

Miele

Miele

Miele

Miele & Cie. KG

Vertriebsgesellschaft
Deutschland
Carl-Miele-Straße 29
D-33332 Gütersloh

Postfach, D- 33325 Gütersloh

Information rund um das Kochen und
Braten und den dazugehörigen Geräten
Telefon 0800 / 22 44 666
(gebührenfrei)

Internet www.miele.de
E-Mail info@miele.de

Miele Gesellschaft m.b.H

Vertriebsgesellschaft Österreich
Mielestraße 1
A-5071 Wals

Produktinfo Miele Österreich
Telefon 050-800 800
(österreichweit zum Ortstarif)
Mo.-Fr. 8.00-17.00 Uhr

Internet www.miele.at
E-Mail info@miele.at

Miele AG

Schweiz
Limmatstr.4
8957 Spreitenbach

Internet www.miele.ch/contact

Miele s.á.r.l.

Luxemburg
20, Rue Christophe Platin
L- 2339 Luxembourg

Internet www.miele.lu
E-Mail infolux@miele.lu

9. Auflage
21-1988 (03/22)
M-Nr. 11 178 010

Backen Braten Klimagaren

Das Kochbuch

Backöfen

Backen Braten Klimagaren

Das Kochbuch

Vorwort

Liebe Genießerin,
lieber Genießer,

gute Gespräche und schöne Momente entstehen, wenn wir zum Essen zusammenkommen. Gemeinsamer Genuss verbindet – insbesondere dann, wenn er auf allen Ebenen überzeugt. Im Alltag ebenso wie bei besonderen Gelegenheiten.

Ihr neuer Backofen bietet Ihnen genau dieses Potenzial: Als wahres Allround-Talent bereiten Sie mit ihm nicht nur Gewohntes schnell und gesund zu, sondern auch kulinarische Menüs auf höchstem Niveau.

Dieses Buch möchte Ihnen dabei eine echte Hilfe sein. In unserer Miele Versuchsküche treffen täglich Wissen und Neugier, Routine und Unerwartetes aufeinander – daraus haben wir für Sie hilfreiche Tipps ebenso wie gelingsichere Rezepte entwickelt. Mehr Rezepte, Inspiration und spannende Themen entdecken Sie übrigens in unserer Miele@mobile App.

Haben Sie Fragen oder Wünsche? Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen. Unsere Kontaktdaten finden Sie am Ende des Buchs.

Wir wünschen Ihnen ganz besondere Genussmomente.

Ihre Miele Versuchsküche

Fleisch	139		
Ente (gefüllt)	142	Kaninchen	214
Gans (gefüllt)	144	Hirschrücken	216
Gans (ungefüllt)	146	Rehrücken	218
Hähnchen	148	Fisch	221
Hähnchenkeulen	150	Dorade	224
Pute (gefüllt)	152	Forelle	226
Putenkeule	154	Karpfen	228
Kalbsfilet (Braten)	156	Lachsfilet	230
Kalbsfilet (Niedertemperaturgaren)	158	Lachsforelle	232
Kalbshaxe	160	Seelachsfilet	234
Kalbsrücken (Braten)	162	Zanderfilet auf Gemüse	236
Kalbsrücken (Niedertemperaturgaren)	164		
Kalbsschmorbraten	166	Aufläufe & Gratins	239
Ossobuco	168	Chicorée gratin	240
Lammkarree mit Gemüse	170	Janssons Versuchung	242
Lammkeule	172	Kartoffel gratin	244
Lammrücken (Braten)	174	Kartoffel-Käse-Gratin	246
Lammrücken (Niedertemperaturgaren)	176	Käsesoufflé	248
Beef Wellington	178	Lasagne	250
Rinderhaschee	180	Moussaka	252
Rinderfilet (Braten)	182	Nudelauflauf	254
Rinderfilet (Niedertemperaturgaren)	184	Shepherd's Pie	256
Rinderschmorbraten	186		
Roastbeef (Braten)	188	Dessert	259
Roastbeef (Niedertemperaturgaren)	190	Apfelstrudel Wiener Art	260
Yorkshire Pudding	192	Baiser	262
Hackbraten	194	Lemon Meringue Pie	264
Kasseler (Braten)	196	Schokotörtchen	266
Kasseler (Niedertemperaturgaren)	198		
Krustenbraten	200		
Schinkenbraten	202		
Schweinebauch	204		
Schweinefilet (Braten)	206		
Schweinefilet (Niedertemperaturgaren)	208		
Weihnachtsschinken	210		
Hasenkeule	212		

Zu diesem Kochbuch

6 | Bevor Sie beginnen, haben wir ein paar Hinweise zur Nutzung dieses Kochbuchs zusammengestellt.

Zu jedem Automatikprogramm gibt es ein passendes Rezept, das Ihnen den Einstieg in die Benutzung Ihres Miele Backofens erleichtert.

Bei vielen Automatikprogrammen können Sie individuell das für Sie optimale Kochergebnis auswählen – den Grad der Bräunung bei Brot und Gebäck und den Gargrad bei Fleisch.

Zu den Automatikprogrammen

- Die Automatikprogramme sind nicht in jedem Modell verfügbar. Auch wenn Ihr Backofen nicht mit dem entsprechenden Automatikprogramm ausgestattet ist, können Sie alle Rezepte zubereiten. Verwenden Sie dann die manuellen Einstellungen. Auf Unterschiede wird im Zubereitungstext hingewiesen.
- Unter jedem Rezept mit Automatikprogramm ist in den Einstellangaben der Pfad zur Anwahl des Automatikprogramms zu finden.
- Bei den Automatikprogrammen ist werkseitig immer die mittlere Programmdauer angegeben. Die tatsächliche Dauer hängt bei vielen Programmen allerdings vom angestrebten Gargrad ab. Diesen wählen Sie vor Start des Automatikprogrammes.

Zu den Zutaten

- Steht hinter der Zutat ein Komma (,), beschreibt der nachfolgende Text das Lebensmittel. Es kann in den meisten Fällen in diesem Zustand gekauft werden. Beispiele: Weizenmehl, Type 405; Eier, Größe M; Milch, 3,5 % Fett.
- Steht hinter der Zutat ein Geradstrich (|), bezieht sich die Beschreibung auf die Verarbeitung des Lebensmittels, die in der Regel beim Kochen selbst durchgeführt wird. Dieser Verarbeitungsschritt wird im Zubereitungstext nicht mehr erwähnt. Beispiele: Käse, würzig | gerieben; Zwiebeln | fein gewürfelt; Milch, 3,5 % Fett | lauwarm
- Bei Fleisch ist, wenn keine andere Kennzeichnung vorliegt, immer das Verarbeitungsgewicht angegeben.
- Bei Obst und Gemüse bezieht sich die Gewichtsangabe grundsätzlich auf den ungeschälten, nicht-entkernten Zustand.
- Obst und Gemüse sollten vor der Zubereitung immer gesäubert bzw. gewaschen oder, wenn erforderlich, geschält werden. Dies wird als Verarbeitungsschritt in den Zubereitungstexten nicht noch einmal erwähnt.

Besonderheiten zu einzelnen Backofenmodellen

Dieses Kochbuch wird Backöfen mit unterschiedlichen Garraumgrößen beigelegt. Wenn die Zutatenmengen oder Einstellangaben voneinander abweichen, werden die zu wählenden Einstellungen in den Rezepten in dieser Reihenfolge angegeben:

- Backöfen mit 5 Einschubebenen
- [Backöfen mit 3 Einschubebenen] in eckigen Klammern
- (90 cm-Backöfen) in runden Klammern

Wenn die Einstellungen für alle Garraumgrößen gleich sind, wird nur eine Einstellung ohne Klammern angegeben.

Sollte Ihr Backofen nicht über die "Spezialwendung | Hefeteig gehen lassen" verfügen, wählen Sie das "Automatikprogramm | Kuchen | Hefeteig". Alternativ nutzen Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze bei einer Temperatur von 30 °C und legen ein feuchtes Tuch über den Teig.

Sollte Ihr Backofen nicht über die Betriebsarten Klimagaren + Ober-/Unterhitze, Klimagaren + Bratautomatik, Klimagaren + Heißluft plus oder Klimagaren + Intensivbacken verfügen, wählen Sie die Betriebsart Klimagaren aus. Bei Angaben zu Klimagaren + Ober-/Unterhitze stellen Sie die Temperatur 20 °C niedriger ein, als in den manuellen Einstellungen angegeben.

Zu diesem Kochbuch

Falls Ihr Backofen nicht über die "Spezialanwendung | Niedertemperaturgaren" verfügt, verwenden Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze. Heizen Sie den Garraum mit 120 °C 15 Minuten vor. Senken Sie die Temperatur, wenn Sie das Gargut einschieben auf etwa 100 °C.

Für Backofenmodelle mit FlexiClip-Vollauszügen, welche auf die Seitenstreben der Ebenen montiert werden und damit etwas höher liegen: Montieren Sie diese, wenn möglich, eine Ebene tiefer als die im Rezept angegebene Ebene und schieben Sie das Gargut auf den FlexiClip-Vollauszügen ein.

Nutzen Sie in Ihrem Backofen FlexiClip-Vollauszüge, welche zwischen die Seitenstreben der jeweiligen Ebene montiert werden und damit auf gleicher Ebene liegen, gelten die im Rezept angegebenen Ebenen.

Zu den Einstellungen

- Temperaturen und Zeiten: Es sind Temperatur- und Zeitbereiche angegeben. Orientieren Sie sich grundsätzlich an den niedrigeren Einstellungen mit der Option, nach Ansicht oder Garprobe den Zeitraum noch etwas zu erhöhen.
- Ebenen: Die Ebenen zur Aufnahme von Blechen und Rosten werden von unten nach oben gezählt.

Übersicht der Betriebsarten

Klimagaren

Zum Backen und Braten mit Feuchteunterstützung. Verwenden Sie diese Betriebsart zum Backen von Brot und Gebäck und zum Garen von Fisch und Fleisch.

Brote erhalten mit Klimagaren eine besonders gleichmäßige Krume (das Innere des Brotes) und eine rösche Kruste (außen knusprig ohne spröde zu sein). Hefeteige gehen sehr gut auf. Fisch und Fleisch garen schonend und bleiben saftig.

Wählen Sie aus folgenden Kombinationsmöglichkeiten:

Klimagaren + Heißluft plus

Klimagaren + Ober-/Unterhitze

Klimagaren + Bratautomatik

Klimagaren + Intensivbacken

Heißluft plus

Zum Backen und Braten. Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als in der Betriebsart Ober-/Unterhitze, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

Ober-/Unterhitze

Zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten, zum Zubereiten von Soufflés und zum Niedertemperaturgaren. Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein, als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.

Intensivbacken

Zum Backen von Backwaren mit feuchtem Belag, bei denen der Boden knusprig bleiben soll. Verwenden Sie diese Betriebsart nicht zum Backen von flachem Gebäck und zum Braten, da Gebäck und Bratenfond zu dunkel werden.

Bratautomatik

Zum Braten. Während der Anbratphase wird der Garraum zuerst automatisch auf eine hohe Anbrattemperatur aufgeheizt. Sobald diese Temperatur erreicht ist, regelt sich der Backofen selbsttätig auf die zuvor eingestellte Gartemperatur herunter. So erhält das Gargut von außen eine schöne Bräunung und kann anschließend zu Ende gegart werden, ohne dass die Betriebsart angepasst werden muss.

Übersicht der Betriebsarten

Unterhitze

Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.

Oberhitze

Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Oberseite bekommen soll.

Grill groß

Zum Grillen von flachem Grillgut in größeren Mengen und zum Überbacken in großen Formen. Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Wärmestrahlung zu erzeugen.

Grill klein

Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) in kleineren Mengen und zum Überbacken in kleinen Formen. Nur der innere Bereich des Heizkörpers ist eingeschaltet und wird rotglühend, um die erforderliche Infrarotstrahlung zu erzeugen.

Umluftgrill

Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Hähnchen). Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Grill, da die Wärme sofort im Garraum verteilt wird.

Eco-Heißluft

Für kleine Mengen wie z. B. Tiefkühlpizza, Aufbackbrötchen, Ausstechplätzchen und ebenso für Fleischgerichte und Braten. Sie sparen bis zu 30 % Energie im Vergleich zu herkömmlichen Betriebsarten – vorausgesetzt die Tür bleibt während des Garvorgangs geschlossen.

Eigene Programme

Sie können bis zu 20 eigene Programme erstellen, speichern und individuell benennen. Kombinieren Sie bis zu 10 Garschritte für das perfekte Ergebnis bei Ihrem Lieblingsrezept oder erleichtern Sie sich den Alltag, indem Sie häufig genutzte Einstellungen abspeichern. In jedem Garschritt wählen Sie dazu Einstellungen, wie zum Beispiel Betriebsart, Temperatur und Garzeit oder Kerntemperatur.

Wichtiges & Wissenswertes

TasteControl

Die Funktion TasteControl dient dem schnellen Abkühlen des Garraums und des Garguts nach Beendigung eines Garvorgangs. Ein Nachbräunen oder Übergaren des Garguts wird somit verhindert. Wird TasteControl mit der nachstehenden Funktion Warmhalten kombiniert, können zeitlich und geschmacklich optimale Ergebnisse erzielt werden.

Abschaltautomatik

Ihr Backofen besitzt eine intelligente Elektronik für höchsten Bedienkomfort. Nach Ablauf der Garzeit schaltet der Backofen automatisch aus.

Startvorwahl

Mit der Eingabe einer konkreten Garzeit, der Zeitangaben „Fertig um“ oder „Start um“ können Sie Garvorgänge im Vorhinein steuern und ein automatisches Ausschalten oder Ein- und Ausschalten bewirken.

Garzeiten

Die Zeit, die das Gargut zum Garen benötigt, können Sie im Vorhinein einstellen. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich die Garraumbeheizung automatisch aus. Haben Sie zusätzlich die Funktion „Vorheizen“ ausgewählt, beginnt die Garzeit erst, wenn die ausgewählte Temperatur erreicht und das Gargut eingeschoben ist.

Vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Nutzungen erforderlich. Sie können die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum geben, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen. In der Regel finden Sie hierzu Angaben im Rezept. Bei folgenden Gerichten sollten Sie vorheizen:

- Kuchen und Gebäck mit kurzer Garzeit (bis etwa 30 Minuten)
- dunkle Brotteige
- Roastbeef und Filet

Booster

Um den Garraum möglichst schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen, bietet Ihr Backofen die Funktion Booster. Wenn Sie eine Temperatur über 100 °C einstellen und die Funktion Booster eingeschaltet ist, werden Oberhitze-/ Grillheizkörper, Ringheizkörper und Gebläse gleichzeitig eingeschaltet. So wird das Aufheizen enorm beschleunigt.

Crisp function

Für Gerichte, die besonders kross werden sollen, nutzen Sie die Crisp function. Die Reduktion der Feuchte im Garraum lässt Pommes, Pizza, Quiche und Co. besonders knusprig werden – selbst die Haut von Geflügel wird kross, während das Fleisch saftig bleibt. Die Crisp function kann in jeder Betriebsart genutzt und nach Bedarf zugeschaltet werden.

Wichtiges & Wissenswertes

12

Speisethermometer

Mit dem Speisethermometer können Sie einen Garvorgang innerhalb der Speise temperaturgenau überwachen – bei einigen Automatikprogrammen und Spezialanwendungen werden Sie gezielt daraufhin gewiesen, das Speisethermometer zu verwenden.

Die Metallspitze des Speisethermometers wird in das Gargut gesteckt und misst so die Kerntemperatur im Inneren des Garguts während des Garvorgangs. Die Kerntemperatur im Gargut spiegelt den Garzustand wider. Je nachdem, ob Sie z. B. einen Braten medium oder durchgebraten mögen, stellen Sie eine niedrigere oder höhere (max. 99 °C) Kerntemperatur ein.

Anwendung: Die Metallspitze des Speisethermometers muss komplett in das Gargut eingesteckt werden und ungefähr den Kern erreichen. Bei kleineren Fleischstücken kann ein Stück Kartoffel genutzt werden, um das herausstehende Thermometerstück abzudecken. Anderenfalls könnte die angezeigte Kerntemperatur verfälscht sein.

Spezialanwendungen

Je nach Ausstattung verfügt Ihr Backofen über eine Vielzahl von Spezialanwendungen. Wir stellen Ihnen eine Auswahl vor.

Hefeteig gehen lassen

Für das sichere und einfache Gehen von Hefeteig. Sie können eine Gehzeit von 15, 30 oder 45 Minuten auswählen. Lassen Sie den nicht abgedeckten Teig in dem feucht-warmen Klima gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Niedertemperaturgaren

Für das schonende Garen von besonders zartem Fleisch. Durch die niedrige Temperatur und die besonders lange Garzeit wird das Fleisch perfekt zubereitet und unübertroffen zart.

Sabbat-Programm

Das Sabbat-Programm dient zur Unterstützung religiöser Bräuche. Nachdem Sie das Sabbat-Programm ausgewählt haben, wählen Sie Betriebsart und Temperatur. Der Programmablauf wird erst durch Öffnen und Schließen der Tür gestartet.

Miele Zubehör

Zubehör

Mit unserer umfangreichen Auswahl an Zubehör helfen wir Ihnen, beste Kochergebnisse zu erreichen. Jedes Teil ist in Maß und Funktion speziell auf die Miele Backöfen abgestimmt und intensiv nach Miele Standard getestet. Alle Produkte erhalten Sie ganz einfach im Miele Webshop, über das Miele Kundentelefon oder im Fachhandel.

PerfectClean

Noch nie war saubermachen so leicht: Dank der einzigartigen PerfectClean Veredelung des Garraums lassen sich frische Verschmutzungen mühelos entfernen.

Auch bei Miele Backblechen und Backformen wird diese spezielle Technologie eingesetzt – die Verwendung von Backpapier ist so meistens überflüssig. Brot, Brötchen und Kekse backen nicht an und gleiten fast von selbst vom Backgeschirr.

Die extrem schnittfeste Oberfläche ermöglicht es sogar, Pizza, Kuchen und Co. direkt auf dem Blech zu schneiden. Und nach der Nutzung ist alles mit einem Wisch wieder sauber.

Backblech

Das flachere Backblech eignet sich optimal für alle Speisen, die während des Back- oder Garvorgangs nur in geringem Maße Flüssigkeit verlieren. Es bietet sich zum Beispiel an für Gebäck, Brote, Pommes Frites und Ofengemüse.

Universalblech

Nutzen Sie das tiefere Universalblech für höhere, belegte Kuchen, zum Auffangen von Bratensaft oder zum Anbraten von Fleisch.

Gourmet-Backblech

Das gelochte Gourmet-Backblech wurde speziell für die Funktion Klimagaren entwickelt. Es eignet sich besonders für Backwaren aus frischem Hefeteig und Quark-Öl-Teig, Brot und Brötchen. Die feine Lochung unterstützt die Bräunung auf der Unterseite.

Zusätzlich eignet sich das Gourmet-Backblech zum Trocknen oder Dörren von Obst und Gemüse.

Runde Backform

Für alle Speisen in runder Form, wie zum Beispiel Pizza, Quiche und Tarte, eignet sich die runde Backform.

Die PerfectClean Veredelung macht zusätzliches Einfetten oder die Verwendung von Backpapier meist überflüssig. Zur optimalen Nutzung von Klimagaren ist die runde Backform auch mit Lochung erhältlich.

Miele Zubehör

Grill- und Bratblech

Das Grill- und Bratblech wird auf das Universalblech gelegt, um zu verhindern, dass das Grillgut im austretenden Fleischsaft liegt. So bleibt die Oberfläche knusprig und ein Anbacken des Bratensaftes wird verhindert. Der aufgefangene Saft eignet sich hervorragend für einen Soßenansatz.

Die geriffelte und gerillte Form des Grill- und Bratblechs verhindert außerdem Fettspritzer und beugt einer allzu starken Verschmutzung des Garraums vor.

Miele Gourmet-Bräter

Für die optimale Verbindung von Kochfeld und Einbaugerät wurde der Miele Gourmet-Bräter entwickelt. Nach dem Anbraten auf dem Kochfeld kann der Gourmet-Bräter ganz leicht in die Seitengitter des Garraums eingeschoben werden. Das Übergießen mit Bratensaft oder das Umrühren ist in Verbindung mit den FlexiClip-Vollauszügen besonders komfortabel, da der Gourmet-Bräter nicht mehr aus dem Garraum gehoben, sondern nur noch herausgezogen werden muss.

Der Gourmet-Bräter ist antihafbeschichtet und eignet sich zur Zubereitung von Schmorgerichten, Fleischstücken, Suppen, Soßen, Aufläufen und sogar Süßspeisen. Es sind dazu passende Deckel erhältlich.

FlexiClip-Vollauszüge

Die FlexiClip-Vollauszüge ermöglichen einen komfortablen und sicheren Auszug einzelner Backbleche oder Roste. Sie können ganz leicht auf die unterschiedlichen Ebenen im Garraum gesetzt und ebenso bequem auf eine andere Ebene umpositioniert werden. Die FlexiClip-Vollauszüge sind mit PerfectClean-Veredelung oder als PyroFit-Variante erhältlich.

Pflegeprodukte

Mit einer regelmäßigen Reinigung und Pflege werden Sie eine optimale Funktion und Langlebigkeit Ihres Backofens genießen können. Die Original Miele Pflegeprodukte sind bestens auf die Miele Backöfen abgestimmt. Beziehen Sie diese Produkte einfach über den Miele Webshop, das Miele Kundentelefon oder den Fachhandel.

Miele Backofenreiniger

Der Miele Backofenreiniger zeichnet sich durch seine ultrastarke Fettlösekraft und die einfache Anwendung aus. Durch seine gelartige Konsistenz haftet er auch an den Wänden des Backofens. Seine spezielle Formel erlaubt zudem mühelose Reinigung bei kurzen Einweichzeiten und ohne Aufheizen.

Entkalkungstabletten

Zum Entkalken von Wasserleitungen und -behältern hat Miele spezielle Entkalkungstabletten entwickelt. Die Entkalkung ist nicht nur höchst effektiv, sondern auch besonders materialschonend.

Miele MicroCloth Kit

Fingerabdrücke und leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit diesem Set mühelos. Es besteht aus einem Universal-, einem Glas- und einem Hochglanztuch. Die höchst strapazierfähigen Tücher aus fein gewebten Mikrofasern haben eine besonders hohe Reinigungsleistung.

Kuchen

Stück für Stück ein kleines Glück

Torten und Kuchen gehören zum geselligen Kaffeetrinken oder zur gemütlichen Teatime dazu, wie der liebevoll gedeckte Tisch und das anregende Gespräch. Wer sich und seine Gäste mit leckerem Selbstgebackenen verwöhnen möchte, hat die Qual der Wahl unter verschiedenen Teigen, Zutaten und Belägen.

Soll es fruchtig sein? Oder sahnig? Oder knusprig? Am besten von allem ein bisschen. Denn weil Süßes die Seele streichelt, probiert jeder gern ein zweites Stück.

Zubereitungstipps

18 Mit ein paar einfachen Tipps gelingen Ihnen die besten Backwaren. Die Miele Versuchsküche teilt an dieser Stelle ihr Wissen mit Ihnen.

Mehltypen

Bei der Herstellung von Mehl werden je nach Mehlsorte das ganze Korn oder Teile davon vermahlen. Die Mehlsorte gibt den Mineralstoffgehalt in mg pro 100 g Mehl an. Je höher die Typenzahl ist, umso mehr Mineralstoffe sind enthalten. Je nach Ausmahlungsgrad unterscheidet man zum Beispiel bei Weizenmehl folgende Typen:

Type 405

Feines weißes Mehl, das gleichermaßen zum Kochen und Backen geeignet ist. Es besteht in erster Linie aus Stärke und Klebereiweiß.

Type 550

Backstarkes Mehl für feinporige Teige, als Vielzweckmehl verwendbar.

Type 1050

Dieses Mehl ist mittelstark ausgemahlen, dunkler in der Farbe und liegt in der Mitte zwischen Vollkorn und Weißmehl. Im Rezept kann ohne gravierende Veränderungen der Ergebnisse die Hälfte dieser Mehlsorte gegen Weißmehl ausgetauscht werden.

Type 1700

Es handelt sich um ein dunkles Mehl, bei dem die Randschichten des Kornes fast vollständig enthalten sind. Es eignet sich hervorragend zum Backen von Brot.

Vollkornmehl

Bei dieser Art Mehl wird keine Typenzahl angegeben. Es handelt sich um das volle Korn mit allen Inhaltsstoffen. Es kann fein oder grob gemahlen werden und eignet sich besonders zum Backen von Brot.

Backtriebmittel

Backtriebmittel lassen den Teig aufgehen und unterstützen die Auflockerung, die der Teig durch Kneten oder Rühren erfährt.

Hefe

Hefe ist ein natürliches Backtriebmittel zur Teiglockerung, wobei sich Frisch- und Trockenhefe gleichermaßen zum Backen eignen. Hefepilze brauchen zum Aufgehen Wärme (Temperaturen von 35 °C bis maximal 50 °C), Zeit und einen Nährboden aus Mehl, Zucker und Flüssigkeit.

Backpulver

Backpulver ist das bekannteste chemische Backtriebmittel. Das geschmacksneutrale, vorwiegend aus Natriumcarbonat bestehende, weiße Pulver ist sehr vielseitig für verschiedene Teigarten zu verwenden.

Hirschhornsalz

Hirschhornsalz oder Pottasche sind typische Backtriebmittel für Weihnachtsgebäcke wie Honig- und Lebkuchen.

Natron (Soda)

Natron ist ein weißes Pulver mit leicht alkalischem, mildem Geschmack. Es ist Bestandteil von Backpulver und beschleunigt außerdem das Garen von Hülsenfrüchten.

Die Teigarten

Biskuitteig

Biskuitteig ist ein lockerer, zarter Teig. Diese Beschaffenheit wird durch das Aufschlagen von Eigelb, ganzen Eiern und dem Unterheben von steif geschlagenem Eiweiß erreicht.

Was ist bei der Teigzubereitung zu beachten?

Verwenden Sie am besten gekühlte Eier. Schlagen Sie den Eischnee möglichst fest. Backen Sie den Teig unmittelbar nach dem Verühren, da das Backpulver sonst seine Wirkung verliert.

Was ist beim Backen zu beachten?

Lassen Sie den Teig nicht zu dunkel werden. Ansonsten wird die Teigplatte zu fest und kann leichter brechen.

Was ist nach dem Backen zu beachten?

Der warme Kuchen lässt sich leichter lösen, wenn Sie das Backpapier von unten mit etwas Wasser bestreichen.

Wenn der Biskuitboden die Grundlage für eine Torte sein soll, sollten Sie ihn am Vortag backen, da er sich dann maßgenau und leicht teilen lässt.

Zum horizontalen Teilen schneiden Sie den Kuchen rundum mit einem scharfen Messer in gleichmäßigen Abständen ein. Legen Sie einen Faden in die Einschnitte und überkreuzen Sie die Enden vorne. Durch das Auseinanderziehen der Fadenenden entsteht eine gleichmäßige Teilung in zwei Böden.

Blätterteig

Blätterteig besteht aus mehreren Schichten, die während des Backens blättrig aufgehen.

Was ist zu beachten?

Verkneten Sie Teigreste nicht, weil dadurch das blättrige Aufgehen verhindert wird. Besser: Legen Sie die Teigreste aufeinander und rollen sie erneut aus.

Eine Feuchtezugabe in der ersten Garphase verbessert das blättrige Aufgehen und zaubert einen schönen Glanz auf die Oberfläche des Teiges.

Brandteig

Schon sein Name weist auf seine Besonderheit hin. Dieser Teig wird bei der Zubereitung im Kochtopf „abgebrannt“ und dann gebacken.

Was ist zu beachten?

Lassen Sie die Tür während der ersten 10 Minuten Backzeit unbedingt geschlossen. Während dieser Zeit ist der Brandteig so empfindlich, dass ein luftig-lockeres Aufgehen verhindert würde.

Befüllen Sie Windbeutel oder Eclairs erst kurz vor dem Servieren. So bleibt das Gebäck schön kross.

Die Teigarten

20

Mürbeteig

Knet- oder Mürbeteig gelingt im Backofen mit Klimagarfunktion besonders gut, da der Teig durch das Zuführen von Dampf mürbe wird.

Was ist zu beachten?

Kneten Sie den Teig nur kurz, da lange Knetzeiten verhindern, dass das Gebäck die gewünschte mürbe Konsistenz erhält. Um kurze Knetzeiten zu erreichen, verwenden Sie möglichst weiches Fett.

Die Kühlzeit nach dem Kneten erhöht die mürbe Konsistenz des fertigen Gebäcks.

Beim Ausrollen des Teiges sollten Sie möglichst wenig Mehl verwenden, da der Teig sonst an Geschmeidigkeit verliert. Teigreste können Sie immer wieder zusammenkneten. Wenn der Teig zu krümelig wird, geben Sie etwas Wasser hinzu.

Mürbeteig lässt sich gut vorbereiten. Im Kühlschrank bleibt er – gut verpackt – 2–3 Tage frisch.

Rührteig

Rührteig ist ein cremiger bis dickflüssiger Teig, der überwiegend aus Fett, Zucker und Eiern besteht. Diese Zutaten sorgen dafür, dass der Kuchen schön saftig wird.

Was ist zu beachten?

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Rühren Sie Zucker und Butter cremig und mengen Sie die weiteren Zutaten zügig unter. Wenn der Teig eine zu feste Konsistenz hat, fügen Sie etwas Flüssigkeit, zum Beispiel Milch, hinzu.

Bestäuben Sie Früchte, Nüsse und Schokostückchen mit etwas Mehl und mengen sie erst zum Schluss unter den Teig. So bleiben diese Zutaten auch während des Backens gleichmäßig im Kuchen verteilt.

Backen Sie den Teig unmittelbar nach dem Verühren, da das Backpulver sonst seine Wirkung verliert.

Für eine Garprobe stechen Sie einfach einen Holzspieß in den Kuchen. Der Kuchen ist durchgebacken, wenn nach dem Herausziehen keine feuchten, klebenden Krümel mehr daran haften.

Der warme Kuchen lässt sich leichter lösen, wenn Sie das Backpapier von unten mit etwas Wasser bestreichen.

Quark-Öl-Teig

Quark-Öl-Teig ist eine schnelle Alternative zum Hefeteig und ähnelt diesem, wenn er frisch gebacken ist, sehr.

Was ist zu beachten?

Kneten Sie die Zutaten nur kurz und backen Sie den Teig unmittelbar nach dem Verrühren. Sonst besteht die Gefahr, dass der Teig zu klebrig wird.

Apfelkuchen fein

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit: 95 Minuten

Zutaten

Für den Belag:

500 g Äpfel, säuerlich

Für den Teig:

150 g Butter | weich

150 g Zucker

8 g Vanillezucker

3 Eier, Größe M

2 EL Zitronensaft

150 g Weizenmehl, Type 405

½ TL Backpulver

Für die Form:

1 TL Butter

Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

Zubehör:

Rost

Springform, Ø 26 cm

Sieb, fein

Zubereitung

Äpfel schälen und vierteln. An der gewölbten Seite in einem Abstand von etwa 1 cm einschneiden, mit Zitronensaft vermischen und zur Seite stellen.

Springform fetten. Butter, Zucker und Vanillezucker in etwa 2 Minuten cremig rühren. Jedes Ei für ½ Minute einzeln unterrühren. Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Mehl mit Backpulver vermischen und mit den anderen Zutaten vermengen.

Teig gleichmäßig in der Springform verteilen. Äpfel mit der Wölbung nach oben leicht in den Teig drücken.

Springform in den Garraum geben und Kuchen goldgelb backen.

Kuchen 10 Minuten in der Form belassen. Anschließend aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Apfelkuchen fein

Programmdauer: 63 [65] (65) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 170–180 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus (ein) [aus]

Garzeit: 45–55 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Statt mit Puderzucker lässt sich der Kuchen auch mit leicht erwärmter, glattgerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen.



Apfelkuchen fein

Apfelkuchen gedeckt

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit: 100 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

200 g Butter | weich
100 g Zucker
16 g Vanillezucker
1 Ei, Größe M
350 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für den Belag:

1,25 kg Äpfel
50 g Rosinen
1 EL Calvados
1 EL Zitronensaft
½ TL Zimt, gemahlen
50 g Zucker

Für die Form:

1 TL Butter

Zum Bestreichen:

100 g Puderzucker
2 EL Wasser | warm

Zubehör:

Springform, Ø 26 cm
Frischhaltefolie
Rost

Zubereitung

Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei cremig rühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und unterkneten. Teig 60 Minuten kühl stellen.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Mit Rosinen, Calvados, Zitronensaft und Zimt vermischen. Springform fetten.

Teig in 3 Teile teilen. Ersten Teil auf dem Boden der Springform ausrollen. Springform zusammensetzen. Aus dem zweiten Teil eine lange Rolle formen und an dem Rand der Form etwa 4 cm hochdrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Dritten Teil des Teiges zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie legen und auf Größe der Springform ausrollen.

Unter die Äpfel Zucker mischen und auf dem Teigboden verteilen. Teigplatte darauf legen und mit dem Teigrand verschließen. Springform in den Garraum geben und Kuchen backen.

Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen. Puderzucker mit Wasser anrühren und Kuchen damit bestreichen.

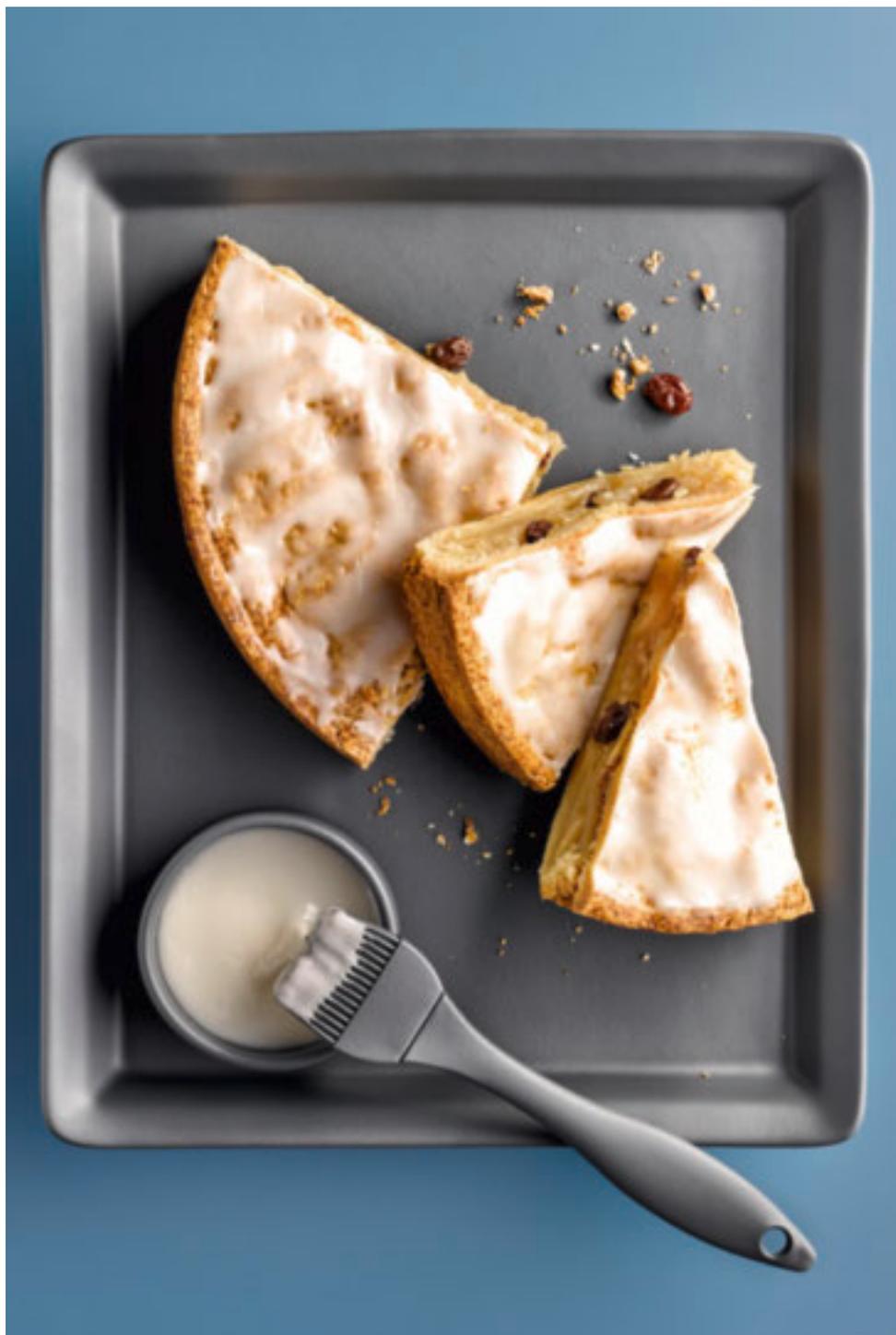
Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Apfelkuchen gedeckt
Programmdauer: 77 [70] (78) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 185–195 °C
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: ein
Garzeit: 55–65 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)



Apfelkuchen gedeckt

Aprikosentorte mit Sahneguss

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

250 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Backpulver
125 g Butter
125 g Zucker
1 Ei, Größe M

Für den Belag:

480 g Aprikosen aus der Dose
(Abtropfgewicht)

Für den Guss:

250 g Sahne
2 Eier, Größe M
2 EL Speisestärke
16 g Vanillezucker
½ Zitrone | nur den Saft

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Springform, Ø 26 cm
Rost

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Backpulver, Butter, Zucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Springform fetten. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Springform zusammensetzen. Rest des Teiges zu einer langen Rolle formen und an dem Rand der Springform etwa 2 cm hochdrücken.

