

Küpsetamine –
praadimine – toi-
duvalmistamine

Kokaraamat



Hea toidunautija

Ühiste söömaegadega kaasnevad toredad jutuajamised ja ilusad hetked.

Ühine nauding liidab – eriti siis, kui see on igakülgsest haarav, nii argipäeval kui ka eriliste sündmuste puhul.

Teie uus mikrolainefunktsiooniga küpsetusahi pakub just seda võimalust: sellega ei valmista te tõelise multitalendi kombel kiiresti ja tervislikult mitte üksnes igapäevaseid toite, vaid ka kõrgeimal tasemel kulinaarseid menüüsid.

Selle raamatuga soovime teile selles appi tulla. Meie “Miele” prooviköögis kohutavad iga päev teadmised ja uudishimu, rutiin ja ootamatused – tänu sellele oleme töötanud teie jaoks välja kasulikud näpunäited ja kindlalt õnnestuvad retseptid. Veel retsepte, inspiratsiooni ja põnevaid teemasid leiate muuseas ka meie rakendusest Miele@mobile.

Kas teil on küsimusi või soovet? Võtke meiega tagasiside andmiseks julgelt ühendust. Meie kontaktandmed leiate raamatu lõpust.

Soovime teile väga erilisi naudinguhetki.

Teie “Miele” prooviköök

Sisukord

Eessõna	3
Sellest kokaraamatust	7
Töörežiimide ülevaade	10
Teadmiseks	14
“Miele” tarvikud	18
Koogid	20
Peen õunakook.....	21
Kattega õunakook	22
Tassikoogid.....	24
Biskviitpõhi	26
Biskviitpõhja täidised	28
Biskviidiplaat	30
Biskviidiplaadi täidised.....	32
Võikook.....	34
Jogurti-apelsinikook	35
Juustukook.....	36
Marmorkook.....	37
Tagurpidi ploomikook	38
Liivakook	40
Purukook puuviljadega.....	41
Immutatud sidrunikook.....	42
Küpsetised	44
Vormiküpsised	45
Mustikamuffinid	46
Mandlimakroonid.....	47
Pritsküpsised.....	48
Vanillisarvekesed	49
Kreeka pähkli muffinid.....	50
Leib	51
Bagetid	52
Lapikleib	53
Stritsel	54
Seemneleib.....	56
Sai (vormisai).....	58
Sai (põrandasai).....	59
Suhkrusai.....	60

Pitsa ja sarnased küpsetised	61
Pitsa (pärmitainas)	62
Pitsa (kohupiima-õlitainas)	64
Quiche Lorraine	66
Liha	67
Part (täidetud)	68
Hani (täitmata)	69
Kana	70
Kana rinnafilee sinepis	71
Kanafilee baklažaaniga	72
Kanakoivad	74
Kalkun (täidetud)	76
Kalkunikoib	78
Vasikafilee (madalal temperatuuril küpsetamine)	79
Vasikafilee (praadimine)	80
Vasikakoot	82
Vasika seljatükk (praadimine)	83
Vasika seljatükk (madalal temperatuuril küpsetamine)	84
Vasika moorpraad	85
Lambakints	86
Lamba seljatükk (praadimine)	87
Lamba seljatükk (madalal temperatuuril küpsetamine)	88
Veisefilee (praadimine)	89
Veisefilee (madalal temperatuuril küpsetamine)	90
Veisehakkroog	91
Veiselihahautis	92
Rostbiif (praadimine)	93
Rostbiif (madalal temperatuuril küpsetamine)	94
Pikkpoiss	95
Suitsuliha (praadimine)	96
Suitsuliha (madalal temperatuuril küpsetamine)	97
Königsbergi klops	98
Seapraad	99
Seafilee (praadimine)	100
Seafilee (madalal temperatuuril küpsetamine)	101
Seafilee rokfoorikastmes	102
Jänesekins	103
Küülik	104
Hirveselg	106
Metskitseselg	108

Sisukord

Kala	110
Kalakarri	111
Forell	112
Karpkala	113
Meriforell.....	114
Lõhefilee	115
Vormiroad/gratäänid	116
Sigurigratään	117
Kana-šampinjonipirukas.....	118
Kartuli-juustugratään	120
Lasanje	122
Nuudli-vormiroog.....	124
Paella.....	125
Suvikõrvitsa-moussaka	126
Lisandid ja aedviljad	127
Ahjukartulid	128
Oad tüümianikastes.....	129
Porgandid harakputke-koorekastmes	130
Koorega kartulid	131
Riis.....	132
Keedukartulid	133
Tomatirisoto	134
Supid ja ühepajatoidud	135
Munapuder	136
Kõrvitsasupp	137
Minestrone.....	138
Tomatisupp.....	139
Kapsapada	140
Magustoidud	141
Magus saiavorm	142
Karamellkreem.....	144
Puuviljakrõbedik	146
Kohupiimavorm	148
Šokolaadikoogikesed	149

Enne kui alustate, anname teile paar kokkuvõtlikku näpunäidet selle kokaraamatu kasutamise kohta.

Iga automaatprogrammi jaoks on olemas sobiv retsept, mis hõlbustab “Miele” mikrolainefunktsiooniga küpsetusahju kasutamist.

Tänu paljudele automaatprogrammidele saate valida just enda jaoks optimaalse valmistustulemuse – leiva puhul pruunistusastme ja liha puhul valmidusastme.

Lihtsuse huvides nimetatakse mikrolainefunktsiooniga küpsetusahju edaspidi üksnes küpsetusahjuks.

Automaatprogrammidest

- Kõigil mudelitel pole automaatprogramme. Siiski saab kõiki retsepte valmistada ka siis, kui ahjul pole vastavat automaatprogrammi. Sellisel juhul tuleb kasutada käsitsiseadistusi. Vastavaid juhiseid antakse valmistamist kirjeldavas tekstis.
- Iga automaatprogrammiga retsepti all kirjeldatakse seadistuste infot automaatprogrammi valimist.
- Automaatprogrammide puhul on tehases seadistatud programmi keskmine kestus. Tegelik kestus oleb paljude programmide puhul muu hulgas soovitud valmidusastmest. Valige see enne automaatprogrammi alustamist.

Sellest kokaraamatust

Koostisainetest

- Kui koostisaine taga on koma (,), kirjeldab sellele järgnev tekst toiduainet. Enamikul juhtudel saab toiduaine sellisena osta: nt nisujahu, tüüp 405; munad, suurus M; piim, 3,5% rasvasisaldusega.
- Kui koostisosa taga on püstkriips (|), viitab kirjeldus toiduaine töötlemisele, mis tuleb valmistamise ajal tavaliselt ise teha. Valmistamist kirjeldavas tekstis seda töötlemissammu rohkem ei mainita. Nt juust, vürtsikas | riivitud; sibulad | peeneks hakitud; piim, 3,5 % rasvasisaldusega, toasoe
- Liha puhul antakse toidus kasutatav kaal, kui pole öeldud teisiti.
- Puu- ja aedvilja puhul on kaaluandmed antud koorimata vilja kohta, mille südamik või kivi on eemaldamata.
- Puu- ja aedviljad tuleb enne valmistamist alati puhastada/pesta või vajadusel koorida. Valmistamist kirjeldavas tekstis seda töötlussammu rohkem ei mainita.

Küpsetusahjumudelite eripärad

- Kui teie küpsetusahjul pole režiimi “Ober-/ Unterhitze”, valige režiim “Heißluft plus”.
- Kui teie küpsetusahjul pole erifunktsiooni “Hefeteig gehen lassen”, valige selle asemel funktsioon “Heißluft plus” ja temperatuur 35 °C. Katke tainas – nagu retseptis kirjeldatud – niiske rätikuga.

Seadistustest

- Temperatuurid ja ajad: esitatud on temperatuuri- ja ajavahemikud. Üldiselt juhinduge madalamatest seadistustest, võimalusega ajavahemikku kas visuaalse hindamise või toidutermomeetriga proovimise järel pikendada.
- Tasandid: ahjuplaatide ja restide paigutamise tasandeid loetakse alt üles.
- Nõud: töörežiimist olenevalt peavad kasutatavad küpsetusnõud olema mikrolaine- ja kuumakindlad. Seejuures järgige kindlasti kasutus- ja paigaldusjuhistes antud juhiseid nõude kohta.

Töörežiimide ülevaade

Mikrolainefunktsioonita töörežiimid

“Heißluft plus”

Küpsetamiseks ja praadimiseks. Saate toitu valmistada korraga mitmel tasandil. Saate toitu valmistada madalamatel temperatuuridel kui režiimis “Ober-/ Unterhitze”, sest soojus jaotatakse kohe küpsetuskambris.

“Ober-/ Unterhitze”

Traditsiooniliste retseptide küpsetamiseks, suflee valmistamiseks ja toiduvalmistamiseks madalal temperatuuril. Vanematest kokaraamatutest pärinevate retseptide puhul seadistage temperatuur märgitust 10 °C võrra madalamaks. Valmistusaeg ei muutu.

“Intensivbacken”

Selliste küpsetiste küpsetamiseks, mis on niiske kattega, aga mille põhi peab krõbedaks jääma. Ärge kasutage seda režiimi lamedate küpsetiste ja liha küpsetamiseks, sest küpsetised ja praaleem muutuvad liiga tumedaks.

“Bratautomatik”

Pruunistamiseks. Pruunistusetapis kuumutatakse küpsetuskamber kõigepealt automaatselt kõrgele temperatuurile. Niipea kui see temperatuur on saavutatud, langetab küpsetusahi temperatuuri varem seadistatud küpsetustemperatuurini. Nii pruunistub küpsetatav toiduaine väljast kenasti ja selle saab seejärel lõpuni valmis küpsetada, ilma et töörežiimi tuleks muuta.

“Unterhitze”

Valige see režiim valmistusaja lõpus, kui valmistatav toiduaine peab alt rohkem pruunistuma.

“Grill”

Lamedate toiduainete suuremas koguses grillimiseks ja suurte vormide üleküpsetamiseks. Kogu ülemine/grilli küttekeha muutub vajaliku soojuskiirguse tootmiseks hõõgvpunaseks.

“Umluftgrill”

Suurema läbimõõduga grillitava toiduaine (nt kana) grillimiseks. Saate grillida madalamatel temperatuuridel kui režiimis “Grill”, sest soojus jaotatakse kohe küpsetuskambris.

“Eco-Heißluft”

Väikeste koguste, nt sügavkülmutatud pitsa, üleküpsetatavate saiakeste, vormiküpsiste, aga ka lihatoitude ja praadide jaoks. Kui hoiate ust valmistusprotsessi ajal kinni, säästate tavaliste töörežiimidega võrreldes kuni 30% energiat.

Mikrolainerežiim

Sulatamine, kuumutamine, toiduvalmistamine. Valmistusajad on lühemad kui pliidiplaadil või küpsetusahjus. Lisaks saab mikrolainefunktsiooniga valmistada toiduaineid üldiselt kas täiesti ilma vedeliku või rasvaineta või nende vähese lisamisega. Küpsetus- või soojendusprotsess on seda kiirem, mida rohkem toiduaine vett sisaldab, sest mikrolained toimivad igast küljest.

Mikrolainefunktsiooniga töörežiimid

Tavapäraste töörežiimide ja mikrolainerežiimide kombinatsioon pakub teile kuni 30% ajasäästu.

“Mikrowelle + Heißluft plus”

Toitude kiiremaks kuumutamiseks ja valmistamiseks koos samaaegse pruunistamisega. Selle töörežiimi puhul on aja- ja energiasääst suurim.

“Mikrowelle + Bratautomatik”

Kõrgel temperatuuril praadimiseks ja madalamal temperatuuril edasipraadimiseks. Tänu automaatsele kuumutusele kõrgel algtemperatuuril pruunistub küpsetatav toiduaine kenasti. Edasi saate küpsetada varem seadistatud madalamal temperatuuril. Mikrolainefunktsiooni samaaegsel kasutamisel valmib toiduaine kiiremini.

“Mikrowelle + Grill”


Lameda grillitava toiduaine grillimiseks ja üleküpsetamiseks. Välispinnad muutuvad tänu grillile isuäratavalt pruuniks. Tänu mikrolainetele soojendatakse küpsetatavat toiduainet igast küljest.

“Mikrowelle + Umluftgrill”

Suurema läbimõõduga grillitava toiduaine (nt kana) grillimiseks. Saate grillida madalamatel temperatuuridel kui režiimis “Mikrowelle + Grill”, sest soojus jaotatakse kohe küpsetuskambris.

Töörežiimide ülevaade

Praktilised näpunäited

Toiduaine	Kogus/kaal	Võimsus [W]	Aeg [min]	Juhised
Või/margariini sulatamine	100 g	450	1–2	Sulatage ilma kaaneta
Šokolaadi sulatamine	100 g	450	2–3	Sulatage ilma kaaneta, vahepeal segage
Želatiini lahustamine	1 pakk + 5 sl vett	450	0:15–0:20	Lahustage ilma kaaneta, vahepeal segage
Koogiglasuuri valmistamine	1 pakk + 250 ml vedelikku	450	4–5	Kuumutage ilma kaaneta, vahepeal segage
Pärmitaina kergetamine	Eelkergitus 100 g jahust	80	5–7	Laske kaane all kerkida
	Tainas 500 g jahust	80	8–10	Laske kaane all kerkida
Mandlitelt koore eemaldamine	100 g	850	1–2	Kuumutage kaane all vähese veega
Plaksumaisi valmistamine	1 sl (20 g) plaksumaisi	850	5–7	Asetage mais 1-liitrisesse purki, küpsetage kaane all, seejärel puistake tuhksuhkruga üle
Plaksumaisi valmistamine mikrolainefunktsiooniga	u 100 g		kuni 4	Ärge jätke ahju töötamise ajal järelevalveta
Tsitruseliste tempereerimine	150 g	150	1–2	Asetage taldrikule ilma kaaneta
Šokolaadimusi paisutamine	20 g	600	0:15–0:20	Taldrikul ilma kaaneta
Kristalliseerunud mee vedeldamine	500 g	150	2–3	Kuumutage ilma kaaneta meepurki, vahepeal segage
Salatikastme aromatiseerimine	125 ml	150	1–2	Soojendage kergelt ja ilma kaaneta

Kõik andmed on ligikaudsed.

Töörežiimide ülevaade

Toiduaine	Kogus/kaal	Võimsus [W]	Aeg [min]	Juhised
Hommikupeeko- ni praadimine	100 g	850	2–3	Asetage majapidamispa- berile, ärge katke kinni
Liha marineeri- mine	1000 g	150	15–20	Kaetud kausis, vahepeal keerake, siis küpsetage
Jäätise tegemi- ne tükeldata- vaks	500 g	150	2	Asetage seadmesse ilma kaaneta
Kuivatatud puu- viljade leotami- ne	250 g	80	20	Laske veidikeses vedelikus ilma kaaneta seista
Pudru valmistam- ine	250 ml piima + 4 sl kaerahelbeid	850 + 150	2–3 + 2–3	Ajage piim kaetud kausis keema, siis laske paisuda, segage
Tomatitelt naha eemaldamine	3 tükki	450	7–8	Tehke tomatitele varre kin- nitumiskohta ristikujuline sisselõige, kuumutage vä- heses vees kaane all, tõm- make koor maha. Tomatid võivad minna väga kuu- maks!
Saiakesed sulatamiseks küpsetamiseks	2 tükki	150 Grill, aste 3	1–2 3–4	Pange lahtiselt restile, su- latage, poole aja möödu- des keerake
Munapudru val- mistamine	150 g valmistami- seks läheb vaja 2 muna, 4 sl va- hukoort, soola, muskaatpähklit	450	3–4	Segage munad röösa koo- re, soola ja muskaatpähkli- ga, laske kaane all valmida
Maasikadžemmi valmistamine	300 g maasikaid, 300 g moosi- suhkrut	850	7–9	Segage marjad ja suhkur, küpsetage kaane all

Kõik andmed on ligikaudsed.

Teadmiseks

Automaatne väljalülitus

Teie küpsetusahjul on suurima kasutusmugavuse pakkumiseks intelligentne elektroonika. Pärast valmistusaja lõppemist lülitub küpsetusahi automaatselt välja.

Viitstart

Kindla valmistusaja sisestamisega ("Fertig um" (valmimisaeg) või "Start um" (algusaeg)) saate valmimiskäiku eelseadistada ning aktiveerida automaatse väljalülitamise või sisse- ja väljalülitamise.

Valmistusajad

Saate eelseadistada aega, mis on vajalik küpsetatava toiduaine valmistamiseks. Selle aja möödumisel lülitub küpsetuskambri kuumutus automaatselt välja. Kui olete lisaks valinud funktsiooni "Vorheizen" (eelkuumus), algab küpsetusaeg siis, kui valitud temperatuur on saavutatud ja küpsetatav toiduaine ahju pandud.

Eelkuumus

Küpsetuskambri eelkuumutamine on vajalik vaid vähestel juhtudel. Enamiku toitudest võib asetada otse külma küpsetuskambrisse, et soojust juba soojenemisfaasis ära kasutada. Tavaliselt on seda retseptis mainitud. Eelkuumutada tuleks järgmiste toitude puhul:

- lühikese valmistusajaga koogid ja küpsised (kuni u 30 minutit)
- tumedad leivatainad
- rostbiif ja filee

"Booster"

Selleks et saavutada küpsetuskambri soovitud temperatuur võimalikult kiiresti, on teie küpsetusahjul funktsioon "Booster". Kui seadistate temperatuuriks üle 100 °C ja funktsioon "Booster" on sisse lülitatud, lülitatakse samal ajal sisse ka pealtkuumus / grilli küttekeha, rõngasküttekeha ja ventilaator. Nii toimub kuumutamine väga kiiresti.

“Crisp function”

Toitude puhul, mis peavad eriti krõbedaks küpsema, kasutage funktsiooni “Crisp function”. Tänu niiskuse vähenemisele küpsetuskambris muutuvad friikartulid, pitsa, *quiche* ja muu sarnane eriti krõbedaks – ka linnunahk muutub krõbedaks, samal ajal kui liha jääb mahlaseks. Funktsiooni “Crisp function” saab iga töörežiimi puhul kasutada ja vajadusel lisaks sisse lülitada.

Oma programmid

Kasutaja saab ise koostada ja soovitud nime all salvestada kuni 20 programmi. Saate oma lemmikretsepti puhul täiusliku tulemuse saamiseks või igapäevategemiste lihtsustamiseks kombineerida kuni 10 küpsetussammu – selleks salvestage kõige sagedamini kasutatavad seadistused. Valige iga küpsetussammu jaoks seadistused, näiteks töörežiim, temperatuur ja valmistusaeg või sisetemperatuur.

Toidutermomeeter

Toidutermomeetri abil on teil ülevaade valmistusprotsessiaegsest temperatuurist ning seega saate valmimishetke täpselt kindlaks määrata. Siinkohal anname paar juhust toidutermomeetri õige kasutamiseks.

- Veenduge, et metallist ots oleks üleni lihase torgatud ning asuks lihatüki kõige paksema osa keskel.
- Kui lihatükk on liiga väike või õhuke, võib termomeetri vabaksjäänud otsa torgata toore kartuli.
- Toidutermomeetri mõõtetervik ei tohi puutuda vastu luid, kelmeid ega rasvakihti.
- Lindude puhul tuleb toidutermomeeter torgata rinnalihase eesmisse kõige paksemasse kohta.
- Valmistuskäigu ajal tuleb kõigepealt osutada ligikaudne valmimisaeg, mida lõpupoole kohandatakse.
- Kui korraga valmistatakse mitut lihatükki, tuleb toidutermomeeter torgata kõige kõrgemasse lihatükki.

Teadmiseks

Eriprogrammide

Varustatusest olenevalt on teie küpsetusahjul arvukalt eriprogramme. Me tutvustame teile valikut.

“Auftauen”

Külmutatud toiduainete õrnaks sulatamiseks. Temperatuuri saab seadistada vahemikus 25 °C kuni 50 °C. Sügavkülmutatud toiduaine sulab ühtlaselt ja täielikult.

“Erhitzen”

Toitude soojendamiseks. Saate valida eri toiduainekategooriate vahel. Selle valiku ja kaaluandmete alusel määrab mikrolainefunktsiooniga küpsetusahi kindlaks optimaalse seadistuse. Kindlaks määratakse kõik muud toimingud, näiteks toiduaine keeramine või segamine, ja kuvatakse need ekraanil.

