



# Backen – Braten – Klimagaren

Kochen und genießen mit Miele





# Vorwort

---

Liebe Genießerin, lieber Genießer,

wohl an kaum einem anderen Platz findet die Familie so oft zueinander wie am Esstisch. Auch ein fröhliches oder festliches Zusammensein unter Freunden und Bekannten wird fast immer von einem köstlichen Essen gekrönt. Wo Menschen Gesellschaft genießen, nimmt auch das Essen eine zentrale Bedeutung ein.

Wir sind dankbar, dass wir hierzu einen kleinen Beitrag leisten können, indem wir unser eigenes und das Hobby unzähliger Menschen weltweit zu unserem Beruf machen durften. Auf unserer Bühne – der Miele Versuchsküche – treffen sich täglich Wissen und Neugier, Routine und Unerwartetes.

In dieses Kochbuch haben wir all unsere Erfahrung, Leidenschaft und Experimentierfreude eingebracht, um für alle Freunde sinnlicher Genüsse Rezepte zu kreieren, die ebenso gelingsicher wie fantasievoll sind.

Wir wünschen Ihnen damit viele „appetitliche“ Anregungen und vor allem Spaß beim Backen und Braten!

Haben Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche?

Rufen Sie uns an, wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen.

(Telefon-Nummer siehe Rückseite.)

Ihre  
Miele Versuchsküche



# Inhalt

■ Vorwort	
Erklärungen zu den Einstellungen	
Mengen und Maße	

Rezepte von A – Z

## ■ Backen

Aufbackwaren	18
Apfeltorte	22
Apfeltorte, gedeckt	24
Apfeltorte mit Haselnuss- Krokant-Streuseln	25
Apfeltorte, fein	26
Aprikosen-Streuselkuchen	28
Ausstechplätzchen	29
Aprikosenstuten	30
Biskuittorte	32
Butterkuchen	36
Buttermilchbrot	38
Englischer Früchtekuchen	40
Frühstücks-Schoko- brötchen	44
Fladenbrot	46
Fruchtwähe	47
Hefe-Brezeln	48
Gugelhupf	50
Hefebrotchen	51
Hefe-Weckmänner	52
Hefezopf	54
Käse-Sesam-Brötchen	55
Hefezopf mit Walnüssen	56
Mandelkuchen	58
Marmorkuchen	59
Italienisches Mozzarellabrot	60
Kräuter-Weißbrot	62
Mischbrot	63
Körnerbrötchen	64

## ■ Fisch

Malz-Kürbisbrötchen	66	Fischfilet Wiener Art	104
Obststreuselkuchen	68	Dorade Verduras	106
Obstwähe	69	Seebrasse delicioso	107
Olivenbrot	70	Forellen mit Champignon- füllung	108
Rosinenstuten	72	Seebarbe en papillote	110
Sandkuchen	73	Seehecht in grüner Soße	111
Quark-Brötchen	74	Gefüllte Lachsforelle	112
Pinienkern-Bienenstich	76	Stockfisch-Brandade	114
Schoko-Kirsch-Muffins	77	Wirsing-Lachs-Gratin	115
Roggenbrot	78	Zander im Kräuterbett	116
Streuselkuchen	80		
Zuckerkuchen	81		
Schinken-Käse-Brötchen	82		
Schokoladen-Nuss-Kuchen	84		
Sonntagsbrötchen	85		
Schweizer Bauernbrot	86		
Zopf	88		
Speck- oder Kräuterstange	89		
Spritzgebäck	90		
Vanillekipferl	92		
Walnuss-Muffins	93		
Weißbrot	94		
Windbeutel	96		
Zimt-Macadamiakranz	97		
Zwiebel-Fladenbrot	98		

# Inhalt

## Fleisch

Ente à l'orange	122
Beef Wellington (Australien)	124
Beef Wellington (Großbritannien)	126
Gefülltes Schweinefilet	128
Hackbraten	130
Kasseler mit Zuckerkruste	131
Geschmorter Rinderrouladen	132
Geschmorter Kalbstafelspitz	134
Knoblauchkaninchen	135
Hähnchenbrust fruchtig-scharf	136
Lammkarree mit Senfkruste und Gemüse	138
Ossobuco	139
Lammkoteletts mit Pistazienkruste	140
Putenrollbraten mit Spinat-Ricottafüllung	142
Schweinefilet im Blätterteig	143
Schweinebauch mit Kruste und würziger Honigglasur	144
Weihnachtsschinken	146
Yorkshire Pudding	147
Steak chinesisches	148

## Pikantes

Janssons Versuchung	155
Käsesoufflé	156
Käse- oder Gemüsewähe	158
Kartoffelgratin in Senfsoße	159
Kartoffel-Käse-Gratin	160
Knoblauchsuppe	162
Nudelaufguss	163
Nudel-Lach-Spinat- Aufguss	164
Lasagne	166
Pikante Ofennudeln	167
Pilz-Cannelloni	168
Pizzavariationen	170
Raffinierte Käse-Pastete	172
Quiche Lorraine	174
Ratatouille	175
Schweizer Kartoffelgratin	176
Spinat im Blätterteig	178
Thunfischpastete	179
Shepherd's Pie	180
Tortellini-Rucola-Schinken- Aufguss	182

## Desserts

Karamellpudding	189
Lemon Meringue Pie	190
Ofennudeln mit Pflaumenmus	192
Schokoladendessert	194
Schokotörtchen	195
Süßes Kirsch-Soufflé	196



# Erklärungen zu den Einstellungen

## Bedienung Ihres Backofens

Ausführliche Informationen finden Sie in der Gebrauchs- und Montageanweisung.

## Einstellungen für Backöfen mit unterschiedlichen Garraumgrößen

Dieses Rezeptheft wird Backöfen mit unterschiedlichen Garraumgrößen beigelegt. Je nach Garraumgröße werden die zu wählenden Einstellungen in den Rezepten in dieser Reihenfolge angegeben:

- Backöfen mit fünf Einschubebenen
- [Backöfen mit drei Einschubebenen]
- (90 cm-Backöfen)

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

## Temperaturen

Es sind Temperaturbereiche angegeben. Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Einstellung. Je nach Backform, Teigmenge und gewünschter Bräunung können Sie die Temperatureinstellung reduzieren oder etwas höher wählen.

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Kuchen, Brötchen, Brot u. ä. sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

## Zeiten

Es sind Zeitbereiche angegeben. Wählen Sie im Allgemeinen die kürzere Einstellung.

## Vorheizen

Sie können die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum geben, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen. Wenn Vorheizen erforderlich ist, wird es unter Einstellungen gesondert erwähnt. Die Vorheizzeit ist in der Backzeit/Garzeit nicht enthalten, sie gilt zusätzlich.

In der Betriebsart Automatic ist die Vorheizzeit in der Programmdauer enthalten.

## Im Rezeptheft verwendete Betriebsarten

- Automatic
- Klimagaren
- Heißluft plus
- Ober-/Unterhitze
- Intensivbacken
- Grill groß
- Umluftgrill

Der Backofen verfügt über weitere Betriebsarten, die in den nachfolgenden Rezepten nicht zur Anwendung kommen.

## Speisethermometer/Kerntemperatur

Automatikprogramme mit Speisethermometer können Sie nur nutzen, wenn Ihr Backofen über ein Speisethermometer verfügt.

Wenn Sie kein Speisethermometer haben, verwenden Sie die alternativen Einstellungen.

## Aufheizphase

In den Betriebsarten Heißluft plus, Klimagaren und Ober-/Unterhitze werden bei Temperaturen höher als 100 °C unter „Aufheizphase“ die Auswahlmöglichkeiten schnell und normal angeboten.

In Rezepten mit Empfehlung für eine dieser drei Betriebsarten, wird die Einstellung für die Aufheizphase gesondert erwähnt.

Wählen Sie die im Rezept genannte Einstellung aus.

## Crisp function\*

Die Crisp function kann in jeder Betriebsart genutzt werden, aber sie muss für jeden Garvorgang einzeln eingeschaltet werden. Die Nutzung dieser Funktion ist sinnvoll bei feuchtem Gargut, das eine krosse Oberfläche erhalten soll.

Wenn die Nutzung der Crisp function sinnvoll ist, wird es unter Einstellungen gesondert erwähnt. Wählen Sie dann den Menüpunkt „Crisp function“ und bestätigen Sie „ein“.

\* Die Crisp function ist nicht in allen Modellen verfügbar.

## **Ebene**

Die Bezeichnung der angegebenen Ebenen können Sie bei geöffneter Tür ablesen.

## **Automatic**

In dieser Betriebsart rufen Sie die Automatikprogramme auf. Es gibt Automatikprogramme mit und ohne Feuchteunterstützung. Die verfügbaren Automatikprogramme variieren je nach Modell. Sie können alle Rezepte auch ohne Automatikprogramm zubereiten. Die Angaben finden Sie in den alternativen Einstellungen.

## **Klimagaren**

Wählen Sie je nach Rezept

- Automatischer Dampfstoß
- 1 Dampfstoß, 2 oder 3 Dampfstöße

Die Dampfstöße 1, 2 und 3 können manuell oder zeitgesteuert ausgelöst werden.

### **• manuell**

Wenn Sie die Dampfstöße manuell auslösen, können Sie zur Erinnerung an den Zeitpunkt den Kurzzeitwecker einstellen. Ist Vorheizen für die Zubereitung eines Rezepts in der Betriebsart Klimagaren erforderlich, sollten Sie die Dampfstöße manuell auslösen. Der Zeitpunkt für den 1. Dampfstoß bezieht sich

- auf den Start des Garvorgangs bei nicht vorgeheiztem Backofen.
- auf den Gargut-Einschub (bei vorgeheiztem Backofen).

Die Zeitangabe für den folgenden Dampfstoß bezieht sich immer auf den Zeitpunkt, zu dem der vorherige Dampfstoß ausgelöst wurde.

### **• zeitgesteuert**

Wenn Sie die Dampfstöße zeitgesteuert auslösen, müssen Sie für jeden Dampfstoß einen Zeitpunkt festlegen, bevor der Garvorgang startet.

### **• werkseitig eingestellte Beheizungsart**

Bei der Betriebsart Klimagaren wird standardmäßig die Beheizungsart „Heißluft plus“ mit Feuchteunterstützung kombiniert. Für die meisten Rezepte ist es nicht erforderlich, die Beheizungsart zu wechseln.

### **• andere Beheizungsarten**

Wenn bei Rezepten ein Wechsel der Beheizungsart sinnvoll ist, wird es unter „Einstellungen“ gesondert erwähnt.

# Mengen und Maße

## Abkürzungen

- TL = Teelöffel
- EL = Esslöffel
- g = Gramm
- ml = Milliliter

## 1 Teelöffel entspricht ca.

- 3 g Backpulver
- 5 g Salz/Zucker/Vanillinzucker
- 5 g Mehl
- 5 ml Flüssigkeit

## 1 Esslöffel entspricht ca.

- 10 g Mehl/Speisestärke/Paniermehl
- 15 g Zucker
- 10 ml Flüssigkeit
- 10 g Senf

## 1 Päckchen entspricht

- 8 g Vanillinzucker
- 8 g Sahnesteif
- 16 g Backpulver
- 7 g Trockenhefe
- 37 g Puddingpulver

## 1 Prise

- entspricht der Menge, die zwischen Daumen und Zeigefinger gefasst werden kann



# Backen

## Stück für Stück ein kleines Glück

Brot und Brötchen selbst zu machen geht einfacher und schneller, als man denkt, ob süß oder pikant. Selbstgebackenes schmeckt nicht nur besser, man hat auch unendlich viele Möglichkeiten, seine Lieblingszutaten nach Lust und Laune immer wieder neu zu kombinieren. Und was gibt es Schöneres, als mit dem Duft frischer Brötchen in den Sonntagmorgen zu starten?





# Zubereitungstipps



## Mehltypen

Bei der Herstellung von Mehl werden je nach Mehlsorte das ganze Korn oder nur 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 verschiedene Typen.

Weizenmehle werden zum Beispiel wie folgt eingeteilt:

### 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.

# Zubereitungstipps

## Triebmittel

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

### Hefe

Hefe ist als Frisch- oder Trockenhefe erhältlich und eignet sich für die Herstellung leichter Weizenmehlteige. Zusammen mit Flüssigkeit (z. B. Wasser), Stärke (z. B. Mehl), Zucker und Temperaturen von 35 °C bis maximal 50 °C, sorgt die Hefe für das Aufgehen des Teigs.

### Sauerteig

Sauerteig gibt es als Flüssig- oder Trockensauerteig. Der typisch kräftige, angenehm säuerliche Geschmack entsteht durch die Umwandlung von Traubenzucker in Milchsäurebakterien. Sauerteig wird für schwere Teige benötigt, die aus Vollkorn-, Roggenmehl oder Schrot hergestellt werden. Flüssiger Roggensauerteig lässt sich einfach zubereiten, indem 250 g Roggenmehl mit etwa 200 ml lauwarmem Wasser verrührt werden. Nach einer 48 stündigen Ruhezeit bei Raumtemperatur kann der Sauerteig nach Rezeptangabe weiterverarbeitet werden.

### Backpulver

Backpulver wird in der Regel bei der Zubereitung von Rührteigen eingesetzt. Zusammen mit Feuchtigkeit und Wärme, sorgt das Backpulver für das Aufgehen und somit einen lockeren Teig.

## Teigarten

### Brot/Brötchen

Brot und Brötchen sollen knusprig locker sein. Dafür sorgen als Triebmittel Hefe und Sauerteig.

Der Geschmack des Brotes wird unter anderem durch die Auswahl und Zusammenstellung der Zutaten beeinflusst. Bei frisch gemahlenem oder geschrotetem Mehl aus dem ganzen Korn bleiben Ballaststoffe erhalten, ebenso alle Mineralstoffe und Vitamine.

Flüssigkeiten, mit denen Sie den Teig zubereiten, sollten lauwarm (30–35 °C) sein.

Kneten Sie den Brotteig so lange, bis er geschmeidig ist und lassen Sie ihn ausreichend aufgehen. Beim ersten Aufgehen muss der Teig sein Volumen verdoppeln. Weitere Aufgehphasen sind oft kürzer, da der Teig während des Backprozesses noch deutlich aufgeht. So erhält das Brot nach dem Backen die richtige Beschaffenheit, es wird dann schnittfest und nicht krümelig.

Achten Sie beim Formen von freigeschobenen Broten darauf, dass die Oberfläche glatt ist und keine Falten aufweist. Diese gegebenenfalls nach unten arbeiten.

Fetten Sie Kastenformen, wenn Sie Brot darin backen wollen.

Bei allen Automatikprogrammen dieser Rubriken geben Sie den Teig ohne Aufgehen sofort in den Backofen und starten das Programm. Im Programmablauf sind Aufgeh- und Backzeit berücksichtigt.

# Zubereitungstipps

Um herauszufinden, ob das Brot gar ist, kann die vom Kuchen her bekannte Garprobe mit dem Holzstäbchen nicht benutzt werden. Frisch gebackenes Brot klebt, bis es vollkommen ausgekühlt ist. Daher empfehlen wir das Klopfen an der Unterseite. Klingt es hohl, dann ist das Brot durchgebacken und sollte zum Auskühlen auf einen Rost gelegt werden.

Wenn Sie Brot nach dem Backen nicht sofort aus dem Backofen nehmen, sollten Sie eine niedrige Bräunungsstufe wählen, da das Brot noch nachbräunt.

## Brotbackmischungen

Bei allen Automatikprogrammen dieser Rubriken geben Sie den Teig ohne Aufgehen sofort in den Backofen und starten das Programm. Im Programmablauf sind Aufgeh- und Backzeit berücksichtigt.

Bereiten Sie den Teig nach Packungsangabe zu. Verwenden Sie die Flüssigkeitsmenge, die für die Zubereitung in Backöfen angegeben wird.

Backen Sie alle Brotback-Mischungen in einer gefetteten Kastenform (25 x 10 cm).

Schneiden Sie den Teig ein, bevor Sie ihn in den Backofen geben, und bestreichen Sie ihn mit etwas Wasser.

Wenn Sie Brot nach dem Backen nicht sofort aus dem Backofen nehmen, sollten Sie eine niedrige Bräunungsstufe wählen, da das Brot noch nachbräunt.

Es gibt viele verschiedene Hersteller von Brotbackmischungen. Die Programme wurden nicht für eine bestimmte Mischung entwickelt. Dadurch können sich die Ergebnisse hinsichtlich Bräunung, Aufgang und Krumenbild unterscheiden. Bräunen Sie gegebenenfalls noch etwas nach oder verwenden Sie das nächste Mal eine andere Bräunungsstufe.

## Hefeteig

Hefeteig eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Streuselkuchen, Bienenstich, Kleingebäck und Pizza. Die Zubereitung von Hefeteig ist einfacher als vielfach angenommen.

Hefe unter Rühren in lauwarmer Flüssigkeit auflösen. Mit Mehl und weiteren Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Bei Verwendung von Trockenhefe sollten Sie die Flüssigkeitsmenge um 2 Esslöffel erhöhen.

Zum optimalen Aufgehen des Hefeteigs im Backofen können Sie Ober-/Unterhitze mit 35 °C oder die entsprechenden Automatikprogramme einsetzen.

Den Hefeteig zum Aufgehen im Backofen so lange zugedeckt stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Vor der weiteren Verarbeitung kurz durchkneten, dann ausrollen oder auch weitere Zutaten (Rosinen, Mandeln) unterkneten.

Frisch gebacken lässt sich Hefeteig sehr gut einfrieren. Die Lagerzeit beträgt etwa einen Monat. Backen Sie tiefgekühltes Hefegebäck im Backofen in der Betriebsart Klimagaren auf. Verwenden Sie hierzu den automatischen Dampfstoß.

# Zubereitungstipps

## Automatikprogramm Hefeteig

Dieses Automatikprogramm mit Feuchtunterstützung können Sie nutzen, um Hefeteig aufgehen zu lassen.

### **Einstellung:**

Betriebsart: Automatic

Programm: Kuchen \ Hefeteig \

- 15 Minuten aufgehen

- 30 Minuten aufgehen

- 45 Minuten aufgehen

Ebene: siehe Display

Wassermenge: siehe Display

## Quark-Öl-Teig

Der Quark-Öl-Teig ist ein elastischer, weicher Knetteig, der eine gute Alternative zum Hefeteig bietet. Da er mit Backpulver zubereitet wird kann er anschließend, ohne Aufgehen, sofort weiterverarbeitet werden.

## Mürbeteig

Beim Mürbeteig handelt es sich um einen festen Knetteig, der hauptsächlich aus Mehl und Fett (im Verhältnis 2:1) sowie Wasser besteht. Zutaten zügig verkneten, damit der Teig sich besser verarbeiten lässt.

## Rührteig

Der Rührteig ist ein sehr gehaltvoller und schwerer Teig, der neben Mehl aus Fett, Zucker und Eiern besteht. Der Teig wird besonders luftig, wenn der steifgeschlagene Eischnee getrennt vom Eigelb unter den Teig gehoben wird. Zusammen mit dem Backpulver und der eingerührten Luft entsteht beim Backen ein lockerer Teig. Rührteig wird zäh, wenn er zu lange gerührt wird.

# Aufbackwaren

## Croissants, selbst gerollte Teiglinge

### Zutaten

Croissants, selbst gerollte  
Teiglinge

### Zubereitung

Teig nach Packungsanweisung zubereiten und die Croissants auf ein Backblech legen.

---

#### **Empfohlene Einstellung:**

Betriebsart: Automatic Programm: Brötchen \ Croissants  
Ebene: siehe Display  
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
Programmdauer: ca. 20 Minuten

#### **Alternative Einstellung:**

Sie können die Croissants auch in der Betriebsart Klimagaren zubereiten. Verwenden Sie dann die Einstellungen für „Brötchen als Teiglinge“.

---



# Aufbackwaren

Brötchen/Laugenbrezel (tiefgekühlt/ungekühlt vorgebacken)

## Zutaten

Tiefgekühlte oder ungekühlte vorgebackene Brötchen oder tiefgekühlte Laugenbrezel

### Zubereitung „Brötchen“

Die Brötchen auf Backblech oder Rost legen.

### Zubereitung „Laugenbrezel“

Die Laugenbrezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 10 Minuten antauen lassen und mit Hagel-salzbestreuen.

### Empfohlene Einstellung - gemäß Packungsangaben ist Vorheizen nicht erforderlich:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: siehe Packungsangaben für Heißluft/Umluft

Vorheizen: nein

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/automatisch

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: automatisch

Backzeit: Packungsangaben plus ca. 5 Minuten

### Empfohlene Einstellung - gemäß Packungsangaben ist Vorheizen erforderlich:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: siehe Packungsangaben für Heißluft/Umluft

Vorheizen: ja

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/manuell

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub

Backzeit: Packungsangaben plus ca. 5 Minuten

### >> Tipp:

Bei Verwendung der Back- und Universalbleche kann aufgrund der PerfectClean-Veredelung auf das Einfetten oder Belegen mit Backpapier verzichtet werden. Eine Ausnahme bilden Laugengebäck, Biskuit, Baiser und Makronen. Hier muss immer Backpapier verwendet werden.

# Aufbackwaren

## Brötchen als Teiglinge

### Zutaten

Brötchen als Teiglinge

### Zubereitung

Teig nach Packungsanweisung zubereiten und die Brötchen auf ein Backblech legen.

---

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: siehe Packungsangaben für Heißluft/Umluft

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
1/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 3 Minuten

Backzeit: Packungsangaben plus  
ca. 5 Minuten

---

# Apfeltarte

für 12 Stücke / Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

## Zutaten

### Teig:

220 g Mehl  
100 g Butter  
60 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Ei

### Belag:

600 g Äpfel

### Karamell:

100 g Zucker  
20 ml Apfelsaft  
Saft von 1/2 Zitrone

### Zum Bestäuben:

Puderzucker

**1** Mehl, Butter, Puderzucker, Salz und Ei miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Teig etwa 30 Minuten kühlen.

**2** Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig ausrollen und in eine Tarteform (Ø 26 cm) legen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten dachziegelartig auf den Teig legen.

**3** Zucker in einer Pfanne auf der Kochzone bei hoher Einstellung unter Rühren goldbraun karamellisieren. Mit Apfel- und Zitronensaft ablöschen. Karamell über den Apfelspalten verteilen und in den vorgeheizten Backofen geben.

**4** Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

## >> Tipp:

Alternativ zum Karamell können Sie die Tarte mit einem Guss backen: 150 g Crème fraîche, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 EL Puderzucker miteinander verrühren, über den Apfelspalten verteilen und die Backzeit etwa 10 Minuten verlängern.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Apfeltarte  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 53 [55]  
(40) Minuten

## Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 190–210 [190–210]  
(180–200) °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 1  
Backzeit: 35–45 Minuten



# Apfeltorte, gedeckt

für 12 Stücke / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

## Zutaten

Teig:

350 g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Ei

Belag:

1000 g Äpfel  
50 g Rosinen  
50 g Zucker  
1/2 TL Zimt  
3 EL Wasser

Zum Bestreichen:

1 Eigelb mit etwas Milch  
verrührt

**1** Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillinzucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten.

**2** Etwa 2/3 des Teiges gleichmäßig auf den Boden einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) drücken, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen.

**3** Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. In einem Topf mit Rosinen, Zucker, Zimt und Wasser 1 Minute andünsten und auf dem Boden verteilen.

**4** Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den restlichen Teig ausrollen, auf die Äpfel legen und backen.

### Mit Automatikprogramm:

Die Kuchenoberfläche sofort mit dem Ei-Milchgemisch bestreichen.