Aprikosen mit der gewölbten Seite nach oben auf den Teig legen.

Für den Guss alle Zutaten verrühren und über das Obst geben. Guss über den Aprikosen verteilen.

Springform auf dem Rost in den Garraum geben. Kuchen gemäß den Einstellungen backen.

Einstellung

Betriebsarten: Intensivbacken
Temperatur: 160–170 °C
Vorheizen: aus
Crisp function: ein
Garzeit: 50–60 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)



Becherkuchen

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

4 Eier, Größe M
250 g Butter
250 g Zucker
1 TL Salz
250 g Weizenmehl, Type 405
3 TL Backpulver
100 g Schokoladentropfen
1 TL Zimt, gemahlen

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Springform, Ø 26 cm
Rost

Zubereitung

Eier trennen. Butter, Zucker, Salz und Eigelb cremig rühren.

Eiweiß steif schlagen. Die Hälfte des Eischnees vorsichtig unter die Zucker-Eigelb-Mischung heben. Mehl mit Backpulver vermischen und hinzufügen. Restlichen Eischnee unterheben.

Schokoladentropfen und Zimt unterheben. Springform fetten und Teig hineingeben.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Springform in den Garraum geben und Kuchen goldbraun backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Becherkuchen

Programmdauer: 65 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 190 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Ebene: 2 [1] (2)

Garschritt 2

Temperatur: 150–180 °C

Garzeit: 60–65 Minuten

Tipp:

Zur Intensivierung des Geschmacks 50 g Zucker durch Honig ersetzen. Der Teig lässt sich nach Belieben mit Trockenfrüchten, gehackten Nüssen oder Vanillearoma verfeinern.



Becherkuchen

Birnenkuchen mit Mandelguss

Für 20 Stücke | Zubereitungszeit: 95 Minuten

Zutaten

Für den Boden:

430 (650) g Weizenmehl,
Type 405
110 (170) g Zucker
20 (30) g Vanillezucker
240 (350) g Butter
1 (2) Ei(er), Größe M

Für den Belag:

3 (5) Dosen Birnen
(à 460 g Abtropfgewicht)

Für den Guss:

520 (780) g Crème fraîche
2 (3) EL Speisestärke
3 (5) Eier, Größe M
6 (90) g Zucker
20 (30) g Vanillezucker
2 (3) TL Zimt
50 (80) g Mandelblätter

Zubehör:

Universallech

Zubereitung

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf dem Universallech ausrollen und einen 2 cm hohen Rand bilden.

Birnen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und dachziegelförmig auf dem Teig verteilen.

Für den Guss Crème fraîche, Speisestärke, Eier, Zucker, Vanillezucker und Zimt verrühren.

Guss über den Birnen verteilen. Mit Mandelblättern bestreuen.

Universallech in den Garraum einschieben und Kuchen hellgelb backen.

Einstellung

Betriebsarten: Intensivbacken
Temperatur: 150–160 °C
Vorheizen: aus
Crisp function: ein
Garzeit: 50–60 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)



Birnenkuchen mit Mandelguss

Biskuitboden

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit: 75 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

4 Eier, Größe M
4 EL Wasser | heiß
175 g Zucker
200 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Backpulver

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Rost
Sieb, fein
Springform, Ø 26 cm
Backpapier

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß mit Wasser sehr steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelb verquirlen und unterheben. Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Mehl mit Backpulver vermischen, über die Eiemischung sieben und mit einem groben Schneebesen locker unterheben.

Boden der Springform fetten und mit Backpapier auslegen. Teig in die Springform geben und glatt streichen. Biskuitboden in den Garraum geben und goldgelb backen.

Nach dem Backen Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen. Biskuitboden waagrecht zweimal durchschneiden, so dass drei Böden entstehen.

Mit vorbereiteter Füllung bestreichen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Biskuitboden
Programmdauer: 46 [47] (47) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 160–170 C
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: 30–40 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Zur Herstellung eines Schokoladen-Biskuitbodens dem Mehlgemisch 2–3 TL Kakao hinzufügen.



Biskuitboden-Füllungen

Zutaten

Für die Quark-Sahne-Füllung:

500 g Speisequark,
20 % Fett i. Tr.
100 g Zucker
100 ml Milch, 3,5 % Fett
8 g Vanillezucker
1 Zitrone | nur den Saft
6 Blatt Gelatine, weiß
500 g Sahne

Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

Zubehör:

Tortenplatte
Sieb, fein

Zubereitung Quark-Sahne-Füllung

Für die Quark-Sahne-Füllung Quark mit Zucker, Milch, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf der Kochzone bei kleiner Einstellung auflösen.

Etwas Quarkmasse zur Gelatine geben und verrühren.

Gemisch unter die übrige Quarkmasse rühren und kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse rühren.

Ersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, Quarkmasse aufstreichen, zweiten Biskuitboden auflegen, Quarkmasse aufstreichen und dritten Biskuitboden auflegen.

Torte gut kühlen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Für eine fruchtige Variante der Quark-Sahne-Füllung etwas abgeriebene Zitronenschale und 300 g abgetropfte Mandarinspalten oder Aprikosenstücke unter die Masse heben.

Zutaten

Für die Cappuccinofüllung:

100 g Schokolade, dunkel
500 g Sahne
6 Blatt Gelatine, weiß
80 ml Espresso
80 ml Kaffeelikör
16 g Vanillezucker
1 EL Kakao

Zum Bestäuben:

1 EL Kakao

Zubehör:

Tortenplatte
Sieb, fein

Zubereitung Cappuccinofüllung

Für die Cappuccinofüllung Schokolade schmelzen. Sahne steif schlagen und eine kleine Menge zum Bestreichen des oberen Bodens zur Seite stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf der Kochzone bei kleiner Einstellung auflösen und etwas abkühlen lassen.

Die Hälfte des Espressos und des Kaffeelikörs in die Gelatine rühren und unter die Sahne heben.

Kaffee-Sahne-Menge halbieren. Unter eine Hälfte Vanillezucker, unter die andere Hälfte Schokolade und Kakao rühren.

Ersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, mit etwas Kaffeelikör und Espresso beträufeln und die dunkle Sahne darauf streichen. Zweiten Biskuitboden auflegen, mit der übrigen Flüssigkeit beträufeln und die helle Sahne aufstreichen. Dritten Boden auflegen, mit der zur Seite gestellten Sahne bestreichen und mit Kakao bestäuben.

Biskuitplatte

Für 16 Stücke | Zubereitungszeit: 55 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

190 (290) g Zucker
8 (12) g Vanillezucker
1 Prise (2 Prisen) Salz
125 (190) g Weizenmehl,
Type 405
70 (110) g Speisestärke
1 (1½) TL Backpulver
4 (6) Eier, Größe M
4 (6) EL Wasser | heiß

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Sieb, fein
Backblech oder Universalblech
Backpapier
Küchentuch

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Salz einer Schüssel vermischen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer weiteren Schüssel vermischen. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit dem heißen Wasser steif schlagen. Zuckermischung langsam einrieseln lassen und unterrühren. Eigelbe nach und nach unterrühren.

Mehlmischung über die Eimasse sieben.
Mit einem groben Schneebesen unterheben.

Backblech oder Universalblech fetten und mit Backpapier auslegen. Teig darauf verteilen und glatt streichen.
Biskuitplatte in den Garraum geben und backen.

Soll die Biskuitplatte für eine Biskuitrolle verwendet werden, die Teigplatte sofort nach dem Backen auf ein angefeuchtetes Küchentuch stürzen, Backpapier abziehen und aufrollen. Auskühlen lassen.

Mit vorbereiteter Füllung bestreichen und erneut aufrollen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Biskuitplatte

Programmdauer: 25 [24] (26) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–190 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: 15–25 Minuten
Ebene: 1

Tipp:

Zur Herstellung einer Schokoladen-Biskuitplatte 25 g Weizenmehl durch 25 g Kakao ersetzen.



Biskuitplatte-Füllungen

Zutaten

Für die

Eierlikör-Sahne-Füllung:

3 (5) Blätter Gelatine, weiß
150 (230) ml Eierlikör
500 (750) g Sahne

Für die

Preiselbeer-Sahne-Füllung:

500 (750) g Sahne
16 (24) g Vanillezucker
200 (300) g Preiselbeeren
aus dem Glas

Zum Bestreuen:

1 EL Puderzucker

Zubehör:

Tortenplatte
Sieb, fein

Zubereitung Eierlikör-Sahne-Füllung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf der Kochzone bei kleiner Einstellung auflösen und etwas abkühlen lassen.

Etwas Eierlikör zur Gelatine geben und verrühren. Alles zum restlichen Eierlikör geben und unterrühren. Masse im Kühlschrank andicken lassen.

Sahne steif schlagen. Wenn die Eierlikörmasse so fest geworden ist, dass Rührspuren gut sichtbar bleiben, Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme etwa 30 Minuten im Kühlschrank andicken lassen.

Anschließend die Creme auf die Biskuitplatte streichen. Von der Längsseite aufrollen und bis zum Verzehr kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung Preiselbeer-Sahne-Füllung

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Preiselbeeren auf die Biskuitplatte streichen. Sahne darauf verteilen. Von der Längsseite aufrollen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

Für die Mango-Sahne-Füllung:

2 (3) Mangos, reif (à 300 g)
 ½ (1) Orange, unbehandelt |
 nur die Schale | abgerieben
 120 (180) g Zucker
 2 (3) Orangen |
 nur den Saft (à 120 ml)
 1 (1½) Limette(n) | nur den Saft
 7 (11) Blatt Gelatine, weiß
 500 (750) g Sahne

Zum Bestreuen:

1 EL Puderzucker

Zubehör:

Tortenplatte
 Sieb, fein

Zubereitung Mango-Sahne-Füllung

Mangos mit Orangenabrieb, Zucker, Orangen- und Limettensaft pürieren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf der Kochzone bei kleiner Einstellung auflösen und etwas abkühlen lassen. Etwas Mangopüree zur Gelatine geben und verrühren. Alles zum restlichen Mangopüree geben und unterrühren. Die Masse im Kühlschrank andicken lassen.

Sahne steif schlagen. Wenn die Mangomasse so fest geworden ist, dass Rührspuren gut sichtbar bleiben, Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme etwa 30 Minuten im Kühlschrank andicken lassen.

Anschließend die Creme auf die Biskuitplatte streichen. Von der Längsseite aufrollen und bis zum Verzehr kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Butterkuchen

Für 20 (30) Stücke | Zubereitungszeit: 95 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

42 (63) g Hefe, frisch
200 (300) ml Milch, 3,5 % Fett |
lauwarm
500 (750) g Weizenmehl,
Type 405
50 (80) g Zucker
 $\frac{1}{2}$ ($\frac{3}{4}$) TL Salz
50 (80) g Butter | weich
1 (2) Ei(er), Größe M

Für den Belag:

100 (150) g Butter | weich
16 (24) g Vanillezucker
120 (180) g Zucker
100 (150) g Mandelblätter

Zubehör:

Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Milch auflösen. Mit den übrigen Zutaten in 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel in den Garraum geben und mit einem feuchten Tuch bedecken. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen. Teig leicht durchkneten und auf dem Backblech oder Universalblech ausrollen. Zugedeckt gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.

Für den Belag, Butter, Vanillezucker und die Hälfte des Zuckers verrühren. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken. Die Butter-Zucker-Mischung in die Vertiefungen geben. Übrigen Zucker und Mandelblätter auf dem Teig verteilen.

Mit Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Kuchen in den Garraum geben.

Manuell:

Bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen.

Anschließend Kuchen in den Garraum geben und goldgelb backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1 und 2

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: jeweils 20 Minuten

Butterkuchen backen

Automatikprogramm

Kuchen | Butterkuchen

Programmdauer: 32 [34] (30) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 175–185 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 20–30 Minuten

Ebene: 2



Früchtekuchen (Ø 15 cm)

Für 8 Stücke | Zubereitungszeit: 225 Minuten + 12 Stunden zum Vorbereiten der Früchte

Zutaten

Für den Kuchen:

50 g Cocktailkirschen
(Abtropfgewicht) | abgetropft
50 g Aprikosen, getrocknet
25 g Früchte, kandiert
110 g Sultaninen
110 g Rosinen
85 g Korinthen
3 EL Weinbrand
110 g Butter | weich
110 g Zucker, braun
2 Eier, Größe L
1 EL Zuckersirup (Melasse)
110 g Weizenmehl, Type 405
¼ TL All-Spice-Gewürzmischung (Zimt, Muskat, Piment)
¼ TL Zimt
⅛ TL Muskat, frisch gemahlen
25 g Mandeln, gehackt
½ Zitrone, unbehandelt |
nur die Schale
½ Orange, unbehandelt |
nur die Schale

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Springform, Ø 15 cm
Backpapier
Butterbrotpapier
Küchengarn
Rost

Tipp:

In Butterbrotpapier und Aluminiumfolie verpackt hält der Früchtekuchen bis zu 3 Monate. In Abständen mit Weinbrand oder Sherry begießen.

Zubereitung

Cocktailkirschen, Aprikosen und kandierte Früchte zerkleinern und mit Sultaninen, Rosinen und Korinthen in eine große Schüssel geben. Weinbrand hinzufügen, umrühren und etwa 12 Stunden ziehen lassen.

Butter und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Melasse hinzufügen. Mehl mit Gewürzen vermischen. Mehlmischung, Mandeln, Zitronen- und Orangenschale und die in Weinbrand getränkten Früchte unterheben. Springform leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Teig in die Springform geben und glatt streichen. Springform mit einer doppellagigen Schicht Butterbrotpapier bedecken. Das Papier mit Küchengarn am Rand der Kuchenform befestigen.

Automatikprogramm:

Auf dem Rost in den Garraum geben und backen.

Manuell:

Auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß Garschritt 1 und 2 backen.

Kuchen zum Auskühlen in der Form belassen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Früchtekuchen | 15 cm Springform

Programmdauer: 195 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 140 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 45 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 120 °C

Garzeit: 150 Minuten



Früchtekuchen (Ø 20 cm)

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit: 270 Minuten + 12 Stunden zum Vorbereiten der Früchte

Zutaten

100 g Cocktailkirschen
(Abtropfgewicht) | abgetropft
100 g Aprikosen, getrocknet
50 g Früchte, kandiert
230 g Sultaninen
230 g Rosinen
170 g Korinthen
6 EL Weinbrand
250 g Butter | weich
250 g Zucker, braun
4 Eier, Größe M
2 EL Zuckersirup (Melasse)
250 g Weizenmehl, Type 405
½ TL All-Spice-Gewürzmischung (Zimt, Muskat, Piment)
½ TL Zimt
¼ TL Muskat, frisch gemahlen
50 g Mandeln, gehackt
1 Zitrone, unbehandelt |
nur die Schale
1 Orange, unbehandelt |
nur die Schale

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Springform, Ø 20 cm
Backpapier
Butterbrotpapier
Küchengarn
Rost

Tipps:

In Butterbrotpapier und Aluminiumfolie verpackt hält der Früchtekuchen bis zu 3 Monate. In Abständen mit Weinbrand oder Sherry begießen.

Zubereitung

Cocktailkirschen, Aprikosen und kandierte Früchte zerkleinern und mit Sultaninen, Rosinen und Korinthen in eine große Schüssel geben. Weinbrand hinzufügen, umrühren und etwa 12 Stunden ziehen lassen.

Butter und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Melasse hinzufügen. Mehl mit Gewürzen vermischen. Mehlmischung, Mandeln, Zitronen- und Orangenschale und die in Weinbrand getränkten Früchte unterheben. Springform leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Teig in die Springform geben und glatt streichen. Springform mit einer doppelagigen Schicht Butterbrotpapier bedecken. Das Papier mit Küchengarn am Rand der Kuchenform befestigen.

Automatikprogramm:

Auf dem Rost in den Garraum geben und backen.

Manuell:

Auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß Garschritt 1 und 2 backen.

Kuchen zum Auskühlen in der Form belassen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Früchtekuchen | 20 cm Springform

Programmdauer: 240 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 140 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 60 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 120 °C

Garzeit: 180 Minuten

Früchtekuchen (Ø 25 cm)

Für 16 Stücke | Zubereitungszeit: 315 Minuten + 12 Stunden zum Vorbereiten der Früchte

Zutaten

175 g Cocktailkirschen
(Abtropfgewicht) | abgetropft
175 g Aprikosen, getrocknet
75 g Früchte, kandiert
360 g Sultaninen
360 g Rosinen
280 g Korinthen
10 EL Weinbrand
400 g Butter | weich
400 g Zucker, braun
7 Eier, Größe M
3 EL Zuckersirup (Melasse)
400 g Weizenmehl, Type 405
½ TL All-Spice-Gewürzmischung (Zimt, Muskat, Piment)
⅔ TL Zimt
½ TL Muskat, frisch gemahlen
75 g Mandeln, gehackt
1½ Zitrone, unbehandelt |
nur die Schale
1½ Orange, unbehandelt |
nur die Schale

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Springform, Ø 25 cm
Backpapier
Butterbrotpapier
Küchengarn
Rost

Tipp:

In Butterbrotpapier und Aluminiumfolie verpackt hält der Früchtekuchen bis zu 3 Monate. In Abständen mit Weinbrand oder Sherry begießen.

Zubereitung

Cocktailkirschen, Aprikosen und kandierte Früchte zerkleinern und mit Sultaninen, Rosinen und Korinthen in eine große Schüssel geben. Weinbrand hinzufügen, umrühren und etwa 12 Stunden ziehen lassen.

Butter und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Melasse hinzufügen. Mehl mit Gewürzen vermischen. Mehlmischung, Mandeln, Zitronen- und Orangenschale und die in Weinbrand getränkten Früchte unterheben. Springform leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Teig in die Springform geben und glatt streichen. Springform mit einer doppelagigen Schicht Butterbrotpapier bedecken. Das Papier mit Küchengarn am Rand der Kuchenform befestigen.

Automatikprogramm:

Auf dem Rost in den Garraum geben und backen.

Manuell:

Auf dem Rost in den Garraum geben und gemäß Garschritt 1 und 2 backen.

Kuchen zum Auskühlen in der Form belassen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Früchtekuchen | 25 cm Springform

Programmdauer: 285 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 140 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 75 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 120 °C

Garzeit: 210 Minuten

Käsekuchen vom Blech

Für 20 Stücke | Zubereitungszeit: 170 Minuten

Zutaten

Für den Boden:

340 (530) g Weizenmehl,
Type 405
4 (6) TL Backpulver
180 (280) g Zucker
2 (3) Eier, Größe M |
nur das Eigelb
180 (280) g Butter

Für den Belag:

4 (6) Eier, Größe M
2 (3) Eier, Größe M |
nur das Eiweiß
460 (700) g Zucker
18 (28) g Vanillezucker
85 g (119 g) Soßenpulver zum
Kochen (Vanille)
2 (4) Fläschchen Backöl Zitrone
oder Buttervanille
2,3 (3,5) kg Magerquark

Zubehör:

Universallech

Zubereitung

Mehl, Backpulver und Zucker vermischen. Mit den restlichen Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten und etwa 60 Minuten kühl stellen.

Teig auf dem Universallech ausrollen. Einen Rand bis zur Oberkante des Universallechs bilden. Boden mit der Gabel mehrmals einstechen.

Für den Belag alle Zutaten verrühren, auf den Boden geben und glatt streichen.

Kuchen in den Garraum geben und backen.

Nach Ende der Garzeit 5 Minuten im ausgeschalteten Garraum stehen lassen.

Einstellung

Betriebsarten: Intensivbacken
Temperatur: 150–160 °C
Vorheizen: aus
Crisp function: ein
Garzeit: 70–80 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)



Marmorkuchen

Für 18 Stücke | Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

250 g Butter | weich
200 g Zucker
8 g Vanillezucker
4 Eier, Größe M
200 g Schmand
400 g Weizenmehl, Type 405
16 g Backpulver
1 Prise Salz
3 EL Kakao

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Kranzform, Ø 26 cm
Rost

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Jedes Ei einzeln hinzugeben und jeweils ½ Minute unterrühren.
Schmand hinzugeben. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und unter die übrigen Zutaten rühren.

Kranzform fetten und die Hälfte des Teiges hineingeben.

Unter die zweite Teighälfte den Kakao rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen.

Kranzform auf dem Rost in den Garraum geben und Kuchen backen.

Kuchen 10 Minuten in der Form belassen. Anschließend aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Marmorkuchen

Programmdauer: 55 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 150–160 C

Booster: ein

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 50–60 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)



Marmorkuchen

Obstwähe (Blätterteig)

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

230 g Blätterteig

Für den Belag:

30 g Haselnüsse, gemahlen

500 g Obst (z. B. Aprikosen, Zwetschgen, Birnen, Äpfel, Kirschen) | in kleinen Stücken

Für den Guss:

2 Eier, Größe M

200 g Sahne

50 g Zucker

1 TL Vanillezucker

Zubehör:

Runde Backform, Ø 27 cm

Rost

Zubereitung

Backform mit Blätterteig auslegen und mit Haselnüssen bestreuen. Obststücke auf dem Teig verteilen. Rost einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Für den Guss Eier, Sahne, Zucker und Vanillezucker verrühren und über das Obst geben.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Obstwähe in den Garraum geben und goldbraun backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Obstwähe | Blätterteig

Programmdauer: 36 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 230 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 220–230 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Garzeit: 36–42 Minuten



Obstwähe (Blätterteig)

Obstwähe (Mürbeteig)

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

200 g Weizenmehl, Type 405

65 ml Wasser

80 g Butter

¼ TL Salz

Für den Belag:

30 g Haselnüsse, gemahlen

500 g Obst (z. B. Aprikosen,

Zwetschgen, Birnen, Äpfel,

Kirschen) | in kleinen Stücken

Für den Guss:

2 Eier, Größe M

200 g Sahne

50 g Zucker

1 TL Vanillezucker

Zubehör:

Runde Backform, Ø 27 cm

Rost

Zubereitung

Butter würfeln und mit Mehl, Salz und Wasser schnell zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen.

Backform mit dem Teig auslegen und mit Haselnüssen bestreuen. Obst gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Rost einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Für den Guss Eier, Sahne, Zucker und Vanillezucker verrühren und über das Obst geben.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Obstwähe in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Obstwähe | Mürbeteig

Programmdauer: 43 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 230 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Ebene: 1

Garschritt 2

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 220–240 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Garzeit: 36–45 Minuten



Obstwähe (Mürbeteig)

Sachertorte

Für 12 Stücke | Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

130 g Schokolade, dunkel
140 g Butter
110 g Puderzucker
6 Eier, Größe M
1 Prise Salz
110 g Zucker
8 g Vanillezucker
140 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Backpulver

Zum Bestreichen:

200 g Aprikosenkonfitüre

Für die Glasur:

200 g Zucker
125 ml Wasser
150 g Schokolade, dunkel

Zubehör:

Sieb, fein
Rost
Springform, Ø 24 cm
Backpapier

Zubereitung

Schokolade schmelzen. Butter mit Puderzucker cremig rühren. Eier trennen. Eigelb unterrühren. Schokolade unterrühren. Mehl sieben und mit Backpulver vermischen. Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen. Abwechselnd die Mehlmischung und das Eiweiß unter den Teig rühren.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Springform mit Backpapier auslegen und Teig hinein geben. In den Garraum geben und backen.

Tortenboden auskühlen lassen. Währenddessen Aprikosenkonfitüre auf der Kochzone erwärmen und durch ein Sieb streichen. Tortenboden aufschneiden, die Schnittflächen und Seiten mit feiner Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Für die Glasur Zucker mit Wasser aufkochen, Schokolade hinzugeben und schmelzen. Schokoladenglasur gleichmäßig auf der Sachertorte verteilen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Sachertorte
Programmdauer: 55 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: ein für 10 Minuten nach Einschieben des Garguts
Garzeit: 55 Minuten
Ebene: 2 [1] (2)



Sachertorte

Sandkuchen

Für 18 Stücke | Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

250 g Butter | weich
250 g Zucker
8 g Vanillezucker
4 Eier, Größe M
2 EL Rum
200 g Weizenmehl, Type 405
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für die Form:

1 TL Butter
1 EL Paniermehl

Zubehör:

Rost
Kastenform, Länge 30 cm

Zubereitung

Kastenform fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier und Rum nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz vermischen und unter die übrigen Zutaten heben. Kastenform mit Teig befüllen und im Garraum längs auf den Rost stellen. Kuchen backen.

Kuchen 10 Minuten in der Form belassen. Anschließend aus der Form lösen und auf dem Rost auskühlen lassen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Sandkuchen
Programmdauer: 78 [83] (78) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 155–165 °C
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: ein
Garzeit: 60–70 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)



Schokoladen-Nuss-Kuchen

Für 16 Stücke | Zubereitungszeit: 75 Minuten + 12 Stunden zum Kaltstellen

Zutaten

Für den Teig:

200 g Butter
250 g Schokolade, dunkel
250 g Haselnüsse, gemahlen
160 g Zucker
3 EL Espresso
1 TL Bourbon-Vanille-Aroma
6 Eier, Größe M

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Springform, Ø 26 cm oder
24 kleine Förmchen (à 100 ml)
Backpapier
Rost

Tipp

Mit frischen Beeren servieren.
Für 12 Förmchen die Menge auf die Hälfte reduzieren, die Garzeit bleibt unverändert.

Zubereitung

Butter und Schokolade schmelzen. Haselnüsse, Zucker, Espresso und Bourbon-Vanille-Aroma hinzufügen. Auskühlen lassen.

Eier trennen. Eigelbe unter die Butter-Schokoladen-Masse rühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Springform fetten und mit Backpapier auslegen oder Förmchen fetten. Teig in die Springform oder in die Förmchen geben.

Auf dem Rost in den Garraum geben und garen.

Vor dem Servieren 12 Stunden kalt stellen.

Einstellung

Automatikprogramm

Kuchen | Schokoladen-Nuss-Kuchen | ein großer / mehrere kleine
Programmdauer ein großer: 55 Minuten
Programmdauer mehrere kleine: 40 [28] (40) Minuten

Manuell

Ein großer

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 150 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: 55 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)

Mehrere kleine

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 150 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: 40 [28] (40) Minuten
Ebene: 2 [1] (2)



Schokoladen-Nuss-Kuchen

Stollen

Für 15 Scheiben | Zubereitungszeit: 160 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

42 g Hefe, frisch
8 g Vanillezucker
70 ml Milch, 3,5 % Fett |
lauwarm
200 g Rosinen
50 g Mandeln, gehackt
50 g Zitronat
50 g Orangeat
2–3 EL Rum
275 g Butter | weich
500 g Weizenmehl, Type 405
1 Prise Salz
100 g Zucker
½ TL Zitronenschale,
abgerieben
1 Ei, Größe M

Zum Bestreichen:

75 g Butter

Zum Bestreuen:

50 g Zucker

Zum Bestäuben:

35 g Puderzucker

Zubehör:

Backblech oder Universalblech

Tipp:

Stollen in Aluminiumfolie wickeln und in einer Plastiktüte luftdicht verschlossen lagern.

Zubereitung

Hefe und Vanillezucker in Milch auflösen und 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Rosinen, Mandeln, Zitronat und Orangeat mit Rum vermischen und zur Seite stellen.

Hefemilch mit Butter, Mehl, Salz, Zucker, Zitronenschale und Ei verkneten, so dass ein glatter Teig entsteht. Zitronat, Orangeat, Rosinen und Mandeln mit Rum kurz unterkneten. Teig in einer Schüssel in den Garraum geben und mit einem feuchten Tuch bedecken. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Teig auf wenig Mehl zu einem etwa 30 cm langen Stollen formen. Auf das Backblech oder das Universalblech legen, in den Garraum einschieben und backen.

Butter zum Bestreichen schmelzen, den Stollen noch heiß damit einstreichen und mit Zucker bestreuen.

Auskühlen lassen, danach dick mit Puderzucker bestäuben.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: 60 Minuten

Stollen backen

Automatikprogramm

Kuchen | Stollen

Programmdauer: 60 [55] (60) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 55–65 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)



Streuselkuchen mit Obst

Für 20 (30) Stücke | Zubereitungszeit: 150 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

42 (63) g Hefe, frisch
150 (220) ml Milch, 3,5 % Fett |
lauwarm
450 (680) g Weizenmehl,
Type 405
50 (80) g Zucker
90 (140) g Butter | weich
1 (2) Ei(er), Größe M

Für den Belag:

1,25 (1,9) kg Äpfel

Für die Streusel:

240 (360) g Weizenmehl,
Type 405
150 (230) g Zucker
16 (24) g Vanillezucker
1 (2) TL Zimt
150 (230) g Butter | weich

Zubehör:

Backblech oder Universalblech

Tipp:

Statt Äpfeln lassen sich auch
1 kg entkernte Pflaumen oder
Kirschen verwenden.

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in 0,5 cm dicke Spalten schneiden.

Teig leicht durchkneten und auf dem Backblech oder Universalblech ausrollen. Äpfel dachziegelförmig auf dem Teig verteilen. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen und mit der Butter zu Streuseln verkneten. Über den Äpfeln verteilen.

Kuchen in den Garraum geben und gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.

Anschließend Kuchen goldbraun backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 30 Minuten aufgehen

Gehphase 2

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: 30 Minuten

Kuchen backen

Automatikprogramm

Kuchen | Streuselkuchen mit Obst

Programmdauer: 56 [48] (56) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 170–180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: ein [aus] (ein)

Garzeit: 45–55 Minuten

Ebene: 3 [2] (2)



Gebäck

Kleine Köstlichkeiten

Ob Muffins, Plätzchen oder Windbeutel: bei diesen Kleinigkeiten greift jeder gerne zu. Schließlich gilt manchmal „je kleiner – desto feiner“.

Ein Durchnaschen der süßen Miniaturen bereitet Groß und Klein, Alt und Jung eine besondere Freude.

Ausstechplätzchen

Für 70 Stück (2 Bleche) | Zubereitungszeit: 135 Minuten

Zutaten

250 (380) g Weizenmehl,
Type 405
½ (1) TL Backpulver
80 (120) g Zucker
8 (12) g Vanillezucker
1 (1½) Fläschchen Rumaroma
3 (4) EL Wasser
120 (180) g Butter | weich

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker vermischen.
Mit den restlichen Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten
und etwa 60 Minuten kühl stellen.

Teig etwa 3 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf die
Back- oder Universalbleche legen.

Ausstechplätzchen in den Garraum geben und backen.

Zubehör:

Teigrolle
Ausstechförmchen
2 Backbleche oder Universal-
bleche

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Ausstechplätzchen | 1 Blech / 2 Bleche
Programmdauer 1 Blech: 25 [24] (25) Minuten
Programmdauer 2 Bleche: 26 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 140–150 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 25–35 Minuten
Ebene 1 Blech: 2 [2] (1)
Ebene 2 Bleche: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Tipp:

Die Zutatenmenge gilt für
2 Bleche. Für 1 Blech die Menge
halbieren oder die Plätzchen
nacheinander backen.



Ausstechplätzchen

Blaubeermuffins

Für 12 Stück | Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten

225 g Weizenmehl, Type 405
110 g Zucker
8 g Backpulver
8 g Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Honig
2 Eier, Größe M
100 ml Buttermilch
60 g Butter | weich
250 g Blaubeeren
1 EL Weizenmehl, Type 405

Zubehör:

12 Papierbackförmchen,
Ø 5 cm Muffinblech für
12 Muffins à Ø 5 cm
Rost

Zubereitung

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz vermischen.
Honig, Eier, Buttermilch und Butter hinzugeben und kurz verrühren.

Blaubeeren mit Mehl vermischen und vorsichtig unter den Teig heben.

Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen.
Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen.

Muffinblech auf dem Rost in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Blaubeermuffins
Programmdauer: 38 [41] (38) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 165–175 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus [ein] (aus)
Garzeit: 35–45 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Für das Rezept eignen sich am besten frische Heidelbeeren.



Linzer Augen

Für 30 Stück | Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten

Für das Gebäck:

200 g Butter
300 g Weizenmehl, Type 405
100 g Puderzucker
8 g Vanillezucker
2 Eier, Größe M | nur das Eigelb
100 g Mandeln, geschält,
gemahlen
½ Zitrone, unbehandelt |
nur die Schale | abgerieben

Für die Füllung:

200 g Johannisbeergelee

Zubehör:

Frischhaltefolie
Backblech oder Universalblech
Ausstechförmchen,
rund (in 2 Größen)

Tipp:

Die Zutatenmenge gilt für
2 Backbleche. Für 1 Backblech
die Menge halbieren oder die
Plätzchen nacheinander backen.

Zubereitung

Butter würfeln und mit Mehl, Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb,
Mandeln und Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten,
in Frischhaltefolie einschlagen und für 30 Minuten kalt stellen.

Teig etwa 2 mm dünn ausrollen und zu Kreisen ausstechen.
Bei der Hälfte der Plätzchen zusätzlich in der Mitte ein kleines Loch
ausstechen (bei größeren Scheiben 3 Löcher ausstechen).

Plätzchen auf das Backblech oder Universalblech legen,
in den Garraum einschieben und hellgelb backen.

Anschließend kurz auskühlen lassen. Die lauwarmen Plätzchen ohne
Löcher mit leicht erwärmtem Johannisbeergelee bestreichen und die
Plätzchen mit Löchern darauf setzen. Mit Puderzucker bestreuen.

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Linzer Augen | 1 Blech / 2 Bleche
Programmdauer 1 Blech: 12 Minuten
Programmdauer 2 Bleche: 17 Minuten

Manuell

Für 1 Blech

Betriebsarten:	Heißluft plus
Temperatur:	160 °C
Booster:	ein
Vorheizen:	ein
Crisp function:	aus
Garzeit:	10–15 Minuten
Ebene:	2

Für 2 Bleche

Betriebsarten:	Heißluft plus
Temperatur:	160 °C
Booster:	ein
Vorheizen:	ein
Crisp function:	aus
Garzeit:	13–19 Minuten
Ebene:	2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)



Linzer Augen

Mandelmakronen

Für 30 Stück (2 Bleche) | Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten

100 g Bittermandeln, geschält
200 g Mandeln, süß, geschält
600 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier, Größe M | nur das Eiweiß

Zubehör:

2 Backbleche oder
Universalbleche
Backpapier
Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung

Mandeln in der Küchenmaschine in 2 Schritten mit jeweils etwa einem Drittel Zucker zermahlen. Den übrigen Zucker und etwas Salz hinzugeben. Mit Eiweiß mischen, bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist.

Universalblech(e) oder Backblech(e) mit Backpapier auslegen. Mit einem Spritzbeutel kleine Teigkugeln darauf spritzen. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen. Einen Löffel anfeuchten und mit der Rückseite die Teigkugeln austreichen.

Automatikprogramm:
Mandelmakronen in den Garraum geben und goldbraun backen.

Manuell:
Mandelmakronen in den Garraum geben und gemäß Garschritt 2 und 3 garen.

Mandelmakronen auf dem Backpapier auskühlen lassen, dann lösen.

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Mandelmakronen | 1 Blech / 2 Bleche
Programmdauer: 15 Minuten

Manuell

Für 1 Blech

Garschritt 1	Garschritt 2
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze	Temperatur: 180 °C
Temperatur: 200 °C	Garzeit: 11 Minuten
Booster: ein	Ebene: 2 [3] (2)
Vorheizen: ein	
Crisp function: aus	Garschritt 3
	Betriebsarten: Heißluft plus
	Temperatur: 180 °C
	Booster: aus
	Vorheizen: aus
	Crisp function: aus
	Garzeit: 2–4 Minuten

Tipp:

Die Bittermandeln lassen sich durch süße Mandeln und ein ½ Fläschchen Bittermandelöl ersetzen.

Die Zutatenmenge gilt für 2 Bleche. Für 1 Blech die Menge halbieren oder die Plätzchen nacheinander backen.

Für 2 Bleche

Garschritt 1

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garschritt 2

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 170 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 11 Minuten

Ebene: 1+3 [2+4] (1+3)

Garschritt 3

Temperatur: 180 °C

Garzeit: 2–6 Minuten



Spritzgebäck

Für 50 (75) Stück (2 Bleche) | Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten

160 (240) g Butter | weich
50 (80) g Zucker, braun
50 (80) g Puderzucker
8 (12) g Vanillezucker
1 (2) Prise(n) Salz
200 (300) g Weizenmehl,
Type 405
1 (2) Ei(er), Größe M |
nur das Eiweiß

Zubehör:

Spritzbeutel mit
Sterntülle, 9 mm
2 Backbleche oder
Universableche

Zubereitung

Butter cremig rühren. Zucker, Puderzucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen und rühren, bis eine weiche Masse entsteht. Mehl und zuletzt das Eiweiß unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel geben und etwa 5–6 cm lange Streifen auf die Back- oder Universableche spritzen.

