläser auf den Rost stellen und backen (Einstellungen siehe Step 4).
5. Nach dem Backen sofort mit Einkochring, Glasdeckel und Federklammer verschliessen.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Apfeltorte fein > Sterilisieren

## Einstellungen Manuell

Step 4

Betriebsart: Ober-Unterhitze

Temperatur: 160°C

Dauer: 45 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

## Tipp

Eingekochter Kuchen mit Obst ist nicht lagerfähig. Er muss innerhalb von zwei Tage verzehrt werden.



## \*Marmorkuchen

Programmdauer: 35 Minuten

### Zutaten für 8 Gläser à ¼ Liter

250 g Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
4 Eier, Grösse M  
375 g Weizenmehl Type 405  
125 g Maizena  
1 Päckchen Backpulver  
125 ml Milch  
30 g Kakao  
2–3 EL Milch  
50 g Zucker  
1 EL Rum

Butter zum Einfetten

1. Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben und alles schaumig rühren.

2. Mehl, Maizena und Backpulver vermischen und mit der Milch unterrühren. Dabei nur soviel Milch verwenden, dass der Teig schwer reissend vom Löffel fällt.

3. Gläser mit Butter einfetten, dabei 1 cm vom oberen Rand fettfrei halten. Die Gläser jeweils bis zur Hälfte füllen.

4. Zwei Drittel der Teigmasse auf die Gläser verteilen, restlichen Teig mit Kakao, Milch, Zucker und Rum verrühren.

5. Den dunklen Teig auf den hellen Teig verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durch die helle und dunkle Teigschicht ziehen. Die Gläser auf den Rost stellen und backen (Einstellungen siehe Step 5).

6. Nach dem Backen sofort mit Einkochring, Glasdeckel und Federklammer verschliessen.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 5

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Marmorkuchen > Sterilisieren

### Einstellungen Manuell

Step 5

Betriebsart: Ober-Unterhitze

Temperatur: 160°C

Dauer: 35 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

# Sterilisieren und mehr

---

## \*Cakes

Programmdauer: 45 Minuten

### Zutaten für 5 Gläser à ¼ Liter

200 g Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier, Grösse M  
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone  
200 g Maizena  
50 g Weizenmehl Type 405  
1 TL Backpulver

Butter zum Einfetten

Paniermehl zum Ausstreuen

1. Butter, Zucker, Salz und Eier schaumig rühren. Zitronensaft und Schale zufügen.
2. Maizena, Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren.
3. Gläser mit Butter einfetten, dabei 1 cm vom oberen Rand fettfrei halten und mit Paniermehl ausstreuen.
4. Die Gläser zur Hälfte mit Teig füllen, auf den Rost stellen und backen (Einstellungen siehe Step 4).
5. Nach dem Backen sofort mit Einkochring, Glasdeckel und Federklammer verschliessen.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Cakes > Sterilisieren

## Einstellungen Manuell

Step 4

Betriebsart: Ober-Unterhitze

Temperatur: 160°C

Dauer: 45 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

## Tipp

Cakes kann man ruhig schon ein paar Tage vorher machen - er bleibt länger frisch. Er schmeckt sowohl pur als auch mit frischem Kompott zum Frühstück.

## \*Zitronenkuchen

Programmdauer: 45 Minuten

### Zutaten für 5 Gläser à ¼ Liter

#### Teig

200 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale und Saft von 1 un-  
behandelten Zitrone  
4 Eier, Grösse M  
100 g Maizena  
150 g Weizenmehl Type 405  
1 TL Backpulver

Puderzucker

Butter zum Einfetten

Paniermehl zum Austreuen

#### Zum Bestreichen

150 g Puderzucker  
Zitronensaft

1. Butter, Zucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Die Eier nach und nach dazu geben und gut unterrühren.

2. Maizena, Mehl und Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren.

3. Den Teig in gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Gläser zu zwei Drittel füllen und backen (Einstellungen siehe Step 3).

4. Nach dem Backen sofort mit Einkochring, Glasdeckel und Federklammer verschliessen.

5. Vor dem Servieren Puderzucker sieben und mit ca. 4 EL Zitronensaft zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Kuchen aus der Form stürzen und mehrmals mit dem Guss bepinseln.

