

KOCHEN UND GENIESSEN MIT MIELE

combi

dampfsgaren



Miele

**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.

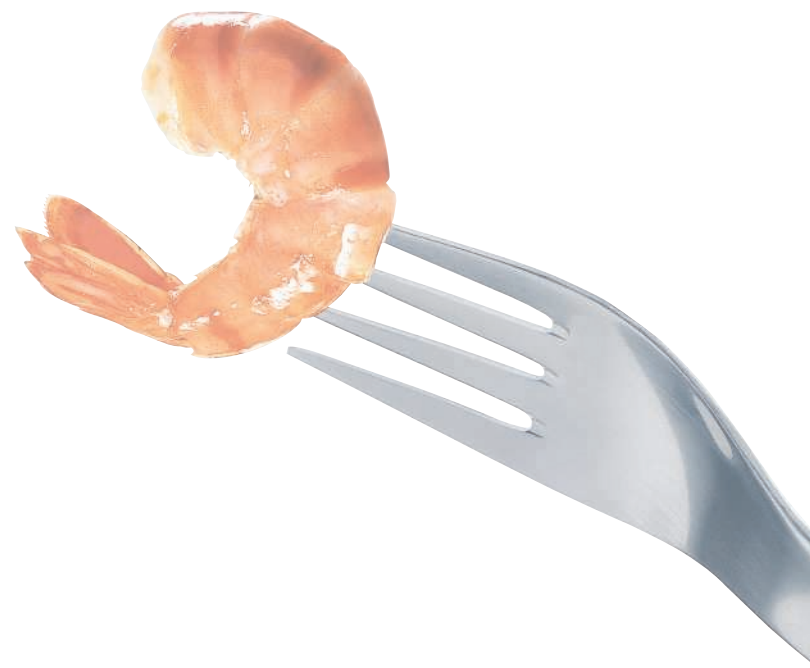
In dieses Kochbuch haben wir all unsere Erfahrung, Leidenschaft und Experimentierfreude eingebracht, um für alle Freunde sinnlicher Genüsse Rezepte zu kreieren, die ebenso gelingsicher wie fantasievoll sind. Wir wünschen Ihnen damit viele „appetitliche“ Anregungen und vor allem Spaß beim Dampfgaren, 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



2	Vorwort
4	Inhaltsverzeichnis
6	Kochen als Genuss
8	Betriebsarten
11	Wissenswertes

Backen

Brot

- 30 Baguette
Bauernbrot
- 32 Dinkelbrot
Fladenbrot
- 34 Kräuterbrötchen
- 36 Roggenmischbrot
- 37 Mehrkornbrötchen
Vollkornbrötchen-Rad
- 38 Vollkornbrot
Weißbrot
- 39 Weizenmischbrot
Kürbisbrot
- 40 Weizenbrötchen
Bagels
- 42 Käse-Rosmarin-Fladenbrot
- 44 Helles oder dunkles
Schraubenbrot
- 45 Leichtes Früchtebrot
- 46 Ciabatta

Kuchen

- 47 Crêpes-Torte mit Orangen-
rahm
- 48 Apfeltorte fein
- 50 Biskuitrolle mit verschie-
denen Füllungen
- 52 Hefezopf
- 53 Butterkuchen
- 54 Käse-Kirsch-Kuchen vom
Blech
Kürbiskuchen
- 56 Mohnstreuselkuchen
- 58 Schokoladennapfkuchen
Toskanische Mandel-
Schokoladen-Torte
- 60 Schweizer Zopf
Wähe
- 61 Streuselkuchen
- 62 Obststreuselkuchen
- 63 Zucchinikuchen
- 64 Gâteau du Vully

Kleingebäck

- 66 Cantuccini
- 68 Schwarz-Weiß-Gebäck
- 69 Croissants
- 70 Rosinenschnecken
- 72 Schweineöhrchen

Fleisch

- 80 Filet in Blätterteig
Gratiniertes Kasseler
- 81 Kasseler mit Kräuter-Pesto
Krustenbraten
- 82 Hähnchen
Rinderschmorbraten
- 84 Lammkrone
Roastbeef mit Bratkartof-
feln und Remoulade
- 86 Lammroulade in Blätterteig
- 87 Schweinefilet mit Schalotten
- 88 Rinderfilet bardiert
- 90 Schweinebraten mit
Senfkruste
- 92 Wirsingköpfchen auf
Pfifferlingsragout
- 93 Kalbsbraten mit Brokkoli-
Kartoffelpüree
- 94 Truthahnbrust auf
Ofentomaten mit Orangen
- 96 Kasseler mit Honig-
Orangen-Glasur
Rinderfilet auf Kohlrabi-
Kartoffel-Gratin
- 98 Lammschulter mit
Schalotten, Minze und
Ofen-Kräuter-Kartoffeln

Aufläufe

Herzhaft

- 102 Gemüseauflauf
- 104 Mangold-Kohlrabi-Lasagne
- 106 Fenchel-Möhren-Gratin mit
Parmesan-Brot-Streusel und
Oliven
- 107 Stangensellerie-Gratin

Süß

- 108 Aprikosenaufwurf
- 110 Auflauf mit Früchten der
Saison
- 111 Quark-Kirsch-Auflauf

Pikantes

- 88 Essigpflaumen
- 114 Blätterteigschnitten
- 116 Gefüllte Auberginen
Mettbrötchen
- 118 Quiche
- 119 Quiche „Landhaus Art“

Vom sinnlichsten Hobby der Welt

Essen ist heutzutage viel mehr als ein Grundbedürfnis. Es zählt nicht mehr allein, was gegart und gegessen wird, sondern vor allem, wie die Zubereitung und der Verzehr zelebriert werden.

Nicht das Sattwerden steht im Vordergrund, sondern die ungetrübte Freude am Genuss. In unserer Zeit heißt essen „speisen“. Es ist Ausdruck einer Lebenseinstellung, pure Freude, ein Ereignis, das jedes Mal ein wenig anders inszeniert werden kann.

Und weil beim Genießen auch schon der Weg das Ziel ist, kommt der Zubereitung höchste Bedeutung zu. Mancher gibt sich der Vorfreude am liebsten allein hin und überrascht seine Lieben am Tisch mit liebevollen Kreationen, andere teilen ihre Begeisterung am liebsten mit Gleichgesinnten und öffnen ihre Küche für eine Art Gastlichkeit, die lange vor dem Verzehr beginnt.

Genießen ist auch ein Beitrag zur Völkerverständigung: Restaurants mit Spezialitäten aus anderen Ländern, aber auch Reisen und Berichterstattungen der Medien haben uns andere Esskulturen näher gebracht und schätzen lernen lassen. Das Dampfgaren besitzt eine jahrtausende alte Tradition. Seine Wurzeln liegen in China. Das chinesische Credo, wonach jedes gelungene Gericht hohen Anforderungen an Gesundheit, Farbe, Aroma, Wohlgeschmack und Form entsprechen sollte, ist heute so aktuell wie damals.

Wer sich zu dieser modernen Kochgeneration zählt, die einfach Lust auf Neues hat, legt viel Wert auf hochwertiges Gargeschirr und eine komfortable Technik. Ein Miele Kombi-Dampfgarer ist ein zeitgemäßes Gargerät mit allen wünschenswerten Komfortmerkmalen.

Verwöhnprogramme für viele Speisen

Jedes Nahrungsmittel hat seine individuellen Eigenarten. Sie zu kennen und zur vollen geschmacklichen Entfaltung zu bringen, ist die wahre Kunst des Garens.

Bei dem neuen Combi-Dampfgarer von Miele dreht sich alles um Genuss. Die hoch entwickelte Elektronik bietet ein Höchstmaß an Funktionalität und ist dabei spielend leicht zu bedienen. Die intelligente Benutzerführung ermöglicht ein schnelles und präzises Einstellen gewünschter Funktionen.

Der Miele Combi-Dampfgarer beherrscht das Garen mit Dampf in Kombination mit Heißluft perfekt:

Frisches duftendes, lockeres Brot mit glänzender, knuspriger Kruste; knackiges Gemüse mit natürlichem Geschmack; saftiger Fisch, der auf der Zunge zergeht; zartes saftiges Fleisch mit gut gebräunter Kruste; vielfältige Beilagen, auf den Punkt gegart; leckere, süße Dessert-Variationen.

Beim Braten von fettreicherem Fleisch bewirkt der heiße Dampf zu Beginn des Bratvorganges, dass das Fett weitestgehend ausgelassen wird.

Nicht geeignet ist die Kombination von Heißluft und Dampf für Teigarten, die sehr viel Feuchtigkeit enthalten, wie z. B. Eiweißgebäck und Brandteig. Hier muss beim Backen ein Trocknungsprozess ausschließlich mit Heißluft stattfinden.

Combigaren

Wird die Betriebsart Combigaren angewählt, ist die Einstellung von 3 Parametern am Gerät notwendig:

- Temperatur (30°C–225°C)
- Feuchte (20%–100%)
- Garzeit (1 Minute–12 Stunden)

Bis zu 6 Garschritte in einem Garvorgang können kombiniert werden. Die Garzeit wird durch das Combigaren verkürzt, wie z. B. bei Aufläufen und Grätins.

Perfekt **selbstgebackenes Brot** wird dadurch erreicht, dass dem Gargut in den ersten Minuten Dampf (Beschwaden) zugeführt wird. Das Gebäck geht besser auf und wird anschließend mit hoher Temperatur gebräunt und abschließend mit geringer Feuchte und hoher Temperatur getrocknet. So erhält das Brot eine schöne glänzende Kruste. Wird Brot ohne bzw. mit wenig Dampf gebacken, findet kaum eine Verkleisterung der Stärke statt. Die Oberfläche trocknet aus, die Kruste wird rissig und bleibt nicht lange kross.

Mürbeteig-Plätzchen werden durch Feuchtezugaben von 95% besonders mürbe und zergehen auf der Zunge.

Werden **feuchte Teige** mit zusätzlichem Dampf gebacken, können sie nicht ausreichend trocknen und fallen zusammen. Gebäck mit einem feuchten Belag wie z. B. Pizza oder Pflaumenkuchen backen bei Einsatz von zusätzlichem Dampf nicht durch. Somit wird der Boden nicht braun.

Wird **Fleisch** mit Schwarte im ersten Schritt ohne Dampf zubereitet, bleibt mehr Fett im Fleisch erhalten als bei der Zugabe von Dampf. Durch die anfängliche Feuchtezugabe beim Braten brät das Fett gut aus, und es entsteht eine appetitliche Kruste. Wird hingegen mageres Fleisch ohne Dampf gebraten, trocknet die Oberfläche aus. In diesem Fall ist es ratsam, z. B. Rinderschmorbraten mit Dampf zu braten. Fleisch sollte im Combi-Betrieb stets auf dem Rost mit untergeschobener Auffangschale gebraten werden. Somit wird der Fleischsaft aufgefangen und kann anschließend zur Soßenzubereitung verwendet werden.

Heißluft plus

Bei dieser Betriebsart wird das Gar-
gut im heißen Luftstrom gegart. Ein
hochwertiger autarker Ringheizkörper,
der ohne Geruchs- oder Geschmacks-
übertragung hervorragende Garergeb-
nisse sicherstellt, macht den Nutzen-
vorteil zu der häufig marktüblichen
„einfachen“ Heißluft aus. Ein zusätz-
liches Vorheizen des Garraumes ist
in der Regel nicht notwendig. Die
Betriebsart „Heißluft plus“ eignet sich
besonders für bestimmte Kuchen und
Aufläufe und garantiert durch opti-
mierte Luftführung ein gleichmäßiges
Gar- und Bräunungsergebnis.

Kuchen spezial

Brandteig

Um Brandteig optimal herzustellen,
muss er gleichzeitig aufgehen und
abtrocknen. Um dieses zu erreichen,
muss lediglich eine geringe Menge
zusätzlicher Feuchtigkeit zugeführt
werden. Durch die exakte Feuchtig-
keitsregelung ist diese Betriebsart
geradezu ideal für die Herstellung von
Brandteig.

Laugengebäck

Typisch für das Laugengebäck sind
Glanz und ganze Salzkörner auf der
Oberfläche. Mit der Einstellung der
Betriebsart „Kuchen spezial“ ist
garantiert, dass dieses Ergebnis bei
gefrorenem Laugengebäck beim Auf-
backen erzielt wird.

Rührteig

Feuchtigkeit wird in der Betriebsart
„Kuchen spezial“ besonders sensibel
geregelt, so dass mit dieser Einstel-
lung Rührteig hervorragend gelingt.
Der Teig geht gleichmäßig auf und
wird sehr locker.

Automatik-Programme

Im Automatikprogramm „Braten“
werden die optimalen Temperaturein-
stellungen für einen perfekten Braten
selbsttätig geregelt, sei es ein Stück
Fleisch mit Schwarte, die ausgebraten
und kross werden soll, oder Fleisch,
welches außen braun und innen rosa
werden soll. Sogar ein Rinderschmor-
braten gelingt im Miele Combi-Dampf-
garer perfekt.

Im Automatikprogramm „Backen“ ist
das Ergebnis bei Brot und Brötchen
dank der hoch entwickelten Technik
des Combi-Dampfgarers ähnlich wie
Sie es von Ihrem Bäcker gewohnt
sind.

Saftiger Fisch und knackiges
Gemüse, unter „Dämpfen“ auf den
Punkt genau gegart, werden für jeden
Genießer zum Erlebnis.

Wissenswertes

Eine Kapitelübersicht finden Sie am
Anfang des Buches. Das alphabetische
Register am Schluss erleichtert das
Auffinden bestimmter Gerichte.

Die Rezepte sind, sofern keine
anderen Angaben gemacht werden,
für vier Personen berechnet.

Zu jedem Rezept gibt es eine Nähr-
wertberechnung. Sie finden die Anga-
ben in Kilojoule (kJ), Kilokalorien
(kcal), Eiweiß (E), Fett (F) und
Kohlenhydrate (KH) am Anfang eines
jeden Rezeptes.

Beim Einstellen der Temperatur sind
Temperaturbereiche angegeben. Im
Allgemeinen ist die mittlere Einstel-
lung zu wählen. Je nach Backform,
Teigmenge und gewünschter Bräu-
nung können Sie die Temperaturein-
stellung reduzieren oder etwas höher
wählen. Das Gleiche gilt für die Vor-
schlagstemperaturen. Sie passen im
Allgemeinen, lassen sich jedoch eben-
falls individuell variieren.

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

Die angegebenen Back-, Brat- und
Garzeiten beziehen sich auf das nicht
vorgeheizte Gerät. Beim Nacheinan-
der-Backen von mehreren Blechen
Kleingebäck beachten Sie bitte die
Zeitverkürzung.

Die angegebenen Zeiten sind Richt-
werte, die von der Ausgangstempe-
ratur und Beschaffenheit der Speisen
beeinflusst werden können. Geringe
Zeitabweichungen ergeben sich
durch Ihre individuellen Erwartungen
bezüglich der Intensität der Bräunung
von Kuchen oder an den Gargrad von
Fleisch und Gemüse.

