

Miele Bemutatóterem
1027 Budapest
Bem József utca 1/B. 2. emelet
Telefon: +36 1 880-6450
E-mail: info@miele.hu
www.miele.hu

Finomságok adventre és karácsonyra





Svájci almatorta

12 szelet

Hozzávalók

Tészta

250 g liszt
150 g vaj
50 g cukor

Töltelék

600–700 g alma
3 ek cukor-fahéj keverék

Öntet

50 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
1 tojás
2 tojássárga
30 g vaj
1 ek keményítő
300 ml tejszín
3 ek citromlé

Tetejére

20 g folyékony vaj
2–3 ek cukor

Eszköz

24 cm átmérőjű tortaforma

Elkészítési idő

90–95 perc

1 A lisztet, a cukrot és az apró kockákra vágott vaját gyúrja össze. Nyomkodja egyenletesen a tortaforma aljára.

2 Hámozza meg az almát, vágja negyedekbe, távolítsa el a magházát. Vágja vékony szeletekre, tegye a tésztára, hintse meg a cukros fahéjjal és kb. 40 percig süsse.

3 Az öntethez keverje krémesre a cukrot, a vaníliás cukrot, a tojást és a tojássárgáját. Melegítse fel a vaját egy edényben és lassan öntse hozzá a tejszínt. A masszát kissé hűtse le.

4 A tejszínes keveréket a citromlével adja a tojásos-cukros masszához, jól keverje össze és öntse az elősütött almára. Süsse további 30 percig.

5 Vegye ki a süteményt és válassza a grill üzemmódot. A sütemény tetejét óvatosan kenje meg a vajjal és szórja rá a cukrot.

6 Tolja be a középső szintre és kb. 2-3 percig süsse aranybarnára, míg a cukor ropogós nem lesz.

Sütő beállítása

Üzemmód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150–160 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 40 perc
+ 30 perc
Üzemmód: Grill
Hőmérséklet: 240 °C
Szint: alulról a harmadik
Idő a ropogós cukorhoz:
2–3 perc





Málnás-aludttejes torta

12 szelet

Hozzávalók

Piskóta

1 tojás
30 g cukor
1 ek forró víz
1 csomag vaníliás cukor
40 g liszt
10 g keményítő
½ tk sütőpor

Töltelék

500 g aludttej
egy citrom leve
200 g cukor
14 db fehér lapzselatin
1 csomag vaníliás cukor
250 ml tejszín
450 g málna
(friss vagy fagyasztott)

Eszköz

26 cm-es tortaforma
tortagyűrű

Elkészítési idő:

80–85 perc + 4 óra hűtési idő

1 A piskótához válassza szét a tojásokat. A tojásfehérjét verje keményre a vízzel és a végén szórja bele a cukrot és a vaníliás cukrot. Adja hozzá a tojássárgáját, majd keverje hozzá a lisztet, a keményítőt és a sütőport.

2 Kenje a masszát a sütőpapírral kibélelt tortaformába és süsse meg. Utána rögtön vegye ki a formából és hűtse le.

3 Áztassa a zselatint hideg vízben kb. 10 percig.

4 Keverje simára az aludttejet, a citromlevet és 120 g cukrot. 9 db lapzselatint nyomkodjon ki, adja az aludttejes masszához és tegye be a hűtőbe.

5 A málnából kb. 12 darabot tegyen félre a díszítéshez. A maradék málnát pürésítse 800 g cukorral és a vaníliás cukorral. A maradék 5 darab lapzselatint nyomkodja ki, keverje a málnás masszához és szintén tegye a hűtőbe.

6 Verje fel keményre a tejszínt és adja a zselésedő aludttejes masszához. Tegye a piskótát a tortagyűrűbe, kenje rá a masszát és simítsa el.

7 Majd a málnás masszát is ossza el rajta. Egy villával húzzon mindkét masszában kör alakú formákat. A maradék málnával díszítse a torta tetejét. A süteményt a tálalás előtt legalább 4 órán keresztül pihentesse hűtőben.

Javasolt beállítás

Üzem mód: Felső-/Alsó hő
Hőmérséklet: 170–180 °C
Szint: alulról a harmadik
Sütési idő: 8–12 perc
+ előmelegítés





Meggyes-marcipános sütemény

12 darab

Hozzávalók

170 g liszt
150 g cukor
150 g vaj
3 tojás
2 ek Amaretto
50 g darált mandula
1 csomag vaníliás cukor
1 tk sütőpor
500 g meggy, lecsöpögtetve

Morzsa

200 g liszt
100 g marcipán
80 g cukor
120 g vaj
2 ek Amaretto

Eszköz

26 cm-es tortaforma

Elkészítési idő

80–90 perc

>> Tipp:

Meggy helyett használhat negyedekre vágott szilvát is.

1 Reszelje durvára a marcipánt és gyúrja össze a morzsa többi hozzávalójával.

2 Keverje habosra a vajat, a vaníliás cukrot és a cukrot, adja hozzá egyenként a tojásokat, az Amarettot, a darált mandulát és a sütőporral elkevert lisztet.

3 Öntse a tésztát a kivajazott tortaformába, szórja rá a meggyet és morzsolja rá a tésztát. Előmelegített sütőben süsse aranybarnára.

Javasolt beállítás

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150–160 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 50–60 perc + előmelegítés

Alternatív beállítás

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 160–170 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 45–55 perc + előmelegítés





Mandulás spirálok

kb. 60 darabhoz

Hozzávalók

2 csomag leveles tészta (fagyasztott) darabonként kb. 50 g
30 g vaj, folyékony
30 g cukor
1 csomag vaníliásukor
50 g őrölt mandula
40 g reszelt marcipán

Kenéshez:

1 tojássárgája
2 ek tejszín

Eszköz

sütőtepsi
sütőpapír

Elkészítési idő

35–45 perc

1 Olvassa fel a leveles tésztát. Nyújtsa 20 x 24 cm-es téglalapokká.

2 A töltelékhez gyúrja össze a vajat a cukorral, vaníliás cukorral, mandulával és marcipánnal.

3 A mandulás masszát kenje a leveles tésztára, majd erre tegye a második lapot. Egyenletesen nyomkodja meg.

4 A megtöltött lapokat egy éles késsel vágja fel 1 cm széles csíkokra. Majd hosszában kétszer vágja el.

5 Minden csíkot csavarjon meg spirál formában és rakja sütőpapírral bélelt tepsire.

6 Keverje össze a tojásfehérjét a tejszínnel és kenje meg vele a spirálokat. Süssse aranybarnára.

Sütő javasolt beállítása

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 170–180 °C

Szint: alulról a második

Sütési idő: 10–15 perc + előmelegítés

Sütő alternatív beállítása

Üzem mód: Felső-/Alsó hő

Hőmérséklet: 190–200 °C

Szint: alulról a harmadik

Sütési idő: 15–20 perc + előmelegítés



>> Tipp:

Frissen a legfinomabb.



Mandulás fehér kenyér

16 szelet

Hozzávalók

500 g liszt
1 kocka élesztő (42 g)
250 ml langyos víz
100 g cukor
1 tojás
20 g olvasztott vaj
150 g manduladarab
50 g méz

Eszköz

30 cm hosszú forma
serpenyő
sütőpapír

Elkészítési idő

120–125 perc

1 Morzsolja bele az élesztőt a langyos tejbe, adjon hozzá két evőkanál lisztet és egy evőkanál cukrot, majd kb. 15 perc alatt futtassa fel.