Spritzgebäck in den Garrraum geben und goldgelb backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Spritzgebäck | 1 Blech / 2 Bleche
Programmdauer 1 Blech: 22 [21] (31) Minuten
Programmdauer 2 Bleche: 33 Minuten

Manuell

1 Blech

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 150–160 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 20–30 Minuten
Ebene: 2 [2] (1)

2 Bleche

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 140–150 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 30–40 Minuten
Ebene: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Tipp:

Die Zutatenmenge gilt für
2 Bleche. Für 1 Blech die Menge
halbieren oder die Plätzchen
nacheinander backen.



Vanillekipferl

Für 90 (130) Stück (2 Bleche) | Zubereitungszeit: 110 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

280 (420) g Weizenmehl,

Type 405

210 (320) g Butter | weich

70 (110) g Zucker

100 (150) g Mandeln, gemahlen

Zum Wälzen:

70 (110) g Vanillezucker

Zubehör:

2 Backbleche oder Universalbleche

Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker und Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. Teig etwa 30 Minuten kühl stellen.

Aus dem Teig kleine Portionen à etwa 7 g abteilen. Zu einer Rolle, dann zu einem Hörnchen oder Kipferl formen und auf die Backbleche oder Universalbleche legen.

Vanillekipferl in den Garraum geben und hellgelb backen.

Kipferl noch warm in Vanillezucker wälzen.

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Vanillekipferl | 1 Blech/ 2 Bleche

Programmdauer 1 Blech: 31 Minuten

Programmdauer 2 Bleche: 35 [36] (40) Minuten

Manuell

1 Blech

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 140–150 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 25–35 Minuten

Ebene: 2 [2] (1)

2 Bleche

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 135–145 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 30–40 Minuten

Ebene: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Tipp:

Die Zutatenmenge gilt für 2 Bleche. Für 1 Blech die Menge halbieren oder die Plätzchen nacheinander backen.



Walnussmuffins

Für 12 Stück | Zubereitungszeit: 95 Minuten

Zutaten

80 g Rosinen
40 ml Rum
120 g Butter | weich
120 g Zucker
8 g Vanillezucker
2 Eier, Größe M
140 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Backpulver
120 g Walnuskerne |
grob gehackt

Zubehör:

Muffinblech für
12 Muffins à Ø 5 cm
Papierbackförmchen, Ø 5 cm
Rost

Zubereitung

Rosinen etwa 30 Minuten in Rum ziehen lassen.

Butter cremig rühren. Nacheinander Zucker, Vanillezucker und Eier hinzugeben. Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Walnüsse unterrühren. Zuletzt die Rosinen mit dem Rum unterheben.

Muffinblech mit Papierbackförmchen auslegen. Teig mit 2 Esslöffeln gleichmäßig in den Förmchen verteilen.

Muffinblech auf dem Rost in den Garraum geben. Muffins backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Walnussmuffins
Programmdauer: 38 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 150–160 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 30–40 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)



Windbeutel

Für 12 (18) Stück | Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten

250 (375) ml Wasser
50 (75) g Butter
1 (2) Prise(n) Salz
170 (225) g Weizenmehl,
Type 405
4 (6) Eier, Größe M
1 (1½) TL Backpulver

Zubehör:

Spritzbeutel mit
Sterntülle, 11 mm
Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Wasser, Butter und Salz in einem Kochtopf aufkochen lassen.

Kochtopf vom Herd ziehen. Mehl in die kochende Flüssigkeit schütten und zügig so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet. Kloß im Kochtopf bei Hitze unter Rühren „abbrennen“, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht absetzt.

Masse in eine Schüssel geben. Eier nacheinander unterrühren, bis sich aus dem Teig seidig glänzende Spitzen ziehen lassen. Danach das Backpulver unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel füllen. Rosetten auf das Backblech oder Universalblech spritzen. Windbeutel in den Garraum geben und goldgelb backen.

Nach dem Backen die Windbeutel sofort waagrecht halbieren und auskühlen lassen. Falls noch eine geringe feuchte Teigschicht vorhanden sein sollte, diese entfernen.

Kurz vor dem Servieren mit vorbereiteter Füllung bestreichen

Einstellung

Automatikprogramm

Gebäck | Windbeutel

Programmdauer: 48 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: nach 15 Minuten ein

Anzahl/ Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/ automatisch

Garzeit: 45–55 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)



Windbeutel-Füllungen

Für 12 (18) Windbeutel | Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten

Für die

Mandarine-Sahne-Füllung:

400 (600) g Sahne

16 (24) g Vanillezucker

16 (24) g Sahnesteif

350 (530) g Mandarinen

aus der Dose (Abtropfgewicht)

Für die Kaffee-Sahne-Füllung:

750 g (1,125 kg) Sahne

100 (150) g Zucker

2 (3) TL Kaffee, löslich

16 (24) g Sahnesteif

Zum Bestreuen:

1 EL Puderzucker

Zubehör:

Spritzbeutel mit

Sterntülle, 12 mm

Zubereitung Mandarine-Sahne-Füllung

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Früchte abtropfen lassen und auf die Unterhälften der Windbeutel legen. Sahne in einen Spritzbeutel füllen und auf die Früchte geben.

Obere Hälften auflegen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitung Kaffee-Sahne-Füllung

Sahne mit Zucker, Kaffeepulver und Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Kaffeesahne in die Unterhälften der Windbeutel spritzen.

Obere Hälften auflegen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zutaten

Für die

Sauerkirsch-Sahne-Füllung:

350 (530) g Sauerkirschen
aus dem Glas (Abtropfgewicht)
100 (150) ml Sauerkirschsaft
(aus dem Glas)
40 (60) g Zucker
1 (1½) EL Speisestärke
1 (2) EL Wasser
500 (750) g Sahne
30 (40) g Puderzucker
8 (12) g Vanillezucker
16 (24) g Sahnesteif

Zum Bestreuen:

1 EL Puderzucker

Zubehör:

Spritzbeutel mit
Sterntülle, 12 mm

Zubereitung Sauerkirsch-Sahne-Füllung

Kirschen abtropfen lassen und den Kirschsaft auffangen.
Kirschsaft mit Zucker aufkochen.

Speisestärke in Wasser anrühren und den Saft damit binden.
Erneut kurz aufkochen lassen, Kirschen hinzugeben und kalt stellen.

Sahne etwa ½ Minute schlagen, Puderzucker sieben, mit
Vanillezucker und Sahnesteif mischen, in die Sahne geben und steif
schlagen.

Untershälften der Windelbeutel mit der Kirschmasse füllen.
Sahne in einen Spritzbeutel füllen und auf die Kirschen geben.

Obere Hälften auflegen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Brot und Brötchen

Rösche Kruste - softer Kern

Frischgebackenes, noch warmes Brot und Brötchen sind wohl die am leichtesten zuzubereitenden Köstlichkeiten. Ob am Wochenende zum Frühstück mit reichlich Butter und Marmelade oder nach einem langen Arbeitstag als deftige Brotzeit – Brot und Brötchen kennt und mag (fast) jeder.

Zubereitungstipps

Damit Ihr Brot sicher gelingt, haben wir Ihnen die wichtigsten Hinweise zur Teigverarbeitung zusammengestellt.

Für ein gutes Brot ist die richtige Knetzeit entscheidend:

- Feste Teige benötigen eine kürzere Knetzeit als weichere Teige.
- Teige aus Roggenmehl benötigen eine geringere Knetzeit als Teige aus Weizenmehl.

Brot- und Brötchenteige werden mit Hefe oder Sauerteig aufgelockert. Damit die enthaltenen Mikroorganismen optimale Arbeitsbedingungen vorfinden und der Teig bestmöglich aufgeht, ist ein feuchtwarmes Klima nötig. Daher empfehlen wir Ihnen für das Reifen Ihrer Hefeteige ein spezielles Automatikprogramm bzw. eine Spezialanwendung.

Wenn beim Backen Feuchtigkeit zugeführt wird, hat dies zwei positive Effekte:

- Beim Anbacken bildet sich auf dem Teig nur sehr langsam eine Haut. So hat das Brot länger Zeit, um schön aufzugehen.
- Durch Verkleisterung von Stärke an der Oberfläche des Brotes entsteht eine glänzende, knusprige Kruste.

Zubereitung von Hefeteig für Brot

1. Den Hefeteig nach Anleitung im Rezept zubereiten und gehen lassen. Hilfreiche Videos zum Formen von Brot und Brötchen finden Sie außerdem in der Miele@mobile App.



2. Ob die Arbeitsfläche für die Bearbeitung des Teiges bemehlt werden muss, hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab: Wenn der Teig beim Berühren an den Fingern klebt, bestäuben Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl.



Zubereitung von freigeschobenem Brot und Baguette

3. Den Teig von außen leicht nach oben ziehen und in der Mitte festdrücken. Diesen Vorgang rundherum mindestens sechsmal wiederholen. Der Teig wird mit dem Teigschluss nach unten gelegt.



4. Der Teigling sollte mindestens 1 Minute ruhen, bevor er zu einem Brot oder zu Brötchen verarbeitet wird.



Unter freigeschobenen Broten versteht man Brote, die nicht in einer Form gebacken werden.

1. Den Teigling mit Teigschluss nach oben ausrichten und mit der Handkante mittig längs eindrücken.
2. Eine Seite zur Mitte klappen und festdrücken. Vorgang auf der anderen Seite wiederholen. Anschließend den Teigling umdrehen und mit etwas Druck in die passende Form rollen.
3. Es gibt zwei Möglichkeiten den Ausbund zu gestalten:

Wenn ein gleichmäßiger Aufriss entstehen soll, werden die Teiglinge mit dem Teigschluss nach unten gelegt und anschließend auf der glatten Oberseite angeschnitten.

Wenn ein rustikaler Aufriss entstehen soll, werden die Teiglinge auf die glatte Seite gelegt, so dass der Teigschluss nach oben weist.

Brot

Was tun, wenn...

...der Teig zu fest ist?

Fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Der Feuchtigkeitsgehalt in Mehlen schwankt, so dass mal mehr oder weniger Flüssigkeit benötigt wird, um einen geschmeidigen Teig zu bekommen.

...der Teig zu feucht ist?

Verlängern Sie die Knetzeit. Allerdings sollten Sie eine Knetzeit von 10 Minuten nicht überschreiten. Wenn das längere Kneten nicht ausreicht, sollte nach und nach etwas Mehl zügig untergeknetet werden.

... das Brot „auseinanderläuft“?

Verringern Sie die Gärzeit. Wenn die Gärzeit zu lang ist, entstehen zu viele Gase, die vom Teig nicht mehr gehalten werden können. Der Teig ist übergegangen und verliert seine Form.

Verwenden Sie flüssige Zutaten möglichst kalt, da sich der Teig durch den Knetprozess erwärmt. Bei zu hoher Teigtemperatur läuft der Gärprozess zu schnell ab.

Backen Sie das Brot in den ersten 10 Minuten mit einer höheren Temperatur.

...das Brot kompakte, feuchte Stellen (Wasserstreifen) aufweist?

Backen Sie das Brot in den ersten 10 Minuten mit einer niedrigeren Temperatur.

Wenn das Backklima zu feucht ist, kann keine Feuchtigkeit aus dem Teig an die Umgebung abgegeben werden. Verlängern Sie die Gärphasen, um vorab mehr Feuchtigkeit in der Teigstruktur zu binden.

... das Brot ungewollte Risse bekommt?

Sorgen Sie in der Gärphase und der ersten Backphase für ein feuchtes Klima. Die Feuchte bildet ein Kondensat auf der Teigoberfläche, so dass eine dehnbare Haut entsteht

Schneiden Sie den Teigling tiefer und häufiger ein.

... das Brot eine stumpfe Oberfläche hat?

Sorgen Sie in der Gärphase und der ersten Backphase für ausreichend Feuchtigkeit. Die Feuchtigkeit bewirkt, dass die Stärke an der Teigoberfläche verkleistert.

... das Brot nicht knusprig genug ist?

Sorgen Sie in der ersten Backphase für mehr Feuchtigkeit.

Verlängern Sie die Backzeit. Durch eine längere Backzeit kann mehr Feuchtigkeit aus dem Teig an die Umgebung abgegeben werden und sich eine dickere Kruste bilden.

Backen Sie das Brot in den ersten 10 Minuten mit einer höheren Temperatur.

Baguettes

Für 2 Brote à 10 Scheiben | Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten

21 g Hefe, frisch
270 ml Wasser | kalt
500 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Salz
½ TL Zucker
1 EL Butter | weich

Zubehör:

Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Butter in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Teig halbieren, zu 35 cm langen Baguettes formen, quer auf das Backblech oder Universalblech legen und mehrmals schräg 1 cm tief einschneiden.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Baguettes in den Garraum geben.

Manuell:

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.
Anschließend Baguettes backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 30 Minuten aufgehen

Gehphase 2

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 15 Minuten aufgehen

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Baguettes

Programmdauer: 69 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 190–200 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: nach 15 Minuten ein

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/manuell, direkt nach Einschub des Garguts

Garzeit: 30–40 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)



Bauernbrot Schweizer Art

Für 15 Scheiben | Zubereitungszeit: 160 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

25 g Hefe, frisch
300 ml Milch | lauwarm
350 g Weizenmehl, Type 405
150 g Roggenmehl, Type 997
1 TL Salz

Zum Bestäuben:

1 EL Weizenmehl, Type 405

Zubehör:

Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Milch auflösen. Mit Mehl und Salz zu einem weichen, glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

Teig zu einem runden Brot formen und auf das Universalblech legen. Mit Mehl bestäuben. Brot oben längs und quer etwa 1 cm tief einschneiden. Bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Anschließend Brot in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Brot | Bauernbrot Schweizer Art
Programmdauer: 48 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus
Temperatur: 180–210°C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Anzahl/Art der
Dampfstöße: 2 Dampfstöße/manuell, 1. nach 6 Minuten,
2. nach weiteren 6 Minuten
Garzeit: 40 Minuten
Ebene: 2 [1] (2)

Tipp:

Den Teig mit Speckwürfeln oder Nüssen verfeinern.



Bauernbrot Schweizer Art

Dinkelbrot

Für 20 Scheiben | Zubereitungszeit: 130 Minuten

Zutaten

120 g Möhren
42 g Hefe, frisch
210 ml Wasser | kalt
300 g Dinkelvollkornmehl
200 g Dinkelmehl, Type 630
2 TL Salz
100 g Mandeln, ganz

Zubehör:

Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Möhren schälen und fein raspeln. Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Möhren in 4–5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Mandeln hinzugeben und 2–3 Minuten kneten.

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen. Teig leicht durchkneten, zu einem 25 cm langen Brotlaib formen, quer auf das Backblech oder Universalblech legen und mehrmals ½ cm tief schräg einschneiden.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Brot in den Garraum geben.

Manuell:

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.

Anschließend Brot backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 30 Minuten aufgehen

Gehphase 2

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 15 Minuten aufgehen

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Dinkelbrot

Programmdauer: 72 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 180–190 °C

Booster: ein

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/manuell, direkt nach Einschub des Garguts

Garzeit: 50–60 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Statt Mandeln lassen sich auch Walnüsse oder Kürbiskerne verwenden.



Dinkelbrot

Fladenbrot

Für 1 Fladen à 8 Portionen | Zubereitungszeit: 100 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

42 g Hefe, frisch
200 ml Wasser | kalt
375 g Weizenmehl, Type 405
1½ TL Salz
2 EL Olivenöl

Zum Bestreichen:

Wasser
½ EL Olivenöl

Zum Bestreuen:

½ EL Schwarzkümmel

Zubehör:

Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Teig zu einem Fladen von etwa 25 cm Durchmesser ausrollen und auf das Backblech oder Universalblech legen. Dünn mit Wasser bestreichen. Schwarzkümmel auf den Fladen streuen und andrücken. Mit Olivenöl bestreichen.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Brot in den Garraum geben.

Manuell:

Bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen.

Anschließend Brot in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 30 Minuten aufgehen

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Fladenbrot

Programmdauer: 44 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klima + Ober-/Unterhitze

Temperatur: 200–210°C

Booster: ein

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/manuell, direkt nach Einschub des Garguts

Garzeit: 25–35 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

50 g geröstete Zwiebeln und
2 TL Kräuter der Provence oder
50 g gehackte schwarze Oliven,
1 EL gehackte Pinienkerne und
1 TL Rosmarin unter den Teig
kneten.



Hefezopf

Für 16 Scheiben | Zubereitungszeit: 140 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

42 g Hefe, frisch
150 ml Milch, 3,5 % Fett |
lauwarm
500 g Weizenmehl, Type 405
70 g Zucker
100 g Butter
1 Ei, Größe M
1 TL Zitronenabrieb
2 Prisen Salz

Zum Bestreichen:

2 EL Milch, 3,5 % Fett

Zum Bestreuen:

20 g Mandeln, gestiftelt
20 g Hagelzucker

Zubehör:

Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Butter, Ei, Zitronenabrieb und Salz in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Aus dem Teig 3 Stränge à 300 g und 40 cm Länge formen. Zopf flechten und auf das Backblech oder Universalblech legen. Zopf mit Milch bestreichen, mit Mandelstiften und Hagelzucker bestreuen.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Hefezopf in den Garraum geben.

Manuell:

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.
Anschließend Hefezopf backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 30 Minuten aufgehen

Gehphase 2

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 15 Minuten aufgehen

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Hefezopf

Programmdauer: 55 [50] (55) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 160–170°C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/manuell, direkt nach Einschub des Garguts

Garzeit: 30–40 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Je nach Geschmack 100 g Rosinen in den Teig einkneten.



Hefezopf Schweizer Art

Für 20 Scheiben | Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten

675 g Weizenmehl Type 405
75 g Dinkelmehl Type 630
120 g Butter | weich
2 TL Salz
42 g Hefe, frisch
400 ml Milch | lauwarm

Zubehör:

Sieb, fein
Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, Butter und Salz hinzugeben.
Hefe in Milch auflösen und hinzufügen.

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch bedecken.
Bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig 3 Stränge formen. Aus den 3 Strängen einen Zopf flechten und auf das Backblech oder Universalblech legen.
Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Backblech oder Universalblech in den Garraum einschieben.
Brot backen.

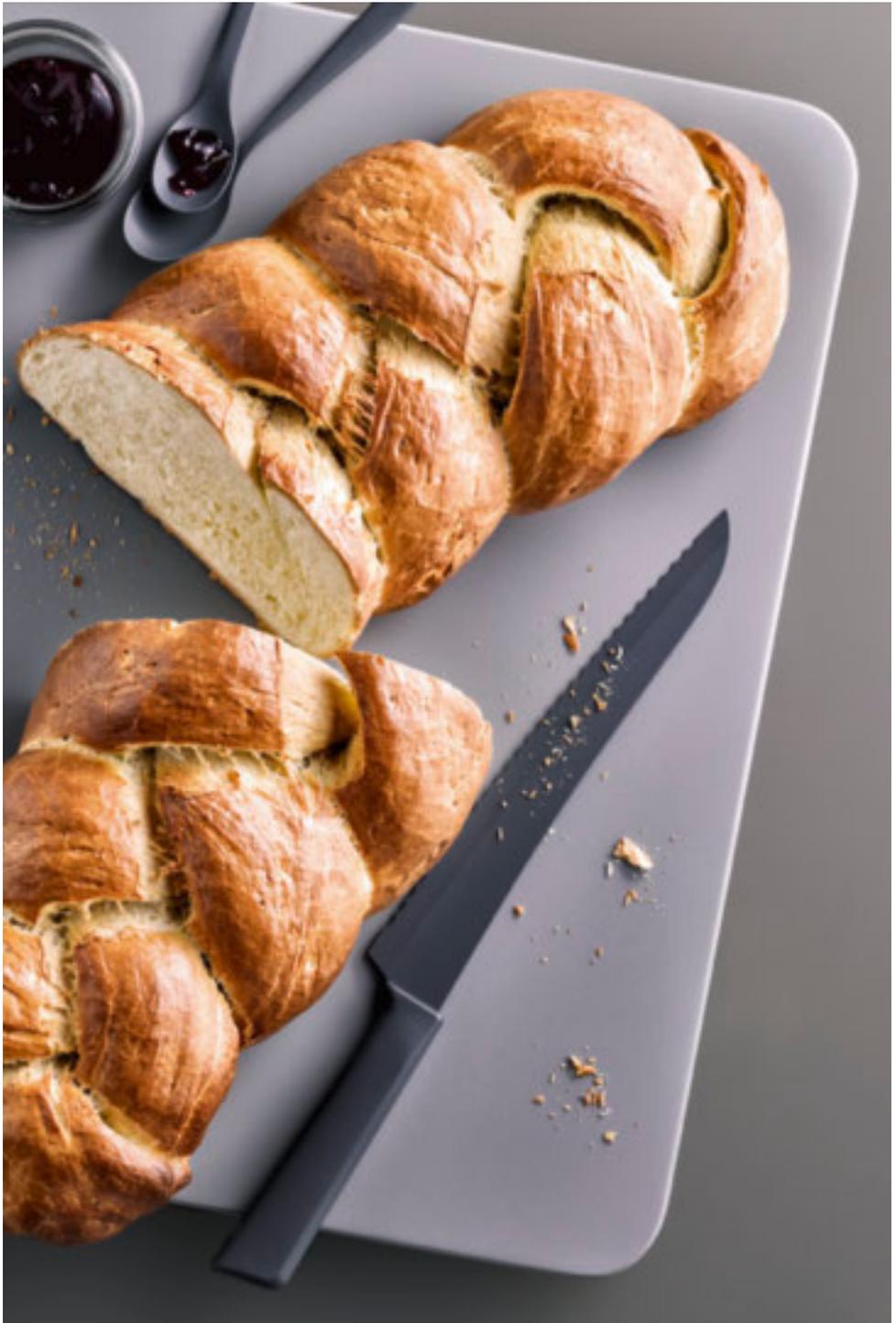
Einstellung

Automatikprogramm

Brot | Hefezopf Schweizer Art
Programmdauer: 55 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus
Temperatur: 190 °C
Art/Anzahl der
Dampfstöße: 2 Dampfstöße/manuell:
1. nach 6 Minuten, 2. nach weiteren 6 Minuten
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: 55 Minuten
Ebene: 2 [1] (2)



Nussbrot

Für 25 Scheiben | Zubereitungszeit: 200 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

175 g Roggenschrot
500 g Weizenvollkornmehl
14 g Trockenhefe
2 TL Salz
75 g Rübenkraut
500 ml Buttermilch | lauwarm
50 g Walnusskerne, halbiert
100 g Haselnusskerne, ganz

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Kastenform, Länge 30 cm
Rost
Kuchengitter

Zubereitung

Schrot, Mehl, Trockenhefe und Salz mischen. Mit Rübenkraut und Buttermilch in 4–5 Minuten zu einem weichen Teig verkneten. Nüsse zugeben und weitere 2–3 Minuten kneten.

Teig in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen gehen lassen.

Kastenform fetten. Den weichen Teig auf einer bemehlten Fläche leicht durchkneten, zu einer etwa 28 cm langen Rolle formen und in die Kastenform legen.

Kastenform auf dem Rost in den Garraum geben und Brot backen.

Nach dem Backen das Brot aus der Kastenform lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und luftdicht verpacken.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 45 Minuten aufgehen
Weitere 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen gehen lassen.

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Nussbrot

Programmdauer: 105 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 2 Dampfstöße/zeitgesteuert,
1. nach 3 Minuten, 2. nach 10 Minuten

Garzeit: 95–105 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Am besten schmeckt das Brot, wenn es erst am nächsten Tag angeschnitten wird.



Roggenmischbrot

Für 20 Scheiben | Zubereitungszeit: 140 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

21 g Hefe, frisch
1 EL Gerstenmalzextrakt
350 ml Wasser | kalt
350 g Roggenmehl, Type 1150
170 g Weizenmehl, Type 405
2½ TL Salz
75 g Sauerteig, flüssig

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Kastenform, Länge 25 cm
Rost

Zubereitung

Hefe und Gerstenmalzextrakt unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Sauerteig 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Kastenform fetten. Teig mit einem Gummispatel leicht durcharbeiten und in die Kastenform füllen. Oberfläche mit dem nassen Gummispatel glätten.

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.
Anschließend Brot backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 45 Minuten aufgehen

Gehphase 2

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: 15 Minuten

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Roggenmischbrot

Programmdauer: 69 [67] (69) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klima + Ober-/Unterhitze

Temperatur: 220 °C, nach 15 Minuten 190 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: nach 15 Minuten ein

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 2 Dampfstöße/zeitgesteuert,
1. nach 1 Minute, 2. nach 7 Minuten

Garzeit: 55–65 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Statt Gerstenmalzextrakt lässt sich auch Honig oder Rübenkraut verwenden.



Roggenmischbrot

Saatenbrot

Für 25 Scheiben | Zubereitungszeit: 140 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

42 g Hefe, frisch
420 ml Wasser | kalt
400 g Roggenmehl, Type 1150
200 g Weizenmehl, Type 405
3 TL Salz
1 TL Honig
150 g Sauerteig, flüssig
20 g Leinsamen
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Sesam

Zum Bestreuen:

1 EL Sesam
1 EL Leinsamen
1 EL Sonnenblumenkerne

Zum Bestreichen:

Wasser

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Kastenform, Länge 30 cm
Rost

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Honig und Sauerteig in 3–4 Minuten zu einem weichen Teig verkneten. Leinsamen, Sonnenblumenkerne und Sesam hinzugeben und weitere 1–2 Minuten kneten. Teig in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Kastenform fetten. Teig mit einem Gummispatel leicht durcharbeiten und in die Kastenform füllen. Oberfläche mit dem nassen Gummispatel glätten, mit Wasser bestreichen und mit gemischten Saaten bestreuen. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen. Anschließend das Brot aus dem Garraum nehmen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.
Anschließend Brot backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 30 Minuten aufgehen

Gehphase 2

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: 10–15 Minuten

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Saatenbrot

Programmdauer: 69 [66] (69) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klima + Ober-/Unterhitze

Temperatur: 220 °C, nach 15 Minuten 190 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: nach 15 Minuten ein

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 2 Dampfstöße/zeitgesteuert,
1. nach 1 Minute, 2. nach 7 Minuten

Garzeit: 55–65 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)



Tigerbrot

Für 15 Scheiben | Zubereitungszeit: 125 Minuten

Zutaten

Für das Brot:

15 g Hefe, frisch
300 ml Wasser | lauwarm
500 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Salz
20 g Butter

Für den Guss:

100 g Reismehl
125 ml Wasser
1 TL Zucker
5 g Trockenhefe

Zubehör:

Kastenform, Länge 25 cm
Rost

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Zutaten für den Guss verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend den Teig zu einem Quadrat von 30 cm ausrollen. 2 Seiten so zur Mitte klappen, dass diese sich treffen. Brot von einer der eingeklappten Seiten her aufrollen und in eine Kastenform geben. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen. Brot mit Guss bestreichen.

Manuell:

Brot in den Garraum geben und gemäß Garschritt 1 und 2 backen.

Automatikprogramm:

Brot in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Brot | Tigerbrot

Programmdauer: 35 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 220 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 2 Dampfstöße/manuell, 1. sofort
nach Einschub des Garguts,
2. nach 5 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Ebene: 2 [1] (2)

Garschritt 2

Betriebsarten: Heißluft plus

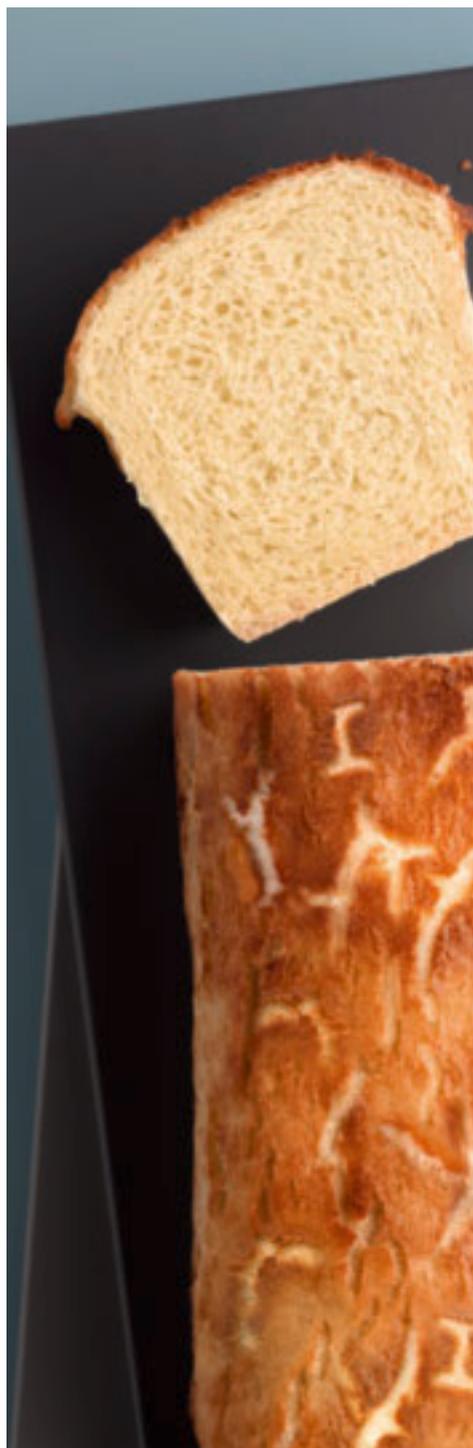
Temperatur: 175–200 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 10–15 Minuten



Weißbrot (Form)

Für 25 Scheiben | Zubereitungszeit: 140 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

21 g Hefe, frisch
290 ml Wasser | kalt
500 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Salz
½ TL Zucker
1 EL Butter

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Kastenform, Länge 30 cm
Rost

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Butter in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Kastenform fetten. Teig leicht durchkneten, zu einer etwa 28 cm langen Rolle formen und in die Kastenform legen. Der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Brot in den Garraum einschieben.

Manuell:

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen. Anschließend backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 30 Minuten aufgehen

Gehphase 2

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 15 Minuten aufgehen

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Weißbrot | Form

Programmdauer: 87 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klima + Ober-/Unterhitze

Temperatur: 190–200 °C

Booster: ein

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/manuell,
direkt nach Einschub des Garguts

Garzeit: 55–65 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)



Weißbrot (freigeschoben)

Für 20 Scheiben | Zubereitungszeit: 130 Minuten

Zutaten

21 g Hefe, frisch
260 ml Wasser | kalt
500 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Salz
½ TL Zucker
1 EL Butter

Zubehör:

Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Butter in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Teig leicht durchkneten, zu einem etwa 25 cm langen Brotlaib formen und quer auf das Backblech oder Universalblech legen. Mehrmals 1 cm tief einschneiden.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Brot in den Garraum geben.

Manuell:

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.
Anschließend Brot backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 45 Minuten aufgehen

Gehphase 2

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 15 Minuten aufgehen

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Weißbrot | freigeschoben

Programmdauer: 64 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 190–200 °C

Booster: ein

Vorheizen: aus

Crisp function: nach 15 Minuten ein

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 2 Dampfstöße/zeitgesteuert,
1. nach 1 Minute, 2. nach 8 Minuten

Garzeit: 30–40 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)



Weißbrot (freigeschoben)

Weizenmischbrot dunkel

Für 20 Scheiben | Zubereitungszeit: 140 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

350 g Weizenvollkornmehl
150 g Roggenmehl, Type 1150
7 g Trockenhefe
2½ TL Salz
300 ml Wasser | kalt
1 TL Honig
50 ml Öl

Zum Bestreuen:

1 EL Weizenvollkornmehl

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Kastenform, Länge 25 cm
Rost

Zubereitung

Mehl, Trockenhefe und Salz mischen. Mit Wasser, Honig und Öl in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Kastenform fetten. Teig leicht durchkneten, zu einer 23 cm langen Rolle formen und in die Kastenform legen. Erst längs, dann quer mehrfach etwa 1 cm tief einschneiden, so dass kleine Quadrate entstehen. Mit Mehl bestäuben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Brot in den Garraum geben.

Manuell:

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.

Brot in den Garraum geben und garen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 45 Minuten aufgehen

Gehphase 2

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 15 Minuten aufgehen

Brot backen

Automatikprogramm

Brot | Weizenmischbrot dunkel

Programmdauer: 92 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klima + Ober-/Unterhitze

Temperatur: 190–200 °C

Booster: ein

Vorheizen: aus

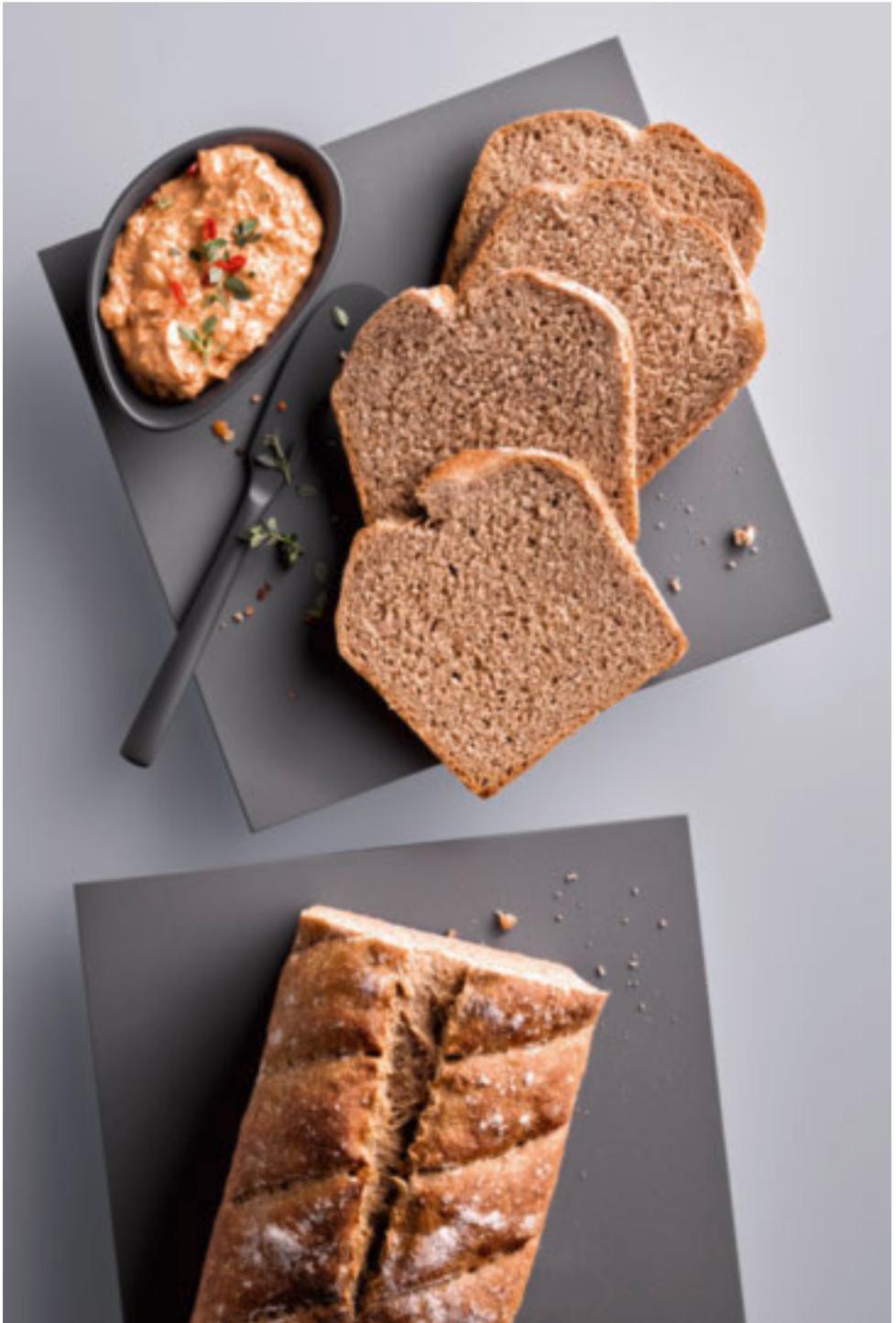
Crisp function: nach 15 Minuten ein

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 2 Dampfstöße/zeitgesteuert,
1. nach 1 Minute, 2. nach 8 Minuten

Garzeit: 55–65 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)



Zuckerbrot

Für 15 Scheiben | Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten

Für das Brot:

25 g Hefe, frisch
100 ml Milch, 3,5 % Fett |
lauwarm
500 g Weizenmehl, Type 405
1 Msp. Salz
90 g Butter
2 Eier, Größe M
3 EL Ingwersirup
40 g Ingwer, eingelegt | gehackt
1 TL Zimt
100 g Hagelzucker

Für die Form:

1 EL Butter
1 EL Zucker

Zubehör:

Kastenform, Länge 25 cm
Rost

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Butter, Eiern und Ingwersirup zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in einer Schüssel bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

Kastenform fetten und mit Zucker ausstreuen.

Ingwer, Zimt und Hagelzucker unter den Teig kneten. Teig formen, in die Kastenform geben und weitere 15 Minuten gehen lassen.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Oberfläche des Brots mit Zucker bestreuen.

Automatikprogramm: Brot in den Garraum geben und goldbraun backen.