Kleine Mengenlehre:

- 1 TL = Teelöffel
= 3 g Backpulver oder
5 g Salz oder
5 ml Flüssigkeit
- 1 EL = Esslöffel
= 10 g Mehl, Paniermehl oder
15 g Zucker oder
15 ml Flüssigkeit
- g = Gramm
- kg = Kilogramm
- 10 dag = 100 g
- ml = Milliliter
- dl = Deziliter
- Msp. = Messerspitze
- TK = Tiefkühlkost
- Prise = Eine Menge, die zwischen
Daumen und Zeigefinger gefasst
werden kann.

Universalgaren



Gemüse garen



Fisch garen



Fleisch garen



Erhitzen



Auftauen



Beleuchtung/



Einstellung



Entkalken



Kuchen Spezial



Heißluft plus



Automatikprogramme



Combigaren



Kleines Lexikon:

- Möhren: Karotten oder Rüebli
Blumenkohl: Karfiol
Porree: Lauch
Rote Bete: Randen
Paprikaschoten, frisch: in der Schweiz
übliche Bezeichnung Peperoni
Pfifferlinge: Eierschwämme
Grüne Bohnen: Fisolen
Kartoffeln: Erdäpfel
Aprikosen: Marillen
Sauerkirschen: Weichseln
Johannisbeeren: Ribiseln
Quark: Topfen
Magerquark: Schichtkäse
- Crème fraîche: Doppelrahm
Sahne: Rahm, Vollrahm, Schlagobers
Saure Sahne: Sauerrahm
Leberkäse: Fleischkäse
Schweinenacken: Schweinehals
Mett: gewürztes Schweinehack
Rinderrouladen: Fleischvögel
Hackfleisch: Faschiertes
Garnelen, Krabben: Crevetten
Napfkuchen: Guglhupf
Hefe: Germ
Stärkemehl: Maizene
Walnuss: Baumnuss
Schnitte, Scheibe: Tranche
Ausrollen: Auswallen

Backen



STÜCK FÜR STÜCK EIN KLEINES GLÜCK

Torten, Kuchen und Plätzchen gehören zum geselligen Kaffeetrinken oder zur gemütlichen Teatime dazu wie der liebevoll gedeckte Tisch und das anregende Gespräch. Wer sich und seine Gäste mit leckerem Selbstgebackenem verwöhnen möchte, hat die Qual der Wahl unter verschiedenen Teigen, Zutaten und Belägen. Soll es fruchtig sein? Oder sahnig? Oder knusprig? Am besten von allem ein bisschen. Denn weil Süßes die Seele streichelt, probiert jeder gern ein zweites Stück.

Backen

Zum Backen sind einige **Grundregeln** wichtig. Beheizungssystem und Material der Backformen sollten zusammenpassen. Formen aus Keramik, Metall, Glas und temperaturbeständigem Kunststoff sind für den Heißluftbetrieb geeignet. Kunststoffformen sind nicht geeignet für das Combigaren, da diese nicht heißdampfbeständig sind.

Kastenformen oder längliche Formen längs auf den Rost stellen. Formen niemals auf den Geräteboden stellen, sondern immer auf den Rost.

Backformen mit Fett ausstreichen. Bei feinen Teigen zusätzlich mit Mehl oder Paniermehl ausstäuben oder mit Backpapier auslegen. Für das Backen von Teiglingen und Brot das Blech einfetten und mit Mehl bestäuben.

Bei Heißluftbeheizung ist grundsätzlich kein Vorheizen erforderlich. Kuchen und Gebäcke werden in das nicht vorgeheizte Gerät eingesetzt.

Werden feuchte Teige mit zusätzlichem Dampf gebacken, können sie nicht ausreichend trocknen und fallen zusammen.

Warenkunde:

Instant-Mehl ist besonders quellfähig und nimmt etwas mehr Flüssigkeit auf als herkömmliches Mehl. Bei der Verwendung von Instant-Mehl erhöhen Sie bitte die im Rezept für übliches Mehl angegebene Flüssigkeitsmenge.

Hefe ist ein natürliches Triebmittel zur Teiglockerung. Frisch- oder Trockenhefe eignen sich gleichermaßen. Hefepilze brauchen zum Aufgehen Wärme (max. 50°C), Zeit und Nährboden (Mehl, Zucker, Flüssigkeit).

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

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

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



Brot

Knusprig-locker sollen Brot und Brötchen sein. Dafür sorgen als Triebmittel Hefe und Sauerteig. Leichte Weizenmehlteige gelingen mit Hefe, schwere Teige aus Vollkorn-, Roggenmehl oder Schrot brauchen Sauerteig.

Sauerteig lässt sich einfach zubereiten, in dem 250 g Roggenmehl mit etwa 200 ml lauwarmen Wasser verrührt werden. Nach einer 48-stündigen Ruhezeit nach Rezeptangabe weiterverarbeiten.

Brotteig gut kneten. Das ergibt nach dem Backen die richtige Beschaffenheit, das Brot ist schnittfest und nicht krümelig.

Teig muss ausreichend aufgehen, d.h., er muss sein Volumen verdoppeln.

Der Geschmack und damit der Genuss des Brotes wird unter anderem beeinflusst durch die Auswahl und Zusammenstellung der Zutaten.

Bei frisch gemahlenem oder geschrotetem Mehl aus dem ganzen Korn bleiben Ballaststoffe erhalten, ebenso alle Mineralstoffe und Vitamine.

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, Vitamine und Ballaststoffe sind enthalten. Je nach Ausmahlungsgrad unterscheidet man verschiedene Typen:

Typ 405

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

Typ 550

Backstarkes Mehl für feinporige Teige, als Vollweizenmehl verwendbar.

Typ 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.

Typ 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 Typen-Zahl 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.

Brote werden grundsätzlich im nicht vorgeheizten Combi-Dampfgarer gebacken.

Mehl enthält keine unerwünschten Konservierungs- und Zusatzstoffe. Der Brotteig kann nach den eigenen Vorlieben und Geschmack zusammengestellt und gewürzt werden. Den Salzgehalt bestimmen Sie selbst.

Wird das Brot mit der richtigen Dampfeinstellung gebacken, findet eine Verkleisterung der Stärke statt. Das Ergebnis: ein frisches duftendes, lockeres Brot mit einer glänzenden, knusprigen Kruste. 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.

Hefeteig für Brote

Den Hefeteig bzw. den Vorteig nach Anleitung im Rezept zubereiten. Im Combi-Dampfgarer bei 30°C, 100% Feuchtigkeit 20 Minuten gehen lassen.

Ist der Teig hergestellt, wird weiter nach den Angaben des Rezeptes vorgefahren. Den Teig noch einmal kurz mit den Händen durchkneten. Ist bereits der komplette Teig hergestellt und gegangen, wird er ca. 1 Minute mit den Händen durchgeknetet.

Sind diese Arbeitsvorgänge abgeschlossen, beginnt das Rundwirken.



Hierzu wird der Teig aus der Schüssel auf die bemehlte Arbeitsfläche gegeben.



Der Teig wird kurz durchgeknetet. Es ist darauf zu achten, dass von außen nach innen geknetet wird, damit sich schließlich alle Knetränder in der Mitte befinden.



Der Teig wird nun herumgedreht und zu einer Kugel geformt. Auch hier ist es wichtig, dass die Ränder an der Unterseite bleiben und die Oberfläche der Kugel glatt bleibt.



Der geformte Teigballen (Rundling) sollte nun mindestens 1 Minute ruhen, bevor er zu einem Brot oder zu Brötchen verarbeitet wird.

Der geformte Teigballen sollte mindestens 1 Minute ruhen, bevor er zu einem Brotlaib geformt bzw. in die gewünschte Brotform gebracht wird. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Knetränder an der Unterseite bleiben, dadurch bekommt das Brot eine ebene Oberfläche.

Unter freigeschobenen Broten versteht man Brote, die nicht in einer Form gebacken werden. Bei ihnen ist darauf zu achten, dass der Laib ca. 25–30 cm lang und 8–9 cm breit geformt wird.

Grundsätzlich sollte der geformte Brotlaib an der Oberseite eingeschnitten werden. Die Art des Einschneidens kann dabei unterschiedlich sein. Bei der Herstellung von beispielsweise Baguett oder Brötchen werden ebenfalls zunächst ein Rundling und dann die gewünschte Gebäckform geformt. Beim Baguette sollte ein möglichst langer Laib geformt werden.

Zur Herstellung von Brötchen wird der Teig zunächst in die gewünschte Anzahl der Brötchen aufgeteilt und dann mit den Händen zu Kugeln geformt. Wie beim Brot sollten die Knetränder auch hier an der Unterseite liegen.



Ausbund bei Weißbrot (6 x schräg eingeschnitten)



Ausbund bei Baguette (6–8 x s-förmig eingeschnitten)



Ausbund bei Schnitt- und Kaiserbrötchen

Sollte es bei einem Brotrezept Besonderheiten geben, so wird im Rezept darauf hingewiesen.

Hinweise zum Backen von Brot und Brötchen

Brot- und Brötchenteige werden mit Hefe und/oder Sauerteig aufgelockert. Damit die in der Hefe bzw. im Sauerteig enthaltenen Mikroorganismen ihre optimale Wirkkraft in den Gärphasen erhalten, ist ein bestimmtes Klima nötig. Der Combi-Dampfgarer bietet mit der Betriebsart Combigaren die Möglichkeit, dieses Klima über die Einstellung von Temperatur und Feuchte zu regulieren. Die Temperatur sollte in den Gärphasen zwischen 25°C und 35°C liegen.

Was ist zu tun, wenn...?

... der Teig zu fest bzw. zu trocken ist.

- In dem Fall ist es unbedingt erforderlich, dass mehr Flüssigkeit zugegeben wird bzw. das Gärklima angepasst werden muss. Das verwandte Mehl kann Schwankungen unterliegen, so kann es dazu kommen, dass mehr Flüssigkeit benötigt wird, um einen geschmeidigen Teig zu bekommen.

... der Teig zu feucht bzw. zu weich ist.

- Es ist hierbei ratsam, weniger Flüssigkeit zuzuführen. Auch hier muss das Gärklima angepasst werden. Durch die Schwankungen des Mehls ist es erforderlich, weniger Flüssigkeit zu verwenden, um einen geschmeidigen Teig zu bekommen.

... das Brot „auseinanderläuft“ (seine Form nicht hält/nicht genügend aufgeht).

- Die Lösung heißt Gärzeitverringern. Für das Gehen gibt es neben dem optimalen Klima auch eine optimale Gärzeit. Dauert diese Phase zu lange, entstehen zu viele Gase, die vom Teig nicht mehr gehalten werden können. Der Teig ist übergangen und verliert seine Form.
- Der Teig sollte vor dem Backprozess rundgewirkt werden und in diesem Zustand mindestens 1 Minute ruhen, bevor er weiterverarbeitet wird. Das Rundwirken gibt dem Teig Stabilität, so dass die Brotform gehalten werden kann.
- Flüssige Zutaten sollten nicht über 37°C warm sein, da sonst der Gärprozess zu schnell abläuft, der Teig zu weich wird und Stabilität verliert.
- Die Teigzutaten sollten nicht länger als 7 Minuten durchgeknetet werden. Das Kneten ist zwar wichtig für die Krume und das Porenbild, ein zu langes Kneten wirkt sich aber negativ auf die Teigstabilität aus.

... das Brot nicht durchgebacken ist/einen Wasserstreifen hat.

- In diesem Fall sollte die Einstellung der Feuchte in der ersten Backphase verringert werden. In dieser Phase ist es nötig, dass die Feuchte aus dem

Brot entweichen kann. Ist zu viel Feuchte in der Umgebung, kann dies nicht passieren.

... das Brot ungewollte Risse bekommt.

- In der Gehphase sollte immer genügend Dampf, sprich Feuchte vorhanden sein. Die Feuchte bildet ein Kondensat auf der Teigoberfläche, und es entsteht eine dehnbare Haut. So ist gewährleistet, dass Ihr Brot keine ungewünschten Risse aufweist.
- Freigeschobenes Brot (ohne Backform) muss ausreichend an der Oberfläche eingeschnitten werden. Durch das gezielte Einschnitten (Ausbundführung) kann sich das Brot genügend ausdehnen.
- Der Brotlaib sollte so geformt sein, dass die Teigoberfläche glatt ist und Falten bzw. Knetränder an der Unterseite liegen.

... das Brot eine stumpfe Oberfläche hat.

- In der Gärphase und der 1. Backphase muss für ausreichend Feuchte gesorgt werden. Der Dampf bewirkt, dass die Stärke an der Teigoberfläche verkleistert. Es bilden sich Stoffe, welche dem Brot den Glanz geben.

... das Brot eine zu dicke Kruste, geringe Fensterung* und Rösche bekommt.**

– Hier muss die Backtemperatur und/oder die Backzeit verringert werden, denn durch zu hohe Temperaturen und/oder lange Backzeiten trocknet die Kruste aus. Außerdem ist es wichtig, dass in den ersten Phasen des Backprozesses ausreichend Feuchte zur Verfügung steht, damit die Kruste dehnbar bleibt und nicht zu trocken wird.

... das Brot zu hell bzw. zu dunkel ist.

– Im Automatikprogramm muss eine höhere bzw. eine niedrigere Bräunungsstufe gewählt werden.

– In der Kruste läuft eine chemische Reaktion ab, die Maillardreaktion genannt wird. Dabei werden bestimmte Stoffe unter Hitzeeinwirkung umgewandelt, was zur Bräunung führt. Ist die Bräunung zu hell bzw. zu dunkel, muss die Temperatur um 5–10°C herauf- bzw. herabgesetzt werden, um so den Ablauf der Maillardreaktion zu regulieren.

* Als Fensterung bezeichnet man die kleinen Haarrisse, die auf der Krustenhaut entstehen.
** Rösche bezeichnet die blättrige Beschaffenheit der Kruste.

Biskuitteig

Biskuitteig ist ein lockerer, zarter Teig. Diese Beschaffenheit wird durch das Rühren von Eigelb, ganzen Eiern und dem Unterheben von steif geschlagenem Eiweiß erreicht. Eischnee soll möglichst fest und voluminös sein. Dies gelingt besser mit gekühlten Eiern als mit Eiern mit Raumtemperatur.

Für die Zubereitung von Biskuit gibt es drei verschiedene Methoden. Die Teigbeschaffenheit nach dem Backen ist die gleiche:

1. Eiweiß mit oder ohne Wasser steif schlagen. Zuletzt, wenn das Eiweiß schon fast steif ist, langsam den Zucker einrieseln lassen. Eigelb verquirlen, locker unterziehen. Mit Backpulver vermischtes Mehl darüber sieben und ebenfalls locker unterheben, nicht unterrühren.
2. Eigelb mit oder ohne Wasser zusammen mit dem Zucker hell cremig rühren. Das steif geschlagene Eiweiß darauf geben. Mit Backpulver vermischtes Mehl darüber sieben. Alles locker miteinander vermengen, nicht rühren.
3. Die ganzen Eier mit oder ohne Wasser in der Küchenmaschine schaumig rühren. Zucker einrieseln lassen, zu einer hell cremigen Masse aufschlagen. Das mit Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und locker unterheben, nicht unterrühren.