“Hefeteig gehen lassen”

Pärmitaina kindlaks ja lihtsaks kergitamiseks. Temperatuuri saab valida vahemikus 30 °C kuni 50 °C. Laske tainal kahekordseks kerkida.

“Niedertemperaturgaren”

Eriti õrna liha säästvaks valmistamiseks. Tänu madalale temperatuurile ja eriti pikale valmistusajale valmib liha ületamatult täiusliku ja õrnana.

“Sabbat-Programm”

Sabatiprogramm on religioosete tavade järgimiseks. Pärast sabbatiprogrammi valimist valige töörežiim ja temperatuur. Programm käivitatakse alles ukse avamisel ja sulgemisel.

Köögi ABC

Mõiste	Selgitus
Puhastatud	Kala või liha, millelt on eemaldatud luud või rootsud.
Ettevalmistatud	Toiduaine, mis on juba puhastatud, aga mitte veel valmistatud. Näiteks liha, millelt on eemaldatud rasv ja kelmed, kala, millelt on eemaldatud soomused ja sisikond, või puu- ja aedviljad, mis on juba puhastatud ja kooritud.

Kogused ja kaalud

tl = teelusikatäis

sl = supilusikatäis

g = gramm

kg = kilogramm

ml = milliliiter

no = nootsatäis

1 teelusikatäis on ligikaudu:

- 3 g küpsetuspulbrit
- 5 g soola/suhkrut/vanillsuhkrut
- 5 g jahu
- 5 ml vedelikku

1 supilusikatäis on ligikaudu:

- 10 g jahu/tärklis/riivsaia
- 10 g võid
- 15 g suhkrut
- 10 ml vedelikku
- 10 g sinepit

“Miele” tarvikud

Tarvikud

Oma rikkaliku tarvikutevalikuga aitame teil saavutada parima kokkamistulemuse. Iga tarvik on suuruselt ja funktsioonilt spetsiaalselt sobitatud “Miele” küpsetusahjuga ning seda on “Miele” standardi kohaselt intensiivselt katsetatud. Kõiki tooteid saate lihtsasti hankida “Miele” veebipoest, “Miele” klienditelefonilt või edasimüüjalt.

“PerfectClean”

Puhastamine pole kunagi olnud nii lihtne: tänu küpsetuskambri ainulaadsele “PerfectClean”-viimistlusele saate värske mustuse vaevata eemaldada.

Samuti on selle erilise tehnoloogiaga töödeldud ka “Miele” ahjuplaadid ja küpsetusvormid – enamasti pole küpsetuspaberit vajagi kasutada. Leivad, saiakesed ja keeksid ei jää kinni ja peaaegu et libisevad küpsetusnõust ise välja.

Eriti lõikekindel pealispind võimaldab lõigata pitsat, kooki ja muudki otse plaadil. Ja pärast kasutamist saab kõik ühe pühkimisega jälle puhtaks.

Ümmargune küpsetusvorm

Ümmargune küpsetusvorm sobib kõigi ümara kujuga toitude puhul, nagu pitsa, *quiche* ja tagurpidi õunakook.

Tänu “PerfectClean”-viimistlusele pole rasvainega enamasti vaja rohkem määrada ega küpsetuspaberit kasutada. Kliimaküpsetuse optimaalseks kasutamiseks on saadaval ka perforeeritud ümmargune küpsetusvorm.

“Miele” gurmeeahjuvorm

Pliidiplaadi ja sisseehitatud seadme optimaalseks koos kasutamiseks on “Miele” töötanud välja gurmeeahjuvormi. Pärast pliidiplaadil praadimist saate gurmeeahjuvormi kergesti küpsetuskambri külgestile panna.

Gurmeeahjuvormil on nakkumisvastane kiht ning see sobib mooritud toitude, lihatükkide, suppide, kastmete, ühepaja toitude ja ka magustoitude valmistamiseks. Saadaval on ka sobivad kaaned.

Klaasalus

Klaasalus sobib mikrolainefunktsiooniga küpsetusahju kõigis režiimides. Kasutage klaasalust alati, kui kasutate ainult mikrolainefunktsiooni. Lisaks võite seda kasutada liha praadimiseks või madalal temperatuuril küpsetamiseks ning ka plaadikookide küpsetamiseks.

Hooldustooted

Kui puhastate ja hoodate küpsetusahju korrapäraselt, teenib see teid kaua ja töötab optimaalselt. “Miele” küpsetusahjule sobivad kõige paremini “Miele” originaalhooldustooted. Saate neid tooteid lihtsasti hankida “Miele” veebi-poest, “Miele” klienditelefonilt või edasimüüjalt.

“Miele” küpsetusahju puhastusvahend

“Miele” küpsetusahju puhastusvahendit iseloomustab selle ülihea rasvaeemaldusvõime ja lihtne kasutamine. Tänu geeljale konsistentsile püsib see ka küpsetusahju seintel. Nii võimaldab selle eriline koostis vaevatud puhastamist lühikese toimeajaga ja kuumutamiseta.

“Miele” komplekt “MicroCloth”

Selle komplektiga eemaldate sõrmejäljed ja kerge määrdumise vaevata. See koosneb universaalsest, klaasi- ja kõrgläikelapist. Need eriti vastupidavad tihedad mikrokiudlapid on puhastamisel eriti tõhusad.

Koogid

Igas tükis väike õnn

Tordid ja koogid kuuluvad ühise kohvijoomise või mõnusa teetassi juurde, nagu ka armastusega kaetud laud ja põnevad jutuajamised. Kui soovite ennast ja külalisi hellitada omatehtud hõrgu küpsetisega, võib tainaste, koostisosade ja katete valik silme eest kirjuks võtta. Kas teha mõni puuviljaküpsetis? Või kasutada vahukoort? Või teha hoopis midagi krõbedat? Kõige parem kõigest veidike. Kuna magus paitab hinge, võtab igaüks heameelega teisegi tüki.

Peen õunakook

Valmistusaeg: 75 minutit
12 tükki

Kate

500 g hapukaid õunu

Tainas

150 g võid | pehmena
150 g suhkrut
8 g vanillsuhkrut
3 muna, suurus M
2 sl sidrunimahla
150 g nisujahu, tüüp 405
½ tl küpsetuspulbrit

Vormi jaoks

1 tl võid

Pealepuistamiseks

1 sl tuhksuhkrut

Tarvikud

lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm
rest
sõel, peen

Valmistamine

Koorige õunad ja lõigake neljaks. Tehke kumerale poolele umbes 1 cm vahedega sisselõiked, segage sidrunimahlaga ja pange kõrvale.

Määrige lahtikäiv koogivorm rasvaine-ga.

Hõõruge või, suhkur ja vanillsuhkur umbes 2 minuti jooksul vahule. Lisage ükshaaval munad, segades igaüht ½ minutit.

Segage küpsetuspulber jahuga ning siis segage teiste koostisainete hulka.

Laotage tainas ühtlaselt lahtikäivasse koogivormi. Vajutage õunad kergelt tainasse, lõigetega pool üleval.

Pange lahtikäiv koogivorm küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kook kuldpruuniks.

Laske koogil 10 minutit vormis jahtuda. Seejärel võtke vormist välja ja laske restil täielikult jahtuda. Puistake üle tuhksuhkruga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Apfelkuchen fein”
Programmi kestus: 40 minutit

Käsiitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–50 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Tuhksuhkru asemel võite koogi üle määrada ka kergelt soojendatud ja ühtlaseks segatud aprikoosimoosiga.

Koogid

Kattega õunakook

Valmistusaeg: 100 minutit
12 tükki

Tainas

200 g võid | pehmena
100 g suhkrut
16 g vanillsuhkrut
1 muna, suurus M
350 g nisujahu, tüüp 405
1 tl küpsetuspulbrit
1 näpuotsatäis soola

Kate

1,25 kg õunu
50 g rosinaid
1 sl kalvadost
1 sl sidrunimahla
½ tl jahvatatud kaneeli
50 g suhkrut

Vormi jaoks

1 tl võid

Määrimiseks

100 g tuhksuhkrut
2 sl sooja vett

Tarvikud

lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm
rest
toidukile

Valmistamine

Tainaks hõõruge või, suhkur, vanillsuhkur ja muna vahtu. Segage jahu, küpsetuspulber ja sool ning sõtkuge või- ja munasegu sisse. Pange tainas üheks tunniks külma.

Koorige õunad ja lõigake sektoriteks. Segage sisse rosinaid, kalvados, sidrunimahla ja kaneeli.

Määrige lahtikäiv koogivorm rasvainega.

Jagage tainas 3 osaks. Rullige esimene osa lahtikäiva koogivormi põhjale lahti. Pange lahtikäiv koogivorm kokku. Teisest osast vormige pikk rull ja vajutage see vormi servale umbes 4 cm kõrguseni. Torgake põhjale kahvliga augud sisse. Pange kolmas osa 2 toidukileki vahele ja rullige lahtikäiva koogivormi suuruseks.

Segage õunad suhkruga ja laotage tainapõhjale. Pange selle peale ettevalmistatud tainaplaat ja sulgege tainaservaga.

Pange lahtikäiv koogivorm küpsetuskambrisse resti peale ja laske koogil küpseda.

Laske koogil 10 minutit vormis jahtuda. Seejärel võtke vormist välja ja laske restil täielikult jahtuda.

Segage tuhksuhkur veega ja määrige koogile.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Apfelkuchen gedeckt”

Programmi kestus: 70 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 70 minutit

Tasand: 1

Koogid

Tassikoogid

Valmistusaeg: 60 minutit
12 tükki

Koostisained

4 muna, suurus M
250 g võid
250 g suhkrut
1 tl soola
250 g nisujahu, tüüp 405
3 tl küpsetuspulbrit
100 g šokolaadinööpe
1 tl jahvatatud kaneeli

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm
rest

Valmistamine

Eraldage munakollased valgetest. Vahustage või, suhkur, sool ja munakollased.

Vahustage munavalged tugevaks vahuks. Segage pool munavalgevahust ettevaatlikult suhkru-munakollase segusse. Segage jahu küpsetuspulbriga ja lisage segule. Segage sisse ülejäänud munavalgevaht.

Segage sisse šokolaadinööbid ja kaneel.

Määrige lahtikäiv koogivorm rasvainega ja pange sellesse tainas.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt 1. küpsetussammule.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastavad seadistused.

Pange lahtikäiv koogivorm küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kook kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Becherkuchen”

Programmi kestus: 60 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 150–180 °C

“Garzeit”: 60–65 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Maitse tugevdamiseks võite 50 g suhkrut asendada meega. Tainale võib soovi korral lisada kuivatatud puuvilju, hakitud pähkleid või vanilliekstrakti.

Koogid

Biskviitpõhi

Valmistusaeg: 75 minutit
16 tükki

Tainas

4 muna, suurus M
4 sl vett | kuumana
175 g suhkrut
200 g nisujahu, tüüp 405
1 tl küpsetuspulbrit

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

sõel, peen
lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm
küpsetuspaber
rest

Valmistamine

Eraldage munakollased valgetest. Vahustage munavalged ja vesi tugevaks vahuks. Lisage aeglaselt nõristades suhkur. Kloppige munakollane ja segage sisse.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Segage jahu küpsetuspulbriga, sõeluge munasegusse ning segage suure vispliga õhuliseks.

Määrige veidi lahtikäiva koogivormi põhi rasvainega ja vooderdage küpsetuspaberiga. Pange tainas lahtikäivasse küpsetusvormi ja siluge.

Pange biskviitpõhi küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

Pärast valmimist laske 10 minutit vormis jahtuda. Seejärel võtke vormist välja ja laske restil täielikult jahtuda. Lõigake biskviitpõhi horisontaalselt kaks korda läbi, nii et tekib kolm põhja.

Määrige põhjadele ettevalmistatud täidis.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Biskuitboden”

Programmi kestus: 29 minutit

Käsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–190 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–35 minutit

Nõuanne

Šokolaadibiskviidi valmistamiseks lisa-
ge jahusegule 2–3 tl kakaod.

Koogid

Biskviitpõhja täidised

Valmistusaeg: 30 minutit

Kohupiima-vahukooretäidis

500 g kohupiima, 20% rasvasisaldusega
100 g suhkrut
100 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega
8 g vanillsuhkrut
1 sidrun | ainult mahl
6 želatiinilehte
500 g vahukoort

Pealepuistamiseks

1 sl tuhksuhkrut

Cappuccino-täidis

100 g tumedat šokolaadi
500 g vahukoort
6 želatiinilehte
80 ml espressot
80 ml kohvilikööri
16 g vanillsuhkrut
1 sl kakaod

Määrimiseks

3 sl vahukoort

Pealepuistamiseks

1 sl kakaod

Tarvikud

tordialus
sõel, peen

Kohupiima-vahukooretäidise valmistamine

Kohupiima-vahukooretäidise jaoks segage kohupiim suhkruga, piimaga, vanill-suhkruga ja sidrunimahlagaga. Leotage želatiini külmas vees, pigistage vesi välja ja lahustage mikrolaineahjus või keedutsoonil madalal kuumusel.

Lisage želatiinile veidi kohupiimamassi ja segage.

Lisage segu ülejäänud kohupiimamassile ja asetage külma. Vahustage vahukoort vispliga tugevaks vahuks ja segage kohupiimamassi sisse.

Pange esimene biskviitpõhi tordialusele, määrige peale kohupiimamassi, asetage sellele teine biskviitpõhi, määrige peale kohupiimamassi ning pange selle peale kolmas biskviitpõhi.

Pange tort külma. Veidi enne serveerimist puistake üle tuhksuhkruga.

Cappuccino-täidise valmistamine

Cappuccino-täidise jaoks sulatage šokolaad. Vahustage vahukoor tugevaks vahuks. Leotage želatiini külmas vees, pigistage vesi välja ja lahustage mikrolaineahjus või keedutsoonil madalal kuumusel ning laske veidi jahtuda.

Segage želatiini sisse pool espressost ja kohvilikööri ning segage vahukoore sisse.

Jagage kohvi-vahukooresegu pooleks. Ühe poole hulka segage vanillsuhkur, teise poole hulka šokolaad ja kakao.

Asetage üks koogipõhjaketas tordialusele, niisutage poole kohvilikööri- ja espressoseguga ning määrige peale tume vahukoor. Asetage peale teine biskviitpõhi, niisutage ülejäänud vedelikuga ja määrige peale hele vahukoor. Pange peale kolmas põhi, määrige peale vahukoor ja puistake üle kakaoga.

Nõuanne

Kohupiima-vahukooretäidise puuviljaseks variandiks segage massi sisse veidi riivitud sidrunikoort ja 300 g nõrutatud mandariiniviile või aprikoositükke.

Koogid

Biskviidiplaat

Valmistusaeg: 55 minutit
16 tükki

Tainas

150 g suhkrut
1 tl vanillsuhkrut
1 näpuotsatäis soola
100 g nisujahu, tüüp 405
55 g tärklis
1 tl küpsetuspulbrit
3 muna, suurus M
3 sl vett | kuumana

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

sõel, peen
küpsetuspaber
klaasalus
köögirätik

Valmistamine

Segage kausis suhkur, vanillsuhkur ja sool. Segage teises kausis jahu, tärklis ja küpsetuspulber.

Eraldage munakollased valgetest. Vahustage munavalged kuuma veega tugevaks vahuks. Lisage aeglaselt nõristades suhkrusegu ja segage. Lisage ükshaaval munakollased.

Sõeluge munamassi sisse jahusegu. Segage suure vispliga õhuliseks.

Määrige klaasalus rasvainega ja vooderdage küpsetuspaberiga. Jaotage sellesse tainas ja siluge.

Pange biskviidiplaat küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Kui kasutate biskviidiplaati rullbiskviidi valmistamiseks, kummutage tainaplaat kohe pärast küpsetamist niiskeks tehtud köögirätikule, tõmmake küpsetuspaber ära ja rullige kokku. Laske jahutada.

Määrige põhjadele ettevalmistatud täidis.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Biskuitplatte”

Programmi kestus: 25 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25 minutit

Tasand: 1

Koogid

Biskviidiplaadi täidised

Valmistusaeg: 30 minutit

Munalikööri-vahukooretäidis

2 želatiinilehte
125 ml munalikööri
400 g vahukoort

Jõhvika-vahukooretäidis

400 g vahukoort
12 g vanillsuhkrut
200 g jõhvikaid purgist

Mango-vahukooretäidis

2 küpset mangot (à 300 g)
½ apelsini, töötlemata | ainult koor | riivitud
100 g suhkrut
2 apelsini | ainult mahl (à 100 ml)
3 sl laimimahla
6 želatiinilehte
400 g vahukoort

Peale puistamiseks

1 sl tuhksuhkrut

Tarvikud

tordialus
sõel, peen

Munalikööri-vahukooretäidise valmistamine

Leotage želatiini külmas vees, pigistage vesi välja ja lahustage mikrolaineahjus või keedutsoonil madalal kuumusel ning laske veidi jahtuda.

Lisage želatiinile veidi munalikööri ja segage. Lisage kõik ülejäänud munaliköörile ja segage. Laske massil külmikus pakseneda.

Vahustage vahukoort tugevaks vahuks. Kui munaliköörimass on nii palju paksenenud, et segamisjäljed jäävad hästi näha, segage ettevaatlikult sisse vahukoort. Laske kreemil umbes 30 minutit külmikus pakseneda.

Seejärel määrige kreem biskviidiplaadi-
le. Rullige pikuti kokku ja hoidke kuni
serveerimiseni külmas.

Veidi enne serveerimist puistake üle
tuhksuhkruga.

Jõhvika-vahukooretäidise valmistamine

Vahustage vahukoor koos vanillsuhkruga.

Määrige jõhvikad biskviidiplaadile. Viimaks laotage peale vahukoor. Rullige pikuti kokku ja hoidke kuni serveerimiseni külmas.

Veidi enne serveerimist puistake üle tuhksuhkruga.

Mango-vahukooretäidise valmistamine

Püreeerige mangod riivitud apelsinikoore, suhkru, apelsini- ja laimimahlaga.

Leotage želatiini külmas vees, pigistage vesi välja ja lahustage mikrolaineahjus või pliidiplaadil madalal kuumusel ning laske veidi jahtuda. Pange veidi mangopüreed želatiini sisse, segage ning siis lisage kogu ülejäänud mangopüree ja segage. Laske massil külmikus pakseneda.

Vahustage vahukoor tugevaks vahuks. Kui mangomass on nii palju paksenenud, et segamisjäljed jäävad hästi näha, segage ettevaatlikult sisse vahukoor. Laske kreemil umbes 30 minutit külmikus pakseneda.

Seejärel määrige kreem biskviidiplaadile. Rullige pikuti kokku ja hoidke kuni serveerimiseni külmas.

Veidi enne serveerimist puistake üle tuhksuhkruga.

Koogid

Võikook

Valmistusaeg: 95 minutit

16 tükki

Tainas

42 g värsket pärm

160 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega |
leigena

400 g nisujahu, tüüp 405

40 g suhkrut

1 näpuotsatäis soola

40 g võid

1 muna, suurus M

Kate

80 g võid | pehmena

8 g vanillsuhkrut

100 g suhkrut

80 g mandlilaaste

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

klaasalus

Valmistamine

Segage pärm kuni lahustumiseni piimaga. Sõtkuge koos ülejäänud koostisainetega 3–4 minuti jooksul siledaks tainaks.

Vormige tainast pall, pange kausis küpsetuskambrisse ja katke niiske rätikuga. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Määrige klaasalus rasvainega. Sõtkuge tainas kergelt läbi ja rullige klaasalusele. Katke niiske rätikuga ja laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele.

Katteks segage või, vanillsuhkur ja pool suhkrust. Vajutage tainasse sõrmedega süvendid. Pange või-suhkrusegu süvenditesse. Laotage ülejäänud suhkur ja mandlilaastud tainale.

Automaatprogramm:

Käivitage automaatprogramm ja pange kook küpsetuskambrisse.