2 Egy serpenyőben melegítse fel a mézet, adja hozzá a mandula darabokat és állandó kevergetés közben karamellizálja aranybarnára. A serpenyőből azonnal csúsztassa a sütőpapírra.

3 Gyúrja a maradék lisztet, cukrot, tojást, vaját és a felfuttatott élesztőt egy sima, rugalmas tésztává.

4 A lehűtött és felaprított manduladarabokat gyúrja a tésztába. Tegye a formába, kelesse a sütőben, majd süsse aranybarnára.

Főzőlap beállítása

Teljesítmény: 9–8

Főzési idő: 4–6 perc

Sütő javasolt beállítása

Tészta kelesztése:

Üzem mód: Felső-/Alsó hő

Hőmérséklet: 35 °C

Szint: alulról a második

Idő: 25–30 perc

Tészta sütése:

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 50 °C

Szint: alulról a második

Sütési idő: 45–55 perc



>> Tipp:

A mandulás fehér kenyeret a kelesztés után sütheti az "Édes kenyér" automatikus programon is.



Vörösáfonyás, tejfölös torta

12 szelet

Hozzávalók

350 g liszt
1 tk sütőpor
200 g vaj
100 g cukor
1 tojás

Morzsa

200 g marcipán
100 g liszt
60 g olvasztott vaj

Töltelék

400 g zsíros tejföl
50 g cukor
400 ml tejszín
2 csomag vaníliás cukor
2 csomag habfixáló
1 pohár beáztatott vörösáfonya (kb. 400 g)

Eszköz

26 cm-es tortaforma

Elkészítési idő

90–100 perc

1 A tésztához gyúrja össze a sütőporral elkevert lisztet, a darabokra vágott vaját, a cukrot és a tojást.

2 Ossa a tésztát három részre, nyújtsa három kerek formára.

3 A marcipánt reszelje durvára, a liszttel és a vajjal gyúrja össze morzsává. A kerek tortalapokon ossza el egyenletesen a morzsát, enyhén nyomkodja meg és egyenként süssse aranybarnára.

4 A megsült tortalapokat még langyosan vegye ki a formából. Az egyiket azonnal vágja 12 szeletre.

5 Keverje össze a tejfölt a cukorral. Verje fel keményre a tejszínt, a vaníliás cukrot és a habfixálót, majd adja a tejföhlöz.

6 Egy tortalapot tegyen egy tortatálra. Kenje meg az áfonya felével, majd kenje rá a tejfölös krém felét.

7 Helyezze rá a második tortalapot, kenje meg a maradék áfonyával és a krémmel.

8 A felszeletelt tortalapokat tegye szorosan egymás mellé a tetejére. A tortát tálalásig pihentesse hűtőben.

Javasolt beállítások

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150–160 °C
Szint: alulról az első, harmadik és ötödik
Sütési idő: 20–25 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Felső-/Alsó hő
Hőmérséklet: 170–180 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő laponként: 15–20 perc + előmelegítés





Rozsos zsemlek

8 darab

Hozzávalók

250 g teljes kiőrlésű rozsliszt
75 g folyékony kovász
1 csomag szárított élesztő
300 ml langyos víz
300 g liszt
2 tk só

Szóráshoz
teljes kiőrlésű rozsliszt

Eszköz
sütőtepsi
frissentartó fólia

Elkészítési idő
130–150 perc
+ 12–15 óra kelesztés

1 A kovászhoz keverje össze a rozslisztet, a folyékony kovászt, a szárított élesztőt és a vizet.

2 Takarja le a tálat frissentartó fóliával, több helyen szúrja át és meleg helyen 12-15 órán át kelesse.

3 Gyúrja össze a kovászt a búzaliszttel és a sóval sima tésztává. Takarja le egy nedves konyharuhával és Felső-/Alsó hő üzemmódban 35 °C-on 60 percig kelesse.

4 Gyúrja át a tésztát, formázzon nyolc egyforma gombócot. Forgassa meg lisztben és az aljukkal felfelé tegye egy sütőtepsire.

5 Szórja meg a tetejüket liszttel és Felső-/Alsó hő üzemmódban 35 °C-on 30 percig kelesse.

6 A zsemleket a tepsivel együtt vegye ki a sütőből és melegítse fel a sütőt. Ezután az előmelegített sütőben süssé aranybarnára.

Javasolt beállítás

Üzem mód: Klímavezérlés
Gőzlöketek száma: 1
Hőmérséklet: 220–230 °C + előmelegítés
Szint: alulról a második
Víz mennyiség: 100 ml
1. gőzlöklet: a zsemlektől a sütőbe tolása után azonnal
Sütési idő: 20–30 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 210–220 °C + előmelegítés
Szint: alulról a második
Sütési idő: 25–30 perc





Csokoládés amarettó

kb. 80 darab

Hozzávalók

100 g őrölt mandula
100 g cukor
1 ek kakaó
8 csepp keserűmandula-aroma
2 tojásfehérje

Eszköz
sütőtepsi
sütőpapír

Elkészítési idő
55–65 perc

1 Keverje össze a mandulát a kakaóval, a cukor kb. 3/4 részével és a keserűmandula-aromával.

2 Verje keményre a tojásfehérjét, a végén adja hozzá a maradék cukrot.

3 Először a mandulás keverék felét adja a tojásfehérjéhez, utána pedig a maradékot óvatosan keverje bele.

4 Tegye a masszát egy nyomószákba és mogyorónyi adagokat nyomjon egy sütőpapírral kibélelt sütőtepsire. Azonnal süsse meg.

Javasolt beállítás

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 130–140 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 40–50 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Felső-/Alsó hő
Hőmérséklet: 130–140 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 30–40 perc sütőtepsinként + előmelegítés





Csokis-marcipános kuglóf

12 szelet

Hozzávalók

Töltelék

20 g őrölt mandula
200 g marcipán, lereszelve
2 ek Amaretto

Tészta

100 g étcsokoládé
180 g vaj
150 g cukor
4 tojás
400 g liszt
1 csomag sütőpor
30 g kakaó
csipet kardamom
1 késhegynyi őrölt szegfűszeg
1 tk fahéj
50 g őrölt mandula
150 g natúr joghurt

Tetejére

150 g étcsokoládés
tortabevonó

Eszköz

főzőedény
kuglófforma 24 cm-es

Elkészítési idő

90–95 perc

1 A töltelékhez gyúrja össze a mandulát, a marcipánt és az Amarettót.

2 Ebből a masszából formázzon több, kb. 1 cm vastagságú rudat.

3 A tésztához olvassa fel egy edényben a vajat és a feldarabolt csokoládét, majd hűtse le.

4 Keverje össze a lisztet, a sütőport, a cukrot, a kakaót, az őrölt mandulát és a fűszereket. Adja hozzá a csokoládés vajat, a tojást és a joghurtot és állítson össze egy sima tésztát.

5 A tészta kb. 1/3-át öntse egy kivajazott, kilisztezett formába. A marcipánrudak felét tegye a tészta közepére.

6 Erre töltsen a tészta második harmadát és ossza szét rajta a maradék rudakat. Végül fedje be a megmaradt tésztával és süsse meg.