Für **alle** Methoden gilt: Der Teig soll luftig glatt sein. Nach der Zubereitung sofort backen. Form oder Backblech mit Pergament- oder Backpapier auslegen.

Nach dem Backen den Biskuit mit Form auf einen Kuchenrost stürzen. Rand und Boden der Form entfernen. Das Papier mit Wasser bestreichen. So lässt es sich gut abziehen.

Für eine Torte den Biskuit am Vortag backen. Dann lässt sich der Kuchen besser in glatte Böden zerteilen. Zum Teilen den Kuchenrand mit einem spitzen Messer in gleichmäßigen Abständen markieren. Einen Faden in die Einschnitte legen und über Kreuz zusammenziehen.

Der Teig wird noch zarter und lockerer, wenn Mehl teilweise durch Speisestärke ersetzt wird.

Im Allgemeinen ist Biskuit ein fettfreier Teig. Nur beim „Wiener Biskuit“ werden etwa 50 g geschmolzene, wieder etwas abgekühlte Butter unter den fertig gerührten Teig gehoben.

Biskuitteig goldgelb backen. Ist das Gebäck zu dunkel gebacken, wird die Oberfläche leicht spröde und rissig. Biskuitplatten werden dann auch so unelastisch, dass sie leicht brechen und sich nicht mehr rollen lassen. Biskuitplatten sofort nach dem Backen auf ein mit Wasser angefeuchtetes Geschirrtuch stürzen. Papier mit Wasser bestreichen, abziehen und die Teigplatte mit Tuch aufrollen. Oder das Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und die Teigplatte aufrollen.



Blätterteig

Blätterteig besteht aus mehreren Schichten, die während des Backens blättrig aufgehen – daher der Name. Beim Ausstechen mit Formen entstehende Teigreste nicht verkneten, sondern aufeinander legen und wieder ausrollen. Das Kneten verhindert ein blättriges Aufgehen.

Blätterteig ist ein geschmacksneutraler Teig, der mit süßen Füllungen (Sahne, Creme, Obst) oder herzhaftem Belag (Käse, Gemüse, Fleisch) zubereitet werden kann.

Blätterteig im Combi-Betrieb zubereiten.

Der zugeführte Dampf bewirkt einerseits einen Glanz und andererseits das blättrige Aufgehen des Teiges. Darum muss das Blech auch nicht mit Wasser abgespült werden.

Brandteig

Schon sein Name weist auf seine Besonderheit hin. Dieser Teig wird bei der Zubereitung im Topf „abgebrannt“ und dann erst im Combi-Dampfgarer gebacken.

Während der ersten 10 Minuten Backzeit ist Brandteig empfindlich. Ein Öffnen der Gerätetür in dieser Zeit würde ein luftig-lockeres Aufgehen stören.

Brandteig ist geschmacksneutral; darum kann eine Füllung süß oder pikant sein.

Damit das Gebäck schön kross bleibt, sollte das Füllen von Windbeuteln oder Eclairs erst kurz vor dem Servieren erfolgen.

Hefeteig

Hefeteig ist ein leckerer Boden für saftige Obstkuchen, Bienenstich, Kleingebäck und Pizza. Die Zubereitung von Hefeteig ist einfacher als vielfach angenommen. Hefepilze brauchen zum Aufgehen Nährboden in Form von Mehl, Zucker und Flüssigkeit, Zeit und die passende Umgebungstemperatur von 37°C bis maximal 50°C.

Den Hefeteig zum Aufgehen abgedeckt in den 30°C warmen Combi-Dampfgarer bei voreingestellter Feuchte setzen und so lange stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Vor der weiteren Verarbeitung kurz durchkneten, dann ausrollen oder auch weitere Zutaten (Rosinen, Zitronat, Mandeln) unterkneten.

Bei der Zubereitung in der Küchenmaschine alle Zutaten auf einmal zu einem glatten Teig verarbeiten, der dann vor und nach dem Formen des Gebäcks aufgehen muss.

Frisch gebacken eignet sich Hefeteig sehr gut zum Einfrieren. Die Lagerzeit beträgt etwa einen Monat. Tiefgekühltes Hefegebäck lässt sich im Dampfgarer prima wieder auftauen und bei Heißluft aufbacken.

Knetteig

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

Zum Kneten gut gekühlte Butter oder Margarine verwenden.

Bei der Zubereitung in der Küchenmaschine werden alle Zutaten auf einmal miteinander verarbeitet und nur zum Schluss noch kurz von Hand durchgeknetet.

Von Hand wird so geknetet: Mit Backpulver vermisches Mehl in eine Schüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Dort hinein kommen die aufgeschlagenen Eier, ringsum werden Zucker und Fett in kleinen Stückchen verteilt. Von der Mitte aus mit einem Rührlöffel Eier und Mehl

etwas verrühren, dann Fett und mehr Mehl untermengen und von Hand rasch zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl zufügen. In Folie gewickelt kühl stellen, dann weiter verarbeiten. Zum Ausrollen Rollholz und Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestäuben. Bei sehr empfindlichen Teigen, klebenden Teigen oder wenn wenig Teig sehr dünn ausgerollt werden muss, ist das Ausrollen zwischen zwei Lagen Backpapier oder Klarsichtfolie hilfreich.

Teigreste, die beim Ausstechen zurückbleiben, wieder zusammenkneten. Wird der Teig zu krümelig, etwas Eigelb zugeben. Knetteig lässt sich gut vorbereiten. Im Kühlschrank bleibt er, gut verpackt, zwei bis drei Tage frisch.



Quark-Öl-Teig

Quark-Öl-Teig ist die Schnellversion des Hefeteiges und frisch gebacken diesem sehr ähnlich. Er eignet sich für Obst- und Butterkuchen, Apfeltaschen, Schnecken und ähnliches Gebäck ebenso wie als Boden für Pizza und Zwiebelkuchen.

Bei der Zubereitung von herzhaften Kuchen und Gebäcken entfällt natürlich die Zugabe von Zucker in den Teig.

Rührteig

Rührteig geht besonders gut auf, wenn er im Programm „Kuchen spezial“ gebacken wird.

Dieser Teig wird durch miteinander Verrühren der einzelnen Zutaten hergestellt. Es soll so lange gerührt werden, bis ein glatter, cremiger Teig entstanden ist. Zu langes und zu starkes Rühren wiederum würde den Teig so schaumig werden lassen, dass er während des Backens keine ausreichende Stabilität bilden kann und zusammenfällt.

Bei der Rührteigzubereitung sollten alle verwendeten Zutaten (besonders Eier und Butter oder Margarine) die gleiche Temperatur, am besten Raumtemperatur, haben. Durch zu große Temperaturdifferenzen gerinnt der Teig.

Rührteig soll weder zu fest noch zu flüssig sein. Im Fachjargon heißt es, er soll schwer reißend vom Löffel fallen. Ist der Teig zu fest, esslöffelweise noch etwas Flüssigkeit, z. B. Milch, zufügen.

Bei der Zubereitung eines Rührteiges wird nach der klassischen Rührmethode zunächst das Fett cremig gerührt, dann im Wechsel Eier und Zucker zugefügt und immer wieder gut verrührt. Zuletzt das mit Backpulver und Speisestärke vermischte Mehl dazu sieben und unterrühren. Beim Rühren in der Küchenmaschine genauso verfahren oder alle Zutaten zusammen in die Rührschüssel geben und einmal glatt rühren. Flüssigkeiten werden mit dem Mehl zusammen zugegeben.

Trockenfrüchte (Rosinen, Korinthen, Aprikosen) unterheben, wenn der Teig fertig gerührt ist. Zuvor die Trockenfrüchte eventuell waschen, auf Haushaltspapier trocknen, mit etwas Mehl bestäuben, vermischen und unterheben. So bleiben sie beim Backen gleichmäßig verteilt und sinken nicht auf den Teigboden. Sollte dies doch einmal passieren, war der Teig durch zu langes Rühren oder durch zu große Flüssigkeitszugabe zu weich.

Nach der vorgesehenen Backzeit eine Garprobe machen: Dazu ein Holzstäbchen in den Kuchen stechen. Haften dem Stäbchen nach dem Herausziehen keine feuchten, klebenden Krümel mehr an, ist der Kuchen durchgebacken und gar.

Vor dem Stürzen aus der Form den Kuchen etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Rand mit einem Messer anlösen, Form auf einen Kuchenrost stürzen. Mit einem nassen Tuch bedeckt einige Minuten stehen lassen, dann Tuch und Form abheben. Durch den entstehenden Dampf hat sich der Kuchen sicher gelöst.

Strudelteig

Strudelteig erfordert etwas Geduld beim Kneten. Je länger geknetet wird, desto elastischer wird der Teig und umso leichter lässt er sich ausrollen und ziehen.

Ein Muss für den Strudelteig ist das hauchdünne Ausrollen. Teig zum Ausrollen auf ein glattes, mit Mehl bestäubtes Küchentuch geben. Mit einer mit Mehl bestäubten Teigrolle zu einem Rechteck „ausziehen“. Mit etwas Übung ist das gar nicht so schwer. Perfekt ist es, wenn das Muster des Küchentuches durch den Teig erkennbar ist.

Strudelteig ist geschmacksneutral. Er eignet sich für süße und herzhaft gefüllungen.

Backtabelle

Zum Brotbacken sind die 3 Parameter Temperatur, Dampf und Zeit zu definieren. Die in der Tabelle angeführten Parameter sind Richtwerte.

Generell gilt: Mit hoher Feuchtigkeit und geringer Temperatur starten und am Schluss mit geringer Dampfzufuhr und hohen Temperaturen trocknen.

Testen Sie Ihre Rezepte und ermitteln Sie Ihre individuellen Werte.

Teigart/ Betriebsart	Anzahl Schritte	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten
Hefeteig/Combigaren				
Weißbrot*	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt 4. Schritt 5. Schritt	40 50 210 210 145–180	100 100 80 20 20	10 2 6 6 60
Fladenbrot*	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt 4. Schritt	40 50 210 165–185	100 100 20 20	10 2 6 25
Baguette*	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt 4. Schritt 5. Schritt	40 50 210 210 145–185	100 100 80 20 20	10 2 6 6 60
Weizenbrötchen	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt 4. Schritt 5. Schritt	40 50 210 210 145–180	100 100 70 20 20	10 2 6 6 45
Weizenmischbrot*	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt 4. Schritt 5. Schritt	40 50 210 210 145–180	100 100 80 20 20	10 2 6 6 60
Mehrkornbrötchen	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt 4. Schritt 5. Schritt	40 50 210 210 145–180	100 100 70 20 20	10 2 6 6 45
Kräuterbrötchen	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt 4. Schritt 5. Schritt	40 50 210 210 145–180	100 100 70 20 20	10 2 6 6 45
(Weizen) Vollkornbrot*	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt 4. Schritt 5. Schritt	40 50 210 210 150–170	100 100 70 20 20	10 2 6 6 60
Dinkelbrot*	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt 4. Schritt	50 210 210 145–180	100 80 20 20	2 6 6 60
Roggenmischbrot*	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt 4. Schritt	50 210 210 145–185	100 80 20 20	2 6 6 60

Teigart/ Betriebsart	Anzahl Schritte	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten
Sauerteig/Combigaren				
Roggenbrot*	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt	210 210 155–185	80 20 20	6 6 60
Vollkornbrötchen	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt	100 190–210 160	100 90 30	8 19–22 2
Croissant	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt 4. Schritt	100 160–180 150 150	100 90 75 30	7 17–22 3 3
Hefezopf	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt	100 140–170 150	100 90 30	7 17–21 15
Hefeteig mit Obst auf Blech	1. Schritt 2. Schritt	160–190 160	90 30	20–23 6
Hefeteig Heißluft plus Pizza/Zwiebelkuchen/ Pflaumenkuchen		200–220		25–30
Mürbeteig/Combigaren Tortenboden		160–190	95	20–25
Kleingebäck		150–170	95	20–25
Obstkuchen gedeckt	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt	180–225 150–170 150–160	30 30 20	6 5 45
Quarkölteig/ Heißluft plus		150–170		30–40
Rührteig/ Kuchen spezial Kuchenform		150–170		50–60
Strudelteig/ Combigaren	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt	30 180–200 160	90 50 20	7 25–30 5

* Verwenden Sie beim Backen von Broten maximal 750 g Mehl.



Baguette

Pro Baguette: 1030 kcal / 4305 kJ, E 30 g, F 17 g, KH 187 g
Zubereitungszeit: ca. 120–125 Minuten

Zutaten für 2 Baguettes:

500 g Weizenmehl
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
2 TL Salz
2–3 EL Öl
300 ml lauwarme Milch oder
lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch/Wasser auflösen und zusammen mit Salz und Öl zum Mehl geben.
2. Teig ca. 3–4 Minuten kneten und zugedeckt bei 30°C im Gerät mit 100% Feuchte für 20 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu 2 Baguettes formen, auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen. Mehrere Male s-förmig einschneiden und abbacken.

Einstellung: Automatik → Backen → Baguette
Programmdauer: ca. 80–90 Minuten

Bauernbrot

Pro Brot: 1900 kcal / 7980 kJ, E 63 g, F 16 g, KH 369 g
Zubereitungszeit: ca. 160 Minuten

Zutaten:

350 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl
1 TL Salz
25 g Hefe
300 ml lauwarme Milch

Zubereitung:

1. Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen, Hefe zerbröseln und mit der Milch hinzufügen. 10 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten.
2. Mit einem feuchten Tuch zudecken und ca. 1 Stunde aufgehen lassen.
3. Teig zu einem Brot formen, mit etwas Mehl bestäuben. Die Oberfläche längs und quer ca. 1 cm tief einschneiden und erneut für 30 Minuten gehen lassen.
4. Backblech mit Butter einfetten, Brot darauf legen und backen.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|-------------|-----------|-------------|------------|
| 1. Schritt: | 185°C | 40% Feuchte | 1 Minute |
| 2. Schritt: | 185–215°C | 40% Feuchte | 40 Minuten |

Einschubebene: 2. von unten

Programmdauer: ca. 50 Minuten



Dinkelbrot

Pro Brot: 2200 kcal / 9196 kJ, E 70 g, F 57 g, KH 348 g
Zubereitungszeit: ca. 110–120 Minuten

Zutaten:

500 g Dinkelvollkornmehl
1 Würfel Hefe
ca. 260 ml lauwarmes Wasser
100 g geraspelte Möhren
3 TL Salz
100 g ganze Mandeln

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe hineinbröseln, Salz und so viel Wasser hinzufügen und so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Mandeln und geraspelte Möhren hinzufügen, 3–4 Minuten kneten. Bei 30°C im Gerät mit 100% Feuchte 20 Minuten gehen lassen.
3. Teig erneut durchkneten und einen ovalen Laib formen. 15 bis 20 Minuten gehen lassen. Auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech legen, mehrfach schräg einschneiden und backen.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|-------------|-----------|--------------|---------|
| 1. Schritt: | 50°C | 100% Feuchte | 2 Min. |
| 2. Schritt: | 210°C | 80% Feuchte | 6 Min. |
| 3. Schritt: | 210°C | 20% Feuchte | 6 Min. |
| 4. Schritt: | 145–180°C | 20% Feuchte | 60 Min. |

Einschubebene: 3. von unten

Fladenbrot

Pro Brot: 1250 kcal / 5225 kJ, E 29 g, F 30 g, KH 214 g
Zubereitungszeit: ca. 90–95 Minuten

Zutaten:

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

Belag:

2–3 EL Olivenöl
schwarzer Sesam

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe in eine Vertiefung bröseln, Zucker darüber streuen, lauwarmes Wasser hinzugeben. Bei 30°C im Gerät mit 100% Feuchte 20 Minuten gehen lassen.
2. Salz und Öl hinzugeben und alles zusammen etwa 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
3. Ein Fladenbrot formen, in eine runde, gefettete und mit Mehl ausgestreute Form, z. B. eine Pizziform, von 28 cm Ø geben.
4. Mit Öl bestreichen, mit Sesam bestreuen und abbacken.