Manuell: Brot in den Garraum geben und gemäß Garschritt 2 und 3 goldbraun backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Brot | Zuckerbrot

Programmdauer: 40 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Klimagaren +
Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Anzahl/

Art der Dampfstöße: 1 Dampfstoß/
manuell,
sofort nach Einschieben des
Garguts

Ebene: 2 [1] (2)

Garschritt 2

Temperatur: 190 °C

Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 35 Minuten



Mehrkornbrötchen

Für 8 Stück | Zubereitungszeit: 140 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

10 g Weizenkleie
25 g Chiasamen
25 g Sonnenblumenkerne
½ TL Salz
240 ml Wasser | lauwarm
150 g Dinkelmehl, Type 630
150 g Weizenvollkornmehl
1 Prise Zucker
1 TL Salz
10 g Hefe, frisch
½ TL Essig
1 TL Öl

Zum Bestreichen:

Wasser

Zum Wälzen:

1 EL Leinsamen
1 EL Sesam
1 EL Mohn

Zubehör:

Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Weizenkleie, Chiasamen, Sonnenblumenkerne, Salz und Wasser verrühren und etwa 90 Minuten quellen lassen.

Mehl, Zucker und Salz vermischen. Hefe darüber bröseln. Mit Essig, Öl und den Saaten inklusive Wasser in 9–10 Minuten zu einem weichen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Leinsamen, Sesam und Mohn vermischen. Aus dem weichen Teig 8 Brötchen à 75 g formen. Oberseite mit wenig Wasser bestreichen, in den gemischten Saaten wälzen und auf das Backblech oder Universalblech legen.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Brötchen in den Garraum geben

Manuell:

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.
Anschließend Brötchen backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen |
45 Minuten aufgehen

Gehphase 2

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen |
30 Minuten aufgehen

Brötchen backen

Automatikprogramm

Brötchen | Mehrkornbrötchen

Programmdauer: 77 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 170–180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: nach 15 Minuten ein

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/manuell, direkt
nach Einschub des Garguts

Garzeit: 30–40 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)



Roggenlaibchen

Für 8 Stück | Zubereitungszeit: 140 Minuten + 12–15 Stunden Vorteig

Zutaten

Für den Teig:

250 g Roggenvollkornmehl
75 g Sauerteig, flüssig
7 g Trockenhefe
300 ml Wasser | kalt
300 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Salz

Zum Bestreuen:

2 EL Roggenvollkornmehl

Zubehör:

Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Roggenvollkornmehl, Sauerteig, Trockenhefe und Wasser zu einem Brei verrühren. In eine Schüssel geben und mit einem Tuch bedecken. Bei Raumtemperatur 12–15 Stunden gehen lassen.

Mit Weizenmehl und Salz in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen. Den Teig in 8 Portionen à 110 g teilen und auf eine bemehlte Fläche legen.

Den Teig jeweils leicht von außen nach oben ziehen und in der Mitte festdrücken. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen.

Die Teigstücke mit den Handinnenflächen zu Kugeln formen. Die Teiglinge mit dem Teigschluss nach oben auf das Backblech oder Universalblech legen und dick mit Mehl bestreuen. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen. Anschließend Brötchen aus dem Garraum nehmen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen. Anschließend Brötchen backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 45 Minuten aufgehen
Weitere 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen gehen lassen.

Gehphase 2

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 30 °C

Gehzeit: 30 Minuten

Brot backen

Automatikprogramm

Brötchen | Roggenlaibchen

Programmdauer: ca. 45 [42] (45) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 190–200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: nach 15 Minuten ein

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/manuell, direkt
nach Einschub des Garguts

Garzeit: 25–35 Minuten

Ebene: 2 [2] (1)



Weizenbrötchen

Für 8 Stück | Zubereitungszeit: 140 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

10 g Hefe, frisch
200 ml Wasser | kalt
340 g Weizenmehl, Type 405
1 ½ TL Salz
1 TL Zucker
1 TL Butter

Zubehör:

Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Butter in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in einer offenen Schüssel in den Garraum geben. Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 1 gehen lassen.

Aus dem Teig 8 Brötchen à 70 g formen und auf das Backblech oder Universalblech legen. Über Kreuz etwa ½ cm tief einschneiden.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten und Brötchen in den Garraum geben.

Manuell:

Gemäß den Einstellungen zur Gehphase 2 gehen lassen.
Anschließend Brötchen backen.

Einstellung

Hefeteig gehen lassen

Gehphase 1

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 45 Minuten aufgehen

Gehphase 2

Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen | 30 Minuten aufgehen

Brötchen backen

Automatikprogramm

Brötchen | Weizenbrötchen

Programmdauer: 72 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 170–180 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: nach 15 Minuten ein

Anzahl/ Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/ manuell, direkt nach Einschub des Garguts

Garzeit: 30–40 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Die Brötchen ausformen, mit Wasser bestreichen und in Mohn oder Sesam tauchen. Alternativ mit grobem Salz und ganzem Kümmel bestreuen.



Pizza & Co.

Die leckersten Nebensachen der Welt

Pizzen, Tartes, Pasteten & Co. sind für viele die unumstrittenen Favoriten für jeden Anlass – ob als sättigende Mahlzeit am Familientisch, beim Partybuffet oder als Snack beim Spiele- oder Fernsehabend. Mal ist es die Mischung aus mildem Teig mit herzhaftem Beiwerk, mal die phantasievolle Abwandlung klassischer Rezepte – die pikanten Leckerbissen wecken duftend unser Verlangen und können mit ein wenig Einfallsreichtum immer wieder neu variiert werden.

Flammkuchen

Für 4 (6) Stücke | Zubereitungszeit: 150 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

275 (410) g Weizenmehl,
Type 405
1 (1½) TL Salz
3½ (5) EL Olivenöl
120 (180) ml Wasser | kalt

Für den Belag:

120 (180) g Zwiebeln
100 (150) g Speck, geräuchert
200 (300) g Crème fraîche
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubehör:

Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Mehl, Salz, Öl und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und mit einem Tuch bedecken. Bei Raumtemperatur 90 Minuten ruhen lassen.

Für den Belag Zwiebeln und Speck würfeln. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Zwiebeln hinzugeben, dünsten und abkühlen lassen. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Teig auf dem Backblech oder Universalblech ausrollen und mit der Gabel mehrmals einstechen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Crème fraîche auf den Teig streichen und die Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen.

Flammkuchen in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Pizza & Co. | Flammkuchen
Programmdauer: 34 [30] (43) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 220–230 °C
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: ein
Garzeit: 25–35 Minuten
Ebene: 1

Tipp:

Alternativ den Flammkuchen mit Cherrytomaten und kleingeschnittenem Ziegenweiskäse belegen. Nach dem Garen 1 EL flüssigen Honig über den Flammkuchen träufeln und mit frischem Rucola belegen.



Pizza (Hefeteig)

Für 4 (6) Portionen (Blech), Für 2 Portionen (Runde Backform) | Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten

Für den Teig (Backblech):

30 (42) g Hefe, frisch
170 (250) ml Wasser | lauwarm
300 (450) g Weizenmehl,
Type 405
1 (1½) TL Zucker
1 (1½) TL Salz
½ (1) TL Thymian, gerebelt
1 (1½) TL Oregano, gerebelt
1 (1½) EL Öl

Für den Belag (Backblech):

2 (3) Zwiebeln
1 (1½) Knoblauchzehe(n)
400 (600) g Tomaten aus der
Dose, geschält, stückig
2 (3) EL Tomatenmark
1 (1½) TL Zucker
1 (1½) TL Oregano, gerebelt
1 (1½) Lorbeerblatt
1 (1½) TL Salz
Pfeffer
125 (190) g Mozzarella
125 (190) g Gouda, gerieben

Zum Anbraten:

1 EL Olivenöl

Für den Teig

(runde Backform):

10 g Hefe, frisch
70 ml Wasser | lauwarm
130 g Weizenmehl, Type 405
½ TL Zucker
½ TL Salz
Thymian, gerebelt
½ TL Oregano, gerebelt
1 TL Öl

Für den Belag

(runde Backform):

1 Zwiebel
½ Knoblauchzehe
200 g Tomaten aus der Dose,
geschält, stückig
1 EL Tomatenmark
½ TL Zucker
½ TL Oregano, gerebelt
½ Lorbeerblatt
½ TL Salz
Pfeffer
60 g Mozzarella
60 g Gouda, gerieben

Zum Anbraten:

1 TL Olivenöl

Zubehör:

Backblech oder Universalblech
oder runde Backform und Rost

Tipp:

Alternativ die Pizza mit Schin-
ken, Salami, Champignons,
Zwiebeln oder Thunfisch
belegen.

Zubereitung

Hefe unter Rühren in Wasser auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Thymian, Oregano und Öl in 6–7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Bei Raumtemperatur 20 Minuten gehen lassen.

Für den Belag Zwiebel(n) und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel(n) und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten, Tomatenmark, Zucker, Oregano, Lorbeerblatt und Salz hinzufügen.

Soße zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze einige Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt entnehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Teig auf dem Backblech oder Universalblech ausrollen. Für die runde Backform Teig ausrollen und in die Form legen. Bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen.

Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Gar-schritt 1 vorheizen.

Soße auf dem Teig verteilen.
Dabei einen Rand von etwa
1 cm lassen. Mit Mozzarella be-
legen und mit Gouda bestreuen.

Pizza in den Garraum geben
und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Pizza & Co. | Pizza | Hefeteig |

Backblech / runde Backform

Programmdauer Backblech:

42 [45] (46) Minuten

Programmdauer runde

Backform: 33 [29] (33) Minuten

Manuell

Backblech

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 210–220 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Garzeit: 25–35 Minuten

Ebene: 2 [1] (2)

Runde Backform

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 210–220 °C

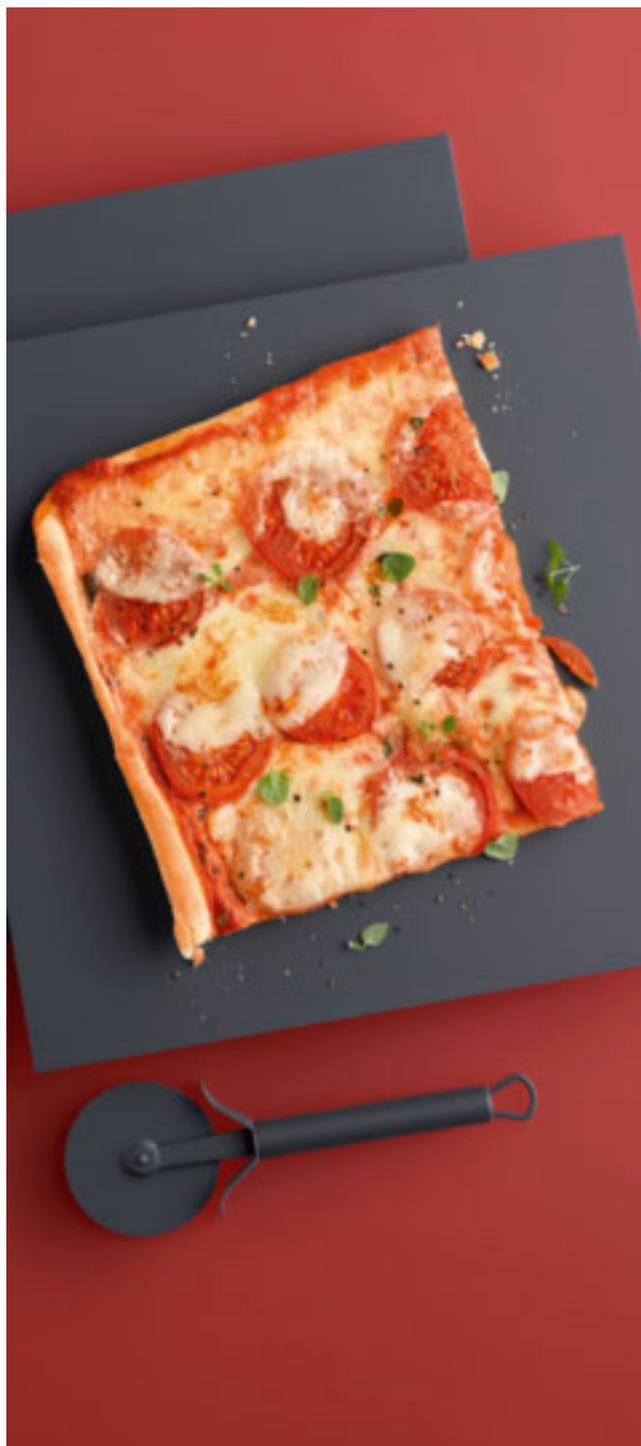
Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Garzeit: 20–30 Minuten

Ebene: 1



Pizza (Quark-Öl-Teig)

Für 4 (6) Portionen (Blech), Für 2 Portionen (Backform) | Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten

Für den Teig (Backblech):

120 (180) g Speisequark,
20 % Fett i. Tr.
4 (6) EL Milch, 3,5 % Fett
4 (6) EL Öl
2 (3) Eier, Größe M |
nur das Eigelb
1 (1½) TL Salz
1½ (2½) TL Backpulver
250 (380) g Weizenmehl,
Type 405

Für den Belag (Backblech):

2 (3) Zwiebeln
1 (1½) Knoblauchzehe(n)
400 (600) g Tomaten aus der
Dose, geschält, stückig
2 (3) EL Tomatenmark
1 (1½) TL Zucker
1 (1½) TL Oregano
1 (1½) Lorbeerblatt
1 (1½) TL Salz
Pfeffer
125 (190) g Mozzarella
125 (190) g Gouda, gerieben

Zum Anbraten:

1 (1½) EL Olivenöl

Für den Teig

(runde Backform):

50 g Speisequark, 20 % Fett
i. Tr.
2 EL Milch, 3,5 % Fett
2 EL Öl
½ TL Salz
1 Ei, Größe M | nur das Eigelb
1 TL Backpulver
110 g Weizenmehl, Type 405

Für den Belag

(runde Backform):

1 Zwiebel
½ Knoblauchzehe
200 g Tomaten aus der Dose,
geschält, stückig
1 EL Tomatenmark
½ TL Zucker
½ TL Oregano
½ Lorbeerblatt
½ TL Salz
Pfeffer
60 g Mozzarella
60 g Gouda, gerieben

Zum Anbraten:

1 TL Olivenöl

Zubehör:

Backblech oder Universalblech
oder runde Backform und Rost

Tipp:

Alternativ die Pizza mit Schin-
ken, Salami, Champignons,
Zwiebeln oder Thunfisch
belegen.

Zubereitung

Für den Belag Zwiebel(n) und
Knoblauch in feine Würfel schnei-
den. Öl in einer Pfanne erhitzen.
Zwiebel(n) und Knoblauch glasig
dünsten. Tomaten, Tomatenmark,
Zucker, Oregano, Lorbeerblatt
und Salz hinzufügen.

Soße zum Kochen bringen und
bei schwacher Hitze einige Minu-
ten köcheln lassen.

Lorbeerblatt entnehmen. Mit Salz
und Pfeffer abschmecken. Moz-
zarella in Scheiben schneiden.

Für den Teig Quark, Milch, Öl,
Eigelb und Salz verrühren. Mehl
mit Backpulver vermischen.
Davon die Hälfte unter den Teig
rühren. Anschließend den Rest
unterkneten.

Teig auf dem Backblech oder
Universalblech ausrollen. Für die
runde Backform Teig ausrollen
und in die Form legen.

Automatikprogramm starten oder
Backofen vorheizen.

Soße auf dem Teig verteilen.
Dabei einen Rand von etwa 1 cm
lassen. Mit Mozzarella belegen
und mit Gouda bestreuen.

Pizza in den Garraum geben und
backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Pizza & Co. | Pizza | Quark-
Öl-Teig | Backblech / runde
Backform

Programmdauer Backblech:

38 [33] (40) Minuten

Programmdauer runde

Backform: 33 [27] (32) Minuten

Manuell

Backblech

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 190–200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Garzeit: 30–40 Minuten

Ebene: 3 [1] (2)

Runde Backform

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 190–200 °C

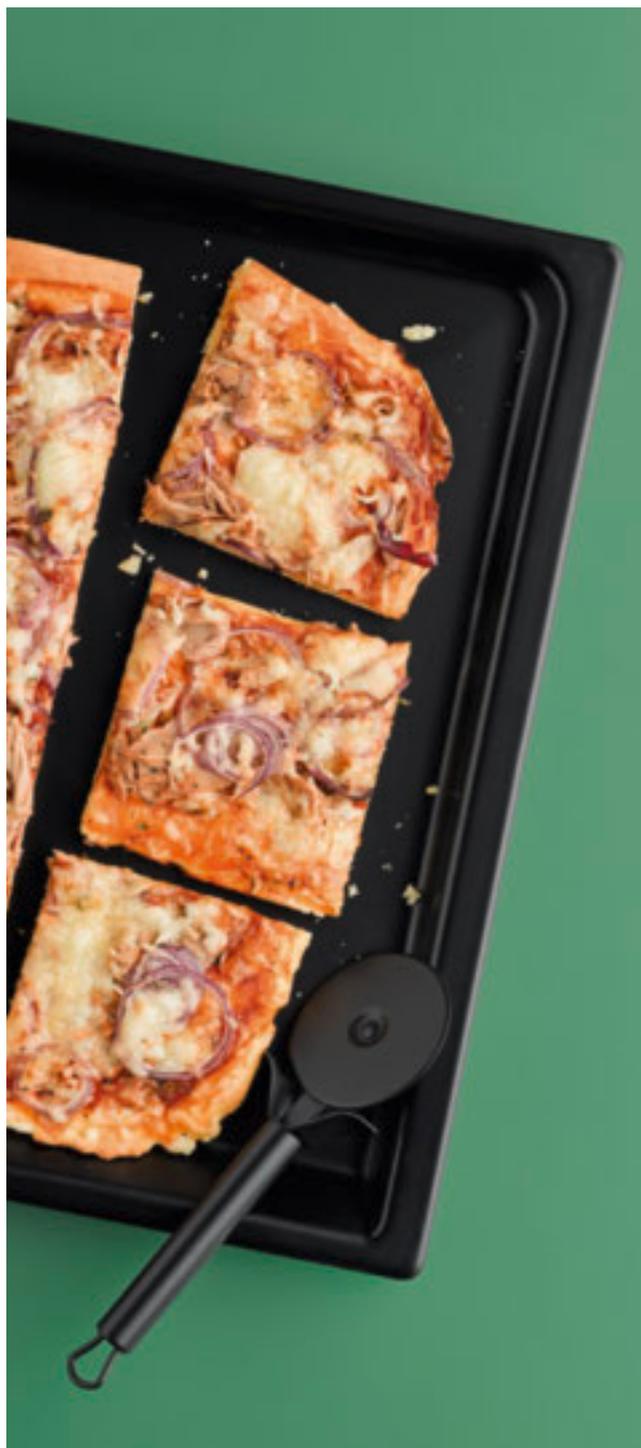
Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Garzeit: 20–30 Minuten

Ebene: 3 [2] (2)



Quiche Lorraine

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 65 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

125 g Weizenmehl, Type 405

40 ml Wasser

50 g Butter

Für den Belag:

25 g Speck, durchwachsen,
geräuchert

75 g Schinkenspeck

100 g Schinken, gekocht

1 Knoblauchzehe

25 g Petersilie, frisch

100 g Gouda, gerieben

100 g Emmentaler, gerieben

Für den Guss:

125 g Sahne

2 Eier, Größe M

Muskat

Zubehör:

Runde Backform

Rost

Zubereitung

Mehl, Butter und Wasser zu einem glatten Teig verkneten.
30 Minuten kühl stellen.

Für den Belag Speck, Schinkenspeck und Schinken würfeln.
Knoblauchzehe und Petersilie hacken. Speck in einer beschichteten
Pfanne anbraten. Schinkenspeck und Schinken hinzugeben und
dünsten. Knoblauch und Petersilie unterheben und abkühlen lassen.

Für den Guss Sahne, Eier und Muskat verrühren.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten
oder Backofen vorheizen.

Teig ausrollen und auf die runde Backform legen, dabei den Rand
hochziehen. Schinkenmischung auf dem Teig verteilen und mit Käse
bestreuen. Mit dem Guss übergießen.

Quiche in den Garraum geben und backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Pizza & Co. | Quiche Lorraine

Programmdauer: 36 [32] (46) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 220–230 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Garzeit: 25–35 Minuten

Ebene: 1



Wähe pikant (Blätterteig)

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

230 g Blätterteig

Für die Gemüsefüllung:

500 g Gemüse (z. B. Porree, Möhren, Brokkoli, Spinat) | in kleinen Stücken

1 TL Butter

50 g Käse, würzig | gerieben

Für die Käsefüllung:

70 g Speck | gewürfelt

280 g Käse, würzig | gerieben

Für den Guss:

2 Eier, Größe M

200 g Sahne

Salz

Pfeffer

Muskat

Zubehör:

Runde Backform, Ø 27 cm

Rost

Zubereitung

Backform mit dem Blätterteig auslegen.

Zubereitung Gemüsewähe:

Gemüse in Butter andünsten und auskühlen lassen.

Auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen.

Zubereitung Käsewähe:

Speckwürfel anbraten und auskühlen lassen, auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen.

Rost einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Für den Guss Eier und Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Guss über die Wähe geben und goldbraun backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Pizza & Co. | Wähe pikant | Blätterteig

Programmdauer: 36 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 220–230 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Garzeit: 36–42 Minuten

Ebene: 1

Tipp:

Würzige Käsesorten sind z. B. Gruyère, Sbrinz und Emmentaler



Wähe pikant (Blätterteig)

Wähe pikant (Mürbeteig)

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 100 Minuten

Zutaten

Für den Mürbeteig:

80 g Butter
200 g Weizenmehl, Type 405
65 ml Wasser
¼ TL Salz

Für die Gemüsefüllung:

500 g Gemüse (z. B. Porree, Möhren, Brokkoli, Spinat) | in kleinen Stücken
1 TL Butter
50 g Käse, würzig | gerieben

Für die Käsefüllung:

70 g Speck | gewürfelt
290 g Käse, würzig (z. B. Gruyère, Sbrinz und Emmentaler) | gerieben

Für den Guss:

2 Eier, Größe M
200 g Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubehör:

Runde Backform, Ø 27 cm
Rost

Tipp:

Alternativ lassen sich 230 g Fertigmürbeteig verwenden.

Zubereitung

Butter würfeln und mit Mehl, Salz und Wasser schnell zu einem Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen.

Backform mit dem Teig auslegen.

Zubereitung Gemüsewähe:

Gemüse in Butter andünsten und auskühlen lassen. Auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen.

Zubereitung Käsewähe:

Speckwürfel anbraten und auskühlen lassen, auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen.

Rost einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Für den Guss Eier und Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Guss über die Wähe geben.

Wähe in den Garraum geben und goldbraun backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Pizza & Co. | Wähe pikant | Mürbeteig
Programmdauer: 43 Minuten

Manuell

Betriebsarten:	Ober-/Unterhitze
Temperatur:	220–240 °C
Booster:	ein
Vorheizen:	ein
Crisp function:	ein
Garzeit:	36–45 Minuten
Ebene:	1



Fleisch

Schwein muss man haben

Wer gelegentlich Schwein, Rind, Lamm, Wild & Co. auf seinem Speiseplan stehen hat, der lebt gesund, abwechslungs- und genussreich. Geflügelgerichte sind besonders empfehlenswert für unser Wohlbefinden. Fleisch ist unendlich vielseitig zuzubereiten, nimmt mit den verschiedensten Gewürzen, Soßen und Beilagen immer wieder neue Geschmacksrichtungen an und verbindet mit dieser Wandelbarkeit – mal exotisch, mal gut bürgerlich – sogar Kulturen.

Zubereitungstipps

140

Braten

Durch die hohe Hitze beim Braten entsteht eine braune Kruste. Die Reststoffe der Kruste sind für den typischen Bratengeschmack verantwortlich.

- Würzen Sie Geflügel oder Fleisch nach Belieben und bestreichen Sie es mit Öl, bevor Sie es in den Backofen geben.
- Wird in einem Automatikprogramm oder Rezept die Verwendung eines Bräters empfohlen, sind diese Programme optimal auf den Miele Gourmet-Bräter abgestimmt. Bei Verwendung von Glas-, Keramik- oder Edelstahlbrättern reduzieren Sie die anzugießende Flüssigkeitsmenge nach Bedarf.
- Bei einigen Programmen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit hinzugegeben werden und gegebenenfalls der Deckel entfernt werden. Ein entsprechender Hinweis erscheint im Display. Bei manuellen Einstellungen ist der Schritt im Rezept vermerkt.
- Geben Sie Geflügel immer mit der Brustseite nach oben in den Backofen. Bestreichen Sie die Haut 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit leicht gesalzenem Wasser. So wird die Haut schön knusprig.

Niedertemperaturgaren

Beim Niedertemperaturgaren wird das Fleisch in der Pfanne scharf angebraten und anschließend mit einer Temperatur von unter 100 °C gegart. Diese Methode eignet sich besonders für magere Fleischstücke, die dann zart und saftig werden.

- Verwenden Sie nur gut abgehangenes, mageres Fleisch ohne Sehnen und Fettränder. Der Knochen muss vorher ausgelöst werden.
- Decken Sie das Fleisch während des Garens nicht ab.
- Das Fleisch hat nach dem Garen eine optimale Verzehrtemperatur. Richten Sie es auf vorgewärmten Tellern an und servieren Sie es mit sehr heißer Soße, damit es nicht so schnell auskühlt.

Speisethermometer

Perfekt gegartes Fleisch ist nicht mehr nur den Profis vorbehalten. Denn: Von der Kerntemperatur eines Stücks Fleisch kann man direkt auf seinen Gargrad schließen. Viele Miele Backöfen verfügen über Speisethermometer, die Ihnen Ihr perfektes Ergebnis ermöglichen.

- Achten Sie darauf, dass die Metallspitze in der Mitte der dicksten Stelle im Fleisch steckt.
- Sollte das Fleischstück zu klein oder zu dünn sein, können Sie eine rohe Kartoffel über das freiliegende Teil des Speisethermometers stechen.
- Die Fühlerspitze des Speisethermometers darf keine Knochen, Sehnen oder Fettschichten berühren.
- Bei Geflügel stechen Sie das Speisethermometer tief in den vorderen und dicksten Bereich des Brustfleisches ein.
- Bei Verwendung des kabellosen Speisethermometers sollte der Griff möglichst schräg nach oben zeigen.
- Zu Beginn des Garvorganges steht im Display eine ungefähre Garzeit, die zum Ende angepasst wird.
- Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen, stechen Sie das Speisethermometer in das höchste Stück ein.

Ente (gefüllt)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 135 Minuten

Zutaten

Für die Ente:

1 Ente (à 2 kg), küchenfertig
1 TL Salz
Pfeffer
1 TL Thymian

Für die Füllung:

2 Orangen | gewürfelt
1 Apfel | gewürfelt
1 Zwiebel | gewürfelt
½ TL Salz
Pfeffer
1 TL Thymian, gerebelt
1 Lorbeerblatt

Für die Soße:

350 ml Geflügelfond
400 ml Wasser
125 ml Weißwein
125 ml Orangensaft
1 TL Speisestärke
1 EL Wasser | kalt
Salz
Pfeffer

Zubehör:

4 Holzspieße
Küchengarn
Gourmet-Bräter
Speisethermometer

Zubereitung

Ente mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Für die Füllung Orangen-, Apfel- und Zwiebelwürfel vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Lorbeer würzen. Füllung in die Ente geben und mit Holzspießen und Küchengarn verschließen.

Ente mit der Brustseite nach oben in den Gourmet-Bräter legen. Speisethermometer einstechen. Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben.

Automatikprogramm:

Automatikprogramm starten. Geflügelfond und Wasser mischen. Nach Aufforderung im Display alle 30 Minuten ¼ l Flüssigkeit angießen.

Manuell:

Gemäß den Einstellungen garen. Geflügelfond und Wasser mischen. Alle 30 Minuten ¼ l Flüssigkeit angießen.

Nach Ende der Garzeit Ente entnehmen. Eventuell Fett abschöpfen und Bratensud in den Kochtopf geben. Übrigen Geflügelfond, Weißwein und Orangensaft hinzugeben. Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Anschließend aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Ente
Programmdauer: ca. 115 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik
Temperatur: 180–190 °C
Kerntemperatur: 95 °C
Booster: ein
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 100–120 Minuten
Ebene: 2 [2] (1)



Ente (gefüllt)

Gans (gefüllt)

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 200 Minuten

Zutaten

2 TL Kümmel, gemahlen
1 EL Majoran
Salz
Pfeffer
1 Gans (à 3½ kg)
ohne Innereien, küchenfertig
2 Äpfel
2 Orangen, unbehandelt
3 Lauchzwiebeln
250 ml Rotwein
250 ml Gänsefond

Zubehör:

Zahnstocher
Gourmet-Bräter
Rost

Zubereitung

Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer vermischen und die Gans damit würzen. Gewürzmischung etwa 15 Minuten einziehen lassen.

Zwischenzeitlich Äpfel und Orangen gut waschen, mit Schale in große Würfel schneiden und in den Bauchraum der Gans geben. Nach Belieben die Öffnung mit Holzspießen zusammenstecken.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Gourmet-Bräter etwa einen Finger hoch mit heißem Wasser füllen. Gans mit der Brust nach unten in den Gourmet-Bräter legen. Lauchzwiebeln um die Gans herum legen.

Automatikprogramm:
Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben und braten.

Manuell:
Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben und gemäß Garschritt 1, 2 und 3 braten.

Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Fett aus dem Gourmet-Bräter in den Kochtopf gießen.

Nach Ende der Garzeit Gans aus dem Gourmet-Bräter nehmen und kurz ruhen lassen. Die Orangen-Apfel-Füllung dient nur dem Geschmack und ist nicht für den Verzehr gedacht.

Lauchzwiebeln entfernen. Bratensatz mit Rotwein ablöschen, mit Gänsefond auffüllen und auf der Kochzone gut einkochen lassen. Gans mit der Soße servieren.

Tipp:

Zum Erwärmen die Gans tranchieren, auf ein Backblech legen und unter vorgeheiztem Grill bei 240 °C für 5 Minuten erwärmen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Gans | gefüllt

Programmdauer: 180 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 220 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 3 Dampfstöße/manuell,
1. sofort nach Einschub des
Garguts, 2. nach 5 Minuten,
3. nach weiteren 10 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)

Garschritt 2

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 160 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 75 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 140 °C

Garzeit: 80 Minuten



Gans (ungefüllt)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 200 Minuten

Zutaten

1 Gans, küchenfertig (à 4,5 kg)
2 EL Salz
500 ml Gemüsebrühe

Zubehör:

Gourmet-Bräter
Speisethermometer

Zubereitung

Gans innen und außen mit Salz einreiben.

Gans mit der Brustseite nach oben in den Gourmet-Bräter legen. Speisethermometer einstechen. Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben und garen.

Nach 30 Minuten Gemüsebrühe angießen.

Nach weiteren 30 Minuten mit Bratensud begießen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Gans | ungefüllt
Programmdauer: ca. 170 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik
Temperatur: 160–170 °C
Kerntemperatur: 95 °C
Booster: ein
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 180–200 Minuten
Ebene: 2 [2] (1)



Hähnchen

Für 2 Portionen | Zubereitungszeit: 75 Minuten

Zutaten

2 EL Öl
1½ TL Salz
2 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Curry
1 Hähnchen, küchenfertig
(à 1,2 kg)

Zubehör:

Küchengarn
Auflaufform, 22 cm x 29 cm
Speisethermometer
Rost

Zubereitung

Öl mit Salz, Paprikapulver und Curry verrühren und das Hähnchen damit bestreichen.

Hähnchenkeulen mit Küchengarn zusammenbinden und mit der Brustseite nach oben in die Auflaufform legen. Speisethermometer einstecken.

Auflaufform auf den Rost stellen und so in den Garraum einschieben, dass die Keulen zur Tür zeigen. Hähnchen braten.

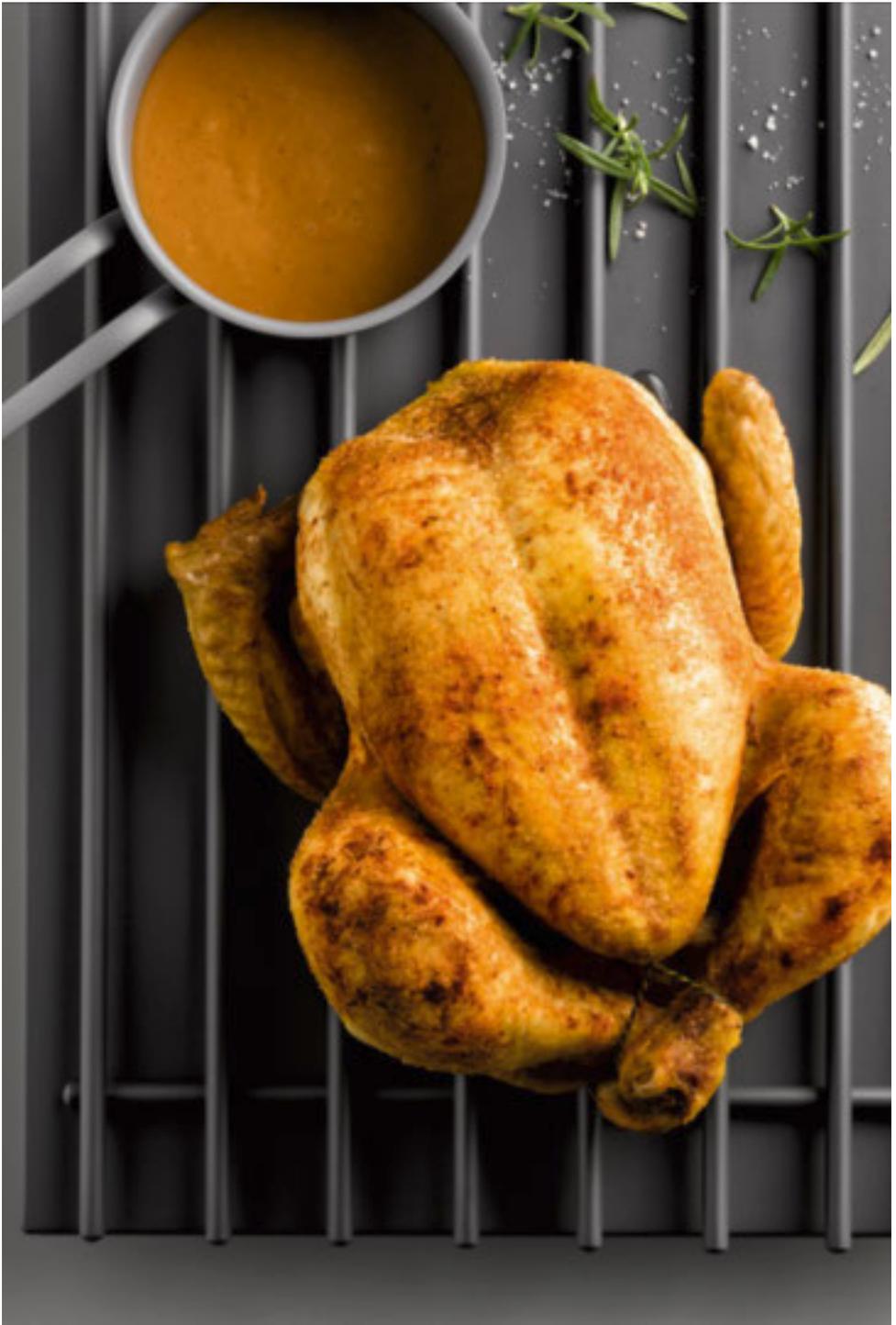
Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchen | ganz
Programmdauer: ca. 60 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik
Temperatur: 170–180 °C
Kerntemperatur: 85 °C
Booster: ein
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 55–65 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)



Hähnchenkeulen

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 75 Minuten

Zutaten

Für die Hähnchenkeulen:

2 EL Öl
1½ TL Salz
Pfeffer
1 TL Paprikapulver
4 Hähnchenkeulen (à 200 g),
küchenfertig

Für das Gemüse:

4 EL Öl
1 Paprika, rot |
in grobe, gleich große Stücke
1 Paprika, gelb |
in grobe, gleich große Stücke
1 Aubergine |
in grobe, gleich große Stücke
1 Zucchini |
in grobe, gleich große Stücke
2 Zwiebeln, rot | grob gewürfelt
2 Knoblauchzehen |
leicht angedrückt
2 Stiele Rosmarin, frisch
4 Stiele Thymian, frisch
200 g Kirschtomaten | halbiert
200 ml Tomaten, passiert
100 ml Gemüsebrühe
½ TL Salz
Pfeffer
1 TL Zucker
Paprikapulver, rosenscharf

Zubehör:

Universablech
Gourmet-Bräter

Zubereitung

Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren und die Hähnchenkeulen damit bestreichen. Hähnchenkeulen auf das Universablech legen, in den Garraum einschieben und braten.

Für das Gemüse Öl im Gourmet-Bräter auf der Kochzone bei mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Paprika und Aubergine unter häufigem Rühren 4 Minuten anbraten. Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und bei mittlerer Stufe unter häufigem Rühren 5 Minuten braten.

Rosmarin und Thymian zusammenbinden. Kräuter, Tomatenhälften, passierte Tomaten und Brühe hinzufügen und kurz bei mittlerer bis hoher Stufe aufkochen. Bei mittlerer Stufe unter mehrmaligem Rühren etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Hähnchen | Hähnchenkeulen
Programmdauer: 33 Minuten.