### **Einstellungen Automatikprogramme**

Step 3

Automatikprogramme > Kuchen/Kleingebäck > Zitronenkuchen > Sterilisieren

### **Einstellungen Manuell**

Step 3

Betriebsart: Kuchen spezial

Temperatur: 160°C

Dauer: 45 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

# Beilagen

---

## Sesam-Kartoffelecken

Programmdauer: 45 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg fest kochende Kartoffeln
- 1 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 TL Zucker
- 8 EL Olivenöl
- 6 EL Sesam

1. Kartoffeln waschen, dabei gründlich abbürsten. Längs in schmale Spalten schneiden.

2. Gewürze und Zucker mit Öl und Sesam verrühren, Kartoffelecken darin wälzen, auf das Universalblech legen und goldgelb backen (Einstellungen siehe Step 2).

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme > Pizza, Quiche & Co. > Sesam-Kartoffelecken > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 2

Betriebsart: Combigaren Heissluft plus

Temperatur: 200-220°C

Feuchte: 0%

Dauer: 45 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

## Rezepte aus anderen Ländern

---

Abhängig von der landesspezifischen Ausführung sind für die folgenden Rezepte Automatikprogramme zum Garen hinterlegt.

Wenn in Ihrem Gerät das entsprechende Automatikprogramm nicht vorhanden ist, garen Sie mit der manuellen Einstellung.

# Australien

---

## Entenbrust Shanghai Art

Programmdauer: ca. 22 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

4 Entenbrüste mit Haut  
1 TL Salz

#### Marinade

4 EL süsse Sojasauce (Kepan Manis)  
1 1/2 EL japanischer Reiswein (Mirin)  
1 Knoblauchzehe  
1 Sternanis, zerstoßen  
1 TL Sesamöl

1. Die Entenbrüste waschen und trockentupfen. Die Haut mehrmals schräg einschneiden und mit Salz einreiben.
2. Alle Zutaten für die Marinade miteinander verrühren, die Entenbrüste hineingeben, Marinade einmassieren und für eine Stunde beiseite stellen.
3. Die Entenbrüste auf ein Rost geben und garen.
4. Marinade sieben, in einen Topf geben und zu einer Sauce einkochen. Mit der gegrillten Entenbrust servieren

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Geflügel > Ente  
> Entenbrust Shanghai > Grillen

## Einstellungen Manuell

Step 3

1. Schritt: Vorheizen  
Betriebsart: Grill gross  
Temperatur: Stufe 3  
2. Schritt: Braten  
Betriebsart: Combigaren Grill  
Temperatur: Stufe 3  
Feuchte: 85%  
Dauer: 9-15 Minuten  
Einschubebene  
Rost 2. von unten  
Universalblech 1. von unten

## Tipp

Mit gedämpften Pok Choi (Dampfgaren 100°C, 2 Minuten) und Kokosreis (1 Tasse Reis, 1/2 Tasse Kokosnussmilch, 1/2 Tasse Wasser / Dampfgaren 100°C, 13 Minuten) servieren.

## Pouletbrust in Gewürzkruste

Programmdauer: 25 Minuten

### Zutaten für 6-8 Portionen

#### Marinade

- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
  - 4 1/2 EL Zitronensaft
  - 5 1/2 EL Öl
  - 2 Knoblauchzehen
  - 1 EL frisch geraspelter Ingwer
  - 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
  - 1 EL gemahlener Koriander
  - 1/2 TL gemahlener Cayennepfeffer
  - 1 1/4 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 4 Pouletbrüste mit Haut

Salz  
Pfeffer

#### Minze-Joghurtsauce

- 200 g Naturjoghurt
- 1 1/2 EL gehackte Minze (frisch)
- 3/4 EL gehackter Schnittlauch (frisch)
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Zitronensaft
- 1/3 TL grobes Meersalz

1. Knoblauch schälen, fein hacken, mit den restlichen Zutaten vermischen und die Pouletbrustfilets mindestens 2 Stunden darin marinieren.

2. Die Pouletbrustfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Haut nach oben auf den Rost legen und garen.

3. Nach dem Garen das Fleisch mit Alufolie abdecken und 5 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden und mit Minze-Joghurtsauce und Fladenbrot servieren.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme > Geflügel > Poulet > Brust > Grillen

## Einstellungen Manuell

Step 2

1. Schritt: Vorheizen

Betriebsart: Grill gross

Temperatur: Stufe 3

2. Schritt: Backen

Betriebsart: Combigaren Grill Stufe 3

Feuchte: 70%

Dauer: 12–18 Minuten

Einschubebene

Rost 2. von unten

Universalblech 1. von unten

# Australien

---

## Gourmet Lachsfilet

Programmdauer: 17-23 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 (atlantische) Lachsfilets ohne Haut (à 180 g)

4 Estragonzweige

4 Spargelspitzen

2 weisse Chicorée

2 rote Chicorée

60 g Butter

Saft und abgeriebene Schale einer

Orange

Olivenöl

Salz

Pfeffer

### Sauce Hollandaise

220 g Butter

3 Eigelb

60 ml Weissweinessig

1 TL Zucker

1. Für die Sauce Hollandaise die Butter würfeln und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Eigelb mit dem Weissweinessig und dem Zucker in eine zweite hitzebeständige Schüssel geben und schaumig schlagen. Beide Schüsseln mit Alufolie oder Frischhaltefolie abdecken und auf einem Rost in das Gerät geben und garen.