7 Miután kihűlt, kenje be a csokoládémázzal.

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 3–1

Felolvasztási idő: 5–10 perc

Javasolt beállítás

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 150–160 °C

Szint: alulról a második

Sütési idő: 50–60 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Felső-/Alsó hő

Hőmérséklet: 160–170 °C

Szint: alulról a második

Sütési idő: 50–60 perc





Napkenyér

kb. 12 szelet (1 kenyér)

Hozzávalók

½ kocka élesztő (21 g)
370 ml langyos víz
300 g teljes kiőrlésű búzaliszt
300 g liszt, BL 55-ös
3 tk só
1 tk méz
4 ek napraforgómag
3 ek szezámmag
2 ek gyümölcscecet

Kenéshez, szóráshoz

víz
szezámmag, napraforgómag,
köles, mák

Eszköz

sütőtepsi, liszttel megszórva

Elkészítési idő

140–160 perc

1 A szétmorzolt élesztőt oldja fel a langyos vízben. A lisztekkel, a sóval, mézzel, napraforgómaggal, szezámmaggal és ecettel gyúrja össze sima tésztává.

2 Tegye a tésztát a sütőbe és "Tészta kelesztése" automatikus programon 45 percig, vagy lefedve Felső-/Alsó hő üzemmódban 35 °C-on kb. 50 percig kelessze.

3 A megkelt tésztát gyúrja át, formázzon egy gombócot belőle és helyezze liszttel megszórt sütőtepsire.

4 A tésztagolyót keresztben enyhén vágja be és a metszések között újra ejtsen vágásokat, úgy hogy egy nap keletkezzen 8 sugárral.

5 Kenje meg a felületét vízzel. A nyolc különálló mezőt a megadott magvakkal szórja be. Felső-/Alsó hő üzemmódban 35 °C-on kb. 15 percig kelessze tovább.

6 Vegye ki a kenyeret a sütőből és további 10 percig kelessze. Azalatt melegítse fel a sütőt. Sütés előtt vágja be a kenyeret 1 cm mélyen a metszések mentén és előmelegített sütőben süsse aranybarnára.

Javasolt beállítás

Klímavezérlés üzemmód
Gőzlöketek száma/fajtája:
1/manuális
Hőmérséklet: 200 °C 15 percig +
előmelegítés
ezután 170–180 °C
Szint: alulról a második
Víz mennyiség: 100 ml
1. gőzlöklet: rögtön a kenyér
betolása után
Sütési idő: 40–50 perc

Alternatív beállítás

Üzemmód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 200 °C 15 percig +
előmelegítés
ezután 180–190 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 40–50 perc





Spekulatius-Mandula-Cantuccini

kb. 60 darab

Hozzávalók

Tészta

170 g liszt
1 tk sütőpor
1 tojássárgája
80 g barna cukor
100 g puha vaj
2 tk spekulatius-fűszer
csipet só

Töltelék

200 g darált mandula (héj nélkül)
200 g porcukor
8–10 csepp keserűmandula-aroma
½ tk citromhéj
1 ek citromlé
2 ek tejszín
50 g liszt
1 tojásfehérje

Tetejére:

4 ek tejszín

Eszköz

sütőpapír, liszttel megszórva

Elkészítési idő

45–55 perc

>> Tipp:

A tésztarudak enyhén megnőnek sütés közben, ezért tartson megfelelő távolságot a rudak között.

1 Gyúrja össze egy sima tésztává a sütőporral összekevert lisztet, a tojássárgáját, cukrot, vajat és spekulatius fűszert.

2 Keverje össze a töltelék összes hozzávalóját. A tésztát és a tölteléket is felezze meg.

3 A tészta egyik felét frissen tartó fóliával letakarva nyújtsa kb. 18 x 30 cm-es téglalappá. A töltelék felét tegye hosszában a tésztára kb. 3 cm-re az aljától és tekerje fel.

4 A tésztarudat tegye a záródó felével lefelé liszttel meghintett sütőpapírra. A maradék tésztával és töltelékkel hasonlóan járjon el. Mindkét rudat kenje meg tejszínnel és süssse meg.

5 Kihűlés után szelje fel kb. 1 cm széles szeletekre.

Javasolt beállítás

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150–160 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 35–40 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Felső-/Alsó hő
Hőmérséklet: 160–170 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 35–40 perc





Diós-szilvás muffin

12 darab

Hozzávalók

Tészta

150 g szilva
1 alma
2 tojás
100 g cukor
3 csepp rumaroma
80 g vaj
80 g őrölt mogyoró
120 g liszt
1 tk sütőpor

Tetejére

100 g porcukor
2 ek rum
1–2 ek víz

Eszköz

12-es muffinforma

Elkészítési idő

65–75 perc

1 Magozza ki a szilvákat, vágja kis darabokba. Hámozza meg az almákat, negyedelje, távolítsa el a magházakat majd reszelje le durvára.

2 Keverje habosra a vajat a cukorral, adja hozzá egyesével a tojásokat. Keverje hozzá a lisztet, a sütőport, a mogyorót és a rumaromát.

3 Utoljára az előkészített gyümölcsöt tegye bele. Ossa szét a tésztát a 12 db formába és süssé aranybarnára.

4 Keverje össze a porcukrot a rummal és a vízzel és a muffinok tetejét a sütés után azonnal kenje be vele.

Javasolt beállítás

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150–160 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 40–50 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Alsó-/Felső hő
Hőmérséklet: 160–170 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 30–40 perc
+ előmelegítés

Alternatív beállítás

Automatikus program: Sütemények \ Muffin gyümölcsrel



>> Tipp:

Friss szilva helyett használhat fagyasztottat is.



Karácsonyi szelet

kb. 20 darab

Hozzávalók

Feltét

70 ml tejszín
40 g cukor
60 g vaj
90 g méz
240 g szeletelt mandula

Tészta

7 tojássárgája
240 g vaj
120 g cukor
120 g aprított mandula
120 g összevágott kandírozott gyümölcs
240 g liszt
1 tk sütőpor
7 tojásfehérje

Eszköz

főzőedény
sütőtepsi

Elkészítési idő

50–60 perc

>> Tipp:

A kandírozott gyümölcs lehet narancs, citrom vagy cseresznye.

1 A feltétbe tegye egy edénybe a tejszín, a cukrot, a vajat, és a mézet, forralja fel és adja hozzá a mandulaszeleteket.

2 A tésztához keverje krémesre a tojássárgáját és a cukrot. Adja hozzá a mandulát, a kandírozott gyümölcsöket és a lisztet.

3 Verje fel keményre a tojásfehérjét és két adagban könnyedén keverje bele a tésztába.

4 Kenje a tésztát a sütőtepsire, ossze el rajta a feltétet és süsse aranybarnára.

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 9–4

Főzési idő: 5–7 perc

Javasolt beállítás

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 150–160 °C

Szint: alulról a második

Sütési idő: 20–25 perc

+ előmelegítés

Alternatív beállítás

Üzem mód: Felső-/Alsó hő

Hőmérséklet: 170–180 °C

Szint: alulról a második

Sütési idő: 15–20 perc

+ előmelegítés





Fahéjas mézeskalács

kb. 70 darab

Hozzávalók

3 tojás (M)
220 g cukor
50 g kandírozott citromkocka
50 g kandírozott narancskocka
½ tk citromhéj
1 ek fahéj
250 g darált dió

Tetejére

200 g porcukor
3–4 ek rum
3 ek víz

Eszköz

sütőtepsi
sütőpapír

Elkészítési idő

35–40 perc + 12–14 óra
pihentetés

1 Aprítsa fel a kandírozott citrom- és narancskockákat. Keverje habosra a tojást és a cukrot kb. 3 percig.

2 Keverje a tojásos-cukros masszához a kandírozott citromkockákat, a narancskockákat, a citromhéjat, a fahéjat és a darált diót. A tésztát lefedve egy éjszakán át pihentesse hűtőszekrényben.

3 Töltse a tésztát nyomózsákba és nyomjon diónagyságú adagokat a sütőpapírral bélelt tepsikre. Adagolhatja két teáskanál segítségével is.