### Ohne Automatikprogramm:

Etwa 10 Minuten vor Backzeitende die Apfeltorte mit dem Eigelb-Milchgemisch bestreichen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Apfeltorte \ gedeckt  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 62 [62] (78) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze] (Intensivbacken)  
Temperatur: 170–190 [170-190] (160–180) °C  
Vorheizen: ja [ja] (nein)  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [2] (1)  
Backzeit: 60-70 [60-70] (55–65) Minuten

# Apfeltorte mit Haselnuss-Krokant-Streuseln

für 12 Stücke / Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

## Zutaten

### Teig:

200 g Butter, flüssig

350 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

60 g Haselnuss-Krokant

### Belag:

800 g säuerliche Äpfel (z. B.  
Boskop)

50 g Zucker

**1** Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillinzucker mischen. Die etwas abgekühlte Butter zufügen. Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

**2** Etwa 2/3 der Streuselmasse auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm) drücken und dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Restliche Streusel mit Haselnuss-Krokant mischen.

**3** Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit Zucker mischen und auf dem Streuselboden verteilen. Mit Haselnuss-Krokant-Streuseln bestreuen und backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic

Programm: Kuchen \ Apfeltorte \ mit Streusel

Ebene: siehe Display

Programmdauer: ca. 60 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze

[Ober-/Unterhitze] (Intensivbacken)

Temperatur: 170–190 [170-190] (160–180) °C

Vorheizen: ja [ja] (nein)

Aufheizphase: normal

Ebene: 2 [1] (1)

Backzeit: 55–65 Minuten

# Apfeltorte, fein

für 12 Stücke / Zubereitungszeit: 80–110 Minuten

## Zutaten

Teig:

150 g Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

3 Eier

Saft von 1/2 Zitrone

150 g Mehl

1/2 TL Backpulver

Belag:

650 g Äpfel

Zum Bestäuben oder Bestreichen:

Puderzucker oder Aprikosenkonfitüre

**1** Butter, Zucker, Vanillinzucker cremig rühren und Eier einzeln unterrühren.

**2** Zitronensaft und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Den Teig in einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) verteilen.

**3** Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. An der Oberseite einritzen, mit der Wölbung nach oben leicht in den Teig drücken und goldgelb backen.

**4** Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben oder mit glattgerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic

Programm: Kuchen \ Apfeltorte \ fein

Ebene: siehe Display

Programmdauer: ca. 45 [43] (54) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart:

Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze] (Heißluft plus)

Temperatur: 170–190 [170–190] (150–170) °C

Vorheizen: ja [ja] (nein)

Aufheizphase: normal

Ebene: 2 [1] (1)

Backzeit: 45–55 [40–50] (55–65) Minuten



# Aprikosen-Streuselkuchen

für 20 (90 cm: für 40) Stücke / Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

## Zutaten

Teig:

240 (380) g Quark

6 (10) EL Milch

8 (12) EL Öl

1 (2) Ei(er)

110 (175) g Zucker

1 (2) Päckchen Vanillinzucker

1 (2) Prise(n) Salz

450 (640) g Mehl

1 Päckchen und 1 TL (2 Päckchen) Backpulver

Belag:

1200 (1900) g Aprikosen,  
abgetropft

Streusel:

400 (640) g Mehl

250 (400) g Zucker

1 (2) Päckchen Vanillinzucker

250 (400) g Butter, gewürfelt

1/2 (1) TL Zimt

**1** Quark, Milch, Öl, Ei, Zucker, Vanillinzucker und Salz miteinander verrühren. Die Hälfte des mit Backpulver vermischten Mehles unterrühren, den Rest unterkneten.

**2** Teig auf einem Backblech ausrollen. Mit den Aprikosenhälften belegen.

**3** Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Butter und Zimt zu Streuseln verkneten und auf dem Obst verteilen. Goldgelb backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic

Programm: Kuchen \ Obststreuselkuchen \ Quark-Öl-Teig

Ebene: siehe Display

Programmdauer: ca. 56 [55]  
(45) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 160–180 [160–180]  
(170–190) °C

Aufheizphase: schnell [schnell]  
(normal)

Ebene: 3 [2] (2)

Backzeit: 55–65 [55–65]  
(40–45) Minuten

### >> Tipp:

Als Belag eignen sich auch Pflaumen, Sauerkirschen oder Stachelbeeren.

# Ausstechplätzchen

für ca. 80 Stück / Zubereitungszeit: 130–140 Minuten

## Zutaten

250 g Mehl  
1 gestrichener TL Backpulver  
80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Fläschchen Rum-Aroma  
2 EL Wasser  
120 g Butter

**1** Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillinzucker vermengen.

Mit den übrigen Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

**2** Teig ca. 3 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech legen und backen.

### Empfohlene Einstellung für

#### 1 Backblech:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Gebäck \ Ausstechplätzchen \ 1 Backblech  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 22 [24]  
(25) Minuten

### Empfohlene Einstellung für

#### 2 Backbleche:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Gebäck \ Ausstechplätzchen \ 2 Backbleche  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 24 [33]  
(25) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 140–160 [130–150]  
(140–160) °C  
Aufheizphase: normal  
Ebene (1 Blech): 2 [2] (1)  
Ebene (2 Bleche): 1+3 [1+2] (1+3)  
Backzeit: 25–35 [20–30]  
(25–30) Minuten

# Aprikosenstuten

Zubereitungszeit: 105–115 Minuten

## Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)  
200 ml Milch, lauwarm  
500 g Mehl  
60 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
1 TL Zitronenschale, abgerieben  
100 g Butter, weich  
1 Ei  
100 g Aprikosen, getrocknet  
50 g Pistazien, gehackt

Zum Bestreichen:  
Milch

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, abgeriebener Zitronenschale, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Aprikosen würfeln, mit den gehackten Pistazien unter den Teig kneten, zu einem länglichen Laib formen und in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) legen. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Danach den Aprikosenstuten mit Milch bestreichen und backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 160–180 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell  
Beheizungsart: Ober-/Unterhitze  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub  
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten  
Backzeit: 45–55 Minuten



# Biskuittorte

für 16 Stücke / Zubereitungszeit: ca. 70–80 Minuten

## Zutaten

Tortenboden Grundrezept:

4 Eiweiß  
4 EL Wasser, heiß  
175 g Zucker  
4 Eigelb  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver

**1** Eiweiß mit Wasser sehr steif schlagen. Anschließend den Zucker langsam einrieseln lassen. Das verquirlte Eigelb unterheben.

**2** Backpulver und Mehl vermischen, darüber sieben und locker unterheben.

**3** Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und goldgelb backen.

**4** Nach dem Backen den Teigrand mit einem Messer lösen. Form stürzen, Backpapier entfernen. Boden waagrecht zweimal durchschneiden. Mit vorbereiteter Füllung bestreichen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Biskuittorte \ 4 Eier  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 50 [49] (35) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 150–170 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [1] (1)  
Backzeit: 35–45 [35–45] (30–40) Minuten

### >> Tipp:

Für einen Tortenboden, der mit vorbereitetem Obst belegt werden soll, halbieren Sie die oben angegebenen Mengen des Grundrezeptes. Bei gleicher Temperatureinstellung verkürzt sich die Backzeit um etwa 5 Minuten. Zur Herstellung eines Schokoladen-Biskuitbodens fügen Sie dem Mehlgemisch 1–2 TL Kakao zu.



# I. Quark-Sahne-Füllung

für 16 Stücke

## Zutaten

### Füllung:

500 g Quark  
100 g Zucker  
etwa 100 ml Milch  
1 Päckchen Vanillinzucker  
Saft von 1 Zitrone  
12 Blatt weiße Gelatine  
500 ml Sahne

### Zum Bestäuben:

Puderzucker

**1** Für die Füllung Quark mit Zucker, Milch, Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle bei 450 Watt in 20 Sekunden oder auf der Kochstelle bei kleiner Einstellung auflösen. Etwas Quarkmasse zur Gelatine geben, verrühren.

**2** Dieses Gemisch unter die übrige Quarkmasse rühren und kalt stellen. Gelegentlich umrühren. Sobald in der Quarkmasse Rührspuren sichtbar bleiben, die steif geschlagene Sahne unterheben.

**3** Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, Quarkmasse aufstreichen, Boden auflegen, Quarkmasse aufstreichen, Boden auflegen. Torte gut kühlen, mit Puderzucker bestäubt servieren.

## >> Tipp:

Als fruchtige Abänderung etwa 300 g abgetropfte Sauerkirschen, Mandarinspalten oder Aprikosenstücke unter die Quark-Sahne-Masse heben.

## II. Cappuccino-Füllung

für 16 Stücke

### Zutaten

#### Füllung:

100 g dunkle Schokolade  
6 Blatt weiße Gelatine  
80 ml Espresso  
500 ml Sahne  
2 Päckchen Vanillinzucker  
80 ml Kaffeelikör  
1 EL Kakao

#### Zum Bestäuben:

Kakao

**1** Dunkle Schokolade schmelzen. Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle bei 450 Watt in 20 Sekunden oder auf der Kochstelle bei kleiner Einstellung auflösen, etwas abkühlen lassen. Etwa jeweils die Hälfte Espresso und Kaffeelikör in die Gelatine rühren und diese Mischung unter die Sahne heben. Etwa 3 EL davon beiseite stellen. Restliche Sahnemenge halbieren. Unter eine Hälfte Vanillinzucker, unter die andere Schokolade und Kakao rühren.

**2** Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit etwas Kaffeelikör und Espresso beträufeln und die dunkle Sahne darauf streichen. Den zweiten Boden auflegen, mit restlicher Flüssigkeit beträufeln und die helle Sahne aufstreichen. Letzten Boden auflegen, mit der beiseite gestellten Sahne bestreichen und mit Kakao bestäuben.

# Butterkuchen

für 20 (90 cm: für 40) Stücke / Zubereitungszeit: 95–120 Minuten

## Zutaten

### Teig:

1 (2) Würfel Hefe (42 g bzw. 84 g)  
200 (400) ml Milch, lauwarm  
500 (960) g Mehl  
50 (100) g Zucker  
1 (2) Prise(n) Salz  
50 (100) g Butter  
1 (2) Ei(er)

### Belag:

100 (200) g Butter  
100 (200) g Mandelblättchen  
120 (200) g Zucker  
2 (4) Päckchen Vanillinzucker

## >> Tipp:

Vanillezucker selbst gemacht:

Eine Vanilleschote der Länge nach teilen, beide Hälften in 4–5 Stücke schneiden und zusammen mit 500 g Zucker in einem verschließbaren Glas 3 Tage aufbewahren. Um ein intensiveres Aroma zu erhalten, schabt man das Mark aus der Vanilleschote und gibt es zu dem Zucker.

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig zudecken und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten gehen lassen.

**2** Teig leicht durchkneten und auf dem Universalblech ausrollen. Im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

**3** Butter mit Vanillinzucker und der Hälfte vom Zucker verrühren. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und mit zwei Teelöffeln kleine Butter-Zucker-Stücke in die Vertiefungen setzen. Den übrigen Zucker und die Mandelblätter darüber streuen.

### Mit Automatikprogramm:

Kuchen in den Backofen geben und das Automatikprogramm starten.

### Ohne Automatikprogramm:

Kuchen nochmals etwa 10 Minuten aufgehen lassen, anschließend goldgelb backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Butterkuchen  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 32 [34] (46) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 180–200 [170–190] (170–190) °C  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [1] (2)  
Backzeit: 30–40 [20–30] (20–30) Minuten



# Buttermilchbrot

Zubereitungszeit: 115–125 Minuten

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)  
300 ml Buttermilch, lauwarm  
375 g Weizenmehl Type 405  
100 g Roggenmehl Type 1150  
1 EL Weizenkleie  
1 EL Leinsamen  
1 TL Zucker  
2 TL Salz  
1 TL Butter

Zum Bestreichen:  
Buttermilch

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmer Buttermilch auflösen. Mit Weizenmehl, Roggenmehl, Weizenkleie, Leinsamen, Zucker, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Teig leicht durchkneten, zu einem länglichen Laib formen und in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) legen. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Das Brot einschneiden, mit Buttermilch bestreichen und anschließend goldbraun backen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 160–180 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell  
Beheizungsart: Ober-/Unterhitze  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub  
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten  
Backzeit: 40–50 Minuten



# Englischer Fruchtekuchen (Form Ø 15 cm)

Zubereitungszeit: ca. 225 Minuten

## Zutaten

110 g Sultaninen  
110 g Rosinen  
85 g Korinthen  
50 g Aprikosen, getrocknet  
50 g Cocktailkirschen  
25 g kandierte Früchte  
3 EL Weinbrand  
110 g Mehl  
1/4 TL Zimt, Muskat, Piment  
(All Spice)  
1/4 TL Zimt  
1/8 TL Muskat, frisch gemahlen  
25 g Mandeln, gehobelt  
Schale von 1/2 Orange  
Schale von 1/2 Zitrone  
110 g Butter, weich  
110 g dunkler Zucker  
2 Eier, Klasse M  
1 EL Melasse

**1** Cocktailkirschen abgießen und mit den Aprikosen und den kandierten Früchten zerkleinern. In eine große Schüssel geben, Weinbrand hinzufügen, umrühren und für mehrere Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

**2** Butter und Zucker cremig rühren, Eier einzeln unterrühren und die Melasse hinzufügen. Das mit den Gewürzen vermischte Mehl, die gehackten Mandeln, Zitronen- und Orangenschale und die in Weinbrand getränkten Früchte unterheben.

**3** Den Boden einer Springform (Ø 15 cm) leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben, glatt streichen, die Kuchenform mit einer doppellagigen Schicht fettabweisendem Papier bedecken und mit Küchengarn am Rand der Kuchenform befestigen. Im Backofen backen und anschließend in der Kuchenform auskühlen lassen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Englischer Fruchtekuchen \ 15 cm-Springform  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer:  
ca. 195 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [1] (1)

### Garschritt 1:

Temperatur 1: 140 °C  
Backzeit 1: 45 Minuten

### Garschritt 2:

Temperatur 2: 120 °C  
Backzeit 2: 150 Minuten

## >> Tipp:

Der Kuchen kann, in fettabweisendem Papier und Alufolie verpackt, für ca. 3 Monate gelagert werden. In regelmäßigen Abständen mit Weinbrand oder Sherry begießen.



# Englischer Früchtekuchen (Form Ø 20 cm)

Zubereitungszeit: ca. 270 Minuten

## Zutaten

230 g Sultaninen  
230 g Rosinen  
170 g Korinthen  
100 g Aprikosen, getrocknet  
100 g Cocktailkirschen  
50 g kandierte Früchte  
6 EL Weinbrand  
250 g Mehl  
1/2 TL Zimt, Muskat, Piment  
(All Spice)  
1/2 TL Zimt  
1/4 TL Muskat, frisch gemahlen  
50 g Mandeln, gehobelt  
Schale von 1 Orange  
Schale von 1 Zitrone  
250 g Butter, weich  
250 g dunkler Zucker  
4 Eier, Klasse M  
2 EL Melasse

## >> Tipp:

Der Kuchen kann, in fettabweisendem Papier und Alufolie verpackt, für ca. 3 Monate gelagert werden. In regelmäßigen Abständen mit Weinbrand oder Sherry begießen.

**1** Cocktailkirschen abgießen und mit den Aprikosen und den kandierten Früchten zerkleinern. In eine große Schüssel geben, Weinbrand hinzufügen, umrühren und für mehrere Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

**2** Butter und Zucker cremig rühren, Eier einzeln unterrühren und die Melasse hinzufügen. Das mit den Gewürzen vermischte Mehl, die gehackten Mandeln, Zitronen- und Orangenschale und die in Weinbrand getränkten Früchte unterheben.

**3** Den Boden einer Springform (Ø 20 cm) leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben, glatt streichen, die Kuchenform mit einer doppellagigen Schicht fettabweisendem Papier bedecken und mit Küchengarn am Rand der Kuchenform befestigen. Im Backofen backen und anschließend in der Kuchenform auskühlen lassen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Englischer Früchtekuchen \ 20 cm-Springform

Ebene: siehe Display  
Programmdauer:  
ca. 240 Minuten

## Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [1] (1)

## Garschritt 1:

Temperatur 1: 140 °C  
Backzeit 1: 60 Minuten

## Garschritt 2:

Temperatur 2: 120 °C  
Backzeit 2: 180 Minuten

# Englischer Früchtekuchen (Form Ø 25 cm)

Zubereitungszeit: ca. 315 Minuten

## Zutaten

360 g Sultaninen  
360 g Rosinen  
280 g Korinthen  
175 g Aprikosen, getrocknet  
175 g Cocktailkirschen  
75 g kandierte Früchte  
10 EL Weinbrand  
400 g Mehl  
2/3 TL Zimt, Muskat, Piment  
(All Spice)  
2/3 TL Zimt  
1/2 TL Muskat, frisch gemahlen  
75 g Mandeln, gehobelt  
Schale von 1 1/2 Orangen  
Schale von 1 1/2 Zitronen  
400 g Butter, weich  
400 g dunkler Zucker  
7 Eier Klasse M  
3 EL Melasse

## >> Tipp:

Der Kuchen kann, in fettabweisendem Papier und Alufolie verpackt, für ca. 3 Monate gelagert werden. In regelmäßigen Abständen mit Weinbrand oder Sherry begießen.

**1** Cocktailkirschen abgießen und mit den Aprikosen und den kandierten Früchten zerkleinern. In eine große Schüssel geben, Weinbrand hinzufügen, umrühren und für mehrere Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

**2** Butter und Zucker cremig rühren, Eier einzeln unterrühren und die Melasse hinzufügen. Das mit den Gewürzen vermischte Mehl, die gehackten Mandeln, Zitronen- und Orangenschale und die in Weinbrand getränkten Früchte unterheben.

**3** Den Boden einer Springform (Ø 25 cm) leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben, glatt streichen, die Kuchenform mit einer doppellagigen Schicht fettabweisendem Papier bedecken und mit Küchengarn am Rand der Kuchenform befestigen. Im Backofen backen und anschließend in der Kuchenform auskühlen lassen.

## Empfohlene Einstellungen:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Englischer Früchtekuchen \ 25 cm-Springform  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer:  
ca. 285 Minuten

## Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Aufheizzeit: normal  
Ebene: 2 [1] (1)

## Garschritt 1:

Temperatur 1: 140 °C  
Backzeit 1: 75 Minuten

## Garschritt 2:

Temperatur 2: 120 °C  
Backzeit: 210 Minuten

# Frühstücks-Schokobrötchen

für 8 Stück / Zubereitungszeit: 100–105 Minuten

## Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)  
150 ml Milch, lauwarm  
500 g Mehl  
1 Prise Salz  
60 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
75 g Butter, weich  
2 Eier  
100 g Schokotropfen

Zum Bestreichen:  
Milch

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, Vanillinzucker, Butter und Eiern zu einem glatten Teig verkneten. Teig zudecken, im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten gehen lassen.

**2** Die Schokotropfen kurz unter den Teig kneten. Aus dem Teig 8 Brötchen formen und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. Im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt weitere 15–20 Minuten gehen lassen.

**3** Brötchen mit Milch bestreichen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 150–160 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 4 Minuten

2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten

Backzeit: 25–30 Minuten



# Fladenbrot

Zubereitungszeit: 75–100 Minuten

## Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)  
200 ml Wasser, lauwarm  
375 g Mehl  
1 TL Salz  
2 EL Öl

Zum Beträufeln:  
1 1/2 EL Öl

### Zubereitung mit Automatikprogramm:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

**2** Teig auf einem Backblech zu einem Fladen (Ø ca. 25 cm) ausrollen, mit Öl beträufeln und sofort in den Backofen geben. Warm oder kalt servieren.

### Zubereitung mit Klimagaren:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Teig leicht durchkneten und zu einem Fladen (Ø ca. 25 cm) ausrollen, auf ein Backblech legen und bei Raumtemperatur zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen.

**3** Das Brot mit Öl beträufeln und goldbraun backen.

## >> Tipp:

Sie können das Fladenbrot auf vielfältige Art und Weise variieren, wenn Sie unter den aufgegangenen Teig 50 g Röstzwiebeln oder 2 TL Rosmarin oder eine Mischung aus 40 g schwarzen, gehackten Oliven und 1 EL gehackten Pinienkernen oder 1 TL gehackte Kräuter der Provence kneten. Nach Belieben können Sie das Fladenbrot auch mit schwarzen Sesamkörnern bestreuen und anschließend backen.

### Einstellung Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Brot \ Fladenbrot  
Ebene: siehe Display  
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
Programmdauer: ca. 67 Minuten

### Einstellung Klimagaren:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 160–180 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: automatisch  
Backzeit: 25–30

# Fruchtwähe

für 8–10 Stücke / Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

## Zutaten

### Teig:

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

### Guss:

2 Eier, Größe M  
200 ml Sahne  
50 g Zucker  
1 TL Vanillinzucker

**1** Runde Backform (Ø 27 cm) mit Teig auslegen und mit Haselnüssen bestreuen.

**2** Obst waschen oder schälen, entkernen oder entsteinen, in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

**3** Aus Eiern, Sahne, Zucker und Vanillinzucker einen Guss erstellen und über die Fruchtwähe geben. Goldbraun backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Fruchtwähe  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 47 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 230 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 1  
Backzeit: 35–40 Minuten

### >> Tipp:

Sie können Fertigteig (Kuchenteig oder Blätterteig) verwenden.

# Hefe-Brezeln

für 8 Stück / Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)  
100 ml Milch, lauwarm  
300 g Mehl  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
30 g Butter  
1 Ei

Zum Bestreichen:  
1 Eigelb verrührt mit  
1 EL Milch

Zum Bestreuen:  
Mohn oder geriebener Käse

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Teig leicht durchkneten und 8 lange Stränge (Ø ca. 0,5 cm) rollen. Daraus Brezeln formen und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. Im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen.

**3** Brezeln mit Eigelb-Milchgemisch bestreichen und mit Mohn oder Käse bestreuen. Die Brezeln goldbraun backen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 160–180 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:

1/manuell

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: sofort

nach Gargut-Einschub

Backzeit: 20–25 Minuten



# Gugelhupf

für 16 Stücke / Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

## Zutaten

60 g Butter  
50 g Zucker  
1 Ei  
1/2 Würfel Hefe (21 g)  
375 ml Milch, lauwarm  
Schale von 1/2 Zitrone, abgerieben  
1 Prise Salz  
500 g Mehl  
50 g Rosinen

Zum Bestäuben:  
Puderzucker

### Zubereitung mit Automatikprogramm:

**1** Butter cremig rühren, Zucker und Eigelb zufügen und gut verrühren. Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen, mit Zitronenschale, Salz, Mehl zugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

**2** Steif geschlagenes Eiweiß und Rosinen unter den Teig heben. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform (Ø 24 cm) füllen, in den Backofen geben und das Automatikprogramm starten.

**3** Nach dem Backen aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

### Zubereitung mit Heißluft plus:

**1** Butter cremig rühren, Zucker und Eigelb zufügen und gut verrühren. Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen, mit Zitronenschale, Salz, Mehl zugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten.

**2** Steif geschlagenes Eiweiß und Rosinen unter den Teig heben. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform (Ø 24 cm) füllen. Teig zudecken und bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten oder im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten aufgehen lassen, bis sich die Teigmenge etwa verdoppelt hat. Dann goldgelb backen.

**3** Nach dem Backen aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

### Einstellung Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Gugelhupf  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 78 [80]  
(70) Minuten

### Einstellung Heißluft plus:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 150–170 °C  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [1] (1)  
Backzeit: 45–55 [45–55]  
(45–50) Minuten

# Hefebrötchen

für 10 Stück / Zubereitungszeit: 75–125 Minuten

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)  
250 ml Wasser, lauwarm  
500 g Mehl  
1 1/2 TL Salz  
1 TL Zucker  
1 gehäufte TL Butter, weich

### Zubereitung mit Automatikprogramm:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und weicher Butter 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

**2** Aus dem Teig 10 gleichgroße Kugeln formen, auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen, wenn gewünscht, einschneiden und sofort in den Backofen geben.