2. Die Schüsseln entnehmen und das Eigemisch nochmals gut umrühren. Butter unter ständigem Rühren in das Eigemisch geben. Sauce Hollandaise abdecken und an einen warmen Ort stellen.

3. Mit einem Sparschäler den Spargel der Länge nach in feine Schleifen schneiden. In eine Schüssel mit Eiswasser geben und beiseite stellen bis der Lachs fertig gegart ist.

4. Die Estragonblätter fein hacken und beide Lachsseiten damit bestreuen. . Auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech geben garen.

5. Zwischenzeitlich den Chicorée der Länge nach halbieren und in etwas Öl in einer Pfanne auf der Schnittfläche 2-3 Minuten anbraten. Den Chicorée umdrehen, Butter, Orangensaft und die abgeriebene Schale hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

6. Den Lachs und Chicorée warm mit Sauce Hollandaise und Spargelschleifen servieren.



## **Einstellungen Manuell**

Sauce Hollandaise

Step 1

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 75°C

Dauer: 8 Minuten

## **Einstellungen Automatikprogramme**

Lachsfilets

Step 4

Automatikprogramme > Fisch > Lachs

> Gourmet Lachsfilets > Backen

## **Einstellungen Manuell**

Lachsfilets

Step 4

Betriebsart: Combigaren Heissluft Plus

Temperatur: 60°C

Feuchte: 70 %

Dauer: 17-23 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

# Australien

---

## Lammhaxen in Orangensauce

Programmdauer: 129-171 Minuten

### Zutaten für 6 Portionen

6 Lammhaxen (à 250-300g)  
Salz  
Pfeffer  
2 Scheiben Bacon  
1 Zwiebel  
3 EL Tomatenmark  
1 TL Zimt  
2 TL gemahlener Kreuzkümmel  
6 ganze Gewürznelken  
4 grosse Knoblauchzehen  
250 ml Rotwein  
100 ml Rindsrjus  
600 ml Hühnerbouillon  
Abgeriebene Schale von 2 Orangen  
1 Rosmarinzweig

1. Lammhaxen in den Bräter geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bacon in Würfel schneiden, die Knoblauchzehen schälen, zusammen mit den restlichen Zutaten in den Bräter geben und garen. Das Gargut nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.

2. Den Bräter entnehmen, die Lammhaxen entnehmen auf einen Servierteller geben und warm halten. Die Flüssigkeit auf dem Kochfeld zum Köcheln bringen, Fett und feste Bestandteile abschöpfen. Den Knoblauch pressen und der Sauce begeben. Solange einkochen, bis die Sauce eindickt. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Lammhaxen hinzufügen, mit Sauce bedecken und servieren.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 1

Automatikprogramme > Fleisch > Lamm  
> Lammhaxe > Braten

## Einstellungen Manuell

Step 1

Betriebsart: Combigaren Heissluft Plus

Temperatur: 130°C

Feuchte: 90%

Dauer: 75 Minuten

Step 2

Betriebsart: Combigaren Heissluft Plus

Temperatur: 130°C

Feuchte: 90%

Dauer: 54-96 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

## Caramel-Datteldessert

Programmdauer:

33 Minuten (ein Grosser)

20 Minuten (mehrere Kleine)

### Zutaten für 10-12 Portionen

225 g getrocknete, entsteinte Datteln

1 TL Natron

250 ml kochendes Wasser

60 g Butter

135 g brauner Zucker

2 Eier

$\frac{1}{3}$  TL Vanilleessenz

3 g Backpulver

185 g Mehl

### Caramelsauce

180 g brauner Zucker

250 ml Rahm

40 g Butter

1. Datteln fein hacken, mit Natron in eine Schüssel geben und kochendes Wasser darüber giessen. Zum Abkühlen zur Seite stellen.
2. Butter und Zucker in einer grossen Schüssel schaumig schlagen, nach und nach Eier und Vanilleessenz unterrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl, Datteln und Flüssigkeit zufügen.
3. Die Teigmasse in einen grossen, ungelochten und mit Backpapier ausgelegten Garbehälter oder 12 Muffinformen geben. Mit Alufolie abdecken und garen.
4. Für die Sauce alle Zutaten in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen. Für 3 Minuten köcheln bis sich eine zähflüssige Masse bildet.
5. Das noch warme Caramel-Datteldessert mit Caramelsauce servieren.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Dessert > Caramel-Datteldessert > ein Grosser / mehrere Kleine > Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Combigaren Heissluft Plus  
Temperatur: 160°C