Käsitsi:

Laske toatemperatuuril 10 minutit kerki-
da. Siis pange kook küpsetuskambrisse
resti peale ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. ja 2. kergitusetapp

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kerkimisaeg: 20 minutit

Võikoogi küpsetamine

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Butterkuchen”

Programmi kestus: 28 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25–30 minutit

Tasand: 2

Jogurti-apelsinikook

Valmistusaeg: 60 minutit
10 tükki

Tainas

4 muna, suurus M
250 g võid | pehmena
250 g suhkrut
1 apelsin, töötlemata | ainult koor | riivitud
180 g nisumannat, peent
150 g nisujahu, tüüp 405
8 g söögisoodat
250 g Kreeka jogurtit

Glasuur

5 apelsini | ainult mahl (450 ml)
250 g suhkrut

Tarvikud

lahtikäiv koogivorm, Ø 24 cm
rest
puutikk

Valmistamine

Eraldage munakollased valgetest. Vahustage või, suhkur ja apelsinikoor. Lisage ükshaaval munakollased. Segage jahu, küpsetuspulber, manna ja söögisooda. Segage koos jogurtiga ülejäänud massi sisse.

Vahustage munavalge tugevaks vahuks ja segage ettevaatlikult tainasse. Pange tainas lahtikäivasse küpsetusvormi. Pange lahtikäiv koogivorm küpsetuskambrisse resti peale ja laske koogil küpseda.

Glasuuriks ajage apelsinimahl ja suhkur pliidiplaadil keema, siis laske madalal kuumusel umbes 5 minutit vaikselt keeda, kuni apelsinimahl pakseneb.

Tehke veel soojale koogile puutikuga mõned augud ja laotage glasuur ühtlaselt koogile.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Joghurt-Orangenkuchen”
Programmi kestus: 40 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”
“Temperatur”: 150 °C
“Leistung”: 80 W
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 40 minutit
Tasand: 1

Nõuanne

Serveerige kooki jahtunult vahukoorega.

Koogid

Juustukook

Valmistusaeg: 150 minutit
12 tükki

Tainas

150 g nisujahu, tüüp 405
2 tl küpsetuspulbrit
80 g suhkrut
1 muna, suurus M | ainult munakollane
80 g võid

Kate

2 muna, suurus M
1 muna, suurus M | ainult munavalge
200 g suhkrut
1½ tl vanillsuhkrut
34 g kastmepulbrit (vanilli)
1 pudel õlipõhist sidruni- või vanillies-
sentsi
1 kg lahjat kohupiima

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

lahtikäiv koogivorm, Ø 26 cm
rest

Valmistamine

Põhjaks sõtkuge koostisainetest tainas.
Pange umbes 1 tunniks külma.

Määrige lahtikäiv koogivorm rasvaine-
ga.

Rullige tainas lahtikäiva koogivormi
põhjale. Pange lahtikäiv koogivorm
kokku. Moodustage tainast umbes
2 cm kõrgune serv. Torgake põhjale
kahlvliga augud sisse.

Katteks segage kõik koostisained,
pange tainapõhjale ja siluge.

Pange lahtikäiv koogivorm küpsetus-
kambrisse resti peale. Laske koogil
küpseda.

Pärast küpsetusaja lõppu jätke 5 minu-
tiks väljalülitatud küpsetuskambrisse.

Seadistus

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 90 minutit

Tasand: 1

Marmorkook

Valmistusaeg: 80 minutit
18 tükki

Tainas

250 g võid | pehmena
200 g suhkrut
8 g vanillsuhkrut
4 muna, suurus M
200 g hapukoort
400 g nisujahu, tüüp 405
16 g küpsetuspulbrit
1 näpuotsatäis soola
3 sl kakaod

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

ümmargune keeksivorm, Ø 26 cm
rest

Valmistamine

Hõõruge või, suhkur ja vanillsuhkur vahule. Lisage ükshaaval munad ja segage igaüht ½ minutit. Lisage rasvane hapukoor. Segage jahu küpsetuspulbri ja soolaga ning seejärel ülejäänud koostisainetega.

Määrige ümmargune keeksivorm rasvaineaga ning pange sellesse pool tainast.

Segage teise tainapoolde kakao. Laotage tume tainas heledale tainale. Tõmmake kahvliga spiraalselt läbi tainakihtide.

Pange keeksivorm küpsetuskambrisse resti peale ja laske koogil küpseda.

Jätke kook 10 minutiks vormi. Seejärel võtke vormist välja ja laske restil täielikult jahtuda.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Marmorkuchen”
Programmi kestus: 60 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 150–170 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 60–70 minutit
Tasand: 1

Koogid

Tagurpidi ploomikook

Valmistusaeg: 50 minutit
10 portsjonit

Kate

6 ploomi | kaheksaks lõigatuna
2 tükki ingverit, konserveeritud | väikes-
te tükkidena
2 sl konservingveri siirupit

Karamellikaste

150 g pruuni suhkrut
60 g võid
150 g vahukoort

Tainas

175 g nisujahu, tüüp 405
2 tl küpsetuspulbrit
150 g võid
125 g pruuni suhkrut
2 muna, suurus L
2 sl piima, 3,5% rasvasisaldusega
½ sl jahvatatud ingverit
½ tl vürtsisegu mixed spice

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

koogivorm, mikrolainekindel, Ø 25 cm
küpsetuspaber
rest

Valmistamine

Karamellikastmeks pange keedupotti suhkur, või ja vahukoor, ajage keema ja laske veel 2 minutit keeda. Valage kausi ja laske jahtuda.

Määrige koogivorm rasvainega ja vooderdage küpsetuspaberiga. Pange põhjale 4 sl karamellikastet ning laotage sellele ploomid ning ingver ja ingverisiirup.

Tainaks segage jahu küpsetuspulbriga. Vahustage või ja suhkur ning segage vaheldumisi sisse munad, jahu, piim ja maitseained.

Jaotage tainas ploomidele ja siluge.

Automaatprogramm:

Pange koogivorm küpsetuskambrisse resti peale ja laske koogil küpseda.

Käsitsi:

Pange koogivorm küpsetuskambrisse resti peale ja laske koogil küpseda vastavalt 1. kuni 3. küpsetussammule.

Kummutage veel soe kook serveerimiselusele ja laotage peale ülejäänud karamellikaste.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Pflaumenkuchen gestürzt”

Programmi kestus: 30 minutit

Kätsiti

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 15 minutit

Tasand: 1

3. küpsetussamm

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

“Garzeit”: 10 minutit

Nõuanne

Vürtsisegu mixed spice on levinud Suurbritannias. Selle segu võib ka ise järgmistest koostisainetest valmistada: 4 tl koriandrit, 4 tl kaneeli, 1 tl pipart, 4 tl muskaatpähklit, 2 tl ingverit, 1 tl nelki. Segu võib asendada ka piparkoogimaitseainega.

Koogid

Liivakook

Valmistusaeg: 90 minutit
18 tükki

Tainas

250 g võid | pehmena
250 g suhkrut
8 g vanillsuhkrut
4 muna, suurus M
2 sl rummi
200 g nisujahu, tüüp 405
100 g tärklis
2 tl küpsetuspulbrit
1 näpuotsatäis soola

Vormi jaoks

1 tl võid
1 sl riivsaia

Tarvikud

piklik keeksivorm, pikkus 30 cm
rest

Valmistamine

Määrige keeksivorm rasvainega ja puistake üle riivsaia.

Hõõruge või, suhkur ja vanillsuhkur vahule. Segage üksteise järel sisse munad ja rumm.

Segage jahu, tärklis, küpsetuspulber ja sool ning segage ülejäänud koostisainete sisse.

Pange tainas keeksivormi ja asetage pikuti küpsetuskambrisse restile. Laske koogil küpseda.

Jätke kook 10 minutiks vormi. Seejärel võtke vormist välja ja laske restil täielikult jahtuda.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Sandkuchen”
Programmi kestus: 85 minutit

Kätsiti

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”
“Temperatur”: 150–170 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 60–80 minutit
Tasand: 1

Purukook puuviljadega

Valmistusaeg: 150 minutit
16 tükki

Tainas

42 g värsket pärm
150 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega |
leigena
450 g nisujahu, tüüp 405
50 g suhkrut
90 g võid | pehmena
1 muna, suurus M

Kate

1,25 kg õunu

Purukate

240 g nisujahu, tüüp 405
150 g suhkrut
16 g vanillsuhkrut
1 tl kaneeli
150 g võid | pehmena

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

õunasüdame-eemaldaja
klaasalus

Valmistamine

Segage pärm kuni lahustumiseni piimaga. Sõtkuge koos jahu, suhkruga, või ja munaga siledaks tainaks.

Vormige tainast pall, pange kausis küpsetuskambrisse ja katke niiske rätikuga. Laske kerkida vastavalt seadistustele.

Koorige õunad, eemaldage süda ja lõigake sektoriteks.

Määrige klaasalus rasvainega.

Sõtkuge tainas kergelt läbi ja rullige klaasalusel. Laotage õunad ühtlaselt tainale. Segage jahu, suhkur, vanillsuhkur ja kaneel ning sõtkuge võiga puruks. Laotage õuntele.

Pange kook küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kerkimisaeg: 30 minutit

Koogi küpsetamine

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Streuselkuchen mit Obst”

Programmi kestus: 30 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Leistung”: 150 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minutit

Tasand: 2

Nõuanne

Õunte asemel võib kasutada ka 1 kg kiivideta ploome või kirsse.

Koogid

Immutatud sidrunikook

Valmistusaeg: 50 minutit

16 tükki

Kook

225 g võid | pehmena

225 g suhkrut

4 muna, suurus M

2 sidrunit, töötlemata | ainult koor | riivitud

225 g nisujahu, tüüp 405

2 tl küpsetuspulbrit

Glasuur

2 sidrunit | ainult mahl

90 g suhkrut

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

kandiline klaasvorm, 25 cm pikkune

küpsetuspaber

klaasalus

puutikk

Valmistamine

Määrige klaasvorm rasvainega ja vooderdage küpsetuspaberiga.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt

1. küpsetussammule.

Vahustage võid ja suhkur ning segage üksteise järel sisse munad.

Segage jahu ja küpsetuspulber ning segage koos sidrunikoorega munamassi sisse.

Pange tainas klaasvormi ja siluge.

Automaatprogramm:

Pange klaasvorm klaasalusel küpsetuskambrisse. Laske koogil küpseda.

Käsitsi:

Pange klaasvorm klaasalusel küpsetuskambrisse. Laske valmida vastavalt 2. ja 3. küpsetussammule.

Segage sidrunimahla ja suhkrut paksuks glasuuriks.

Tehke veel soojale koogile puutikuga mõned augud ja määrige sellele sidruniglasuur.

Jätke jahtumise ajaks vormi.

Seadistus

Automaatprogramm

“Kuchen” | “Zitronenkuchen getränkt”

Programmi kestus: 30 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minutit

Tasand: 1

3. küpsetussamm

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

“Garzeit”: 10 minutit

Küpsetised

Väikesed ampsud

Olgu keeksikesed, küpsised või tuuletaskud – neid väikeseid ampse võtab igaüks meelsasti. Pealegi kehtib teinekord põhimõte “mida väiksem, seda parem”. Väike vahepealne magus suutäis teeb erilist rõõmu nii suurtele kui ka väikestele, vanadele ja noortele.

Vormiküpsised

Valmistusaeg: 135 minutit
35 tükki (1 klaasalus)

Küpsised

125 g nisujahu, tüüp 405
½ tl küpsetuspulbrit
40 g suhkrut
5 g vanillsuhkrut
½ pudelit rummiessentsi
3 tl vett
60 g võid | pehmena

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

tainarull
küpsisevormid
klaasalus

Valmistamine

Segage jahu, küpsetuspulber, suhkur ja vanillsuhkur. Sõtkuge koos ülejäänud koostisainetega kiiresti siledaks tainaks ja pange vähemalt 1 tunniks külma.

Määrige klaasalus rasvainega. Rullige tainas umbes 3 mm paksuselt lahti, lõigake vormidega välja küpsised ning pange klaasalusele.

Pange vormiküpsised küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Gebäck” | “Ausstechplätzchen”
Programmi kestus: 25 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 140–150 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 20–30 minutit
Tasand: 2

Küpsetised

Mustikamuffinid

Valmistusaeg: 50 minutit
12 tükki

Koostisained

225 g nisujahu, tüüp 405
110 g suhkrut
8 g küpsetuspulbrit
8 g vanillsuhkrut
1 näpuotsatäis soola
1 sl mett
2 muna, suurus M
100 ml petti
60 g võid | pehmena
250 g mustikaid
1 sl nisujahu, tüüp 405

Tarvikud

muffinipann 12 pesaga, à Ø 5 cm
12 paberküpsetusvormi, Ø 5 cm
rest

Valmistamine

Segage jahu, suhkur, küpsetuspulber, vanillsuhkur ja sool. Lisage mesi, munad, pett ja või ning segage kiiresti.

Segage mustikad jahuga ja segage ettevaatlikult tainasse.

Vooderdage muffinipann paberist küpsetusvormidega. Jaotage tainas 2 supilusika abil ühtlaselt vormidesse.

Pange muffinipann küpsetuskambrisse resti peale ja laske küpseda.

Seadistus

Automaatprogramm

“Gebäck” | “Blaubeermuffins”
Programmi kestus: 35 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 150–170
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 35 minutit
Tasand: 2

Nõuanne

Kõige paremini sobivad kultuurmustikad. Sügavkülmutatud mustikaid kasutage külmutatuna.

Mandlimakroonid

Valmistusaeg: 35 minutit
30 tükki

Koostisained

100 g mõrumandleid, kooritud
200 g magusaid mandleid, kooritud
600 g suhkrut
1 näpuotsatäis soola
4 muna, suurus M | ainult munavalge

Tarvikud

klaasalus
küpsetuspaber
ümara avaga otsikuga tordiprits

Valmistamine

Jahvatage mandlid köögikombainis
2. astmel koos kolmandiku suhkruga.

Segage ülejäänud suhkur, sool ja nii palju munavalget, et saate veniva taina.

Vooderdage klaasalus küpsetuspaberiga. Tehke klaasalusele tordipritsiga väikesed tainapallid.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt
1. küpsetussammule.

Tehke lusikas märjaks ja siluge tainapallikesi lusika tagaküljega.

Automaatprogramm:

Pange mandlimakroonid küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

Käitsi:

Pange mandlimakroonid küpsetuskambrisse ning küpsetage vastavalt 2. ja 3. küpsetussammule.

Laske mandlimakroonidel küpsetuspaberil jahtuda ja võtke siis ära.

Seadistus

Automaatprogramm

“Gebäck” | “Mandelmakronen”
Programmi kestus: 17 minutit

Käitsi

1. küpsetussamm
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 200 °C
“Booster”: “ein”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “aus”

2. küpsetussamm
“Temperatur”: 190 °C
“Garzeit”: 12 minutit
Tasand: 2

3. küpsetussamm
“Temperatur”: 180 °C
“Garzeit”: 1–7 minutit

Nõuanne

Mõrumandlid saab asendada magusate mandlite ja poole pudelikese õlibaasil mõrumandliessentsiga.

Küpsetised

Pritsküpsised

Valmistusaeg: 35 minutit
25 tükki (1 klaasalus)

Tainas

80 g võid | pehmena
30 g pruuni suhkrut
30 g tuhksuhkrut
1 tl vanillsuhkrut
1 näpuotsatäis soola
110 g nisujahu, tüüp 405
1 muna, suurus M | ainult munavalge

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

tordiprits
tähekujuline otsik, 9 mm
klaasalus

Valmistamine

Vahustage või. Lisage suhkur, tuhksuhkur, vanillsuhkur ja sool ning segage, kuni saate pehme massi. Segage hulka jahu ja lõpuks munavalge.

Määrige klaasalus rasvainega. Pange tainas tordipritsi ja tehke klaasalusele 5–6 cm pikkused triibud.

Pange pritsküpsised küpsetuskambris-
se ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Gebäck” | “Spritzgebäck”
Programmi kestus: 25 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 140–150 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “ein”
“Garzeit”: 20–35 minutit
Tasand: 2

Vanillisarvekesed

Valmistusaeg: 110 minutit
45 tükki (1 klaasalus)

Tainas

140 g nisujahu, tüüp 405
100 g võid | pehmena
40 g suhkrut
50 g mandleid, jahvatatud

Veeretamiseks

40 g vanillsuhkrut

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

klaasalus

Valmistamine

Sõtkuge jahu, või, suhkur ja mandlid si-
ledaks tainaks. Asetage tainas umbes
30 minutiks külmkappi.

Määrige klaasalus rasvainega. Võtke
tainast väikesed, umbes 7 g suurused
portsjonid. Vormige kõigepealt rulliks ja
siis sarvekeseks ning pange klaasaluse-
le.

Käivitage automaatprogramm või eel-
kuumutage küpsetusahi.

Pange vanillisarvekesed küpsetus-
kambrisse resti peale ja küpsetage he-
lekollaseks.

Veeretage veel sooje sarvekesi vanill-
suhkrus.

Seadistus

Automaatprogramm

“Gebäck” | “Vanillekipferl”
Programmi kestus: 30 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 140–150 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “ein”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 20–30 minutit
Tasand: 2

Küpsetised

Kreeka pähkli muffinid

Valmistusaeg: 95 minutit

12 tükki

Koostisained

80 g rosinaid

40 ml rummi

120 g võid | pehmena

120 g suhkrut

8 g vanillsuhkrut

2 muna, suurus M

140 g nisujahu, tüüp 405

1 tl küpsetuspulbrit

120 g jämedalt hakitud Kreeka pähkleid

Tarvikud

rest

muffinivorm 12 muffinile, à Ø 5 cm

paberist küpsetusvormid, Ø 5 cm

Valmistamine

Pange rosinaid umbes 30 minutiks rummi sisse tõmbama.

Vahustage või. Lisage üksteise järel suhkur, vanillsuhkur ja munad. Segage jahu ja küpsetuspulber ning lisage olemasolevale segule. Segage sisse Kreeka pähklid. Viimaks segage sisse rosinaid ja rummi.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Vooderdage muffinipann paberist küpsetusvormidega. Jaotage tainas ühtlaselt vormikestesse.

Pange muffinipann küpsetuskambrisse resti peale ja laske küpseda.

Seadistus

Automaatprogramm

“Gebäck” | “Walnussmuffins”

Programmi kestus: 40 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–45 minutit

Tasand: 2

Krõbe koorik, pehme sisu

Värskelt küpsetatud, veel soe leib või sai on üks lihtsamini valmistatavaid hõrgutisi. Kas nädalavahetusel hommikueineks rikkaliku või ja marmelaadiga või pärast pikka tööpäeva toeka einena – saia ja leiba teavad ja armastavad (peaaegu) kõik.

Leib

Bagetid

Valmistusaeg: 75 minutit
2 saia, à 10 viilu

Tainas

21 g värsket pärm
270 ml külma vett
500 g nisujahu, tüüp 405
2 tl soola
½ tl suhkrut
1 sl võid | pehmene

Määrimiseks

1 sl vett

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

klaasalus

Valmistamine

Lahustage pärm, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola, suhkruga ja võiga 6–7 minuti jooksul siledaks tainaks.

Vormige tainast pall, katke niiske räti-kuga, pange küpsetuskambrisse ja laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Määrige klaasalus rasvaineaga. Tehke tainas pooleks, vormige 35 cm pikkused bagetid ning pange põiki klaasalusele. Pintseldage veega üle ja tehke mõned viltused sisselõiked.

Automaatprogramm:

Käivitage automaatprogramm ja pange bagetid küpsetuskambrisse.

Käsitsi:

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele. Seejärel laske bagettidel küpseda.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kerkimisaeg: 30 minutit

2. kergitusetapp

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kerkimisaeg: 15 minutit

Leiva küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Baguettes”

Programmi kestus: 48 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minutit

Tasand: 2

Lapikleib

Valmistusaeg: 85 minutit
1 lapikleib, à 8 portsjoni

Tainas

42 g värsket pärm
200 ml vett | külmana
375 g nisujahu, tüüp 405
1½ tl soola
2 sl oliiviõli

Määrimiseks

vett
½ sl oliiviõli

Peale puistamiseks

½ sl mustkõõmneid

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

klaasalus

Valmistamine

Lahustage pärm, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola ja õliga 6–7 minuti jooksul siledaks tainaks.

Vormige tainast pall, pange kausis küpsetuskambrisse ja katke niiske rätikuga. Laske kerkida vastavalt seadistustele.

Määrige klaasalus rasvainega. Rullige tainas umbes 25 cm läbimõõduga lapikleivaks ning pange klaasalusele.

Pintseldage kergelt veega, puistake peale mustkõõmneid ja vajutage need käega sisse. Pintseldage oliiviõliga.

Laske toatemperatuuril veel 10 minutit kerkida.