Einstellung: Automatik → Backen → Fladenbrot
Programmdauer: ca. 30 Minuten



Kräuterbrötchen

8–10 Brötchen / pro Brötchen: 185 kcal / 773 kJ, E 4 g, F 4 g, KH 32 g
Zubereitungszeit: ca. 100–110 Minuten

Zutaten:

350 g Weizenmehl
50 g Weizenschrot
1 Würfel Hefe
50 ml lauwarme Milch
20 g Zucker
½ Chilischote
40 ml Öl
125 ml Gemüsebrühe
2 EL gehackte Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen
1 TL gehacktes Koriandergrün
3 TL Salz

Zubereitung:

1. Mehl und Weizenschrot in einer Schüssel mischen, Hefe hineinbröseln, Zucker und lauwarme Milch dazugeben. Bei 30°C im Gerät mit 100% Feuchte 20 Minuten gehen lassen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, Teig 3–4 Minuten durchkneten, portionieren, zu Brötchen formen, auf zwei gefettete und mit Mehl bestäubte Bleche legen, einschneiden und backen.

1. Schritt:	40°C	100% Feuchte	10 Min.
2. Schritt:	50°C	100% Feuchte	2 Min.
3. Schritt:	210°C	70% Feuchte	6 Min.
4. Schritt:	210°C	20% Feuchte	6 Min.
5. Schritt:	145–180°C	20% Feuchte	45 Min.

Einschubebene: 1 Blech: 3. von unten
2 Bleche: 2. und 4. von unten



Roggenmischbrot

Pro Brot: 1440 kcal / 6019 kJ, E 36 g, F 20 g, KH 275 g
Zubereitungszeit: ca. 170 Minuten

Zutaten:

250 g Roggenmehl Type 1150
150 g Weizenmehl
 $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
1 Päckchen Sauerteig
2 TL Salz
ca. 350 ml lauwarmes Wasser

dunkle Kastenform 28 cm

Zubereitung:

1. Roggenmehl, Weizenmehl und Sauerteig miteinander vermischen.
2. Hefe in 100 ml warmem Wasser auflösen, zum Mehl geben und so lange gehen lassen bis sich Blasen bilden.
3. Salz und restliches Wasser hinzufügen, ca. 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und bei 30°C im Gerät mit 100% Feuchte 20 Minuten gehen lassen.
4. Teig nochmals durchkneten, in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Kastenform füllen und abbacken.

Einstellung: Combigaren

1. Schritt:	50°C	100%	2 Min.
2. Schritt:	210°C	80%	6 Min.
3. Schritt:	210°C	20%	6 Min.
4. Schritt:	145–185°C	20%	60 Min.

Programmdauer: ca. 55 Minuten



Mehrkornbrötchen

8–10 Brötchen / pro Brötchen: 216 kcal / 903 kJ, E 8 g, F 6 g, KH 32 g
Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten

Zutaten:

250 g Dinkelmehl
250 g Weizenvollkornmehl
 $1\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
2 TL Meersalz
100 g Sonnenblumenkerne

Belag:
Mohn
Sesam

Sonnenblumenkerne oder Hirse

Zubereitung:

1. Mehlsorten miteinander vermischen, Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und hinzugeben. Ca. 3–4 Minuten kneten. Bei 30°C im Gerät mit 100% Feuchte 20 Minuten gehen lassen.
2. Salz und Sonnenblumenkerne unterkneten, Brötchen formen, mit Körnern Ihrer Wahl bestreuen und auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen und backen.

Einstellung: Automatik → Backen → Mehrkornbrötchen
Programmdauer: ca. 25 Minuten

Vollkornbrötchen-Rad

16–20 Brötchen / pro Brötchen: 231 kcal / 970 kJ, E 7 g, F 7 g, KH 34 g
Zubereitungszeit: ca. 140 Minuten

Zutaten:

500 ml lauwarmes Wasser
250 g 4-Korn-Flocken-Mischung
1 Würfel Frischhefe (42 g)
2 EL Kürbiskerne, gehackt
1 EL brauner Zucker
200 g Dinkel-Vollkornmehl
150 g Dinkelmehl
150 g Weizenmehl
50 g Butter
30 g Zucker
1 TL Salz

Kürbiskerne
Pinienkerne
Sonnenblumenkerne
Leinsamen
Sesam
Mohn

Zubereitung:

1. Wasser, Flockenmischung, Hefe, Kürbiskerne und braunen Zucker mischen und 60 Minuten einweichen.
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Teig in 16–20 gleich große Kugeln formen und diese je nach Belieben in Kürbis-, Pinien-, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam oder Mohn wenden.
4. Die Kugeln, sich leicht berührend, auf dem Backblech zu einem Rad zusammensetzen. Bei Zimmertemperatur bis aufs Doppelte gehen lassen und anschließend backen.

Einstellung: Combigaren

1. Schritt	120°C	100% Feuchte	15 Min.
2. Schritt	200°C	25% Feuchte	20 Min.

Einschubebene: 1. von unten

Vollkornbrot

Pro Brot: 2010 kcal / 8402 kJ, E 56 g, F 21 g, KH 394 g
Zubereitungszeit: ca. 125–135 Minuten

Zutaten:

500 g Weizenvollkornmehl
1 Würfel Hefe
 $\frac{1}{2}$ TL Zucker
3–4 TL Salz
2 EL Öl
ca. 350 ml lauwarmes Wasser
30 g Leinsamen
30 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

1. Hefe zerbröseln, mit Zucker und etwas Wasser verrühren.
2. Mehl, Salz, Öl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne und restliches Wasser hinzufügen und ca. 3–4 Minuten verkneten und bei 30°C im Gerät mit 100% Feuchte 20 Minuten gehen lassen.
3. Teig erneut durchkneten, zu einem Laib formen, auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen und mehrfach schräg einschneiden und backen.

Einstellung: Combigaren

1. Schritt:	40°C	100% Feuchte	10 Min.
2. Schritt:	50°C	100% Feuchte	2 Min.
3. Schritt:	210°C	70% Feuchte	6 Min.
4. Schritt:	210°C	20% Feuchte	6 Min.
5. Schritt:	150–170°C	20% Feuchte	60 Min.

Einschubebene: 3. von unten

Weißbrot

Pro Brot: 2520 kcal / 10534 kJ, E 71 g, F 44 g, KH 453 g
Zubereitungszeit: ca. 100–105 Minuten

Zutaten:

600 g Weizenmehl
1 Würfel Hefe
2 TL Zucker
3 TL Salz
30 g flüssige Butter
ca. 320 ml lauwarme Milch

Zubereitung:

1. Hefe in der Milch verrühren, Mehl, Salz, Zucker und Butter hinzugeben und ca. 7 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
2. Offen im Gerät gehen lassen mit

Einstellung Combigaren

30°C	100% Feuchte	20 Min.
------	--------------	---------

3. Teig zu einem Laib formen, mehrfach schräg einschneiden und auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen und backen.

Einstellung: Automatik → Backen → Weißbrot
Programmdauer: ca. 85 Minuten

Weizenmischbrot

Pro Brot: 1600 kcal / 6688 kJ, E 55 g, F 18 g, KH 299 g
Zubereitungszeit: ca. 100–115 Minuten

Zutaten:

375 g Weizenmehl
125 g Roggenmehl
1 Würfel Hefe
 $\frac{1}{2}$ TL Zucker
2–3 TL Salz
1 EL Öl
300 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Die zerbröselte Hefe mit Zucker und Wasser verrühren, Mehl, Salz und Öl hinzufügen und etwa 7 Minuten kneten.
2. Offen im Gerät gehen lassen mit

Einstellung Combigaren

30°C	100% Feuchte	20 Min.
------	--------------	---------

3. Erneut durchkneten, zu einem Laib formen, auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Blech geben und die Teigoberfläche mehrfach schräg einschneiden.

Einstellung: Automatik → Backen → Weizenmischbrot
Programmdauer: ca. 85 Minuten

Kürbisbrot

1 Brot ca. 1 kg / 2090 kcal / 8778 kJ, E 67 g, F 41 g, KH 358 g
Zubereitungszeit: ca. 100–115 Minuten

Zutaten:

500 g Kürbiswürfel
(z.B. orangefarbener
Moschuskürbis)
 $\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe (21 g)
ca. 200 g Weizenmehl
ca. 300 g Dinkelmehl
25 g weiche Butter
1 EL Salz
2 EL Kürbiskerne

Zubereitung:

1. Kürbis schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden, in einen gelochten Garbehälter geben und garen.

Einstellung: Universalgaren

100°C	20 Min.
-------	---------

2. Kürbiswürfel etwas abkühlen lassen, pürieren und Hefe im lauwarmen Kürbispüree auflösen.
3. Alle weiteren Zutaten bis auf die Kürbiskerne mischen und mit dem Kürbispüree auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig kneten. Ist das Püree sehr feucht, einfach nach und nach etwas Mehl in den Teig arbeiten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur aufs Doppelte gehen lassen.
4. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen runden Brotlaib formen, auf ein gefettetes und bemehltes Blech legen, mit Wasser bestreichen und die Kürbiskerne darauf verteilen. 10 Minuten ruhen lassen und anschließend backen.

Einstellung: Combigaren

1. Schritt	200°C	100% Feuchte	10 Min.
2. Schritt	175°C	20% Feuchte	30 Min.

Einschubebene: 1. von unten

Weizenbrötchen

8–10 Brötchen / pro Brötchen: 226 kcal / 945 kJ, E 6 g, F 6 g, KH 37 g
Zubereitungszeit: ca. 85–95 Minuten

Zutaten:

500 g Weizenmehl
2 TL Salz
6 EL Speiseöl
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
280 ml lauwarme Milch oder Wasser

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe in der Milch auflösen, Zucker, Salz und Speiseöl hinzugeben, zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 7 Minuten kneten.

2. Offen im Gerät gehen lassen mit

Einstellung Combigaren

30°C 100% Feuchte 20 Min.

3. Teig durchkneten, 8 bis 10 Brötchen formen, auf zwei gefettete und bemehlte Backbleche legen, in der Mitte einschneiden und backen.

Einstellung: Automatik → Backen → Weizenbrötchen
Programmdauer: ca. 70 Minuten

Bagels

6 Stück / Pro Bagel: 241 kcal / 1012 kJ, E 8 g, F 6 g, KH 38 g
Zubereitungszeit: ca. 65 Minuten

Zutaten:

350 g Dinkelmehl
15 g Frischhefe
1 TL brauner Zucker
175 ml lauwarmes Wasser
25 g weiche Butter
1 TL Salz
1 Ei, verquirlt

Mohn- oder Sesamsamen,
feingehackte Thymianblättchen
oder Knoblauch

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und 20 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.

2. Aus dem Teig 6 gleich große Kugeln formen und zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

3. Kugeln etwas flach drücken. Einen Kochlöffel-Stiel in die Mitte jeder Kugel drücken und den Teig so lange um den Stiel kreisen lassen, bis der Bagel seine endgültige Form hat.

4. Je nach Belieben mit Mohn, Sesam, Thymianblättchen oder Knoblauch bestreuen, auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen und backen.

Einstellung: Combigaren

1. Schritt 100°C 100% Feuchte 10 Min.
2. Schritt 180°C 20% Feuchte 20 Min.

Einschubebene: 1. von unten



Käse-Rosmarin-Fladenbrot

Ca. 30 Würfel / pro Würfel: 124 kcal / 521 kJ, E 5 g, F 4 g, KH 16 g
Zubereitungszeit: ca. 90–95 Minuten

Zutaten:

Ca. 650 g Dinkelmehl
400 ml Wasser
1,5 TL Salz
1 TL Zucker
1 Würfel Frischhefe (42 g)
300 geriebener Gruyère
1 EL frische Rosmarinnadeln
3 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Mehl, Wasser, Salz, Zucker und Hefe zu einem geschmeidigen Teig kneten und ca. 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur aufs Doppelte gehen lassen.
2. Teig auf ca. 60 x 40 cm ausrollen und $\frac{2}{3}$ des Gruyère auf die eine Teigseite streuen. Teig in der Mitte zusammenklappen und den restlichen Käse wieder auf eine Teigseite streuen. Teig wieder zusammenklappen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
3. Mit einem scharfen Messer die Teigoberfläche kreuzweise einritzen. Rosmarinnadeln darüberstreuen, mit Olivenöl beträufeln und backen.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|------------|-------|-------------|------------|
| 1. Schritt | 120°C | 50% Feuchte | 10 Min. |
| 2. Schritt | 220°C | 20% Feuchte | 15–20 Min. |

Einschubebene: 1. von unten

Das Fladenbrot auskühlen lassen, in Würfel schneiden und zu einem Glas Wein oder zu frischem Salat servieren.



Tipps & mehr

Rollen Sie die gleiche Teigmasse in zwei Rechtecke von ca. 45–30 cm aus und bestreuen diese mit einer Mischung aus geriebenem Käse (100 g Gruyère und 30 g Parmesan gemischt) und 2 EL fein gehackten Kräutern (Petersilie, Rosmarin, Salbei, Thymian). Den Teig längsseitig aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken mit genügend Abstand voneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und backen. Heißluft Plus, 180°C, ca. 25 Minuten, 1. Einschubebene von unten.