Dauer: 33 Minuten (ein Grosser); 20 Minuten (mehrere Kleine)

Einschubebene: 2. von unten

## Gemüse- oder Käsewähe mit Blätterteig

Programmdauer: 45 Minuten

### Zutaten für 8-10 Stück

230 g Blätterteig

#### Gemüsefüllung

500-600 g Gemüse (z.B. Lauch, Karotten, Broccoli, Spinat)

etwas Butter

50 g würziger Käse, gerieben

#### Käsefüllung

70 g Speckwürfel

280 - 300 g würziger Käse, gerieben

#### Guss

2 Eier, Grösse M

200 ml Rahm

Salz

Pfeffer

geriebene Muskatnuss

1. Runde Backform (Durchmesser 27 cm) mit dem Blätterteig auslegen.
2. Zubereitung Gemüsewähe  
Das Gemüse waschen, klein schneiden, in Butter andünsten und auskühlen lassen. Auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen.
2. Zubereitung Käsewähe  
Die Speckwürfel anbraten und auskühlen lassen. Auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen.
3. Das Gerät bzw. das Automatikprogramm zum Vorheizen starten.
4. Eier und Rahm verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Guss über die Wähe geben und

auf einem Rost in der ersten Ebene von unten goldbraun backen.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Pizza, Quiche & Co. > Pikante Wähe > Blätterteig > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 3 Vorheizen:

Betriebsart: Ober- und Unterhitze

Temperatur: 220°C

Step 4 Backen:

1. Schritt:

Betriebsart: Ober-und Unterhitze

Temperatur: 196°C

Dauer: 10 Minuten

2. Schritt:

Betriebsart: Unterhitze

Temperatur: 196°C

Dauer: 26 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

Tipp: Würzige Käsesorten sind z.B. Greyerzer, Sbrinz und Emmentaler

## Gemüse- oder Käsewähe mit Kuchenteig

Programmdauer: ca. 45 Minuten

### Zutaten für 8-10 Stück

#### Kuchenteig

200 g Mehl  
ca. 65 ml Wasser  
80 g Butter  
1/4 TL Salz

alternativ kann Fertigmuchenteig (230 g) verwendet werden

#### Gemüsefüllung

500-600 g Gemüse (z.B. Lauch, Karotten, Broccoli, Spinat)  
etwas Butter  
50 g würziger Käse, gerieben

#### Käsefüllung

70 g Speckwürfel  
280 - 300 g würziger Käse, gerieben

#### Guss

2 Eier, Grösse M  
200 ml Rahm  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

1. Butter würfeln und mit Mehl, Salz und Wasser rasch zu einem Mürbeteig verkneten und 1/2 kühl stellen.

2. Runde Backform (Durchmesser 27 cm) mit dem Kuchenteigteig auslegen.

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

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

4. Das Gerät bzw. das Automatikprogramm zum Vorheizen starten.

5. Eier und Rahm verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Guss über die Wähe geben und auf einem Rost in der ersten Ebene von unten goldbraun backen.

### Einstellungen Automatikprogramme

#### Step 4

Automatikprogramme > Pizza, Quiche & Co. > Pikante Wähe > Kuchenteig > Backen

### Einstellungen Manuell

#### Step 4

1. Schritt: Vorheizen

Betriebsart: Ober- und Unterhitze  
Temperatur: 220°C

2. Schritt: Backen

Betriebsart: Ober- und Unterhitze  
Temperatur: 210°C

Dauer: 10 Minuten

3. Schritt:

Betriebsart: Unterhitze

Temperatur: 210°C

Dauer: 26 Minuten

Einschubebene: 2. von unten

Tipp: Würzige Käsesorten sind z.B. Greyerzer, Sbrinz und Emmentaler

# Schweiz

---

## Schweizer Caramelköpfli

Programmdauer:

ca. 17 Minuten (100 ml)

20 Minuten (150 ml)

### Zutaten für 8 Porzellanförmchen à 100 ml oder 6 Porzellanförmchen à 150 ml Inhalt

#### Caramel

100 g Zucker

50 ml Wasser

#### Creme

500 ml Vollmilch

1 Vanilleschote

4 Eier

100 g Zucker

Rahm zum Garnieren

1. Zucker und das Wasser in einer Pfanne bei mittlerer Hitze caramelisieren und gleichmässig auf die Förmchen verteilen.

2. Milch und längs aufgeschnittene Vanilleschote in einen ungelochten Garbehälter geben und erwärmen. Anschließend die Vanilleschote entfernen (Step 2).

3. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, nach und nach die heisse Vanillemilch unterrühren. Auf die Förmchen verteilen, auf den Rost stellen und garen (Step 3).

4. Wird die Caramelköpfli nicht im Automatikprogramm zubereitet, die Förmchen weitere 5 Minuten im ausgeschalteten Gerät stehen lassen.

5. Caramelköpfli zwei bis drei Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren auf einen Teller stürzen und

nach Belieben mit Schlagrahm garnieren.

## Einstellungen Autoamtikprogramme

### Step 2

Automatikprogramme > Dessert > Caramelköpfli > 100 ml / 150 ml Dampf-garen

## Alternative Einstellungen:

### Step 2 Vanillemilch

Betriebsart: Dampf-garen

Temperatur: 90 °C

Dauer: 3 Minuten (100 ml) / 3 Minuten (150 ml)

### Step 3 Caramelköpfli

Schritt 1.

Betriebsart: Dampf-garen

Temperatur: 85 °C

Dauer: 9 Minuten (100 ml) / 12 Minuten (150 ml)

Schritt 2:

Betriebsart: Dampf-garen

Temperatur: 40 °C

Dauer: 5 Minuten (100 ml) / 5 Minuten (150 ml)

Einschubebene: 1. von unten

## Schweizer Bauernbrot

Programmdauer: 40 Minuten

### Zutaten für 1 Brot, ca. 750 g

350 g Weizenmehl (Typ 550)  
150 g Roggenmehl (Typ 1150)  
1 - 1 1/2 TL Salz  
25 g frische Hefe  
300 ml Milch  
etwas Mehl zum Bestäuben

1. Mehl unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Weizenmehl, Roggenmehl, und Salz zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

2. Teig leicht durchkneten und zu einem runden Brot formen, auf ein Backblech / gelochtes Gourmetbackblech legen und mit Mehl bestäuben. Das Brot oben längs und quer ca. 1 cm tief einschneiden und nochmals 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. 10 Minuten vor Ende der Gehzeit das Automatikprogramm starten bzw. das Gerät vorheizen.

3. Das Brot in das vorgeheizte Gerät einschieben und goldbraun backen.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automaticprogramme Brot Schweizer Bauernbrot Backen

## Einstellungen Manuell

Step 2

1. Schritt: Vorheizen  
Betriebsart: Heissluft Plus  
Temperatur: 180-210°C

2. Schritt: Backen

Temperatur: 180-210°C

Dauer: 40 Minuten

Dampfstoss: 3 Minuten nach Einschieben des Garguts, nach weiteren 3 Minuten und weiteren 3 Minuten

Einschubebene: 1. Ebene von unten

# Schweiz

---

## Zopf

Programmdauer: 55 Minuten

### Zutaten für 1 Zopf

1000 g Zopfmehl  
1 Würfel Hefe  
600 ml Milch  
3 TL Salz  
180 g Butter  
1 Eigelb  
1 EL Kaffeerahm

1. Mehl unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 60 Minuten gehen lassen.

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

3. Den Zopf auf ein Backblech / gelochtes Backblech legen und bei Raumtemperatur zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit das Automatikprogramm starten bzw. das Gerät vorheizen.

4. Eigelb und Kaffeerahm verrühren und den Zopf damit bestreichen. Im vorgeheizten Gerät goldbraun backen.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automaticprogramme Brot Zopf Backen

## Einstellungen Manuell

Step 3

Betriebsart: Heissluft Plus

1. Schritt: Vorheizen  
Temperatur: 190°C

2. Schritt: Backen

Temperatur: 170-190°C

Dauer: 55 Minuten

Dampfstösse: nach 3 Minuten nach Einschieben des Garguts; nach weiteren 3 Minuten

Einschubebene: 1. Ebene von unten



## Schweizer Kartoffelgratin

Programmdauer: 50 Minuten

1000 g festkochende Kartoffeln  
400 ml Rahm  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
50 g geriebener Käse  
Butter zum ausfetten

1. Eine Porzellanform (3 Liter) ausfetten. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Rahm würzen und mit dem Kartoffelscheiben mischen. Geriebenen Käse darüber streuen und goldbraun backen.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 2