### Zubereitung mit Klimagaren:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und weicher Butter 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Teig leicht durchkneten, etwa 10 gleichgroße Kugeln formen, auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen und einschneiden, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Brötchen mit Wasser bestreuen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

### Einstellung Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Brötchen \ Hefebrötchen  
Ebene: siehe Display  
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
Programmdauer: ca. 64 Minuten

### Einstellung Klimagaren:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 190–210 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/ Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen nach 1 Minute  
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten  
Backzeit: 25–30 Minuten

## >> Tipp:

Milchbrötchen erhalten Sie, wenn Sie statt Wasser 300 ml Milch verwenden, Rosinenbrötchen, wenn Sie statt Wasser 300 ml Milch und zusätzlich 2 EL Zucker und 100 g Rosinen unter den Teig kneten.

# Hefe-Weckmänner

für 4 Stück / Zubereitungszeit: 95–100 Minuten

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)  
200 ml Milch, lauwarm  
375 g Mehl  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
50 g Butter, weich

Zum Bestreichen:  
1 Ei

Zum Verzieren:  
Rosinen  
Mandeln

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Teig leicht durchkneten. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig ca. 1 cm dick ausrollen und „Weckmänner“ ausschneiden. Die „Weckmänner“ auf ein Backblech/ gelochtes Gourmet-Backblech legen, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Die „Weckmänner“ mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Rosinen und Mandeln verzieren und goldbraun backen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 160–180 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
1/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: sofort  
nach Gargut-Einschub  
Backzeit: 20–25 Minuten



# Hefezopf

für 16 Portionen / Zubereitungszeit: 140–150 Minuten

## Zutaten

1 1/2 Würfel Hefe (ca. 60 g)  
200–250 ml Milch, lauwarm  
750 g Mehl  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
125 g Butter, weich  
2 Eier  
75 g Rosinen  
Schale von 1 Zitrone, abgerieben

Zum Bestreichen:

1 Eigelb verrührt mit  
2 EL Milch

Zum Bestreuen:

30 g Hagelzucker  
50 g Mandelstifte

## >> Tipp:

An Stelle der frischen Hefe können Sie auch 10 g Trockenhefe verwenden. Aus diesem Teig lässt sich natürlich auch ein Hefekranz erstellen. Wenn Sie noch 4–6 vorgegarte bunte Eier in den geformten Kranz setzen, entsteht ein fröhlich bunter Osterfrühstückskranz.

## Zubereitung mit Automatikprogramm:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, weicher Butter und Eiern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt Rosinen und abgeriebene Zitronenschale unterkneten. Teig zudecken und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 20–30 Minuten aufgehen lassen, bis sich die Teigmenge etwa verdoppelt hat.

**2** Aus dem Teig drei ca. 40 cm langen Rollen formen. Aus den drei Strängen einen Zopf flechten und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen.

**3** Hefezopf mit Eigelb-Milchgemisch bestreichen, mit Hagelzucker und Mandelstiften bestreuen, in den Backofen geben.

## Zubereitung mit Heißluft plus:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, weicher Butter und Eiern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt Rosinen und abgeriebene Zitronenschale unterkneten. Teig zudecken und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 20–30 Minuten aufgehen lassen, bis sich die Teigmenge etwa verdoppelt hat.

**2** Aus dem Teig drei ca. 40 cm langen Rollen formen. Aus den drei Strängen einen Zopf flechten und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt weitere 15–20 Minuten gehen lassen.

**3** Hefezopf mit Eigelb-Milchgemisch bestreichen, mit Hagelzucker und Mandelstiften bestreuen und in den Backofen geben. Nochmals etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Anschließend goldgelb backen.

## Einstellung Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Hefezopf  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: 52 [54]  
(65) Minuten

## Einstellung Heißluft plus:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 150–170 °C  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [2] (1)  
Backzeit: 35–45 Minuten

# Käse-Sesam-Brötchen

für 10 Stück / Zubereitungszeit: 65–105 Minuten

## Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)  
150 ml Milch, lauwarm  
500 g Mehl  
1 gehäufter TL Salz  
1 Prise Zucker  
75 g Butter, flüssig  
40 g Parmesan, fein gerieben  
2 Eier  
6 EL Sesam

Zum Bestreichen:

1 Ei

Zum Bestreuen:

120 g Cheddar-, Chester- oder Goudakäse, gehobelt

## Zubereitung mit Automatikprogramm:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, Butter, Parmesan und Eiern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

**2** Aus dem Teig 10 gleichgroße Kugeln formen, die Unterseite in den Sesam drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

**3** Mit dem verquirlten Ei bestreichen, gut mit Käse bestreuen oder in Käse tauchen und sofort in den Backofen geben.

## Zubereitung mit Klimagaren:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, Butter, Parmesan und Eiern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Teig leicht durchkneten, 10 Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt weitere 10–15 Minuten gehen lassen.

**3** Die Brötchen mit der Unterseite in den Sesam drücken. Die Oberseite mit dem verquirlten Ei bestreichen, gut mit Käse bestreuen oder in Käse drücken und goldbraun backen.

## Einstellung Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Brötchen \ Käse-Sesam-Brötchen  
Ebene: siehe Display  
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
Programmdauer: ca. 52 [54] (52) Minuten

## Einstellung Klimagaren:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 150–170 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen nach 1 Minute  
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten  
Backzeit: 25–30 Minuten

# Hefezopf mit Walnüssen

Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

## Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)  
150 ml Milch, lauwarm  
500 g Mehl  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
100 g Butter, weich  
1 Ei  
100 g Walnüsse, gehackt

Zum Bestreichen:  
Milch

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig zudecken und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 30–40 Minuten gehen lassen.

**2** Die gehackten Walnüsse unter den Teig kneten. Aus dem Teig drei ca. 40 cm langen Rollen formen. Aus den drei Strängen einen Zopf flechten und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. Im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

**3** Hefezopf mit Milch bestreichen und backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 160–180 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
1/automatisch

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: automatisch

Backzeit: 25–35 Minuten



# Mandelkuchen

für 12 Stücke / Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

## Zutaten

6 Eier  
300 g Zucker  
200 g Mehl  
300 g Mandeln, gemahlen  
150 g Butter  
200 ml Milch  
Schale von 1 Zitrone, abgerieben

Zum Bestäuben:  
Puderzucker

**1** Eier und Zucker vermengen. Nach und nach Mehl, gemahlene Mandeln, zerlassene Butter, Milch und Zitronenschale jeweils kurz unterrühren.

**2** Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) leicht fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und goldgelb backen.

**3** Den Kuchen aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

## >> Tipp:

Der Mandelkuchen „Tarta de Santiago“ ist ein traditionelles Rezept aus Galicien. Es ist üblich, den Mandelkuchen vor dem Servieren mit dem Jakobskreuz (Santiagokreuz) zu verzieren. Dazu wird eine Jakobskreuz-Schablone auf den Mandelkuchen gelegt, der dann mit Puderzucker bestäubt wird.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Mandelkuchen  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 57 [55] (75) Minuten

## Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 160–170 [150–170] (160–170) °C  
Vorheizen: ja, 10 Minuten [ja, 10 Minuten] (nein)  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [1] (1)  
Backzeit: 45–55 [45–55] (65–75) Minuten

# Marmorkuchen

für 18 Stücke / Zubereitungszeit: 70–90 Minuten

## Zutaten

250 g Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
4 Eier  
4 EL Rum  
150 ml Milch  
500 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
3 EL Kakao

**1** Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier cremig rühren. Rum, 120 ml Milch und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

**2** Unter etwa 1/3 des Teiges den Kakao und die restliche Milch rühren.

**3** Die Hälfte des hellen Teigs in eine Kranzform (Ø 26 cm) geben. Den Kakaoteig darauf verteilen. Den restlichen hellen Teig darüber streichen.

**4** Eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen. Den Kuchen backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Marmorkuchen  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 55 [55] (75) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 150–160 [150–160] (150–170) °C  
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)  
Ebene: 2 [2] (1)  
Backzeit: 50–60 [50–60] (65–75) Minuten

# Italienisches Mozzarellabrot

Zubereitungszeit: 110–120 Minuten

## Zutaten

Teig: 1 Würfel Hefe (42 g)  
200 ml Wasser, lauwarm  
500 g Mehl  
1 TL Salz  
3 EL Olivenöl

### Belag:

125 g Mozzarella, gewürfelt  
100 g Pecorino, grob geraspelt  
2 Knoblauchzehen, geschält  
und sehr fein geschnitten  
2 EL Basilikumblätter, ge-  
schnitten

### Zum Bestreichen:

Olivenöl

### Zum Bestreuen:

1 TL grobes Salz  
Rosmarinnadeln  
1 TL bunter Pfeffer, grob  
geschrotet

## >> Tipp:

Als Variation können Sie zusätzlich  
100 g kleingeschnittene getrock-  
nete eingelegte Tomaten oder  
100 g in Scheiben geschnittene  
Oliven vor dem Aufrollen auf den  
Teig legen.

**1** Hefe unter Rühren in lau-  
warmem Wasser auflösen.  
Mit Mehl, Salz und Olivenöl zu  
einem festen Teig verkneten.  
Teig in den Backofen stellen und  
Automatikprogramm „Kuchen \\  
Hefeteig \ 45 Minuten aufge-  
hen“ wählen.

**2** Teig leicht durchkneten  
und zu einem Rechteck  
(30 x 40 cm) ausrollen. Mit  
Mozzarella, Pecorino, Knoblauch  
und Basilikum belegen und von  
der schmalen Seite aus aufrol-  
len. Die Rolle auf ein Backblech/  
gelochtes Gourmet-Backblech  
legen, in den Backofen schie-  
ben und Automatikprogramm  
„Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten  
aufgehen“ wählen.

**3** Das Brot mehrmals bis min-  
destens zur zweiten Schicht  
tief einschneiden, mit Oliven-  
öl bestreichen und mit Salz,  
Rosmarin und Pfeffer bestreuen.  
Das Brot goldbraun backen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 170–190 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen  
nach 1 Minute  
2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten  
Backzeit: 30–40 Minuten



# Kräuter-Weißbrot

Zubereitungszeit: 105–115 Minuten

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)  
300 ml Milch, lauwarm  
500 g Mehl  
1 TL Salz  
1 EL Petersilie, grob gehackt  
1 EL Dill, grob gehackt  
1 EL Schnittlauch, grob gehackt

Zum Bestreichen:  
Milch

### Zubereitung mit Automatikprogramm:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Salz und Kräutern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

**2** Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) füllen. Das Brot an der Oberseite mit einem spitzen Messer rautenförmig einschneiden, mit Milch bestreichen und sofort in den Backofen geben.

### Zubereitung mit Klimagaren:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Salz und Kräutern 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) füllen. Das Brot an der Oberseite mit einem spitzen Messer mehrmals rautenförmig einschneiden, in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Die Oberseite mit Milch bestreichen und das Brot goldbraun backen.

### Einstellung Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Brot \ Kastenweißbrot  
Ebene: siehe Display  
Anzahl/Art der Dampfstoße: automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
Programmdauer: ca. 90 Minuten

### Einstellung Klimagaren:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 160–180 °C  
Vorheizen: ja  
Beheizungsart: Ober-/Unterhitze  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstoße: 2/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub  
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten  
Backzeit: 45–55 Minuten

# Mischbrot

Zubereitungszeit: 115–150 Minuten

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)  
1 EL Malzextrakt  
400 ml Wasser, lauwarm  
200 g Roggenmehl Type 1150  
400 g Weizenmehl Type 1050  
3 TL Salz  
75 g Sauerteig, flüssig

Zum Bestreichen:  
Wasser

### Zubereitung mit Automatikprogramm:

**1** Hefe und Malzextrakt unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen.

**2** Roggenmehl, Weizenmehl und Salz mischen, den Sauerteig dazugeben. Anschließend mit dem Malz-Wasser etwa 4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

**3** Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben. Die Oberfläche glätten, längs einschneiden, mit Wasser bestreichen und das Brot sofort in den Backofen geben.

### Zubereitung mit Klimagaren:

**1** Hefe und Malzextrakt unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen.

**2** Roggenmehl, Weizenmehl und Salz mischen, den Sauerteig dazugeben. Anschließend mit dem Malz-Wasser etwa 4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Den Teig leicht durchkneten und in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben. Die Oberfläche glätten, mit Wasser bestreichen, den Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**4** Anschließend das Brot längs einschneiden und backen.

### Einstellung Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Brot \ Mischbrot  
Ebene: siehe Display  
Anzahl/Art der Dampfstoße: automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
Programmdauer: ca. 97 Minuten

### Einstellung Klimagaren:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 190–210 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell  
Beheizungsart: Ober-/Unterhitze  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstoße: 2/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub  
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten  
Backzeit: 55–65 Minuten

# Körnerbrötchen

für 10 Stück / Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

## Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)  
1 TL Rübenkraut  
1 EL Malzextrakt  
300 ml Wasser, lauwarm  
150 g Roggenmehl Type 1150  
450 g Weizenmehl Type 405  
2–3 TL Salz  
75 g Sauerteig

Zum Bestreuen:  
je 3 EL Leinsamen, Sesam,  
Sonnenblumenkerne

**1** Hefe, Rübenkraut und Malzextrakt unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen.

**2** Roggenmehl, Weizenmehl und Salz mischen, den Sauerteig dazugeben. Anschließend mit dem Malz-Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkerne mischen.

**4** Teig leicht durchkneten und 10 Brötchen formen. Die Brötchen mit Wasser bestreuen und mit der Oberseite in das Körnergemisch drücken. Brötchen auf ein Backblech/ gelochtes Gourmet-Backblech legen, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen. Dann goldbraun backen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 190–210 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 1 Minute

2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten

Backzeit: 25–30 Minuten

## >> Tipp:

Fügen Sie dem Mehl 1/2 TL Brotgewürz (Anis, Koriander und gemahlene Kümmel) zu, um eine würzige Variante zu erhalten.



# Malz-Kürbisbrötchen

für 8 Stück / Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

## Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)  
1 EL Malzextrakt  
300 ml Wasser, lauwarm  
500 g Weizenvollkornmehl  
3 TL Salz  
5 EL Kürbiskerne, gehackt

**1** Hefe und Malzextrakt unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und gehackten Kürbiskernen zu einem Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Teig leicht durchkneten und 8 Brötchen formen, mit etwas Wasser bestreichen, über Kreuz einschneiden und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. In den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen. Dann goldbraun backen.

## >> Tipp:

Malzextrakt ist ein Backhilfsmittel, das den Aufgehvorgang der Hefe unterstützt und beschleunigt. Außerdem gibt das leicht süßliche Malz Brot und Brötchen einen leckeren Geschmack und sorgt für die dunklere Farbe. Malzextrakt ist in Reformhäusern oder Bioläden erhältlich.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 190–210 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 1 Minute

2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten

Backzeit: 25–30 Minuten



# Obststreuselkuchen

für 20 (90 cm: für 40) Stücke / Zubereitungszeit: 140–160 Minuten

## Zutaten

### Teig:

1 (2) Würfel Hefe (42 g bzw. 84 g)  
150 (300) ml Milch, lauwarm  
450 (900) g Mehl  
50 (100) g Zucker  
90 (180) g Butter, weich  
1 (2) Ei(er)

### Belag:

1000 (2000) g Äpfel, geschält und in Scheiben geschnitten, Pflaumen oder Kirschen, entkernt

### Streusel:

240 (480) g Mehl  
150 (300) g Zucker  
2 (4) Päckchen Vanillinzucker  
1 (2) TL Zimt  
130 (260) g Butter

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Teig leicht durchkneten und auf dem Universalblech ausrollen. Vorbereitetes Obst gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

**3** Mehl, Zucker, Vanillinzucker und Zimt mischen und mit der Butter zu Streuseln verkneten. Über dem Obst verteilen. Im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze weitere 30 Minuten gehen lassen und dann goldbraun backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Obststreuselkuchen \ Hefeteig  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 56 [40] (70) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze] (Heißluft plus)  
Temperatur: 160–180 [160–180] (150–170) °C  
Aufheizphase: normal  
Crisp function: ein  
Ebene: 3 [2] (1)  
Backzeit: 40–50 [50–60] (50–60) Minuten

# Obstwähe

für 20 (90 cm: für 40) Stücke / Zubereitungszeit: 110–130 Minuten

## Zutaten

### Teig:

250 (500) g Mehl  
80 (160) ml Wasser  
100 (200) g Margarine

### Belag:

900 (1800) g Obst (Beerenobst, Pfirsiche, Kirschen, Äpfel etc.)

### Guss:

175 (350) ml Sahne  
4 (8) EL Zucker  
2 (4) Eier

**1** Mehl, Margarine und Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten und eine Stunde kühl stellen.

**2** Für den Guss alle Zutaten miteinander verrühren. Das Obst gegebenenfalls abtropfen lassen.

**3** Teig dünn ausrollen und auf das Backblech legen. Ränder hochziehen und zu einer kleinen Rolle formen.

**4** Automatikprogramm starten.

**5** Obst auf dem Teig verteilen, dann den Guss darüber verteilen und in den vorgeheizten Backofen geben.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Obstwähe  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 46 [46]  
(35) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 210–230 [210–230]  
(180–200) °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: normal  
Crisp function: ein  
Ebene: 1  
Backzeit: 30–40 [30–40]  
(35–40) Minuten

# Olivenbrot

Zubereitungszeit: 165–210 Minuten

## Zutaten

450 g Mehl  
1/2 Würfel Hefe (21 g)  
150 ml Weißwein  
4 Eier  
50 g Olivenöl  
100 g roher Schinken, fein gewürfelt  
100 g Pecorino, gerieben  
1 TL Majoran, gerebelt  
1/2–1 TL Salz  
100 g Walnusskerne, gehackt  
100 g schwarze Oliven, grob gehackt

### Zubereitung mit Automatikprogramm:

**1** Mehl, Hefe, Wein, Eier und Öl zu einem glatten Teig verkneten.

**2** Anschließend Schinken, Käse, Majoran und Salz vermischen, mit den gehackten Walnüssen unter den Teig kneten. Zuletzt vorsichtig die grob gehackten Oliven unterkneten.

**3** Den sehr weichen Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben und sofort backen.

### Zubereitung mit Klimagaren:

**1** Mehl, Hefe, Wein, Eier und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Anschließend Schinken, Käse, Majoran und Salz vermischen, mit den gehackten Walnüssen unter den Teig kneten. Zuletzt vorsichtig die grob gehackten Oliven unterkneten.

**3** Den sehr weichen Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben, in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen. Das Brot längs einschneiden und goldbraun backen.

### Einstellung Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Brot \ Olivenbrot  
Ebene: siehe Display  
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
Programmdauer: ca. 127 Minuten

### Einstellung Klimagaren:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 160–180 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell  
Beheizungsart: Ober-/Unterhitze  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub  
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten  
Backzeit: 60–70 Minuten



# Rosinenstuten

Zubereitungszeit: 110–140 Minuten

## Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)  
240 ml Buttermilch, lauwarm  
500 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
20 g Butter, flüssig  
125 g Magerquark  
250 g Rosinen

Zum Bestreichen:  
Wasser

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Buttermilch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Quark zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Die Rosinen unterkneten, den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) füllen, in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und anschließend den Stuten goldbraun backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Brot \ süßes Brot  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 60 [60]  
(52) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 150–160 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
1/manuell  
1. Dampfstoß: sofort  
nach Gargut-Einschub  
Backzeit: 50–60 Minuten

# Sandkuchen

für 12 Stücke / Zubereitungszeit: ca. 85–95 Minuten

## Zutaten

200 g Butter  
200 g Zucker  
4 Eier  
Saft und abgeriebene Schale  
von 1 Zitrone  
125 g Speisestärke  
125 g Mehl  
1 TL Backpulver

Zum Bestäuben:  
Puderzucker

Alternativ für den Zitronen-  
Zuckerguss:  
200 g Puderzucker verrührt  
mit 20 ml Zitronensaft

**1** Butter und Zucker cremig  
rühren. Eier, Zitronensaft  
und -schale zufügen.

**2** Das mit Speisestärke und  
Backpulver vermischte Mehl  
unterrühren.

**3** Kastenform fetten, mit  
Backpapier auslegen und die  
Oberfläche mit einem Messer  
etwa 1 cm tief einritzen. Kuchen  
goldgelb backen.

**4** Nach dem Backen aus der  
Form stürzen, Papier ablö-  
sen. Mit Puderzucker bestäuben  
oder mit Zitronen-Zuckerguss  
bestreichen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Sandku-  
chen  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 77 [72]  
(70) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
[Ober-/Unterhitze] (Heißluft  
plus)  
Temperatur: 150–170 [150–170]  
(140–160) °C  
Aufheizphase: normal  
Crisp function: ein [ein] (aus)  
Ebene: 2 [2] (1)  
Backzeit: 60–70 [60–70]  
(65–75) Minuten

## >> Tipp:

Variation 1: Bereiten Sie einen  
Orangen-Zuckerguss mit 20 ml  
Orangensaft zu und bestreichen  
Sie den Sandkuchen damit.

Variation 2: Stechen Sie mehrmals  
in den gebackenen Kuchen und  
träufeln Sie Grand Marnier oder  
Cointreau auf diese Stellen.

# Quark-Brötchen

für 10 Stück / Zubereitungszeit: 45–55 Minuten

## Zutaten

250 g Magerquark  
2 Eier  
70 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
500 g Mehl  
1 1/2 Päckchen Backpulver  
100 g Walnüsse, gehackt

Zum Bestreichen:  
Milch

Zum Bestreuen:  
Zucker

**1** Quark, Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz miteinander verrühren. Nach und nach das mit Backpulver und gehackten Walnüssen vermischte Mehl unterkneten.

**2** Den Teig anschließend so lange mit den Händen kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Sollte der Teig klebrig sein, noch etwas Mehl einarbeiten.

**3** Aus dem Teig 10 gleichgroße Kugeln formen. Mit Milch bestreichen, in Zucker tauchen und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen geben.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 150–170 °C

Vorheizen: ja

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:

1/manuell

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: sofort

nach Gargut-Einschub

Backzeit: 25–35 Minuten



# Pinienkern-Bienenstich

für 20 (90 cm: für 40) Stücke / Zubereitungszeit: 135–145 Minuten

## Zutaten

Teig: 30 (50) g Hefe  
200 (320) ml Milch, lauwarm  
500 (800) g Mehl  
80 (130) g Zucker  
1 (1 1/2) Prise(n) Salz  
80 (130) g Butter, weich  
1 (2) Ei(er)

### Belag:

150 (240) g Butter  
200 (320) g Zucker  
2 (3) EL Honig  
3 (5) EL Sahne  
100 (160) g Pinienkerne,  
gehackt  
100 (160) g Mandelblättchen

### Füllung:

1 (2) Päckchen Vanillepuddingpulver  
500 (800) ml Milch  
3 (5) EL Zucker  
1 (2) Prise(n) Salz  
250 (400) g Butter, weich

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Teig leicht durchkneten, auf dem Universalblech ausrollen, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Für den Belag Butter, Zucker, Honig und Sahne aufkochen, gehackte Pinienkerne und Mandelblättchen untermischen. Mit den Fingerspitzen Vertiefungen in den Teig drücken und die etwas abgekühlte Masse auf den aufgegangenen Teig streichen. Kuchen nochmals 10 Minuten gehen lassen und goldgelb backen.

**4** Aus Vanillepuddingpulver, Milch, Zucker und Salz einen Pudding zubereiten und abkühlen lassen. Butter cremig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren.