Helles oder dunkles Schraubenbrot

jeweils 2 Brote / Pro Brot: 680 kcal / 2856 kJ, E 23 g, F 5 g, KH 133 g
Zubereitungszeit: ca. 205–215 Minuten

Zutaten:

Vorteig:

160 g Weizenmehl
160 ml lauwarmes Wasser
10 g Frischhefe

2 helle Schraubenbrote:

665 g Dinkelmehl
300 ml Wasser
20 g Frischhefe
17 g Salz

2 dunkle Schraubenbrote:

665 g Dinkelvollkornmehl
350 ml Wasser
20 g Frischhefe
17 g Salz

Zubereitung:

Vorteig:

- 100 g Weizenmehl, 100 ml Wasser und 10 g Frischhefe zu einem Teig ansetzen und zugedeckt 24 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- Das restliche Mehl und Wasser aus den Zutaten des Vorteiges beifügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. 60 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Helle Schraubenbrote:

- Zutaten mit dem Vorteig verkneten und mindestens 90 Minuten ruhen lassen.

Dunkle Schraubenbrote:

- Zutaten mit dem Vorteig verkneten und mindestens 90 Minuten ruhen lassen.
- Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche den Teig halbieren, zwei Rollen formen und jede in sich zu einer Schraube drehen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 20 Minuten ruhen lassen und backen.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|------------|-------|--------------|---------|
| 1. Schritt | 125°C | 100% Feuchte | 5 Min. |
| 2. Schritt | 200°C | 20% Feuchte | 25 Min. |

Einschubebene: 1. von unten.



Tipps & mehr

Kleine knusprige Brötchen sind immer wieder willkommen. Bereiten Sie die gleiche Menge Teig – hell oder dunkel – wie oben beschrieben zu. Formen Sie daraus ca. 48 kleine Brötchen à 20 g, setzen jeweils 4 davon aneinander und backen sie ab. (Combigaren, 1. Schritt 125°C, 100% Feuchte, 5 Minuten; 2. Schritt 200°C, 20% Feuchte, 10 Minuten).

Leichtes Früchtebrot

2 Brote / pro Brot: 1330 kcal / 5586 kJ, E 32 g, F 9 g, KH 275 g
Zubereitungszeit: ca. 105–115 Minuten

Zutaten:

300 g Trockenfrüchte
(z.B. Aprikosen, Pflaumen, Äpfel, Birnen)
200 ml Wasser
100 ml Milch
30 g Frischhefe
100 ml Vollmilch
200 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl
150 g Dinkelmehl
1 TL Salz

Zubereitung:

- Trockenfrüchte grob schneiden, Wasser und Milch aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Fruchtstücke dazugeben und einweichen. Sobald das Wasser lauwarm ist, Fruchtstücke herausnehmen und beiseite stellen.
- Die restlichen Zutaten daruntermischen, zu einem Teig kneten und zugedeckt bei Zimmertemperatur auf das Doppelte gehen lassen. Anschließend Früchte hinzugeben und nochmals durchkneten.
- 2 Kastenformen einfetten, mit Backpapier auslegen, nochmals mit Butter bestreichen und den Teig in die Formen geben.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|------------|-------|--------------|---------|
| 1. Schritt | 120°C | 100% Feuchte | 10 Min. |
| 2. Schritt | 200°C | 20% Feuchte | 10 Min. |
| 3. Schritt | 175°C | 20% Feuchte | 20 Min. |

Einschubebene: 1. von unten.



Tipps & mehr

Genauso viel Energie spenden kleine Nuss-Brötchen. Mischen Sie ganz nach Belieben unter die gleiche Teigmenge 300 g grob gehackte Nüsse (z.B. Wal-, Hasel-, Para- oder Pekannüsse, Mandeln oder Cashews). Aus dem Teig 10–12 Brötchen formen, oben mit einem Messer kreuzweise einschneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech backen. (Combigaren, 1. Schritt: 125°C, 100% Feuchte, 15 Minuten; 2. Schritt: 225°C, 25% Feuchte, 20 Minuten; 1. Einschubebene von unten)

Ciabatta

2 Brote à 500 g / pro Brot: 1470 kcal / 6174 kJ, E 33 g, F 53 g, KH 213 g
Zubereitungszeit: ca. 330 Minuten

Zutaten:

800 g Weizenmehl
500 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Frischhefe (42 g)
100 ml Olivenöl extra vergine
1 TL Meersalz

Zubereitung:

1. Für den Vorteig ca. 120 g Weizenmehl, 200 ml lauwarmes Wasser und die zerbröckelte Hefe zusammen verrühren. Den Vorteig zugedeckt in einer Schüssel bei Zimmertemperatur mindestens 2 Stunden gehen lassen.
2. Anschließend ca. 480 g Weizenmehl, Wasser, Olivenöl und Meersalz zum Vorteig geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Brotteig mit einem Küchentuch bedecken und weitere 3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem handbreiten, ca. 30 cm langem Rechteck formen. Da der Teig stark klebt, immer wieder mit etwas Mehl bestäuben. Das Rechteck teilen, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech weitere 10 Minuten ruhen lassen und anschließend backen.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|-------------|-------|--------------|---------|
| 1. Schritt: | 180°C | 100% Feuchte | 10 Min. |
| 2. Schritt: | 195°C | 20% Feuchte | 20 Min. |

Einschubebene: 1. von unten

Crêpes-Torte mit Orangenrahm

12 Stücke / Pro Stück: 743 kcal / 3121 kJ, E 12 g, F 44 g, KH 72 g
Zubereitungszeit: ca. 140–150 Minuten

Zutaten:

Crêpe-Teig:
150 g Weizenmehl
200–300 ml Vollmilch
100 ml Sahne 28% Fett
2 Eier
25 g flüssige Butter
1 Prise Salz

Orangenrahm:
200 ml Orangensaft
2 TL abgeriebene Orangenschale
120 g Zucker
3 Eier
100 ml Sahne 30% Fett
2 EL Orangenlikör

Butter

Verzierung:

1 Orange

Zubereitung:

1. Zutaten für den Crêpe-Teig zu einem dünnen Teig rühren und durch ein Sieb streichen. Zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Orangensaft, abgeriebene Orangenschale und Zucker auf 100 ml einkochen und auskühlen lassen.
3. Die restlichen Zutaten vermischen und mit dem Orangenjus verrühren.
4. Butter erhitzen und aus dem Teig ca. 26 sehr dünne Crêpes backen.
5. Springform mit Backpapier auslegen und einfetten. Ein Crêpe auf den Boden geben und mit etwas Orangenrahm bestreichen. Fortfahren, bis Crêpes und Rahm aufgebraucht sind. Mit einem Crêpe abschließen und backen.

Einstellung: Heißluft Plus

160°C 30–40 Minuten

Einschubebene: 1. von unten.

6. Torte in der Form auskühlen lassen. Orange heiß waschen, trocknen, feine Zesten abziehen und die Crêpes-Torte garnieren.

Die Torte schmeckt auch mit anderen Zitrus-Füllungen. Ersetzen Sie die Orangen einfach durch Zitronen, Limetten oder rosa Grapefruits.

Apfeltorte fein

12 Stücke / pro Stück: 224 kcal / 936 kJ, E 4 g, F 13 g, KH 29 g
Zubereitungszeit: ca. 90–95 Minuten

Zutaten:

150 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
¹/₂ Päckchen geriebene
Zitronenschale
150 g Weizenmehl
¹/₂ TL Backpulver
etwas Butter
Semmelbrösel

Belag:
500 g Äpfel
Puderzucker

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und Eier schaumig rühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
3. Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform (24 cm Durchmesser, Schwarzblech) füllen.
4. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herauschneiden und an der Oberseite einritzen. Mit der Wölbung nach oben leicht in den Teig drücken und backen.
5. Nach dem Backen erkalten lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|-------------|-----------|-------------|---------|
| 1. Schritt: | 140°C | 20% Feuchte | 10 Min. |
| 2. Schritt: | 150–180°C | 20% Feuchte | 40 Min. |
- Einschubebene: 3. von unten

Programmdauer: ca. 50 Minuten



Biskuitrolle mit verschiedenen Füllungen

12 Stücke / pro Stück: 119 kcal / 497 kJ, E 3 g, F 2 g, KH 23 g
Zubereitungszeit: ca. 55–75 Minuten

Zutaten:

Zutaten heller Teig:

3 Eier
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Weizenmehl
50 g Stärkemehl
1 TL Backpulver
Puderzucker

Zutaten dunkler Teig:

3 Eier
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
80 g Weizenmehl
50 g Stärkemehl
1 TL Backpulver
20 g Kakao

Puderzucker

I. Eierlikörsahne-Füllung:

125 ml Eierlikör
2 Blatt Gelatine weiß
2 Becher Sahne
Puderzucker

Zubereitung:

1. Eiweiß mit Vanillezucker sehr steif schlagen.
2. Eigelb mit Zucker, heißem Wasser und der Prise Salz cremig rühren. Eischnee darauf geben. Mehl, Stärkemehl und Backpulver (beim dunklen Teig Kakao) mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig unterheben.
3. Teig auf ein gefettetes und mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und backen.
4. Ein Küchentuch anfeuchten, Teigplatte darauf stürzen, Papier abziehen und die Teigplatte mit dem Tuch aufrollen.
5. Nach dem Auskühlen beliebig füllen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Einstellung: Heißluft Plus

160–180°C

20–25 Minuten

Einschubebene: 3. von unten

- I. 1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im Topf auf der Kochstelle verflüssigen. Eierlikör dazugeben, umrühren und im Kühlschrank angelieren lassen.
2. Sahne steif schlagen, vorsichtig unterheben.
3. Biskuit damit bestreichen, aufrollen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück 151 kcal / 631 kJ
Eiweiß 1 g
Fett 13 g
Kohlenhydrate 5 g

Zutaten:

II. Preiselbeersahne:

$\frac{1}{2}$ Glas Preiselbeeren
2 Becher Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
Puderzucker

III. Mangosahne:

Saft von 2 Orangen
geriebene Schale einer
unbehandelten Orange
Saft einer Limone
2 reife Mangos
6 Blatt Gelatine weiß
100 g Zucker
2 Becher Sahne

Zubereitung:

II. 1. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.

2. Preiselbeeren auf dem Biskuit verteilen, Sahne darauf geben und aufrollen.

3. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück 142 kcal / 594 kJ
Eiweiß 1 g
Fett 13 g
Kohlenhydrate 6 g

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

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

3. Sahne steif schlagen, vorsichtig unter die Creme heben und gleichmäßig auf den ausgekühlten Biskuit streichen.

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

Pro Stück 166 kcal / 694 kJ
Eiweiß 1 g
Fett 14 g
Kohlenhydrate 12 g



Tipps & mehr

Schnitten werden hergestellt, indem eine Biskuitplatte, wie oben beschrieben, gebacken wird. Die Platte dann nicht aufrollen, sondern halbieren. Füllung auf die eine Hälfte geben, zweite Teigplattenhälfte darauf legen, kühlen, dann in etwa 10 Schnitten schneiden.

Hefezopf

Pro Zopf: 2080 kcal / 8694 kJ, E 49 g, F 64 g, KH 322 g
Zubereitungszeit: ca. 45–55 Minuten

Zutaten:

375 g Weizenmehl
1 Würfel Hefe
125 ml lauwarme Milch
50 g Zucker
60 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 Ei
abgeriebene Schale einer
halben Zitrone

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe zerbröseln, Zucker, Butter, Ei, Salz und Milch zufügen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, zuletzt die Zitronenschale hinzufügen.
2. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort oder im Gerät bei 30°C 30 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. In 3 gleichmäßige Stücke teilen und jeweils eine etwa 40 cm lange Rolle herstellen.
3. Zu einem Zopf formen, auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech legen und abbacken.
4. Es können auch Rosinen, Mandeln, Haselnussmasse, Schokoladencreme oder Mohnmasse in den Teig eingearbeitet werden.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|-------------|-----------|--------------|---------|
| 1. Schritt: | 100°C | 100% Feuchte | 7 Min. |
| 2. Schritt: | 120–180°C | 90% Feuchte | 15 Min. |
| 3. Schritt: | 150°C | 20% Feuchte | 15 Min. |

Programmdauer: ca. 35 Minuten



Butterkuchen

Pro Blech: 2620 kcal, 10940 kJ, E 49 g, F 100 g, KH 381 g
Zubereitungszeit: ca. 90–95 Minuten

Zutaten:

Teig:
375 g Weizenmehl
1 Würfel Hefe
125 ml lauwarme Milch
50 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 Vanillezucker
50 g weiche Butter

Belag:
50 g Butter
50 g Zucker

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe, Zucker, Butter, Salz, Vanillezucker, Ei und lauwarme Milch hinzufügen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort oder bei 30°C im Gerät 30 Minuten gehen lassen.
2. Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben, Teig auf dem Backblech ausrollen und erneut 30 Minuten gehen lassen.
3. Mit einem Löffel kleine Vertiefungen in den Teig drücken, Butter in Flocken gleichmäßig darin verteilen und Zucker darüber streuen.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|-------------|-----------|-------------|---------|
| 1. Schritt: | 140–170°C | 90% Feuchte | 15 Min. |
| 2. Schritt: | 140–160°C | 90% Feuchte | 6 Min. |
- Einschubebene: 1 Blech: 3. von unten
2 Bleche: 2. und 4. von unten

Programmdauer: ca. 25 Minuten

Käse-Kirschkuchen vom Blech

Pro Blech: 7640 kcal / 31935 kJ, E 200 g, F 312 g, KH 989 g
Zubereitungszeit: ca. 55–65 Minuten

Zutaten:

Teig:
375 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
175 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier

Belag:
750 g Quark
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Zucker
500 g Sauerkirschen

Streusel:
200 g Weizenmehl
1 Prise Salz
150 g Butter
150 g Zucker

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Salz und Eier zu einem Mürbeteig verarbeiten und kühl stellen. Auf einem gefetteten und mit Mehl bestäubten Backblech ausrollen.
2. Quark, Puddingpulver, Ei, Zucker und Salz verrühren und auf dem Boden verteilen. Die Sauerkirschen darauf geben.
3. Mehl, Butter, Zucker und Salz zu Streuseln verarbeiten, gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und backen.

Einstellung: Heißluft plus

170–190°C

35–45 Minuten

Einschubebene: 1 Blech: 3. von unten
2 Bleche: 2. und 4. von unten

Kürbiskuchen

12 Stücke / pro Stück: 354 kcal / 1482 kJ, E 7 g, F 19 g, KH 38 g
Zubereitungszeit: ca. 65–75 Minuten

Zutaten:

350 g Hokkaidokürbis
100 g getrocknete Aprikosen
150 g gehackte Mandeln
150 g weiche Butter
150 g Puderzucker
2 TL Zimt
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
180 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
150g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

1. Butter mit Puderzucker, Zimt, Vanillezucker und Salz verrühren, die Eier nach und nach unter die Masse rühren.
2. Kürbisfleisch grob raspeln, Aprikosen fein würfeln, mit den Mandeln mischen und zum Teig geben.
3. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Springform (24 cm Durchmesser) geben und backen.
4. Aprikosenkonfitüre erwärmen und den gebackenen Kuchen damit bestreichen.