4 Előmelegített sütőben süsse, amíg a teteje enyhén megbarnul, de belül még puha marad.

5 A mázhoz keverje össze a porcukrot, a rumot és a vizet. A mézeskalácsokat a sütőből kivéve azonnal kenje meg a mázzal.

Javasolt beállítás

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150–160 °C
Szint: alulról a második és a negyedik
Sütési idő: 15–20 perc + előmelegítés

Alternatív beállítás

Üzem mód: Felső-/Alsó hő
Hőmérséklet: 160–170 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 15–20 perc + előmelegítés





Fahéjas-mogyorós csillagocskák

kb. 80 darab

Hozzávalók

250 g liszt
100 g darált mogyoró
citromhéj
½ tk fahéj
csipetnyi kardamom
1 tojás
100 g cukor
150 g puha vaj

Díszítéshez

4 ek cukor
½ tk fahéj

Eszköz

sütőpapír
csillag formájú kiszúró

Elkészítési idő

35–45 perc
+ 60 perc a tészta hűtésére

1 Gyúrja sima tésztává a lisztet, a mogyorót, a citromhéjat, a fahéjat, a kardamomot, a tojást, a cukrot és a vaját. Kb. 60 percig pihentesse hűtőben.

2 Nyújtsa ki a tésztát kb. ½ cm vastagra egy kilisztezett felületen. Szúrja ki a csillagokat a formával és tegye őket a sütőtepsire.

3 Süsse világosbarnára és sűtés után azonnal forgassa bele a fahéjas cukorba.

Javasolt beállítás

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150–160 °C
Szint: alulról a második és a negyedik
Sütési idő: 20–30 perc

Alternatív beállítás

Üzem mód: Felső-/Alsó hő
Hőmérséklet: 170–180 °C
Szint: alulról a harmadik
Sütési idő: 15–25 perc
+ előmelegítés





Sült hagyma

4 adag

Hozzávalók

4 vöröshagyma
só
bors
60 g vaj

Eszköz

4 darab alufólia
felfűjtforma
főzőedény

Elkészítési idő

115–125 perc

1 Távolítsa el a hagyma barna héját, vágja le a torzsáját és metsze be a felső felét keresztbe.

2 Tegyen minden hagymát 1-1 alufólia darabra. Hajtsa fel a fólia széleit és csomagolja be a hagymákat.

3 Tegye a hagymákat egy felfűjtas formába és süssse a sütőben puhára. Barnítsa meg enyhén a vajat egy főzőedényben.

4 Nyissa ki a fóliákat, a hagymák felső részét kissé szakítsa el egymástól. Sóval, borssal fűszerezze, öntse rá a barna vajat és tálalja.

Sütő beállítása

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 170–180 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 100–120 perc

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 6–5
Főzési idő: 2–5 perc





Póréhagymás leveles tészta

12 darab

Hozzávalók

450 g leveles tészta (mélyhűtött)
250 g póréhagyma, vékony karikákra vágva
100 g szárított paradicsom, csíkokra vágva
1 ek olaj
125 g füstölt, felkockázott sonka
30 g fenyőmag, aprított
150 g tejföl
150 g krémsajt
1 tojás
1 ek keményítő
só
bors
rozmaryngal

Eszköz
serpenyő
12-es muffinforma

Elkészítési idő
55–65 perc

1 Olvassa fel a leveles tésztát. A póréhagyma karikákat és a sonkakockákat forró olajban kb. 5 percig párolja. Végül adja hozzá a paradicsom csíkokat. Tegye félre a serpenyőt, hogy lehűljön.

2 A tésztából szúrjon ki 12 kört (kb. 12 cm-es) és tegye be őket a kizsírozott muffinformákba.

3 Keverje össze a tejfölt, a krémsajtot, a tojást és a keményítőt és adja hozzá a kissé lehűlt zöldséges-sonkás masszához. Szórja meg a fenyőmaggal, sózza, borsozza és ízesítse rozmaryngal.

4 Ossa szét a töltelék a 12 mélyedésbe és süsse aranybarnára.

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 9–5
Főzési idő: 5–7 perc

Sütő beállítása

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 170–180 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 25–35 perc





Burgonyás, savanyú káposztás leves

4 adag

Hozzávalók

500 g sertéshús
2 ek vaj
4–5 hagyma, felkockázva
5 ek sűrített paradicsom
600 g burgonya, felkockázva
520 g savanyú káposzta
1200 ml húsalaplé
2 babérlevél
8 borókabogyó
1 tk pirospaprika
½ tk csípős pirospaprika
1 tk őrölt kömény
só
bors
100 g tejföl

Eszköz

főzőedény vagy sütőedény

Elkészítési idő

110–120 perc

1 A húst forró olajban pirítsa meg. Adja hozzá a hagymakockákat és dinsztelje együtt a hússal.

2 Adja hozzá a paradicsomszószt, a burgonyát és minden fűszert. Öntse fel alaplével és lefedve kb. 60 percig alacsony teljesítményen főzze.

3 A savanyú káposztát szedje darabokra, keverje bele a levesbe és lefedve további 30 percig főzze.

4 A levest öntse egy levesestálba, adjon hozzá néhány kanál tejfölt és tálalja.

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény a pirításhoz: 9

Pirítási idő: 4–6

Teljesítmény a főzéshez: 2–4

Főzési idő: kb. 100 perc





Mediterrán bableves

4 adag

Hozzávalók

300 g fehér bab
3 ek olívaolaj
1 hagyma, felkockázva
1 gerezd fokhagyma, felkockázva
1 sárgarépa, felkockázva
100 g zeller, felkockázva
50 g póréhagyma, karikákra vágva
1 piros chili, felkockázva
1–2 rozmaringág
1500 ml húsalaplé

Feltét

8 szelet ciabatta
3 ek olívaolaj
1 gerezd fokhagyma
100 g reszelt parmezán
só
bors

Eszköz

főzőedény
serpenyő

Elkészítési idő

110–120 perc
+ 4–5 óra a bab áztatása

1 Áztassa be a fehér babot hideg vízbe 4-5 órára. Majd öntse le a vizet.

2 Forrósítsa fel az olívaolajat és párolja meg benne a hagymát, fokhagymát, sárgarépát, zellert, chilit és a póréhagymát.

3 Adja hozzá a rozmaringot, az alaplevet és a babot, majd lefedve kb. 90 percig főzze.

4 Kb. a leves felét vegye ki, pürésítse és tegye vissza az edénybe. Sózza, borsozza.

5 Vágja apróra a fokhagymát és nyomkodja össze az olajban. Kenje meg a kenyérszeleteket a keveréssel és egy serpenyőben rövid ideig mindkét oldalát süssse meg.

6 Tegyen 1–2 szeletet (nagyságtól függően) egy mélytányérra, szórja meg vastagon parmezánnal. Merje rá a levest és azonnal tálalja.

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 9–2

Leves főzési ideje: 95–100 perc

Kenyérszeletek sütési ideje:

3–4 perc





Lilahagymaleves

4 adag

Hozzávalók

500 g lilahagyma, megpucolva
30 g vaj
150 ml almalé
1 tk sűrített paradicsom
600 ml zöldség alaplé
100 g tejföl
só
bors
friss majorannalevél vagy ½ tk morzsolt majoranna

Betét

30 g vaj
2 szelet felkockázott toastkenyér
friss majorannalevél vagy ½ tk morzsolt majoranna

Eszköz

főzőedény
serpenyő

Elkészítési idő

30–40 perc

1 Vágja karikákra a hagymát és a vajon 5 percig dinsztelje. A végén vegyen ki 2-3 evőkanál hagymakarikát.

2 A sűrített paradicsomot öntse a hagymára és dinsztelje tovább. Adja hozzá az almalevet, forralja fel, majd öntse rá a zöldség alaplevet. Lefedve kb. 10 percig lassan főzze.