**5** Den abgekühlten Kuchen quer durchschneiden. Den unteren Teil des Bienenstichs mit der Creme bestreichen, den oberen Teil auflegen und kurze Zeit kaltstellen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 160–180 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [2] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
1/automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: automatisch  
Backzeit: 25–30 Minuten

# Schoko-Kirsch-Muffins

für 12 Stück / Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

## Zutaten

Teig:

100 g Mokka- oder Zartbitterschokolade

100 g Butter

3 Eier

80 g Puderzucker

10 g Cappuccinopulver

100 g Mehl

1 TL Backpulver

Füllung:

200 g Frischkäse

70 g Puderzucker

1 Ei

10 g Mehl

200 g Sauerkirschen (Glas), abgetropft

**1** Schokolade schmelzen (Mikrowelle 450 Watt, 3 Minuten).

**2** Butter cremig rühren, nacheinander abwechselnd Eier und Zucker zugeben, verrühren. Die etwas abgekühlte Schokolade, Cappuccinopulver und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

**3** Für die Füllung Frischkäse, Puderzucker, Ei und Mehl miteinander verrühren.

**4** Die Hälfte des Schokoteiges in die Muffinförmchen (Ø ca. 7 cm) verteilen, die Hälfte der Sauerkirschen darauf geben, dann die Frischkäsemasse. Restlichen Schokoteig und die übrigen Kirschen auf die Förmchen verteilen. Muffins backen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic

Programm: Gebäck \ Muffins \ mit Obst

Ebene: siehe Display

Programmdauer: ca. 50 [53] (40) Minuten

## Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 160–180 °C

Vorheizen: nein [nein] (ja)

Aufheizphase: normal

Crisp function: ein

Ebene: 2 [1] (2)

Backzeit: 45–55 [45–55]

(40–45) Minuten

## >> Tipp:

Lösen Sie dunkle oder helle Schokoladenglasur auf und verzieren Sie die Muffins damit. Beim Backen der doppelten Menge (90 cm-Backofen) verlängert sich die Backzeit nicht.

# Roggenbrot

Zubereitungszeit: 105–120 Minuten

## Zutaten

400 g Roggenmehl Type 1150  
200 g Weizenmehl Type 405  
2 1/2 TL Salz  
2 TL Honig  
150 g Sauerteig, flüssig  
1 Würfel Hefe (42 g)  
400 ml Wasser, lauwarm  
2 EL Leinsamen  
4 EL Sonnenblumenkerne

Zum Bestreichen:  
Wasser

### Zubereitung mit Automatikprogramm:

**1** Weizenmehl, Roggenmehl und Salz mischen, Honig und Sauerteig zugeben.

**2** Die in dem Wasser aufgelöste Hefe zugeben und den schweren Teig am besten in einer Küchenmaschine etwa 4 Minuten kneten.

**3** Leinsamen und Sonnenblumenkerne unterkneten.

**4** Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben. Die Oberfläche glätten, mit Wasser bestreichen und das Brot sofort in den Backofen geben.

### Zubereitung mit Klimagaren:

**1** Weizenmehl, Roggenmehl und Salz mischen, Honig und Sauerteig zugeben.

**2** Die im Wasser aufgelöste Hefe zugeben und den schweren Teig am besten in einer Küchenmaschine etwa 4 Minuten kneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Leinsamen und Sonnenblumenkerne unterkneten. Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben. Die Oberfläche glätten, mit Wasser bestreichen, den Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**4** Das Brot im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Die Backofentemperatur nach 15 Minuten reduzieren.

### Einstellung Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Brot \ Roggenbrot  
Ebene: siehe Display  
Anzahl/Art der Dampfstoße: automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
Programmdauer: ca. 97 Minuten

### Einstellung Klimagaren:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 15 Minuten: 220 °C, danach: 200 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell  
Beheizungsart: Ober-/Unterhitze  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstoße: 2/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub  
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten  
Backzeit: 45–55 Minuten



# Streuselkuchen

für 20 (90 cm: für 40) Stücke / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

## Zutaten

### Teig:

1 (1 1/2) Würfel Hefe (42 g bzw. 63 g)  
250 (500) ml Milch, lauwarm  
500 (900) g Mehl  
50 (100) g Zucker  
1 (2) Prise Salz  
50 (100) g Butter, flüssig  
1 (2) Ei(er)

### Füllung:

125 (250) g Butter, weich  
125 (250) g Zucker  
1 (2) Ei(er)  
350 (700) g Quark  
1 (2) EL Speisestärke  
3 (6) EL Zitronensaft

### Streusel:

350 (700) g Mehl  
200 (400) g Zucker  
1/2 (1) TL Zimt  
200 (400) g Butter, flüssig

### Zubereitung:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Teig leicht durchkneten und auf dem Universablech ausrollen.

**3** Butter mit Zucker und Ei cremig rühren. Quark, Speisestärke und Zitronensaft zufügen, unterrühren. Quarkmasse auf den Hefeteig streichen.

**4** Mehl, Zucker und Zimt mischen. Leicht abgekühlte Butter zufügen. Alle Zutaten zu Streuseln verkneten. Streusel auf die Quarkfüllung streuen.

**Mit Automatikprogramm:**  
Kuchen in den Backofen geben und Automatikprogramm starten.

**Ohne Automatikprogramm:**  
Kuchen im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten gehen lassen, anschließend goldgelb backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Streuselkuchen  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 51 [51] (70) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 170–190 [160–180] (160–180) °C  
Aufheizphase: normal  
Crisp function: ein  
Ebene: 3 [2] (2)  
Backzeit: 35–45 [35–45] (50–60) Minuten

# Zuckerkuchen

für 8 Stücke / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

## Zutaten

### Teig:

1/2 Würfel Hefe (21 g)  
125 ml Milch, lauwarm  
250 g Mehl  
10 g Zucker  
75 g Butter, flüssig  
100 g Rosinen

### Belag:

75 g Butter  
125 g brauner Zucker

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen.

Mit Mehl, Zucker und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss die Rosinen unterkneten, in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Teig kurz durchkneten, dann in einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) ausrollen, dabei einen kleinen Rand formen und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten gehen lassen.

**3** Butter erhitzen, Zucker einrühren. In den Teig mit den Fingerkuppen Vertiefungen eindrücken. Die Butter-Zucker Mischung auf der Teigoberfläche verteilen und sofort goldgelb backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Zuckerkuchen  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 38 [38] (55) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 150–170 °C  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [2] (1)  
Backzeit: 35–40 Minuten

# Schinken-Käse-Brötchen

für 8 Stück / Zubereitungszeit: 110–120 Minuten

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)  
250 ml Wasser, lauwarm  
500 g Mehl  
30 g Butter  
1/2 TL Salz  
100 g Kochschinken, klein  
gewürfelt  
100 g würziger Käse, gerieben

Zum Bestreichen:  
Wasser

**1** Die Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen.

Mit Mehl, Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Kochschinken und die Hälfte des Käses unter den Teig kneten.

**3** Aus dem Teig 8 Brötchen formen und auf ein Backblech/ gelochtes Gourmet-Backblech legen, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**4** Brötchen mit Wasser bestreichen, die Oberseite in den restlichen Käse tauchen und goldbraun backen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 180–200 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 1 Minute

2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten

Backzeit: 25–30 Minuten

## >> Tipp:

Würzige Käsesorten sind z. B. Bergkäse, Emmentaler, Greyzer und mittelalter Gouda.



# Schokoladen-Nusskuchen

Zubereitungszeit: 70–85 Minuten

## Zutaten

250 g Haselnüsse, gemahlen  
200 g Butter  
250 g dunkle Schokolade  
190 g Zucker  
3 EL Espresso  
1 TL Bourbon-Vanille-Aroma  
6 Eier  
Frische Beeren

**1** Butter und dunkle Schokolade schmelzen. Zucker, Espresso und Bourbon-Vanille-Aroma hinzufügen, auskühlen lassen.

**2** Eier trennen. Die Eigelbe unter die Butter-Schokomasse rühren, das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

**3** Den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) oder alternativ in 24 kleine gefettete Förmchen (100 ml) gießen und backen.

**4** Mit frischen Beeren servieren.

**5** Vor dem Servieren 12 Stunden kalt stellen.

### Empfohlene Einstellung für Springform:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Schokoladen-Nusskuchen \ Ein großer  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 55 Minuten

### Empfohlene Einstellung für Förmchen:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Kuchen \ Schokoladen-Nusskuchen \ Mehrere kleine  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 40 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 150 °C  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [1] (1)  
Backzeit: Springform:  
ca. 55 Minuten  
Förmchen:  
ca. 45 Minuten

### >> Tipp:

Bei 12 Förmchen reduzieren Sie die Menge auf die Hälfte, die Backzeit bleibt unverändert.

# Sonntagsbrötchen

für 8 Stück / Zubereitungszeit: 100–115 Minuten

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)  
250 ml Milch, lauwarm  
500 g Mehl  
40 g Zucker  
1 Prise Salz  
60 g Butter, weich  
100 g Mandeln, gehackt

Zum Bestreichen:  
Milch

Zum Bestreuen:  
Hagelzucker

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Die gehackten Mandeln unter den Teig kneten, 8 Brötchen formen und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Brötchen mit Milch bestreichen, die Oberseite in Hagelzucker tauchen und goldbraun backen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 150–170 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
1/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: sofort  
nach Gargut-Einschub  
Backzeit: 35–40 Minuten

# Schweizer Bauernbrot

für 1 Bauernbrot, ca. 750 g / Zubereitungszeit: ca. 180 Minuten

## Zutaten

350 g Weizenmehl  
150 g Roggenmehl  
1–1 1/2 TL Salz  
25 g frische Hefe  
300 ml Milch, lauwarm  
etwas Mehl

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Weizenmehl, Roggenmehl und Salz zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Teig zudecken und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze 60 Minuten gehen lassen.

**2** Teig leicht durchkneten und zu einem runden Brot formen, auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. Mit etwas Mehl bestäuben. Das Brot oben längs und quer ca. 1 cm tief einschneiden und nochmals 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Wird das Brot im Automatikprogramm gebacken, dieses 10 Minuten vor Ende der Gehphase starten.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Brot \ Schweizer Bauernbrot  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 50 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 200 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: 6 Minuten nach Start des Garvorgangs  
2. Dampfstoß: nach weiteren 6 Minuten  
3. Dampfstoß: nach weiteren 6 Minuten  
Backzeit: 40–50 Minuten

### >> Tipp:

Teig während des Formens mit Speckwürfeln, Nüssen usw. ergänzen. Anstelle von Bauernmehl, Dinkel- oder Halbweißmehl, verwenden.



# Zopf

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten

## Zutaten

1000 g Mehl  
1 Würfel Hefe (42 g)  
600 ml Milch, lauwarm  
3 TL Salz  
180 g Butter  
1 Eigelb  
1 EL Kaffeesahne

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig zudecken und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 60 Minuten gehen lassen.

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

**3** Den Zopf auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen und bei Raumtemperatur zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Wird der Zopf im Automatikprogramm gebacken, muss dieses 10 Minuten vor Ende der Gehphase gestartet werden.

**4** Mit Eigelb-Sahnemischung bepinseln und goldbraun backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Brot \ Zopf  
Ebene: siehe Display  
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
Programmdauer: ca. 60 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 190 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: 6 Minuten nach Einschub des Garguts  
2. Dampfstoß: nach weiteren 6 Minuten  
Backzeit: 50–60 [50–60] (60–70) Minuten

# Speck- oder Kräuterstange

für 2 Stück / Zubereitungszeit: 80–110 Minuten

## Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)  
250 ml Wasser, lauwarm  
250 g Weizenmehl Type 405  
250 g Weizenvollkornmehl  
1 TL Zucker  
2 TL Salz  
1/2 TL Pfeffer  
3 EL Öl  
150 g Schinkenspeck, fein gewürfelt oder je 1 EL Petersilie, Dill und Schnittlauch, gehackt

Zum Bestreichen:  
Milch

### Zubereitung mit Automatikprogramm:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

**2** Den Schinkenspeck oder die Kräuter unterkneten.

**3** Aus der Teigmenge zwei ca. 35 cm lange Stangen formen und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. Die Stangen schräg einschneiden, mit Milch bestreichen und sofort in den Backofen geben.

### Zubereitung mit Klimagaren:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 45 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Den Schinkenspeck oder die Kräuter unterkneten. Aus der Teigmenge zwei ca. 35 cm lange Stangen formen und auf ein Backblech/gelochtes Gourmet-Backblech legen. Die Stangen schräg einschneiden, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Die Stangen mit Milch bestreichen und anschließend im Backofen goldbraun backen.

### Einstellung Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Brot \ Baguettes  
Ebene: siehe Display  
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
Programmdauer: ca. 67 Minuten

### Einstellung Klimagaren:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 190–200 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen nach 1 Minute  
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten  
Backzeit: 20–30 Minuten

# Spritzgebäck

für ca. 50 Stück / Zubereitungszeit: 35–40 Minuten

## Zutaten

160 g Butter  
50 g brauner Zucker  
50 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
1 Eiweiß  
200 g Mehl

Bereiten Sie nicht mehr als die doppelte Teigmenge auf einmal zu, da das Gebäck sonst zu sehr auseinanderläuft.

**1** Butter cremig rühren, braunen Zucker, Puderzucker, Vanillinzucker und Salz zufügen und rühren, bis eine weiche Masse entstanden ist. Mehl und zuletzt das Eiweiß unterrühren.

**2** Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle (Größe 9 oder 11) geben. Rosetten oder Streifen auf Backbleche spritzen und goldgelb backen.

### Empfohlene Einstellung für

#### 1 Backblech:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Gebäck \ Spritzgebäck \ 1 Backblech  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 22 [22]  
(24) Minuten

### Empfohlene Einstellung für

#### 2 Backbleche:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Gebäck \ Spritzgebäck \ 2 Backbleche  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 30 [30]  
(24) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 140–150 [140–150]  
(150–160) °C  
Aufheizphase: normal  
Crisp function: ein  
Ebene (1 Blech): 2 [2] (1)  
Ebene (2 Bleche): 1 + 3 [1 + 2]  
(1 + 3)  
Backzeit: 20–30 [30–40]  
(20–25) Minuten



# Vanillekipferl

für ca. 90 Stück / Zubereitungszeit: 100–120 Minuten

## Zutaten

Teig:

280 g Mehl

210 g Butter

70 g Zucker

100 g Mandelkerne, gemahlen

Zum Wälzen:

etwa 70 g Vanillinzucker

**1** Mehl, Butter, Mandeln und Zucker miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 30 Minuten kühlen.

**2** Aus dem Teig kleine Portionen abteilen, zu einer Rolle und dann zu einem Hörnchen/Kipferl, formen.

**3** Auf Backbleche legen und hellgelb backen.

**4** Kipferl noch warm in Vanillinzucker wälzen.

### Empfohlene Einstellung für

#### 1 Backblech:

Betriebsart: Automatic

Programm: Gebäck \ Vanillekipferl \ 1 Backblech

Ebene: siehe Display

Programmdauer: ca. 22 [28]  
(22) Minuten

### Empfohlene Einstellung für

#### 2 Backbleche:

Betriebsart: Automatic

Programm: Gebäck \ Vanillekipferl \ 2 Backbleche

Ebene: siehe Display

Programmdauer: ca. 26 [30]  
(22) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus

Temperatur: 130–150 [130–150]  
(140–160) °C

Aufheizphase: normal

Ebene (1 Blech): 2 [2] (1)

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

Backzeit: 20–30 [25–35]  
(20–25) Minuten

# Walnuss-Muffins

für 12 Stück / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

## Zutaten

100 g Rosinen  
50 g Rum  
150 g Butter  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
3 Eier  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
125 g Walnusskerne, grob gehackt

**1** Rosinen etwa 30 Minuten in Rum ziehen lassen.

**2** Butter cremig rühren, nacheinander Zucker, Vanillinzucker und Eier zugeben. Das mit Backpulver vermischte Mehl und die Walnüsse unterrühren. Zuletzt die Rumrosinen unterheben.

**3** Den Teig mit zwei Esslöffeln in die Muffinförmchen (Ø ca. 7 cm) verteilen, auf den Rost setzen und goldgelb backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Gebäck \ Muffins \ ohne Obst  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 40 [42] (37) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus [Ober-/Unterhitze] (Ober-/Unterhitze)  
Temperatur: 130–150 [150–170] (150–170) °C  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [1] (2)  
Backzeit: 35–45 [35–45] (35–40) Minuten

### >> Tipp:

Beim Backen der doppelten Menge (90 cm-Backofen) verlängert sich die Backzeit nicht.

# Weißbrot

Zubereitungszeit: 80–95 Minuten

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)  
250 ml Wasser, lauwarm  
500 g Mehl  
1 1/2 TL Salz  
1 1/2 TL Zucker  
20 g Butter, weich

Zum Bestreichen:  
Wasser

### Zubereitung mit Automatikprogramm:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Butter 4–5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

**2** Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie zugedeckt 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

**3** Den Teig leicht durchkneten, zu einem ca. 25 cm langen Brotlaib formen und auf ein Backblech legen. Das Brot an der Oberseite mit einem spitzen Messer mehrmals 1 cm tief schräg einschneiden und sofort in den Backofen geben.

### Zubereitung mit Klimagaren:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und Butter 4–5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

**2** Den Teig zu einer Kugel formen, in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Teig leicht durchkneten, zu einem ca. 25 cm langen Brotlaib formen und auf ein Backblech legen. Das Brot an der Oberseite mehrmals 1 cm tief schräg einschneiden, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**4** Die Oberseite mit Wasser bestreichen und das Brot goldbraun backen.

### Einstellung Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Brot \ Weißbrot  
Ebene: siehe Display  
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
Programmdauer: ca. 72 Minuten

### Einstellung Klimagaren:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 170–190 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße: 1/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: sofort nach Gargut-Einschub  
Backzeit: 30–40 Minuten



# Windbeutel

für 8 Stück / Zubereitungszeit: 50–60 Minuten

## Zutaten

Teig:

200 ml Wasser

40 g Butter

1 Prise Salz

130 g Mehl

3 Eier

1 gestrichener TL Backpulver

Füllung:

350 ml Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillinzucker

200 g Obst (z. B. Himbeeren,

Erdbeeren, Kirschen oder

Mandarinen)

**1** Wasser, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl zufügen und zu einem glatten Kloß verrühren. Sobald sich am Topfboden ein weißer Belag bildet, Teigkugel aus dem Topf in eine Schüssel geben.

**2** So viele Eier einzeln unterrühren, bis sich aus dem Teig seidig glänzende Spitzen ziehen lassen. Zuletzt das Backpulver unterrühren.

**3** Mit zwei Teelöffeln oder mit einem Spritzbeutel mandarinengroße Teighäufchen auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech setzen und sofort goldgelb backen.

**4** Die noch heißen Windbeutel mit einer Schere waagrecht aufschneiden. Falls noch eine geringe feuchte Teigschicht sichtbar sein sollte, diese entfernen. Abgekühlt füllen.

**5** Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Windbeutel mit Sahne und Obst füllen.

### Empfohlene Einstellung:

Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic

Programm: Gebäck \ Windbeutel

\ 1 Backblech

Ebene: siehe Display

Programmdauer: ca. 40 [40]

(35) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren [Klimagaren] (Heißluft plus)

Temperatur: 160–180 °C

Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)

Crisp function: aus [aus] (ein)

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstoße\*: 1/automatisch

Wassermenge\*: siehe Display

1. Dampfstoß\*: automatisch

Backzeit: 25–35 [25–35]

(35–40) Minuten

\*nicht im 90 cm-Backofen

# Zimt-Macadamiakranz

Zubereitungszeit: 115–125 Minuten

## Zutaten

Teig:

- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 100 ml Milch, lauwarm
- 500 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Schale von 1 Zitrone, abgerieben
- 100 g Butter, weich
- 1 Ei
- 2 Eiweiß

Belag:

- 1 TL gemahlener Zimt
- 2 EL Zucker
- 100 g ungesalzene Macadamianüsse, gehackt
- 2 Eigelb

Zum Bestreichen:

- Milch

## >> Tipp:

Die ursprünglich aus Australien stammende Macadamianuss zählt zu den teuersten Nüssen der Welt. Die Königin der Nüsse ist reich an ungesättigten Fettsäuren. Ihrem hohen Fettgehalt verdankt sie ihren runden cremig-butterigen Geschmack.

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen.

Mit Mehl, Zucker, Salz Zitronenschale, Butter, Ei und Eiweiß zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Teig leicht durchkneten und halbieren. Jede Hälfte zu 50–60 cm langen Strängen rollen, diese miteinander verdrehen und zu einem Kranz formen.

**3** Kranz auf ein Backblech/ge-  
lochstes Gourmet-Backblech legen, in den Backofen schieben und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**4** Zimt, Zucker, gehackte Nüsse und Eigelbe vermischen. Den Kranz mit Milch bestreichen, die Nussmischung darauf verteilen und im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze 15–20 Minuten gehen lassen. Goldgelb backen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 150–170 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen  
nach 5 Minuten  
2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten  
Backzeit: 30–35 Minuten

# Zwiebel-Fladenbrot

Zubereitungszeit: 105–110 Minuten

## Zutaten

### Teig:

1 Würfel Hefe (42 g)  
200 ml Wasser, lauwarm  
375 g Mehl  
1 TL Salz  
2 EL Öl

### Belag:

2 kleine rote Zwiebeln  
100 g würziger Käse  
Thymian

### Zum Beträufeln:

2 EL Öl

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Teig leicht durchkneten und zu einem Fladen (Ø ca. 30 cm) ausrollen, auf ein Backblech legen und bei Raumtemperatur zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen.

**3** Zwiebeln schälen und in schmale Spalten schneiden. Käse reiben.

**4** Fladen mit den Zwiebeln belegen, mit Käse und Thymian bestreuen. Am Rand mit Öl beträufeln und goldbraun backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 160–180 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 6 Minuten

2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten

Backzeit: 25–30 Minuten

### >> Tipp:

Würzige Käsesorten sind z. B. Bergkäse, Emmentaler, Greyerzer oder mittelalter Gouda.



# Fisch

## **Fisch for compliments**

Fischmahlzeiten sind ein Balsam für Körper und Seele: Seefisch trägt mit einem reichen Gehalt an Jod, Vitaminen und hochwertigen Eiweißen sowie gesundheitsfördernden Omega-3-Fettsäuren zur körperlichen Fitness bei und verbessert auch Konzentrationsfähigkeit, Merkvermögen und Gemütsverfassung. Als kalorienarme Kost, vielseitig und raffiniert, erfahren Fischgerichte Komplimente von allen Seiten. Bei so viel Genuss freut es zu hören, dass die deutsche Gesellschaft für Ernährung zwei Fischmahlzeiten pro Woche empfiehlt.





# Zubereitungstipps



## Mengen

Ganze Fische: 250–300 g pro Person

Fischfilet: 200–250 g pro Person

## Fisch „blau“

Einige Fischarten wie Forelle, Schleie, Aal oder Karpfen können „blau“ zubereitet werden. Die Haut dieser Fische enthält einen Farbstoff, der durch die Behandlung mit Säure (Essigwasser) den Blauton annimmt. Der Fisch muss sehr frisch sein und beim Säubern darf die Schleimschicht auf der Haut nicht verletzt werden (nicht schuppen), da an diesen Stellen keine Blaufärbung mehr entsteht. Fisch mit heißem Essigwasser übergießen, etwa 10 Minuten stehen lassen und dann den Rezeptangaben folgen. Fisch nur von innen salzen.

## Säubern

Ganze Fische: Fisch ausnehmen, eventuell schuppen, unter fließendem Wasser reinigen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Fischfilet: Filet unter fließendem Wasser reinigen und mit Küchenpapier trockentupfen.