Pange leib küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”
“Temperatur”: 30 °C
Kerkimisaeg: 30 minutit

Leiva küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Fladenbrot”
Programmi kestus: 35 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 180 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 30–40 minutit
Tasand: 2

Nõuanne

Sõtkuge tainasse 50 g röstitud sibulat ja 2 tl Provence'i ürte või 50 g hakitud oliive, 1 sl seederänniseemneid ja 1 tl rosmariini.

Leib

Stritsel

Valmistusaeg: 145 minutit
16 viilu

Tainas

42 g värsket pärm
150 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega |
leigena
500 g nisujahu, tüüp 405
70 g suhkrut
100 g võid
1 muna, suurus M
1 tl riivitud sidrunikoort
2 näpuotsatäit soola

Määrimiseks

2 sl piima, 3,5% rasvasisaldusega

Peale puistamiseks

20 g mandlilaaste
20 g pärlsuhkrut

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

klaasalus

Valmistamine

Segage pärm kuni lahustumiseni piimaga. Sõtkuge koos jahu, suhkruga, võid, muna, riivitud sidrunikoore ja soolaga 6–7 minuti jooksul siledaks tainaks.

Vormige tainast pall, pange kausis küpsetuskambrisse ja katke niiske rätikuga. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Määrige klaasalus rasvainega. Vormige tainast 3 rulli, à 300 g ja 40 cm pikk. Punuge 3 rullist stritsel ja pange klaasalusele.

Pintseldage stritslit piimaga ning puistake üle mandlilaastude ja pärlsuhkruga.

Automaatprogramm:

Käivitage automaatprogramm ja pange stritsel küpsetuskambrisse.

Käsitsi:

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele. Eelkuumutage küpsetusaahi. Pange stritsel küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kerkimisaeg: 30 minutit

2. kergitusetapp

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kerkimisaeg: 15 minutit

Küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Hefezopf”

Programmi kestus: 50 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Soovi korral võib tainasse sõtkuda ka 100 g rosinaid.

Leib

Seemneleib

Valmistusaeg: 110 minutit
25 viilu

Tainas

42 g värsket pärm
420 ml vett | külmana
400 g rukkijahu, tüüp 1150
200 g nisujahu, tüüp 405
3 tl soola
1 tl mett
150 g vedelat juuretist
20 g linaseemneid
50 g päevalilleseemneid
50 g seesamiseemneid

Peale puistamiseks

1 sl seesamiseemneid
1 sl linaseemneid
1 sl päevalilleseemneid

Määrimiseks

1 tl vett

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

piklik keeksivorm, pikkus 30 cm
rest

Valmistamine

Lahustage pärm, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola, mee ja juuretisega 3–4 minuti jooksul pehmeks tainaks.

Lisage lina-, päevalille- ja seesami-seemned ning sõtkuge veel 1–2 minutit.

Vormige tainast pall, pange kausis küpsetuskambrisse ja katke niiske rätikuga. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Määrige keeksivorm rasvainega. Sõtkuge tainas kergelt läbi ja pange keeksivormi. Tehke pealispind märja kummispaatliga siledaks, pintseldate veega ning puistake üle seemneseguga.

Automaatprogramm:

Käivitage automaatprogramm ja pange leib küpsetuskambrisse.

Käsitsi:

Laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele. Siis eelkuumutage küpsetusahi, pange leib küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kerkimisaeg: 30 minutit

2. kergitusetapp

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

“Temperatur”: 30 °C

Kerkimisaeg: 15 minutit

Leiva küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Saatenbrot”

Programmi kestus: 80 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 minutit

Tasand: 1

Leib

Sai (vormisai)

Valmistusaeg: 90 minutit
25 viilu

Tainas

21 g värsket pärm
290 ml vett | külmana
500 g nisujahu, tüüp 405
2 tl soola
½ tl suhkrut
1 sl võid

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

piklik keeksivorm, pikkus 30 cm
rest

Valmistamine

Lahustage pärm, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola, suhkruga ja võiga 6–7 minuti jooksul siledaks tainaks.

Vormige tainast pall, pange kausis küpsetuskambrisse ja katke niiske rätikuga. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Määrige keeksivorm rasvainega. Sõtkuge tainas kergelt läbi, vormige umbes 28 cm pikkune rull ja pange keeksivormi. Tehke pikuti umbes 1 cm sügavune sisselõige.

Automaatprogramm:

Käivitage automaatprogramm ja pange leib küpsetuskambrisse.

Käsitsi:

Katke niiske rätikuga ja laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele.

Pintseldage tainarulli veega ning siis küpsetage.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”
“Temperatur”: 30 °C
Kerkimisaeg: 30 minutit

2. kergitusetapp
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”
“Temperatur”: 30 °C
Kerkimisaeg: 15 minutit

Leiva küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Weißbrot” | “Form”
Programmi kestus: 70 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”
“Temperatur”: 170 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 40 minutit
Tasand: 1

Sai (põrandasai)

Valmistusaeg: 90 minutit
20 viilu

Tainas

21 g värsket pärm
260 ml vett | külmana
500 g nisujahu, tüüp 405
2 tl soola
½ tl suhkrut
1 sl vöid

Vormi jaoks

1 tl vöid

Tarvikud

klaasalus

Valmistamine

Lahustage pärm, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, soola, suhkrut ja võiga 6–7 minuti jooksul siledaks tainaks.

Vormige tainast pall, pange kausis küpsetuskambrisse ja katke niiske rätikuga. Laske kerkida vastavalt 1. kergitusetapi seadistustele.

Määrige klaasalus rasvainega. Sõtkuge tainas kergelt läbi, vormige umbes 25 cm pikkune saiapäts ja pange põiki klaasalusele. Tehke mõned umbes 1 cm sügavused sisselõiked.

Katke niiske rätikuga ja laske kerkida vastavalt 2. kergitusetapi seadistustele.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi. Pintseldage tainapätsi veega.

Pange sai küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Seadistus

Pärmitaina kergitamine

1. kergitusetapp
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”
“Temperatur”: 30 °C
Kerkimisaeg: 30 minutit

2. kergitusetapp
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”
“Temperatur”: 30 °C
Kerkimisaeg: 15 minutit

Leiva küpsetamine

Automaatprogramm

“Brot” | “Weißbrot” | “freigeschoben”
Programmi kestus: 70 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”
“Temperatur”: 160 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 35–45 minutit
Tasand: 2

Leib

Suhkrusai

Valmistusaeg: 70 minutit
15 viilu

Saia jaoks

25 g värsket pärm
100 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega |
leigena
500 g nisujahu, tüüp 405
1 noatsatäis soola
90 g võid
2 muna, suurus M
3 sl ingverisiirupit
40 g konservingsverit | hakituna
1 tl kaneeli
100 g pärlsuhkrut

Vormi jaoks

1 sl võid
1 sl suhkrut

Tarvikud

keeksivorm, pikkus 25 cm
rest

Valmistamine

Segage pärm kuni lahustumiseni piimaga. Sõtkuge koos jahu, soola, või, munade ja ingverisiirupiga siledaks tainaks. Vormige tainast pall ja laske kausis toatemperatuuril 60 minutit kerkida.

Määrige keeksivorm rasvainega ja puistake üle suhkruga.

Sõtkuge tainasse ingver, kaneel ja pärlsuhkur. Vormige tainas, pange keeksivormi ja laske veel 15 minutit kerkida.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt 1. küpsetussammule.

Puistake saia pind suhkruga üle.

Automaatprogramm:

Pange sai küpsetuskambrisse ja küpsetage kuldpruuniks.

Käsitsi:

Pange sai küpsetuskambrisse ning küpsetage vastavalt 2. ja 3. küpsetussammule kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Brot” | “Zuckerbrot”

Programmi kestus: 30 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 190 °C

“Garzeit”: 25 minutit

3. küpsetussamm

“Temperatur”: 170 °C

“Garzeit”: 5–10 minutit

Maailma maitsevaimad snäkid

Pitsad, lahtised küpsetised, pirukad ja muu sarnane on vaieldamatud lemmikud iga sündmuse puhul – kas toeka toidukorrana tervele perele, Rootsi laual või suupistena mängu- või teleriõhtul. Olgu see maheda taina segu soolaste liisanditega või hoopis klassikalise retsepti fantaasiarikas kohandus – pikantsed hõrgutised äratavad oma lõhnaga meie soovid ning neid saab vähekese kujutlusvõime abil ikka ja jälle uuesti varieerida.

Pitsa ja sarnased küpsetised

Pitsa (pärmитайnas)

Valmistusaeg: 95 minutit

4 portsjoni (klaasalusel), 2 portsjonit (küpsetusvormis)

Tainas (klaasalusel)

21 g värsket pärimi
140 ml leiget vett
250 g nisujahu, tüüp 405
1 tl suhkrut
1 tl soola
½ tl kuivatatud tüümiani lehti
1 tl kuivatatud punet
1 tl õli

Kate (klaasalusel)

2 sibulat
1 küüslauguküüs
400 g konservtomateid, kooritud, tükel-
datud
2 sl tomatipastat
1 tl suhkrut
1 tl kuivatatud punet
1 loorberileht
1 tl soola
pipart
100 g mozzarella't
100 g riivitud Gouda juustu

Praadimiseks

1 sl oliiviõli

Tainas (küpsetusvormis)

10 g värsket pärimi
70 ml leiget vett
130 g nisujahu, tüüp 405
½ tl suhkrut
½ tl soola
1 tl õli
kuivatatud tüümiani lehti
½ tl kuivatatud punet

Kate (küpsetusvormis)

1 sibul
½ küüslauguküünt
200 g konservtomateid, kooritud, tükel-
datud
1 sl tomatipastat
½ tl suhkrut
½ tl kuivatatud punet
½ loorberilehte
½ tl soola
pipart
60 g mozzarella't
60 g riivitud Gouda juustu

Praadimiseks

1 tl oliiviõli

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

tainarull
klaasalus või ümmargune küpsetus-
vorm ja rest

Valmistamine

Lahustage pärm, segades seda leiges vees. Sõtkuge koos jahu, suhkruga, soola, tüümiani, pune ja õliga 6–7 minuti jookul siledaks tainaks.

Vormige tainast pall, katke kausis niiske rätikuga ja laske toatemperatuuril 20 minutit kerkida.

Katteteks lõigake sibul(ad) ja küüslauk väikesteks tükkideks. Kuumutage pannil õli. Hautage sibulad ja küüslauk klaasjaks. Lisage tomatid, tomatipüree, suhkur, pune, loorberileht ja sool.

Ajage kaste keema ning laske nõrgal kuumusel mõni minut podiseda.

Võtke loorberileht välja ning maitsestage soola ja pipraga. Lõigake mozzarella viiludeks.

Määrige klaasalus rasvainega. Rullige tainas lahti ja pange klaasalusele või ümmargusse küpsetusvormi. Katke niiske rätikuga ja laske toatemperatuuril 10 minutit kerkida.

Laotage kaste tainale ja jätke seejuures umbes 1 cm laiune serv. Katke mozzarella'ga ja puistake üle Gouda juustuga.

Pange pitsa küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Pizza & Co.” | “Pizza” | “Hefeteig” | “Glasschale” / “runde Backform”
Programmi kestus: 38 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 150 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minutit

Tasand: 2

Nõuanne

Teise võimalusena saate panna pitsa peale sinki, salaamit, šampinjone, sibulad või tuunikala.

Pitsa ja sarnased küpsetised

Pitsa (kohupiima-õlitainas)

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjoni (klaasalusel), 2 portsjoni (küpsetusvormis)

Tainas (klaasalusel)

100 g kohupiima, 20% rasvasisaldusega

3 sl piima, 3,5% rasvasisaldusega

3 sl õli

2 muna, suurus M | ainult munakollane

1 tl soola

1 tl küpsetuspulbrit

200 g nisujahu, tüüp 405

Kate (klaasalusel)

2 sibulat

1 küüslauguküüs

400 g konservtomateid, kooritud, tükel-
datud

2 sl tomatipastat

1 tl suhkrut

1 tl kuivatatud punet

1 loorberileht

1 tl soola

pipart

100 g mozzarella't

100 g riivitud Gouda juustu

Praadimiseks

1 sl oliiviõli

Tainas (küpsetusvormis)

50 g kohupiima, 20% rasvasisaldusega

2 sl piima, 3,5% rasvasisaldusega

2 sl õli

½ tl soola

1 muna, suurus M | ainult munakollane

1 tl küpsetuspulbrit

110 g nisujahu, tüüp 405

Kate (küpsetusvormis)

1 sibul

½ küüslauguküünt

200 g konservtomateid, kooritud, tükel-
datud

1 sl tomatipastat

½ tl suhkrut

½ tl kuivatatud punet

½ loorberilehte

½ tl soola

pipart

60 g mozzarella't

60 g riivitud Gouda juustu

Praadimiseks

1 tl oliiviõli

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

tainarull

klaasalus või ümmargune küpsetus-
vorm ja rest

Valmistamine

Katteks lõigake sibulad ja küüslauk väikesteks tükkideks. Kuumutage pannil õli. Hautage sibulad ja küüslauk klaasjaks. Lisage tomatid, tomatipüree, suhkur, pune, loorberileht ja sool.

Ajage kaste keema ning laske nõrgal kuumusel mõni minut podiseda.

Võtke loorberileht välja. Maitsestage soola ja pipraga. Lõigake mozzarella viiludeks.

Taina jaoks segage kohupiim, piim, õli, munakollane ja sool. Segage jahu küpsetuspulbriga. Segage sellest pool tainasse. Seejärel sõtkuge juurde ülejäänud.

Määrige klaasalus rasvainega. Rullige tainas lahti ja pange klaasalusele või ümmargusse küpsetusvormi.

Laotage kaste tainale. Jätke seejuures umbes 1 cm laiune serv. Katke mozzarella'ga ja puistake üle Gouda juustuga.

Pange pitsa küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Pizza & Co.” | “Pizza” | “Quark-Öl-Teig” | “Glasschale” / “runde Backform”
Programmi kestus: 45 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–55 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Teise võimalusena saate panna pitsa peale sinki, salaamit, šampinjone, sibulat või tuunikala.

Pitsa ja sarnased küpsetised

Quiche Lorraine

Valmistusaeg: 65 minutit

4 portsjonit

Tainas

125 g nisujahu, tüüp 405

40 ml vett

50 g võid

Kate

25 g läbikasvanud suitsupekki

75 g peekonit

100 g keedusinki

1 küüslauguküüs

25 g peterselli, värsket

100 g riivitud Gouda juustu

100 g riivitud Emmentali juustu

Glasuur

125 g vahukoort

2 muna, suurus M

muskaatpähklit

Tarvikud

tainarull

küpsetusvorm, ümmargune

rest

Valmistamine

Sõtkuge jahu, või ja vesi siledaks tainaks. Laske 30 minutit külmikus seista.

Katteks tükeldage peekon, pekk ja sink kuubikuteks. Hakkige küüslauguküüs ja petersell. Praadige pekk teflonpannil.

Lisage peekon ja keedusink ning hautage. Segage sisse küüslauk ja petersell ning laske jahtuda.

Täidiseks segage vahukoor, munad ja muskaatpähkel.

Rullige tainas lahti ja pange ümmarguse küpsetusvormi. Seejuures suruge üles serv. Laotage singisegu tainale ja puistake üle juustuga. Valage peale täidis.

Pange quiche küpsetuskambrisse restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Pizza & Co.” | “Quiche Lorraine”

Programmi kestus: 42 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–45 minutit

Tasand: 1

Sealiha peab sööma

Kui inimese toidusedelis on aeg-ajalt sea-, veise-, lamba- ja uluki- ning muu liha, elab ta tervet ning vaheldus- ja naudingurikast elu. Meie heaoluks on eriti soovitatavad linnulihatoidud. Liha valmistamise viise on lõputult ja sellele saab tänu vürtsidele lisada alati uusi maitseüansse, nii et see ühendab ka kultuure, olles mõnikord eksootiline, mõnikord traditsiooniliselt kodune.

Liha

Part (täidetud)

Valmistusaeg: 135 minutit

4 portsjonit

Pardi jaoks

1 part (à 2 kg), ettevalmistatud

1 tl soola

pipart

1 tl tüümiani

Täidis

2 apelsini | tükeldatud

1 õun | tükeldatud

1 sibul | tükeldatuna

½ tl soola

pipart

1 tl kuivatatud tüümiani lehti

1 loorberileht

Kaste

350 ml linnulihapuljongit

125 ml valget veini

125 ml apelsinimahla

1 tl tärklis

1 sl vett | külma

soola

pipart

Tarvikud

klaasküpsetusnõu

rest

toidutermomeeter

4 rulaaditikki

Valmistamine

Maitsestage part soola, pipra ja tüümianiga.

Täidiseks segage apelsini-, õuna- ja sibulatükid. Maitsestage soola, pipra, tüümiani ja loorberiga.

Pange täidis pardi sisse ja kinnitage rulaaditikkudega.

Asetage part klaasküpsetusnõusse, kõhupool üleval. Torgake sisse toidutermomeeter. Pange klaasküpsetusnõu kypsetuskambrisse resti peale ja kypsetage.

30 minuti pärast valage peale 250 ml linnulihapuljongit.

Pärast kypsetusaja lõppu võtke part välja. Siis koorige rasv ära ja pange praaleem keedupotti. Lisage kastmeks ülejäänud linnulihapuljong, valge vein ja apelsinimahla.

Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Seejärel laske see keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Geflügel” | “Ente”

Programmi kestus: umbes 70 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 150 W

Sisetemperatuur: 95 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: umbes 60 minutit

Tasand: 1

Hani (täitmata)

Valmistusaeg: 100 minutit
4 portsjonit

Koostisained

1 hani, ettevalmistatud (à 4,5 kg)
2 sl soola
500 ml aedviljapuljongit

Tarvikud

gurmeeahjuvorm
toidutermomeeter
klaasalus

Valmistamine

Hõõruge hane seest ja väljast soolaga.

Asetage hani gurmeeahjuvormi, kõhupool üleval. Torgake sisse toidutermomeeter. Pange gurmeeahjuvorm klaasalusel küpsetuskambrisse.

30 minuti pärast valage peale aedviljapuljong ja seejärel valage iga 30 minuti järel praeleemega üle.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Geflügel” | “Gans” | “ungefüllt”

Programmi kestus: umbes 85 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Sisetemperatuur: 95 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: umbes 85 minutit

Tasand: 2

Liha

Kana

Valmistusaeg: 75 minutit

2 portsjonit

Koostisained

1 kana, ettevalmistatud (à 1,2 kg)

2 sl õli

1½ tl soola

2 tl paprikapulbrit, magusat

1 tl karrit

Tarvikud

rest

klaasalus

toidutermomeeter

küpsetusnõr

Valmistamine

Segage õli soola, paprikapulbri ja karriga ning määrige sellega kana.

Siduge kanakoivad küpsetusnõoriga kokku ja pange restile, kõhupool üleval. Torgake sisse toidutermomeeter.

Pange rest klaasalusele ja asetage küpsetuskambrisse, nii et jalad on suunaga ukse poole. Küpsetage kana.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchen” | “ganz”

Programmi kestus: 50 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–55 minutit

Tasand: 1

Kana rinnafilee sinepis

Valmistusaeg: 30 minutit

4 portsjonit

Koostisained

250 g crème fraîche'i

1 küüslauguküüs | puruks vajutatud

4 sl magusat sinepit

1½ tl soola

½ tl salvei | hõõrutuna

4 kana rinnafileed (à 200 g), ettevalmistatud

Tarvikud

kaanega klaasküpsetusnõu

klaasalus

Valmistamine

Kastmeks segage crème fraîche, küüslauk, sinep, sool ja salvei.

Pange kana rinnafileed klaasküpsetusnõusse ja valage kaste peale.

Pange klaasküpsetusnõu klaasalusel küpsetuskambrisse resti peale. Käivitage automaatprogramm või küpsetage kaane all vastavalt 1. küpsetussammule.

Käsitsi:

Keerake kana rinnafileesid ja niisutage kastmega. Küpsetage vastavalt 2. küpsetussammule.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchenbrust in Senf”

Programmi kestus: 21 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 4 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 17 minutit

Nõuanne

Teise võimalusena võite kasutada teralist sinepit.