3 A levesbetéthez a toastkenyér kockákat vajon pirítsa aranybarnára.

4 Turmixolja össze a levest a tejföllel együtt. Sózza, borsozza és adja hozzá a friss vagy a szárított majorannát. Forralja fel.

5 Adagolja a levest csészékbe, adja hozzá a dinsztelt lilahagymát. Díszítse majoranna levelekkel és azonnal tálalja.

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 9–3

Leves főzési ideje: 15–20 perc

Teljesítmény: 9–8

Toastkenyér pirítása: 3–5 perc





Feketegyökér-leves

4 adag

Hozzávalók

300 g friss feketegyökér
1 hagyma, felkockázva
1 gerezd fokhagyma,
felkockázva
30 g vaj
600 ml marhahús alaplé
150 g fűszeres krémsajt
só
bors
1 ek petrezselyem, aprított

Köret

2 lap fagyasztott leveles tészta
1–2 ek reszelt parmezán
2 szelet nyers vagy főtt sonka
1 ek tej

Eszköz

főzőedény
sütőtepsi

Elkészítési idő

35–45 perc

1 A levelesztztát engedje fel. A hagyma- és fokhagymakockákat vajban párolja meg, a feketegyökér darabokat adja hozzá és ezt is kicsit párolja meg.

2 Adja hozzá a marhahús alaplé és lefedve kb. 10 percig főzze. Melegítse elő a sütőt.

3 Egy lap leveles tésztát szórjon meg parmezánnal és fedje le sonkával. A második lapot tegye rá, és jól nyomja le.

4 Egy éles késsel kb. 1 cm széles csíkokat vágjon. Minden csíkot tekerjen meg spirál formában, és helyezze a tepsire. Kenje meg tejjel és az előmelegített sütőben süssé aranybarnára.

5 Az ömlesztett sajtot keverje a levesbe, pürésítse, sóval, borssal fűszerezze és rövid ideig forralja.

6 A levest merje csészékbe, szórja meg petrezselyemmel és a levelesztztá spirálokkal tálalja..

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 9–3

Főzési idő: 15–20 Minuten

Sütő beállítása

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 180–190 °C

Szint: alulról a második

Sütési idő: 12–15 perc

+ előmelegítés





Halvagdalt gourmet módra

3 adag

Hozzávalók

300 g burgonya
1 hagyma, finomra aprítva
20 g vaj
500 g halfilé (tőkehal, vörös sügér)
2 ek liszt
3–4 ek zsemlemorzsa
1 ek petrezselyem, aprított
1 tojás
100 g garnéla
só
bors

Piritáshoz:
zsír

Eszköz
serpenyő
főzőedény

Elkészítési idő
40–50 perc

1 Hámozza meg a burgonyát, vágja kockákra és sós vízben főzze meg. Öntse le a vizet és törje át.

2 A hagymát a vajon dinsztelje meg. Adja hozzá a kis darabokra vágott halat és lefedve kb. 5 percig alacsony fokozaton párolja.

3 Adja a halat a hagymával és a folyadékkal együtt a burgonyához. Keverje hozzá a lisztet, a zsemlemorzsat, a petrezselymet, a tojást és felapított garnélát.

4 Ízesítse a masszát sóval és borszal, keverje át könnyedén egy villával.

5 Formázzon a masszából hat pogácsát és süsse a zsírban aranybarnára.

Főzőzóna beállítása

Burgonya főzése

Teljesítmény: 9–3

Főzési idő: 20–25 perc

Halpogácsa sütése

Teljesítmény: 9–7

Sütési idő: 10–15 perc





Burgonya gratin garnélával

4 adag

Hozzávalók

1000 g burgonya
250 g póréhagyma, karikákra
vágva
400 ml húsalaplé
200 g krémsajt
1 ek keményítő
200 g tejföl
2 tk ecetes torma
400 g garnéla
150 g reszelt gouda sajt
1 ek kapor
só
bors
édes pirospaprika

Eszköz

felfűjtforma
főzőedény

Elkészítési idő

75–80 perc

1 Pucolja meg a burgonyát, vágja darabokra és sós vízben főzze majdnem puhára. Öntse le a vizet és hagyja megszáradni.

2 A burgonyadarabokat tegye a felfűjtformába. Adja hozzá a póréhagymát és a garnélát, majd keverje össze.

3 Jól keverje össze a tejfölt, a krémsajtot, a húsalaplevet, a tormát és a kaprot. Sóval, borssal és paprikával ízesítse.

4 Dúsítsa a tejföls masszát a sajt felével, majd öntse a burgonyára. A maradék sajttal szórja meg a tetejét és süssse sütőben.

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 9–7

Főzési idő: 10–12 perc

Sütő beállítása

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 160–170 °C

Szint: alulról a második

Sütési idő: 45–55 perc





Lazacos-zöldséges egytál

6 adag

Hozzávalók

1 hagyma, kockákra vágva
3 ek olaj
750 g burgonya, meghámozva, szeletelve
150 g champignon, felezve
300 g brokkolirózsa
300 g karfiolrózsa
1-1 piros és sárga paprika
200 ml zöldség alaplé
25 g kapor
600 g lazacfilé, nagy darabokra kockázva
200 g zöldséges Crème fraîche
100 ml tejszín
50 g reszelt gouda
só
bors

Eszköz

főzőedény
kb. 25 x 30 cm-es felfűjtforma

Elkészítési idő

70–80 perc

1 A hagymakockákat az olajon dinsztelje meg, adja hozzá a burgonyaszeleteket, a champignont, a brokkolit, a karfiolt és párolja együtt.

2 Végül adja hozzá a paprikát, amit előzőleg negyedekbe vágott és eltávolította a magjait és az ereit.

3 Ízesítse sóval és borssal. Adja hozzá a zöldség alaplevet és a kaprot. Kb. 10 percig párolja. Az egészet öntse egy felfűjtás formába.

4 A lazacot vágja nagyobb kockákra. Keverje össze a zöldséges Crème fraîche-t a tejszínnel. Mindkettőt öntse a zöldségre.

5 Szórja meg gouda sajttal és fedő nélkül süsse sütőben.

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 9–5

Párolási idő: 15–20 perc

Sütő beállítása

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 170–180 °C

Szint: alulról a második

Sütési idő: 20–30 perc





Camembertes sült

6–8 adag

Hozzávalók

1500 g marhacomb
750 g champignon szeletelve
2 hagyma, felkockázva
200 camembert
200 g krémsajt
150 ml tejszín
100 ml víz
20 g vaj
só
bors

Eszköz
sütőedény
főzőedény

Elkészítési idő
240 perc
+ egy éjszakán át pihentetni

1 A marhahúst sóval és borssal ízesítse, tegye sütőedénybe, a vajdarabokat helyezze a tetejére és kb. 60 percig lefedve süssse.

2 Fordítsa meg a húst, a gombaszleteket és a hagymakockákat adja hozzá és fedő nélkül kb. 110-120 percig süssse tovább.

3 Vegye ki a húst, szeletelje fel és tegye vissza az edénybe. Fedje be a gombás-hagymás keverék felével.

4 A camembertet vágja darabokra, majd a krémsajttal, tejszínnel és a vízzel együtt állandó kevergetés mellett forralja fel. Sózza, borsozza.