Automatikprogramme Aufläufe & Gratins Schweizer Kartoffelgratin Backen

## Einstellungen Manuell

Step 2

Temperatur: 174 - 180°C

Dauer: 44-59 Minuten

Einschubebene: 1. Ebene von unten

# Schweiz

---

## Fruchtwähe mit Blätterteig

Programmdauer: 45 Minuten

### Zutaten für 8-10 Stück

230 g Blätterteig

Fruchtbelag:

30 g Haselnüsse, gemahlen  
500-600 g Obst (z.B. Aprikosen,  
Zwetschgen, Birnen, Äpfel, Kirschen)

Guss:

2 Eier, Grösse M  
200 ml Rahm  
50 g Zucker  
1 TL Vanillezucker

1. Runde Backform (Durchmesser 27 cm) mit dem Blätterteig auslegen und mit Haselnüssen bestreuen.
2. Obst waschen oder schälen, entkernen oder entsteinen und gegebenenfalls halbieren oder in Scheiben schneiden und gleichmässig auf dem Teig verteilen.
3. Das Gerät bzw. das Automatikprogramm zum Vorheizen starten.
4. Eier, Rahm, Zucker und Vanillezucker verrühren, über die Früchte geben und goldbraun backen.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme Kuchen Frucht-  
wähe Blätterteig

## Einstellungen Manuell

Step 4

1. Schritt: Vorheizen  
Betriebsart: Ober- und Unterhitze  
Temperatur: 220°C

### 2. Schritt: Backen

Betriebsart: Ober- und Unterhitze  
Temperatur: 196°C  
Dauer: 10 Minuten

### 3. Schritt: Betriebsart: Unterhitze

Temperatur: 196°C  
Dauer: 26 Minuten

Einschubebene: 2. Ebene von unten

## Fruchtwähe mit Kuchenteig

Programmdauer: 45 Minuten

### Zutaten für 8-10 Stück

Kuchenteig:

200 g Mehl  
ca. 65 ml Wasser  
80 g Butter  
1/4 TL Salz

alternativ kann Fertigmuchenteig (230 g) verwendet werden

Fruchtbelag:

30 g Haselnüsse, gemahlen  
500-600 g Obst (z.B. Aprikosen, Zwetschgen, Birnen, Äpfel, Kirschen)

Guss:

2 Eier, Grösse M  
200 ml Rahm  
50 g Zucker  
1 TL Vanillezucker

1. Butter würfeln und mit Mehl, Salz und Wasser rasch zu einem Mürbeteig verkneten und 1/2 kühl stellen.

2. Runde Backform (Durchmesser 27 cm) mit dem Kuchenteig auslegen und mit Haselnüssen bestreuen.

3. Obst waschen oder schälen, entkernen oder entsteinen und gegebenenfalls halbieren oder in Scheiben schneiden und gleichmässig auf dem Teig verteilen.

4. Das Gerät bzw. das Automatikprogramm zum Vorheizen starten.

5. Eier, Rahm, Zucker und Vanillezucker verrühren, über die Früchte geben und goldbraun backen.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatikprogramme Kuchen Fruchtwähe Kuchenteig

Einstellungen Manuell

Step 4

1. Schritt: Vorheizen

Betriebsart: Ober- und Unterhitze

Temperatur: 220°C

2. Schritt: Backen

Betriebsart: Ober- und Unterhitze

Temperatur: 210°C

Dauer: 10 Minuten

3. Schritt:

Betriebsart: Unterhitze

Temperatur: 210°C

Dauer: 26 Minuten

Einschubebene: 2. Ebene von unten

# Grossbritannien

---

## Poulet Pilaw

Programmdauer: 20 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

4 Pouletbrustfilets  
4 EL Mango Chutney  
1 EL Currypulver (medium)  
2 TL Kreuzkümmelsamen, leicht zers-  
tossen  
4 TL Sonnenblumenöl  
Salz  
Pfeffer  
200 g Basmatireis  
10 Curryblätter (frisch oder getrocknet)  
 $\frac{1}{2}$  Zimtstange  
 $\frac{1}{4}$  TL Kurkuma  
500 ml Gemüsebouillon  
1 EL Pflanzenöl  
1 TL Butter  
2-4 Schalotten  
1 Handvoll frische Korianderblätter  
Saft  $\frac{1}{2}$  Zitrone

### Zum Servieren

Joghurt  
Minze  
Zitronenspalten

1. In die Pouletbrustfilet längst eine kleine Tasche schneiden, dabei darauf achten, dass das hintere Ende des Pouletbrustfilets nicht ganz durchtrennt wird. Mit Mango Chutney füllen und mit einem Holzstab verschossen.