Kanafilee baklažaaniga

Valmistusaeg: 70 minutit + 4 tundi marineerimiseks
4 portsjonit

Kanafilee jaoks

4 kana rinnafileed, ettevalmistatud
5 sl oliiviõli
2 küüslauguküünt | peeneks hakituna
10 g värsket ingverit | peenelt riivituna
1¼ tl ristkõõmneid
1 tl kurkumit
1¼ tl paprikapulbrit, magusat
1 sibul | peente viiludena
1 väike baklažaan | kuubikutena
2½ sl mett
8 värsket datlit | veerandikena
2½ sl sidrunimahla
soola
pipart
125 g jogurtit, 3,5 % rasvasisaldusega

Peale puistamiseks

2½ sl peterselli | peeneks hakituna

Tarvikud

klaasalus
küpsetusvorm, mikrolainekindel

Valmistamine

Poolitage kana rinnafileed. Segage pool õli küüslaugu, ingveri, ristkõõmne, kurkumi ja paprikaga ning ning pange kanafileed selles vähemalt 4 tunniks külma.

Pange küpsetusvormi sibul, baklažaan ja ülejäänud õli.

Pange küpsetusvorm klaasalusel küpsetuskambris. Käivitage automaatprogramm või küpsetage vastavalt 1. küpsetussammule.

Automaatprogramm:

Lisage mesi, datlid ja kana, segage ja küpsetage ilma kaaneta edasi.

Käsitsi:

Lisage mesi, datlid ja kana, segage ja küpsetage ilma kaaneta vastavalt 2. küpsetussammule.

Enne serveerimist lisage pool sidrunimahla. Maitsestage soola ja pipraga. Laske 5 minutit seista.

Segage jogurt ülejäänud sidrunimahla ja valage kanale. Kaunistage peterselliga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchenbrust
mit Aubergine”

Programmi kestus: 30 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 600 W

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Umluft-
grill”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minutit

Nõuanne

Siaa juurde sobib kuskuss või riis.

Liha

Kanakoivad

Valmistusaeg: 75 minutit

4 portsjonit

Kanakoibade jaoks

2 sl õli

1½ tl soola

pipart

1 tl paprikapulbrit

4 kanakoiba (à 200 g), ettevalmistatud

Aedviljade jaoks

4 sl õli

1 punane paprika | suurte, isegi väga suurte tükkidena

1 kollane paprika | suurte, isegi väga suurte tükkidena

1 baklažaan | suurte, isegi väga suurte tükkidena

1 suvikõrvits | suurte, isegi väga suurte tükkidena

2 punast sibulat | suurte tükkidena

2 küüslauguküünt | kergelt vajutatuna

2 vart värsket rosmariini

4 vart värsket tüümiani

200 g kirsstomateid | poolitatuna

200 ml purustatud tomateid

100 ml aedviljapuljongit

½ tl soola

pipart

1 tl suhkrut

teravat paprikapulbrit

Tarvikud

rest

klaasalus

gurmeeahjuvorm

Valmistamine

Segage õli, sool, pipar ja paprika ning määrige sellega kanakoibi. Pange kanakoivad restile. Pange rest klaasalusele, asetage küpsetuskambrisse ja küpsetage. 17 minuti pärast keerake ja küpsetage edasi.

Aedviljade valmistamiseks kuumutage õli gurmeeahjuvormis keedutsoonis keskmisel kuni kõrgel kuumusel. Praadige paprikat ja baklažaani pidevalt segades. Lisage suvikõrvits, sibulad ja küüslauk ning praadige keskmisel astmel pidevalt segades.

Siduge rosmariin ja tüümian kokku. Lisage ürdid, tomatipoolikud, purustatud tomatid ja puljong ning laske keskmisel kuni kõrgel kuumusel korraks keema. Keetke keskmisel astmel umbes 15 minutit, mitu korda segades.

Maitsestage soola, pipra, suhkru ja paprikapulbriga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchen” |
“Hähnchenkeulen”

Programmi kestus: 35 minutit

Käsi

“Betriebsarten”: “Umluftgrill”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minutit

Tasand: 2

Liha

Kalkun (täidetud)

Valmistusaeg: 75 minutit

8 portsjonit

Täidis

125 g rosinaid

2 sl kangestatud veini (madeira)

3 sl õli

3 sibulat | tükeldatuna

100 g aurutatud riisi

150 ml vett

½ tl soola

100 g kooritud pistaatsiapähkleid

soola

pipart

karrit

garam masala't (vürtsisegu)

Kalkuni jaoks

1 kalkun (à 5 kg), ettevalmistatud

1 sl soola

2 tl pipart

500 ml linnulihapuljongit

Kaste

250 ml vett

150 g crème fraîche'i

2 sl tärklis

2 sl vett | külma

soola

pipart

Tarvikud

gurmeeahjuvorm

toidutermomeeter

6 hambatikku

küpsetusnõor

klaasalus

Valmistamine

Täidiseks piserdage kangestatud vein rosinatele. Hautage sibulaid õlis. Lisage riis, hautage lühidalt ja valage juurde vesi. Lisage sool. Laske veidi aega keeda ning jätke riis nõrgal kuumusel hauduma. Lisage pistaatsiapähklid ja rosinaid ning segage. Maitsestage soola, pipra, karri ja garam masala'ga.

Maitsestage kalkun soola ja pipraga. Pange täidis kalkuni sisse ning kinnitage hambatikku ja küpsetusnõoriga. Seejärel siduge koivad kergelt kokku. Asetage kalkun gurmeeahjuvormi, kõhupool üleval, ja torgake kalkunisse toidutermomeeter.

Pange gurmeeahjuvorm klaasalusel küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage.

30 minuti pärast valage peale linnulihapuljong ja siis valage iga 30 minuti järel praeleemega üle.

Võtke kalkun välja ja lahjendage praeleent veega. Lisage crème fraîche. Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Seejärel laske see keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Pute” | “ganz”

Programmi kestus: 160 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 140–170 minutit

Tasand: 1

Liha

Kalkunikoib

Valmistusaeg: 125 minutit

4 portsjonit

Kalkunikoiva jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kalkunikints (à 1,2 kg), ettevalmistatud

250 ml vett

Kaste

1 purk poolitatud aprikoose (à 280 g) |

nõrutatud

150 ml vett

200 g vahukoort

200 g mangotšatnit

soola

pipart

Tarvikud

klaasalus

gurmeeahjuvorm

toidutermomeeter

Valmistamine

Segage õli, sool ja pipar ning määri sellega kalkunikoiba. Asetage kalkunikoib gurmeeahjuvormi, nahaga pool üleval, ja torgake koiva sisse toidutermomeeter. Pange gurmeeahjuvorm klaasalusel küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage.

30 minuti pärast kastke veega ja küpsetage edasi. Vahepeal lõigake aprikoosipoolikud tükkideks.

Võtke kalkunikoib välja. Kastmeks lahjendage praavedelikku veega. Lisage vahukoort ja tšatni ning laske lühidalt keema.

Pange kastmesse aprikoositükid. Maitsestage soola ja pipraga. Laske uuesti keema.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Geflügel” | “Pute” | “Putenkeule”

Programmi kestus: 120 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

Sisetemperatuur: 85 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 120 minutit

Tasand: 1

Vasikafilee (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 120 minutit

4 portsjonit

Vasikafilee jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg vasikafileed, ettevalmistatud

Praadimiseks

2 sl õli

Tarvikud

rest

klaasalus

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest klaasalusele ja asetage küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt 1. küpsetussammule.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega vasikafileed.

Praadimiseks kuumutage õli pannil ning praadige vasikafileed suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke vasikafilee ära ja torgake sellesse toidutermomeeter.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastavad seadistused.

Pange vasikafilee restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsfilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programmi kestus: 100 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 2

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 90 °C

Sisetemperatuur: 57 °C

“Garzeit”: umbes 100 minutit

Liha

Vasikafilee (praadimine)

Valmistusaeg: 90 minutit

4 portsjonit

Vasikafilee jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg vasikafileed, ettevalmistatud

Praadimiseks

2 sl õli

Kaste

30 g kuivatatud mürkleid

300 ml vett | keevana

1 sibul

30 g võid

150 g vahukoort

30 ml valget veini

3 sl vett | külma

1 sl tärklis

soola

pipart

suhkrut

Tarvikud

klaasalus

toidutermomeeter

sõel, peen

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Praadimiseks kuumutage õli pannil ning praadige vasikafileed suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega vasikafileed.

Pange vasikafilee klaasalusele ja torgake lihasse toidutermomeeter. Pange klaasalus küpsetuskambrisse ja laske vasikafileel valmida.

Kastmeks segage mürklid veega ja leotage 15 minutit.

Tükeldage sibulad. Nõrutage mürklid sõelal ning jätke vedelik alles. Vajutage mürklid kuivemaks ja lõigake väikesteks tükkideks.

Hautage sibulaid 5 minutit võis. Lisage mürklid ning hautage veel 5 minutit.

Lisage seenevedelik, vahukoor ja vein ning laske keema. Segage tärklis külma veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola, pipra ja suhkruga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsfilet” | “Braten”

Programmi kestus: 40 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 200 °C

Sisetemperatuur: 57 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: umbes 35 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Kuivatatud mürklid võib asendada kivi-
puravikega.

Liha

Vasikakoot

Valmistusaeg: 125 minutit

4 portsjonit

Vasikakoodi jaoks

2 sl õli

1½ tl soola

½ tl pipart

1 vasikakoot (à 1,5 kg), ettevalmistatud

1 sibul

1 nelk

2 porgandit

80 g sellerit

1 sl tomatipastat

800 ml vasikapuljongit

Kaste

75 g vahukoort

1½ sl tärklis

2 sl vett | külma

soola

pipart

Tarvikud

kaanega gurmeeahjuvorm

klaasalus

toidutermomeeter

saumikser

sõel, peen

Valmistamine

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega vasikakooti.

Lõigake sibul neljaks ja pikkige nelgiga. Koorige seller ja porgandid ning lõigake suurteks tükkideks.

Pange aedviljad, tomatipasta ja vasikakoot gurmeeahjuvormi. Torgake sisse toidutermomeeter. Pange gurmeeahjuvorm klaasalusel kúpsetuskambrisse resti peale ja kúpsetage kaane all.

35 minuti pärast võtke kaas ära ja veel 30 minuti pärast lisage ¼ puljongist. Korrake seda kõike 30 minuti pärast.

Võtke vasikakoot ja aedviljad välja. Võtke sibulast nelk välja.

Pange aedviljad ja praeleem keedupotti ning püreerige. Ajage püree läbi sõela, valage peale vahukoor ja laske keema.

Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbshaxe”

Programmi kestus: 100 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

Sisetemperatuur: 76 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: umbes 100–130 minutit

Tasand: 1

Vasika seljatükk (praadimine)

Valmistusaeg: 150 minutit

4 portsjonit

Vasika seljatüki jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg vasika seljatükki, ettevalmistatud

Praadimiseks

2 sl õli

Tarvikud

toidutermomeeter

rest

klaasalus

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Praadimiseks kuumutage õli pannil ning praadige vasika seljatükki suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke vasika seljatükk välja. Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega vasika seljatükki.

Torgake sisse toidutermomeeter. Pange vasika seljatükk restile. Pange rest klaasalusele, asetage küpsetuskambris ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” “Kalb” | “Kalbsrücken” | “Braten”

Programmi kestus: 60 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 200 °C

Sisetemperatuur: 57 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: umbes 50–80 minutit

Tasand: 1

Liha

Vasika seljatükk (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 150 minutit

4 portsjonit

Vasika seljatüki jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg vasika seljatükki, ettevalmistatud

Praadimiseks

2 sl õli

Tarvikud

rest

klaasalus

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest klaasalusele ja asetage küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt 1. küpsetussammule.

Praadimiseks kuumutage õli pannil ning praadige vasika seljatükki suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega vasika seljatükki.

Võtke vasika seljatükk ära ja torgake sellesse toidutermomeeter.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastavad seadistused

Pange vasika seljatükk restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsrücken” |

“Niedertemperaturgaren”

Programmi kestus: 60 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 90 °C

Sisetemperatuur: 54 °C

“Garzeit”: umbes 50 minutit

Vasika moorpraad

Valmistusaeg: 150 minutit

4 portsjonit

Praadimiseks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg vasikaliha (koib või pähkeltükk), et-tevalmistatud

2 porgandit | jämedalt tükeldatuna

2 tomatit | jämedalt tükeldatuna

2 punast sibulat | suurte tükkidena

2 üdikonti (vasika või veise)

500 ml vasikapuljongit

250 ml vett

Kaste

250 g vahukoort

1 tl tärklis

1 sl vett | külma

soola

pipart

Praadimiseks

2 sl õli

Tarvikud

rest

gurmeeahjuvorm

saumikser

sõel, peen

Valmistamine

Kuumutage õli gurmeeahjuvormis ning praadige vasikaliha suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke vasikaliha välja. Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega vasikaliha.

Praadige aedvilju gurmeeahjuvormis. Lisage üdikandid ja liha. Valage peale vesi ja pool vasikapuljongit. Pange gurmeeahjuvorm küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage. Küpsetage kaane all.

30 minuti pärast võtke kaas ära.

Võtke vasikaliha, kondid ja pooled aedviljad välja. Pange ülejäänud aedviljad ja praeleem keedupotti ning püreerige. Ajage püree läbi sõela, lisage vahukoor ja laske keema.

Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsschmorbraten”

Programmi kestus: 90 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 95 minutit

Tasand: 1

Liha

Lambakints

Valmistusaeg: 135 minutit

6 portsjonit

Lambakintsu jaoks

3 sl õli

1½ tl soola

½ tl pipart

2 küüslauguküünt | puruks vajutatuna

3 tl Provence'i maitsetaimi

1 lambakints (à 1,5 kg), ettevalmistatud

Pealevalamiseks

100 ml punast veini

400 ml aedviljapuljongit

Kaste

500 ml vett

50 g crème fraîche'i

3 sl vett | külma

3 tl tärklist

soola

pipart

Tarvikud

kaanega klaasküpsetusnõu

toidutermomeeter

rest

Valmistamine

Segage õli, sool, pipar, küüslauk ja maitsetaimed ning määrige sellega lambakintsu.

Asetage lambakints klaasalusele ja torgake sisse toidutermomeeter.

Pange klaasküpsetusnõu küpsetuskambrisse resti peale. Küpsetage kaane all.

30 minuti pärast võtke kaas ära. Valage peale punane vein ja aedviljapuljong ning küpsetage edasi.

Võtke lambakints välja ja lahjendage praavedelikku veega. Lisage crème fraîche ja laske veidikeseks keema. Segage tärklist veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammkeule”

Programmi kestus: 100 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 80 W

Sisetemperatuur: 76 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: umbes 90–120 minutit

Tasand: 1

Lamba seljatükk (praadimine)

Valmistusaeg: 55 minutit

4 portsjonit

Lamba seljatüki jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

3 lamba seljafileed (à 300 g), ettevalmistatud

Praadimiseks

1 sl õli

Tarvikud

rest

klaasalus

toidutermomeeter

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahhi.

Praadimiseks kuumutage õli pannil ning praadige lamba seljafileed suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega lamba seljafileed.

Asetage lamba seljafilee restile ja torgake sisse toidutermomeeter. Pange rest klaasalusele ja asetage küpsetuskambri. Küpsetage lamba seljafileed.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammrücken” | “Braten”

Programmi kestus: 45 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 80 W

Sisetemperatuur: 65 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: umbes 35–45 minutit

Tasand: 1

Liha

Lamba seljatükk (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Koostisained

2 sl õli

1 tl soola

pipart

3 lamba seljafileed (à 300 g), ettevalmistatud

Tarvikud

rest

klaasalus

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest klaasalusele ja asetage küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahju 10 minutit vastavalt 1. küpsetussammule.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega lamba seljafileed.

Praadimiseks kuumutage pannil õli.

Praadige lamba seljafileed suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke lamba seljafilee ära ja torgake sisse toidutermomeeter.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastav seadistus.

Pange lamba seljafilee restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammrücken” | “Niedertemperaturgaren”

Programmi kestus: 100 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 2

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 90 °C

Sisetemperatuur: 65 °C

“Garzeit”: umbes 100 minutit

Veisefilee (praadimine)

Valmistusaeg: 55 minutit

4 portsjonit

Veisefilee jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg veisefileed, ettevalmistatud

Praadimiseks

2 sl õli

Tarvikud

rest

klaasalus

toidutermomeeter

Valmistamine

Praadimiseks kuumutage õli pannil ning praadige veisefileed suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega veisefileed.

Asetage veisefilee restile ja torgake sellesse toidutermomeeter. Pange rest klaasalusele ja asetage küpsetuskambri. Laske veisefileel küpseda.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderfilet” | “Braten”

Programmi kestus: 55 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

Sisetemperatuur: 54 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 minutit

Tasand: 1

Liha

Veisefilee (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Veisefilee jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg veisefileed, ettevalmistatud

Praadimiseks

2 sl õli

Tarvikud

rest

klaasalus

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest klaasalusele ja asetage küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahhi vastavalt 1. küpsetussammule.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega veisefileed.

Praadimiseks kuumutage õli pannil ning praadige veisefileed suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke veisefilee ära ja torgake sellesse toidutermomeeter.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastavad seadistused.

Pange veisefilee restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderfilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programmi kestus: 60 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 90 °C

Sisetemperatuur: 54 °C

“Garzeit”: umbes 50 minutit

Veisehakkroog

Valmistusaeg: 250 minutit

8 portsjonit

Koostisained

30 g võid

3 sl õli

1,2 g veisefileed, ettevalmistatud | kuu-
bikutena

soola

pipart

500 g sibulat | peeneks hakituna

2 loorberilehte

4 nelgitera

1 sl pruuni suhkrut

2 sl nisujahu, tüüp 405

1,2 l veisepuljongit

70 ml äädikat

Tarvikud

klaasküpsetusnõu

rest

Valmistamine

Kuumutage pannil või. Kui hakkavad
tekkima mullid, lisage õli ja kuumutage.

Maitsestage veisefilee soola ja pipraga
ning praadige igast küljest.

Lisage sibulad, loorberilehed, nelgiterad
ja pruun suhkur ning praadige veel 3 mi-
nutit.

Raputage veisefilee jahuga üle ning
praadige veel 2–3 minutit.

Lisage pidevalt segades veisepuljong ja
äädikas, nii et tekib sile kaste.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivita-
ge automaatprogramm või eelkuumuta-
ge küpsetusahi vastavalt 1. küpsetus-
sammule.

Pange veisehakkroog klaasküpsetus-
nõusse.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastavad
seadistused.

Pange klaasküpsetusnõu küpsetus-
kambrisse ja küpsetage. Segage poole
valmimisaja järel.

Enne serveerimist maitsestage veel
kord soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderhaschee”

Programmi kestus: 210 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Leistung”: “aus”

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft
plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 180 minutit

Liha

Veiselihahautis

Valmistusaeg: 135 minutit

4 portsjonit

Praadimiseks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg veiseliha (kints või abatükk), ettevalmistatud

200 g porgandit | jämedalt tükeldatuna

2 sibulat | jämedalt tükeldatuna

50 g sellerit | jämedalt tükeldatuna

1 loorberileht

500 ml veisepuljongit

250 ml vett

Praadimiseks

2 sl õli

Kaste

250 ml vett

125 g crème fraîche'i

1 tl tärklis

1 sl vett | külma

soola

pipart

Tarvikud

kaanega gurmeeahjuvorm

toidutermomeeter

rest

sõel, peen

saumikser

Valmistamine

Praadimiseks kuumutage gurmeeahjuvormis õli. Praadige veiseliha suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke veiseliha välja. Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega veiseliha.

Praadige aedvilju gurmeeahjuvormis. Lisage veiseliha ja loorberileht. Torgake sisse toidutermomeeter. Valage peale vesi ja pool veisepuljongit.

Pange gurmeeahjuvorm küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage. Laske veiselihahautisel küpseda.

60 minuti pärast võtke kaas ära, valage peale ülejäänud veisepuljong ja küpsetage edasi.

Kastmeks võtke välja veiseliha, loorberileht ja pooled aedviljad. Valage peale vesi ja laske praeleemel lahustuda. Pange aedviljad ja praeleem keedupotti ning püreerige. Ajage püree läbi peene sõela, lisage crème fraîche ja laske keema.

Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderschmorbraten”

Programmi kestus: 120 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120 minutit

Tasand: 1

Rostbiif (praadimine)

Valmistusaeg: 95 minutit

4 portsjonit

Rostbiifi jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg rostbiifi, ettevalmistatud

Praadimiseks

2 sl õli

Remulaad

150 g jogurtit, 3,5% rasvasisaldusega

150 g majoneesi

2 marineeritud kurki

2 sl kappareid

1 sl peterselli

2 šalottsibulat

1 sl murulauku

½ tl sidrunimahla

soola

suhkrut

Tarvikud

rest

klaasalus

toidutermomeeter

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Praadimiseks kuumutage õli pannil ning praadige rostbiifi suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke rostbiif ära. Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega rostbiifi.

Asetage rostbiif restile ja torgake sellesse toidutermomeeter. Pange rest klaasalusele ja asetage küpsetuskambri. Laske rostbiifil valmida.

Remulaadiks segage jogurt ja majonees ühtlaseks. Hakkige marineeritud kurk, kapparid ja petersell peeneks. Lõigake šalottsibulad ja murulauk peeneks. Pange kõik jogurti-majoneesi segusse.

Maitsestage remulaad sidrunimahla, soola ja suhkruga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Rind” | “Roastbeef” | “Braten”

Programmi kestus: 50 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 200 °C

Sisetemperatuur: 54 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: umbes 50 minutit

Tasand: 1

Liha

Rostbiif (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Rostbiifi jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

1 kg rostbiifi, ettevalmistatud

Praadimiseks

2 sl õli

Tarvikud

rest

klaasalus

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest klaasalusele ja asetage küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt 1. küpsetussammule.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega rostbiifi. Kuumutage õli pannil ning praadige rostbiifi suurel kuumusel 1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke rostbiif ära ja torgake sellesse toidutermomeeter.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastavad seadistused.

Pange rostbiif restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Rind” | “Roastbeef” | “Niedertemperaturgaren”

Programmi kestus: 100 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

Sisetemperatuur: 54 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 90 °C

“Garzeit”: 100 minutit

Pikkpoiss

Valmistusaeg: 75 minutit
10 portsjonit

Koostisained

1 kg seahakkliha
3 muna, suurus M
200 g riivsaia
1 tl paprikapulbrit
soola
pipart

Tarvikud

klaasalus

Valmistamine

Segage hakkliha munade, riivsaia, paprikapulber, sool ja pipar.

Vormige hakkliha leivapätsitaoliseks ning pange klaasalusele.

Automaatprogramm:

Pange klaasalus küpsetuskambrisse ja laske pikkpoisil valmida.

Käsitsi:

Pange klaasalus küpsetuskambrisse ja küpsetage pikkpoissi vastavalt 1., 2. ja 3. küpsetussammule.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Schwein” | “Hackbraten”
Programmi kestus: 62 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”
“Temperatur”: 220 °C
“Booster”: “aus”
“Vorheizen”: “aus”
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 12 minutit
Tasand: 2

2. küpsetussamm
“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”
“Leistung”: 150 W
“Temperatur”: 160 °C
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 45 minutit

3. küpsetussamm
“Betriebsarten”: “Grill”
Aste: 3
“Crisp function”: “aus”
“Garzeit”: 5–10 minutit

Liha

Suitsuliha (praadimine)

Valmistusaeg: 90 minutit

4 portsjonit

Suitsuliha jaoks

1 kg suitsuliha (liblikas), ettevalmistatud

Pesto

50 g seedermänniseemneid

60 g kuivatatud tomatit õlis

30 g peterselli, siledalehelist

30 g basiilikut

1 küüslauguküüs

50 g riivitud kõva juustu (parmesan)

5 sl päevalilleõli

5 sl oliiviõli

Tarvikud

klaasalus

toidutermomeeter

saumikser

Valmistamine

Pange suitsuliha klaasalusele ja torgake sellesse toidutermomeeter. Pange klaasalus küpsetuskambrisse ja laske suitsulihal valmida.

Pesto valmistamiseks röstige seeder-männiseemned pannil. Lõigake tomatid, petersell, basiilik ja küüslauk jämedalt tükkideks. Püreerige koos seedermänniseemnete, parmesani ja päevalilleõliga. Segage sisse oliiviõli.

Seadistus

Automaatprogramm

“Schwein” | “Kasseler” | “Braten”

Programmi kestus: 40 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratau-tomatik”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

Sisetemperatuur: 63 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”:

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: umbes 40 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Selliste kuivatatud tomatite puhul, mis pole õlis, on piisav kogus 30 g. Enne valmistamist valage üle keeva veega ja leotage umbes 10 minutit. Seejärel valage vesi ära.

Suitsuliha (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Suitsuliha jaoks

1 kg suitsuliha (liblikas), ettevalmistatud

Praadimiseks

1 sl õli

Tarvikud

rest

klaasalus

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest klaasalusele ja asetage küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt 1. küpsetussammule.

Praadimiseks kuumutage pannil õli.

Praadige suitsuliha suurel kuumusel

1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke suitsuliha ära ja torgake sellesse toidutermomeeter.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastavad seadistused.

Pange suitsuliha restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Schwein” | “Kasseler” | “Niedertemperaturgaren”

Programmi kestus: 110 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 90 °C

Sisetemperatuur: 63 °C

“Garzeit”: umbes 100 minutit

Liha

Königsbergi klops

Valmistusaeg: 150 minutit

4 portsjonit

Klops

40 g riivsaia

110 ml vett

1 sibul

250 g seahakkliha

250 g veisehakkliha

1 muna, suurus M

1 tl soola

pipart

Kaste

40 g võid | pehmena

40 g nisujahu, tüüp 405

500 ml lihapuljongit | külmana

2 sl vahukoort

1 sl kappareid

1 tl suhkrut

Tarvikud

kaanega klaasküpsetusnõu

klaasalus

Valmistamine

Segage riivsaia veega ja laske paisuda.

Hakkige sibul peeneks. Lisage riivsaiale hakkliha ja sibul. Sõtkuge koos muna, soola ja pipraga lihatainaks. Vormige 8 lihapalli ja pange klaasküpsetusnõusse.

Segage või ja jahu ning pange väikeste portsjonitena lihapallide kõrvale. Lisage lihapuljong.

Pange klaasalusel küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või küpsetage kaane all vastavalt 1. küpsetusammule.

Automaatprogramm:

Segage kaste ettevaatlikult siledaks.

Maitsestage vahukoore, kapparite ja suhkruga ning laske edasi valmida.

Käsitsi:

Segage kaste ettevaatlikult ühtlaseks.

Maitsestage vahukoore, kapparite ja suhkruga ning küpsetage vastavalt 2. küpsetusammule.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Schwein” | “Königsberger Klopse”

Programmi kestus: 14 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 4 minutit

Seapraad

Valmistusaeg: 150 minutit

4 portsjonit

Praadimiseks

2 sl õli

2 sl sinepit

1 tl soola

½ tl pipart

½ tl paprikapulbrit

1 kg sealiha (välis- või sisetükk), ettevalmistatuna

Pealevalamiseks

500 ml aedviljapuljongit

Kaste

300 ml vett

100 g crème fraîche'i

1 tl tärklis

1 sl vett | külma

soola

pipart

suhkrut

Tarvikud

rest

kaanega klaasküpsetusnõu

rest

toidutermomeeter

Valmistamine

Segage õli sinepi, soola, pipra ja paprikapulbriga ning määrige sellega sealiha.

Asetage liha klaasalusele ja torgake sellesse toidutermomeeter. Pange klaasküpsetusnõu küpsetuskambrisse resti peale. Laske ahjuprael valmida.

30 minuti pärast võtke kaas ära, valage peale aedviljapuljong ja küpsetage edasi.

Võtke sealiha ära. Lahjendage praeleent veega ning pange keedupotti. Lisage crème fraîche ja laske keema. Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola, pipra ja suhkruga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Schwein” | “Schinkenbraten”

Programmi kestus: 100 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

Sisetemperatuur: 85 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 100 minutit

Tasand: 1

Liha

Seafilee (praadimine)

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Seafilee jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

3 seafileed (à 350 g), ettevalmistatuna

Praadimiseks

2 sl õli

Kaste

500 g šalottsibulat

20 g võid

1 sl suhkrut

100 ml valget veini

400 ml aedviljapuljongit

4 sl palsamiädikat

3 tl mett

½ tl soola

pipart

1½ tl tärklis

2 sl vett | külma

Tarvikud

rest

klaasalus

toidutermomeeter

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Praadimiseks kuumutage pannil õli.

Praadige seafileesid suurel kuumusel

1 minut mõlemalt küljelt.

Segage õli, sool ja pipar ning määrige sellega seafileesid.

Asetage seafileed restile ja torgake lihasse toidutermomeeter. Pange rest klaasalusesele ja asetage küpsetuskambri. Laske seafileedel valmida.

Kastmeks poolitage šalottsibulad pikuti ja lõigake peenteks viiludeks. Kuumutage pannil või. Kuumutage selles keskmisel kuumusel šalottsibulaid, kuni need on kergelt pruunistunud.

Puistake šalottsibulad suhkruga üle ning laske madalal astmel karamelliseeruda. Lisage vein, aedviljapuljong ja palsamiädikas. Keetke keskmisel kuumusel umbes 30 minutit.

Maitsestage kaste mee, soola ja pipraga. Segage tärkliis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema.

Seadistus

Automaatprogramm

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Braten”

Programmi kestus: 45 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40 minutit

Tasand: 1

Seafilee (madalal temperatuuril küpsetamine)

Valmistusaeg: 130 minutit

4 portsjonit

Seafilee jaoks

2 sl õli

1 tl soola

pipart

3 seafileed (à 350 g), ettevalmistatuna

Praadimiseks

2 sl õli

Tarvikud

rest

klaasalus

toidutermomeeter

Valmistamine

Pange rest klaasalusele ja asetage küpsetuskambris. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt 1. küpsetussammule.

Segage õli soola ja pipraga ning määrige sellega seafileesid.

Praadimiseks kuumutage pannil õli.

Praadige seafileesid suurel kuumusel

1 minut mõlemalt küljelt.

Võtke seafileed ära ja torgake lihasse

toidutermomeeter.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastavad seadistused.

Pange seafileed restile ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programmi kestus: 110 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 100 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 2

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 90 °C

“Garzeit”: 100 minutit

Liha

Seafilee rokfoorikastmes

Valmistusaeg: 45 minutit

4 portsjonit

Koostisained

200 g sinihallitusjuustu (rokfoor)

2 sibulat | tükeldatuna

2 sl peterselli | hakituna

125 g vahukoort

50 ml valget veini

3 sl õli

½ tl soola

pipart

1 kg seafileed, ettevalmistatuna

Tarvikud

kaanega klaasküpsetusnõu

klaasalus

Valmistamine

Pange sinihallitusjuust klaasküpsetusnõusse ja vajutage kahvliga puruks. Lisage sibulad ja petersell.

Lisage vahukoor, vein ja õli. Maitsestage soola ja pipraga.

Pange seafileed klaasküpsetusnõusse ja valage üle kastmega.

Pange klaasküpsetusnõu klaasalusele ja asetage küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või küpsetage seafileesid kaane all vastavalt 1. küpsetussammule.

Käsitsi:

Keerake seafileesid ja laske kaane all valmida vastavalt 2. küpsetussammule.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Schwein” | “Schweinefilet in Roquefortsoße”

Programmi kestus: 19 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 8 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 11 minutit

Jänesekints

Valmistusaeg: 80 minutit + 12 tundi hoidmiseks
6 portsjonit

Koostisained

2 jänesekintsu (à 400 g), ettevalmistatuna

500 ml petti

soola

pipart

2 sl selitatud võid

50 ml punast veini

200 g vahukoort

6 kadakamarja

2 loorberilehte

50 g peekonit, rasvast või läbikasvanud
| viiludena

250 ml puljongit

150 ml vett

2 sl tärklis

2 sl vett

Tarvikud

kaanega gurmeeahjuvorm

klaasalus

Valmistamine

Hoidke jänesekoiba umbes 12 tundi pe-
tis. Vahepeal keerake aeg-ajalt.

Loputage jänesekoibi veega, kuivatage
ja eemaldage nahk. Maitsestage soola
ja pipraga.

Kuumutage selitatud võid keedutsoonil.
Praadige jänesekoiba suurel kuumusel
mõlemalt küljelt. Lisage punane vein ja
pool vahukoorest. Lisage kadakamarjad
ja loorberilehed. Katke koivad peekoni-
ribadega.

Pange gurmeeahjuvorm klaasalusel
küpsetuskambrisse resti peale ja küp-
setage jänesekoibi kaane all.

15 minuti pärast lisage puljong ja küp-
setage kaane all edasi.

Võtke jänesekoivad välja ja lisage prae-
leemele ülejäänud vahukoort ja vesi. Se-
gake tärklis veega ning pange kastmes-
se. Laske kõik keema. Pange jänesekoiv-
ad tagasi kastmesse.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Wild” | “Hasenkeule”

Programmi kestus: 60 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 60 minutit

Tasand: 1

Liha

Küülik

Valmistusaeg: 100 minutit

4 portsjonit

Küüliku jaoks

1,3 kg küülik, ettevalmistatuna

1 tl soola

pipart

2 sl Dijoni sinepit

30 g võid

100 g peekonit, tükeldatuna

2 sibulat, tükeldatuna

1 tl kuivatatud tüümiani lehti

125 ml valget veini

125 ml vett

Kaste

1 sl Dijoni sinepit

100 g crème fraîche'i

1 sl tärklis

2 sl vett

soola

pipart

Tarvikud

kaanega gurmeeahjuvorm

rest

Valmistamine

Lõigake küülik 6 tükiks. Maitsestage soola ja pipraga ning määri sinepiga.

Kuumutage gurmeeahjuvormis võid. Praadige peekonit ja küülikutükke igast küljest. Pange juurde praadima ka sibulad ja tüümian. Vedeldage valge veini ja veega.

Pange gurmeeahjuvorm kúpsetuskambrisse resti peale ja kúpsetage küülikut.

Võtke küülikutükid välja. Lisage sinep ja crème fraîche ning laske keedutsoonil keema.

Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske uuesti keema. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Wild” | “Kaninchen”

Programmi kestus: 35 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minutit

Tasand: 1

Liha

Hirveselg

Valmistusaeg: 110 minutit + 24 tundi marineerimiseks
4 portsjonit

Marinaadiks

500 ml punast veini
250 ml vett
1 porgand | tükeldatud
3 sibulat | tükeldatuna

Hirveselja jaoks

1,2 kg hirveselga, ettevalmistatuna
1 tl soola
1 tl purustatud pipart
½ tl jahvatatud salveid
½ tl tüümiani
60 g läbikasvanud peekonit | viiludena
500 ml (uluki)puljongit

Kaste

350 g konserveeritud hapukirsse (nõrutatuna)
200 ml hapukirsimahla (konservivedelikku)
200 g vahukoort
150 ml vett või marinaadi
1 sl tärklis
1 sl vett või marinaadi
soola
pipart
suhkrut

Tarvikud

küpsetusnõör
toidutermomeeter
gurmeeahjuvorm
rest

Valmistamine

Marinaadiks laske vein, vesi, porgandid ja sibulad keema. Valage leige vedelik hirveseljale ning hoidke 24 tundi külmikus.

Võtke hirveselg välja ja kuivatage. Pange marinaad kõrvale. Segage sool, pipar ja maitsetaimed ning hõõruge hirveselg sellega sisse. Keerake peekon ümber hirveselja ja vajadusel siduge küpsetusnõoriga.

Pange hirveselg gurmeeahjuvormi ning torgake sisse toidutermomeeter. Pange gurmeeahjuvorm küpsetuskambrisse resti peale. Laske hirveseljal küpseda.

30 minuti pärast kastke (uluki)puljongiga ja küpsetage edasi.

Kastmeks lahjendage praavedelikku gurmeeahjuvormis ulukipuljongiga. Nõrutage hapukirsid ja koguge hapukirsimahla kokku. Võtke hirveselg välja, lisage praeleemele hapukirsimahla, vahukoort ja vesi või marinaad.

Segage tärklis veega ning pange kastmesse. Laske kõik keema ja lisage hapukirsid. Maitsestage soola, pipra ja suhkruga ning soovi korral ka marinaadiga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Wild” | “Hirschrücken”

Programmi kestus: 50 minutit

Kätsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

Sisetemperatuur: 70–78 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 °C

Tasand: 1

Liha

Metskitseselg

Valmistusaeg: 110 minutit + 24 tundi hoidmiseks

6 portsjonit

Metskitseselja jaoks

1,2 kg metskitseselga, konditustatud

1½ l petti

1 tl ulukivürtsi (vürtsisegu)

1 tl soola

pipart

Praadimiseks

30 g selitatud võid

Kaste

125 ml punast veini

800 ml ulukipuljongit

125 g crème fraîche'i

1 sl tärklis

2 sl vett | külma

soola

pipart

ulukivürtsi (vürtsisegu)

Tarvikud

kaanega gurmeeahjuvorm

klaasalus

Valmistamine

Puhastage metskitseselg kelmetest.

Hoidke selga umbes 24 tundi petis. Vahepeal keerake aeg-ajalt.

Peske metskitseselg külma veega ja tupsutage kuivaks. Maitsestage ulukivürtsi, soola ja pipraga.

Praadige metskitseselga gurmeeahjuvormis selitatud võis suurel kuumusel igast küljest. Vajadusel tehke liha tükkideks.

Võtke metskitseselg ära, pange klaasialusele ja torgake sisse toidutermomeeter. Pange klaasalus küpsetuskambrisse. Laske metskitseseljal valmida.

Kastmeks lahjendage praavedelikku gurmeeahjuvormis punase veini ja ulukipuljongiga. Lisage crème fraîche. Segage tärklis veega ning paksendage sellega kastet. Laske keema. Maitsestage soola, pipra, suhkru ja ulukivürtsiga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fleisch” | “Wild” “Rehrücken”

Programmi kestus: 35 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180 °C

Sisetemperatuur: 72 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: umbes 35 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Serveerimiseks laske 6 konservipirni-poolikut kergelt soojaks. Pange metskitseseljale, lõikepool üleval, ja täitke 1 teelusikatäie jõhvikamarmelaadiga.

Palume lauda!

Paljud hõrgutavad road hellitavad ühtmoodi nii maitsemeeli kui ka taljet. On rahustav teada, et kalaroad kuuluvad nende kiiduväärt erandite hulka ning on korraka nii tervislikud kui ka maitsvad. Kalatoitude puhul saavad toidulaual kõige erinevamate hõrgutistena kokku toiduvalmistamiskombed kogu maailmast ja igale maale omased eelistused, mida tasub pea alati proovida. Järgmises peatükis on meil heameel mõned nendest teile välja pakkuda.

Kalakarri

Valmistusaeg: 50 minutit

4 portsjonit

Koostisained

1 värske ananass (à 400 g)

1 punane paprika

1 banaan

600 g punase meriahvena fileed, ettevalmistatuna

3 sl sidrunimahla

125 ml valget veini

125 ml ananassimahla

1½ tl tärklis

½ tl Cayenne'i pipart

2 sl karri

1½ tl soola

1 tl suhkrut

Tarvikud

kaanega klaasküpsetusnõu

klaasalus

Valmistamine

Koorige ananass, lõigake neljaks, eemaldage südamik ja lõigake tükki-deks. Lõigake paprika peenteks riba-deks ja banaan viiludeks.

Lõigake kala suurteks kuubikuteks, pange kaussi ja piserdage sidrunimaha. Lisage ananass, paprika ja banaan ning segage.

Segage valge vein ja ananassimahl tärklisega ning segage sisse Cayenne'i pipar, karri, sool ja suhkur. Valage kaste kalale.

Pange klaasküpsetusnõu klaasalusel küpsetuskambrisse.

Automaatprogramm:

Käivitage automaatprogramm. Küpsetage kalakarrit kaane all.

Käsitsi:

Küpsetage kalakarrit kaane all vastavalt 1. küpsetussammule. Segage kalakarrit ettevaatlikult ja küpsetage kaane all vastavalt 2. küpsetussammule.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fisch” | “Fischcurry”

Programmi kestus: 25 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 9 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 16 minutit

Nõuanne

Lisandiks sobib riis.

Kala

Forell

Valmistusaeg: 65 minutit

4 portsjonit

Kala jaoks

4 forelli (à 250 g), ettevalmistatuna

2 sl sidrunimahla

soola

pipart

Täidis

200 g värskeid šampinjone

½ sibulat

1 küüslauguküüs

25 g peterselli

soola

pipart

3 sl võid

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

klaasalus

Valmistamine

Piserdage forelle sidrunimahlaga. Maitsestage seest ja väljast soola ja pipraga.