5 A sült-hús-szeletekre öntse rá a camembert szósz és lefedve egy éjszakán át érlelje.

6 A tálalás előtt kb. 60 perccel melegítse fel sütőben.

Sütő beállítása

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet a sütéshez:
130–140 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 170–180 perc
Hőmérséklet a melegítéshez: 120–130°C
Szint: alulról a második
Melegítési idő: kb. 60 perc

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 9–7
Sütési idő: 10–15 perc



>> Tipp:

Sós burgonyával vagy baguettel tálalja.



Maxi-marharolád

6–8 adag

Hozzávalók

1500 g marhacomb
400 g hagyma, felkockázva
150 g füstölt szalonna,
felkockázva
2 ek mustár
30 g zsír
250 ml vörösbort
350 ml húsalaplé
150 ml tejszín
bors
só
keményítő

Eszköz

sütőedény tetővel
konyhai zsinór

Elkészítési idő

150–160 perc

1 Vágja be a húsdarabot kb. $\frac{2}{3}$ részig, de ne vágja át teljesen. Körbe-körbe mindennütt és a bevágásokban is sózza és borsozza be.

2 A bevágásokba kenjen mustárt, tegye bele a szalonnát és a hagymakarikák felét. A húst jól nyomja össze és kösse át a zsinórral.

3 A hústekercset pirítsa meg a zsíron egy edényben, adja hozzá a maradék hagymát és a vörösbort. Fedő nélkül kb. 60 percig süsse.

4 Öntse rá a húsalaplevet és a tejszín, majd további kb. 70 percig lefedve párolja.

5 Vegye ki a sültet, vágja le a zsinórt és szeletelje fel a húst.

6 A pecsenyelevet egy kis vízzel öntse fel és a keményítővel sűrítse be.

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 8–9

Sütési idő: 8–10 perc

Sütő beállítása

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 150–160°C

Szint: alulról a második

Sütési idő: 140–160 perc





Pulykacomb cider-szószban

4 adag

Hozzávalók

1 pulyka felsőcomb
(kb. 1200 g)
2 ek zsír
3 alma
300 ml cider
200 ml almalé
8 ág majoranna vagy 1 tk
őrölt majoranna
só
bors
cukor
szükség esetén keményítő

Eszköz
sütőedény

Elkészítési idő
130–140 perc

>> Tipp:

Pulykacomb helyett használhat pulykamellet. Ezt fordítsa meg meg 40 perc után és utána 20 percenként kenje meg olvasztott vajjal.

1 Sózza és borsozza meg a húst és egy sütőedényben a zsíron körbe pirítsa meg.

2 Adja hozzá a majorannát, öntse rá a cider felét és fedő nélkül kb. 60 percig süssse.

3 Hámozza meg az almát, negyedelje, távolítsa el a magházat és vágja hasábokra.

4 A 60 perc után adja hozzá az almát, a cidert és az almalevet, sóval, borssal ízesítse és további 60 percig fedő nélkül süssse.

5 Vegye ki a pulykacombot, szedje le a húst a csonttól és szeletelje fel. Az almás pecsenyelevet öntse fel egy kevés vízzel, pürésítse. Szükség esetén még sózza, borsozza vagy cukrozza meg.

Javasolt beállítás

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 150–160 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 120–130 perc





Sertésszűz kakukkfűves hollandi mártással

3 adag

Hozzávalók

500 g sertésszűz
500 g champignon
1 köteg újhagyma
30 g vaj
250 ml hollandi mártás
100 ml tejszín
1 tk morzsolt kakukkfű vagy friss kakukkfű levelek
só
bors

Eszköz
serpenyő
kb. 25 x 25 cm-es felfújtforma

Elkészítési idő
55–65 perc

1 Pucolja meg a hagymát és vágja 2 cm hosszú darabokra. Tisztítsa meg a gombát, vágja negyedekbe vagy szeletelje fel. A sertésszűzet vágja 6 vastag szeletre.

2 A vajon süssön kérget a húsról, sózza, borsozza és tegye egy felfújt formába.

3 A sült zsiradékon pirítsa meg a champignont, adja hozzá az újhagymát, rövid ideig párolja. Sóval, borssal fűszerezze és tegye a sertésszűzre.

4 A hollandi mártást keverje össze a tejszínnel és a kakukkfűvel, öntse a húsról és sütőben süsse aranybarnára.

Főzőzóna beállítása
Teljesítmény: 9–7
Sütési idő: 10–15 perc

Sütő beállítása
Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 170–180 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 30–35 perc





Glazúrozott karórépa

4 adag

Hozzávalók

1 karórépa (kb. 1000 g)
200 g cukor
5 ek fehérbor ecet
200 ml zöldség alaplé
1 babérlevél
só
bors

Eszköz

28 cm-es serpenyő
fedővel

Elkészítési idő

35–40 perc

1 Hámozza meg a karórépát és vágja kis darabokra.

2 Karamellizálja meg a cukrot egy nagyobb edényben, majd öntse fel az alaplével és az ecettel. Adja hozzá a karórépát és forgassa meg a lében.

3 Tegye bele a babérlevelet és lefedve kb. 15 percig párolja. További 10 percig fedő nélkül is főzze. Sóval, borssal ízesítse.

>> Tipp:

Nagyon jól illik sertés-, marha-
-vagy bányásülthöz.

Köreték

Főzőzóna beállításai

Teljesítmény: 9–4

Főzési idő: 20–30 perc





Burgonya-smarni

4 adag

Hozzávalók

400 g burgonya
4 tojássárgája
75 g liszt
100 ml tej
1 ek puha vaj
1 tk őrölt kakukkfű
1 ek aprított petrezselyem
4 tojásfehérje
só
bors
szerecsendió

Sütéshez

1 ek vaj

Eszköz

főzőedény
serpenyő, ami sütőbe tehető

Elkészítési idő

65–70 perc

- 1** Főzze meg a burgonyát sós vízben, hámozza meg és hűtse le. Nyomkodja össze nagyobb darabokra.
- 2** Keverje össze a tojássárgáját a liszttel, a tejjel és a vajjal, ízesítse sóval, borssal és szerecsendióval. Kb. 30 percig hagyja állni.
- 3** Adja a burgonyát, a kakukkfűvet és a petrezselymet a tojásos keverékhez. Végül a keményre felvert tojásfehérjét is keverje bele. Ízlés szerint sózza, borsozza.
- 4** Melegítse elő a sütőt. Forrósítsa fel a vajat a serpenyőben, öntse bele a burgonyás masszát és alulról süssé aranybarnára.
- 5** Tegye a serpenyőt a sütőbe, egy rácsra és süssé meg a smarnit.
- 6** Ha megsült, két villa segítségével darabolja fel, majd tálalja.

Főzőzóna beállításai

Teljesítmény: 9–5 / 9–5

Főzési idő: 25–30 / 12–15 perc

Sütő beállítása

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 170–180 °C

Szint: alulról a második

Sütési idő: 12–15 perc

+ előmelegítés





Kelbimbó csipkebogyó szószban

4 adag

Hozzávalók

1000 g kelbimbó
1 hagyma, felkockázva
30 g vaj
1 tk sűrített paradicsom
400 ml zöldség alaplé
70 ml Portói
70 ml vörösbort
100 g csipkebogyó lekvár
1 babérlevél
1 tk őrölt majoranna
só
bors

Eszköz
főzőedény

Elkészítési idő
40–50 perc

1 Dinsztelje meg a hagymát a vajon, adja hozzá a sűrített paradicsomot, az alaplevet, a Portóit, a vörösbort, a babérlevelet és a majorannát. Kb. 20 percig fedő nélkül alacsony fokozaton főzze.