Einstellung: Kuchen spezial

160–180°C

45–55 Minuten

Einschubebene: 3. von unten



Mohnstreuselkuchen

Pro Kuchen: 5100 kcal / 21318 kJ, E 78 g, F 219 g, KH 700 g
Zubereitungszeit: ca. 70–80 Minuten

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Quark
5 EL Milch
6 EL Öl
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
300 g Weizenmehl
3 TL Backpulver

Für die Streusel:

350 g Weizenmehl
200 g Zucker
200 g Butter
1 Prise Salz
1 Messerspitze Zimt

Für den Mohnbelag:

2 Päckchen
Mohnfertigbackmasse à 250 g
3 Eier

Zubereitung:

1. Quark durch ein Sieb streichen, mit Milch, Öl, Zucker, Salz und Vanillezucker verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterkneten.
2. Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen und auf ein eingefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen.
3. Für die Streusel Mehl mit Zucker, Salz und Zimt mischen. Butter schmelzen und unterrühren. Teigmasse zu Streuseln verarbeiten.
4. Mohnmasse mit Eiern verrühren und auf dem Kuchenboden verteilen.
5. Streusel gleichmäßig darüber streuen und backen.

Einstellung: Heißluft plus

160–180°C

45–55 Minuten

Einschubebene: 1 Blech: 3. von unten
2 Bleche: 2. und 4. von unten



Tipps & mehr

Mohnmischung kann gegen Marzipan oder Haselnussmasse getauscht werden.



Schokoladennapfkuchen

Pro Kuchen: 2920 kcal / 12206 kJ, E 70 g, F 70 g, KH 493 g
Zubereitungszeit: ca. 60–70 Minuten

Zutaten:

5 Eier
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
125 ml heißes Wasser
1 EL Rum
250 g Weizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver
125 ml Öl
100 g Zartbitterschokolade
geraspelt

Zubereitung:

1. Eier, Zucker, Vanillezucker, Wasser und Rum miteinander verrühren.
2. Mehl, Backpulver und Öl dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Die Zartbitterschokolade unterheben.
4. Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und backen.

Einstellung: Kuchen spezial:

150–170°C 50–60 Min.

Einschubebene: 3. von unten

Toskanische Mandel-Schokoladen-Torte

12 Stücke / pro Stück: 437 kcal / 1835 kJ, E 8 g, F 34 g, KH 25 g
Zubereitungszeit: ca. 100–115 Minuten

Zutaten:

100 g dunkle, geriebene
Schokolade
250 g ungeschälte, geriebene
Mandeln
5 Eigelb
200 g Zucker
250 g Butter
5 Eiweiß
50 g Zucker
etwas Butter

Zubereitung:

1. Schokolade und Mandeln mischen.
2. Eigelb, Butter und Zucker schaumig schlagen und die Mandel-Schokoladen-Mischung dazugeben.
3. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Mandel-Schokoladen-Masse heben.
4. Springform (24 cm Durchmesser) fetten und die Teigmasse einfüllen.

Einstellung: Heißluft plus

150°C 90 Min.

Einschubebene: 1. von unten.

Besser schmeckt die Torte, wenn sie am Vortag gebacken wird.



Schweizer Zopf

Pro Zopf: 3700 kcal / 15540 kJ, E 94 g, F 122 g, KH 552 g
Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten

Zutaten:

675 g Weizenmehl
75 g Dinkelmehl
2 TL Salz
1 Würfel Hefe
120 g weiche Butter
400 ml lauwarme Vollmilch

Zubereitung:

1. Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen, Hefe zerbröseln und zusammen mit Butter und Milch dazugeben.
2. Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, mit einem feuchten Tuch zudecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Aus dem Teig 3 gleich große Rollen formen und zu einem Zopf flechten, auf ein gefettetes Backblech legen und backen.

Einstellung: Automatik → Backen → Schweizer Zopf
Programmdauer: ca. 50 Minuten

Wähe

Pro Portion: 198 kcal / 832 kJ, E 3 g, F 14 g, KH 16 g
Zubereitungszeit: ca. 65–70 Minuten

Zutaten:

Teig:
150 g Weizenmehl
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
50–75 g Butter
40 ml Wasser
gemahlene Nüsse oder
Paniermehl
500 g Äpfel oder Birnen

Guss:
200 ml Sahne
2 Eier Größe M
50 g Zucker

Zubereitung:

1. Teigzutaten so lange kneten, bis ein elastischer Teig entstanden ist. Im Kühlschrank etwas ruhen lassen.
2. Teig dünn ausrollen, in eine Wähe- oder Pizzaform legen und mit einer Gabel einstechen. Paniermehl oder gemahlene Nüsse darauf streuen.
3. Obst schälen, in Spalten schneiden und auf den Teig legen.
4. Sahne, Eier und Zucker verquirlen, über das Obst gießen und backen.

Einstellung: Automatik → Backen → Quiche/Wähe
Programmdauer: ca. 40 Minuten

Tipps & mehr



Die Wähe nicht mit dem Sahneguss stehen lassen, da der Teig sonst durchweicht.

Alternativer Belag:
Birnen, Pflaumen, Aprikosen,
Beerenobst

Streuselkuchen

Pro Kuchen: 4460 kcal / 18643 kJ, E 71 g, F 208 g, KH 574 g
Zubereitungszeit: ca. 90–95 Minuten

Zutaten:

Teig:
375 g Weizenmehl
1 Würfel Hefe
125 ml warme Milch
1 Ei
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
50 g weiche Butter

Zum Besteichen:
30 g weiche Butter

Streusel:
125 g flüssige Butter
200 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Msp. Zimt
50 g geriebene Mandeln
1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Butter und Ei in eine Schüssel geben. Milch hinzufügen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Abdecken und an einem warmen Ort oder bei 30°C im Gerät 30 Minuten gehen lassen.
2. Teig auf einem gefetteten und mit Mehl bestäubten Backblech ausrollen und mit Butter bestreichen.
3. Die restlichen Zutaten mischen, flüssige Butter tröpfchenweise dazugeben und mit den Knethaken so lange rühren, bis Streusel entstanden sind. Auf dem Teig verteilen, erneut ca. 30 Minuten gehen lassen und abbacken.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|-------------|-----------|-------------|---------|
| 1. Schritt: | 160–190°C | 90% Feuchte | 15 Min. |
| 2. Schritt: | 160°C | 20% Feuchte | 6 Min. |

Einschubebene:

- 1 Blech: 3. von unten
2 Bleche: 2. und 4. von unten

Programmdauer: ca. 20 Minuten

Obststreuselkuchen

12 Stücke / Pro Stück: 297 kcal / 1247 kJ, E 5 g, F 17 g, KH 30 g
Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Zutaten:

Teig:
2 Eier Größe M
75 g Butter
110 g Zucker
130 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
120 g Sauerrahm
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone

750 g Aprikosen

Streusel:
50 g Weizenmehl
50 g Zucker
50 g gemahlene Mandeln
50 g kalte Butter

Springform 26 cm Durchmesser
Butter
Backpapier

Zubereitung:

1. Einen Rührteig aus den Zutaten für den Teig herstellen und in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
2. Aprikosen waschen, entsteinen, in Schnitze schneiden und auf dem Teig verteilen.
3. Für die Streusel das Mehl sieben, Zucker und Mandeln hinzufügen, Butter in kleine Würfel geschnitten hinzufügen und aus dieser Masse Streusel herstellen. Die Streusel auf dem Obst verteilen und backen.

Einstellung: Heißluft plus

180°C 45–55 Minuten

- 1 Form: 3. von unten
2 Formen: 2. und 4. von unten

Programmdauer: ca. 50 Minuten

Zucchiniuchen

Pro Kuchen: 5530 kcal / 23115 kJ, E 93 g, F 281 g, KH 656 g
Zubereitungszeit: ca. 95–105 Minuten

Zutaten:

180 ml Öl
300 g braunen Zucker
3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
150 g gemahlene Haselnüsse
300 g geriebene Zucchini
1 TL Zimt
330 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron

1 Päckchen Kuvertüre

Zubereitung:

1. Öl mit Eiern, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Haselnüsse, Zimt und Zucchini unterrühren.
2. Backpulver und Natron mit dem Mehl mischen und ebenfalls unterrühren. Eine Kastenform einfetten, den Teig hineinfüllen und backen.
3. Nach dem Backen Kuvertüre schmelzen und auf den Kuchen streichen.

Einstellung: Kuchen spezial

160–180°C 60–70 Minuten

Einschubebene: 3. von unten



Tipps & mehr

Statt Kuvertüre können Sie Puderzucker oder Zuckerguss auf den Kuchen geben.

Gâteau du Vully

1 Stück / pro Stück: 572 kcal / 2402 kJ, E 11 g, F 30 g, KH 63 g
Zubereitungszeit: ca. 70–75 Minuten

Zutaten:

Etwas Butter

Teig:

250 g Weizenmehl
1 TL Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
1 TL Wasser
10 g Frischhefe
150 ml warme Milch
25 g Butter
1 Ei Größe M

Süßer Belag:

150 ml Sahne 30% Fett
1 Eigelb
20 g kalte Butter
60 g Würfelzucker
1 Prise Zimt

Apfelbelag:

150 ml Sahne 30% Fett
1 Eigelb
3 Äpfel
1–2 EL Zucker
1 Prise Zimt

Zubereitung:

Teig:

1. Backblech gut buttern.
2. Mehl, Zucker und Salz mischen. Hefe im Wasser auflösen und unter das Mehl mischen.
3. Butter in warmer Milch auflösen. Das verquirlte Ei beifügen. Die Masse zum Mehl geben. Aus dieser Masse einen Teig kneten.
4. Den Teig ausrollen und auf das Blech geben. Den Teigrand dabei etwas hochziehen. 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Süßer Belag:

5. Sahne und Eigelb mischen, den Teig bestreichen und kleine Stücke der kalten Butter in den Teig stecken. Würfelzucker grob hacken und mit Zimt vermischen. Auf dem Teig verteilen und backen.

Apfelbelag:

6. Sahne und Eigelb mischen und den Teig bestreichen. Äpfel schälen, entkernen, in ganz dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt vermischen, darüberstreuen und backen.

Einstellung: Heißluft Plus

185°C

30 Min.

Einschubebene: 1. von unten.



Tipps & mehr

Unser Vorschlag für die kleinen Gâteaux:
Teig wie oben beschrieben zubereiten, in 8 Stücke teilen. Auf Mehl ca. 15 cm lange Fladen ausrollen und auf ein Backpapier geben. Jeden Fladen mit einem halben TL Crème fraîche bestreichen. Eine Zwiebel in Ringe schneiden, 4 Speckscheiben vierteln und beides auf die Fladen verteilen. Mit Kümmel bestreuen. Gerät mit dem Backblech vorheizen, die Fladen mit dem Backpapier auf das vorgeheizte Backblech ziehen und ca. 20 Minuten backen (Heißluft Plus, 190°C, 1. Einschubebene von unten).



Cantuccini

Pro Rezept: 729 kcal / 3047 kJ, E 19 g, F 26 g, KH 105 g
Zubereitungszeit: ca. 55–75 Minuten

Zutaten:

300 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
200 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
1 Eigelb
100 g ganze Mandeln
50 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

1. Aus den Zutaten einen Teig kneten, zu Rollen formen, mit Milch bestreichen und abbacken.
2. Die Rollen noch warm in 1 cm breite Streifen schneiden und trocknen.

Einstellung: Heißluft plus

Backen	170–190°C	25–30 Minuten
Trocknen	50–80°C	20–30 Minuten

Einschubebene: 1 Blech: 3. von unten
2 Bleche: 2. und 4. von unten



Schwarz-Weiß-Gebäck

Pro Rezept: 690 kcal / 2884 kJ, E 9 g, F 35 g, KH 80 g
Zubereitungszeit: ca. 50–65 Minuten

Zutaten:

100 g Zucker
150 g Butter
300 g Weizenmehl
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 EL Kakaopulver
1 Eiweiß

Zubereitung:

1. Zucker, Mehl, Butter und Eigelb zu einem Mürbeteig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges mit Kakao verkneten und alles kalt stellen.
2. Den hellen und den dunklen Teig zu je einem Rechteck, ca. 0,5 cm dick, ausrollen. Das helle Rechteck mit Eiweiß einpinseln und das Dunkle darauf legen.
3. Die Teigschichten fest aufrollen, in 5 mm dünne Scheiben schneiden und backen.

Einstellung: Combigaren

180–190°C 95% Feuchte 10–15 Min.

Einschubebene: 1 Blech: 3. von unten
2 Bleche: 2. und 4. von unten



Croissants

10–12 Stück; pro Croissant: 356 kcal / 1488 kJ, E 6 g, F 22 g, KH 35 g
Zubereitungszeit: ca. 130 Minuten

Zutaten:

500 g Weizenmehl
1 TL Salz
50 g Zucker
50 g weiche Butter
1 Würfel Hefe
300 ml lauwarme Milch
150 g Butter

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben, Salz, Zucker hinzugeben. Hefe in lauw warmer Milch auflösen und mit der weichen Butter hinzufügen. Alle Zutaten 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig zu einem Rechteck von 60 x 40 cm ausrollen und mit einem Drittel der Butter bestreichen. Dabei 2 cm vom Teigrand frei lassen.
3. Die langen Seiten zur Mitte hin zusammenlegen, anschließend die rechte und linke Seite ebenfalls zur Mitte zusammenschlagen. Für 15 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Teig noch 2 mal wie oben beschrieben bearbeiten.
5. Gekühlten Teig dünn ausrollen und quer halbieren, so dass 2 Rechtecke entstehen.
6. Aus den beiden Rechtecken Dreiecke von 12 x 20 cm schneiden und diese zur Spitze hin aufrollen.
7. Auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen, abgedeckt an einem warmen Ort oder bei 30°C im Gerät so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und backen.