2. Das Currypulver, die Kreuzkümmelsamen und das Sonnenblumenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pouletbrustfilets mit der Marinade bestreichen und auf das Backblech geben.

3. Den Reis in einen kleinen ungelochten Garbehälter geben, die Curryblätter, die Zimtstange, das Kurkuma und die Gemüsebouillon hinzufügen und gut umrühren.

4. Den Reis in die erste Ebene von unten und das Poulet in die zweite Ebene von unten schieben und garen.

5. Zwischenzeitlich die Schalotten schälen und in Ringe schneiden.

6. Während das Poulet zu Ende gart, die Schalottenringe in einer Pfanne mit dem Öl und der Butter braun und knusprig braten.

7. Poulet und Reis entnehmen, den Saft des Poulets, den Koriander und den Zitronensaft unter den Reis rühren. Poulet und Reis mit den Schalottenringen, Joghurt, Minze und Zitronenspalte garniert servieren.

## **Einstellungen Automatikprogramme**

Step 4

Automatikprogramm > Geflügel > Poulet > Poulet Pilaw > Backen

## **Einstellungen Manuell**

Step 4

Schritt 1:

Betriebsart: Combigaren Heissluft Plus

Temperatur: 180°C

Feuchte: 100%

Dauer: 15 Minuten

Schritt 2

Betriebsart: Combigaren Grill gross

Stufe 3

Feuchte: 30%

Dauer: 5 Minuten

Einschubebene:

Poulet in die 2.Ebene von unten; Reis in die 1. von unten

# Grossbritannien

---

## Lachsseite in Blätterteig

Programmdauer: 45 Minuten

### Zutaten für 6 Portionen

240 g frischer Blattspinat  
375 g Blätterteig  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
100 g Frischkäse  
Salz  
Pfeffer  
1 Ei  
550 - 575 g Lachsseite, ohne Haut  
3 grosse Zweige Dill

1. Spinat in eine gelochte Garschale geben und garen. Nach dem Garen in ein sauberes Geschirrtuch geben und den Saft auspressen, dann klein hacken.
2. Blätterteig zu einem grossen Quadrat (doppelt so gross wie die Lachsseite) ausrollen und in zwei kleine Quadrate schneiden.
3. Zitronenschale, Frischkäse, Salz und Pfeffer zum Spinat geben und gut verrühren.
4. Ein Blätterteigquadrat auf ein Backblech geben und mit verquirltem Ei bestreichen. Die Spinatmischung gleichmässig darauf verteilen, die Lachsseite darauflegen und mit Dill bestreuen. Nochmals mit Pfeffer würzen.
5. Das zweite Blätterteigquadrat auf den Fisch legen, die Seitenränder verschliessen und zurechtschneiden. Mit Ei bestreichen und backen.

## Einstellungen Automatikprogramme

Step 5

Automatikprogramme > Fisch > Lachs  
> Lachsseite in Teig > Backen

## Einstellungen manuell

Step 5

Schritt 1: Vorheizen

Betriebsart: Heissluft Plus

Temperatur: 190 °C

Schritt 2: Backen

Betriebsart: Combigaren Heissluft Plus

Temperatur: 190 °C

Feuchte: 20 %

Dauer: 15 Minuten

Schritt 3:

Betriebsart: Combigaren Heissluft Plus

Temperatur: 190 °C

Feuchte: 75 %

Dauer: 15 Minuten

Schritt 4:

Betriebsart: Combigaren Heissluft Plus

Temperatur: 200 °C

Feuchte: 20 %

Dauer: 5 Minuten

## Käse-Schnittlauchsoufflé

Programmdauer: ca. 30 Minuten

### Zutaten für 6-8 Portionen

275 ml Milch  
50 g Butter  
50 g Mehl  
100 g geriebener Käse  
1/4 TL gemahlene Muskatnuss  
2 EL gehackten Schnittlauch  
gemahlener Zimt  
1/4 TL Salz  
1/4 TL Pfeffer  
5 Eier

Butter zum Einfetten  
Mehl zum Ausstreuen

1. Eine 20 cm Souffléform oder sechs kleine Souffléförmchen mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstreuen. Die Eier trennen.

2. Die Milch in einem Topf leicht erwärmen und die Butter darin schmelzen. Das Mehl unterrühren und einige Minuten kochen.

3. Unter ständigem Rühren Käse, Muskatnuss und Schnittlauch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse auskühlen lassen.

4. Die Eigelb unterrühren. Die Eiweiss in einer separaten Schüssel steif schlagen. Nach und nach unter die Soufflémasse heben.