Täidiseks puhastage šampinjonid. Hakige sibulad, küüslauk, šampinjonid ja petersell peeneks ning segage. Maitsestage segu soola ja pipraga.

Määrige klaasalus rasvainega. Täitke forellid seguga ning pange kõrvuti klaasalusele. Pange peale võitükikesed.

Pange klaasalus küpsetuskambrisse ja laske forellil valmida.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fisch” | “Forelle”

Programmi kestus: 20 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Sisetemperatuur: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Serveerige forelle sidruniviilude ja pruunistatud võiga.

Karpkala

Valmistusaeg: 65 minutit

6 portsjonit

Koostisained

450 ml vett

50 ml äädikat

50 ml valget veini

1 puhastatud karpkala, soomustega

(à 1,5 kg), ettevalmistatuna

soola

1 loorberileht

5 pipratera

Tarvikud

kaanega klaasküpsetusnõu

rest

Valmistamine

Ajage vesi koos äädika ja valge veiniga keedutsoonil keema.

Peske soomustega karpkala ettevaatlikult vee all, et limakihti mitte kahjustada.

Maitsestage karpkala seest soolaga ja valage poole äädikaveega üle.

Pange karpkala klaasküpsetusnõusse. Lisage ülejäänud äädikavesi ning loorberileht ja pipraterad.

Pange klaasküpsetusnõu küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage karpkala kaane all.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fisch” | “Karpfen”

Programmi kestus: 40 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Sisetemperatuur: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Serveerige karpkala sidruniviilude ja pruunistatud võiga.

Kala

Meriforell

Valmistusaeg: 65 minutit

4 portsjonit

Kala jaoks

1 terve meriforell (à 1 kg), ettevalmistatuna

1 sidrun | ainult mahl
soola

Täidis

2 šalottsibulat

2 küüslauguküünt

2 viilu röstsaia

50 g väikeseid kappareid

1 muna, suurus M | ainult munakollane

2 sl oliiviõli

tšillipulbrit

pipart

Vormi jaoks

1 tl vöid

Tarvikud

puutikud

klaasalus

toidutermomeeter

Valmistamine

Piserdage meriforelli sidrunimahlaga.

Maitsestage seest ja väljast soolaga.

Täidiseks hakkige šalottsibulad, küüslauk ja röstsaia peeneks. Segage kapparid, munakollane oliiviõli, šalottsibulad, küüslauk ja röstsaia. Maitsestage soola, pipra ja tšillipulbriga.

Täitke meriforell seguga. Sulgege ava väikeste puutikkudega.

Määrige klaasalus rasvainega. Pange meriforell klaasalusele ja torgake sellesse toidutermomeeter. Pange klaasalus küpsetuskambrisse ja laske meriforellil valmida.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fisch” | “Lachsforelle”

Programmi kestus: 40 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Sisetemperatuur: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: umbes 40 minutit

Tasand: 1

Lõhefilee

Valmistusaeg: 65 minutit

4 portsjonit

Koostisained

4 lõhefileed (à 200 g), ettevalmistatuna

2 sl sidrunimahla

soola

pipart

3 sl võid

1 tl tilli | hakituna

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

klaasalus

toidutermomeeter

Valmistamine

Määrige klaasalus rasvainega.

Pange lõhefileed klaasalusele. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Pange lõhetükkidele võitükikesed ja puistake üle tilliga. Torgake sisse toidutermomeeter.

Pange klaasalus küpsetuskambrisse ja laske lõhefileel valmida.

Seadistus

Automaatprogramm

“Fisch” | “Lachsfilet”

Programmi kestus: 20 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Bratautomatik”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 150 W

Sisetemperatuur: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minutit

Tasand: 1

Vormiroad/gratäänid

Naudingurikkad randevuud

Ilmselt pole ükski muu roog laual sama vaheldusrikas kui vormiroog. Koostisosade poolest saate sõna otseses mõttes kasutada ja omavahel kombineerida kõike, mida aastaaeg ja kodus olevad toiduvaramud võimaldavad. Seda lisandirandevuud on väga mugav valmistada ning seda naudivad ka külalised. Ja kui midagi üle jääb, maitsevad ülejäägid pärast uuesti kuumutamist samuti hästi.

Sigurigratään

Valmistusaeg: 55 minutit

5 portsjonit

Siguri jaoks

8 sigurit

50 g võid

5 tl suhkrut

soola

pipart

8 viilu keedusinki (3–4 mm paksust)

Juustukaste

30 g võid

40 g nisujahu, tüüp 405

750 ml piima, 1,5% rasvasisaldusega

250 g riivitud juustu

1 muna, suurus M | ainult munakollane

5 tl muskaatpäiklit

soola

pipart

1 sorts sidrunimahla

Tarvikud

küpsetusvorm

rest

Valmistamine

Eemaldage siguri kõvad ja mõrud osad.

Sulatage pannil või. Praadige sigur kuldpruuniks. Siis aurutage 25 minutit madalal kuumusel.

Maitsestage suhkruga, soola ja pipraga.

Keerake sigur singiviilu sisse. Pange need üksteise kõrvale küpsetusvormi.

Juustukastmeks sulatage keedupotis või. Segage sisse jahu ja pruunistage kergelt. Lisage pidevalt segades piim, ajage keema ning segage sisse pool juustust, munakollane, muskaatpäik, sool, pipar ja sidrunimahla.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt 1. küpsetussammule.

Valage juustukaste siguritele ning puitake peale ülejäänud juust.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastavad seadistused.

Pange vormiroog küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Chicorée gratin”

Programmi kestus: 30 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 25–40 minutit

Vormiroad/gratäänid

Kana-šampinjonipirukas

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Pirukas

1 šalottsibul | peeneks hakituna
2 küuslauguküünt | peeneks hakituna
1 väike vars porrut | rõngastena
8 viilu läbikasvanud peekonit | ribadena
200 g šampinjone | umbes 1 cm suuruste tükkidena
150 g austerservikuid | umbes 1 cm suuruste tükkidena
1½ tl kuivatatud tüümiani peterselli | peeneks hakituna
1½ tl sinepit
soola
pipart
150 ml valget veini
50 g võid
60 g nisujahu, tüüp 405
250 g vahukoort
500 ml kanapuljongit
250 g lehttainast
2 kana rinnafileed, ettevalmistatuna | umbes 1 cm suuruste tükkidena
4 kanakintsu (ilma naha ja luudeta), ettevalmistatuna | umbes 1 cm suuruste tükkidena
2 muna, suurus M | ainult munakollane

Praadimiseks

1 sl õli

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

kõrgete servadega ümmargune vorm, mikrolainekindel, Ø 26 cm
rest

Valmistamine

Praadimiseks kuumutage pannil õli. Hautage šalottsibulaid. Lisage küuslaug, porru ja peekon ning praadige, kuni peekon on kuldpruun.

Lisage šampinjonid ja austerservikud ning laske valmida.

Pange need ühte kaussi. Lisage ürdid ja sinep. Maitsestage soola ja pipraga ning pange kõrvale.

Pange valge vein keedupotti ja keetke madalal kuumusel veidi kokku. Lisage või ja laske sulada. Segage sisse jahu, kuni tekib sile pasta. Lisage vahukoort ja puljong ning laske pidevalt segades keema, kuni tekib paksem kaste. Valage kaste kaussi.

Lõigake lehttainast nii, et see kataks vormi.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt 1. küpsetussammule.

Segage šampinjoni-šalottsibulasegu ja kaste ning maitsestage. Segage sisse kanatükid ja pange vormi.

Määrige vormi serv munakollasega ning pange lehttainas peale. Lõigake ülejäänud lehttainas ära ning lõigake lehttainakattesse terava noaga väike ring, et aur pääseks küpsetamisel välja. Määrige munakollasega.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastavad seadistused.

Pange kana-šampinjonipirukas küpsetuskambrisse ja laske valmida.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Hähnchen-Cham.-Pastete”

Programmi kestus: 25 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Leistung”: 300 W

“Garzeit”: 25 minutit

Vormiroad/gratäänid

Kartuli-juustugratään

Valmistusaeg: 55 minutit

4 portsjonit

Gratään

600 g muremaid kartuleid

75 g riivitud Gouda juustu

Glasuur

250 g vahukoort

1 tl soola

pipart

muskaatpähklit

Peale puistamiseks

75 g riivitud Gouda juustu

Vormi jaoks

1 küüslauguküüs

Tarvikud

küpsetusvorm, Ø 26 cm

rest

Valmistamine

Hõõruge küpsetusvormi küüslauguga.

Kastmeks segage vahukoor, sool, pipar ja muskaatpähkel.

Koorige kartulid ja lõigake õhukesteks, 3–4 mm paksusteks viiludeks. Segage kartulid juustu ja kastmega ning pange küpsetusvormi.

Puistake üle Gouda juustuga.

Pange kartuli-juustugratään küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Kartoffel-Käse-Gratin”

Programmi kestus: 28 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 28–35 minutit

Tasand: 1

Vormiroad/gratäänid

Lasanje

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Tainakihtideks

8 lasanjeplaati (eelkeetmata)

Tomati-hakklihakaste

50 g läbikasvanud suitsupekki | peenelt tükeldatuna

2 sibulat | tükeldatuna

375 g seahakkliha, veise- ja sealihapooleks

800 g konservtomateid, koorituna

30 g tomatipastat

125 ml puljongit

1 tl värsket tüümiani | hakituna

1 tl värsket punet | hakituna

1 tl värsket basiilikut | hakituna

soola

pipart

Šampinjonikaste

20 g võid

1 sibul | tükeldatuna

100 g värskaid šampinjone | viiludena

2 sl nisujahu, tüüp 405

250 g vahukoort

250 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

soola

pipart

muskaatpäiklit

2 sl värsket peterselli | hakituna

Peale puistamiseks

200 g riivitud Gouda juustu

Tarvikud

küpsetusvorm, 32 cm x 22 cm

rest

Valmistamine

Ajage tomati-hakklihakastme jaoks pann kuumaks. Praadige pekikuubikud, lisage hakkliha ja praadige pidevalt segades. Lisage sibulad ja hautage. Tükeldage tomatid. Lisage tomatid, tomatimahli, tomatipasta ja puljong. Maitsetage maitsetaimede, soola ja pipraga. Laske umbes 5 minutit nõrgalt keeda.

Šampinjonikastme jaoks hautage sibulaid võis. Lisage šampinjonid ja praadige lühidalt. Puistake hulka jahu ja segage. Vedeldage vahukoore ja piimaga. Maitsestage soola, pipra ja muskaatpäikliga. Laske kastmel umbes 5 minutit nõrgalt keeda. Viimaks lisage petersell.

Lasanje kokkupanekuks pange koostisained järjest kihiti küpsetusvormi:

- 1/3 tomati-hakklihakastet
- 4 lasanjeplaati
- 1/3 tomati-hakklihakastet
- 1/2 šampinjonikastet
- 4 lasanjeplaati
- 1/3 tomati-hakklihakastet
- 1/2 šampinjonikastet

Puistake lasanje Gouda juustuga üle, pange küpsetuskambrisse resti peale ja küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Lasagne”

Programmi kestus: 30 minutit

Käsitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30 minutit

Tasand: 1

Vormiroad/gratäänid

Nuudli-vormiroog

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Nuudliteks

150 g nuudleid (penne),
pakendil keetmisaeg 11 minutit

1½ l vett

3 tl soola

Vormi jaoks

1½ sl võid

2 sibulat | tükeldatuna

1 paprika | 1 cm suuruste kuubikutena

2 väikest porgandit | viiludena

150 g crème fraîche'i

75 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

soola

pipart

300 g lihatomatit | jämedalt hakituna

100 g keedusinki | kuubikutena

150 g maitsetaimedega lambajuustu |
kuubikutena

Peale puistamiseks

100 g riivitud Gouda juustu

Tarvikud

küpsetusvorm, 24 cm x 24 cm
rest

Valmistamine

Keetke nuudleid 5 minutit soolaga maitsestatud vees.

Hautage sibulatükke võis. Lisage paprika ja porgandid ning hautage veel 5 minutit.

Segage crème fraîche piimaga ning lisage aedviljadele. Maitsestage tugevalt soola ja pipraga.

Pange nuudlid, tomatid, sink ja kitsejuust küpsetusvormi. Segage sisse aedviljakaste.

Puistake nuudli-vormiroog üle Gouda juustuga.

Pange nuudli-vormiroog küpsetuskambrisse resti peale. Küpsetage kuldpruuniks.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Nudelauf”

Programmi kestus: 30 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Vormiroaks sobib ka 350 g eelmisest päevast jäänud nuudleid.

Paella

Valmistusaeg: 120 minutit
8 portsjonit

Koostisained

2 sibulat
2 küuslauguküünt
1 punane paprika
2 tomatit
300 g kana rinnafileed, ettevalmistatuna
300 g pikateralist riisi
200 g sügavkülmutatud herneid
300 g sügavkülmutatud kalmaarirõngaid
300 g sügavkülmutatud krevette
200 g sügavkülmutatud sinikarbiliha
1 l puljongit
6 sl oliiviõli
1 tl paprikapulbrit, magusat
½ tl jahvatatud safranit
soola
pipart

Tarvikud

klaasalus

Valmistamine

Hakkige sibul ja küuslauguküüs peeneks. Lõigake paprika peenteks ribadeks ja tomatid suurteks tükkideks. Laotage aedviljad klaasalusele.

Tükeldage kana rinnafilee. Lisage koos riisi, herneste, kalmaarirõngaste, krevetide ja sinikarbilihaga aedviljadele.

Pange klaasalus küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või küpsetage vastavalt 1. küpsetussammule.

Kastmeks segage puljong, oliiviõli, paprika ja safran. Maitsestage soola ja pipraga.

Automaatprogramm:

Valage kaste paella'le ja segage. Laske paella'l edasi valmida.

Käsitsi:

Valage kaste paella'le ja segage. Küpsetage paella't vastavalt 2. küpsetussammule. Segage iga 20 minuti järel.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Paella”

Programmi kestus: 75 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20 minutit

2. küpsetussamm

“Temperatur”: 160 °C

“Leistung”: 150 W

“Garzeit”: 55 minutit

Vormiroad/gratäänid

Suvikõrvitsa-moussaka

Valmistusaeg: 65 minutit

4 portsjonit

Moussaka jaoks

2½ sl oliiviõli

5 suvikõrvitsat | viilutatuna

1 sibul | viiludena

2 paprikat | õhukeste viiludena

1 küüslauguküüs | peeneks hakituna

1 purk tomateid (à 400 g), tervena

2 sl tomatipastat

35 g münti | hakituna

soola

pipart

150 g Šveitsi juustu

(nt Gruyère) | viiludena

3 sl nisujahu, tüüp 405

500 g jogurtit, 3,5% rasvasisaldusega

2 muna, suurus M

180 g juustu | riivituna

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

küpsetusvorm, mikrolainekindel

rest

Valmistamine

Kuumutage pannil õli. Praadige suvikõrvitsaviilud üksteise järel kuldpruuniks ja pange kõrvale.

Praadige sibulat, küüslauku ja paprikaribaid samal pannil 4 minutit. Lisage tomatid, tomatipasta ja münt. Maitsesta-ge soola ja pipraga.

Määrige küpsetusvorm rasvainega.

Laotage põhjale pooled suvikõrvitsad, pange nende peale pool tomatikastet ja

katke juustuviiludega. Katke tomatikastmega ning viimaks laotage ühtlaselt peale ülejäänud suvikõrvitsaviilud.

Segage jahu, jogurt, munad ja juust ning laotage moussaka peale.

Pange küpsetusvorm küpsetuskambris- se resti peale. Laske moussaka'l valmi- da.

Seadistus

Automaatprogramm

“Aufläufe & Gratins” | “Zucchini-Moussaka”

Programmi kestus: 35 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Umluftgrill”

“Temperatur”: 180 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Suvikõrvitsa saab hästi asendada ka baklažaani, kõrvitsa või maguskartuliga.

Kodused kangelased

Üksnes asjaolu, et me naudime kartulit, riisi või nuudleid peaaegu iga päev, ilma et me nendest ära tüdineksime, annab tunnistust nende suurest mõjust meie heaolule ning sellest, et need on tervislik ja maitsev toit. Tänu arvukatele valmistamisvõimalustele on need midagi palju enam kui lihtsalt tervislik lisand. Saate roogi alati jälle uuel moel esitleda – täpselt nagu aedvilju, mida on turul aina suuremas valikus ning mis tänu oma värskusele ja värvikusele annavad igale menüüle eriti ahvatleva noodi.

Lisandid ja aedviljad

Ahjukartulid

Valmistusaeg: 35 minutit

4 portsjonit

Koostisained

4 suurt kartulit (à 200 g)

1 sl õli

soola

pipart

Tarvikud

klaasalus

Valmistamine

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt

1. küpsetussammule.

Torgake kartulitele kahvliga augud sisse. Segage õli soola ja pipraga ning määrige seguga kartuleid.

Pange kartulid klaasalusele.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastavad seadistused.

Pange klaasalus küpsetuskambrisse.

Laske kartulitel valmida.

Lõigake kartulid pikuti lahti ja serveerige võiga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Beilagen & Gemüse” | “Kartoffeln” | “Backkartoffeln”

Programmi kestus: 27 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Leistung”: 300 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25 minutit

Tasand: 1

Oad tüümianikastes

Valmistusaeg: 35 minutit

4 portsjonit

Koostisained

750 g sügavkülmutatud rohelisi ube

50 ml vett

150 g vahukoort

150 g crème fraîche'i

2 tl sinepit

1½ tl soola

1 tl tárklist

1 sl kuivatatud tüümiani lehti

pipart

Tarvikud

kaanega klaasnõu, Ø 23 cm

klaasalus

Valmistamine

Pange oad klaasnõusse.

Segage vesi, vahukoor, crème fraîche, sinep, sool, tárklist ja tüümian. Maitses-
tage pipraga.

Valage kaste aedviljadele ja segage.
Pange klaasnõu klaasalusele ja asetage
küpsetuskambrisse.

Automaatprogramm:

Laske kaane all valmida.

Käsitsi:

Küpsetage kaane all vastavalt 1. küpse-
tussammule. Segage aedvilju ja küpse-
tage vastavalt 2. küpsetussammule.

Lõigake oad suupärasteks tükkideks ja
serveerige.

Seadistus

Automaatprogramm

“Beilagen & Gemüse” | “Bohnen in Thy-
miansoße”

Programmi kestus: 30 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 10 minutit

Lisandid ja aedviljad

Porgandid harakputke-koorekastmes

Valmistusaeg: 35 minutit

4 portsjonit

Koostisained

1 kg porgandit | viiludena

1 sl võid

100 ml aedviljapuljongit

150 g vahukoort

2 sl valget veini

1 tl suhkrut

1½ tl soola

1 tl tärklist

1 tl sinepit

1 sl hakitud aed-harakputke

pipart

Tarvikud

kaanega klaasnõu, Ø 23 cm

klaasalus

Valmistamine

Pange porgandid või ja aedviljapuljongi-
ga klaasnõusse.

Segage vahukoor valge veini, suhkru, soola, tärkliste, sinepi ja aed-harakputkega. Maitsestage pipraga. Valage kaste aedviljadele ja segage. Pange klaasnõu klaasalusele ja asetage küpsetuskambrisse.

Automaatprogramm:

Laske kaane all valmida.

Käsitsi:

Küpsetage kaane all vastavalt 1. küpsetussammule. Segage aedvilju ja küpsetage kaane all vastavalt 2. küpsetussammule.

Seadistus

Automaatprogramm

“Beilagen & Gemüse” | “Möhren in Kerbelsahne”

Programmi kestus: 18 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 6 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Leistung”: 600 W

“Garzeit”: 12 minutit

Koorega kartulid

Valmistusaeg: 60 minutit
4 portsjonit

Koorega kartulite jaoks

800 g mittelagunevaid kartuleid
160 ml vett

Ürdidipp

1 sibul
1 küüslauguküüs
250 g lahjat kohupiima
100 g crème fraîche'i
2 sl maitsetaimi | peeneks hakituna
soola
pipart

Lõhedipp

150 g suitsulõhet
200 g rasvast toorjuustu
100 g crème fraîche'i
½ tl kuivatatud tilli
soola
pipart

Tarvikud

kaanega klaasnõu, mikrolainekindel,
Ø 23 cm
klaasalus

Valmistamine

Koorega kartulite jaoks peske kartulid.
Pange kartulid vee ja soolaga klaas-
nõusse. Pange klaasnõu klaasalusele ja
asetage küpsetuskambrisse.