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Bratautomatik
Temperatur: 190–200 °C
Booster: ein
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Anzahl/Art der
Dampfstöße: 1 Dampfstoß/zeitgesteuert, 1. nach 15 Minuten
Garzeit: 30–40 Minuten
Ebene: 2 [2] (1)



Pute (gefüllt)

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 230 Minuten

Zutaten

Für die Füllung:

125 g Rosinen
2 EL Likörwein (Madeira)
3 EL Öl
3 Zwiebeln | gewürfelt
100 g Parboiled Reis
150 ml Wasser
½ TL Salz
100 g Pistazienkerne, geschält
Salz
Pfeffer
Curry
Garam Masala
(Gewürzmischung)

Für die Pute:

1 Pute (à 5 kg), küchenfertig
1 EL Salz
2 TL Pfeffer
500 ml Geflügelbrühe

Für die Soße:

250 ml Wasser
150 g Crème fraîche
2 EL Speisestärke
2 EL Wasser | kalt
Salz
Pfeffer

Zubehör:

6 Holzspieße
Küchengarn
Gourmet-Bräter
Speisethermometer

Zubereitung

Für die Füllung den Likörwein über die Rosinen träufeln. Zwiebeln in Öl andünsten. Reis hinzugeben, kurz dünsten und mit Wasser ablöschen. Salz hinzugeben. Kurz aufkochen und Reis bei schwacher Hitze quellen lassen. Pistazienkerne und Rosinen hinzugeben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Garam Masala abschmecken.

Pute mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung in die Pute geben und mit Holzspießen und Küchengarn verschließen. Eventuell Keulen leicht zusammenbinden. Pute mit der Brustseite nach oben in den Gourmet-Bräter legen und Speisethermometer einstecken. Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben und garen.

Nach 30 Minuten und weiteren 30 Minuten jeweils ¼ der Geflügelbrühe angießen. Danach alle 30 Minuten mit Fond bepinseln. Pute entnehmen und Bratenfond mit Wasser lösen. Crème fraîche hinzufügen. Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und Soße damit binden. Anschließend aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Pute | ganz
Programmdauer: ca. 180 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Bratautomatik
Temperatur: 150–160 °C
Kerntemperatur: 80 °C
Booster: ein
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 160–180 Minuten
Ebene: 2 [2] (1)



Pute (gefüllt)

Putenkeule

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 125 Minuten

Zutaten

Für die Putenkeule:

2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer
1 Putenoberkeule (à 1,2 kg),
küchenfertig
500 ml Wasser

Für die Soße:

150 ml Wasser
200 g Sahne
200 g Chutney mit Mango
1 Dose Aprikosenhälften
(à 280 g) | abgetropft |
in Stücken
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Gourmet-Bräter
Speisethermometer

Zubereitung

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und die Putenkeule damit bestreichen. Putenoberkeule mit der Hautseite nach oben in den Gourmet-Bräter legen und Speisethermometer einstecken. Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben und garen.

Nach 45 Minuten mit Wasser angießen und weiter garen. Währenddessen Aprikosenhälften in Stücke schneiden.

Putenkeule entnehmen. Für die Soße Bratensatz mit Wasser lösen. Sahne und Chutney hinzufügen und kurz aufkochen.

Aprikosenstücke in die Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erneut aufkochen.

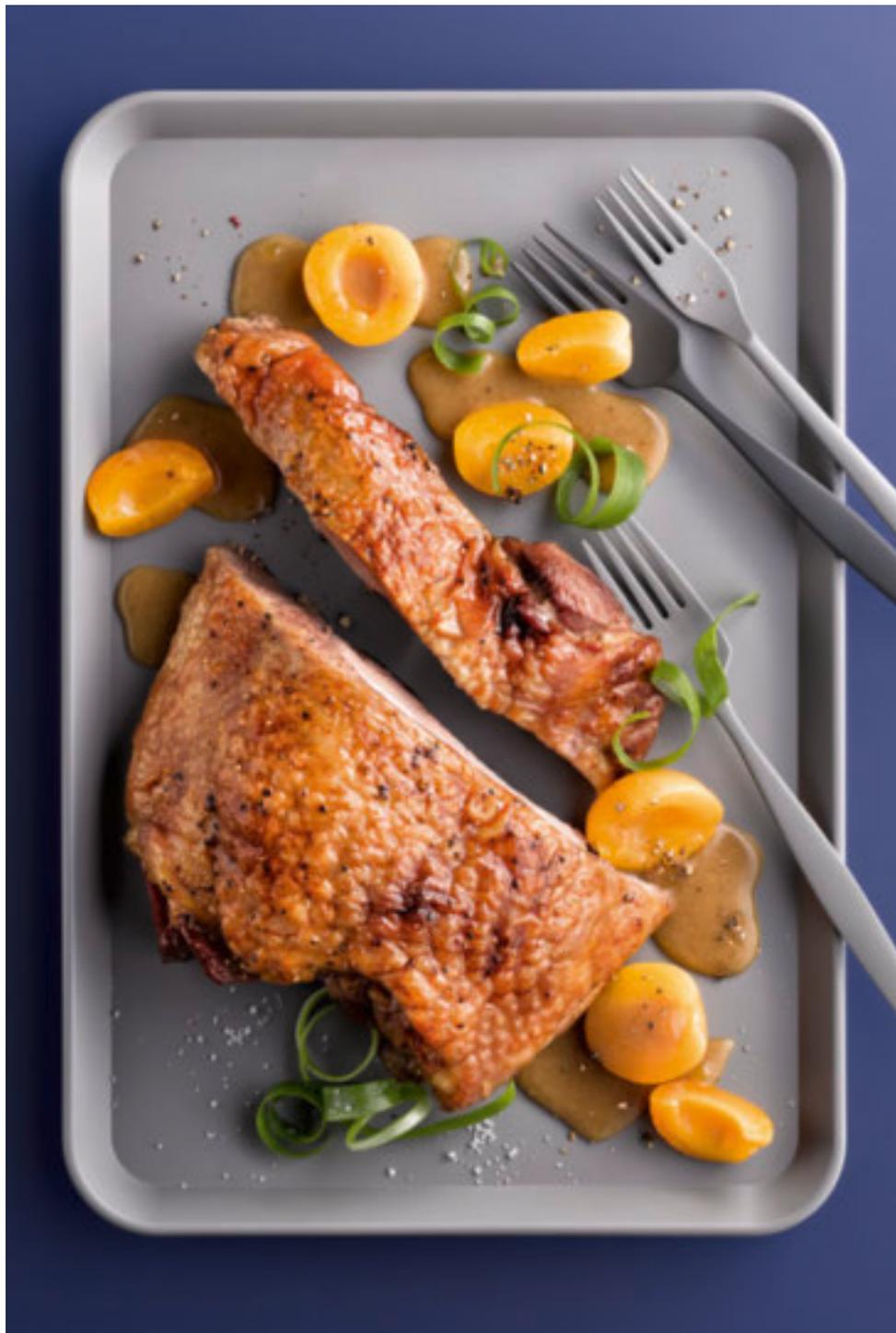
Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Geflügel | Pute | Putenkeule
Programmdauer: ca. 76 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Bratautomatik
Temperatur: 190–200 °C
Kerntemperatur: 85 °C
Booster: ein
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Anzahl/Art der
Dampfstöße: 2 Dampfstöße/zeitgesteuert, 1. nach
10 Minuten, 2. nach weiteren 25 Minuten
Garzeit: ca. 70–80 Minuten
Ebene: 2 [2] (1)



Putenkeule

Kalbsfilet (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten

Für das Kalbsfilet:

1 kg Kalbsfilet, küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Für die Soße:

30 g Morcheln, getrocknet
300 ml Wasser | kochend
1 Zwiebel
30 g Butter
150 g Sahne
30 ml Weißwein
3 EL Wasser | kalt
1 EL Speisestärke
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubehör:

Universalsblech
Speisethermometer
Sieb, fein

Tipp:

Statt getrockneten Morcheln eignen sich auch Steinpilze.

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Kalbsfilet damit bestreichen.

Kalbsfilet auf das Universalsblech legen und Speisethermometer einstechen. Universalsblech in den Garraum schieben und Kalbsfilet garen.

Für die Soße Morcheln mit Wasser übergießen und 15 Minuten einweichen.

Zwiebel würfeln. Morcheln durch ein Sieb abgießen, dabei das Wasser zurückbehalten. Morcheln ausdrücken und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln in Butter 5 Minuten andünsten. Morcheln hinzugeben und weitere 5 Minuten dünsten.

Pilzwasser, Sahne und Wein hinzugeben und aufkochen.

Speisestärke in Wasser anrühren und die Soße damit binden.

Erneut kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsfilet | Braten

Programmdauer: ca. 43 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 160–170 °C

Kerntemperatur: 45 °C (rosé), 57 °C (medium), 75 °C (durch)

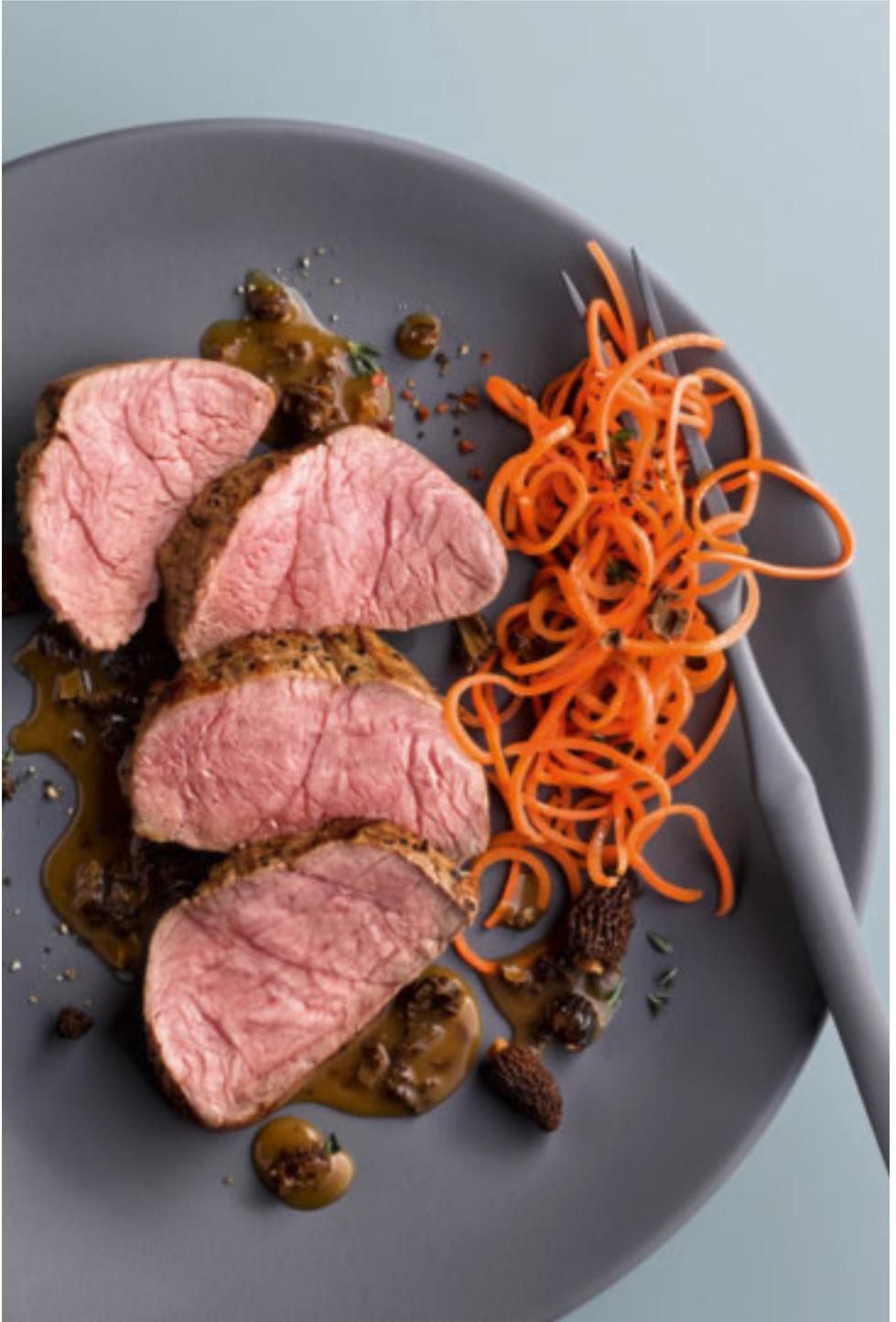
Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 30–40 Minuten, (rosé), 40–50 Minuten (medium), 50–60 Minuten (durch)

Ebene: 2 [1] (1)



Kalbsfilet (Braten)

Kalbsfilet (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 100 Minuten

Zutaten

Für das Kalbsfilet:

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

1 kg Kalbsfilet, küchenfertig

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost

Universalblech

Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf das Universalblech stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm oder Spezialanwendung starten.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Kalbsfilet damit bestreichen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Kalbsfilet entnehmen und Speisethermometer einstechen.

Kalbsfilet auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsfilet | Niedertemperaturgaren

Programmdauer: ca. 92 Minuten

Manuell

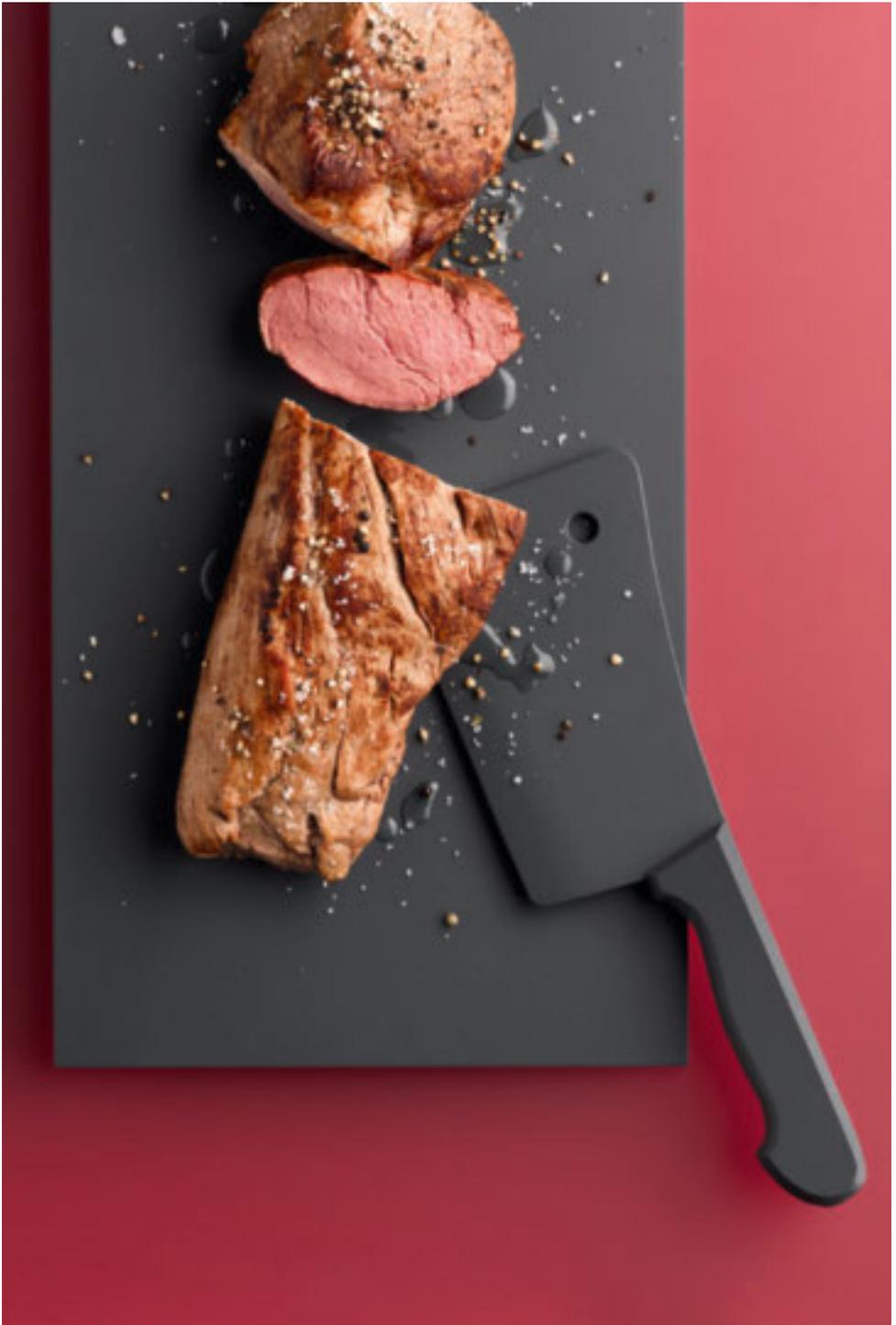
Spezialanwendungen | Niedertemperaturgaren

Temperatur: 80–100 °C

Kerntemperatur: 45 °C (rosé), 57 °C (medium), 66 °C (durch)

Garzeit: ca. 40–60 Minuten (rosé), 70–80 Minuten (medium), 90–120 Minuten (durch)

Ebene: 2 [1] (1)



Kalbshaxe

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 150 Minuten

Zutaten

Für die Kalbshaxe:

2 EL Öl
1½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 Kalbshaxe (à 1,5 kg),
küchenfertig
1 Zwiebel
1 Nelke
2 Möhren
80 g Sellerie
1 EL Tomatenmark
800 ml Kalbsfond
200 ml Wasser

Für die Soße:

75 g Sahne
1½ EL Speisestärke
2 EL Wasser | kalt
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Gourmet-Bräter
Speisethermometer
Pürierstab
Sieb, fein

Zubereitung

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die Kalbshaxe damit bestreichen.

Zwiebel vierteln und mit der Nelke spicken. Sellerie und Möhren schälen und grob würfeln. Kalbsfond und Wasser mischen.

Gemüse, Tomatenmark und Kalbshaxe in den Gourmet-Bräter geben. Speisethermometer einstecken. Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben und garen.

Nach 50 Minuten eine Hälfte des Fonds und die Hälfte vom Wasser angießen. Nach 30 Minuten die andere Hälfte des Fonds und Wasser angießen.

Kalbshaxe und Gemüse entnehmen. Nelke aus der Zwiebel entfernen. Gemüse und Bratenfond in einen Kochtopf geben und pürieren. Püree durch ein Sieb geben, mit Sahne angießen und aufkochen.

Speisestärke in Wasser anrühren und die Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbshaxe
Programmdauer: ca. 120 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190–200 °C
Kerntemperatur: 76 °C
Booster: ein
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 120–130 Minuten
Ebene: 2 [2] (1)



Kalbsrücken (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten

Für den Kalbsrücken:

1 kg Kalbsrücken, küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Speisethermometer
Universalblech

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und den Kalbsrücken auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Kalbsrücken entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer verrühren und den Kalbsrücken damit bestreichen.

Speisethermometer einstechen. Kalbsrücken auf dem Universalblech in den Garraum geben und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch Kalb | Kalbsrücken | Braten

Programmdauer: ca. 50 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 180–190 °C

Kerntemperatur: 45 °C (rosé), 57 °C (medium), 75 °C (durch)

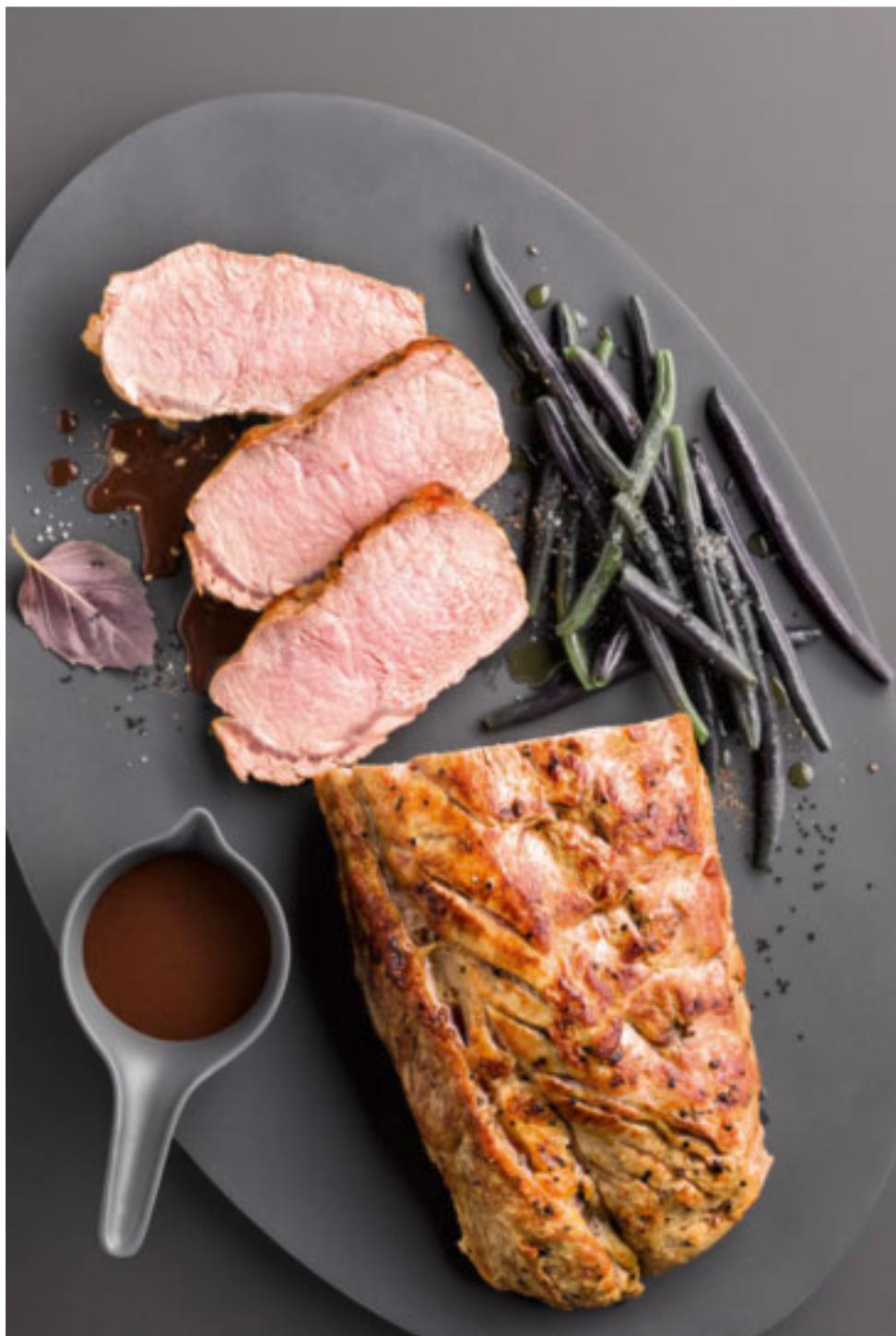
Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 30–40 Minuten (rosé), 40–50 Minuten (medium), 50–60 Minuten (durch)

Ebene: 2 [1] (1)



Kalbsrücken (Braten)

Kalbsrücken (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 150 Minuten

Zutaten

Für den Kalbsrücken:

2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer
1 kg Kalbsrücken, küchenfertig

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost
Universallech
Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf das Universallech stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm oder Spezialanwendung starten.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und den Kalbsrücken damit bestreichen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und den Kalbsrücken auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Kalbsrücken entnehmen und Speisethermometer einstechen.

Kalbsrücken auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsrücken | Niedertemperaturgaren
Programmdauer: ca. 134 Minuten

Manuell

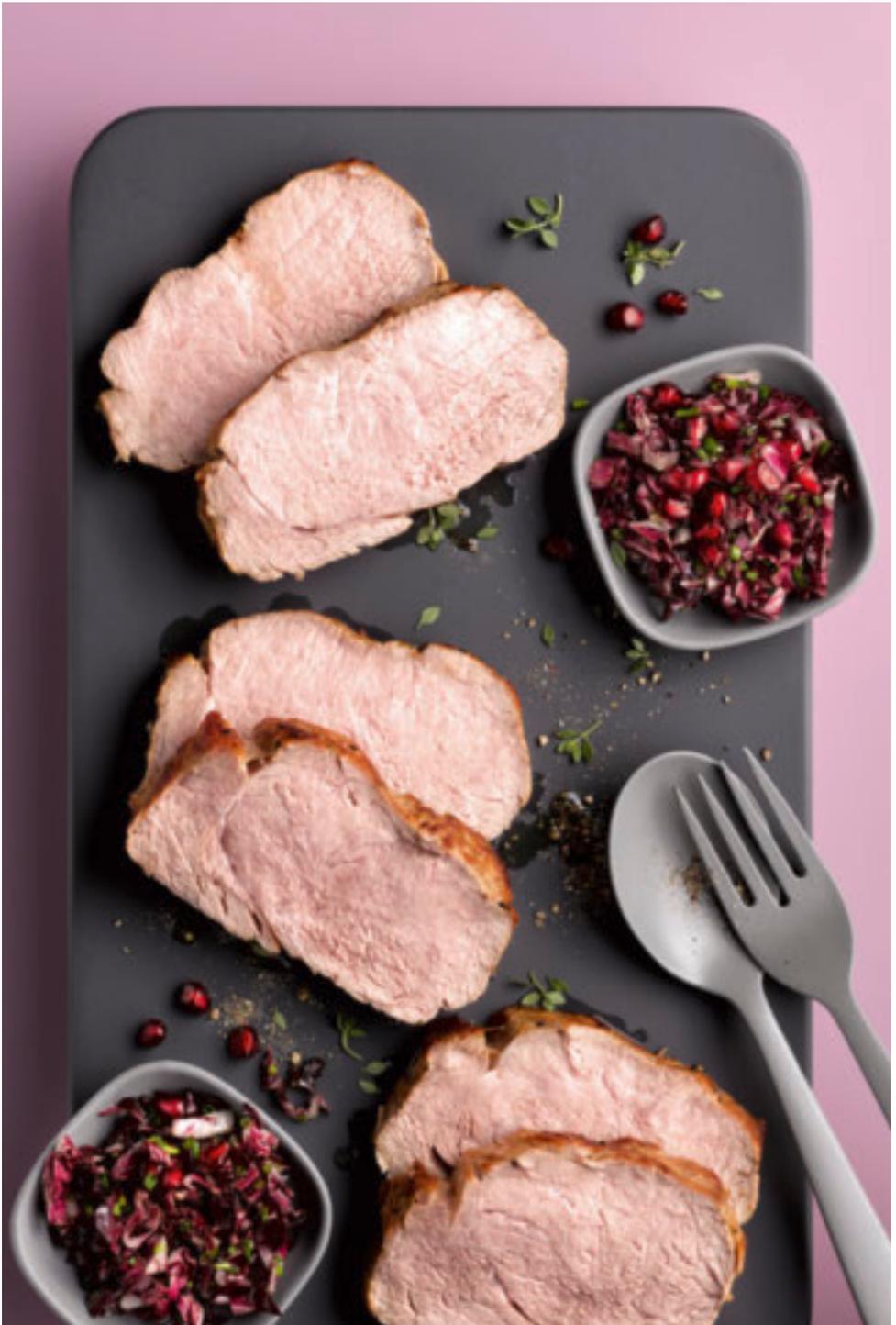
Spezialanwendungen | Niedertemperaturgaren

Temperatur: 80–100 °C

Kerntemperatur: 45 °C (rosé), 57 °C (medium), 66 °C (durch)

Garzeit: ca. 70–90 Minuten (rosé), 100–130 Minuten (medium), 130–150 Minuten (durch)

Ebene: 2 [1] (1)



Kalbsrücken (Niedertemperaturgaren)

Kalbsschmorbraten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 150 Minuten

Zutaten

Für den Braten:

1 kg Kalbsfleisch (Keule oder Nuss), küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer
2 Möhren | grob gewürfelt
2 Tomaten | grob gewürfelt
2 Zwiebeln | grob gewürfelt
2 Markknochen (Kalb oder Rind)
500 ml Kalbsfond
500 ml Wasser

Für die Soße:

250 g Sahne
1 TL Speisestärke
1 EL Wasser | kalt
Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel
Sieb, fein
Pürierstab

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl im Gourmet-Bräter erhitzen und das Kalbsfleisch auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten. Kalbsfleisch entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Kalbsfleisch damit bestreichen. Kalbsfond und Wasser mischen.

Gemüse im Gourmet-Bräter anbraten. Markknochen und Kalbsfleisch hinzugeben. Die Hälfte des Wassers und die Hälfte des Kalbsfonds angießen. Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben. Zugedeckt garen.

Nach 95 Minuten Deckel entfernen und nach weiteren 5 Minuten den übrigen Kalbsfond und Wasser angießen und fertig garen.

Kalbsfleisch, Knochen und die Hälfte des Gemüse entnehmen. Verbleibendes Gemüse und Bratenfond in einen Kochtopf geben und pürieren. Püree durch ein Sieb geben, Sahne hinzugeben und aufkochen.

Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

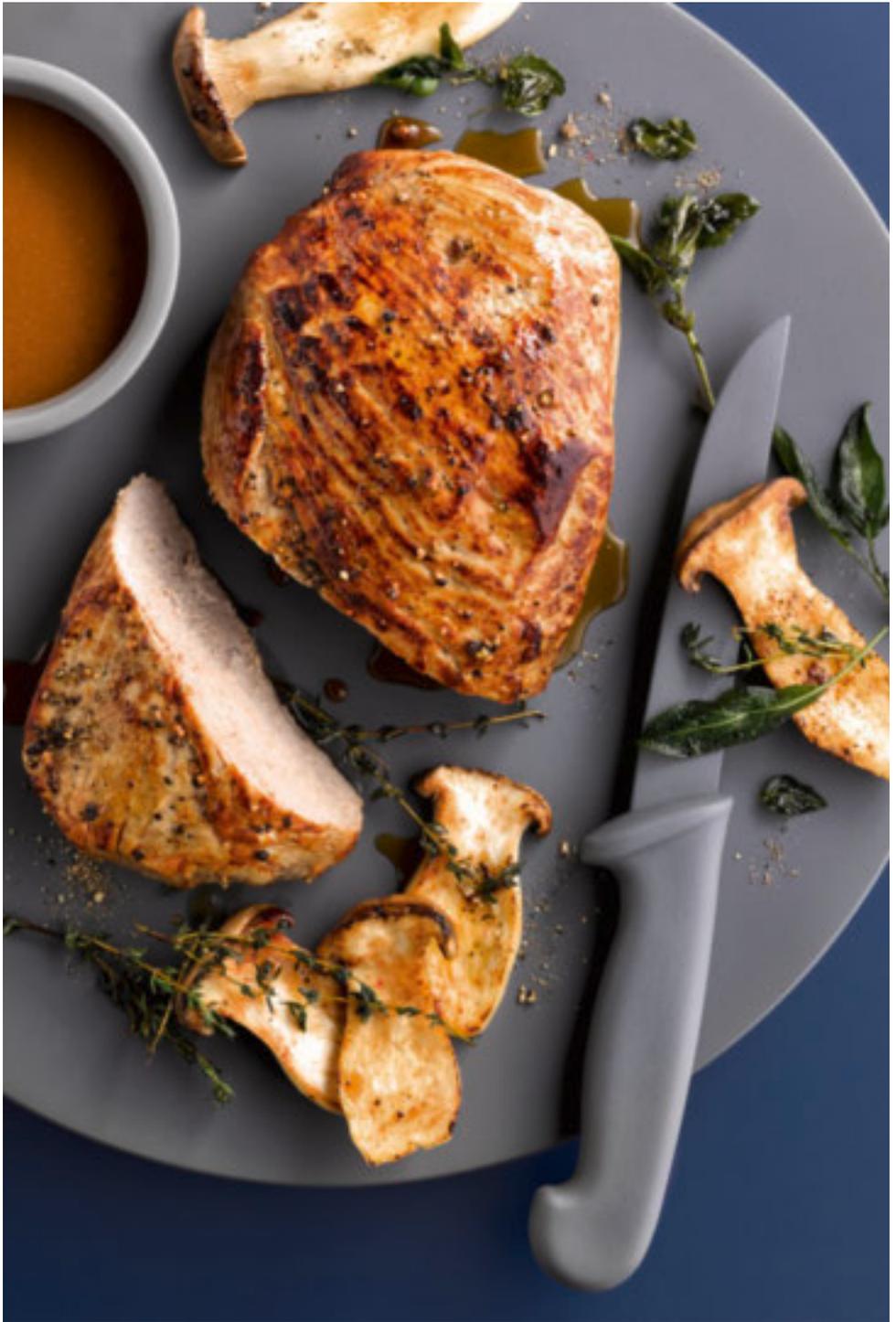
Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Kalbsschmorbraten
Programmdauer: 127 [125] (127) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 160–170 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: 120–130 Minuten
Ebene: 2 [2] (1)



Ossobuco

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 130 Minuten

Zutaten

Für das Ossobuco:

2 EL Öl
1 Tomate | gewürfelt
1 Zwiebel | fein gehackt
80 g Möhren | gewürfelt
80 g Sellerie | gewürfelt
50 g Porree | in Ringen
4 Knoblauchzehen | fein gehackt
1 EL Tomatenmark
6 Scheiben Kalbshaxe
(à etwa 250 g)
Salz
Pfeffer | frisch gemahlen
2 EL Weizenmehl, Type 405
50 g Butterschmalz
200 ml Weißwein
800 ml Rinderbrühe
1 EL Bratensoßepaste
30 g Rosmarin
30 g Salbei
30 g Thymian

Zum Bestreuen:

1 EL Petersilie | gehackt
1 Zitrone, unbehandelt |
nur die Schale | abgerieben

Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Öl in den Gourmet-Bräter geben. Gemüse, Knoblauch und Tomatenmark hinzufügen.

Gourmet-Bräter in den Garraum geben und gemäß Garschritt 2 andünsten.

Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kalbshaxen von beiden Seiten für 3–4 Minuten anbraten.

Kalbshaxen, Weißwein, Rinderbrühe, Bratensoßenpaste und Kräuter zu dem Gemüse in den Gourmet-Bräter geben. Zugedeckt gemäß Garschritt 3 schmoren lassen.

Kalbshaxen mit Soße, Zitronenschale und Petersilie servieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Kalb | Ossobuco
Programmdauer:
110 Minuten

Manuell

Garschritt 1
Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 200 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus

Garschritt 2
Temperatur: 180 °C
Garzeit: 10 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)

Garschritt 3
Temperatur: 180 °C
Garzeit: 90 Minuten



Lammkarree mit Gemüse

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten

2 TL Rosmarin
2 Knoblauchzehen, gehackt
30 g Öl
80 g Dijonsenf
2 TL Kreuzkümmel
1 TL Honig
¼ TL Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
2 Lammkarrees (mit jeweils
8 Koteletts), küchenfertig
2 Möhren
1 Süßkartoffel
4 Frühkartoffeln
2 Rote Bete, klein
2 Zwiebeln
2 EL Öl
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Rost oder Grill- und Bratblech
Universablech
Aluminiumfolie

Zubereitung

Rosmarin, Knoblauch, Öl, Dijonsenf, Kreuzkümmel, Honig, Salz und Pfeffer vermischen und über die Lammkarrees streichen. Lammkarrees auf den Rost oder das Grill- und Bratblech setzen, auf das Universablech stellen und in den Garraum einschieben.

Möhren und Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Frühkartoffeln halbieren. Zwiebeln und Rote Bete in Spalten schneiden. Gemüse mit Öl vermengen, auf das Universablech geben und mit Salz würzen. Universablech mit dem Gemüse unter dem Fleisch einschieben und gemäß Garschritt 1 garen.

Lammkarrees aus dem Backofen nehmen, das Gemüse in eine höhere Ebene einschieben und gemäß Garschritt 2 garen.

Lammkarrees nach dem Garen in Aluminiumfolie wickeln, 10 Minuten ruhen lassen, aufschneiden und mit dem Gemüse servieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammkarree
mit Gemüse
Programmdauer: 34 Minuten

Manuell

Garschritt 1		Garzeit:	24 Minuten
Betriebsarten:	Klimagaren +	Ebene:	3 (Lammkarree) +
Heißluft plus			2 (Gemüse)
Temperatur:	190 °C		[3 (Lammkarree) +
Booster:	ein		1 (Gemüse)] (2)
Vorheizen:	ein		
Crisp function:	aus		
Anzahl/Art der		Garschritt 2	
Dampfstöße:	2 Dampfstöße/manuell,	Betriebsarten:	Umluftgrill
	1. nach	Temperatur:	190 °C
	Erreichen der	Garzeit:	10 Minuten
	Temperatur,	Ebene:	2
	2. nach weite-		
	ren 10 Minuten		



Lammkeule

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 140 Minuten

Zutaten

Für die Lammkeule:

3 EL Öl
1½ TL Salz
½ TL Pfeffer
2 Knoblauchzehen | zerdrückt
3 TL Kräuter der Provence
1 Lammkeule (à 1,5 kg),
küchenfertig

Zum Angießen:

100 ml Rotwein
400 ml Gemüsebrühe

Für die Soße:

500 ml Wasser
50 g Crème fraîche
3 EL Wasser | kalt
3 TL Speisestärke
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel
Speisethermometer

Zubereitung

Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräuter vermischen und die Lammkeule damit bestreichen.

Lammkeule in den Gourmet-Bräter legen und Speisethermometer einstechen. Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben. Zugedeckt garen.

Nach 30 Minuten Deckel entfernen. Rotwein und Gemüsebrühe angießen und weiter garen.