5. Die Masse in die Souffléform geben oder auf die sechs Souffléförmchen verteilen, auf ein Rost geben und garen.

6. Nach dem Garen sofort servieren.

### Einstellungen Automatikprogramme:

Step 5

Automatikprogramm > Aufläufe & Grätins > Käse-Schnittlauchsoufflé > Backen

### Einstellungen Manuell

Step 5

1. Schritt: Vorheizen

Betriebsart: Heissluft Plus

Temperatur: 200°C

2. Schritt: Backen

Betriebsart: Combigaren Heissluft Plus

Temperatur: 200°C

Feuchte: 60%

Dauer: 20 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

# Grossbritannien

---

## Yorkshire Pudding

Programmdauer: ca. 35 Minuten

### Zutaten für 12 Stück

190 g Mehl

$\frac{3}{4}$  TL Salz

3 Eier

225 ml Milch

Pflanzenöl

- 1 In jedes der Muffinförmchen (Muffinblech mit 12 Muffinförmchen) einen Teelöffel Öl geben und auf den Rost stellen und vorheizen.
2. Mehl und Salz gut vermengen. In die Mitte des Teiges eine Mulde formen, die Eier hineingeben, verquirlen und langsam das Mehl untermischen. Nun die Milch zugeben und langsam zu einem glatten Teig verrühren.
3. Sobald das Gerät die Temperatur erreicht hat, den Teig gleichmässig auf die Muffinförmchen verteilen und goldbraun backen.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 3

Automatikprogramme > Fleisch > Rind  
> Yorkshire Pudding

### Einstellungen manuell

1. Schritt: Vorheizen

Betriebsart: Heissluft Plus

Temperatur: 200°C

Schritt 2: Backen

Betriebsart: Combigaren Heissluft Plus

Temperatur: 200°C

Feuchte: 50 %

Dauer: 22 - 28 Minuten

Einschubebene: Rost 2. von unten



## Schokoladenrolle

Programmdauer: 30 Minuten

### Zutaten

6 Eier, Grösse M  
175 g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt  
50 g Kakaopulver  
1 Glas Sauerkirschen (390 g)  
150 g Schlagrahm  
150 g Sauren Rahm  
Zucker zum Bestreuen  
Puderzucker zum Bestreuen

1. Ein 33 cm x 23 cm grosses Backblech mit Backpapier auslegen und mit Zucker bestreuen.

2. Das Gerät bzw. das Automatikprogramm zum Vorheizen starten

3. Eier trennen. Die Eigelb, den Zucker und das Vanilleextrakt cremig rühren. Das gesiebte Kakaopulver unterheben.

4. Die Eiweiss steif schlagen und nach und nach vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben. Gleichmässig auf dem Blech verteilen und backen.

5. Zwischenzeitlich ein grosses Stück Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen und mit Zucker bestreuen. Den Schokoladenboden sofort nach dem Backen auf das Backblech stürzen, mit einem Küchentuch abdecken und auskühlen lassen.

6. Die Kirschen über ein Sieb abgiesen und den Saft auffangen. Die Kirschen halbieren.

7. Den Rahm steif schlagen und den Sauren Rahm unterheben.

8. Das Backpapier vom ausgekühlten Boden abziehen, etwas von dem Kirschwasser darüber pinseln und die Seiten sauber abschneiden. Eine der kürzeren Seiten des Bodens etwa 1,5 cm vom Rand der Länge nach einschneiden. Mit Rahmmischung bestreichen, die Kirschen darauf verteilen und von der eingeschnittenen Seite her aufrollen.

9. Auf eine Kuchenplatte geben und mit Puderzucker bestreuen.

### Einstellungen Automatikprogramme

Step 4

Automatik > Kuchen / Kleingebäck > Schokoladenrolle > Backen

### Einstellungen manuell

Step 4

1. Schritt: Vorheizen

Betriebsart: Heissluft Plus

Temperatur: 160°C

2. Schritt: Backen

Betriebsart: Combigaren Heissluft Plus

Temperatur: 160°C

Feuchte: 50%

Dauer: 20 Minuten

Einschubebene: Rost 1. von unten



## **Miele AG**

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach  
Telefon 056 417 20 00, Fax 0 800 555 355  
Internet: <http://www.miele.ch>

## **Miele SA**

Sous-Riette 23, 1023 Crissier  
Telefon 021 637 02 70, Fax 0 800 551 727  
Internet: <http://www.miele.ch>

## **Deutschland**

### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Telefon: +49 5241 89-0, Fax: +49 5241 89-2090  
Internet: <http://www.miele.de>

DGC 6600 / DGC 6800 / DGC 6805 / DGC 6660



de - CH

M.-Nr. 09 700 940 / 01