## Säuern

Gereinigten Fisch oder Fischfilet mit Zitronensaft oder Essig beträufeln und etwa 10 Minuten bis zur Weiterverarbeitung ziehen lassen. Durch ein Beträufeln des rohen Fisches mit Zitronensaft oder Essig wird das Gewebe gefestigt. Dadurch zerfällt der Fisch während des Garvorgangs nicht so leicht. Das Säuern beeinflusst nicht den arttypischen Fischgeschmack.

## Salzen

Fisch erst kurz vor dem Weiterverarbeiten salzen oder mit Kräutern und Gewürzen bestreuen. Fisch nie salzen und lange stehen lassen. Salz entzieht dem Fisch Flüssigkeit und damit auch wertvolle Mineralstoffe. Flüssigkeitsentzug führt beim Garen zum Austrocknen.

# Zubereitungstipps

## **Garen**

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 den Gräten lösen lässt.

Wird Fischfilet in einer gebundenen Soße gegart, diese mit etwas geringerer Flüssigkeitszugabe zubereiten, da der Fisch während des Garens Flüssigkeit abgibt.

## **Hinweise zu den Automatikprogrammen und der Verwendung eines Speisethermometers\***

Wenn Sie beim Garen von Fisch ein Speisethermometer verwenden, achten Sie darauf, dass eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C erreicht wird.

Die Metallspitze des Speisethermometers muss komplett und mittig im dicksten Fischstück stecken, so dass das Ende schräg nach oben zeigt. Für die Zubereitung mit Speisethermometer eignen sich größere, dickere Fische.

Würzen Sie den Fisch nach Belieben und belegen Sie ihn mit Butterflocken, bevor Sie ihn in den Backofen geben.

Wenn Sie mehrere Fische oder Fischstücke gleichzeitig garen möchten, wählen Sie möglichst gleich große Fische. Das Speisethermometer stecken Sie in den dicksten Fisch.

Sie können den Fisch auch in Alu-Folie, im Bratbeutel/-schlauch oder mit Salzkruste garen. Stechen Sie mit dem Speisethermometer einfach durch die Hülle hindurch.

Bei der Verwendung des Speisethermometers erhalten Sie erst eine ungefähre Zeitangabe, die im Verlauf des Garvorgangs optimiert wird.

\* Je nach Modell verfügt Ihr Backofen über ein Speisethermometer.

# Fischfilet Wiener Art

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 60–70 Minuten

## Zutaten

600 g Seelachsfilet  
Saft von 1 Zitrone  
125 g Crème fraîche  
50 g eingelegte Gurken  
10 g Kapern  
30 g durchwachsener Speck  
1 EL Senf  
1 TL Parmesan, gerieben

**1** Die Filets waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Ein Filet in eine gefettete Auflaufform (20 x 20 cm) legen und mit der Hälfte der Crème fraîche bestreichen.

**2** Die Gurken und Kapern mit Wasser abspülen. Gurken und Speck klein würfeln und mit gehackten Kapern vermengen.

**3** Ein Drittel des Gurken-Gemisches auf dem Fischfilet verteilen. Ein zweites Fischfilet darauflegen. Dieses mit Senf bestreichen und ein weiteres Drittel des Gurken-Gemisches darauf verteilen.

**4** Das letzte Fischfilet darauflegen. Mit der restlichen Crème fraîche bestreichen und das restlichen Gurken-Gemisches darauf verteilen. Mit Parmesan bestreuen und garen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 160–180 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 5 Minuten

2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten

Garzeit: 30–35 Minuten



# Dorade Verduras

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

## Zutaten

4 küchenfertige Doraden  
(à ca. 400 g)  
800 g kleine Kartoffeln  
(Drillinge)  
2 rote Paprikaschoten  
2 grüne Zucchini  
2 gelbe Zucchini  
4 Schalotten  
3 Knoblauchzehen  
400 g Schafskäse  
Saft von 1 Zitrone  
Salz  
Zitronenpfeffer  
4 Zweige Thymian  
4 Zweige Rosmarin  
10 EL Olivenöl

**1** Die Kartoffeln ungeschält etwa 10 Minuten vorgaren.

**2** Paprikaschoten halbieren, von den Rippen und Kernen befreien und in grobe Stücke schneiden. Zucchini in Scheiben und die geschälten Schalotten in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Den Schafskäse in Würfel schneiden.

**3** Fisch waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und in den großen Gourmet-Bräter oder auf das Universalblech legen.

**4** Vorgegarte Kartoffeln, Gemüse und Kräuter mischen und mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Die Gemüsemischung um den Fisch verteilen und den Schafskäse über das Gemüse streuen.

**5** Öl mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Fisch, Kartoffeln und Gemüse mit dem Würzöl beträufeln und im Backofen garen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 160–180 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [2] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 5 Minuten

2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten

Garzeit: 30–40 Minuten

## >> Tipp:

Drillinge sind kleine Kartoffeln mit einem Durchmesser von 25–40 mm. Es ist üblich, sie mit Schale zu kochen und zu verzehren.

# Seebrasse delicioso

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 60–70 Minuten

## Zutaten

750 g Seebrasse  
3 Zwiebeln  
40 g Butter  
500 g Tomaten  
Saft von 1/2 Zitrone  
Salz  
Pfeffer  
100 ml Milch  
10 g Paniermehl  
2 EL Petersilie, gehackt

**1** Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und in der Hälfte der Butter andünsten. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Das Fischfilet waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

**2** Die Zwiebeln in eine gefettete Auflaufform (Ø 26 cm) legen. Die Tomaten darauf schichten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Das Filet darauflegen. Die restliche Butter zerlassen und zusammen mit der Milch über das Filet geben. Mit Paniermehl bestreuen und garen. Nach dem Garen mit gehackter Petersilie bestreuen.

## >> Tipp:

Sie können die Seebrasse in diesem Rezept auch mit Seelachsfilet ersetzen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 160–180 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen  
nach 5 Minuten  
2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten  
Garzeit: 30–40 Minuten

# Forellen mit Champignonfüllung

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 60–70 Minuten

## Zutaten

4 Forellen  
(à 250 g, küchenfertig)  
2 EL Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer  
1/2 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
200 g frische Champignons  
25 g Petersilie  
50 g Butter

**1** Die Forellen waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und innen und außen salzen und pfeffern.

**2** Zwiebel, Knoblauch, Pilze und Petersilie fein hacken und vermischen.

**3** Die Forellen mit der Mischung füllen. Nebeneinander in den großen Gourmet-Bräter oder auf das Universalblech legen. Mit Butterflöckchen belegen und garen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 160–180 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [2] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 5 Minuten

2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten

Garzeit: 30–40 Minuten



# Seebarbe en papillote

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

## Zutaten

6 kleine Seebarben  
(à 150–200 g)  
5 Weißbrotscheiben  
250 ml Milch  
2 EL Petersilie, gehackt  
4 EL Sardellenbutter  
Salz  
Pfeffer  
3 EL Olivenöl

**1** Die Seebarben waschen.

**2** Für die Füllung die Weißbrotscheiben in Milch tränken. Mit einer Gabel zerdrücken und mit Petersilie und Sardellenbutter vermengen.

**3** Die Fische salzen und pfeffern, mit der Mischung füllen, mit Olivenöl beträufeln und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

**4** Pergamentpapier mit Öl bestreichen, die Seebarben darauflegen und das Papier schließen. Die Päckchen auf das Backblech legen und in den Backofen geben.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Fisch \ Seebarbe en papillote \ 4–6 Fische  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 25 [32]  
(21) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 190–210 [190–210]  
(160–180) °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit: 25–30 [30–35]  
(15–20) Minuten

### >> Tipp:

„Seebarbe en papillote“ bedeutet, dass der Fisch in Pergamentpapier gegart wird.

# Seehecht in grüner Soße

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 50–60 Minuten

## Zutaten

4 Seehecht-Steaks (à 250 g)  
250 g Venusmuscheln  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
1 TL Mehl  
250 ml Fischfond  
25 g Petersilie  
Salz

**1** Knoblauchzehen klein schneiden und mit dem Olivenöl in einer Pfanne andünsten.

**2** Den Fisch auf das Universalblech legen. Venusmuscheln, Öl und Knoblauch darauf verteilen und salzen. Mit Mehl bestäuben, mit warmem Fischfond begießen und der gehackten Petersilie bestreuen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Fisch \ Seehechtfilet in grüner Soße  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 30 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 180–200 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 3 [2] (1)  
Garzeit: 15–20 [15–20] (25–30) Minuten

### >> Tipp:

Seehechtfilet in grüner Soße – Merluza en salsa verde – ist ein typisches Rezept der baskischen Küche.

# Gefüllte Lachsforelle

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

## Zutaten

2 Lachsforellen (à 600–700 g)  
Saft von 1 Zitrone  
Salz  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
50 g kleine Kapern  
1 Eigelb  
2 EL Olivenöl  
2 Scheiben Toastbrot  
Chilipulver  
Pfeffer

**1** Lachsforellen waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und innen und außen salzen.

**2** Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Toastbrot ebenfalls fein würfeln. Kapern, Eigelb, Schalotten, Knoblauch, Öl und Brot vermischen und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

**3** Die Lachsforellen mit dieser Masse füllen und die Öffnung mit kleinen Holzspießen verschließen.

**4** Lachsforellen auf ein Universalblech legen und im Backofen garen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 160–180 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 5 Minuten

2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten

Garzeit: 30–40 Minuten



# Stockfisch-Brandade

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 40–50 Min. / 24 Std. wässern

## Zutaten

1000 g Stockfisch  
250 ml Milch  
600–700 ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

**1** Den Stockfisch bei mehrmaligem Wasserwechsel ca. 24 Stunden wässern. In große Stücke schneiden und 8 Minuten in einem Topf mit Wasser köcheln lassen. Den Fisch entnehmen, abtropfen und leicht abkühlen lassen. Haut und Gräten entfernen.

**2** In einem flachen Topf 200 ml Olivenöl erhitzen. Den Fisch dazugeben und bei kleiner Einstellung mit einem Holzlöffel solange rühren, bis die Masse fein und gut vermenget ist.

**3** Den Topf von der Kochzone nehmen und langsam, unter ständigem Rühren abwechselnd 400–500 ml Olivenöl und 250 ml kochende Milch untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung soll schön weich sein.

**4** Die Mischung (Brandade) in eine feuerfeste Form geben und in den Backofen geben.

---

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Fisch \ Stockfisch-Brandade  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 10 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Grill  
Temperatur: 220 [220]  
(210–230) °C  
Ebene: 4 [2] (2)  
Garzeit: 8–12 [10–15]  
(8–10) Minuten

---

# Wirsing-Lachs-Gratin

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 75–85 Minuten

## Zutaten

600 g Lachsfilet  
1 kleiner Wirsing (ca. 600 g)  
20 g Butter, weich  
500 g Kartoffeln  
Pfeffer  
Salz  
300 g Kräuter-Crème fraîche  
2–3 TL Meerrettich  
80 g Bergkäse, gerieben  
80 g Weißbrot

**1** Wirsing putzen, vierteln, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Wirsing dazugeben und unter gelegentlichem Wenden etwa 15 Minuten leicht bräunen.

**2** Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und 5 Minuten vorgaren.

**3** Lachs waschen, trockentupfen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen. Kräuter-Crème fraîche, Meerrettich und Käse mischen.

**4** Den Wirsing und die Kartoffeln vermengen, in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) geben und die Lachsstreifen darauf verteilen. Das Weißbrot würfeln und unter die Crème fraîche heben. Diese Brot-Käse-Mischung über dem Auflauf verteilen und garen.

## Empfohlene Einstellungen:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 160–180 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten  
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten  
3. Dampfstoß: auslösen nach 25 Minuten  
Garzeit: 30–40 Minuten

# Zander im Kräuterbett

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 45–55 Minuten

## Zutaten

800 g Zanderfilet  
Saft von 1 Zitrone  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
1 Bund Dill  
1 Bund Zitronenmelisse  
Salz  
50 g Butter

**1** Die Filets waschen, trockentupfen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Kräuter waschen, fein hacken und vermischt in eine flache gefettete Auflaufform geben.

**2** Die Zanderfilets salzen und dachziegelartig auf das Kräuterbett legen. Den restlichen Zitronensaft darüber träufeln, mit Butterflöckchen belegen und garen.

### **Empfohlene Einstellung:**

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 160–180 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 5 Minuten

2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten

Garzeit: 30–40 Minuten



# Fleisch und Geflügel

## 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

## Fleisch

### Hinweise zu den Automatikprogrammen

Bratenstücke mit einem Gewicht unter 1000 g eignen sich nicht zur Zubereitung im Automatikprogramm, da sie zu leicht austrocknen.

Die Automatikprogramme sind optimal auf den Miele-Gourmet-Bräter abgestimmt, bei Verwendung von Glas-, Keramik- oder Edelstahlbrättern kann die anzugießende Flüssigkeitsmenge nach Bedarf reduziert werden.

Die Fleischsorten werden im Bräter mit oder ohne Deckel oder auf dem Universalblech zubereitet. Einen Hinweis dazu erhalten Sie bei Auswahl des Programms.

Bei einigen Programmen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden und gegebenenfalls der Bräterdeckel entfernt werden. Ein entsprechender Hinweis erscheint im Display.

Vor dem Garen entfernen Sie Fett, Haut und Sehnen. Würzen Sie das Fleisch nach Belieben und belegen Sie es mit Butterflocken oder bei Wild mit Speckscheiben. Wild wird besonders zart, wenn Sie es über Nacht in Beize (z. B. Buttermilch) legen, bevor Sie es garen.

### Hinweise zur Verwendung des Speisethermometers\*

Wenn Sie den Hinweis erhalten, das Speisethermometer zu verwenden, darauf achten, dass die Metallspitze komplett mittig im dicksten Stück des Fleisches steckt und der Griff möglichst schräg nach oben zeigt.

Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen möchten, wählen Sie möglichst Fleischstücke mit gleicher Höhe. Bei Verwendung des Speisethermometers stecken Sie es in das höchste Stück Fleisch.

Bei der Verwendung des Speisethermometers erhalten Sie erst eine ungefähre Zeitangabe, die im Verlauf des Garvorgangs optimiert wird.

\* Je nach Modell verfügt Ihr Backofen über ein Speisethermometer.

# Zubereitungstipps

## Geflügel

### Hinweise zu den Automatikprogrammen

Geflügel mit einem Gewicht unter 900 g Gewicht eignet sich nicht zur Zubereitung im Automatikprogramm, da es zu leicht austrocknet.

Die Automatikprogramme sind optimal auf den Miele-Gourmet-Bräter abgestimmt, bei Verwendung von Glas-, Keramik- oder Edelstahlbrättern kann die anzugießende Flüssigkeitsmenge nach Bedarf reduziert werden.

Würzen Sie das Geflügel nach Belieben und bepinseln Sie es mit Öl, bevor Sie es in den Backofen geben.

Geben Sie das Geflügel immer mit der Brustseite nach oben in den Backofen. Bei einigen Programmen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden und gegebenenfalls der Bräterdeckel entfernt werden. Ein entsprechender Hinweis erscheint im Display.

### Hinweise zur Verwendung des Speisethermometers\*

Stecken Sie das Speisethermometer bei Geflügel tief in den vorderen, dicksten Bereich der Brust. Achten Sie darauf, dass die Metallspitze komplett mittig im dicksten Stück steckt und der Griff möglichst schräg nach oben zeigt.

Wenn Sie mehrere Hähnchen gleichzeitig garen möchten, wählen Sie möglichst gleich große Hähnchen. Das Speisethermometer stecken Sie in das größte Hähnchen.

Bei der Verwendung des Speisethermometers erhalten Sie erst eine ungefähre Zeitangabe, die im Verlauf des Garvorgangs optimiert wird.

\* Je nach Modell verfügt Ihr Backofen über ein Speisethermometer.

# Ente à l'orange

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 100–120 Minuten

## Zutaten

1 Ente (zwischen 1200 und 1600 g)  
4 Orangen  
2 EL Öl  
Saft von 1 Zitrone  
3 Stück Würfelzucker  
2 EL Essig  
Salz  
Pfeffer

**1** 3 Orangen in feine Scheiben schneiden und nebeneinander in eine Glasoder Keramikform legen. Die Ente salzen, pfeffern, mit Öl bestreichen und auf die Orangenscheiben legen.

**2** Die Zitrone und die Orangen auspressen. Essig und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, mit dem Zitronen- und Orangensaft ablöschen.

**3** Die Soße über die Ente gießen und in den Backofen schieben. Bei Verwendung des Miele Gourmet- Bräters: Geben Sie 200 ml Wasser mit in den Bräter.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Geflügel \ Ente à l'orange  
Speisethermometer: ja  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 100 [100] (95) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 20 Minuten: 200 °C, danach 160 °C [20 Minuten: 200 °C, danach 160 °C] (150–170 °C)  
Kerntemperatur: 93 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit: 90–110 [90–110] (90–100) Minuten



# Beef Wellington (Australien)

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten

## Zutaten

1000 g Rinderfilet  
Öl  
Salz, frisch gemahlen  
Pfeffer, frisch gemahlen  
60 g Butter  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
300 g Champignons  
80 g Leberpastete vom Huhn  
65 g Semmelbrösel  
2 EL frische Thymianblätter  
300 g Blätterteig  
1 Eigelb

**1** Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Den Thymian fein hacken.

**2** Rinderfilet zusammenrollen und mit einem Bindfaden so zusammenbinden, dass es an allen Stellen gleich dick ist. Mit Öl bestreichen, mit Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne von allen Seiten braun anbraten. Im Kühlschrank kalt stellen, danach das Band entfernen.

**3** Butter in der Pfanne schmelzen, Schalotten, Knoblauch und Champignons darin andünsten, bis diese glasig sind und sich die Flüssigkeit verflüchtigt hat. Leberpastete einrühren und auskühlen lassen.

**4** Semmelbrösel und Thymian unter die Champignonmischung mischen und in mit einem Mixer fein hacken.

**5** Den Blätterteig ausrollen, so dass er das Rinderfilet vollständig umfüllt und noch genug Teig übersteht um die Hülle zu verschließen. Den Blätterteig mit der Champignonmasse bestreichen.

**6** Das Rinderfilet auf den Blätterteig setzen, die Seiten hochklappen und die Ränder mit verquirltem Eigelb verschließen. Mit der Verschlusskante nach

unten auf das Backblech setzen.

**7** Rinderfilet mit Eigelb bestreichen und im Kühlschrank kalt stellen, bis der Backofen vorgeheizt ist.

**8** Vor dem Aufschneiden und Servieren 10 Minuten ruhen lassen. Dann Speisethermometer entfernen, in Scheiben schneiden und servieren.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Fleisch / Rind / Beef Wellington  
Speisethermometer: ja  
Ebene: siehe Display  
Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
Programmdauer: ca. 60 Minuten

## Alternative Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 15 Minuten: 200 °C, danach: 180 °C  
Vorheizen: ja  
Speisethermometer: ja  
Kerntemperatur: 55–75 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße: 2/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: sofort nach Einschub des Garguts  
2. Dampfstoß: nach weiteren 15 Minuten  
Garzeit: ca. 60 Minuten



# Beef Wellington (Großbritannien)

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten

## Zutaten

1000 g Rinderfilet  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
15 ml Öl  
30 g Butter  
2 Schalotten  
250 g Champignons  
1 großer Zweig Thymian  
100 ml extra trockener Weißwein  
150 g feine Leberpastete  
15 g frische Petersilie  
12 Scheiben Frühstücksspeck, nicht geräuchert  
500 g Blätterteig  
1 Ei

**1** Das Rinderfilet mit Pfeffer würzen, von allen Seiten mit Öl bestreichen und für 15 Minuten auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Anschließend das Fleisch zum Auskühlen beiseite stellen.

**2** Schalotten schälen und fein hacken. Champignons säubern und fein hacken.

**3** Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotten für 3–4 Minuten darin anbraten, bis diese weich werden. Champignons und Thymian hinzufügen und weitere 5–6 Minuten garen. Den Wein hinzugießen und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Die Masse auskühlen lassen, den Thymian entfernen und Leberpastete und Petersilie unterrühren. Nach Geschmack würzen und komplett abkühlen lassen.

**4** Zwei große Stücke Frischhaltefolie etwas überlappend auf die Arbeitsplatte legen. Den Frühstücksspeck in zwei Reihen auslegen, leicht überlappend in zwei Lagen darauflegen. Die Hälfte der Champignonmischung darauf verteilen. Das Rinderfilet darauf legen und die übrige Champignonmischung darauf verteilen. Mithilfe der Frischhaltefolie den Frühstücksspeck um das Rinderfilet wickeln, so dass eine straff gewickelte Rolle entsteht. Diese

bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank lagern.

**5** Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Blätterteig zu einem 0,5 cm dicken und ein Quadrat mit 28 x 28 cm ausrollen. Die Frischhaltefolie vom Rinderfilet entfernen und das Filet in die Mitte des Quadrates legen. Die Ränder des Blätterteiges mit verquirltem Ei bestreichen und über dem Rinderfilet zusammenfallen.

**6** Rinderfilet mit der Verschlussseite des Blätterteiges nach unten auf das Backblech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Blätterteigresten dekorieren. Das Rinderfilet für mindestens 30 Minuten (ggf. über Nacht) kalt stellen.

**7** Das Speisethermometer in die Mitte stecken.

**8** Nach dem Ende der Garzeit das Rinderfilet weitere 15 Minuten ruhen lassen, erst dann aufschneiden und servieren.

---

**Empfohlene Einstellung:**

Betriebsart: Automatic  
Programm: Fleisch / Rind / Beef  
Wellington  
Speisethermometer: ja  
Ebene: siehe Display  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
automatisch  
Wassermenge: siehe Display  
Programmdauer: ca. 60 Minuten

**Alternative Einstellung:**

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 15 Minuten: 200 °C,  
danach: 180 °C  
Vorheizen: ja  
Speisethermometer: ja  
Kerntemperatur: 55–75 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: sofort  
nach Einschub des Garguts  
2. Dampfstoß: nach  
weiteren 15 Minuten  
Garzeit: ca. 60 Minuten

---



# Gefülltes Schweinefilet

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

## Zutaten

4 Schweinefilets (à 300 g)  
Salz  
Pfeffer  
20 Basilikumblätter  
250 g Pesto rosso  
30 g Parmesan, frisch gerieben  
12 Scheiben Parmaschinken  
40 g Butter  
250 ml Sahne  
250 ml Fleischbrühe

**1** Die Schweinefilets der Länge nach auf-, aber nicht durchschneiden. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und entlang des Schnittes mit Basilikumblättern belegen.

**2** Das Pesto rosso darauf verteilen und mit Parmesan bestreuen. Die Filets zusammenklappen und mit Parmaschinken umwickeln. Filets in den Gourmet-Bräter legen, Butterflöckchen darauf verteilen und in den Backofen geben.

**3** Nach 15 Minuten Garzeit mit Sahne und Fleischbrühe angießen, die Temperatur auf 140 °C reduzieren und den letzten Dampfstoß auslösen. Die Soße eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

## >> Tipps & mehr

Pesto rosso zubereiten:  
Dafür 200 g eingelegte, getrocknete Tomaten und eine Knoblauchzehe klein schneiden. Mit 50 ml Olivenöl, 1 TL Zucker, 2 EL Paniermehl pürieren. Das Pesto mit etwas Oregano und Sambal Oelek abschmecken.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 15 Minuten: 170–190 °C, danach: 140 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [2] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: 5 Minuten nach Start des Garvorgangs  
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten  
3. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten  
Garzeit: 35–45 Minuten



# Hackbraten

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 95–100 Minuten

## Zutaten

500 g Hackfleisch  
70 g Paniermehl  
200 ml Milch  
1 Ei  
1 kleine Zwiebel, gehackt  
1 EL scharfer Senf (Dijonsenf)  
1 TL gekörnte Brühe  
1 TL Salz  
1 Prise Pfeffer  
140 g Schinkenspeck in Scheiben  
500 ml Brühe

**1** Paniermehl und Milch mischen, einige Minuten quellen lassen.

**2** Diese Mischung mit Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Senf und gekörnter Brühe vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Die Masse zu einem Laib formen, mit Schinkenspeck umwickeln und in eine eingefettete Auflaufform legen. 100 ml Brühe in die Form gießen.