Lammkeule entnehmen und den Bratensatz mit Wasser lösen. Crème fraîche hinzugeben und kurz aufkochen. Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

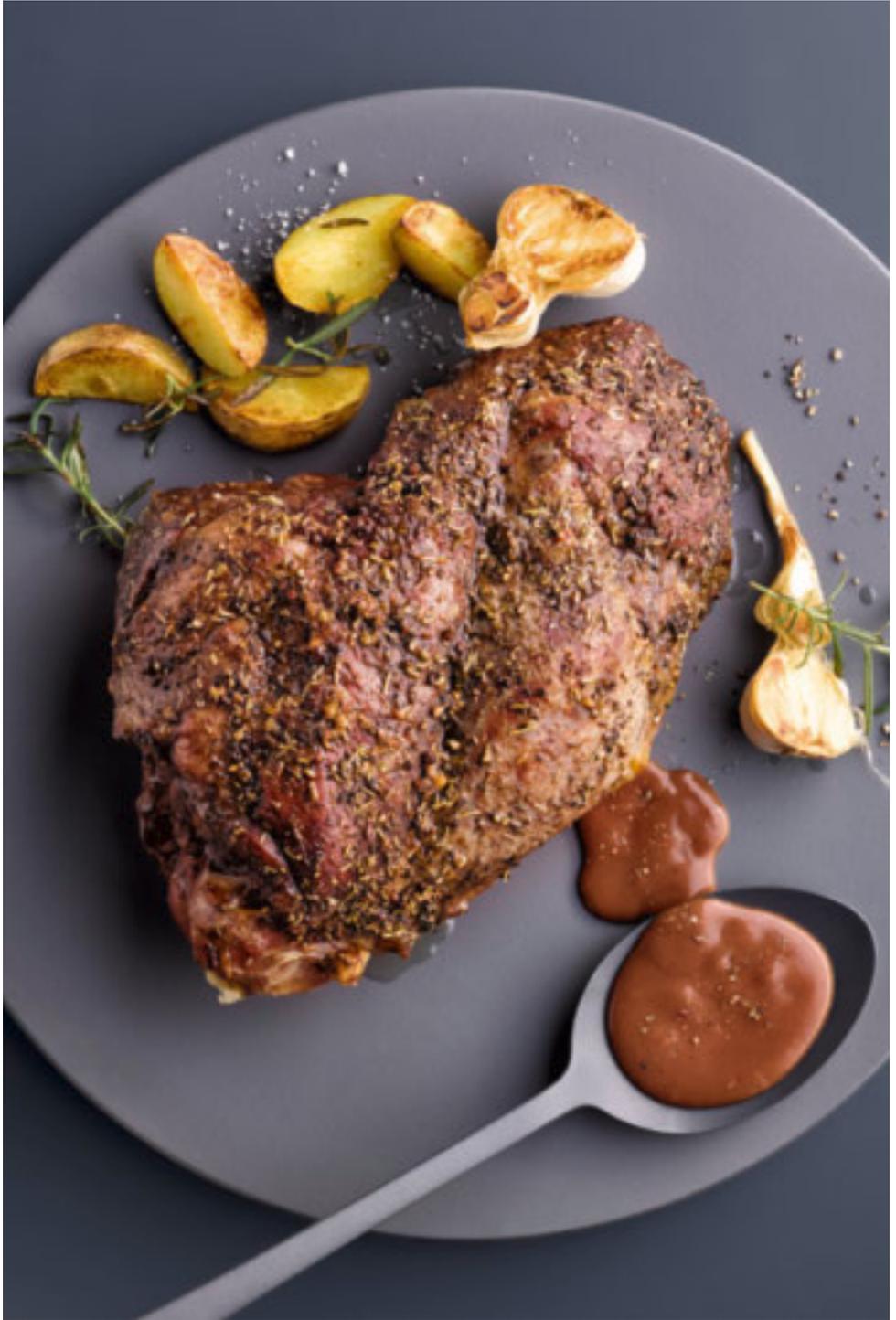
Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammkeule
Programmdauer: ca. 130 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–180 °C
Kerntemperatur: 76 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 100–120 Minuten
Ebene: 2 [2] (1)



Lammrücken (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten

Für den Lammrücken:

2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer
3 Lammlachse (à 300 g),
küchenfertig

Zum Anbraten:

1 EL Öl

Zubehör:

Universalsblech
Speisethermometer

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Öl, Salz und Pfeffer vermischen und die Lammlachse damit bestreichen.

Lammlachse auf das Universalsblech legen und Speisethermometer einstechen. Universalsblech in den Garraum einschieben. Lammlachse garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammrücken | Braten

Programmdauer: ca. 23 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 180–190 °C

Kerntemperatur: 53 °C (rosé), 65 °C (medium), 80 °C (durch)

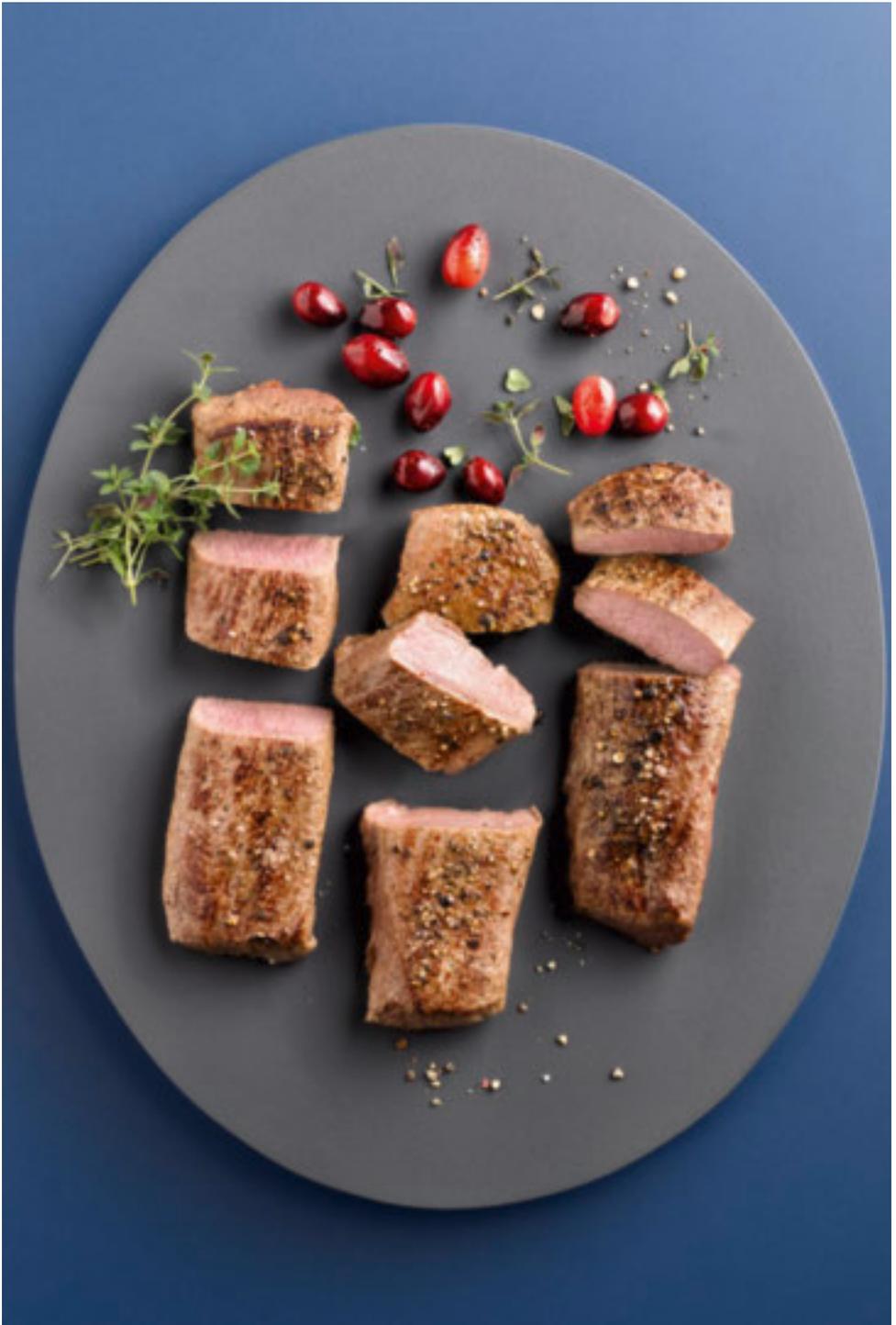
Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 10–15 Minuten (rosé), 15–20 Minuten (medium), 20–25 Minuten (durch)

Ebene: 2 [1] (1)



Lammrücken (Braten)

Lammrücken (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten

Für den Lammrücken:

3 Lammlachse (à 300 g),
küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost
Universalblech
Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf das Universalblech stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm oder Spezialanwendung starten.

Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und die Lammlachse damit bestreichen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Lammlachse entnehmen und das Speisethermometer einstechen. Lammlachse auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Lamm | Lammrücken | Niedertemperaturgaren
Programmdauer: ca. 75 Minuten

Manuell

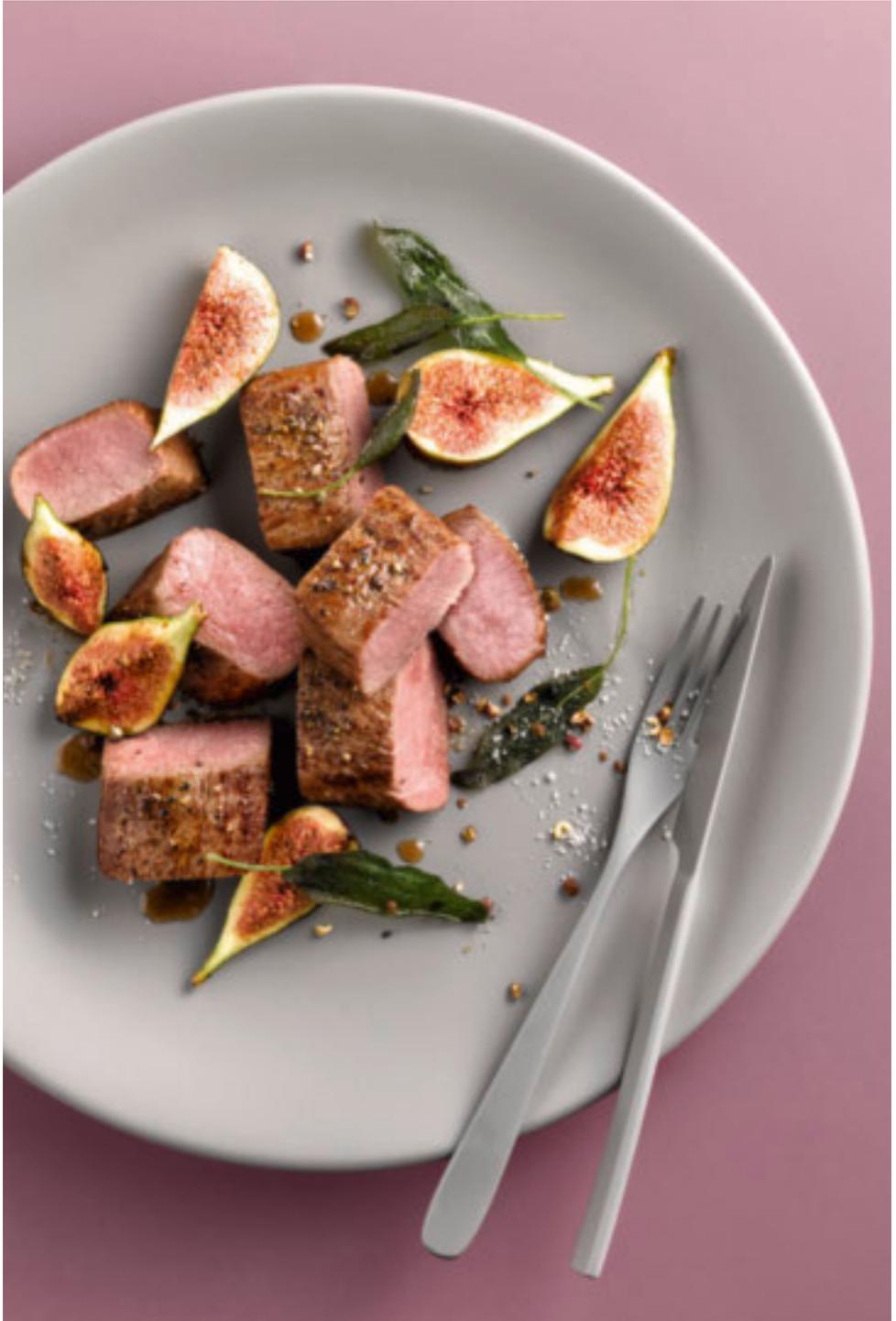
Spezialanwendungen | Niedertemperaturgaren

Temperatur: 95–105 °C

Kerntemperatur: 53 °C (rosé), 65 °C (medium), 68 °C (durch)

Garzeit: ca. 25–35 Minuten (rosé), 65–75 Minuten (medium), 80–90 Minuten (durch)

Ebene: 2 [1] (1)



Lammrücken (Niedertemperaturgaren)

Beef Wellington

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten

Für das Beef Wellington:

850 g Rinderfilet, küchenfertig
Pfeffer, schwarz |
frisch gemahlen
Salz
1½ EL Öl
3 EL Butter
2 Schalotten | fein gehackt
2 Knoblauchzehen | zerdrückt
250 g Champignons |
fein gewürfelt
2 EL Thymianblätter,
frisch | gehackt
100 ml Wermut, extratrocken
150 g Leberpastete, fein
15 g Petersilie, frisch
12 Scheiben Frühstücksspeck,
nicht geräuchert
500 g Blätterteig
2 Eier, Größe M |
nur das Eigelb | verquirlt
1 TL Wasser

Zum Anbraten:

1 EL Öl

Zubehör:

Frischhaltefolie
Backpapier
Backblech oder Universalblech
Speisethermometer

Tipp:

Dazu passen grüne Bohnen.
Statt Wermut lässt sich auch
trockener Weißwein verwenden.

Zubereitung

Rinderfilet mit Pfeffer und Salz würzen und mit Öl bestreichen. Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet anbraten, bis es von allen Seiten gebräunt ist. Kalt stellen.

Butter in der Pfanne schmelzen. Schalotten und Knoblauch darin anbraten, bis die Schalotten glasig sind. Champignons und Thymian hinzufügen. Weitere 5–6 Minuten dünsten. Wermut hinzufügen und weitere 10 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Leberpastete und Petersilie unterrühren. Nach Geschmack würzen. Abkühlen lassen.

2 Stücke Frischhaltefolie auf einer sauberen Arbeitsfläche oder einem großen Schneidebrett überlappend auslegen. Speckscheiben in 2 Reihen leicht überlappend in 2 Lagen darauflegen. Die Hälfte der Champignonmischung auf dem Speck verteilen. Das Rinderfilet darauf legen und die übrige Champignonmischung darauf verteilen. Mit dem Rand der Frischhaltefolie den Speck um das Rinderfilet ziehen, um eine straffe, längliche Rolle zu erzeugen. Diese in den Kühlschrank stellen.

Blätterteig ausrollen. Oberfläche mit Mehl bestäuben. Ein Drittel des Blätterteigs auf etwa 18 cm x 30 cm, den restlichen Teig auf etwa 28 cm x 36 cm ausrollen. Rinderfilet von der Frischhaltefolie befreien und in die Mitte des kleineren Teigstreifens legen. Eigelb mit Wasser schlagen und die Teigränder sowie die Oberseite und die Seiten des verpackten Filets bestreichen.

Mit einer Teigrolle das größere Teigstück vorsichtig anheben und über das Rinderfilet legen und gut andrücken. Einen etwa 3 cm breiten Rand ausformen. Den Rand mit einer Gabel dicht verschließen. Den ganzen Teig mit mehr Eigelb bestreichen. Mindestens 30 Minuten und bis zu 24 Stunden kühlen.

Backblech oder Universalblech mit Backpapier auslegen und Beef Wellington drauf legen. Speisethermometer einstecken. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Automatikprogramm:
Beef Wellington in den Garraum geben und garen.

Manuell:

Beef Wellington in den Garraum geben und gemäß Garschritt 2 und 3 garen.
Mit dem Speisethermometer 10 Minuten ruhen lassen.

Einstellung**Automatikprogramm**

Fleisch | Rind | Beef Wellington
Programmdauer: ca. 60 Minuten

Manuell**Garschritt 1**

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 210 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus

Garschritt 2

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus
Temperatur: 200 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Art/Anzahl der
Dampfstöße: 2 Dampfstöße/manuell, 1. nach
10 Minuten, 2. nach weiteren
5 Minuten
Garzeit: 20 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)

Garschritt 3

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 180 °C
Kerntemperatur: 48 °C (englisch),
53 °C (medium), 60 °C (durch)
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: ein
Garzeit: ca. 45 Minuten



Beef Wellington

Rinderhaschee

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 250 Minuten

Zutaten

30 g Butter
3 EL Öl
1,2 kg Rindfleisch, küchenfertig |
gewürfelt
Salz
Pfeffer
500 g Zwiebeln | fein gewürfelt
2 Lorbeerblätter
4 Nelken
1 EL Zucker, braun
2 EL Weizenmehl, Type 405
1,2 l Rinderbrühe
70 ml Essig

Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel

Zubereitung

Butter in einer Pfanne erhitzen. Sobald sich die Blasen zurückbilden, Öl hinzufügen und erhitzen. Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten anbraten.

Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken und Zucker hinzufügen und weitere 3 Minuten braten.

Rindfleisch mit Mehl bestäuben und weitere 2–3 Minuten braten.

Rinderbrühe und Essig unter ständigem Rühren hinzufügen, so dass eine glatte Soße entsteht.

Rindfleisch in den Gourmet-Bräter geben.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Automatikprogramm:

Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben und garen.

Manuell:

Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben und gemäß Garschritt 1 und 2 garen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderhaschee

Programmdauer: 210 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 180 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 45 Minuten

Ebene: 2

Garschritt 2

Temperatur: 150 °C

Garzeit: 165 Minuten



Rinderfilet (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 55 Minuten

Zutaten

Für das Rinderfilet:

1 kg Rinderfilet, küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Universallech
Speisethermometer

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet von allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Rinderfilet damit bestreichen.

Rinderfilet auf das Universallech legen, Speisethermometer einstechen und in den Garraum einschieben. Rinderfilet garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderfilet | Braten

Programmdauer: ca. 43 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 180–190 °C

Kerntemperatur: 45 °C (englisch), 54 °C (medium), 75 °C (durch)

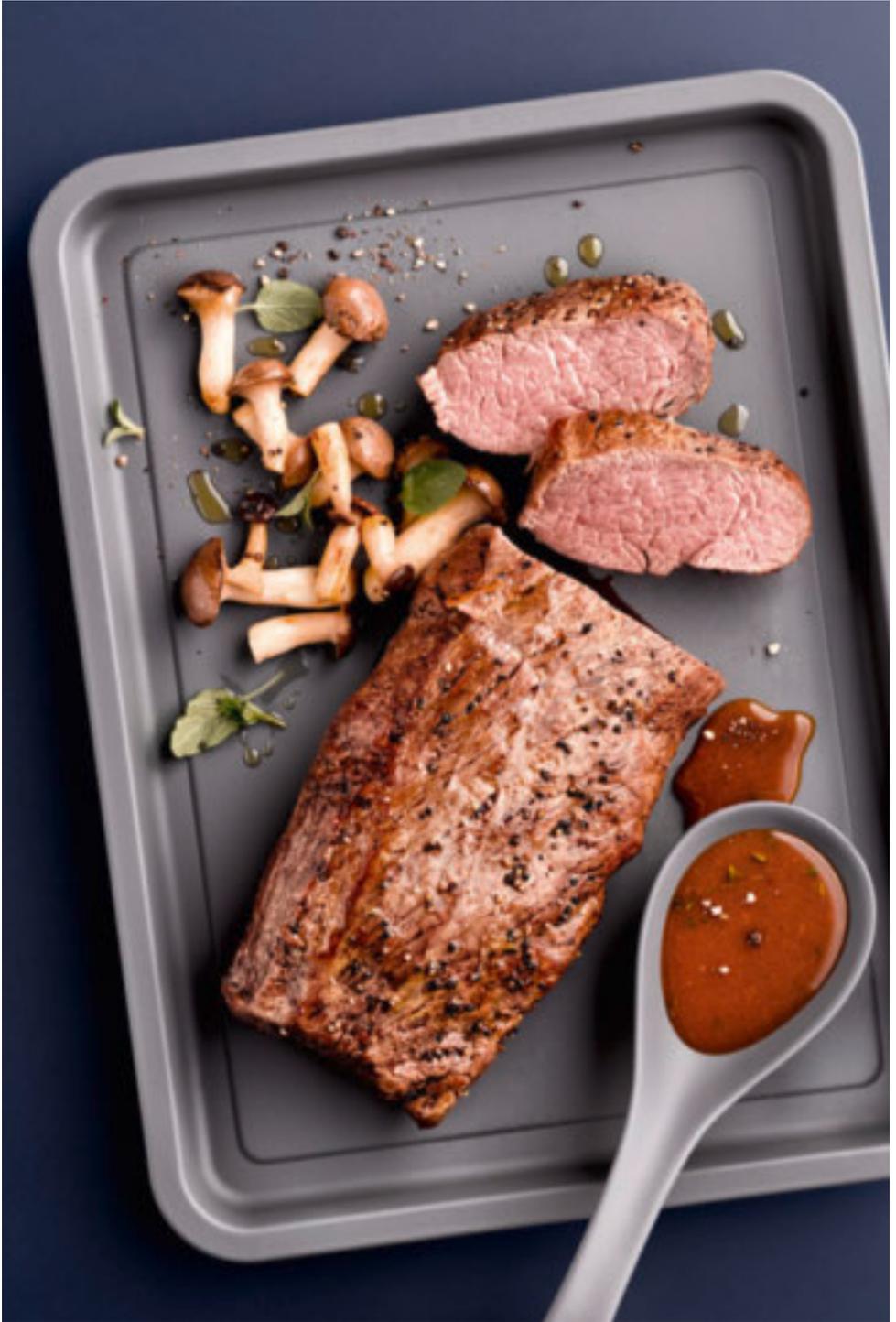
Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 20–30 Minuten (englisch), 35–45 Minuten (medium), 50–60 Minuten (durch)

Ebene: 2 [1] (1)



Rinderfilet (Braten)

Rinderfilet (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 95 Minuten

Zutaten

Für das Rinderfilet:

2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer
1 kg Rinderfilet, küchenfertig

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost
Universablech
Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf das Universablech stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm oder Spezialanwendung starten.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Rinderfilet damit bestreichen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Rinderfilet entnehmen und Speisethermometer einstechen. Rinderfilet auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderfilet | Niedertemperaturgaren
Programmdauer: ca. 85 Minuten

Manuell

Spezialanwendungen | Niedertemperaturgaren

Temperatur: 80–100 °C

Kerntemperatur: 45 °C (englisch), 54 °C (medium), 66 °C (durch)

Garzeit: ca. 50–70 Minuten (englisch), 70–90 Minuten (medium), 100–120 Minuten (durch)

Ebene: 2 [1] (1)



Rinderschmorbraten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 145 Minuten

Zutaten

Für den Braten:

1 kg Rindfleisch (Keule oder Schulter), küchenfertig

2 EL Öl

1 TL Salz

Pfeffer

200 g Möhren | grob gewürfelt

2 Zwiebeln | grob gewürfelt

50 g Sellerie | grob gewürfelt

1 Lorbeerblatt

500 ml Rinderfond

500 ml Wasser

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Für die Soße:

250 ml Wasser

125 g Crème fraîche

1 TL Speisestärke

1 EL Wasser | kalt

Salz

Pfeffer

Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel

Pürierstab

Sieb, fein

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten im Gourmet-Bräter erhitzen.

Das Rindfleisch auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Rindfleisch entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Rindfleisch damit bestreichen.

Das Gemüse im Gourmet-Bräter anbraten. Rindfleisch und Lorbeerblatt hinzugeben. Die Hälfte des Wassers und die Hälfte des Rinderfonds angießen.

Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben und zugedeckt garen.

Nach 105 Minuten den übrigen Rinderfond und das übrige Wasser angießen und nach weiteren 10 Minuten den Deckel entfernen.

Für die Soße Rindfleisch und Lorbeerblatt entnehmen. Wasser nach Bedarf angießen. Das Gemüse und den Bratenfond in einen Kochtopf geben und pürieren. Püree durch ein Sieb geben, Crème fraîche hinzugeben und aufkochen.

Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden.

Erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Rinderschmorbraten

Programmdauer: 131 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 150–160 °C

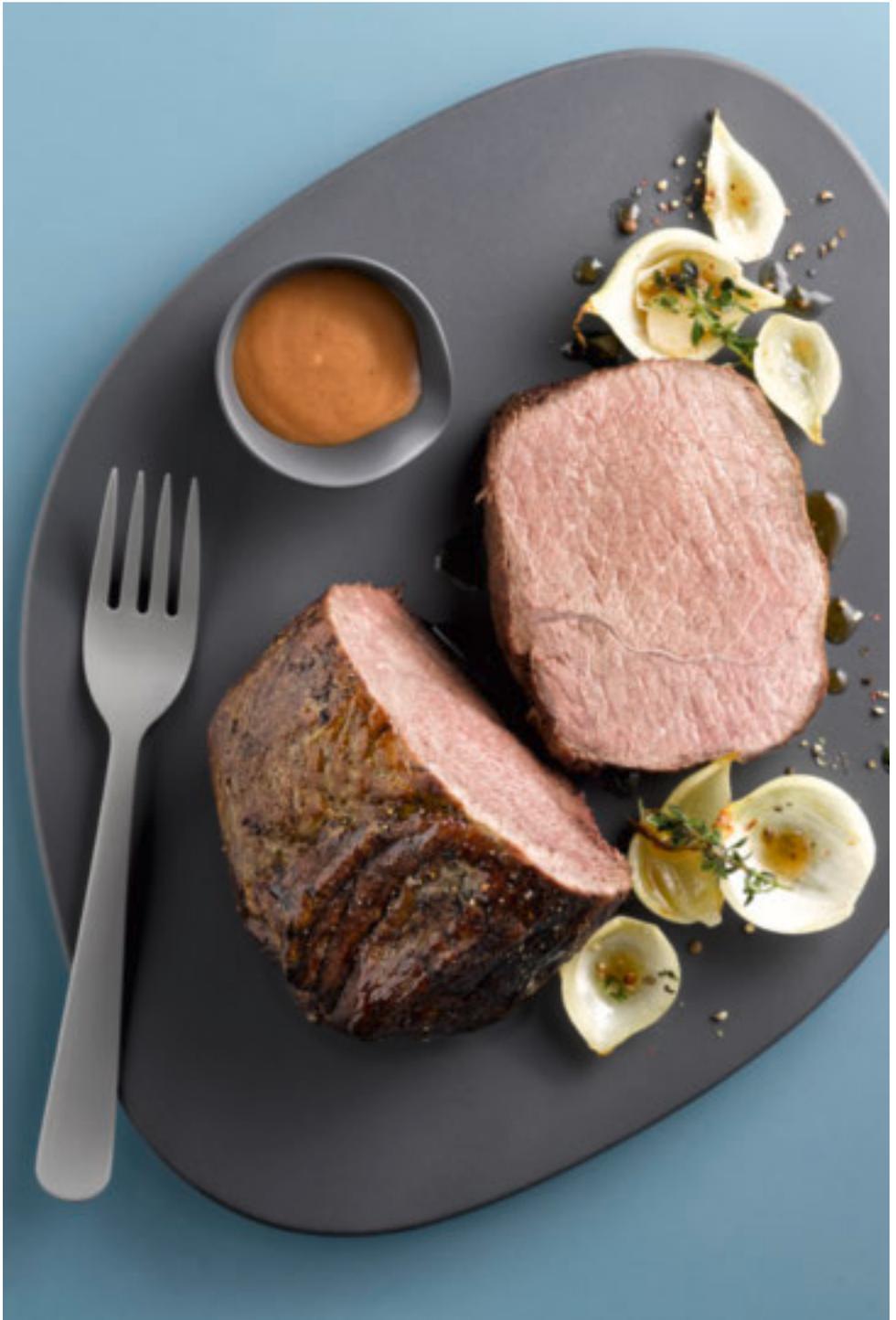
Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 120–130 Minuten

Ebene: 2 [2] (1)



Roastbeef (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten

Für das Roastbeef:

1 kg Roastbeef, küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Für die Remoulade:

150 g Joghurt, 3,5 % Fett
150 g Mayonnaise
2 Gewürzgurken
2 EL Kapern
1 EL Petersilie
2 Schalotten
1 EL Schnittlauch
½ TL Zitronensaft
Salz
Zucker

Zubehör:

Universablech
Speisethermometer

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen.
Roastbeef auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Roastbeef entnehmen. Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Roastbeef damit bestreichen.

Roastbeef auf das Universablech legen und Speisethermometer einstechen.

Universablech in den Garraum einschieben und Roastbeef garen.

Für die Remoulade Joghurt und Mayonnaise glatt rühren. Gewürzgurken, Kapern und Petersilie fein hacken. Schalotten fein würfeln und Schnittlauch klein schneiden. Alles in die Joghurt-Mayonnaise-Mischung geben und verrühren. Remoulade mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Roastbeef | Braten
Programmdauer: ca. 53 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–190 °C
Kerntemperatur: 45 °C (englisch), 54 °C (medium), 75 °C (durch)
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 35–45 Minuten (englisch), 45–55 Minuten (medium), 55–65 Minuten (durch)
Ebene: 2 [1] (1)



Roastbeef (Braten)

Roastbeef (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 130 Minuten

Zutaten

Für das Roastbeef:

2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer
1 kg Roastbeef, küchenfertig

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost
Universallech
Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf das Universallech stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm oder Spezialanwendung starten.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Roastbeef damit bestreichen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen und das Roastbeef auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Roastbeef entnehmen und Speisethermometer einstechen.

Roastbeef auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Roastbeef | Niedertemperaturgaren
Programmdauer: ca. 117 Minuten

Manuell

Spezialanwendungen | Niedertemperaturgaren

Temperatur: 80–100 °C

Kerntemperatur: 45 °C (englisch), 54 °C (medium), 66 °C (durch)

Garzeit: ca. 60–80 Minuten (englisch), 100–130 Minuten (medium), 130–160 Minuten (durch)

Ebene: 2 [1] (1)



Roastbeef (Niedertemperaturgaren)

Yorkshire Pudding

Für 12 Stück | Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten

12 TL Öl
190 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Salz
3 Eier, Größe M
225 ml Milch, 3,5 % Fett

Zubehör:

Muffinblech für 12 Muffins
à Ø 5 cm
Rost

Zubereitung

In jedes Muffinförmchen 1 TL Öl geben. Muffinblech auf den Rost stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Mehl und Salz vermischen. In der Mitte eine Mulde formen, Eier hineingeben, verquirlen und langsam das Mehl von außeniterrühren. Milch hinzugeben und langsam zu einem glatten Teig verrühren. Sobald der Garraum die Temperatur erreicht hat, den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Yorkshire Pudding goldbraun backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Rind | Yorkshire Pudding

Programmdauer: 28 [30] (22) Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus (Ober-/Unterhitze)

Temperatur: 210 °C [210 °C] (250 °C)

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Ebene: 2 [2] (1)

Garschritt 2

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 210 °C [210 °C] (225 °C)

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/manuell,
direkt nach Einschub des Garguts

Garzeit: 26–30 [28–32] (20–25) Minuten



Yorkshire Pudding

Hackbraten

Für 10 Portionen | Zubereitungszeit: 85 Minuten

Zutaten

1 kg Hackfleisch, vom Schwein
3 Eier, Größe M
200 g Paniermehl
1 TL Paprikapulver
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Universablech

Zubereitung

Hackfleisch mit Eiern, Paniermehl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermischen.

Hackfleisch zu einem brotähnlichen Laib formen und auf das Universablech legen.

Automatikprogramm:

Universablech in den Garraum einschieben und Hackbraten garen.

Manuell:

Universablech in den Garraum einschieben und Hackbraten und gemäß Garschritt 1, 2 und 3 garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Hackbraten

Programmdauer: 75 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 220 °C

Booster: aus

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Garzeit: 15 Minuten

Ebene: 2 [1] (2)

Garschritt 2

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 170 °C

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/automatisch

Garzeit: 40 Minuten

Garschritt 3

Temperatur: 140 °C

Garzeit: 20 Minuten



Hackbraten

Kasseler (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten

Für das Kasseler:

1 kg Kasseler (Lachsstück),
küchenfertig

Für das Pesto:

50 g Pinienkerne
60 g Tomaten, getrocknet,
in Öl eingelegt
30 g Petersilie, glatt
30 g Basilikum
1 Knoblauchzehe
50 g Hartkäse (Parmesan),
gerieben
5 EL Sonnenblumenöl
5 EL Olivenöl

Zubehör:

Universallblech
Speisethermometer
Pürierstab

Zubereitung

Kasseler auf das Universallblech legen und Speisethermometer einstechen. Universallblech in den Garraum einschieben und Kasseler garen.

Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Tomaten, Petersilie, Basilikum und Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit Pinienkernen, Parmesan und Sonnenblumenöl pürieren. Olivenöl unterrühren.

Einstellung

Automatikprogramm

Schwein | Kasseler | Braten
Programmdauer: ca. 55 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus
Temperatur: 150–160 °C
Kerntemperatur: 63 °C
Booster: ein
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Anzahl/Art der
Dampfstöße: zeitgesteuert, 1. nach 5 Minuten,
2. nach 20 Minuten,
3. nach 40 Minuten
Garzeit: ca. 50–60 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Bei getrockneten Tomaten, die nicht in Öl eingelegt sind, genügt eine Menge von 30 g. Vor der Zubereitung mit kochendem Wasser übergießen und etwa 10 Minuten einweichen. Danach das Wasser abgießen.



Kasseler (Braten)

Kasseler (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 170 Minuten

Zutaten

Für das Kasseler:

1 kg Kasseler (Lachsstück),
küchenfertig

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost
Universablech
Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf das Universablech stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen. Kasseler auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Kasseler entnehmen und Speisethermometer einstechen. Kasseler auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Schwein | Kasseler | Niedertemperaturgaren
Programmdauer: ca. 160 Minuten

Manuell

Spezialanwendungen | Niedertemperaturgaren

Temperatur: 95–105 °C

Kerntemperatur: 63 °C

Garzeit: ca. 140–160 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)



Kasseler (Niedertemperaturgaren)

Krustenbraten

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 190 Minuten

Zutaten

Für den Braten:

1,5 kg Schweinefleisch mit Schwarte (Hüfte), küchenfertig
3 EL Öl
1½ TL Salz
½ TL Pfeffer

Zum Angießen:

500 ml Gemüsebrühe

Für die Soße:

400 ml Wasser
150 g Crème fraîche
3 TL Speisestärke
3 EL Wasser | kalt
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Gourmet-Bräter
Speisethermometer

Zubereitung

Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer in einem Abstand von etwa 2 cm längs und quer einschneiden.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Schweinefleisch damit bestreichen. Schweinefleisch mit der Schwarte nach oben in den Gourmet-Bräter geben, Speisethermometer einstecken, in den Garraum einschieben und garen.

Nach 90 Minuten Gemüsebrühe angießen und weiter garen.

Schweinefleisch entnehmen und Bratensatz mit Wasser lösen. Crème fraîche hinzugeben und aufkochen. Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Krustenbraten

Programmdauer: ca. 155 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Klima + Ober-/Unterhitze

Temperatur: 130 °C

Kerntemperatur: 85 °C

Booster: ein

Vorheizen: aus

Crisp function: aus

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 3 Dampfstöße/zeitgesteuert,
1. nach 5 Minuten, 2. nach 20 Minuten, 3. nach 70 Minuten

Garzeit: ca. 50 Minuten
Ebene: 2

Garschritt 2

Temperatur: 250 °C

Crisp function: ein

Garzeit: ca. 20 Minuten

Garschritt 3

Temperatur: 190–200 °C

Garzeit: a. 80–90 Minuten



Schinkenbraten

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 150 Minuten

Zutaten

Für den Braten:

2 EL Öl

2 EL Senf

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

½ TL Paprikapulver

1 kg Schweinefleisch (Ober- oder Unterschale), küchenfertig

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zum Angießen:

250 ml Gemüsebrühe

Für die Soße:

300 ml Wasser

250 ml Gemüsebrühe

100 g Crème fraîche

2 TL Speisestärke

1 EL Wasser | kalt

Salz

Pfeffer

Zucker

Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel

Speisethermometer

Zubereitung

Öl, Senf, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren und das Schweinefleisch damit bestreichen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten im Gourmet-Bräter erhitzen und Schweinefleisch von allen Seiten anbraten. Mit ¼ l Gemüsebrühe ablöschen.

Speisethermometer einstechen. Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben. Schinkenbraten zugedeckt garen.

Nach 55 Minuten Deckel entfernen und fertig garen.