2 Pucolja meg a kelbimbót sós vízben vagy gőzpárolóban (100 °C, 15 perc) párolja meg és utána sózza.

3 Vegye ki a szószból a babérlevelet, keverje bele a csipkebogyó lekvárt, sózza, borsozza és állandó kevergetés közben forralja fel. Öntse a szószt a forró kelbimbóra, majd tálalja.

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 9–4

Szószt főzési ideje: 20–25 perc

Kelbimbó párolási ideje:

15–17 perc





Zellerpüré

4 adag

Hozzávalók

800 g zeller
1 ek Crème fraîche
2 ek tejszín
30 g folyékony, barnított vaj
só
bors
1 tk aprított petrezselyem

Eszköz
főzőedény

Elkészítési idő
25–30 perc

1 Hámozza meg a zellert, vágja apró darabokra és főzze meg sós vízben.

2 Öntse le a főzővizet és a Crème fraîche-sel, a tejszínnel és a vajjal pürésítse.

3 Ízesítse sóval, borssal. Szórja meg petrezselyemmel.

>> Tipp:

Finom köret marha-, bárány -vagy vadhúshoz.

Köreték

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 9–3

Főzési idő: 15–20 perc





Savanyú káposzta felfújt

4 adag

Hozzávalók

500 g burgonya meghámozva, felszeletelve
250 ml zöldség alaplé
350 g savanyú káposzta
4 db füstölt főzőkolbász
200 ml tejszín
150 g tejföl
3 ek zsemlemorzsa
40 g vaj
só
bors
egy-egy tk egész és őrölt kömény
½ tk édes pirospaprika
½ tk chilipehely

Eszköz

főzőedény
kb. 25 x 25 cm-es felfújtforma

Elkészítési idő

65–70 perc

>> Tipp:

Burgonya helyett 100 g rizst is megfőzhet sós vízben. Ezt tegye a felfújtformába és a többi hozzávalóval együtt rakja le.

1 A burgonyaszeleteket párolja a zöldség alaplében kb. 10 percig, öntse le és tegye a felfújtformába.

2 Vágja a kolbászt 1 cm-es szeletekre, tegye a burgonyára, majd végül ossza el rajta a savanyú káposztát.

3 Keverje össze a tejszínt és a tejfölt a fűszerekkel és öntse a káposztára. A tetejét vastagon szórja meg zsemlemorzszával, szelje rá a vaját és süssé aranybarnára.

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 9–4

Főzési idő: 8–10 perc

Sütő beállítása

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 160–170 °C

Szint: alulról a második

Átsütés ideje: 35–45 perc





Tonhalas tésztafelfűjt

4 adag

Hozzávalók

250 g fusilli vagy makaróni
1 hagyma, felkockázva
30 g vaj
1 üveg fekete olajbogyó mag nélkül (kb. 50 g)
2 paprika, piros
2 doboz tonhal (egyenként 140 g)
200 g tejföl
250 ml tejszín
1 tk szárított zöldség só
bors
200 g reszelt gouda sajt

Eszköz

főzőedény
25 x 30 cm-es felfűjtforma

Elkészítési idő

40–50 perc

- 1** Főzze meg a tésztát ne túl puhára sós vízben, öntse le a vizet és tegye egy felfűjtformába.
- 2** Dinsztelje meg a hagymát a vajon és adja a tésztához.
- 3** A félbevágott olajbogyót és a lecsöpögtetett, felaprított tonhalat is tegye a tésztára.
- 4** Vágja félbe a paprikát, távoítsa el az erét és a magokat, majd vágja kockákra.
- 5** Adja hozzá a paprikát és sajt felét, majd keverje össze a formában az összes hozzávalót.
- 6** Keverje össze a tejszínt, a tejfölt és a szárított zöldséget, sózza, borsozza és öntse a keverékre.
- 7** Szórja meg a maradék sajttal és fedő nélkül süsse aranybarnára.

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 9–4

Főzési idő: 15–20 perc

Sütő beállítása

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz

Hőmérséklet: 180–190°C

Szint: alulról a második

Sütési idő: 35–45 perc





Pikáns sajtorta

16 darab

Hozzávalók

200 g liszt
1 tk sütőpor
3 tojás
½ tk só
250 g emmentáli, durvára reszelve
100 gouda, durvára reszelve
50 ml olívaolaj
50 g folyékony vaj
1 paprika, piros

Eszköz
kerek sütőforma

Elkészítési idő
60–70 perc

>> Tipp:

Nagyon jól illik hozzá egy paradicsomsaláta pikáns dresszingsel.

Vegetáriánus

1 Vágja a paprikát negyedekbe, távolítsa el az erét és a magokat, majd vágja apró kockákra (kb. ½ cm). Keverje habosra a tojást az olívaolajjal.

2 Adja hozzá a sütőporral elkevert lisztet, a sót, a folyékony vajat, mindkét sajtot és a paprikakockákat a tojásos-olajos keverékhez és állítson össze egy sima tésztát.

3 Nyomkodja a tésztát egyenletesen egy kivajazott, kerek sütőformába és süsse aranybarnára.

Sütő beállítása

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 170–180 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 30–40 perc





Pikáns sajttorta

16 darab

Hozzávalók

200 g liszt
1 tk sütőpor
3 tojás
½ tk só
250 g emmentáli, durvára reszelve
100 gouda, durvára reszelve
50 ml olívaolaj
50 g folyékony vaj
1 paprika, piros

Eszköz
kerek sütőforma

Elkészítési idő
60–70 perc

>> Tipp:

Nagyon jól illik hozzá egy paradicsomsaláta pikáns dresszingsel.

Vegetáriánus

1 Vágja a paprikát negyedekbe, távolítsa el az erét és a magokat, majd vágja apró kockákra (kb. ½ cm). Keverje habosra a tojást az olívaolajjal.

2 Adja hozzá a sütőporral elkevert lisztet, a sót, a folyékony vajat, mindkét sajtot és a paprikakockákat a tojásos-olajos keverékhez és állítson össze egy sima tésztát.

3 Nyomkodja a tésztát egyenletesen egy kivajazott, kerek sütőformába és süsse aranybarnára.

Sütő beállítása

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 170–180 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 30–40 perc





Mozzarella-paradicsom-champignon

12 darab

Hozzávalók

12 nagy champignon
6 ek citromlé
3 ek olaj
120 g mozzarella, apró kockákra vágva
1 paradicsom, apró kockákra vágva
1 gerezd fokhagyma
3 tk bazsalikom pesto
1 ek zsemlemorzsa
1-1 ek bazsalikom és oregánó só
bors

Eszköz

kb. 24 x 30 cm-es felfújtforma

Elkészítési idő
60–70 perc

1 Keverje össze a citromlevet a sóval, borssal és az olajjal. A champignonok szárát vágja le és tegye félre.

2 Fektesse a gombákat nyílásukkal felfelé a felfújtformába. A citromos-olajos lével kenje be és legalább 30 percig pihentesse.

3 Aprítsa fel a gombaszárat és a fokhagymát, majd keverje össze a mozzarella- és paradicsomkockákkal, a pestóval, a zsemlemorzsával és a fűszerekkel. Ízesítse sóval és borssal.