Automaatprogramm:
Laske kaane all valmida.

Käsitsi:

Küpsetage kaane all vastavalt 1. küpse-
tussammule. Segage kartuleid ja küp-
setage kaane all vastavalt 2. küpsetus-
sammule.

Ürdidipi jaoks tükeldage sibul ja küüs-
lauk peenelt. Segage kohupiima, crème
fraîche'i ja ürtidega. Maitsestage soola
ja pipraga.

Lõhedipi jaoks lõigake lõhe ribadeks.
Segage toorjuust, crème fraîche'i ja tilli-
ga. Maitsestage soola ja pipraga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Beilagen & Gemüse” | “Pellkartoffeln”
Programmi kestus: 26 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm
“Betriebsarten”: “Mikrowelle”
“Leistung”: 850 W
“Garzeit”: 9 minutit
Tasand: 1

2. küpsetussamm
“Leistung”: 300 W
“Garzeit”: 17 minutit

Lisandid ja aedviljad

Riis

Valmistusaeg: 25 minutit

4 portsjonit

Koostisained

200 g aurutatud riisi

400 ml vett

1 tl soola

Tarvikud

kaanega klaasnõu, mikrolainekindel,

Ø 23 cm

klaasalus

Valmistamine

Pange riis vee ja soolaga klaasnõusse.

Pange klaasnõu klaasalusele ja asetage küpsetuskambrisse.

Automaatprogramm:

Laske kaane all valmida.

Käsitsi:

Küpsetage kaane all vastavalt 1. küpsetussammule. Segage riisi ja küpsetage kaane all vastavalt 2. küpsetussammule.

Seadistus

Automaatprogramm

“Beilagen & Gemüse” | “Reis”

Programmi kestus: 20 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 5 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Leistung”: 150 W

“Garzeit”: 15 minutit

Keedukartulid

Valmistusaeg: 40 minutit

4 portsjonit

Koostisained

900 g mittelagunevaid kartuleid

120 ml vett

1 tl soola

Tarvikud

kaanega klaasnõu, mikrolainekindel,

Ø 23 cm

klaasalus

Valmistamine

Koorige ja peske kartulid. Pange riis vee ja soolaga klaasnõusse.

Pange klaasnõu klaasalusele ja asetage küpsetuskambrisse.

Automaatprogramm:

Laske kaane all valmida.

Käsitsi:

Küpsetage kaane all vastavalt 1. küpsetussammule. Segage kartuleid ja küpsetage kaane all vastavalt 2. küpsetussammule.

Seadistus

Automaatprogramm

“Beilagen & Gemüse” | “Salzkartoffeln”

Programmi kestus: 21 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 8 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Leistung”: 300 W

“Garzeit”: 14 minutit

Lisandid ja aedviljad

Tomatirisoto

Valmistusaeg: 60 minutit

4 portsjonit

Koostisained

1 punane sibul | peeneks hakituna
125 g Hispaania salaamit (chorizo) |
peenelt tükeldatuna
2½ sl oliiviõli
1 purk tomateid (à 400 g), hakituna
375 ml kanapuljongit
200 g risotoriisi
1 suvikõrvits | peeneks hakituna
30 g võid
50 g riivitud kõva juustu (parmesan)
2 sl peterselli | hakituna
100 g musti kivita oliive (Kalamon) |
peeneks hakituna
2 sl murulauku | hakituna
60 g kitsejuustu
50 basiilikulehte | ära nopituna

Tarvikud

kaanega küpsetusvorm, mikrolainein-
del
klaasalus

Valmistamine

Pange küpsetusvormi sibul, salaami ja oliiviõli.

Pange küpsetusvorm klaasalusele ja asetage küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või küpsetage vastavalt 1. küpsetussammule.

Automaatprogramm:

Lisage tomatid, kanapuljong ja riis ning laske edasi valmida.

Käsitsi:

Lisage tomatid, kanapuljong ja riis ning laske vastavalt 2. küpsetussammule edasi valmida.

Automaatprogramm:

Lisage suvikõrvits, segage hästi ning laske edasi valmida.

Käsitsi:

Lisage suvikõrvits, segage hästi ning laske vastavalt 3. küpsetussammule edasi valmida.

Laske risotol 2 minutit seista. Lisage või ja parmesan.

Enne serveerimist segage sisse basiilik, oliivid ja murulauk. Kaunistage kitsejuustu ja basiilikuga.

Seadistus

Automaatprogramm

“Beilagen & Gemüse” | “Tomatenrisotto”
Programmi kestus: 21 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm
“Betriebsarten”: “Mikrowelle”
“Leistung”: 850 W
“Garzeit”: 3 minutit
Tasand: 1

2. küpsetussamm
“Leistung”: 850 W
“Garzeit”: 8 minutit

3. küpsetussamm
“Leistung”: 850 W
“Garzeit”: 10 minutit

Ilmselgelt hea maitse

Kerge supp on suurepärase algus ahvatlevale menüüle, aga ka kalorivaene ja maitsev pearoog. Kartulid, aedvili, kala ja muu – peaaegu kõik, mis rikastab meie tahket toitu, sobib imeliselt kokku ka puljongiga ning ilmutab supis pakutuna, oskuslikult vürtsitatuna ning soovi korral kreemjaks töödelduna oma maitse mitmekülgsust. Pealegi kinnitavad psühholoogid, et supp mõjub reibastavalt: nauding teeb rõõmsaks ja rahustab stressis närve.

Supid ja ühepajatoidud

Munapuder

Valmistusaeg: 45 minutit

6 portsjonit

Munapuder

6 muna, suurus M

300 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

¼ tl soola

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

küpsetusvorm, mikrolainekindel,

20 cm x 20 cm

toidukile, kuumakindel

rest

Valmistamine

Kloppige muna piimaga lahti, aga ärge vahustage. Seejärel maitsestage soolaga.

Määrige küpsetusvorm rasvainega.

Pange sellesse munamass ja katke toidukilega.

Pange küpsetusvorm küpsetuskambrisse resti peale. Laske munapudrul valmi-
da.

Seadistus

Automaatprogramm

Suppen & Eintöpfe | Eierstich

Programmi kestus: 19 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 95 °C

“Leistung”: 150 W

“Crisp function”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Garzeit”: 19–24 minutit

Tasand: 1

Kõrvitsasupp

Valmistusaeg: 55 minutit

6 portsjonit

Supp

750 g kõrvitsat (apelsinkõrvits) | ainult viljaliha | tükeldatuna

1 sibul | tükeldatuna

125 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega

375 ml aedviljapuljongit

1½ tl soola

2 tl suhkrut

1 sl võid

1 sl crème fraîche'i

pipart

Kaunistamiseks

6 sl vahukoort

1 sl kõrvitsaseemneid | jämedalt hakituna

Tarvikud

saumikser

klaasalus

kaanega klaasnõu, mikrolainekindel,

Ø 23 cm

Valmistamine

Pange kõrvita viljaliha ja sibulatükid klaasnõusse.

Lisage piim, aedviljapuljong, sool ja suhkur ning segage. Pange klaasalusel küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või küpsetage kaane all vastavalt 1. küpsetussammule.

Käsitsi:

Segage suppi ja küpsetage kaane all vastavalt 2. küpsetussammule

Automaatprogramm:

Segage suppi ja laske kaane all edasi valmida.

Püreeerige supp ning lisage selle käigus või ja crème fraîche. Maitsestage pipraga.

Serveerimiseks kaunistage supp vahu-koore ja kõrvitsaseemnetega.

Seadistus

Automaatprogramm

Suppen & Eintöpfe | Kürbissuppe

Programmi kestus: 22 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 12 minutit

Supid ja ühepajatoidud

Minestrone

Valmistusaeg: 40 minutit

4 portsjonit

Koostisained

50 g peekonit

1 sibul

150 g sellerit

2 tomatit

150 g porgandeid

100 g sügavkülmutatud rohelisi ube

100 g sügavkülmutatud herneid

50 g nuudleid (väikesed teokarbid)

1 sl Itaalia ürdisegu, sügavkülmutatuna

100 ml aedviljapuljongit

100 g kõva juustu (parmesan), tükina

Tarvikud

klaasalus

kaanega klaasnõu, mikrolainekindel,

Ø 23 cm

Valmistamine

Tükeldage peekon ja sibul. Tükeldage seller ja tomatid ning viilutage porgandid. Pange kõik klaasnõusse.

Lisage oad, herved, nuudlid ja ürdid koos puljongiga ja segage. Pange klaasnõu klaasalusele. Käivitage automaatprogramm või küpsetage kaane all vastavalt 1. küpsetussammule.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastavad seadistused.

Segage ühepajatoitu ja laske kaane all edasi valmida

Riivige parmesan ja puistake ühepajatoidule.

Seadistus

Automaatprogramm

Suppen & Eintöpfe | Minestrone

Programmi kestus: 25 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 15 minutit

Nõuanne

Nuudlite asemel võib kasutada ka 150 g tükeldatud kartulit.

Tomatisupp

Valmistusaeg: 35 minutit
4 portsjonit

Supp

250 g porgandit | viiludena
1 sibul | tükeldatuna
1 sl võid
850 g konservtomateid (kaal nõrutatuna)
350 ml aedviljapuljongit
1 tl soola
1 tl suhkrut
pipart

Kaunistamiseks

100 g vahukoort
12 basiilikulehte

Tarvikud

kaanega klaasnõu, mikrolainekindel,
Ø 23 cm
klaasalus
saumikser

Valmistamine

Pange porgandiviilud, sibulatükid, või, tomatid, aedviljapuljong, sool ja suhkur klaasnõusse. Pange klaasnõu klaasalusel küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või küpsetage kaane all vastavalt 1. küpsetussammule.

Automaatprogramm:
Segage suppi ja laske edasi valmida.

Käsitsi:
Segage suppi ja küpsetage vastavalt 2. küpsetussammule.

Püreerige supp. Maitsestage pipraga.

Vahustage koor poolkõvaks vahuks ja hakkige basiilik. Enne serveerimist kaunistage vahukoore ja basiilikuga.

Seadistus

Automaatprogramm

Suppen & Eintöpfe | Tomatensuppe
Programmi kestus: 35 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm
“Betriebsarten”: “Mikrowelle”
“Leistung”: 850 W
“Garzeit”: 11 minutit
Tasand: 1

2. küpsetussamm
“Leistung”: 450 W
“Garzeit”: 24 minutit

Supid ja ühepajatoidud

Kapsapada

Valmistusaeg: 65 minutit

4 portsjonit

Koostisained

200 g veisehakkliha

½ tl soola

½ tl paprikapulbrit, magusat

pipart

1 sibul

250 g kartuleid

100 g porrut

250 g valget peakapsast

250 g punapeeti

250 ml veisepuljongit

1½ tl soola

150 g crème fraîche'i

1 sl peterselli | hakituna

2 sl punase veini äädikat

Tarvikud

sõel, jäme

klaasalus

kaanega klaasnõu, mikrolainekindel,

Ø 23 cm

Valmistamine

Segage hakkliha soola, paprika ja pipraga. Vormige väikesed hakklihapallid ja pange klaasnõusse.

Tükeldage sibulad ja kartulid. Lõigake porru rõngasteks. Lõigake valge peakapsas ribadeks. Riivige punapeet.

Laotage aedviljad kihtidena lihapallidele. Lisage veisepuljong ja sool. Pange klaasalusel küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või küpsetage kaane all vastavalt 1. küpsetussammule.

Automaatprogramm:

Segage ühepajatoitu ja laske kaane all edasi valmida.

Käitsi:

Segage ühepajatoitu ja küpsetage kaane all vastavalt 2. küpsetussammule.

Segage sisse crème fraîche ja petersell. Maitsestage punase veini äädikaga.

Seadistus

Automaatprogramm

Suppen & Eintöpfe | Weißkohleintopf

Programmi kestus: 30 minutit

Käitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Leistung”: 450 W

“Garzeit”: 20 minutit

Lõpp hea, kõik hea

Õnnestunud magustoidu tunneb ära selle järgi, et sellele leidub kõhus ikka veel ruumi. Sest vaevalt suudab keegi pärast maitsvat sööki heale lõpuakordile vastu panna. Jäätise, vormide, puuviljakompositsioonide või muu magusa ahvatlusega lahkuvad külalised toiduvalmistaja lauast rahulolevana – ja seda sageli küllalt vähese vaeva juures, kuna tihti on magustoitude puhul pingutus väike, aga elamus suur.

Magustoidud

Magus saiavorm

Valmistusaeg: 20 minutit + 20 minutit seismiseks
10 portsjonit

Koostisained

14 viilu saia
70 g soolata võid | pehmena
8 muna, suurus M | ainult munakollane
150 g suhkrut
1 vanillikaun
300 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega
300 g vahukoort
100 g rosinaid

Peale puistamiseks

1 sl suhkrut

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

madal küpsetusvorm
rest

Valmistamine

Määrige küpsetusvorm rasvainega.

Lõigake saiakoorik ära. Määrige saiaviilud võiga ja lõigake diagonaalis pooleks.

Hõõruge munakollane ja suhkur vahtu.

Lõigake vanillikaun pikuti pooleks ja soojendage seda keedupotis piima ja koore sees.

Võtke vanillikaun välja ning lisage piimale pidevalt segades muna-suhkrusegu.

Pange pooled saiaviilud ühtlaselt küpsetusvormi. Puistake peale rosinaid ja pange peale ülejäänud saiad.

Valage soe munapiim ühtlaselt vormile ja laske 20 minutit seista.

Pange rest küpsetuskambrisse. Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi vastavalt 1. küpsetussammule.

Siis puistake üle pruuni suhkruga.

Käsitsi:

Valige 2. küpsetussammule vastavad seadistused.

Pange saiavorm küpsetuskambrisse ja küpsetage.

Seadistus

Automaatprogramm

“Dessert” | “Brotauflauf süß”

Programmi kestus: 30 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25 minutit

Magustoidud

Karamellkreem

Valmistusaeg: 65 minutit + 4–5 tundi külmas hoidmiseks
10 portsjonit

Karamell

150 g suhkrut
80 ml vett

Kreem

1 vanillikaun
500 ml piima, 3,5% rasvasisaldusega
75 g suhkrut
250 g vahukoort
2 muna, suurus M
4 muna, suurus M | ainult munakollane

Tarvikud

klaasist küpsetusvorm, Ø 22 cm
kuumakindel toidukile
rest

Valmistamine

Karamelliks segage suhkur keedupotis veega ning laske senikaua keeda, kuni mass muutub kuld kollaseks kuni kuldpruuniks. Jälgige seejuures, et karamell ei läheks liiga tumedaks, sest siis muutub see mõruks.

Pange karamell küpsetusvormi ja laske jahtuda.

Kreemiks lõigake vanillikaun pikuti lahti ja kaapige sisu noaga välja. Ajage piim koos suhkruga, vanillikauna sisu ja vanillikaunaga keema.

Lisage koor ning laske massil umbes 60 °C-ni jahtuda.

Kloppige munad ja munakollane ning segage piima-koore segu sisse. Võtke vanillikaun välja.

Valage segu küpsetusvormi ja katke toidukilega. Pange küpsetusvorm küpsetuskambrisse resti peale. Laske kreemil valmida.

Laske kreemil 4–5 tundi jahtuda ning võimalusel hoidke üleöö külmikus.

Selleks et kreem ja karamell vormist lahti tuleksid, pange vorm umbes 2–3 minutiks kuuma vette. Eemaldage kreem ettevaatlikult serva küljest ning kummutage alusele.

Seadistus

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 95 °C

“Leistung”: 150 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Serveerige kreemi vahukooretupsu ja värskete marjadega.

Magustoidud

Puuviljakrõbedik

Valmistusaeg: 40 minutit
6 portsjonit

Vormi jaoks

800 g õunu | sektoritena
65 g suhkrut
200 g värskeid mustikaid
75 g nisujahu, tüüp 405
90 g pruuni suhkrut
2 tl jahvatatud kaneeli
60 g võid
50 g kaerahelbeid
50 g pekaanipähkleid

Vormi jaoks

1 sl võid

Tarvikud

küpsetusvorm, mikrolainekindel,
Ø 25 cm
klaasalus

Valmistamine

Määrige küpsetusvorm rasvainega.

Pange õunasektorid küpsetusvormi ja puistake suhkruga üle. Pange küpsetusvorm klaasalusele. Käivitage automaatprogramm või küpsetage vastavalt 1. küpsetussammule.

Vahepeal segage jahu, suhkur ja kaneel. Lisage või, kaerahelbed ja pekaanipähklid ning sõtkuge koostisained purutaoliseks.

Automaatprogramm:

Kõigepealt pange õuntele mustikad ja siis puru ning laske edasi valmida.

Käsitsi:

Kõigepealt pange õuntele mustikad ja siis puru ning küpsetage vastavalt 2. küpsetussammule.

Laske puuviljakrõbedikul 10 minutit jahutada.

Seadistus

Automaatprogramm

“Dessert” | “Obstcrumble”

Programmi kestus: 24 minutit

Käsitsi

1. küpsetussamm

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Umluft-grill”

“Leistung”: 300 W

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 1

2. küpsetussamm

“Leistung”: 300 W

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 14 minutit

Nõuanne

Õunte asemel võib kasutada ka pirne, aprikoose, virsikuid ja muid puuvilju.

Mustikad võib asendada vaarikate, mustade sõstarde, maasikate või banaaniviiludega. Serveerige puuviljakrõbedikku vahukoore või Kreeka jogurtiga.

Magustoidud

Kohupiimavorm

Valmistusaeg: 20 minutit

4 portsjonit

Koostisained

500 g lahjat kohupiima

2 muna, suurus M

100 g suhkrut

8 g vanillsuhkrut

4 sl sidrunimahla

125 g rosinaid

37 g pudingipulbrit (vanilli)

½ tl küpsetuspulbrit

2 sl riivsaia

30 g võid

Tarvikud

küpsetusvorm, mikrolainekindel,

Ø 22 cm

klaasalus

Valmistamine

Segage kohupiim, munad, suhkur, vanillsuhkur, sidrunimahl ja rosinaid.

Segage pudingipulber ja küpsetuspulber ning lisage segule. Pange mass küpsetusvormi, puistake üle riivsaiaga ning laotage peale võitükid.

Pange küpsetusvorm klaasalusel küpsetuskambrisse. Laske kohupiimavormil valmida.

Seadistus

Automaatprogramm

“Dessert” | “Quarkauflauf”

Programmi kestus: 10 minutit

Käitsi

“Betriebsarten”: “Mikrowelle”

“Leistung”: 850 W

“Garzeit”: 10 minutit

Tasand: 1

Nõuanne

Variant: asendage vanillipuding 125 g mannaga.

Šokolaadikoogikesed

Valmistusaeg: 70 minutit

8 portsjonit

Tainas

70 g tumedat šokolaadi

70 g võid

70 g suhkrut

4 muna, suurus M | ainult munakollane

70 g mandleid | jahvatatuna

20 g riivsaia

500 ml vanillikastet

200 g vahukoort

Pealepuistamiseks

40 g tuhksuhkrut

Vormi jaoks

1 tl võid

Tarvikud

8 portsjonivormi, Ø 6 cm

klaasalus

Valmistamine

Sulatage šokolaad keedupotis väikesel seadistusel ning laske veidi jahtuda.

Vahustage või, suhkur ja munakollased. Lisage hulka šokolaad, mandlid ja riivsaia.

Käivitage automaatprogramm või eelkuumutage küpsetusahi.

Vahustage munavalged tugevaks vahuks ja segage šokolaadimassi hulka.

Määrige portsjonivormid rasvainega. Täitke need massiga.

Pange portsjonivormid klaasalusele ja asetage küpsetuskambrisse. Laske šokolaadikoogikestel valmida.

Vahustage vahukoor tugevaks vahuks ja segage vaniljekastme sisse. Jagage ühtlaselt magustoidudaldrikutele.

Eemaldage šokolaadikoogikesed noaga vormi serva küljest. Kummutage igale magustoidudaldrikule üks koogike. Puitake peale tuhksuhkrut ja serveerige soojalt.

Seadistus

“Betriebsarten”: “Mikrowelle + Heißluft plus”

“Temperatur”: 150 °C

“Leistung”: 80 W

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 17–25 minutit

Tasand: 1

Miele



Saksamaa - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