**Mit Automatikprogramm:**  
Gießen Sie entsprechend der Hinweise im Display Flüssigkeit an.

**Ohne Automatikprogramm:**  
Hackbraten nach der Hälfte der Zeit mit dem Rest der Brühe übergießen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Fleisch \ Schwein \ Hackbraten  
Speisethermometer: ja  
gem. Hinweisen im Display:  
Flüssigkeit angießen  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 75 [75]  
(65) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 200–220 [200–220]  
(180–200) °C  
Kerntemperatur: 83 [83] (80) °C  
Aufheizphase: schnell [schnell]  
(normal)  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit 1: 20 [20] (25) Minuten,  
anschließend Flüssigkeit angießen  
Garzeit 2: 50–60 [50–60]  
(40–45) Minuten

## >> Tipp:

Dieses Rezept für Hackbraten stammt ursprünglich aus Norwegen.

# Kasseler mit Zuckerkruste

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 85–105 Minuten

## Zutaten

1000 g Kasseler  
20 g Butter, weich  
40 g brauner Zucker  
2 Möhren  
1 dünne Stange Porree  
150 g Sellerie  
1 Zwiebel  
5 Lorbeerblätter  
6 Nelken  
10 Wacholderbeeren, ange-  
drückt  
125 ml Rotwein  
250 ml Wasser

**1** Das Kasseler an der Ober-  
seite rautenförmig 2–3 mm  
tief einschneiden und mit Butter  
und Zucker einreiben.

**2** Möhren, Porree, Sellerie  
und die Zwiebel in Würfel  
(1 cm) schneiden, mit Gewür-  
zen mischen und mittig auf  
ein Universalblech geben. Das  
Bratenstück daraufsetzen, Rot-  
wein und Wasser angießen und  
im Backofen garen. Sollte das  
Gemüse trocken kochen, etwas  
Wasser angießen.

**3** Den Bratenfond passieren,  
eventuell mit etwas ange-  
rührter Speisestärke binden und  
zu dem in Scheiben geschnitte-  
nen Fleisch servieren.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 150–170 °C  
Kerntemperatur: 70 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
3/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen  
nach 5 Minuten  
2. Dampfstoß: auslösen  
nach 30 Minuten  
3. Dampfstoß: auslösen  
nach 55 Minuten  
Garzeit: 70–90 Minuten

# Geschmorte Rinderrouladen

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 155–165 Minuten

## Zutaten

4 Rinderrouladen  
(ca. 160–200 g)  
Salz  
Pfeffer  
4 TL mittelscharfer Senf  
8 Scheiben fetter Speck  
8 Gewürzgurken (Cornichons)  
2 Möhren  
1 dünne Stange Porree  
150 g Sellerie  
1 Zwiebel  
Öl  
1 EL Tomatenmark  
250 ml Rotwein  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
2 Lorbeerblätter  
1 Knoblauchzehe  
1000 ml Rinderbrühe  
100 ml Sahne

**1** Die Rouladen nebeneinander ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Senf bestreichen und mit jeweils 2 Scheiben Speck und in Stifte geschnittenen Gewürzgurken belegen. Die Rouladen einrollen und mit Rouladennadeln oder Küchengarn zusammenhalten. Möhren, Porree, Sellerie und die Zwiebel in Würfel (1 cm) schneiden.

**2** Öl im Gourmet-Bräter erhitzen und die Rouladen rundherum kräftig anbraten. Rouladen herausnehmen und das Gemüse anrösten. Das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen. Den Rotwein fast vollständig reduzieren lassen und so fortfahren, bis er aufgebraucht ist.

**3** Kräuter, Gewürze und Knoblauch zusammen mit der Brühe zum Gemüse geben. Die Rouladen wieder in den Bräter legen und zugedeckt im Backofen 60 Minuten garen.

**4** Nach 60 Minuten den Deckel entfernen und den ersten Dampfstoß auslösen. Offen zu Ende garen.

**5** Rouladen aus dem Fond nehmen und Rouladennadeln oder Küchengarn entfernen. Den Fond passieren, die Sahne zugeben und die Soße eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 140 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [2] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstoße: 3/manuell  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: 60 Minuten nach Start des Garvorgangs  
2. Dampfstoß: nach weiteren 20 Minuten  
3. Dampfstoß: nach weiteren 20 Minuten  
Garzeit: 120 Minuten



# Geschmorter Kalbstafelspitz

für 8 Portionen / Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

## Zutaten

1500 g Kalbstafelspitz  
2 Möhren  
1 dünne Stange Porree  
150 g Sellerie  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
4 Lorbeerblätter  
5 Wacholderbeeren  
Salz  
Pfeffer  
500 ml Weißwein  
100 g Crème fraîche  
250 ml Fleischbrühe oder  
Wasser

**1** Möhren, Porree, Sellerie und die Zwiebel in Würfel (1 cm) schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch, den Kräutern und den Gewürzen in den Gourmet-Bräter geben.

**2** Kalbstafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen, auf das Gemüse legen und garen.

**3** Nach 20 Minuten mit dem Weißwein ablöschen, die Backofentemperatur reduzieren und das Fleisch zu Ende garen. Falls das Gemüse trocken kocht, etwas Wasser angießen.

**4** Den Bratenfond passieren, mit Crème fraîche und Brühe auffüllen, eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 130–150 °C  
Kerntemperatur: 75 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [2] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
3/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen  
nach 10 Minuten  
2. Dampfstoß: auslösen  
nach 30 Minuten  
3. Dampfstoß: auslösen  
nach 1 Stunde  
Garzeit: 90–100 Minuten

# Knoblauchkaninchen

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 130 Minuten

## Zutaten

1 Kaninchen  
Salz  
Pfeffer  
4 Stangen Staudensellerie  
2 Zwiebeln  
2 Tomaten  
4 Knoblauchzehen  
5 EL Olivenöl  
125 ml Weißwein  
750 ml Geflügelbrühe  
3 Zweige Thymian  
4 Lorbeerblätter  
100 g schwarze Oliven, in Scheiben

**1** Kaninchen in 6 Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Staudensellerie, Zwiebeln und Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden.

**2** Das Fleisch im Gourmet-Bräter in Olivenöl rundherum anbraten. Tomaten, Staudensellerie, Zwiebeln und Knoblauch zugeben.

**Mit Automatikprogramm:**  
Automatikprogramm starten und alles weiterschmoren lassen bis der Backofen vorgeheizt ist. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelbrühe, Thymian, Lorbeerblätter und die in Scheiben geschnittenen Oliven zugeben. Den Bräter mit Deckel in den Backofen geben.

**Mit Klimagaren:**  
Alles ca. 5 Minuten schmoren lassen. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelbrühe, Thymian, Lorbeerblätter und die in Scheiben geschnittenen Oliven zugeben und ohne Deckel im Backofen garen.

**3** Die Fleischstücke entnehmen, Soße passieren und etwas einkochen lassen, eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

## >> Tipp:

Das Rezept „Knoblauchkaninchen“ stammt aus der spanischen Küche. Dazu passen Fladenbrot und frischer Salat.

## Einstellung Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Wild \ Kaninchen  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 77 [77]  
(110) Minuten

## Einstellung Klimagaren

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 130–150 °C  
Kerntemperatur: 80 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [2] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstoße:  
2/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen  
nach 10 Minuten  
2. Dampfstoß: auslösen  
nach 30 Minuten  
Garzeit: 70–80 Minuten

# Hähnchenbrust fruchtig-scharf

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

## Zutaten

800 g Hähnchenbrustfilet  
400 g Pflaumen, entsteint  
40 g frischer Ingwer  
1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln  
Salz  
Pfeffer  
3 EL Öl  
40 g Butter  
100 ml Weißwein  
100 ml Orangensaft  
100 ml Geflügelbrühe  
1 TL Honig  
50 ml Sahne

**1** Ingwer schälen und fein reiben. Die Frühlingszwiebeln in 2 cm große Stücke schneiden.

**2** Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl im Gourmet-Bräter scharf anbraten. Butter zu der Hähnchenbrust in den Bräter geben und Frühlingszwiebeln und Ingwer kurz anschwitzen.

**3** Mit Weißwein, Orangensaft und Geflügelbrühe ablöschen. Pflaumen und Honig dazugeben, die Hähnchenbrust mit Sahne beträufeln und im Backofen garen. Die Soße eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 150–170 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [2] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:

1/automatisch

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: automatisch

Garzeit: 35–45 Minuten



# Lammkarree mit Senfkruste und Gemüse

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

## Zutaten

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

**1** Rosmarin, Knoblauch, Dijonsenf, Senf, Kreuzkümmel, Honig, Salz und Pfeffer vermischen und über die Lammkarrees streichen. Das Fleisch auf Rost oder Grill- & Bratblech und Universalblech setzen und einschieben.

**2** Möhren und Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln waschen und halbieren. Zwiebeln und Rote Bete schälen und in Spalten schneiden.

**3** Das Gemüse mit Öl vermengen, auf ein weiteres Backblech geben und mit Salz würzen. Das Backblech mit dem Gemüse unter dem Fleisch einschieben.

**4** Die Lammkarrees nach dem Garen in Alu-Folie wickeln, etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden und mit dem Gemüse servieren.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Fleisch \ Lamm \ Lammkarree mit Gemüse  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 24 Minuten

### Alternative Einstellung:

#### Garschritt 1: Lammkarree und Gemüse

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 10 Minuten: 220 °C, danach 5–10 Minuten: 180 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: Lammkarree: 3  
Gemüse: 1

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/manuell

Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: sofort nach Erreichen der Temperatur  
2. Dampfstoß: nach weiteren 10 Minuten  
Garzeit 1: 15–20 Minuten  
Lammkarree herausnehmen

#### Garschritt 2: Gemüse

Betriebsart: Umluftgrill  
Temperatur: 190 °C  
Ebene: 3  
Garzeit 2: 5–10 Minuten

# Ossobuco

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 130 Minuten

## Zutaten

2 EL Öl  
1 Tomate, gehackt  
1 Zwiebel, fein gehackt  
4 Knoblauchzehen, fein gehackt  
80 g Möhren, gewürfelt  
80 g Sellerie, gewürfelt  
50 g Lauch, in Ringen  
1 EL Tomatenmark  
6 Kalbshaxen-Scheiben (je 200–250 g)  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Mehl  
50 g Butterschmalz  
200 ml Weißwein  
800 ml Rinderbrühe  
1 EL Bratensoße-Paste  
je 1 Bund Rosmarin, Salbei und Thymian, gehackt  
abgeriebene Schale 1 Zitrone

Zum Bestreuen:  
1 EL gehackte Petersilie

## Zubereitung mit Automatikprogramm:

**1** Bräter im Backofen 10 Minuten vorheizen.

**2** Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken, Tomate, Möhre und Sellerie würfeln.

**3** Öl in den Gourmet-Bräter geben, Gemüse und Tomatenmark hinzufügen, in den Backofen geben und 10 Minuten andünsten.

**4** Kalbshaxen-Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und mit Butter von beiden Seiten für 3–4 Minuten auf dem Kochfeld anbraten.

**5** Kalbshaxen-Scheiben, Weißwein, Rinderbrühe, Bratensoßen-Paste und Kräuter zu dem Gemüse in den Gourmet-Bräter geben. Mit Deckel weitere 90 Minuten schmoren lassen.

**6** Kalbshaxen-Scheiben mit Soße, abgeriebener Zitronenschale und gehackter Petersilie servieren.

## Zubereitung mit Heißluft plus:

**1** Bräter im Backofen 10 Minuten vorheizen.

**2** Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken, Tomate, Möhre und Sellerie würfeln.

**3** Öl in den Gourmet-Bräter geben, Gemüse und Tomatenmark hinzufügen, in den Backofen geben und 10 Minuten andünsten.

**4** Kalbshaxen-Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und mit Butter von beiden Seiten für 3–4 Minuten auf dem Kochfeld anbraten.

**5** Kalbshaxen-Scheiben, Weißwein, Rinderbrühe, Bratensoßen-Paste und Kräuter zu dem Gemüse in den Gourmet-Bräter geben. Mit Deckel weitere 90 Minuten schmoren lassen.

**6** Kalbshaxen-Scheiben mit Soße, abgeriebener Zitronenschale und gehackter Petersilie servieren.

## Einstellung Automatikprogramm:

Betriebsart: Automatic

Programm:

Fleisch \ Kalb \ Ossobuco

Ebene: siehe Display

Anzahl/Art der Dampfstöße: automatisch

Wassermenge: siehe Display

Programmdauer:

ca. 110 Minuten

## Einstellung Heißluft plus:

Betriebsart: Heißluft plus

Temperatur: 180 °C

Ebene: 2 [1] (1)

Garzeit: 110 Minuten

# Lammkoteletts mit Pistazienkruste

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 40–45 Minuten

## Zutaten

2 Lammkarrees (à 400 g)  
50 g Pistazienkerne, fein  
gehackt  
50 g Butter  
30 g Paniermehl  
1/2 TL Thymian  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Olivenöl

**1** Die sehr fein gehackten Pistazien mit der zimmerwarmen Butter und dem Paniermehl mischen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

**2** Lammkarrees mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl rundherum scharf anbraten. Die Lammkarrees mit der Fleischseite nach oben auf ein Universalblech legen. Das Fleisch mit der Pistazienmasse bestreichen, in den vorgeheizten Backofen geben und sofort den Dampfstoß auslösen.

**3** Fleisch nach dem Garen in Alu-Folie wickeln, etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann in Koteletts schneiden.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 200–220 °C

Vorheizen: ja

Kerntemperatur: 50 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [2] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:

1/manuell

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: sofort  
nach Gargut-Einschub

Garzeit: 15 Minuten



# Putenrollbraten mit Spinat-Ricottafüllung

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

## Zutaten

1000 g Putenbrust  
1 Schalotte  
225 g Blattspinat, tiefgekühlt  
1 Eigelb  
16 g Paniermehl  
125 g Ricotta  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
2 EL Olivenöl  
1 TL Rosmarin  
750 ml Geflügelbrühe  
500 ml Sahne

**1** Die Schalotte fein würfeln und zusammen mit dem aufgetauten Spinat, Eigelb und Paniermehl unter den Ricotta mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

**2** Putenbrust der Länge nach auf-, aber nicht durchschneiden. Aufklappen und zwischen Frischhaltefolie plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Spinat-Ricotta-Masse daraufstreichen und einrollen. Den Rollbraten mit Küchengarn umwickeln.

**3** Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Gourmet-Bräter legen. Den Rollbraten mit Olivenöl beträufeln, mit Rosmarin bestreuen, die Geflügelbrühe zugeben und im Backofen garen. Nach 60 Minuten die Sahne angießen.

**4** Den Rollbraten aus der Soße nehmen und vom Garn befreien. Die Soße eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 170–190 °C  
Kerntemperatur: 85 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [2] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen nach 10 Minuten  
2. Dampfstoß: auslösen nach 40 Minuten  
3. Dampfstoß: auslösen nach 1 Stunde 10 Minuten  
Garzeit: 90–100 Minuten

# Schweinefilet im Blätterteig

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

## Zutaten

2 Schweinefilets (à 300 g)  
Salz  
Pfeffer  
Paprika  
50 g Butter  
75 g durchwachsener Speck,  
gewürfelt  
1 Zwiebel, gewürfelt  
400 g Champignonscheiben  
4 Tomaten, gehäutet  
1 EL Petersilie, gehackt  
ca. 450 g Blätterteig

Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
4 EL Milch

**1** Schweinefilets mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einer Pfanne in Butter rundum kurz anbraten und dann entnehmen.

**2** Speck und Zwiebel in das Bratenfett geben, anbraten. Champignonscheiben und abgetropfte, etwas zerkleinerte Tomaten zugeben, andünsten und mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Paprika würzen.

**3** Aus dem Blätterteig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche 2 Rechtecke (jedes ca. 30 x 20 cm) ausrollen. Auf jede Platte ein Filet legen. Füllung auf den Schweinefilets verteilen. Blätterteig um Fleisch und Füllung klappen und verschließen, Kanten gut zusammendrücken. Aus Teigresten Motive ausstechen oder rädeln, auf die Oberfläche der Päckchen legen.

**4** Filetpäckchen auf ein Universalsablech legen, mit verquirltem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und goldbraun backen.

**5** Zum Servieren jedes Filet halbieren oder in Scheiben schneiden.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Fleisch \ Schwein \ Filet im Teig  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 46 [45] (45) Minuten

## Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 180–200 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit: 40–50 Minuten

# Schweinebauch mit Kruste und würziger Honigglasur

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 210 Minuten

## Zutaten

1 Schweinebauch  
(1500–2000 g, entbeint)  
Salz  
250 g flüssiger Honig  
2 EL süße Sojasoße  
2 TL Sojasoße  
1 TL frischer Ingwer  
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver  
(Five Spice)  
1 große rote Chilischote  
1 große grüne Chilischote  
2 Pak Choi oder alternativ ein  
Chinakohl

**1** Die Haut mit einem scharfen Messer in 1 cm Abständen längs und quer einschneiden. Mit der Haut nach oben auf Rost oder Grill- & Bratblech und Universalblech setzen und goldbraun braten.

**2** Honig, Sojasoße, fein geriebenen Ingwer und Fünf-Gewürze-Pulver in einen Topf geben, verrühren und bei mittlerer Hitze für 10 Minuten köcheln lassen. Warm halten und kurz vor dem Servieren die entkernten und fein geschnittenen Chilischoten hinzufügen.

**3** Den Schweinebauch vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden, auf gegartem Gemüse anrichten und mit Soße servieren.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Fleisch \ Schwein \ Schweinebauch  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 190 Minuten

### Alternative Einstellung:

#### Garschritt 1:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 130 °C Aufheizphase: schnell Ebene: 3, für alle Garschritte gleich  
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/manuell Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: sofort nach Einschub des Garguts  
2. Dampfstoß: nach 30 Minuten  
3. Dampfstoß: nach weiteren 30 Minuten  
Garzeit 1: 170 Minuten

#### Garschritt 2:

Betriebsart: Umluftgrill  
Temperatur: 190 °C  
Garzeit 2: 20 Minuten



# Weihnachtsschinken

für 10–15 Portionen / Zubereitungszeit: 320–330 Minuten

## Zutaten

3000–4000 g gepökelter Schinken mit Schwarte  
2 Eigelb  
2 EL Stärke  
2 EL scharfer Senf  
2 EL süßer Senf  
1 TL Paniermehl

**1** Schinken etwa 4–6 Stunden in Wasser legen, damit er nicht zu salzig wird. (In Deutschland meist nicht nötig, da der Schinken milder gepökelt ist.)

**2** Mit einem scharfen Messer ein Kreuz durch die Schwarte schneiden. Schinken mit Alu-Folie umwickeln und auf das Backblech oder in einen Bräter legen. Speisethermometer durch die Alu-Folie stecken und in den Backofen geben.

**3** Schinken aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Alu-Folie entfernen und den oberen Teil der Schwarte abschneiden.

**4** Eigelb, Stärke und Senf vermischen und auf dem Schinken verteilen. Paniermehl darüber streuen und den warmen Schinken etwa 12–15 Minuten bei 225 °C mit Senfkruste überbacken, bis die Kruste eine schöne goldbraune Farbe bekommen hat.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Fleisch \ Schwein \ Weihnachtsschinken  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 300 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 170–180 °C  
Vorheizen: ja  
Speisethermometer: ja  
Kerntemperatur: 85 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Garzeit: ca. 300 Minuten

# Yorkshire Pudding

für 12 Stück / Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

## Zutaten

190 g Mehl  
3 g Salz  
3 Eier  
225 ml Milch  
Öl zum Backen

**1** In jedes Muffinförmchen (Muffinblech mit 12 Muffinförmchen) einen Teelöffel Öl geben und auf einem Rost in den Backofen geben.

**2** Mehl und Salz gut vermengen. In die Mitte des Teiges eine Mulde formen, die Eier hineingeben, verquirlen und langsam das Mehl unterrühren. Nun die Milch zugeben und langsam zu einem glatten Teig verrühren.

**3** Sobald der Backofen die Temperatur erreicht hat, den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und goldbraun backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Fleisch \ Rind \ Yorkshire Pudding  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 25 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 210 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Backzeit: 15–20 [20–25] (20–25) Minuten

# Steak chinesisches

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

## Zutaten

1500 g Schweinenacken  
3–4 Knoblauchzehen  
2 walnussgroße Stücke Ingwer  
3 TL Salz  
3 EL Sojasoße  
3 EL Honig  
2 EL Sherry  
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver  
(Five Spice)  
2 EL Hoi-Sin-Soße  
Sambal Oelek

**1** Knoblauchzehen fein würfeln, den Ingwer schälen und reiben. Zusammen mit Salz, Sojasoße, Honig, Sherry, Fünf-Gewürze-Pulver und Hoi-Sin-Soße verrühren. Die Marinade mit Sambal Oelek scharf abschmecken.

**2** Das Fleisch in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, in einen verschließbaren Behälter legen, die Marinade darüber verteilen und den Behälter verschließen. Das Fleisch 3–4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und gelegentlich wenden.

**3** Fleisch aus der Marinade nehmen und auf einen Rost mit untergeschobenem Universalblech legen. Das Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und sofort den Dampfstoß auslösen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 170–190 °C

Vorheizen: ja

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [2] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:

1/manuell

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: sofort

nach Gargut-Einschub

Garzeit: 20–30 Minuten



# Pikantes

## Die leckersten Nebensachen der Welt

Aufläufe, 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 fantasievolle Abwandlung klassischer Rezepte – die pikanten Leckerbissen wecken duftend unser Verlangen und können mit ein wenig Einfallsreichtum immer wieder neu variiert werden.





# Frühlingspastete

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

## Zutaten

300 g Blätterteig  
1 rote Paprikaschote  
1 gelbe Paprikaschote  
3 Frühlingszwiebeln  
1000 g Hackfleisch  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
100 g Paniermehl  
2 Eier  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Paprikapulver  
2 TL mittelscharfer Senf

Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
Wasser

**1** Paprikaschoten in kleine Würfel und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

**2** Hackfleisch mit Gemüse, Knoblauch, Paniermehl, Eiern, Gewürzen und Senf vermischen.

**3** Eine Kastenform (ca. 30 cm) fetten und mit Backpapier auslegen. Blätterteig ausrollen (ca. 45 x 50 cm). Die Form damit auslegen, so dass an den Seiten ungefähr gleich viel Teig überhängt. Hackfleischmasse einfüllen und fest andrücken. Die Pastete mit dem überhängenden Teig verschließen. Dabei die unteren Teigränder mit Wasser bestreichen und festdrücken.

**4** Aus dem Teigdeckel mit einem Messer 3 ca. 3 x 3 cm große Rauten ausschneiden. Die Oberseite der Pastete mit den Rauten verzieren.