Einstellung: Automatik → Backen → Croissants
Programmdauer: ca. 25 Minuten

Rosinenschnecken

8–10 Stück / pro Portion: 497 kcal / 2076 kJ, E 8 g, F 12 g, KH 86 g
Zubereitungszeit: ca. 110–120 Minuten

Zutaten:

Teig:

500 g Weizenmehl
1 Würfel Hefe
200 ml Milch
40 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
40 g flüssige Butter

Füllung:

50 g weiche Butter
50 g Zucker
200 g Rosinen
1 Prise Salz
2 EL Rum
1 TL Zimt

Zum Bestreichen:

100 g Puderzucker
Wasser

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben. Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen. Diese Mischung zum Mehl geben, Zucker hinzufügen und abgedeckt an einem warmen Ort oder bei 30°C im Gerät 30 Minuten gehen lassen.
2. Ei, Salz und Butter zum Teig geben, alles miteinander verkneten und erneut für 30 Minuten gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Rosinen in Rum einlegen.
4. Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit Butter bestreichen, Zucker mit Zimt mischen und zusammen mit den eingelegten Rosinen gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
5. Teig zu einer festen Rolle formen, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen und abbacken.
6. Nach dem Backen noch heiß mit in Wasser aufgelöstem Puderzucker bestreichen.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|-------------|-----------|--------------|----------|
| 1. Schritt: | 100°C | 100% Feuchte | 7 Min. |
| 2. Schritt: | 160–190°C | 90% Feuchte | 8 Min. |
| 3. Schritt: | 150°C | 20% Feuchte | 3–5 Min. |

Programmdauer: ca. 30 Minuten



Tipps & mehr

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

Schweineöhrchen

Pro Rezept: 551 kcal / 2303 kJ, E 6 g, F 37 g, KH 51 g
Zubereitungszeit: ca. 50–55 Minuten

Zutaten:

1 Paket Tiefkühl-Blätterteig
5 EL Vanillezucker
1 Eiweiß

Zubereitung:

1. Blätterteig auftauen lassen, die Scheiben mit Eiweiß einstreichen, Zucker darüber streuen und aufeinander legen.
2. Zu einem Rechteck von 30 x 20 cm ausrollen, von den beiden kurzen Seiten zur Mitte fest aufrollen.
3. Von dieser Rolle dünne Scheiben abschneiden, in Zucker wälzen und auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Blech legen und backen.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|-------------|-----------|--------------|--------|
| 1. Schritt: | 100°C | 100% Feuchte | 7 Min. |
| 2. Schritt: | 170–190°C | 90% Feuchte | 6 Min. |
| 3. Schritt: | 170–190°C | 75% Feuchte | 6 Min. |
| 4. Schritt: | 160–170°C | 20% Feuchte | 6 Min. |

Einschubebene: 1 Blech: 3. von unten
2 Bleche: 2. und 4. von unten



Tipps & mehr



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.



Fleisch



SCHWEIN MUSS MAN HABEN

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

Fleisch

Fleisch wird besonders zart, wenn es nach der Bräunung mit reduzierter Temperatur zu Ende gegart wird. Rinderschmorbraten können direkt auf dem Rost über der mit Zwiebeln und Gemüse gefüllten Auffangschale gegart werden. Ein Bratentopf ist also nicht erforderlich, da der Schmoreffekt durch Zugabe von Dampf erreicht wird. Im Automatikprogramm können Sie den von Ihnen gewünschten Bräunungsgrad einstellen. Bei bestimmten Sorten Fleisch können Sie den Gargrad nach Belieben von rosa bis durchgegart wählen.

Wildfleisch wird im Allgemeinen bratfertig angeboten. Wenn noch erforderlich, die Häute mit einem langen spitzen Messer vorsichtig vom Fleisch ablösen. Wild ist von Haus aus ein mageres Fleisch, das beim Braten leicht trocken wird. Deshalb kann eine kleine Fettzugabe in Form von durchwachsenem Speck als Umhüllung nur gut tun.

Bei Wildschwein- oder Hirschbraten wird das Einlegen in Buttermilch oder in eine Marinade aus Essig, Wasser, Rotwein, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren gern vorgenommen. In der Marinierzeit von 1–2 Tagen wird das Fleisch bereits mürbe. Fleischstück vor dem Weiterverarbeiten abspülen und trocknen.

Beim Braten entfällt grundsätzlich das Vorheizen. Das vorbereitete Fleisch wird in das kalte Gerät eingesetzt.

Die mitgelieferten Fettfilter sind beim Braten grundsätzlich einzusetzen. Sie schützen die dahinter befindlichen Bauteile vor Verschmutzung. Die Filter sollen ebenfalls beim Backen von Pizza und Pflaumenkuchen benutzt werden.

Braten nach dem Garen in Alu-Folie wickeln und etwa 10 Minuten ruhen lassen. So wird beim anschließenden Aufschneiden verhindert, dass zu viel Bratensaft ausläuft.

Fleisch sollte immer quer zur Faser aufgeschnitten werden.

Zum Prüfen, ob ein Braten gar ist, mit einem Bratenwender oder einem Löffel auf das Fleischstück drücken. Gibt das Fleisch nicht mehr nach, ist der Braten gar. Ist es elastisch und lässt sich eindrücken, ist der Kern noch nicht durchgegart.



Als Faustregel zum Errechnen der Bratzeit gilt: pro Zentimeter Fleischhöhe bei Roastbeef/Filet 8–10 Minuten Bratzeit, bei Rind/Wild 15–18 Minuten Bratzeit, bei Kalb/Schwein/Lamm 12–15 Minuten Bratzeit. Ein punktgenaues Garen wird durch die Nutzung eines Speisenthermometers ermöglicht. Der Fühler misst die Temperatur im Kern des Fleischstückes. Es wird angezeigt, wann die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist und das Fleischstück den gewünschten Gargrad aufweist.

Kerntemperaturen

Rinderbraten	80–90°C
Rinderfilet/Roastbeef	
- englisch	40–45°C
- medium	50–60°C
- durchgebraten	60–70°C
Schweinebraten/Nacken	80–90°C
Schweinefilet/Kotelettstück	70–80°C
Kasseler	75–85°C
Kalbsbraten	75–80°C
Lammkeule	80–85°C
Geflügel	85–90°C
Wild/Keule	80–90°C
Reh-/Hasenrücken	65–75°C

Bei Verwendung eines Speisenthermometers bitte darauf achten, dass die Fühlerspitze auf keinen Fall auf einen Fleischknochen und/oder auf eine Fettader trifft. Die Kerntemperatur steigt während der Ruhezeit des Fleisches vor dem Aufschneiden noch um etwa 5°C an.

Wenn Sie noch kein Speisenthermometer besitzen, können Sie dies bei Miele (www.miele-shop.com) oder im örtlichen Fachhandel beziehen.

Geflügel

Geflügel vor der Zubereitung immer kurz unter fließendem kalten Wasser abspülen, mit Haushaltspapier trocken tupfen und dann würzen. Bei der Verarbeitung von Geflügel immer auf große Sauberkeit achten. Tiefgekühltes Geflügel in der Betriebsart Dampfgaren bei 50–60°C oder im Kühlschrank auftauen. Die entstehende Auftauflüssigkeit nicht weiterverwenden.

Fettarmes Geflügel wie Fasan, Wachtel oder Rebhuhn mit Speck umwickeln oder mit flüssiger Butter einstreichen. Bei Hähnchen ist auch Öl gut geeignet. Ente oder Gans sind dem fettreicheren Geflügel zuzurechnen. Ihnen muss kein Fett zugeführt werden.

Ein optimales Bratergebnis wird bei Geflügel durch Beschwadung des Gargutes erzielt.

Entstehendes Fett während des Bratens abschöpfen. Erstarrt ist Geflügel-schmalz als Brotaufstrich lecker.

Brattabelle

Beim Fleisch sind die 3 Parameter Temperatur, Dampf und Zeit zu definieren. Es ist möglich, bis zu sechs Schritte zu einem Vorgang zu kombinieren.

Die Parameter in der Tabelle sind Richtwerte und können vom individuellen Geschmack abweichen. Probieren Sie daher aus, welche die für Sie optimalen Werte sind.

Bratgut	Anzahl Schritte	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten
Schwein Krustenbraten	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt	205 85 180	20 100 20	40–70 120 20–40
Schmorbraten	1. Schritt 2. Schritt	180–210 150	30 50	40 50–90
Filet	1. Schritt	220–225	20	25–35
Haxe		190–210	30	110–120
Kasseler	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt	200 130 85	20 100 100	30 70 60
Lummerbraten	1. Schritt 2. Schritt	200–225 150	30 50	40 40–50
Rind Roastbeef	1. Schritt	200–225	20	40–120
Filet	1. Schritt	210–225	20	40–60
Schmorbraten	1. Schritt 2. Schritt	225 145	20 50	35 240
Kalb Filet	1. Schritt	200–225	20	40–50
Schmorbraten	1. Schritt 2. Schritt	225 145	20 50	35 240
Lamm Krone	1. Schritt 2. Schritt	225 40–70	20 100	30 20
Keule	1. Schritt 2. Schritt	200–225 100	50 30	35–40 120–160

Bratgut	Anzahl Schritte	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten
Geflügel Hähnchen ganz	1. Schritt 2. Schritt	200 200–225	95 30	40 10
Hähnchen-schenkel	1. Schritt 2. Schritt	200 200–225	95 30	30 10–15
Pute ganz bis 4 kg	1. Schritt 2. Schritt	120 190–210	30 30	180 15–25
Putenbrust	1. Schritt 2. Schritt	200–225 100	95 30	30–40 20–60
Putenkeule	1. Schritt 2. Schritt	200–225 100	95 30	30–40 45–80
Gans bis 4 kg	1. Schritt 2. Schritt	100 130–150	95 30	60 120–150
Gänsekeule	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt	100 130 180	95 30 30	30 30–40 10–15
Ente bis 3 kg	1. Schritt 2. Schritt 3. Schritt	100 130 180	95 30 30	30 60–90 10–20
Wild Hirschbraten	1. Schritt 2. Schritt	225 100	30 50	30–40 50–120
Rehkeule	1. Schritt 2. Schritt	225 100	30 50	35–40 60–80
Wildschwein-braten	1. Schritt 2. Schritt	200–220 150	30 50	40–45 70–90

Je niedriger die Temperatur im zweiten Garschritt ist, umso zarter wird der Braten. Der Garprozess kann dabei mehrere Stunden dauern.



Filet in Blätterteig

4 Personen / pro Portion: 587 kcal / 2465 kJ, E 34 g, F 42 g, KH 19 g
Zubereitungszeit: ca. 70–80 Minuten

Zutaten:

- 1 Schweinefilet à 400 g
Salz
Pfeffer
1 EL Butterschmalz
- Teig:
1 Paket runder Blätterteig
4 Scheiben gekochter Schinken
- Füllung:
1 kleine Karotte
1 kleine Zucchini
200 g Kalbsbrät
4 EL Sahne
60 g Tilsiter in Würfeln
4 Salbei-Blätter
Salz
Pfeffer
- Zum Bestreichen:
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 TL Dosenmilch

Zubereitung:

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten.
2. Möhre schälen, in kleine Würfel schneiden, Zucchini ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Beides in je 1 gelochten Garbehälter legen und bei 100°C 2 Minuten garen. Abkühlen lassen.
3. Kalbsbrät mit dem Gemüse mischen, Sahne und Tilsiter hinzufügen.
4. Salbei fein schneiden und mit Salz und Pfeffer zur Masse geben.
5. Teig auf die Arbeitsfläche legen und Schinken darauf geben. Die Füllung gleichmäßig verstreichen. Zum Schluss das Fleisch darauf legen.
6. Blätterteig aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf ein gefettetes Blech legen.
7. Eigelb mit Salz und Dosenmilch verrühren, Blätterteig damit bestreichen und backen.

Einstellung: Automatik → Braten → Filet in Blätterteig
Programmdauer: ca. 30–45 Minuten

Gratiniertes Kasseler

4 Personen / pro Portion: 435 kcal / 1827 kJ, E 32 g, F 26 g, KH 15 g
Zubereitungszeit: ca. 60–75 Minuten

Zutaten:

- 500 g Kasseler
125 ml Weißwein
125 ml Brühe
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Gemüsezwiebel
1 Stange Lauch
200 g Champignons
1 EL Butter
2 EL Mehl
2 EL Tomatenmark
100 g Emmentaler
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

1. Kasseler, Paprika und Zwiebeln in Würfel, Lauch in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben.
2. Butter auf der Kochstelle erhitzen, Mehl hinein-geben, anschwitzen, Tomatenmark einrühren und mit Wein und Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und die Sauce über die Zutaten gießen.
3. Käse reiben, auf das Gratin geben und backen.

Einstellung: Combigaren
160–180°C 85% Feuchte 40–55 Min.

Einschubebene: 3. von unten

Kasseler mit Kräuter-Pesto

4–6 Personen / pro Portion: 559 kcal / 2337 kJ, E 35 g, F 43 g, KH 8 g
Zubereitungszeit: ca. 80–100 Minuten

Zutaten:

- 1 kg Kasseler ohne Knochen
50 g Pinienkerne
60 g getrocknete Tomaten
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
50 g geriebenen Parmesan
100 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Kasseler von Sehnen befreien, unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Braten auf den Rost legen und Auffangschale in die unterste Einschubebene des Combi-Dampfgarers schieben. Das Rost in die 2. Einschubebene von unten einschieben und starten.
2. In der Zwischenzeit Pinienkerne ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten, getrocknete Tomaten und Petersilie grob zerkleinern und mit den restlichen Zutaten pürieren.
3. Kasseler in Scheiben schneiden und mit Pesto und Baguettescheiben servieren.

Combigaren

- | | | |
|-------------------|--------------|------------|
| 1. Schritt: 200°C | 20% Feuchte | 20 Minuten |
| 2. Schritt: 130°C | 100% Feuchte | 70 Minuten |
| 3. Schritt: 85°C | 100% Feuchte | 60 Minuten |

Krustenbraten

4 Personen / pro Portion: 554 kcal / 2316 kJ, E 40 g, F 43 g, KH 3 g
Zubereitungszeit: ca. 200–230 Minuten

Zutaten:

- 750 g Schweinekrustenbraten
Salz
Pfeffer
Thymian
1 Bund Suppengemüse
500 ml Brühe
1 Becher Crème fraîche
Stärkemehl

Zubereitung:

1. Suppengemüse putzen, in kleine Würfel bzw. Ringe schneiden und mit Brühe in die Auffangschale geben.
2. Die Schwarte des Bratens beim Metzger kreuzweise einschneiden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und auf den Rost legen.
3. Die Auffangschale in die unterste Ebene, das Rost in die 2. Ebene von unten einschieben und starten.
4. Nach dem Braten den Sud aus der Auffangschale durch ein Sieb in einen Topf passieren.
5. Sauce, falls erforderlich, entfetten und mit Crème fraîche und evtl. etwas Stärkemehl binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung: Automatik → Braten → Krustenbraten
Programmdauer: ca. 180–210 Minuten



Tipps & mehr

Zur Geschmacksverfeinerung kann die Hälfte der Brühe gegen Weißwein ausgetauscht werden.

Hähnchen

2 Personen / pro Portion: 1200 kcal / 5016 kJ, E 156 g, F 64 g, KH 54 g
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten:

1 Hähnchen ca. 1200 g
2 EL Öl
Salz
Paprikapulver
Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Hähnchen sorgfältig von evtl. vorhandenen Innereien befreien, innen und außen waschen und trocken tupfen.
2. Öl mit den Gewürzen verrühren und das Hähnchen damit einpinseln. Mit der Brustseite nach oben in eine feuerfeste Form legen, diese auf den Rost stellen oder das Hähnchen auf den Rost legen, die Auffangschale darunter einschieben und braten.