4 Töltse meg a gombákat a keverékkel és süssse meg sütőben.

Javasolt beállítás

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 160–170 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 20–25 perc





Alma-mousse

6 adag

Hozzávalók

Mousse

4 db lapzselatin
3 tojássárgája
50 g porcukor
egy vaníliarúd kikapart belseje
2 csomag vaníliásucor
2 ek citromlikőr vagy Lemon Curd
250 ml almalé, szűretlen
250 ml tejszín

Feltét

2–3 savanyú alma
2 ek cukor
1 ek citromlé
75 ml almalé vagy fehérbor

Díszítés

citromfű
szárított almaszeletek

Eszköz

főzőedény
desszertes gyűrű

Elkészítési idő

35–40 perc
+ 2 óra hűtés

1 Áztassa be a zselatint kb. 10 percre hideg vízbe. Keverje habosra a tojássárgáját a porcukorral, a vanília kikapart belsejével és a vaníliásucorral.

2 Nyomkodja ki a zselatint és alacsony hőmérsékleten oldja fel. Adja hozzá a citromlikőrt és az almalevet. Öntse a tojásos masszához, jól keverje össze és tegye a hűtőszekrénybe.

3 Verje fel keményre a tejszínt. A tojásos masszát többször keverje meg és ha keményedni kezd, adja hozzá a tejszínt. Öntse az alma-mouset egy tálba vagy ossza szét deszertes gyűrűkbe. Hagyja ismét hűlni.

4 Hámozza meg az almát, vágja negyedekbe, távolítsa el a magházat és reszelje le. Főzze fel a cukorral, a citromlével és a folyadékkal. Hűtse le. Az almareszelék maradjon ropogós.

5 Ha az alma-mousse egy tálban van, akkor tegye rá az almareszeléket. Ha desszertes gyűrűkben, akkor vegye ki a gyűrűkből a mouset, tegye tányérokra és egyenként szórja meg a reszelékekkel.

Főzőzóna beállítása

Zselatin felolvasztása

Teljesítmény: 1–2

Főzési idő: ½–1 perc

Alma főzése

Teljesítmény: 9–2

Főzési idő: 3–6 perc





Mandulás sült banán

4 adag

Hozzávalók

2 szelet mandulás fehér kenyér, kockákra vágva
2 érett banán
1 tojás
1 ek cukor
1 csomag vaníliásukor
250 ml tejszín

Szóráshoz

2 ek barnacukor

Eszköz

felfújtforma

Elkészítési idő

30–35 perc

1 Keverje össze könnyedén a felfújtformában a kenyérkockákat és a szeletekre vágott banánt.

2 Keverje össze a tojást, a cukrot, a vaníliásukrot és a tejszínt, majd öntse a kenyér-banán keverékre.

3 Szórja meg a barnacukorral és süsse meg a sütőben.

Javasolt beállítás

Üzem mód: Hőlégkeverés plusz
Hőmérséklet: 160–170 °C
Szint: alulról a második
Sütési idő: 25–30 perc





Kókuszkrém mangóval

6–8 adag

Hozzávalók

4 db lapzselatin
400 ml kókusztej
30 g kókuszreszelék
100 g cukor
2 csomag vaníliás cukor
400 ml tejszín
5 ek citromlé
2 érett mangó

Eszköz
főzőedény
tálalótál

Elkészítési idő
40–50 perc
+ hűtési idő 2–3 óra

1 Hagyja állni a zselatint hideg vízben kb. 10 percig.

2 Öntse egy edénybe a kókusztejet, a cukrot, a vaníliás cukrot, 2 evőkanál citromlevet, majd forralja fel. Kb. 10 perc alatt hűtse ki.

3 Töltse át a keveréket egy keverőtálba. Nyomkodja ki a zselatint és adja a még meleg folyadékhoz. Tegye hűtőbe és többször keverje meg.

4 Verje fel keményre a tejszínt és könnyedén keverje hozzá a megkeményedő kókuszmasszához. Egy evőkanál kerek felével nyomjon a massa felületébe mélyedéseket.

5 Hámozza meg a mangót, vágja a húsát apró darabokra. Néhányat hagyjon meg a díszítéshez.

6 A maradék mangót pürésítse a 3 evőkanál citromlével. Töltse a mangópürét a kókuszkrém mélyedéseibe.

7 Tegye hűtőszekrénybe. Tálaláskor díszítse mangódarabokkal.

>> Tipp:

Friss mangó helyett használhat 2 doboz mangókonzervet is lecsepegtetve.

Desszertek

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 8–9

Melegítés idő: 3–4 perc





Mascaronés lemon curd krém

4 adag

Hozzávalók

250 g mascarpone
200 ml tejszín
250 g joghurt
70 g cukor
2 csomag vaníliásukor
2 csomag habfixáló
170 g lemon curd

Díszítéshez

1 ek lemon curd
1 ek cukor
2 ek citromlé

Eszköz

üvegtál

Elkészítési idő

10–15 perc

1 Verje fel keményre a tejszint a vaníliásukorral és a habfixálóval.

2 Keverje össze a mascarpont a cukorral, a joghurttal és a lemon curddal. Adja hozzá a felvert tejszint.

3 Öntse a krémet egy tálba. Keverje össze a lemon curdot a citromlével és a cukorral. Ezzel díszítse a krémet. Tálalásig tartsa hűtőben.

>> Tipp:

A krémnek még intenzívebb az íze, ha egy nappal korábban elkészítjük.

Desserts





Lemon Curd

6 adag

Hozzávalók

1 citrom lereszelt héja
250 ml citromlé
(6–8 citrom leve)
125 g vaj
200 g cukor
3 tojássárgája
2 tojás

Eszköz

főzőedény
2–3 befőttes üveg

Elkészítési idő

60–65 perc

1 Tegye a citromhéjat, a citromlevet, a vajat és a cukrot egy edénybe és fedő nélkül 30–40 percig főzze. Többször keverje meg.

2 A tojássárgáját és a tojást habverővel jól keverje össze. Adjon hozzá 3–4 evőkanál citromos masszát. A tojásos masszát öntse az edénybe a maradék citromos részhez.

3 További 5 percig többszöri kevergetés mellett lassan főzze, amíg a massa krémes textúrájú nem lesz.

4 Töltse a lemon curdot befőttes üvegekbe és azonnal zárja le.

Főzőzóna beállítása

Teljesítmény: 9–3

Főzési idő: 40–50 perc





Tartozékok és tisztítószer



Vásárolható tartozékok, eszközök

Ahhoz, hogy a receptek tökéletesen sikerüljenek, a jó minőségű készülékeken és a kiváló alapanyagokon kívül megfelelő eszközökre van szükség. A Miele széles választékban kínálja a tartozékokat, amelyeket az Ön Miele készülékéhez fejlesztettünk ki.

Ebben a szakácskönyvben található receptekhez az alábbi eszközökre van szükség:

- Miele főzőedények és serpenyők
- Univerzális sütőedények
- Sütőtepsik
- Univerzális sütőtepsik
- Felfűjtformák
- Vágódeszkák

Miele eredeti tisztító -és ápolószer

A mindennapos konyhai munka során makacs szennyeződések keletkeznek. Ahhoz, hogy ezeket maradéktalanul el tudjuk távolítani a felületek sérülése nélkül, nagyon fontos, hogy a megfelelő tisztítószerrel használjuk.

Ezért a Miele kínálatában speciális tisztító -és ápolószerrel talál. A készülékek alapos tisztítása nagyon könnyen, kézzel elvégezhető.

Ha a Miele készülékeket a megfelelő tisztítószerrel ápolja, akkor biztosítja, hogy gépeit teljes élettartamuk alatt kifogástalanul tudja használni.

A Miele tartozékokat, valamint tisztító - és ápolószerrel a Miele webshopban (www.miele.hu), a Miele bemutatóteremben vagy a viszonteladó partnereinknél tudja megvásárolni.