**5** Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, den Blätterteig damit bestreichen und die Pastete garen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 180–200 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen  
nach 20 Minuten  
2. Dampfstoß: auslösen  
nach 40 Minuten  
Garzeit: 50–60 Minuten



# Auberginen-Moussaka

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 95–105 Minuten

## Zutaten

1250 g Auberginen  
50 ml Olivenöl  
1 Zwiebel, gewürfelt  
30 g Butter  
750 g Hackfleisch  
125 ml Weißwein  
1 Dose Tomaten (Abtropfgewicht 480 g)  
2 EL Petersilie, gehackt  
Salz  
Pfeffer  
3 EL Paniermehl  
2 Eiweiß  
500 ml Béchamel-Soße (Fertigprodukt)  
2 Eigelb

Zum Überbacken:  
100 g Gouda, gerieben

**1** Auberginen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

**2** Zwiebel in Butter andünsten, Hackfleisch zugeben und unter Wenden anbraten. Die etwas zerkleinerten Tomaten einschließlich Petersilie und Wein zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und etwa 15 Minuten schwach kochen lassen. Paniermehl und Eiweiß untermengen.

**3** Auberginenscheiben mit Wasser kurz abspülen, abtupfen und im Olivenöl goldgelb anbraten.

**4** Eine Auflaufform (32 x 22 cm) mit der Hälfte der Auberginen auslegen, Fleisch-Tomaten-Mischung darauf geben. Restliche Auberginen auflegen. Eigelb und etwa 2/3 des Käses mit der Béchamel-Soße verrühren. Die Soße auf die Auberginen streichen, mit dem restlichen Käse bestreuen und offen goldgelb backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratins \ Moussaka  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 46 [46] (45) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 170–190 °C  
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit: 45–55 Minuten

# Janssons Versuchung

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

## Zutaten

800–850 g geschälte Kartoffeln  
1 Zwiebel, in dünnen Scheiben geschnitten  
1 EL Butter  
125 g (schwedische) Anchovisfilets  
200 ml Sahne  
2 EL Paniermehl

**1** Kartoffeln in sehr feine Stäbchen schneiden oder mit einer groben Reibe stifteln. Eine Auflaufform (ca. 30 cm) mit Butter fetten.

**2** Die Kartoffeln abwechselnd mit den Anchovisfilets und Zwiebelringen in die Form schichten, dabei mit einer Schicht Kartoffeln beginnen und abschließen. Mit der Sahne übergießen und mit Paniermehl bestreuen.

**3** In den Ofen geben und garen.

**4** Nach 30 Minuten mit Alufolie zudecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratins \ Janssons Versuchung  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 67 [67] (60) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 170–190 [170–190] (160–180) °C  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit: 60–70 [60–70] (55–65) Minuten

### >> Tipp:

Das Rezept „Janssons Versuchung“ stammt aus Schweden.

# Käsesoufflé

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 60–80 Minuten

## Zutaten

40 g Butter  
40 g Mehl  
375 ml Milch  
100 g Gruyère  
3 Eier  
Salz  
Pfeffer

**1** Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl zugeben. Unter ständigem Rühren 300 ml Milch zugeben und Aufkochen, so dass eine sehr dicke Béchamel-Soße entsteht.

**2** Die restliche Milch aufkochen, die Béchamel-Soße dazugeben und unter ständigem Umrühren ein paar Minuten reduzieren lassen.

**3** Den geriebenen Gruyère dazugeben.

**4** Eier trennen. Eigelb unter die leicht abgekühlte Masse geben. Eischnee steif schlagen und unterheben.

**5** Die Soufflé-Form (Ø 20 cm) oder 2–8 Portionsförmchen\* (Ø 8–12 cm) einfetten, die Masse einfüllen. Auf dem Universalblech in den Backofen geben und ca. 1 l (90 cm-Backofen: ca. 2 l) Wasser in das Universalblech füllen.

## Empfohlene Einstellung für Soufflé-Form:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratins \ Käsesoufflé \ 1 große Form  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 54 [54] (45) Minuten

## Empfohlene Einstellung für Portionsförmchen\*:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratins \ Käsesoufflé \ 2–8 Portionsförmchen  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 30 Minuten

## Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus [Heißluft plus]  
(Ober-/Unterhitze)  
Temperatur: 160–180 [160–180] (170–180) °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit große Form: ca. 45 [45] (40–45) Minuten  
Portionsförmchen\*: ca. 32 Minuten

\*nicht im 90 cm-Backofen

## >> Tipp:

Das Rezept „Käsesoufflé“ stammt aus der französischen Küche. Le Gruyère (auch: Greyerzer) ist ein Hartkäse, der aus der Schweiz stammt.



# Käse- oder Gemüsewähe

für 8–10 Stücke / Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

## Zutaten

230 g Blätterteig

Gemüsefüllung:

500–600 g Gemüse (z. B. Lauch, Möhren, Brokkoli, Spinat)  
etwas Butter  
50 g würziger Käse, gerieben

Käsefüllung:

70 g Speckwürfel  
280–300 g würziger Käse, gerieben

Guss:

2 Eier Größe M  
200 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

**1** Runde Backform (Ø 27 cm) mit Blätterteig auslegen.

### Zubereitung Gemüsewähe:

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

### Zubereitung Käsewähe:

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

**2** Aus Eiern, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat einen Guss erstellen und über die Käse- oder Gemüsewähe geben. Goldbraun backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Pizza, Quiche & Co. \\  
Pikante Wähe  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 47 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 230 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 1  
Garzeit: 35–40 Minuten

### >> Tipp:

Würzige Käsesorten sind z. B. Greyerzer, Sbrinz oder Emmentaler.

# Kartoffelgratin in Senfsoße

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

## Zutaten

800 g Kartoffeln  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
30 g Butter  
2 EL grobkörniger Senf  
250 ml Gemüsebrühe (Instant)  
1 Prise Safran  
125 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer

Zum Überbacken:  
100 g Gouda, gerieben

**1** Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser etwa 5 Minuten vorgaren. Abgießen und in eine gefettete Auflaufform (Ø 28 cm) geben.

**2** Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Butter andünsten. Senf, Brühe, Safran und Sahne zugeben, aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Soße über die Kartoffelscheiben gießen. Mit Käse bestreuen und offen im Backofen garen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratins  
\ Kartoffelgratin \ Kartoffeln gekocht  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 53 [55] (60) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 180–200 [180–200] (160–180) °C  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit: 50–60 [50–60] (55–65) Minuten

# Kartoffel-Käse-Gratin

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

## Zutaten

500 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält  
250 ml Sahne  
125 g Crème fraîche  
150 g Gouda, gerieben  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
Muskat

**1** Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Mit etwa  $\frac{2}{3}$  der Käsemenge mischen.

**2** In eine gefettete, mit der Knoblauchzehe ausgeriebene Auflaufform ( $\varnothing$  30 cm) geben.

**3** Sahne, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und offen goldbraun garen.

## >> Tipp:

Die kalorienbewusste Variante: 750 g Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 250 ml Gemüsebrühe übergießen, wie oben beschrieben garen. Etwa 10 Minuten vor Garzeitende mit etwa 3 EL geriebenem Parmesan bestreuen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratins \ Kartoffelgratin \ Kartoffeln roh  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 62 [66] (65) Minuten

## Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 170–190 [170–190] (180–200) °C  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 1  
Garzeit: 60–70 Minuten



# Knoblauchsuppe

für 4–6 Portionen / Zubereitungszeit: 75–85 Minuten

## Zutaten

250 g Baguettebrot  
4–6 Knoblauchzehen  
40 g Olivenöl  
2 Lorbeerblätter  
2 EL Tomatenmark  
1 TL Paprika edelsüß  
4 Eier  
Salz  
2 l Brühe  
1 Chorizo (Knoblauch-Paprikawurst)  
1 scharfe Peperoni

**1** Die Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl bräunen. Das Brot in Scheiben schneiden, zugeben und ebenfalls von beiden Seiten kurz rösten. Die angerösteten Brotscheiben nebeneinander in eine Auflaufform oder in den Miele Gourmet-Bräter legen.

**2** Tomatenmark, Lorbeerblätter, Paprika und zuletzt die Brühe zu den Knoblauchzehen geben, verrühren und über das Brot gießen.

**3** Die Peperoni und die in Scheiben geschnittene Paprikawurst hinzufügen. Form in den Backofen geben.

**4** Einige Minuten vor Garzeitende die Eier in der Suppe pochieren.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratin \ Knoblauchsuppe  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 53 [53]  
(40) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 150–170 °C  
Aufheizphase: schnell [schnell]  
(normal)  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit: 50–60 [50–60]  
(40–50) Minuten

### >> Tipp:

Das Rezept für die Knoblauchsuppe „Sopa Castellana“ stammt aus der spanischen Küche.

Pochieren:

Eier aufschlagen und vorsichtig, ohne Rühren, in die heiße Brühe gleiten lassen.

# Nudelaufauf

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

## Zutaten

150 g Makkaroni  
15 g Butter  
2 Zwiebeln, gewürfelt  
1 rote Paprikaschote, gewürfelt  
100 g Möhren in Scheiben  
100 ml Gemüsebrühe  
150 g Crème fraîche  
75 ml Milch  
Pfeffer  
Knoblauchsatz  
300 g Fleischtomaten, grob gewürfelt  
100 g Schinken, roh oder gekocht, gewürfelt  
100 g Schafskäse mit Kräutern, gewürfelt

Zum Überbacken:

100 g Gouda, gerieben

**1** Makkaroni in Salzwasser nicht zu weich garen, abgießen, abtropfen lassen.

**2** Zwiebeln in Butter andünsten, Paprika und Möhren zufügen, ebenfalls kurz andünsten, dann Brühe zugießen.

**3** Crème fraîche mit Milch, Pfeffer und Knoblauchsatz verrühren, zum Gemüse geben und kurz aufkochen lassen.

**4** Makkaroni, Tomaten-, Schinken- und Käsewürfel in eine Auflaufform (ca. 30 cm) geben, mit Gemüsesoße vermischen, mit Käse bestreuen und offen goldgelb garen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratins \ Nudelaufauf  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 55 [55]  
(45) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 160–180 °C  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit: 50–60 [50–60]  
(40–50) Minuten

# Nudel-Lachs-Spinat-Auflauf

Zubereitungszeit: 60–70 Minuten

## Zutaten

450 g Blattspinat (frisch oder tiefgekühlt)  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Muskat  
500 g grüne Bandnudeln  
400 g Lachsfilet  
10–20 ml Zitronensaft  
Pfeffer, frisch gemahlen  
200 ml Sahne  
250 g Schmand  
20 g Kräutermischung  
20 g Mandelblättchen

**1** Den frischen Spinat in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, abtropfen und abkühlen lassen oder den tiefgekühlten Spinat auftauen und abtropfen lassen. Die Feuchtigkeit noch etwas mit den Händen ausdrücken.

**2** Den Spinat grob mit einem Messer schneiden. Mit Salz und etwas Muskat würzen.

**3** Nudeln „al dente“ (bissfest) garen.

**4** Lachs waschen, trockentupfen, in große Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

**5** Nudeln in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) schichten, den Spinat und die Lachswürfel darauf verteilen. Mit der Soße übergießen, mit Mandelblättchen bestreuen und offen garen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 160–180 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstoße: 3/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten  
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten  
3. Dampfstoß: auslösen nach 25 Minuten  
Garzeit: 30–40 Minuten



# Lasagne

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

## Zutaten

10–12 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

Tomaten-Hackfleischsoße:  
50 g geräucherter, durchwachsender Speck, fein gewürfelt  
150 g Zwiebeln  
375 g Hackfleisch  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
1 TL Thymian  
1 TL Oregano  
1 TL Basilikum  
500 g geschälte Tomaten  
30 g Tomatenmark  
125 ml Brühe

Champignonsoße:  
20 g Butter  
150 g frische Champignons  
2 EL Mehl  
250 ml Sahne  
250 ml Milch  
Salz  
Muskat  
2 EL Petersilie, gehackt

Zum Überbacken:  
200 g Gouda, gerieben

**1** Speckwürfel anbraten, 2/3 der Zwiebeln zufügen und dünsten. Das Hackfleisch zufügen, unter Rühren braun braten. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Die Tomaten zerkleinern, mit Tomatenmark und Brühe zum Fleisch geben und etwa 5 Minuten schmoren.

**2** Für die Soße die restlichen Zwiebeln in Butter goldgelb dünsten. Die in Scheiben geschnittenen Champignons zufügen und das Mehl unter Rühren darüber stäuben. Mit Sahne und Milch ablöschen, würzen und etwa 5 Minuten kochen lassen. Petersilie zufügen.

**3** Lasagneplatten und Soßen in einer gefetteten Auflaufform (20 x 35 cm) in dieser Reihenfolge schichten:

- 1/3 der Tomaten-Hackfleischsoße,
- 5–6 Lasagneplatten,
- 1/3 der Tomaten-Hackfleischsoße,
- Hälfte der Champignonsoße,
- 5–6 Lasagneplatten,
- restliche Tomaten-Hackfleischsoße,
- restliche Champignonsoße.

**4** Mit Käse bestreuen und offen garen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratins \ Lasagne \ 8–19 Platten  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 68 [68] (45) Minuten

## Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze] (Heißluft plus)  
Temperatur: 170–190 [170–190] (160–180) °C  
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)  
Ebene: 1  
Garzeit: ca. 65–75 [65–75] (45–55) Minuten

# Pikante Ofennudeln

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 125–155 Minuten

## Zutaten

125 g Kartoffeln  
1/2 Würfel Hefe (21 g)  
80 ml Milch, lauwarm  
1/2 TL Salz  
250 g Mehl  
20 g Butter, weich  
1 Ei  
200 g Kräuterfrischkäse

Zum Bestreichen:  
Milch

**1** Kartoffeln schälen, garen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln etwas auskühlen lassen.

**2** Hefe unter Rühren in Milch auflösen, mit Kartoffeln, Salz, Mehl, Butter und Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**3** Aus dem Teig 12 Kugeln formen, diese etwas auseinanderziehen, jeweils mit 1 TL Kräuterfrischkäse füllen, verschließen und eine Kugel formen.

**4** Ofennudeln mit der verschlossenen Seite nach unten in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) setzen, in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen.

**5** Ofennudeln mit Milch bestreichen und goldbraun backen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 150–170 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen  
nach 5 Minuten  
2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten  
Garzeit: 35–45 Minuten

## >> Tipp:

Die Ofennudeln sind auch eine leckere Beilage, zum Beispiel zu Geschnetzeltem und Salat.

# Pilz-Cannelloni

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 75–85 Minuten

## Zutaten

16 Cannelloni

### Füllung:

1 Zwiebel

150 g gekochter Schinken

350 g Champignons

2 EL Öl

75 g Schafskäse

100 g Mozzarella

150 g Frischkäse

Salz

Pfeffer

300 ml Brühe

100 g Schmand

### Zum Überbacken:

100 g Gouda, gerieben

**1** Zwiebel, Schinken und Champignons klein würfeln.

Die Zwiebel mit Öl in einer Pfanne andünsten, den Schinken zugeben und kurz weiterdünsten. Zum Schluss die Champignons dazugeben und so lange dünsten, bis das ausgetretene Wasser verdampft ist.

**2** Schafskäse und Mozzarella klein würfeln. Mit der abgekühlten Pilz-Schinken-Mischung und dem Frischkäse gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Cannelloni mit der Masse füllen und in eine gefettete Auflaufform (ca. 25 x 30 cm) legen.

**4** Brühe mit Schmand verrühren und die Soße über die Cannelloni gießen. Mit Käse bestreuen und den Auflauf goldbraun garen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 170–190 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 10 Minuten

2. Dampfstoß: auslösen  
nach 20 Minuten

Garzeit: 45–55 Minuten

## >> Tipp:

Die Cannelloni lassen sich leichter füllen, wenn die Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels (ohne Tülle) in die Nudelröhren gespritzt wird.



# Pizzavariationen

für 1 Blech (90 cm: für 1 Blech) / Zubereitungszeit: 70–100 Minuten

## Zutaten

### Grundrezept Hefeteig:

30 (60) g Hefe  
170–180 (340–360) ml Wasser,  
lauwarm  
320 (640) g Mehl  
1 (2) TL Salz  
30 (60) g Öl

### Grundrezept Quark-Öl-Teig:

180 (240) g Quark  
60 (80) ml Milch  
60 (80) g Öl  
1 (2) TL Salz  
3 (4) Eigelb  
375 (500) g Mehl  
3 (5) TL Backpulver

### Grundrezept Belag:

300 (500) g passierte Tomaten  
je Pizza

## >> Tipp:

Hefeteig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

### Zubereitung Hefeteig:

**1** Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit dem Mehl, Salz und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Bei Raumtemperatur etwa 20 Minuten aufgehen lassen.

### Zubereitung Quark-Öl-Teig:

**1** Quark mit Milch, Öl, Salz und Eigelb verrühren. Die Hälfte vom mit Backpulver vermischtem Mehl unterrühren, den Rest unterkneten.

**2** Teig noch einmal kurz durchkneten und auf einem Backblech ausrollen.

**3** Den Pizzaboden mit passierten Tomaten bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

**4** Beliebigen Belag darauf verteilen und sofort backen.

### Belag: Margherita

- 600 (1200) g Tomaten, in Scheiben
- 300 (600) g Mozzarella, in Scheiben
- Olivenöl, Oregano

### Belag: Apulische Art

- 650 (1300) g Zwiebeln, in dünnen Scheiben
- Salz, Rosmarin
- 4 (8) EL Olivenöl

### Belag: Vegetaria

- 300 (600) g vorgegarte Brokkoliröschen
- 300 (600) g Champignonscheiben
- 120 (240) g Porreeringe, vorgegart
- 300 (600) g Mozzarella, in kleinen Stücken

### Belag: Porree-Gorgonzola

- 800 (1600) g Porreeringe in 2 (4) EL Walnussöl andünsten
- Salz, Pfeffer
- 200 (400) ml Weißwein zufügen
- 300 (600) g Gorgonzola, in kleinen Stücken

### Ricotta-Basilikum

- 60 (120) g Ricotta oder Quark mit 100 (200) ml Sahne verrühren
- 4 (8) Eier
- 2 (4) EL Walnussöl
- Salz, Pfeffer
- 2 (4) EL Basilikum, in Streifen zufügen, auf den Teig streichen
- 4 (8) Tomaten, gewürfelt
- 200 (400) g Gorgonzola, gewürfelt

## Empfohlene Einstellung für Hefeteig:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Pizza, Quiche & Co. \ Pizza frisch \ Hefeteig  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 52 [48] (45) Minuten

### **Empfohlene Einstellung für**

#### **Quark-Öl-Teig\*:**

Betriebsart: Automatic

Programm: Pizza, Quiche & Co. \

Pizza frisch \ Quark-Öl-Teig

Ebene: siehe Display

Programmdauer: ca. 39 [42]

Minuten

### **Alternative Einstellung für**

#### **Hefeteig:**

Vorheizen: ja

Betriebsart: Klimagaren [Klimagaren] (Ober-/Unterhitze)

Temperatur: 170–190 [170–190] (200–220) °C

Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)

Beheizungsart\*: Intensivbacken

Ebene: 2 [1] (2)

Anzahl/Art der Dampfstoße\*:

2/zeitgesteuert

Wassermenge\*: siehe Display

1. Dampfstoß\*: auslösen nach 4 Minuten

2. Dampfstoß\*: auslösen nach 12 Minuten

Garzeit: 25–35 [25–35] (35–45) Minuten

### **Alternative Einstellung für**

#### **Quark-Öl-Teig\*:**

Betriebsart: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 190 °C

Vorheizen: ja

Aufheizphase: schnell

Crisp function: ein

Ebene: 3 [2]

Garzeit: 30–40 [40–50] Minuten

\*nicht im 90 cm-Backofen



# Raffinierte Käse-Pastete

für 8 Portionen / Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

## Zutaten

### Teig:

1 Würfel Hefe (42 g)  
150 ml Milch, lauwarm  
150 g Roggenmehl Type 1150  
200 g Weizenmehl Type 405  
30 g Butter  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Zucker

### Füllung:

300 g Rotschimmelkäse  
2 kleine rote Paprikaschoten  
2 kleine rote Zwiebeln  
20 g Schnittlauch, gehackt  
Salz  
Pfeffer, grob geschrotet  
Chilipulver

### Zum Bestreuen:

4 EL Kürbiskerne

## >> Tipp:

Die Pastete eignet sich gut als Vorspeise oder mit Salat als Hauptspeise.

**1** Hefe unter Rühren in der Milch auflösen und mit den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt im Backofen bei 35 °C Ober-/Unterhitze etwa 45 Minuten gehen lassen.

**2** Käse in kleine Würfel schneiden. Paprika und Zwiebeln würfeln und zusammen mit dem Schnittlauch darunterheben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

**3** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausrollen und über Eck in eine quadratische, gefettete Auflaufform (ca. 20 x 20 cm) legen. Die Füllung auf den Teig geben, die überstehenden Teigecken über der Füllung zusammenschlagen und leicht andrücken.

**4** Aus dem Teigdeckel mit einem Messer 5 ca. 3 x 3 cm große Rauten ausschneiden und die Oberseite der Pastete damit verzieren.

**5** Mit Wasser bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen. Die Pastete goldbraun backen. Vor dem Servieren etwa 30 Minuten ruhen lassen.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren  
Temperatur: 170–190 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Anzahl/Art der Dampfstöße: 3/zeitgesteuert  
Wassermenge: siehe Display  
1. Dampfstoß: auslösen nach 5 Minuten  
2. Dampfstoß: auslösen nach 15 Minuten  
3. Dampfstoß: auslösen nach 25 Minuten  
Garzeit: 50–60 Minuten



# Quiche Lorraine

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

## Zutaten

300 g Blätterteig oder  
1 gesalzener Mürbeteig (Fertigteig)  
400 g Speckwürfel  
10 g Butter  
4 Eier  
300 g Crème fraîche  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

**1** Die Speckwürfel 5 Minuten in einem Topf mit etwas Wasser blanchieren. Abkühlen, abtrocknen und leicht in Butter anbraten.

**2** Den Teig in einer Tarteform ausrollen. Speckwürfel darauf geben.

**3** Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

**4** Die Eier verquirlen, Crème fraîche hinzufügen; salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Die Masse auf die Speckwürfel geben und die Form in den Backofen geben.

### Empfohlene Einstellung\*:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratin \ Quiche Lorraine  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 67 [71] Minuten

### Alternative Einstellung\*:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 170–190 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 1  
Garzeit: 50–60 Minuten

\*nicht im 90 cm-Backofen

### >> Tipp:

Bereiten Sie den salzigen Mürbeteig selber zu, indem Sie 200 g Mehl, 100 g Butter, 50 ml Wasser und 3 g Salz zu einem glatten Teig verkneten.

# Ratatouille

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: 50–95 Minuten

## Zutaten

5 EL Öl  
2 Zwiebeln, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
je 2 rote, grüne und gelbe Paprikaschoten  
6 Tomaten  
750 g Zucchini  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Rosmarin, gerebelt  
1 TL Basilikum, gerebelt

**1** Paprikaschoten von Rippen und Kernen befreien und grob würfeln. Tomaten vierteln. Zucchini ungeschält in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

**2** Zwiebeln und Knoblauch im Öl andünsten. Gemüse zugeben und kurz dünsten. Die Mischung kräftig mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und in eine Auflaufform (ca. 30 cm) mit Deckel geben.

**3** Zugedeckt im Backofen garen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratins \ Ratatouille  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 37 [40] (30) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 170–190 °C  
Aufheizphase: schnell [schnell] (normal)  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit: 35–45 [35–45] (30–40) Minuten

# Schweizer Kartoffelgratin

für 4–6 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

## Zutaten

etwas Butter  
1000 g festkochende Kartoffeln  
400 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
50 g Käse, gerieben

**1** Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in die ausgefettete Porzellanform (3 Liter Inhalt) geben.

**2** Sahne würzen und mit den Kartoffelscheiben mischen. Geriebenen Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

---

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratins \ Schweizer Kartoffelgratin  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 50 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 180 °C  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [1] (1)  
Garzeit: 45–60 Minuten

---

### >> Tipp:

Leichter wird der Gratin mit einer Sahne-Milch-Mischung.