Schweinefleisch entnehmen. Für die Soße Bratensatz mit Wasser und Gemüsebrühe lösen. Crème fraîche hinzugeben und aufkochen. Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Schinkenbraten

Programmdauer: ca. 138 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Klima + Ober-/Unterhitze

Temperatur: 160 °C

Kerntemperatur: 85 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 2 Dampfstöße, zeitgesteuert,
1. nach 60 Minuten, 2. nach 90 Minuten

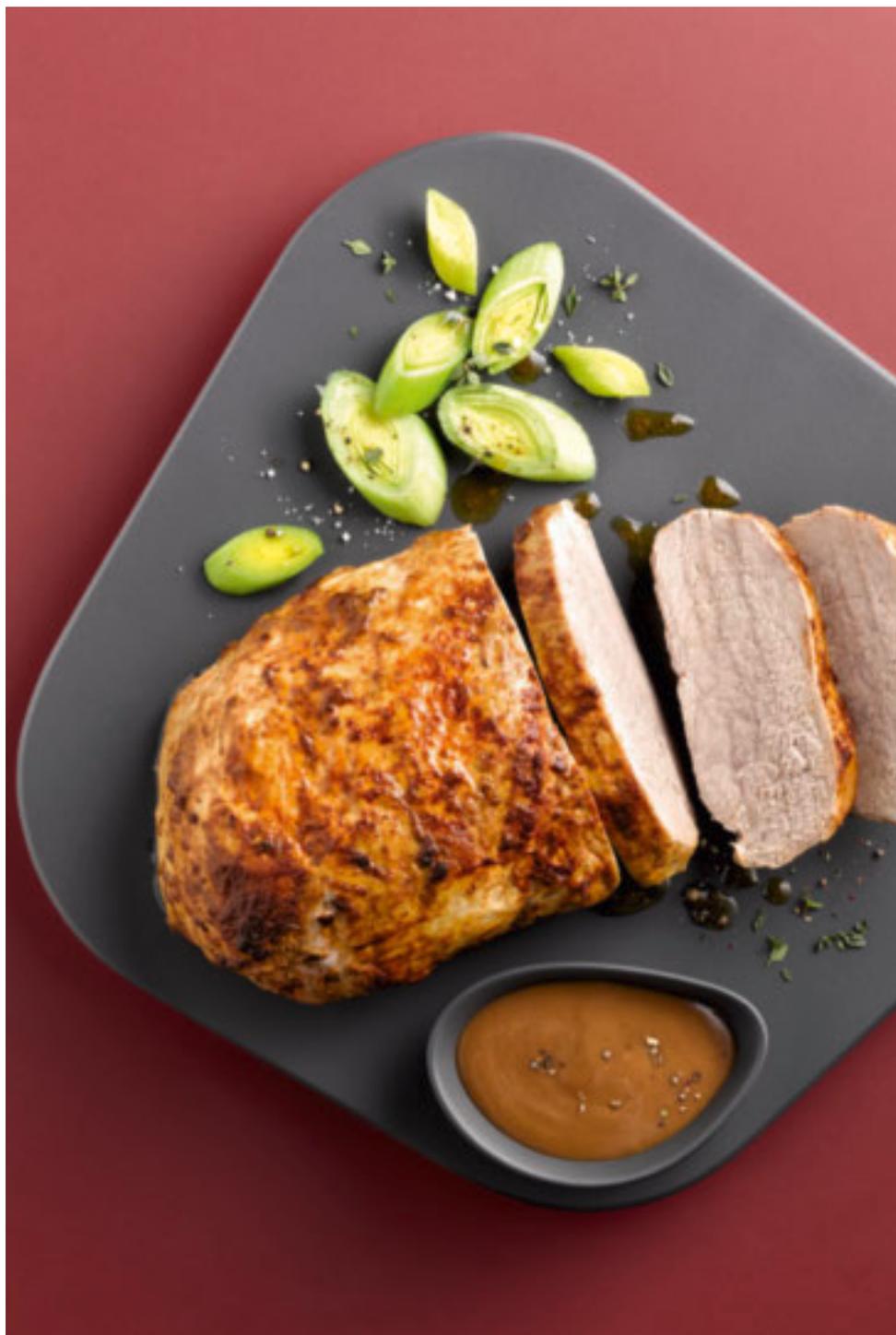
Garzeit: ca. 55 Minuten

Ebene: 2 [2] (1)

Garschritt 2

Temperatur: 140 °C

Garzeit: ca. 70–80 Minuten



Schinkenbraten

Schweinebauch

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 210 Minuten

Zutaten

1 Schweinebauch
(1,5–2 kg, entbeint), küchenfertig
Salz
250 g Honig | flüssig
2 EL Sojasoße, süß
(Ketjap manis)
2 TL Sojasoße
1 TL Ingwer, frisch |
fein gerieben
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver
(Five Spice)
1 Chilischote, rot, groß |
entkernt, fein geschnitten
1 Chilischote, grün, groß |
entkernt, fein geschnitten

Zubehör:

Rost oder Grill- und Bratblech
Universablech

Zubereitung

Die Haut des Schweinebauchs mit einem scharfen Messer in 1 cm Abständen längs und quer einschneiden. Mit der Haut nach oben auf den Rost oder das Grill- und Bratblech setzen. Rost oder Grill- und Bratblech auf das Universablech stellen und in den Garraum einschieben.

Automatikprogramm:
Anschließend garen.

Manuell:

Gemäß Garschritt 1–4 garen.

Für die Soße Honig, Sojasoße, Ingwer und Fünf-Gewürze-Pulver in einen Kochtopf geben, verrühren und bei mittlerer Hitze für 10 Minuten auf der Kochzone köcheln lassen. Warm halten und kurz vor dem Servieren die Chilischoten hinzufügen.

Schweinebauch vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Tipp:

Dazu gedämpften Pak Choi oder Chinakohl servieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Schweinebauch

Programmdauer: 165 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Klimagaren + Heißluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 170 Minuten

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 2 Dampfstöße/manuell,
1. sofort nach Einschub des
Garguts,
2. nach weiteren 30 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Ebene: 2 [1] (2)

Garschritt 2

Temperatur: 150 °C

Crisp function: ein

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/manuell,
sofort zu Beginn des
Garschritts

Garzeit: 120 Minuten

Garschritt 3

Betriebsarten: Heißluft plus

Temperatur: 210 [230] (230) °C

Garzeit: 5 Minuten

Garschritt 4

Betriebsarten: Umluftgrill

Temperatur: 210 [230] (230) °C

Garzeit: 10 Minuten



Schweinefilet (Braten)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten

Für das Schweinefilet:

2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer
3 Schweinefilets (à 350 g),
küchenfertig

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Für die Soße:

500 g Schalotten
20 g Butter
1 EL Zucker
100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond
4 EL Balsamicoessig
3 TL Honig
½ TL Salz
Pfeffer
1½ TL Speisestärke
2 EL Wasser | kalt

Zubehör:

Universalblech
Speisethermometer

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen. Schweinefilets auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die Schweinefilets damit bestreichen.

Schweinefilets auf das Universalblech legen und Speisethermometer einstecken. Universalblech in den Garraum einschieben. Schweinefilets garen.

Für die Soße Schalotten längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten bei mittlerer Hitze darin anschwitzen, bis sie leicht gebräunt sind.

Schalotten mit Zucker bestreuen und bei niedriger Stufe karamellisieren lassen. Mit Wein, Gemüsebrühe und Balsamicoessig ablöschen. Bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Soße mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen.

Einstellung

Automatikprogramm

Schwein | Schweinefilet | Braten
Programmdauer: ca. 44 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 150–160 °C
Kerntemperatur: 60 °C (rosé), 66 °C (medium), 75 °C (durch)
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 25–35 Minuten (rosé), 35–45 Minuten (medium), 45–55 Minuten (durch)
Ebene: 2 [1] (1)



Schweinefilet (Braten)

Schweinefilet (Niedertemperaturgaren)

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 95 Minuten

Zutaten

Für das Schweinefilet:

3 Schweinefilets (à 350 g),
küchenfertig
2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost
Universalblech
Speisethermometer

Zubereitung

Rost auf das Universalblech stellen und in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die Schweinefilets damit bestreichen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen. Schweinefilets auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Schweinefilets entnehmen und Speisethermometer einstecken.

Schweinefilets auf den Rost legen und garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Schwein | Schweinefilet | Niedertemperaturgaren
Programmdauer: ca. 83 Minuten

Manuell

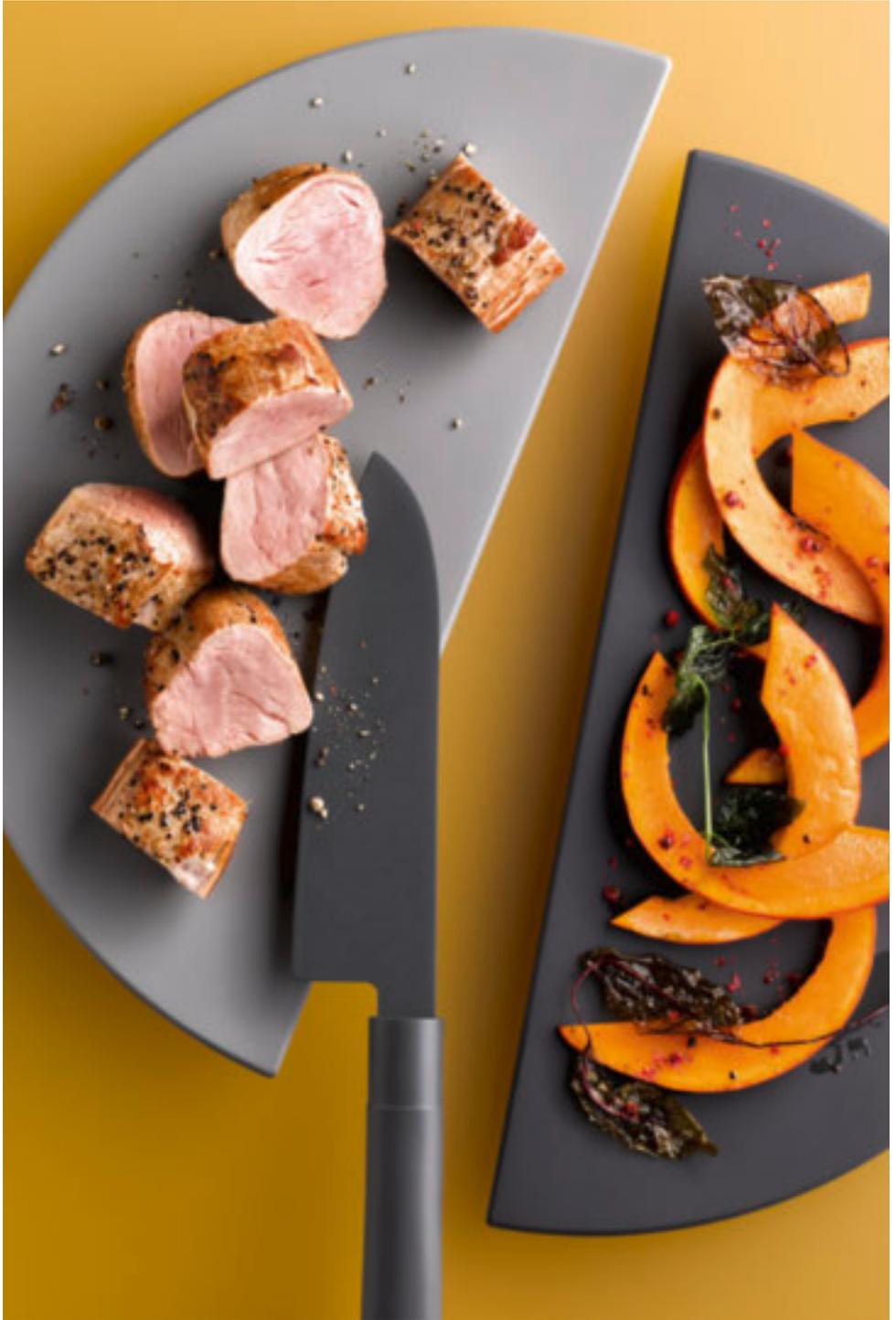
Spezialanwendungen | Niedertemperaturgaren

Temperatur: 90–100 °C

Kerntemperatur: 60 °C (rosé), 66 °C (medium), 69 °C (durch)

Garzeit: ca. 60–75 Minuten (rosé), 75–85 Minuten
(medium), 85–95 Minuten (durch)

Ebene: 2 [1] (1)



Schweinefilet (Niedertemperaturgaren)

Weihnachtsschinken

Für 14 Portionen | Zubereitungszeit: 190 Minuten

Zutaten

3½ kg Schinken mit Schwarte,
gepökelt, küchenfertig
2 Eier, Größe M | nur das Eigelb
2 EL Speisestärke
2 EL Senf, scharf
2 EL Senf, süß
1 TL Paniermehl

Zubehör:

Aluminiumfolie

Gourmet-Bräter

Speisethermometer

Zubereitung

Schinken etwa 5 Stunden zum Auslaugen in eine große Schüssel mit Wasser legen.

Mit einem scharfen Messer ein Kreuz durch die Schwarte schneiden. Schinken mit Aluminiumfolie umwickeln und in den Gourmet-Bräter geben. Speisethermometer einstechen und garen.

Schinken entnehmen und etwas abkühlen lassen. Aluminiumfolie entfernen und den oberen Teil der Schwarte abschneiden. Backofen gemäß Einstellungen vorheizen.

Eigelb, Speisestärke und Senf vermischen und die Oberseite des Fleisches damit bestreichen. Mit Paniermehl bestreuen und den Schinken überbacken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Schwein | Weihnachtsschinken

Programmdauer: ca. 170 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 165–175 °C

Kerntemperatur: 85 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: ca. 160–170 Minuten

Ebene: 2 [2] (1)

Schinken überbacken

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 200 °C

Booster: ein

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 15 Minuten

Ebene: 2 [2] (1)



Hasenkeule

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 150 Minuten + 12 Stunden zum Einlegen

Zutaten

2 Hasenkeulen (à 400 g),
küchenfertig
500 ml Buttermilch
Salz
Pfeffer
20 g Butterschmalz
50 ml Rotwein
200 g Sahne
6 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
50 g Speck, fett oder
durchwachsen | in Scheiben
250 ml Brühe
150 ml Wasser
2 EL Speisestärke
2 EL Wasser

Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel

Zubereitung

Hasenkeulen von Häuten befreien und etwa 12 Stunden in Buttermilch legen. Währenddessen mehrmals wenden.

Hasenkeulen mit Wasser abspülen, trocknen und Häute entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Butterschmalz im Gourmet-Bräter auf der Kochzone erhitzen. Hasenkeulen von allen Seiten scharf anbraten. Mit Rotwein und der Hälfte Sahne ablöschen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinzugeben. Keulen mit Speckscheiben belegen.

Gourmet-Brättern den Garraum geben. Hasenkeulen zugedeckt gemäß Garschritt 1 garen.

Nach 20 Minuten Brühe hinzugeben und zugedeckt weiter garen.

Hasenkeulen entnehmen, Bratenfond mit restlicher Sahne und Wasser auffüllen. Speisestärke mit Wasser anrühren und zur Soße geben. Alles aufkochen. Hasenkeulen zurück in die Soße legen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Hasenkeule

Programmdauer: 132 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 140–150 °C

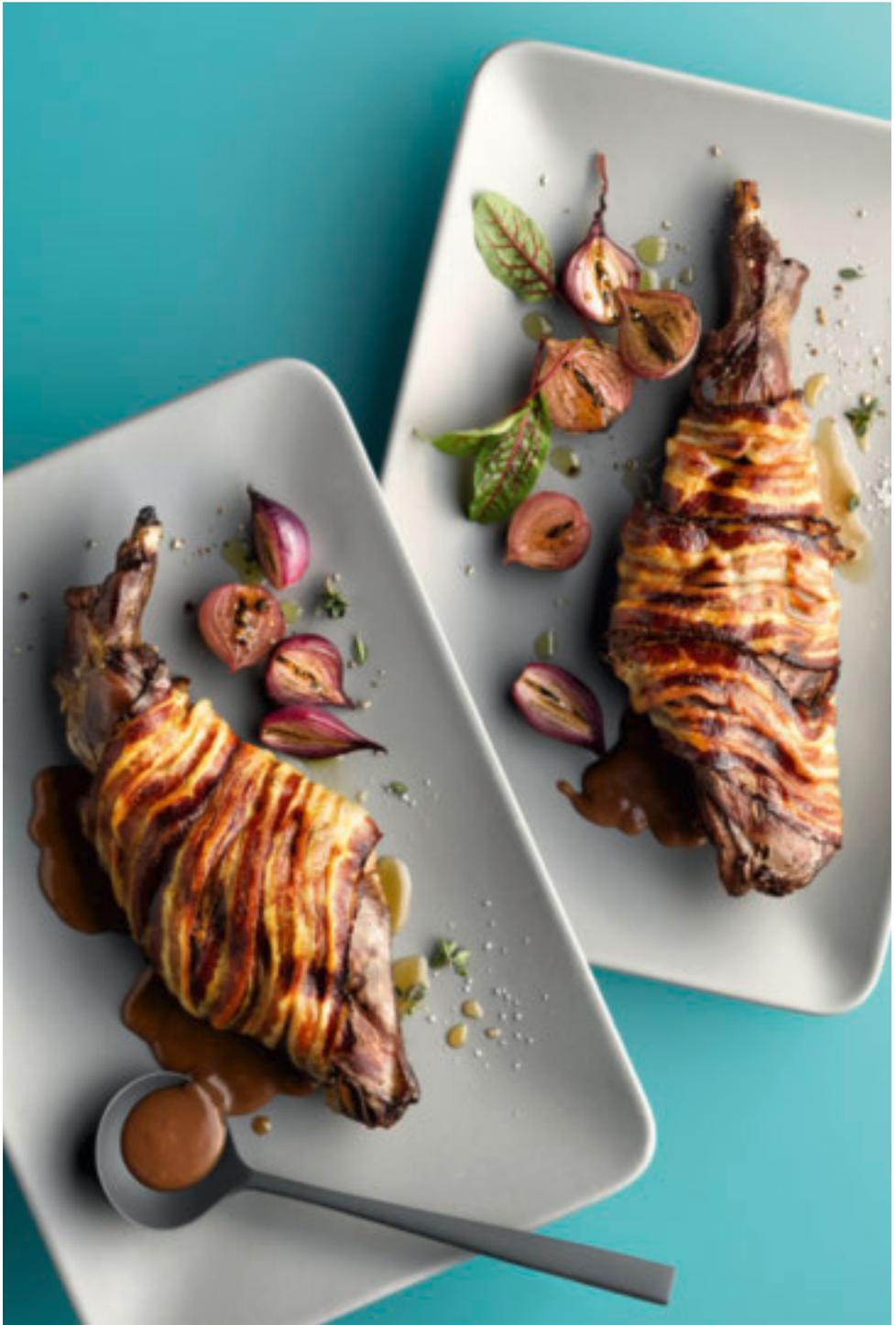
Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 120–130 Minuten

Ebene: 2 [2] (1)



Kaninchen

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 110 Minuten

Zutaten

Für das Kaninchen:

1,3 kg Kaninchen, küchenfertig
1 TL Salz
Pfeffer
2 EL Dijonsenf
30 g Butter
100 g Schinkenspeck, gewürfelt
2 Zwiebeln | gewürfelt
1 TL Thymian, gerebelt
125 ml Weißwein
125 ml Wasser

Für die Soße:

1 EL Dijonsenf
100 g Crème fraîche
1 EL Speisestärke
2 EL Wasser
Salz
Pfeffer

Zubehör:

Gourmet-Bräter mit Deckel

Zubereitung

Kaninchen in 6 Teile schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Butter im Gourmet-Bräter erhitzen. Schinkenspeck und Kaninchen-teile rundherum anbraten. Zwiebeln und Thymian anbraten. Mit Weißwein und Wasser ablöschen.

Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben. Kaninchen zugedeckt garen.

Kaninchenteile entnehmen. Senf und Crème fraîche hinzugeben und auf der Kochzone aufkochen lassen.

Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Erneut kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Kaninchen

Programmdauer: 82 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 140–150 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 60–70 Minuten

Ebene: 2 [2] (1)



Hirschrücken

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 160 Minuten + 24 Stunden zum Einlegen

Zutaten

Für die Beize:

500 ml Rotwein
250 ml Wasser
1 Möhre | gewürfelt
3 Zwiebeln | gewürfelt

Für den Hirschrücken:

1,2 kg Hirschrücken,
küchenfertig
1 TL Salz
1 TL Pfeffer, geschrotet
½ TL Salbei, gemahlen
½ TL Thymian
60 g Speck, durchwachsen |
in Scheiben

Für die Soße:

500 ml Brühe oder Wildfond
350 g Sauerkirschen
aus dem Glas (Abtropfgewicht)
200 ml Sauerkirschsft
(aus dem Glas)
200 g Sahne
1 EL Speisestärke
1 EL Wasser
Salz
Pfeffer
Zucker

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Gourmet-Bräter
Universablech
Speisethermometer

Zubereitung

Für die Beize Wein, Wasser, Möhren und Zwiebel zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit lauwarm über den Hirschrücken gießen und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Hirschrücken entnehmen und abtrocknen. Beize zur Seite stellen. Salz, Pfeffer und Kräuter vermischen und den Hirschrücken damit einreiben.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Öl zum Anbraten in einem Gourmet-Bräter erhitzen und den Hirschrücken auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten. Hirschrücken auf das Universablech legen und Speisethermometer einstechen. Hirschrücken mit Speck belegen. Universablech in den Garraum geben. Hirschrücken garen.

Nach 35 Minuten Brühe angießen und weiter garen.

Für die Soße Bratensatz im Gourmet-Bräter mit Wildfond lösen. Sauerkirschen abgießen und den Sauerkirschsft auffangen. Hirschrücken entnehmen, Bratenfond mit Sauerkirschsft, Sahne und Wasser oder Beize auffüllen. Speisestärke mit Wasser anrühren und mit zur Soße geben. Alles aufkochen und die Sauerkirschen hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker und evtl. Beize abschmecken. Erneut aufkochen.

Einstellung

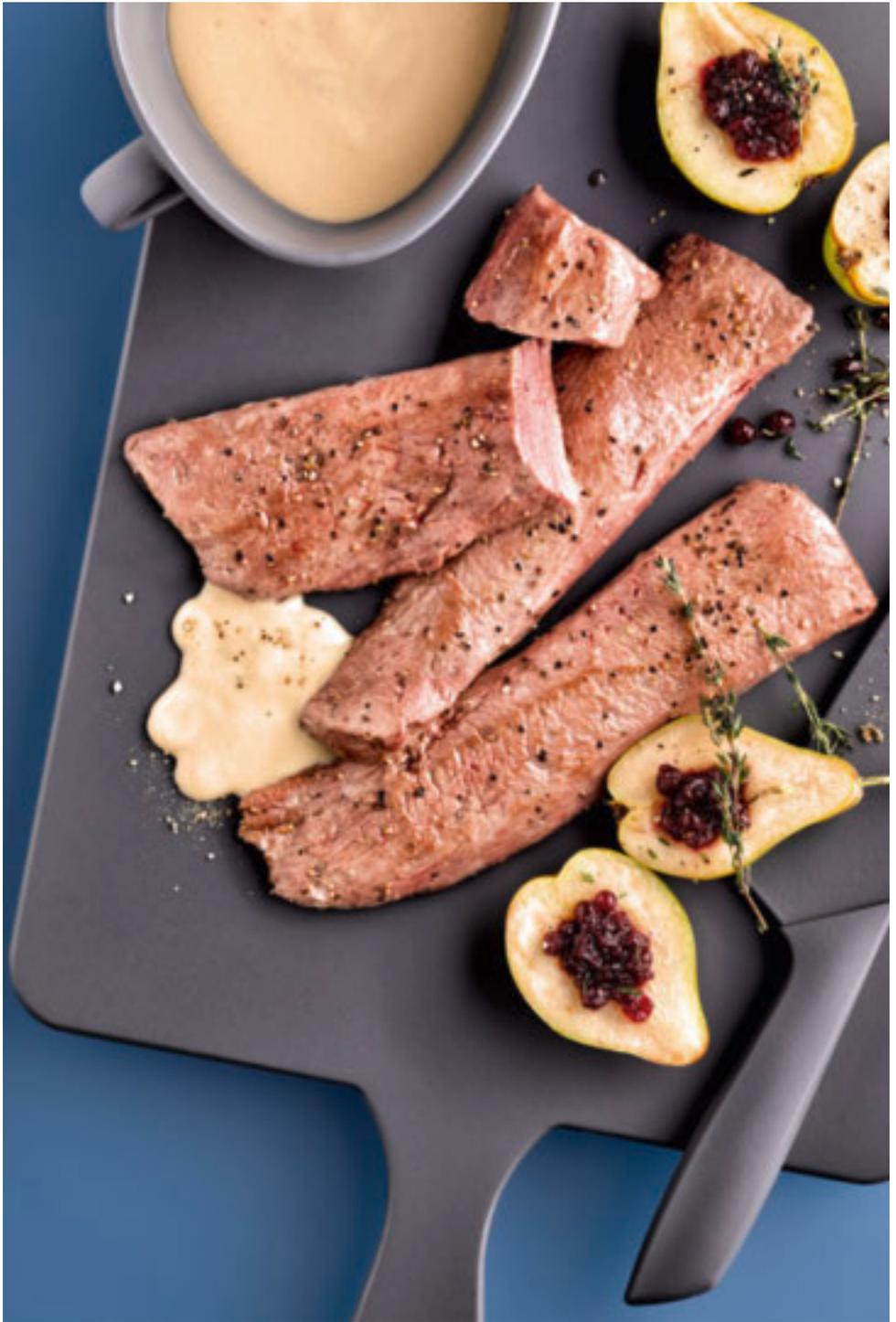
Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Hirschrücken
Programmdauer:
ca. 100 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unter-
hitze
Temperatur: 160–170 °C
Kerntemperatur: 60 °C (rosé),
72 °C (medium), 81 °C (durch)

Booster:	aus
Vorheizen:	ein
Crisp function:	aus
Garzeit:	ca. 75–85 Minuten (rosé), 85–95 Minuten (medium), 95–105 Minuten (durch)
Ebene:	2 [1] (2)



Rehrücken

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 80 Minuten + 24 Stunden zum Einlegen

Zutaten

Für den Rehrücken:

1,2 kg Rehrücken, ausgelöst, küchenfertig
1½ l Buttermilch
1 TL Wildgewürz (Gewürzmischung)
1 TL Salz
Pfeffer

Zum Anbraten:

30 g Butterschmalz

Für die Soße:

125 ml Rotwein
800 ml Wildfond
125 g Crème fraîche
2 EL Speisestärke
4 EL Wasser | kalt
Salz
Pfeffer
Zucker
Wildgewürz (Gewürzmischung)

Zubehör:

Gourmet-Bräter
Universalblech
Speisethermometer

Tipp:

Zum Servieren 6 Birnenhälften aus der Dose leicht erwärmen. Mit der Wölbung nach oben um den Rehrücken legen und mit jeweils 1 TL Preiselbeerkonfitüre füllen.

Zubereitung

Rehrücken von Häuten befreien und etwa 24 Stunden in Buttermilch legen. Währenddessen mehrmals wenden.

Rehrücken kalt abspülen und abtupfen. Mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Rehrücken im Gourmet-Bräter mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Fleischstränge gegebenenfalls teilen.

Rehrücken entnehmen, auf das Universalblech legen und Speisethermometer einstechen. Universalblech in den Garraum einschieben. Rehrücken garen.

Für die Soße im Gourmet-Bräter den Bratensatz mit Rotwein und Wildfond ablösen. Crème fraîche hinzugeben. Speisestärke in Wasser anrühren und Soße damit binden. Aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Wildgewürz abschmecken.

Einstellung

Automatikprogramm

Fleisch | Wild | Rehrücken
Programmdauer: ca. 55 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 140–150 °C
Kerntemperatur: 60 °C (rosé), 72 °C (medium), 81 °C (durch)
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 20–30 Minuten (rosé), 30–40 Minuten (medium), 40–50 Minuten (durch)
Ebene: 2 [1] (1)



Fisch

Wir bitten zu Tisch!

Viele köstliche Speisen schmeicheln dem Gaumen weit mehr als der Taille.

Da ist es beruhigend zu wissen, dass Fischgerichte zu den rühmlichen Ausnahmen gehören und genauso gesund wie lecker sind. Je nach Fischvorkommen, Kochgewohnheiten und landestypischen Vorlieben kommen in aller Welt die unterschiedlichsten Spezialitäten auf den Tisch, die es fast immer zu kosten lohnt. Einige davon legen wir Ihnen im folgenden Kapitel wärmstens ans Herz.

Zubereitungstipps

Für die Zubereitung von Fisch eignen sich verschiedene Betriebsarten, beispielsweise Klimagaren, Heißluft plus oder Ober-/Unterhitze.

Die folgenden Tipps bieten Ihnen eine gute Orientierung beim Kochen:

- Ganze Fische sind gar, wenn die Pupillen weiß sind und sich die Rückenflosse leicht herauszupfen lässt.
- Gebratener, gedünsteter und gegrillter Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch leicht von der Gräte lösen lässt.
- Würzen Sie Fisch nach Belieben und belegen Sie ihn mit Butterflocken, bevor Sie ihn in den Backofen geben.
- Achten Sie darauf, dass die Metallspitze des Speisethermometers in der Mitte der dicksten Stelle im Fisch steckt.
- Stechen Sie das Speisethermometer gegebenenfalls hinter dem Kopf des Fisches parallel zur Mittelgräte ein.



Dorade

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten

800 g Kartoffeln, klein (Drillinge)
4 Doraden (à 300 g), ganz,
küchenfertig
1 Zitrone | nur den Saft
Salz
Zitronenpfeffer
2 Paprika, rot | in grobe Stücke
3 Zucchini, grün oder gelb |
in Scheiben
4 Schalotten | in Spalten
3 Knoblauchzehen | fein gehackt
300 g Schafskäse | in Würfeln
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
10 EL Olivenöl

Zubehör:

Gourmet-Bräter
Speisethermometer

Zubereitung

Kartoffeln ungeschält auf der Kochzone etwa 10 Minuten vorgaren.

Backofen vorheizen.

Doraden mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen.

Kartoffeln mit Gemüse, Schafskäse, Rosmarin- und Thymianzweigen und Olivenöl vermischen. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und in den Gourmet-Bräter geben.

Dorade auf das Gemüse legen und Speisethermometer einstechen. Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben und Doraden garen.

Einstellung

Betriebsarten: Klima + Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–180 °C
Kerntemperatur: 75 °C
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Anzahl/Art der
Dampfstöße: 2 Dampfstöße/zeitgesteuert,
1. nach 5 Minuten, 2. nach 15 Minuten
Garzeit: ca. 30–45 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Drillinge sind kleine Kartoffeln mit einem Durchmesser von 2,5–4 cm.



Dorade

Forelle

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 65 Minuten

Zutaten

Für die Forelle:

4 Forellen (à 250 g), küchenfertig
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Für die Füllung:

200 g Champignons, frisch
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
25 g Petersilie
Salz
Pfeffer

Zum Belegen:

3 EL Butter

Zubehör:

Universalblech
Speisethermometer

Zubereitung

Forellen mit Zitronensaft beträufeln. Innen und außen salzen und pfeffern.

Für die Füllung Champignons putzen. Zwiebel, Knoblauch, Champignons und Petersilie fein hacken und vermischen. Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Forellen mit der Mischung füllen und nebeneinander auf das Universalblech legen. Speisethermometer einstecken. Mit Butterflockchen belegen.

Universalblech in den Garraum einschieben. Forellen garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Forelle

Programmdauer: ca. 36 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klima + Ober-/Unterhitze

Temperatur: 210–220 °C

Kerntemperatur: 75 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/zeitgesteuert, 1. nach 5 Minuten

Garzeit: ca. 15–25 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Forelle mit Zitronenscheiben und gebräunter Butter servieren.



Karpfen

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 65 Minuten

Zutaten

450 ml Wasser
50 ml Essig
50 ml Weißwein
1 Karpfen, ausgenommen,
mit Schuppen (à 1,5 kg),
küchenfertig
Salz
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner

Zubehör:

Gourmet-Bräter
Speisethermometer

Zubereitung

Wasser mit Essig und Weißwein auf der Kochzone zum Kochen bringen.

Ungeschuppten Karpfen vorsichtig unter Wasser säubern ohne die Schleimschicht zu beschädigen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Karpfen innen salzen und mit der Hälfte des Essigwassers übergießen.

Karpfen in den Gourmet-Bräter legen und Speisethermometer einstechen. Übriges Essigwasser mit Lorbeerblatt und Pfefferkörnern hinzugeben.

Gourmet-Bräter in den Garraum einschieben. Karpfen offen garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Karpfen

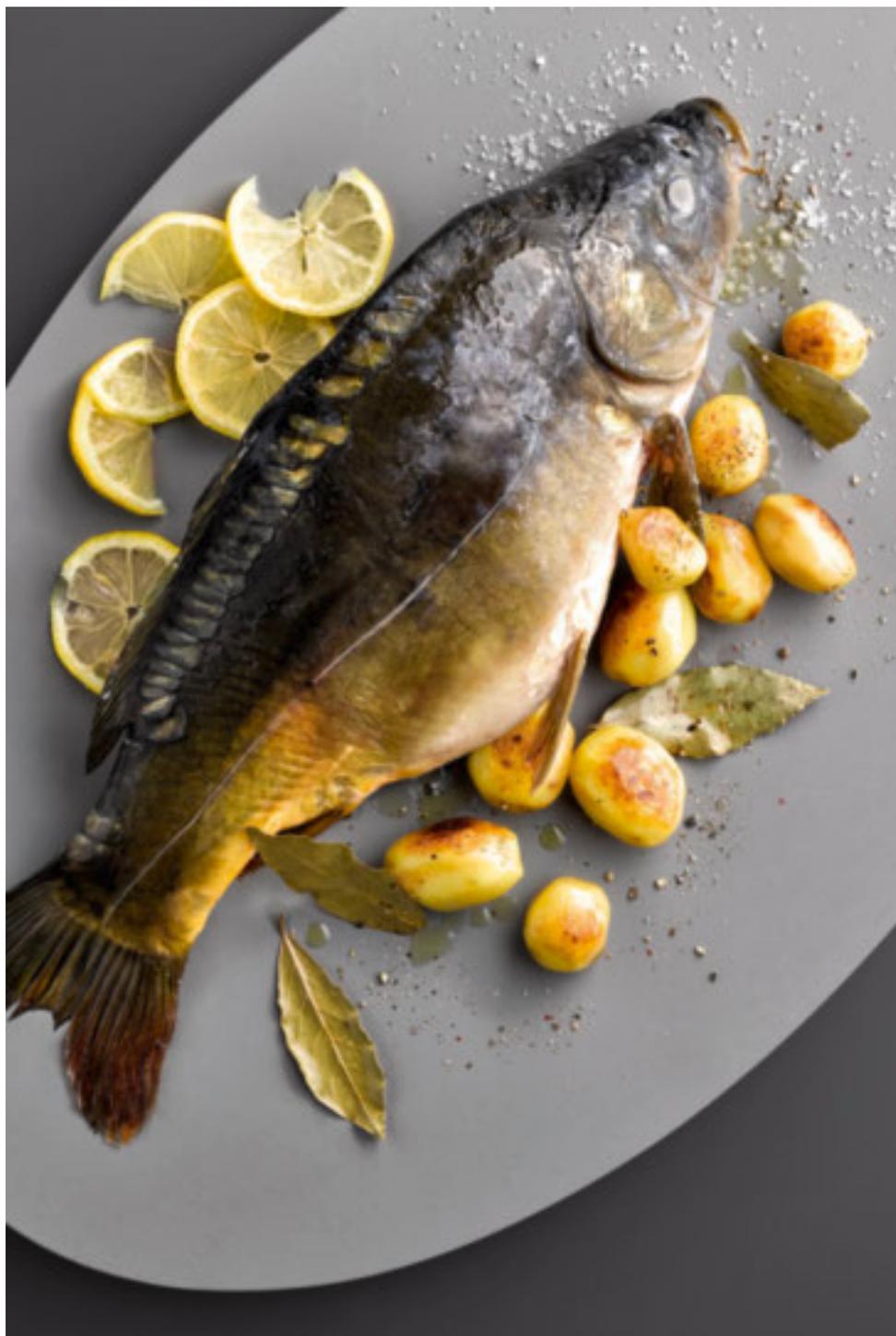
Programmdauer: ca. 77 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 190–200 °C
Kerntemperatur: 75 °C
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 60–70 Minuten
Ebene: 2 [2] (1)

Tipp:

Karpfen mit Zitronenscheiben
und gebräunter Butter servieren.



Karpfen

Lachsfilet

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten

Für das Lachsfilet:

4 Lachsfilets (à 200 g),
küchenfertig
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zum Belegen:

3 EL Butter

Zum Bestreuen:

1 TL Dill, gehackt

Zubehör:

Universalblech
Speisethermometer

Zubereitung

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Lachsfilets auf das Universalblech legen. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachsfilets mit Butterflöckchen belegen und mit Dill bestreuen. Speisethermometer einstechen.