# Spinat im Blätterteig

für ca. 20 Stücke / Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

## Zutaten

1200 g Spinat (frisch oder tiefgekühlt)  
5 Zwiebeln  
100 g Porree  
2 Eier  
200 g Ziegenkäse  
100 ml Speiseöl für die Füllung  
50 g Dill, feingehackt  
Salz  
Pfeffer  
900 g Blätterteig und 50 ml Speiseöl zum Bestreichen oder 900 g Filoteig und 200 ml Speiseöl zum Bestreichen

## >> Tipp:

Spanakopita (Spinat im Blätterteig) ist ein klassisches Gericht der griechischen Küche.

**1** Den frischen Spinat in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, abtropfen lassen oder den tiefgekühlten Spinat auftauen und abtropfen lassen. Wenn abgekühlt, die Feuchtigkeit noch etwas mit den Händen ausdrücken und den Spinat grob mit einem Messer schneiden.

**2** Spinat in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, abtropfen lassen. Wenn abgekühlt, die Feuchtigkeit noch etwas mit den Händen ausdrücken und den Spinat grob mit einem Messer schneiden.

**3** Porree und Zwiebeln in Ringe schneiden und mit dem Spinat mischen. Eier, zerbröckelten Käse, Dill, Salz, Pfeffer und 100 ml Pflanzenöl dem Spinat zufügen und alles gut vermischen.

### Zubereitung mit Blätterteig:

Den Boden des Universalblechs mit etwas Öl bestreichen, mit der Hälfte der Blätter belegen und diese an den Rändern fest aneinander drücken, so dass eine große Teigplatte entsteht. Die restlichen Blätter an den Rändern fest aneinander drücken, so dass ein großer Teigdeckel entsteht, auf die Spinatmischung legen, mit den Rändern verschließen und mit 50 ml Öl bestreichen.

### Zubereitung mit Filoteig/ Yufkateig:

Den Boden des Universalblechs mit etwas Öl bestreichen. Mit der Hälfte der Blätter belegen und dabei jedes Blatt mit Öl bestreichen. Die Spinat-Mischung darauf gleichmäßig verteilen, anschließend die restlichen Blätter darauflegen und jedes Blatt mit Öl bestreichen (200 ml Öl müssen für alle Blätter aufgebraucht werden).

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratins \ Spinat im Blätterteig  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 60 [62] (62) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Intensivbacken  
Temperatur: 50 Minuten: 170 °C, danach: 200 °C [50 Minuten: 170 °C, danach: 200 °C] (160–180 °C)  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit: 60–65 [60–65] (60–70) Minuten

# Thunfischpastete

für 8–12 Portionen / Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

## Zutaten

1 große Dose Thunfisch  
(500 g)  
2 große Zwiebeln  
40 g Olivenöl  
1 EL Paprika edelsüß  
600 g Blätterteig  
250 g Tomatenmark  
1 Dose Piquillo-Paprika  
(ersatzweise eingelegte Papri-  
kastreifen)  
2 Eier, hartgekocht

Zum Bestreichen:  
1 Ei

**1** Die Zwiebeln hacken und in der Pfanne mit Olivenöl leicht dünsten, bis diese hellgelb sind, Paprika zugeben, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

**2** Die Hälfte des Blätterteiges rund ausrollen, in eine Runde Backform (Ø 27 cm) legen, so dass der Teig am Rand etwas übersteht. Die gedünsteten Zwiebeln, das Tomatenmark, die in Streifen geschnittenen Paprika, den zerkleinerten Thunfisch und die kleingehackten hartgekochten Eier darauf verteilen.

**3** Den restlichen Blätterteig rund ausrollen, darüberlegen und die Ränder verschließen. Die Pastete mit dem verquirlten Ei bestreichen und in den Backofen geben.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratins \ Thunfischpastete  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 57 [49] (45) Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
[Ober-/Unterhitze] (Intensivbacken)  
Temperatur: 210–230 [210–230] (170–190) °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 1  
Garzeit: 35–45 Minuten

## >> Tipps & mehr:

Die Thunfischpastete „Empanada gallega“ ist ein klassisches Gericht der spanischen Küche. Empanadas stammen ursprünglich aus der Region Galicien.

# Shepherd's Pie

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten

## Zutaten

25 g Butter  
2 Zwiebeln  
2 Möhren  
2 Stangen Sellerie  
1000 g Hackfleisch vom Lamm  
1/2 TL frischer Thymian  
1/2 TL frischer Rosmarin  
1 1/2 TL Tomatenmark  
200 ml Rotwein  
1 EL Mehl  
250 ml Hühnerbrühe  
1 EL Worcestershire-Soße  
Salz  
Pfeffer  
1500 g mehlig kochende  
Kartoffeln  
25 g Butter  
5 EL Milch

**1** Zwiebeln, Thymian und Rosmarin fein hacken, Karotten und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und den Sellerie in kleine Stücke schneiden.

**2** Zwiebeln in Butter 2–3 Minuten auf dem Kochfeld andünsten, Karotten und Sellerie zugeben und für weitere 8–10 Minuten dünsten. Hackfleisch zugeben und unter Wenden anbraten. Fett abgießen, Thymian, Rosmarin, Tomatenmark und Rotwein zugeben.

**3** Die Soße bei mittlerer Hitze auf 1/4 der Menge reduzieren, Mehl einstäuben und weitere 2–3 Minuten köcheln lassen.

**4** Hühnerbrühe und Worcestershiresoße zugeben und für 45–50 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwischenzeitlich die Kartoffeln garen und mit Butter und Milch zu einem Kartoffelbrei verarbeiten.

**5** Die Hackfleischmischung in eine Auflaufform (2 Liter Inhalt) geben, den Kartoffelbrei darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Aufläufe & Gratins \ Shepherd's Pie  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 50 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 180 °C  
Ebene: 2 [1] (1)  
Garzeit: 50 Minuten

### >> Tipp:

Anstelle des Lammes können Sie auch Hackfleisch vom Rind verwenden.



# Tortellini-Rucola-Schinken-Auflauf

für 6 Portionen / Zubereitungszeit: 50–60 Minuten

## Zutaten

125 g Rucola  
100 g luftgetrockneter Schinken  
300 ml Sahne  
400 g Schmand  
Salz  
Pfeffer  
800 g frische Tortellini  
300 g Kirschtomaten, halbiert  
4 EL Pinienkerne, geröstet  
50 g Parmesan, frisch gerieben  
50 g Emmentaler, gerieben

**1** Rucola waschen, trocken tupfen und mit dem Schinken in Streifen schneiden. Sahne und Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

**2** Die Tortellini mit Tomatenhälften, Rucola und Schinken vermischen, in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) geben und mit der Soße übergießen.

**3** Mit Pinienkernen und dem Käse bestreuen. Goldbraun garen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 170–190 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 10 Minuten

2. Dampfstoß: auslösen  
nach 20 Minuten

Garzeit: 30–40 Minuten



# Desserts

## 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, Fruchtkompositionen, 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“.





# Baiser

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 130 Minuten

## Zutaten

5 Eiweiß  
275 g Zucker  
1 TL Vanille-Aroma  
1 TL weißer Essig  
600 ml Sahne  
1 EL Puderzucker  
500 g Blaubeeren  
500 g Erdbeeren  
500 g Himbeeren

**1** Eiweiß steif schlagen und Zucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Zum Ende Vanille-Aroma und Essig vorsichtig unterheben.

**2** Für ein großes Baiser ein Backblech und für mehrere kleine Baisers zwei Backbleche fetten und mit Backpapier auslegen. Die Eiweißmasse auf das Backblech geben und einen Kreis mit einer Höhe von ca. 3–4 cm bzw. mehrere kleine Kreise mit einem Durchmesser von ca. 8 cm formen. Im Backofen backen und auskühlen lassen.

**3** Sahne mit Puderzucker steif schlagen, gleichmäßig auf dem Baiser verteilen und mit Früchten garnieren.

### Empfohlene Einstellung für ein großes Baiser:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Dessert \ Baiser \ Ein großes  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 100 Minuten

### Empfohlene Einstellung für kleine Baisers:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Dessert \ Baiser \ Mehrere kleine  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 60 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 110 °C  
Aufheizphase: normal  
Crisp function: ein  
Ebene (1 Blech): 2 [1] (1)  
Ebene (2 Bleche): 1 + 3 [1 + 2]  
Backzeit: Ein großes:  
80 Minuten  
Mehrere kleine:  
40 Minuten  
Nachgarzeit bei ausgeschaltetem Backofen und offener Tür:  
Ein großes:  
20 Minuten  
Mehrere kleine:  
20 Minuten



# Flan

für 6–8 Portionen / Zubereitungszeit: 60–80 Minuten

## Zutaten

80–100 g Karamell-Sirup  
(Spanisches Fertigprodukt  
zum Ausschwenken der  
Puddingform)  
500 ml Milch  
4 Eier  
2 Eigelb  
80 g Zucker  
Schale von 1/2 Zitrone, abge-  
rieben

**1** Den Boden und die Wände  
der Puddingform/-förmchen  
mit Karamell ausschwenken.

**2** Die Milch mit der Zitrone-  
schale erhitzen (nicht  
kochen) und durch ein Sieb  
schütten. In einer Schüssel die  
Eier mit Eigelb und Zucker schla-  
gen und die Milch zugeben.

**3** Automatikprogramm starten  
oder Backofen vorheizen.

**4** Die Masse in eine große  
Puddingform (Ø ca. 24 cm)  
oder 8–10 Portionsförmchen  
(Ø 7–8 cm) gießen, auf ein Uni-  
versalblech stellen und in den  
vorgeheizten Backofen schie-  
ben. Ca. 1 l (90 cm-Backofen:  
ca. 2 l) warmes Wasser in das  
Universalblech gießen und Flan  
im Wasserbad garen.

## >> Tipp:

Süßer Flan ist ein Dessert, das in  
Spanien und Portugal verbreitet  
ist. In der Französischen Küche  
kennt man die vergleichbare  
Crème caramel.

So bereiten Sie selber Karamell-  
Sirup zu: 80 g Zucker und 30 ml  
Wasser in einen Topf geben. Auf  
der Kochzone bei höchster Ein-  
stellung unter Rühren goldbraun  
karamellisieren (nicht zu dunkel,  
damit der Geschmack nicht bitter  
wird) und in die Form/Förmchen  
verteilen.

## Empfohlene Einstellung für eine große Form:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Dessert \ Flan \  
1 große Form  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 43 [41]  
(36) Minuten

## Empfohlene Einstellung für Portionsförmchen:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Dessert \ Flan \  
2–8 Förmchen  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 34 [32]  
(25) Minuten

## Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 150–170 [150–170]  
(160) °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit große Form: 40–45  
[40–45] (35–40) Minuten  
Garzeit Förmchen: 30–35 [30–35]  
(22–26) Minuten

# Karamellpudding

für 8 Portionen / Zubereitungszeit: 160–170 Minuten

## Zutaten

Pudding:

1 Vanilleschote  
600 ml Milch  
300 ml Sahne  
85 g Zucker  
6 Eier

Karamell:

100 g Zucker

**1** Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herausschaben. Milch, Sahne, Zucker und Vanilleschote und Mark zum Kochen bringen. Abkühlen lassen und Schote entnehmen.

**2** Für das Karamell 100 g Zucker in einen Topf geben und auf der Kochzone bei hoher Einstellung unter Rühren goldgelb karamellisieren (nicht zu dunkel, damit der Geschmack nicht bitter wird) und in eine Kastenform (ca. 30 x 12 cm) füllen.

**3** Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

**4** Die Eier verquirlen. Die abgekühlte Milchmasse unter Rühren dazugeben und die Masse durch ein Sieb gießen.

**5** Die Kastenform auf ein Universalblech stellen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 1 l (90 cm-Backofen: ca. 2 l) warmes Wasser in das Universalblech gießen und Pudding im Wasserbad garen. Pudding stürzen und mit Schlagsahne servieren. Mit Beeren oder Früchten der Saison garnieren.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Dessert \ Karamellpudding  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 133 [118] (130) Minuten

### Alternative Einstellung:

Vorheizen: ja,  
Ober-/Unterhitze / 130 °C  
Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 120–140 °C  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 1  
Garzeit: 120–130 [105–115] (125–135) Minuten

# Lemon Meringue Pie

für für 8–10 Stücke / Zubereitungszeit: 80 Minuten

## Zutaten

### Teig:

275 g Mehl  
150 g Butter  
25 g Zucker  
2 Eigelb  
20–30 g kaltes Wasser

### Füllung:

Saft und abgeriebene Schale  
von 4 großen Zitronen  
75 g Maisstärke  
500 ml Wasser  
5 Eigelb  
175 g Zucker

### Eischnee:

5 Eiweiß  
275 g Zucker

**1** Mehl, Butter, Zucker, Wasser und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten und für 30 Minuten kühl stellen.

**2** Für die Füllung Zitronenschale, Zitronensaft und Maisstärke gut verrühren. Wasser in einem Topf zum Köcheln bringen, Zitronen-Maisstärke-Mischung einrühren und unter ständigem Rühren so lange köcheln, bis eine zähflüssige Soße entsteht. Zucker und Eigelb unterrühren, zum Köcheln bringen, vom Kochfeld nehmen und abkühlen lassen.

**3** Den Teig ausrollen, in die Tarteform (Ø 25 cm, Höhe 3,25 cm) geben, Zitronencreme einfüllen und glatt streichen.

**4** Das mit Zucker steif geschlagene Eiweiß gleichmäßig auf der Zitronencreme verteilen und goldbraun backen.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Dessert \ Lemon  
Meringue Pie  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 55 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Intensivbacken  
Temperatur: 180 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell  
Crisp function: ein  
Ebene: 1  
Garzeit: ca. 45 Minuten



# Ofennudeln mit Pflaumenmus

für 6 Stück / Zubereitungszeit: 105–115 Minuten

## Zutaten

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe (42 g)  
50 g Zucker  
250 ml Milch, lauwarm  
1 TL Zimt, gemahlen  
1 Prise Salz  
100 g Butter, weich  
1 Ei  
120 g Pflaumenmus

Zum Bestäuben:  
40 g Puderzucker

**1** Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker, Milch, Zimt, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 30 Minuten aufgehen“ wählen.

**2** Aus dem Teig 12 Kugeln formen, diese etwas auseinanderziehen, jeweils mit 1 Esslöffel Pflaumenmus füllen, verschließen und mit der verschlossenen Seite nach unten in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) setzen.

**3** Ofennudeln in den Backofen stellen und Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig \ 15 Minuten aufgehen“ wählen. Dann goldgelb backen.

**4** Ofennudeln mit Puderzucker bestäuben und nach Wunsch mit Vanillesoße servieren.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 150–170 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
2/zeitgesteuert

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: auslösen  
nach 5 Minuten

2. Dampfstoß: auslösen  
nach 15 Minuten

Garzeit: 35–45 Minuten

## >> Tipp:

Sie können die Ofennudeln auch mit jeweils zwei Zwetschgen-Hälften füllen. Dann vor dem Verschließen der Kugel die Zwetschgen mit etwas Zucker überstreuen.



# Schokoladendessert

für 4 Portionen / Zubereitungszeit: 55–60 Minuten

## Zutaten

200 g Zartbitterschokolade  
200 g Butter  
200 g Zucker  
3 Eigelb  
3 Eiweiß

**1** Die Schokolade und Butter in einem Topf bei kleiner Einstellung schmelzen. Leicht abkühlen lassen und Zucker und Eigelb unterrühren.

**2** Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

**3** Eiweiß schlagen und unterheben.

**4** Den Teig in die gefetteten 6–8 Portionsförmchen (Ø 10 cm) geben und in den Backofen schieben.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Dessert \ Schokoladendessert  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 25 Minuten

### Alternative Einstellung:

Betriebsart: Heißluft plus  
Temperatur: 170–190 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: schnell  
Ebene: 2 [2] (1)  
Garzeit: 15–20 Minuten

## >> Tipps & mehr:

Das Schokoladendessert stammt aus der französischen Küche. Wenn die fertigen Küchlein außen sehr knusprig und innen noch flüssig sind, haben sie die perfekte Konsistenz.

# Schokotörtchen

für 7 Portionen / Zubereitungszeit: 65–90 Minuten

## Zutaten

70 g Butter  
70 g Zucker  
4 Eigelb  
70 g dunkle Schokolade  
70 g Mandelkerne, gemahlen  
20 g Paniermehl  
4 Eiweiß  
500 ml Vanillesoße  
200 ml Sahne

Zum Bestäuben:  
40 g Puderzucker

**1** Die Schokolade in einem Topf bei kleiner Einstellung schmelzen und leicht abkühlen lassen.

**2** Butter, Zucker und Eigelb cremig rühren. Schokolade, Mandeln und Paniermehl unterrühren.

**3** Automatikprogramm starten oder den Backofen vorheizen.

**4** Eiweiß steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

**5** Die Masse in die gefetteten 7 Portionsförmchen (Ø 6 cm) gießen, auf ein Universalblech stellen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 1 l (90 cm-Backofen: ca. 2 l) warmes Wasser in das Universalblech gießen und Schokotörtchen im Wasserbad garen.

**6** Die Sahne steif schlagen und unter die Vanillesoße heben.

**7** Törtchen mit einem Messer vom Formrand lösen, jeweils ein Törtchen auf einen mit Vanillesoße vorbereiteten Teller stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

## Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Automatic  
Programm: Dessert \ Schokotörtchen  
Ebene: siehe Display  
Programmdauer: ca. 52 Minuten

## Alternative Einstellung:

Betriebsart: Ober-/Unterhitze  
Temperatur: 150–170 °C  
Vorheizen: ja  
Aufheizphase: normal  
Ebene: 1  
Garzeit: 35–45 [35–45]  
(30–35) Minuten

# Süßes Kirsch-Soufflé

für 8 Portionen / Zubereitungszeit: 40–50 Minuten

## Zutaten

Butter  
50 g gemahlene Nüsse  
200 g Sauerkirschen  
2 Eigelb  
80 g Puderzucker  
Mark einer Vanilleschote  
250 g Quark  
20 g Speisestärke  
2 Eiweiß

Zum Bestäuben:  
40 g Puderzucker

**1** Portionsförmchen mit Butter einfetten und mit Nüssen ausstreuen.

**2** Sauerkirschen gut abtropfen lassen und in die Förmchen verteilen.

**3** Eigelb mit 60 g Puderzucker schaumig rühren. Vanillemark, Quark und Speisestärke unterrühren. Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.

**4** Die Masse auf die 8 Portionsförmchen (Ø 7–8 cm) verteilen, auf ein Universalblech stellen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 1 l (90 cm-Backofen: ca. 2 l) warmes Wasser in das Universalblech gießen und im Wasserbad garen.

**5** Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Empfohlene Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 170–190 °C

Aufheizphase: schnell

Ebene: 2 [1] (1)

Anzahl/Art der Dampfstöße:  
1/automatisch

Wassermenge: siehe Display

1. Dampfstoß: automatisch

Garzeit: 20–30 Minuten



# Stichwortverzeichnis

<b>A</b>		<b>G</b>	
Apfeltarte	22	Gugelhupf	50
Apfeltorte mit Haselnuss-Krokant-Streuseln	25	<b>H</b>	
Apfeltorte, fein	26	Hackbraten	130
Apfeltorte, gedeckt	24	Hähnchenbrust fruchtig-scharf	136
Aprikosen-Streuselkuchen	28	Hefe-Brezeln	48
Aprikosenstuten	30	Hefebrötchen	51
Aufbackwaren	18	Hefe-Weckmänner	52
Ausstechplätzchen	29	Hefezopf	54
<b>B</b>		Hefezopf mit Walnüssen	56
Beef Wellington (Australien)	124	<b>J</b>	
Beef Wellington (Großbritannien)	126	Janssons Versuchung	155
Biskuittorte	32	<b>K</b>	
Butterkuchen	36	Kalbstafelspitz, geschmort	134
Buttermilchbrot	38	Karamellpudding	189
<b>D</b>		Kartoffelgratin in Senfsoße	159
Dorade Verduras	106	Kartoffelgratin, schweizer	176
<b>E</b>		Kartoffel-Käse-Gratin	160
Ente à l'orange	122	Käse- oder Gemüsewähe	158
<b>F</b>		Käse-Pastete, raffiniert	172
Fischfilet Wiener Art	104	Käse-Sesam-Brötchen	55
Fladenbrot	46	Käsesoufflé	156
Forellen mit Champignonfüllung	108	Kasseler mit Zuckerkruste	131
Früchtekuchen, englisch	40	Kirsch-Soufflé, süß	196
Fruchtwähe	47	Knoblauchkaninchen	135
Frühstücks-Schokobrötchen	44	Knoblauchsuppe	162
		Körnerbrötchen	64
		Kräuter-Weißbrot	62

<b>L</b>		<b>Q</b>	
Lachsforelle, gefüllt	112	Quark-Brötchen	74
Lammkarree mit Senfkruste und Gemüse	138	Quiche Lorraine	174
Lammkoteletts mit Pistazienkruste	140	<b>R</b>	
Lasagne	166	Ratatouille	175
Lemon Meringue Pie	190	Rinderrouladen, geschmort	132
<b>M</b>		Roggenbrot	78
Malz-Kürbisbrötchen	66	Rosinenstuten	72
Mandelkuchen	58	<b>S</b>	
Marmorkuchen	59	Sandkuchen	73
Mischbrot	63	Schinken-Käse-Brötchen	82
Mozzarellabrot, italienisch	60	Schoko-Kirsch-Muffins	77
<b>N</b>		Schokoladendessert	194
Nudelaufwurf	163	Schokoladen-Nuss-Kuchen	84
Nudel-Lach-Spinat-Auflauf	164	Schokotörtchen	195
<b>O</b>		Schweinebauch mit Kruste und würziger Honigglasur	144
Obststreuselkuchen	68	Schweinefilet im Blätterteig	143
Obstwähe	69	Schweinefilet, gefüllt	128
Ofennudeln mit Pflaumenmus	192	Schweizer Bauernbrot	86
Ofennudeln, pikant	167	Seebarbe en papillote	110
Olivenbrot	70	Seebrasse delicioso	107
Ossobuco	139	Seehecht in grüner Soße	111
<b>P</b>		Shepherd's Pie	180
Pilz-Cannelloni	168	Sonntagsbrötchen	85
Pinienkern-Bienenstich	76	Speck- oder Kräuterstange	89
Pizzavariationen	170	Spinat im Blätterteig	178
Putenrollbraten mit Spinat-Ricottafüllung	142	Spritzgebäck	90
		Steak chinesisches	148
		Stockfisch-Brandade	114
		Streuselkuchen	80
			199

# Stichwortverzeichnis

---

## T

Thunfischpastete	179
Tortellini-Rucola-Schinken-Auflauf	182

## V

Vanillekipferl	92
----------------	----

## W

Walnuss-Muffins	93
Weihnachtsschinken	146
Weißbrot	94
Windbeutel	96
Wirsing-Lachs-Gratin	115

## Y

Yorkshire Pudding	147
-------------------	-----

## Z

Zander im Kräuterbett	116
Zimt-Macadamiakranz	97
Zopf	88
Zuckerkuchen	81
Zwiebel-Fladenbrot	98



Miele & Cie. KG  
Vertriebsgesellschaft  
Deutschland  
Carl-Miele-Straße 29  
D-33332 Gütersloh

Postfach, D-33325 Gütersloh

Informationen rund um das  
Klimagaren und den  
dazugehörigen Geräten  
Telefon 0180-5241030  
(€ 0,14 pro Minute)

Internet [www.miele.de](http://www.miele.de)  
E-Mail [info@miele.de](mailto:info@miele.de)