Universalblech in den Garraum einschieben und Lachsfilets garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Lachsfilet

Programmdauer: ca. 30 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klima + Ober-/Unterhitze

Temperatur: 200–210 °C

Kerntemperatur: 75 °C

Booster: aus

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Anzahl/Art der

Dampfstöße: 1 Dampfstoß/zeitgesteuert, 1. nach 5 Minuten

Garzeit: ca. 10–20 Minuten

Ebene: 2 [1] (1)



Lachsforelle

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 65 Minuten

Zutaten

Für die Lachsforelle:

1 Lachsforelle (à 1 kg), ganz,
küchenfertig
1 Zitrone | nur den Saft
Salz

Für die Füllung:

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 Scheiben Toastbrot
50 g Kapern, klein
1 Ei, Größe M | nur das Eigelb
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Chilipulver

Zubehör:

Holzspieße
Universalblech
Speisethermometer

Zubereitung

Lachsforelle mit Zitronensaft beträufeln. Innen und außen salzen.

Für die Füllung Schalotten, Knoblauch und Toastbrot fein würfeln. Kapern, Eigelb, Olivenöl, Schalotten, Knoblauch und Toastbrot vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Lachsforelle mit der Masse füllen. Öffnung mit kleinen Holzspießen verschließen.

Lachsforelle auf ein Universalblech legen und Speisethermometer einstechen. Universalblech in den Garraum einschieben. Lachsforelle garen.

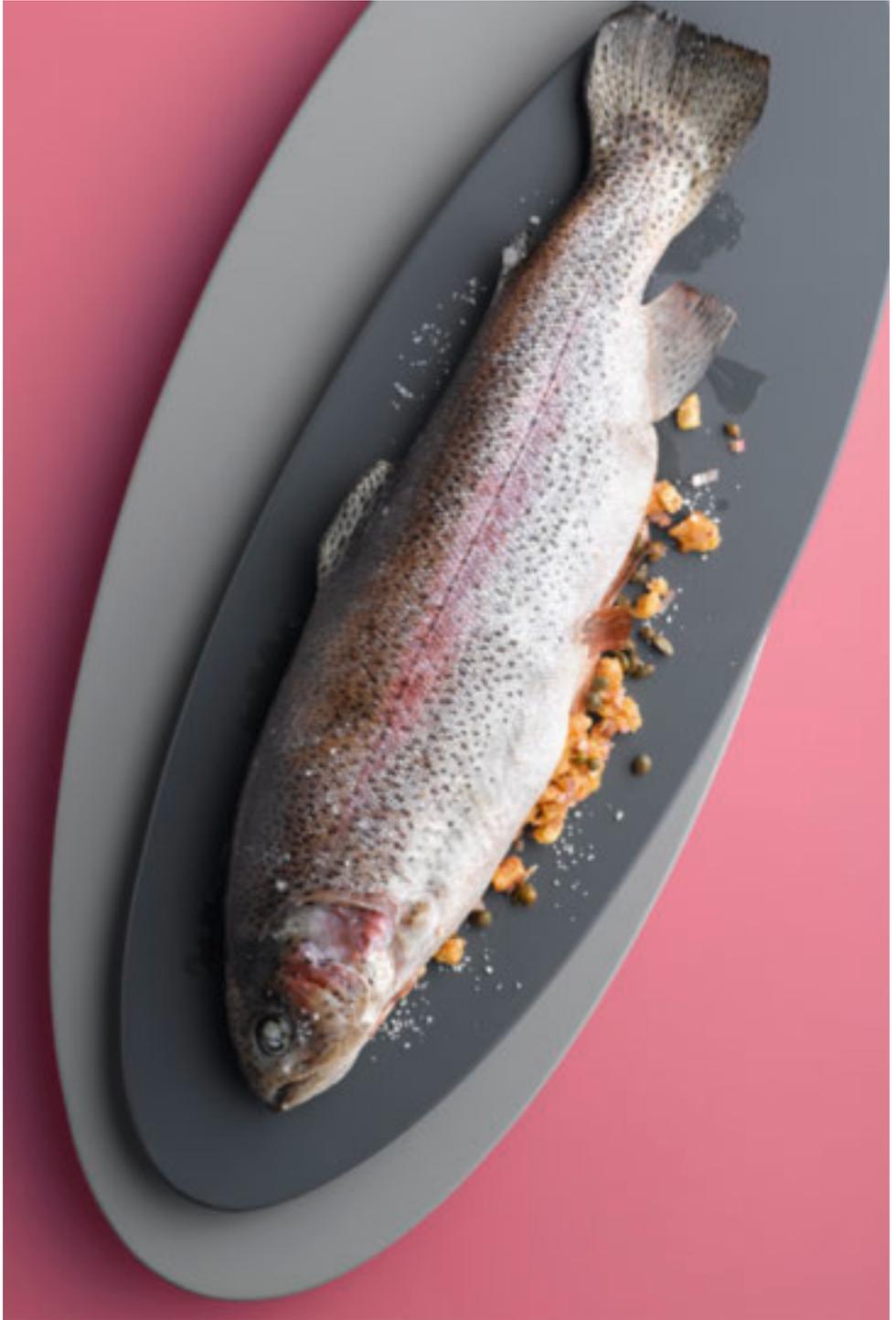
Einstellung

Automatikprogramm

Fisch | Lachsfilet
Programmdauer: ca. 52 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Klima + Ober-/Unterhitze
Temperatur: 210–220 °C
Kerntemperatur: 75 °C
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Temperatur: 160–180 °C
Anzahl/Art der
Dampfstöße: 1 Dampfstoß/zeitgesteuert, 1. nach 5 Minuten,
Garzeit: ca. 30–40 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)



Seelachsfilet

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten

Für das Seelachsfilet:

3 Zwiebeln
20 g Butter
500 g Tomaten
750 g Seelachsfilet, küchenfertig
½ Zitrone | nur den Saft
Salz
Pfeffer
1 EL Paniermehl

Für den Belag:

20 g Butter
100 ml Milch, 3,5 % Fett

Zum Servieren:

2 EL Petersilie | gehackt

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Auflaufform, Ø 26 cm
Speisethermometer
Rost

Zubereitung

Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und in Butter andünsten.
Tomaten in Scheiben schneiden.

Seelachsfilet mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Backofen vorheizen.

Auflaufform fetten. Zwiebeln in die Auflaufform legen. Tomaten
darauf schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Seelachsfilet auf die
Tomaten legen.

Rost in den Garraum einschieben. Backofen vorheizen.

Für den Belag die Butter schmelzen. Butter und Milch über das
Seelachsfilet geben. Mit Paniermehl bestreuen.
Speisethermometer einstecken.
In den Garraum geben und garen.

Zum Servieren mit Petersilie bestreuen.

Einstellung

Betriebsarten: Klima + Ober-/Unterhitze
Temperatur: 170–180 °C
Kerntemperatur: 75 °C
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: ca. 30–40 Minuten
Anzahl/Art der
Dampfstöße: 2 Dampfstöße/zeitgesteuert, 1. nach 5 Minu-
ten, 2. nach 15 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Statt Seelachsfilet lässt sich in
diesem Rezept auch Seebrasse
verwenden.



Seelachsfilet

Zanderfilet auf Gemüse

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten

4 Zanderfilets (à 150 g),
küchenfertig
1 Zitrone | nur den Saft
Salz
Pfeffer
4 Schalotten | gewürfelt
150 g Cocktailtomaten
1 Paprika, rot |
1 cm große Würfel
1 Paprika, gelb | 1 cm große
Würfel
1 Zucchini | 1 cm große Würfel
1 EL Kräuter, gemischt | gehackt
5 EL Olivenöl

Zubehör:

Universalsblech

Zubereitung

Universalsblech in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

Vorgeheiztes Universalsblech aus dem Garraum nehmen und mit Olivenöl bestreichen. Gemüse im Gourmet-Bräter verteilen.

Gourmet-Bräter in den Garraum geben und garen.

Manuell:

Einstellungen gemäß Garschritt 2 anpassen.

Fischfilets auf das Gemüse legen und garen.

Einstellung

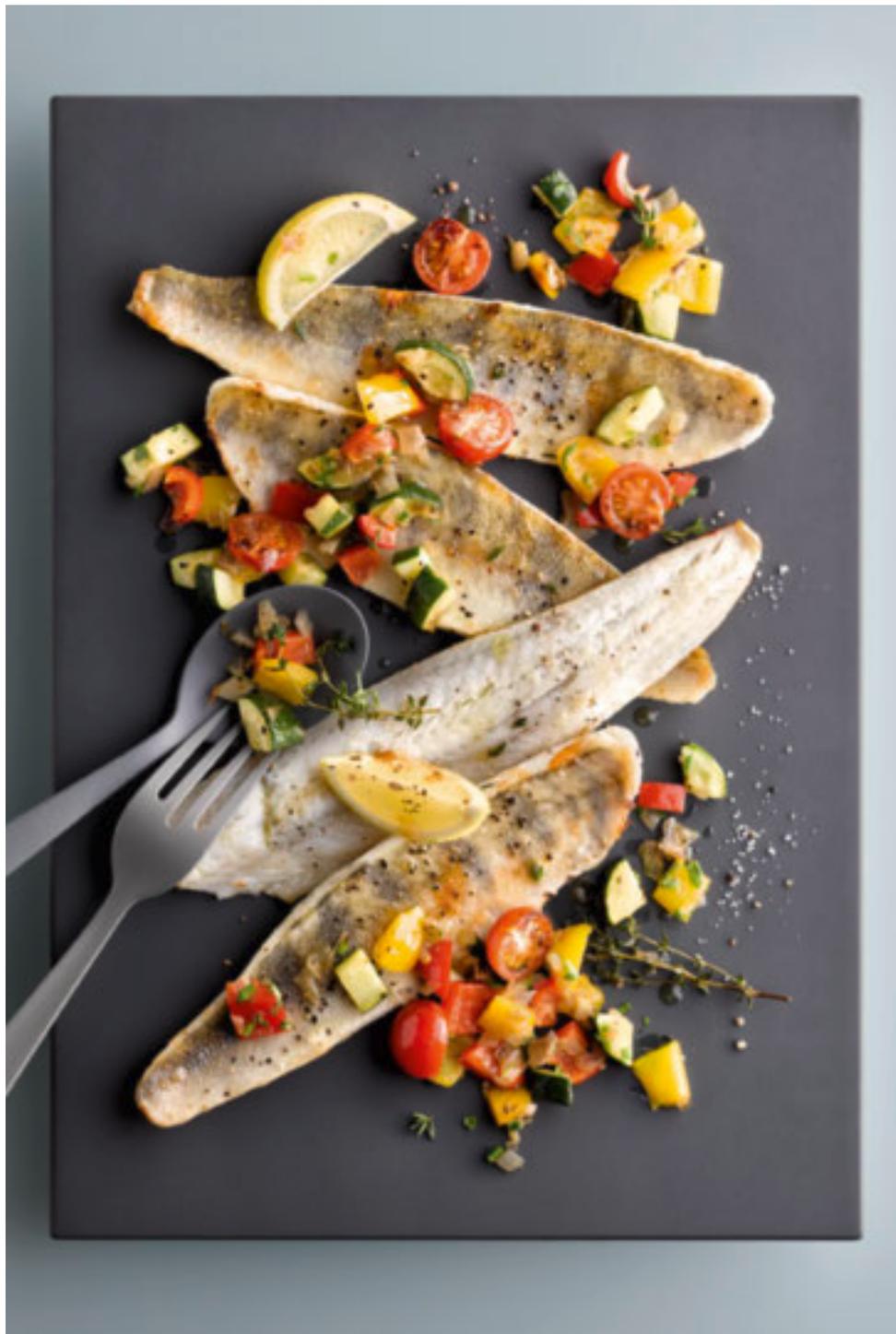
Automatikprogramm

Fisch | Zanderfilet auf Gemüse

Programmdauer: 15 Minuten

Manuell

Garschritt 1		Garzeit:	10 Minuten
Betriebsarten:	Klimagaren + Heißluft plus	Ebene:	3 [2] (3)
Temperatur:	200 °C	Garschritt 2	
Booster:	ein	Betriebsarten:	Grill groß
Vorheizen:	ein	Vorheizen:	aus
Crisp function:	aus	Crisp function:	aus
Anzahl/Art der Dampfstöße:	1 Dampf- stoß/ manuell, 1. direkt nach Ein- schub des Garguts	Temperatur:	240 °C
		Garzeit:	5 Minuten



Aufläufe & Gratins

Genussvolles Rendezvous

Wohl kaum ein anderes Gericht kommt so variantenreich auf den Tisch wie ein Auflauf. Bei den Zutaten können Sie im wahrsten Sinne aus dem Vollen schöpfen und miteinander kombinieren, was Jahreszeit und Vorräte hergeben. Dieses Beilagen-Rendezvous ist hervorragend vorzubereiten und erfreut sich auch bei Gästen großer Beliebtheit. Und wenn einmal etwas übrig bleibt, schmecken Reste auch nach dem erneuten Erhitzen.

Chicorée gratin

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 55 Minuten

Zutaten

Für den Chicorée:

8 Chicorée
50 g Butter
5 TL Zucker
Salz
Pfeffer
8 Scheiben Schinken
(3–4 mm Dicke), gekocht

Für die Käsesoße:

30 g Butter
40 g Weizenmehl, Type 405
750 ml Milch, 1,5 % Fett
250 g Käse, gerieben
1 Ei, Größe M | nur das Eigelb
Muskat
Salz
Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft

Zubehör:

Auflaufform
Rost

Zubereitung

Den harten, bitteren Teil der Chicorées entfernen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Chicorée goldbraun braten. Anschließend 25 Minuten bei niedriger Stufe dämpfen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Chicorée jeweils in eine Scheibe Schinken einrollen. Nebeneinander in eine Auflaufform legen.

Für die Käsesoße Butter in einem Kochtopf schmelzen. Mehl einrühren und leicht anbräunen. Milch unter kräftigem Rühren hinzufügen, zum Kochen bringen und die Hälfte des Käses, das Eigelb, Muskat, Salz, Pfeffer und Zitronensaft einrühren.

Käsesoße über den Chicorée geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Chicorée gratin auf dem Rost in den Garraum geben und goldbraun backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Chicorée gratin
Programmdauer: 40 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 180 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 33–46 Minuten
Ebene: 2 [1] (2)



Janssons Versuchung

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 95 Minuten

Zutaten

Für den Auflauf:

1 kg Kartoffeln
125 g Schwedische
Anchovisfilets
1 Zwiebel | in dünnen Scheiben
200 g Sahne
2 EL Paniermehl

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

Reibe, grob
Auflaufform, 29 cm x 21 cm
Aluminiumfolie

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in sehr feine Stäbchen schneiden oder mit einer groben Reibe stifteln. Auflaufform fetten.

Kartoffeln, Anchovisfilets und Zwiebelringen abwechselnd in die Form schichten. Mit einer Schicht Kartoffeln beginnen und abschließen. Mit Sahne übergießen und mit Paniermehl bestreuen.

Auflauf in den Garraum geben und garen.

Nach 30 Minuten mit Aluminiumfolie bedecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Janssons Versuchung
Programmdauer: 67 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 170–180 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 65–75 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Das Rezept „Janssons Versuchung“ stammt aus Schweden.



Kartoffelgratin

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten

Für das Gratin:

1 kg Kartoffeln, festkochend |
in dünnen Scheiben
400 g Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat

Zum Bestreuen:

50 g Käse, gerieben

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Auflaufform aus Porzellan,
Fassungsvermögen 3 l
Rost

Zubereitung

Auflaufform fetten. Kartoffelscheiben hineingeben.

Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit den Kartoffelscheiben mischen. Käse darüber streuen.

Kartoffelgratin auf dem Rost in den Garraum geben und goldbraun backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Kartoffelgratin
Programmdauer: 50 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 180 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 50 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Leichter wird das Gratin mit einer Mischung aus Sahne und Milch.



Kartoffel-Käse-Gratin

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten

Für das Gratin:

600 g Kartoffeln, mehligkochend
75 g Gouda, gerieben

Für den Guss:

250 g Sahne
1 TL Salz
Pfeffer
Muskat

Zum Bestreuen:

75 g Gouda, gerieben

Für die Form:

1 Knoblauchzehe

Zubehör:

Auflaufform, Ø 26 cm
Rost

Zubereitung

Auflaufform mit Knoblauch ausreiben.

Für den Guss Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen.

Kartoffeln schälen und in 3–4 mm dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln mit dem Gouda und dem Guss vermischen und in die Auflaufform geben. Mit Gouda bestreuen.

Kartoffel-Käse-Gratin auf dem Rost in den Garraum geben und goldbraun garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Kartoffel-Käse-Gratin
Programmdauer: ca. 58 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–190 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 55–65 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)



Kartoffel-Käse-Gratin

Käsesoufflé

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten

Für das Soufflé:

40 g Butter
40 g Weizenmehl, Type 405
375 ml Milch, 3,5 % Fett
100 g Käse, würzig (Gruyère) |
gerieben
3 Eier, Größe M
Salz
Pfeffer

Für die Form:

1 EL Butter

Zubehör:

Souffléform, Ø 20 cm
Universalblech

Zubereitung

Butter in einem Kochtopf schmelzen. Mehl hinzugeben. Unter ständigem Rühren Milch hinzugeben und aufkochen, so dass eine sehr dicke Béchamelsoße entsteht.

Soße unter ständigem Rühren einige Minuten reduzieren lassen. Käse unterrühren.

Souffléform fetten. Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Eigelb unter die leicht abgekühlte Béchamel-Käse-Masse geben. Eischnee vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Masse in die Souffléform füllen. Käsesoufflé auf dem Universalblech in den Backofen geben und etwa 1 l (2 l) Wasser in das Universalblech füllen.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Käsesoufflé
Programmdauer: 41 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 160–170 °C
Booster: ein
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: 35–45 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)



Käsoufflé

Lasagne

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 125 Minuten

Zutaten

Für die Lasagne:

8 Lasagneplatten
(ohne Vorkochen)

Für die Tomaten-Hackfleisch-Soße:

50 g Speck, durchwachsen,
geräuchert | fein gewürfelt
2 Zwiebeln | gewürfelt
375 g Hackfleisch, halb Rind,
halb Schwein
800 g Tomaten aus der Dose,
geschält
30 g Tomatenmark
125 ml Brühe
1 TL Thymian, frisch | gehackt
1 TL Oregano, frisch | gehackt
1 TL Basilikum, frisch | gehackt
Salz
Pfeffer

Für die Champignonsoße:

20 g Butter
1 Zwiebel | gewürfelt
100 g Champignons, frisch |
in Scheiben
2 EL Weizenmehl, Type 405
250 g Sahne
250 ml Milch, 3,5 % Fett
Salz
Pfeffer
Muskat
2 EL Petersilie, frisch | gehackt

Zum Bestreuen:

200 g Gouda, gerieben

Zubehör:

Auflaufform, 32 cm x 22 cm
Rost

Zubereitung

Für die Tomaten-Hackfleisch-Soße eine beschichtete Pfanne erhitzen. Speckwürfel anbraten, Hackfleisch zugeben und unter Wenden braten. Zwiebeln hinzufügen und dünsten. Tomaten zerkleinern. Tomaten, Tomatensaft, Tomatenmark und Brühe hinzugeben. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 5 Minuten schwach kochen lassen.

Für die Champignonsoße Zwiebeln in Butter andünsten. Champignons hinzufügen und kurz anbraten. Mehl darüber stäuben und unterrühren. Mit Sahne und Milch ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Soße etwa 5 Minuten schwach kochen lassen. Zum Schluss die Petersilie hinzufügen.

Für die Lasagne Zutaten der Reihe nach in die Auflaufform schichten:

- ein Drittel der Tomaten-Hackfleisch-Soße
- 4 Lasagneplatten
- ein Drittel der Tomaten-Hackfleisch-Soße
- die Hälfte der Champignonsoße
- 4 Lasagneplatten
- ein Drittel der Tomaten-Hackfleisch-Soße
- die Hälfte der der Champignonsoße

Lasagne mit Gouda bestreuen, auf dem Rost in den Garraum geben und goldbraun garen.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Lasagne
Programmdauer: 60 [60] (58) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 185–195 °C
Booster: ein
Vorheizen: aus
Crisp function: ein
Garzeit: 55–65 Minuten
Ebene: 1



Lasagne

Moussaka

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 100 Minuten

Zutaten

1,25 kg Auberginen
Salz
90 ml Olivenöl

Für die Hackfleischsoße:

3 EL Öl
750 g Hackfleisch, halb Rind,
halb Schwein
1 Zwiebel | gewürfelt
480 g Tomaten aus der Dose
(Abtropfgewicht) |
leicht zerkleinert
2 EL Petersilie, frisch | gehackt
125 ml Weißwein
Salz
Pfeffer
3 EL Paniermehl
2 Eier, Größe M | nur das Eiweiß

Für die Béchamelsoße:

40 g Butter
40 g Weizenmehl, Type 405
500 ml Milch, 3,5 % Fett
1 TL Salz
Pfeffer
Muskat
50 g Gouda, gerieben
2 Eier, Größe M | nur das Eigelb

Zum Bestreuen:

50 g Gouda, gerieben

Zubehör:

Rost
2 Backbleche
Küchenpapier
Auflaufform, 32 cm x 22 cm

Zubereitung

Auberginen der Länge nach in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Hackfleischsoße Hackfleisch in Öl anbraten. Zwiebeln hinzugeben und braten. Tomaten, Petersilie und Wein hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. 15 Minuten schwach kochen lassen. Soße etwas abkühlen lassen. Zum Binden Paniermehl und Eiweiß untermengen.

Backofen gemäß Einstellungen vorheizen. Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen und auf 2 Backblechen verteilen. Von beiden Seiten dünn mit Olivenöl bestreichen. Backbleche in den Garraum einschieben und garen.

Auberginen nach der Hälfte der Garzeit wenden und bis zu einer leichten Bräunung weiter garen.

Für die Béchamelsoße Butter erhitzen, Mehliterrühren und anschwitzen. Mit Milch ablöschen. Soße 5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kochtopf vom Herd nehmen. Käse und Eigelbiterrühren.

Auflaufform mit der Hälfte der Auberginen auslegen und Hackfleischsoße darauf verteilen. Danach restliche Auberginen auflegen und die Béchamelsoße darüber streichen. Moussaka mit restlichem Käse bestreuen.

Moussaka auf dem Rost in den Garraum geben und goldgelb backen.

Einstellung**Auberginen garen**

Betriebsarten:	Heißluft plus
Temperatur:	200 °C
Booster:	aus
Vorheizen:	ein
Crisp function:	ein
Garzeit:	20–25 Minuten
Ebene:	1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Einstellung**Automatikprogramm**

Aufläufe & Gratins Moussaka
Programmdauer: 47 [47] (43) Minuten

Manuell

Betriebsarten:	Heißluft plus
Temperatur:	170–180 °C
Booster:	ein
Vorheizen:	aus
Crisp function:	aus
Garzeit:	40–50 Minuten
Ebene:	2 [1] (1)



Nudelaufauf

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 85 Minuten

Zutaten

Für die Nudeln:

150 g Nudeln (Penne),
Packungsangabe 11 Minuten
Garzeit
1½ l Wasser
3 TL Salz

Für den Auflauf:

1½ EL Butter
2 Zwiebeln | gewürfelt
1 Paprika | 1 cm große Würfel
2 Möhren, klein | in Scheiben
150 g Crème fraîche
75 ml Milch, 3,5 % Fett
Salz
Pfeffer
300 g Fleischtomaten |
grob gewürfelt
100 g Schinken, gekocht |
gewürfelt
150 g Schafskäse mit Kräutern |
gewürfelt

Zum Bestreuen:

100 g Gouda, gerieben

Zubehör:

Auflaufform, 24 cm x 24 cm
Rost

Zubereitung

Nudeln 5 Minuten in Salzwasser garen.

Butter in einem Kochtopf erhitzen und Zwiebelwürfel darin andünsten. Paprika und Möhren hinzufügen und weitere 5 Minuten dünsten.

Crème fraîche mit Milch verrühren und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Nudeln, Tomaten, Schinken und Schafskäse in die Auflaufform geben. Gemüsesoße unterrühren.

Nudelaufauf mit Gouda bestreuen.

Nudelaufauf auf dem Rost in den Garraum geben. Goldbraun überbacken.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Nudelaufauf
Programmdauer: 40 [38] (40) Minuten

Manuell

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 170–180 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 35–45 Minuten
Ebene: 2 [1] (1)

Tipp:

Für den Auflauf lassen sich auch 350 g gekochte Nudeln vom Vortag verwenden.



Nudelauf

Shepherd's Pie

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 100 Minuten

Zutaten

Für den Auflauf:

2 Zwiebeln | fein gehackt
2 Möhren | gewürfelt
2 Stangen Sellerie | in kleinen
Stücken
1 kg Hackfleisch vom Lamm
½ TL Thymian, frisch |
fein gehackt
½ TL Rosmarin, frisch |
fein gehackt
1½ TL Tomatenmark
200 ml Rotwein
1 EL Weizenmehl, Type 405
250 ml Hühnerbrühe
1 EL Worcestershiresoße
Salz
Pfeffer
1,5 kg Kartoffeln, mehligkochend
| gewürfelt
25 g Butter
5 EL Milch, 3,5 % Fett

Zum Anbraten:

2½ EL Butter

Zubehör:

Auflaufform, Fassungsvermögen
2,5 l

Zubereitung

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln 2–3 Minuten darin andün-
sten. Möhren und Sellerie hinzugeben und für weitere 8–10 Minuten
dünsten. Hackfleisch hinzugeben und unter Wenden anbraten.
Fett abgießen, Thymian, Rosmarin, Tomatenmark und Rotwein
hinzugeben.

Soße bei mittlerer Stufe auf ein Viertel der Menge reduzieren,
Mehl einstäuben und weitere 2–3 Minuten köcheln lassen.

Hühnerbrühe und Worcestershiresoße hinzugeben und für
45–50 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Währenddessen die Kartoffeln garen und mit Butter und Milch zu
einem Kartoffelbrei verarbeiten.

Hackfleischmischung in die Auflaufform geben und den Kartoffel-
brei darauf verteilen. Auflauf in den Garraum geben und goldbraun
backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Aufläufe & Gratins | Shepherd's Pie

Programmdauer: 50 Minuten

Manuell

Betriebsarten:	Heißluft plus
Temperatur:	180 °C
Booster:	aus
Vorheizen:	aus
Crisp function:	aus
Garzeit:	50 Minuten
Ebene:	2 [1] (1)

Tipp:

Statt Lamm lässt sich auch
Hackfleisch vom Rind
verwenden.



Shepherd's Pie

Dessert

Ende gut, alles gut

Ein gelungenes Dessert erkennt man daran, dass es immer noch Platz im Magen findet. Denn kaum jemand kann nach einem leckeren Essen einem ebensolchen Ausklang widerstehen. Mit Eis, Aufläufen, Fruchtcompositionen oder anderen süßen Verführern entlassen Koch oder Köchin die Gäste zufrieden vom Tisch – und dies häufig mit relativ wenig Mühe, denn gerade Desserts haben oft bei geringem Aufwand einen großen „Verwöhnfaktor“.

Apfelstrudel Wiener Art

Für 2 Strudel | Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten

Für den Apfelstrudel:

100 g Semmelbrösel
4 Strudelblätter (Fertigpackung)
100 g Butter | flüssig
1,5 kg Äpfel |
in dünnen Scheiben
150 g Zucker
50 g Rosinen
Zimt

Zum Anrösten:

50 g Butter

Zubehör:

2 Küchentücher
Backblech oder Universalblech

Zubereitung

Butter in einer Pfanne erhitzen und Semmelbrösel leicht anrösten.

Jeweils 2 Strudelblätter leicht überlappend auf einem Küchentuch auslegen.

Strudelblätter mit der Hälfte Butter bestreichen und mit Semmelbröseln bestreuen.

Äpfel mit Zucker, Rosinen und Zimt vermischen.
Apfelmischung auf die Semmelbrösel geben.

Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

Strudel einrollen und mit der übrigen Butter bestreichen.
Strudel auf ein Backblech oder Universalblech legen,
in den Garraum einschieben und goldbraun backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Dessert | Apfelstrudel Wiener Art

Programmdauer: 45 Minuten

Manuell

Betriebsarten: Intensivbacken

Temperatur: 170 °C

Vorheizen: ein

Crisp function: ein

Garzeit: 40–50 Minuten

Ebene: 2 [1] (2)



Baiser

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 130 Minuten

Zutaten

Für das Baiser:

5 Eier, Größe M | nur das Eiweiß
275 g Zucker
1 TL Vanillearoma
1 TL Essig, weiß
600 g Sahne
1 EL Puderzucker

Zum Servieren:

500 g Blaubeeren
500 g Erdbeeren
500 g Himbeeren

Zubehör:

1 oder 2 Backbleche oder
1 Universalblech
Backpapier

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen und Zucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Vanillearoma und Essig vorsichtig unterheben.

Für ein großes Baiser das Backblech und für mehrere kleine Baisers 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. (90-cm-Backofen: Universalblech mit Backpapier belegen.)

Die Eiweißmasse auf das Backblech oder Universalblech geben und einen Kreis mit einer Höhe von etwa 3–4 cm oder mehrere kleine Kreise mit einem Durchmesser von etwa 8 cm formen.

Automatikprogramm:
In den Garraum einschieben und backen.

Manuell:
In den Garraum einschieben und gemäß Garschritt 1 und 2 backen

Gut auskühlen lassen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen und gleichmäßig auf dem Baiser verteilen. Mit Früchten garnieren.

Einstellung

Automatikprogramm

Dessert | Baiser | ein großes / mehrere kleine

Programmdauer ein großes: 100 Minuten

Programmdauer mehrere kleine: 65 Minuten

Manuell

Ein großes

Garschritt 1
Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 110 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 80 Minuten
Ebene: 1

Garschritt 2
Temperatur: 30 °C
Garzeit: 20 Minuten

Mehrere kleine

Garschritt 1
Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 110 °C
Booster: aus
Vorheizen: aus
Crisp function: aus
Garzeit: 45 Minuten
Ebene: 1 + 3 [1 + 3] (1)

Garschritt 2
Temperatur: 30 °C
Garzeit: 20 Minuten



Lemon Meringue Pie

Für 10 Stücke | Zubereitungszeit: 80 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

275 g Weizenmehl, Type 405

150 g Butter

25 g Zucker

2 Eier, Größe M | nur das Eigelb

2–3 EL Wasser | kalt

Für die Füllung:

4 Zitronen, unbehandelt |

Saft und Schale, abgerieben

75 g Maisstärke

500 ml Wasser

5 Eier, Größe M

175 g Zucker

Für den Guss:

275 g Zucker

Zubehör:

Tarteform, Ø 25 cm

Rost

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Butter, Zucker, Wasser und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kühl stellen.

Für die Füllung Zitronenschale, Zitronensaft und Maisstärke gut verrühren. Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen, Zitronen-Maisstärke-Mischung einrühren und unter ständigem Rühren so lange köcheln, bis eine zähflüssige Soße entsteht.

Eier trennen. Eiweiß für den Guss zur Seite stellen. Zucker und Eigelb unterrühren, zum Köcheln bringen, von der Kochzone nehmen und abkühlen lassen. Teig ausrollen, in die Tarteform geben, Zitronencreme einfüllen und glatt streichen.

Rost in den Garraum einschieben. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen. Für den Guss Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Anschließend gleichmäßig auf der Zitronencreme verteilen.

Automatikprogramm:

Kuchen in den Garraum geben und goldbraun backen.

Manuell:

Kuchen in den Garraum geben und gemäß Garschritt 1 und 2 goldbraun backen.

Einstellung

Automatikprogramm

Dessert | Lemon Meringue Pie

Programmdauer: 60 Minuten

Manuell

Garschritt 1

Betriebsarten: Intensiv
backen

Temperatur: 185 [185]
(180) °C

Vorheizen: ein

Crisp function: aus

Garzeit: 40 Minuten

Ebene: 1

Garschritt 2

Temperatur: 170 °C

Garzeit: 20 Minuten



Schokotörtchen

Für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

70 g Schokolade, dunkel
70 g Butter
70 g Zucker
4 Eier, Größe M
70 g Mandeln | gemahlen
20 g Paniermehl
500 ml Vanillesoße
200 g Sahne

Zum Bestäuben:

40 g Puderzucker

Für die Form:

1 TL Butter

Zubehör:

8 Portionsförmchen, Ø 6 cm
Universalblech
Sieb, fein

Zubereitung

Schokolade im Kochtopf bei niedriger Stufe schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Butter, Zucker und Eigelb cremig rühren. Schokolade, Mandeln und Paniermehl unterrühren.

Backofen vorheizen.

Eiweiß steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

Portionsförmchen fetten. Masse gleichmäßig in den Portionsförmchen verteilen.

Portionsförmchen auf das Universalblech stellen und in den Garraum einschieben. Schokotörtchen backen.

Sahne steif schlagen und unter die Vanillesoße heben. Gleichmäßig auf Desserttellern verteilen.

Schokotörtchen mit einem Messer vom Formrand lösen. Jeweils ein Törtchen auf die Dessertteller stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

Einstellung

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 150–160 °C
Booster: aus
Vorheizen: ein
Crisp function: aus
Garzeit: 35–45 Minuten
Ebene: 1



Schokotörtchen

Rezepte von A-Z

268

Apfelkuchen fein	22	Hefezopf	98
Apfelkuchen gedeckt	24	Hefezopf Schweizer Art	100
Apfelstrudel Wiener Art	26	Hirschrücken	216
Aprikosentorte mit Sahneguss	26		
Ausstechplätzchen	66	Janssons Versuchung	242
Baguettes	90	Kalbsfilet (Braten)	156
Baiser	262	Kalbsfilet (Niedertemperaturgaren)	158
Bauernbrot Schweizer Art	92	Kalbshaxe	160
Becherkuchen	28	Kalbsrücken (Braten)	162
Beef Wellington	178	Kalbsrücken (Niedertemperaturgaren)	164
Birnenkuchen mit Mandelguss	30	Kalbsschmorbraten	166
Biskuitboden	32	Kaninchen	214
Biskuitboden-Füllungen	34	Karpfen	228
Biskuitplatte	36	Kartoffel-Käse-Gratin	246
Biskuitplatte-Füllungen	38	Kartoffelgratin	244
Blaubeermuffins	68	Käsekuchen vom Blech	46
Butterkuchen	40	Käsesoufflé	248
		Kasseler (Braten)	196
Chicorée gratin	240	Kasseler (Niedertemperaturgaren)	198
		Krustenbraten	200
Dinkelbrot	94		
Dorade	224	Lachsfilet	230
		Lachsforelle	232
Ente (gefüllt)	142	Lammkarree mit Gemüse	170
Fladenbrot	96	Lammkeule	172
Flammkuchen	126	Lammrücken (Braten)	174
Forelle	226	Lammrücken (Niedertemperaturgaren)	176
Früchtekuchen (Ø 15 cm)	42	Lasagne	250
Früchtekuchen (Ø 20 cm)	44	Lemon Meringue Pie	264
Früchtekuchen (Ø 25 cm)	45	Linzer Augen	70
Gans (gefüllt)	144	Mandelmakronen	72
Gans (ungefüllt)	146	Marmorkuchen	48
		Mehrkornbrötchen	118
Hackbraten	194	Moussaka	252
Hähnchen	148		
Hähnchenkeulen	150	Nudelauflauf	254
Hasenkeule	212	Nussbrot	102

Obstwähe (Blätterteig)	50	Vanillekipferl	76
Obstwähe (Mürbeteig)	52		
Ossobuco	168	Wähe pikant (Blätterteig)	134
		Wähe pikant (Mürbeteig)	136
Pizza (Hefeteig)	128	Walnussmuffins	78
Pizza (Quark-Öl-Teig)	130	Weihnachtsschinken	210
Pute (gefüllt)	152	Weißbrot (Form)	110
		Weißbrot (freigeschoben)	112
Putenkeule	154	Weizenbrötchen	122
		Weizenmischbrot dunkel	114
Quiche Lorraine	132	Windbeutel	80
		Windbeutel-Füllungen	82
Rehrücken	218		
Rinderfilet (Braten)	182	Yorkshire Pudding	192
Rinderfilet (Niedertemperaturgaren)	184		
Rinderhaschee	180	Zanderfilet auf Gemüse	236
Rinderschmorbraten	186	Zuckerbrot	116
Roastbeef (Braten)	188		
Roastbeef (Niedertemperaturgaren)	190		
Roggenlaibchen	120		
Roggenmischbrot	104		
Saatenbrot	106		
Sachertorte	54		
Sandkuchen	56		
Schinkenbraten	202		
Schokoladen-Nuss-Kuchen	58		
Schokotörtchen	266		
Schweinebauch	204		
Schweinefilet (Braten)	206		
Schweinefilet (Niedertemperaturgaren)	208		
Seelachsfilet	234		
Shepherd's Pie	256		
Spritzgebäck	74		
Stollen	60		
Streuselkuchen mit Obst	62		
Tigerbrot	108		

Impressum

Redaktion:

Werk Oelde
Werk Gütersloh

Rezeptentwicklung:

Versuchsküche, Werk Oelde

Fotografie:

Fotostudio Casa, Münster

Styling:

Renate Neetix, Bielefeld
Fotostudio Casa, Münster

Foodstyling:

Renate Neetix, Bielefeld

Konzept, Gestaltung und Produktion:

Marketing Communications International
Miele Gütersloh

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung von Miele & Cie. KG und Quellenangabe gestattet.

© Miele & Cie. KG
Gütersloh

Änderungen vorbehalten

9. Auflage
MMS 21-1988
M-Nr. 11 178 010