Einstellung: Automatik → Braten → Hähnchen
Programmdauer: ca. 50 Minuten

Einschubebene: 3. von unten

Rinderschmorbraten

4–6 Personen / pro Portion: 292 kcal / 1221 kJ, E 37 g, F 11 g, KH 5 g
Zubereitungszeit: ca. 280 Minuten

Zutaten:

max. 1–1,5 kg Rindfleisch
aus der Keule
500 ml Rotwein
500 ml Brühe
Salz
Pfeffer
1 Gemüsezwiebel
1 Bund Suppengemüse
1 Becher Crème fraîche
Speisestärke

Zubereitung:

1. Zwiebel grob würfeln, Suppengemüse putzen, in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Fleisch in Rotwein und Brühe für 24 Stunden marinieren.
2. Fleisch mit Alufolie bedecken, zusammen mit dem Gemüse und der Flüssigkeit in die Auffangschale geben, in die dritte Einschubebene von unten einschieben und 90 Minuten braten. Die Folie abnehmen und weiter braten.
3. Nach dem Garen das Gemüse mit dem entstandenen Fond durch ein Sieb in einen Topf streichen, Crème fraîche dazugeben und eventuell mit Stärkemehl binden. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellung: Automatik → Braten → Rinderschmorbraten
Programmdauer: ca. 260 Minuten

Einschubebene: 3. von unten



Lammkrone

4 Personen / pro Portion: 680 kcal / 2842 kJ, E 70 g, F 41 g, KH 2 g
Zubereitungszeit: ca. 50–60 Minuten

Zutaten:

1 Lammkrone (1,5 kg)
1–2 EL Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Fleisch am Knochen einschneiden, so dass die Knochen frei in die Luft ragen. Mit Küchengarn zu einem Kreis (Krone) zusammenbinden. Ihr Metzger wird Ihnen sicherlich das Fleisch gerne vorbereiten.
2. Salz und Pfeffer mit Öl verrühren und das Fleisch damit einpinseln.
3. Das Fleisch auf den Rost legen, Auffangschale in die unterste Einschubebene geben, Rost in die 2. Ebene von unten schieben und starten.

Einstellung: Automatik → Braten → Lammkrone
Programmdauer: ca. 40 Minuten

Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade

4–6 Personen / pro Portion: 671 kcal / 2805 kJ, E 68 g, F 25 g, KH 41 g
Zubereitungszeit: ca. 60–140 Minuten

Zutaten:

1 kg Roastbeef ca. 5 cm hoch
Salz
Pfeffer

Bratkartoffeln:

1 kg gekochte Kartoffeln
1 Gemüsezwiebel
100 g Schinkenspeck gewürfelt
Butterschmalz
Salz
Pfeffer

Remoulade:

1 Becher Joghurt
1–2 Gewürzgurken
2 Schalotten
5 EL Mayonnaise
Petersilie
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
Zitronensaft
Schnittlauch

Zubereitung:

1. Fleisch von Sehnen und Fett befreien, salzen, pfeffern, auf den Rost legen. Auffangschale in die unterste Ebene, Rost in die 2. Ebene von unten einschieben und starten.
2. In der Zwischenzeit Gewürzgurken und Schalotten in kleine Würfel schneiden, Schnittlauch in Röllchen und Petersilie fein hacken.
3. Alle Zutaten für die Remoulade miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Gekochte Kartoffeln und Gemüsezwiebel in Scheiben schneiden. Butterschmalz auf der Kochstelle erhitzen, Kartoffelscheiben, Speck und Zwiebel hinzufügen, kross braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Einstellung: Automatik → Braten → Roastbeef
Programmdauer: ca. 40–120 Minuten



Lammroulade in Blätterteig

4 Personen / pro Portion: 847 kcal / 3540 kJ, E 26 g, F 57 g, KH 58 g
Zubereitungszeit: ca. 75–80 Minuten

Zutaten:

500 g Wirsing
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
1 Paket Tiefkühlblätterteig
500 g Lammgehacktes
2 Eier
Thymian
Oregano
Salz
Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

1. Die großen Blätter vom Wirsing lösen und die Rippen flach schneiden. Restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden. Beides getrennt in gelochte Garbehälter geben.
2. Zwiebel und Knoblauch würfeln und zusammen mit der Butter in einen ungelochten, abgedeckten Garbehälter geben. Alles zusammen bei 100°C 2 Minuten garen.
3. Petersilie fein hacken. Lammgehacktes mit Eiern, Thymian, Oregano, Salz, Pfeffer, Petersilie, Zwiebel, Knoblauchzehe und Wirsingstreifen mischen.
4. Blätterteig auftauen und leicht überlappend nebeneinander legen und dünn zu einer großen Fläche ausrollen. Wirsingblätter darauf geben und die Hackmasse gleichmäßig verteilen.
5. Von der Längsseite her aufrollen, mit der Gabel oben einstechen, auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen und backen.
6. Lammgehacktes kann durch Rindfleisch, Schweinefleisch oder Putenfleisch ersetzt werden.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|-------------|-----------|--------------|---------|
| 1. Schritt: | 100°C | 100% Feuchte | 7 Min. |
| 2. Schritt: | 200–220°C | 50% Feuchte | 20 Min. |
| 3. Schritt: | 180–200°C | 30% Feuchte | 20 Min. |

Einschubebene: 3. von unten



Schweinefilet mit Schalotten

4 Personen / pro Portion: 445 kcal / 1860 kJ, E 53 g, F 20 g, KH 9 g
Zubereitungszeit: ca. 60–70 Minuten

Zutaten:

Fleisch:
3 Schweinefilets à 300 g
Rosmarinzweige
Salz
Pfeffer
3 EL Öl

Sauce:
500 g Schalotten
1 EL Zucker
2 EL Butter
100 ml Weißwein
125 ml Fleischbrühe
Salz
Pfeffer
1 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Fleisch parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Öl einstreichen, je einen Rosmarinzweig auf das Fleisch legen und mit Bindfaden fixieren.
2. Fleisch auf den Rost legen, Auffangschale in die unterste Ebene schieben, Rost in die dritte Ebene von unten. Speisethermometer in die Mitte eines Filets stecken und braten.
3. Schalotten schälen, eventuell halbieren oder vierteln. Auf der Kochstelle in Butter anbraten.
4. Zucker darüberstreuen und so lange weiterbraten, bis er karamellisiert ist. Mit Weißwein und Fleischbrühe auffüllen, weich garen und mit Speisestärke binden.
5. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Einstellung: Combigaren

220–225°C 20% Feuchte 30–35 Min.

Einschubebene: 3. von unten

Rinderfilet bardiert

4 Personen / pro Portion: 504 kcal / 2107 kJ, E 70 g, F 24 g, KH 2 g
Zubereitungszeit: ca. 55–80 Minuten

Zutaten:

800 g Rinderfilet Mittelstück
ca. 6 cm hoch
200 g durchwachsener Speck
2–3 EL körniger Senf
Salz
Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch

Küchengarn

Zubereitung:

1. Fleisch von Fett und Sehnen befreien, Kräuter hacken, mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren und auf das Fleisch geben.
2. Speck dachziegelartig übereinander legen, Fleisch darauf geben, mit dem Speck einwickeln und mit Küchengarn verschnüren.
3. Fleisch auf den Rost geben, Auffangschale in die unterste Ebene und Rost in die 2. Ebene von unten einschieben und starten.

Einstellung: Automatik → Braten → Rinderfilet
Programmdauer: ca. 30–60 Minuten

Beilage: Essigpflaumen

4 Personen / pro Portion: 150 kcal / 627 kJ, E 1 g, F 0,3 g, KH 29 g
Zubereitungszeit: ca. 30–40 Minuten

Zutaten:

30–50 g brauner Zucker
60 ml Balsamicoessig
150 ml trockener Rotwein
2 Nelken
2 Zimtstangen
1 Teefilter
Bindfaden
500 g entsteinte Pflaumen
1–2 EL Pflaumenmus
Salz
Zucker

Zubereitung:

1. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Essig und Rotwein ablöschen.
2. Nelken und Zimt in den Teefilter geben, mit dem Bindfaden zu einem Säckchen zusammen binden, in den Topf legen und die Flüssigkeit sirupartig einreduzieren.
3. Pflaumen vierteln, zur Sauce geben und 5 Minuten mitkochen lassen. Gewürzsäckchen herausnehmen.
4. Pflaumenmus dazugeben und mit Salz und Zucker abschmecken.

Tipps & mehr

Falls die Sauce zu dünn sein sollte, mit Speisestärke binden.



Schweinebraten mit Senfkruste

4 Personen / pro Portion: 502 kcal / 2098 kJ, E 55 g, F 25 g, KH 13 g
Zubereitungszeit: ca. 100–110 Minuten

Zutaten:

1 kg Schweinebraten
ohne Knochen
Salz
Pfeffer
1 kg Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Dijonsenf
2 EL süßer, grober Senf

Zubereitung:

1. Fleisch parieren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken.
3. Die beiden Senfsorten miteinander verrühren und auf das Fleisch streichen. Braten auf den Rost legen, Speisethermometer in die Mitte stecken und in den Garraum schieben. Auffangschale darunter einschieben.
4. Zwiebeln und Knoblauch nach einer halben Stunde Garzeit in die Auffangschale geben.

Einstellung: Combigaren

- | | | |
|-----------------------|-------------|---------------|
| 1. Schritt: 200–225°C | 30% Feuchte | 30 Minuten |
| 2. Schritt: 150°C | 50% Feuchte | 50–70 Minuten |

Einschubebene: 2. von unten



Tipps & mehr

Den Bratenansatz mit Wasser, Brühe und/oder Wein lösen und in einen Topf geben. Pürieren Sie die Sauce und schmecken sie mit Salz, Pfeffer und etwas Sahne ab.



Mariniertes Gemüse

8 Portionen / Pro Portion: 455 kJ / 108 kcal, E 4 g, F 8 g, KH 5 g
Zubereitungszeit: ca. 35–40 Minuten

Zutaten:

2 gelbe Paprikaschoten
2 rote Paprikaschoten
1 Aubergine
2 Zucchini
500 g Champignons
6 EL Olivenöl
4 EL Weinessig
4 EL Weißwein
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
2 EL fein gehackte Kräuter

Zubereitung:

1. Paprika waschen und in Streifen schneiden. Auberginen, Zucchini und Champignons in Scheiben schneiden.
2. Das Gemüse in einen gelochten Garbehälter geben und garen.

Einstellung: Dampfgaren Universal
100°C 3–4 Minuten

3. Aus Olivenöl, Weinessig, Weißwein, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und gehackten Kräutern eine Marinade herstellen.
4. Das Gemüse auf einer Platte anrichten, mit der Marinade übergießen und einige Stunden durchziehen lassen.
5. Als Beilage können Sie Baguette oder Ciabattabrot reichen.

Rote Bete in Himbeeressig

8 Portionen / Pro Portion: 604 kJ / 145 kcal, E 1 g, F 10 g, KH 10 g
Zubereitungszeit: ca. 65–75 Minuten

Zutaten:

1 kg rote Bete

Marinade:

1 EL Balsamicoessig
3 EL Himbeeressig
6 EL Öl
4–6 EL Gemüfefond
2 TL Honig
Salz, Pfeffer
2 EL gehackte Kräuter

Zubereitung:

1. Rote Bete waschen, in einen gelochten Garbehälter geben und garen.

Einstellung: Dampfgaren Universal
100°C 40–50 Minuten

2. Balsamicoessig, Himbeeressig, Öl, Gemüfefond, Honig sowie Salz, Pfeffer und die gehackten Kräuter verrühren.
3. Rote Bete pellen und mit dem Bundmesser in dünne Scheiben schneiden. Mit der Marinade übergießen und gut durchziehen lassen.

Kalbsbraten mit Brokkoli-Kartoffelpüree

4 Personen / pro Portion: 923 kcal / 3877 kJ, E 92 g, F 46 g, KH 36 g
Zubereitungszeit: ca. 95–110 Minuten

Zutaten:

1,5 kg Kalbsschulter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzwiebel
1/2 Knollensellerie
1 Stängel Stangensellerie
1 Karotte
1/2 Bund italienische Petersilie
6–8 Salbeiblätter
1 l Vollmilch
100 ml Sahne 30% Fett

Brokkoli-Kartoffelpüree:

500 g mehlig kochende
Kartoffeln
300 g Brokkoli
200 ml Sahne 30% Fett
60 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Fleisch:

1. Kalbsschulter mit Küchenschnur binden und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Knoblauch ungeschält quer halbieren und dazugeben. Fleisch rundherum anbraten und zusammen in die Auffangschale geben.
3. Gemüse in Würfel schneiden und zusammen mit der Petersilie und den Salbeiblättern in der noch heißen Pfanne mitrösten und zum Fleisch geben. Vollmilch dazugießen und garen.

Einstellung: Combigaren

1. Schritt	200°C	50% Feuchte	30 Min.
2. Schritt	160°C	20% Feuchte	40 Min.

Einschubebene: 1. von unten.

4. Gemüse-Milch-Mischung durch ein Sieb abgießen und durchdrücken. Zusammen mit der Sahne zu einer sämigen Sauce einkochen.

Brokkoli-Kartoffelpüree:

1. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem gelochten Garbehälter garen.

Einstellung: Universalgaren

100°C 15 Min.

2. Brokkolistiele schälen, würfeln und zusammen mit den Röschen in einem gelochten Garbehälter weich garen.

Einstellung: Universalgaren

100°C 6–8 Min.

3. Einige kleinere Brokkoliröschen beiseite stellen.
4. Sahne und Butter in einer Pfanne erhitzen bis die Butter geschmolzen ist. Kartoffeln und Brokkoli durch die Kartoffelpresse in die Flüssigkeit drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einem luftigen Püree mischen. Die Brokkoliröschen vorsichtig darunterheben.



Tipps & mehr

Die Milch ist das Geheimnis des Kalbsbratens. Ihre natürliche Säure macht das Fleisch zart und der Milchzucker verleiht der Sauce einen leichten Geschmack nach Caramel. Aber erschrecken Sie nicht, die Milch gerinnt während des Garprozesses. Doch nach dem Passieren der Gemüse-Milch-Mischung sieht die leicht caramelisierte Sauce wieder perfekt aus und schmeckt auch so.

Truthahnbrust auf Ofentomaten mit Orangen

6 Personen / pro Portion: 1030 kcal / 4326 kJ, E 76 g, F 51 g, KH 28 g
Zubereitungszeit: ca. 60–70 Minuten

Zutaten:

1 kg Truthahnbrust
Salz, Zitronenpfeffer
1 Limette
3 EL Crema di Aceto Balsamico
2 Zwiebeln
300 ml Kalbsfond

Ofentomaten:

Je 400 g rote und gelbe Cherry-
Tomaten
1 EL Olivenöl
1 Prise Meersalz

Madeira-Sauce:

Kochfond
50 ml Madeira
2 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Verzierung:

1 Estragonzweig
4 Orangen

Zubereitung:

Fleisch:

1. Truthahnbrust mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Limette waschen und die Schale mit der Zitrusraffel über das Fleisch reiben. Das Fleisch anschließend mit Aceto Balsamico einstreichen und in die Auffangschale geben. Die gewürfelten Zwiebeln und den Kalbsfond hinzugeben und garen.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|------------|-------|-------------|---------|
| 1. Schritt | 200°C | 25% Feuchte | 10 Min. |
| 2. Schritt | 150°C | 75% Feuchte | 25 Min. |

Einschubebene: 1. von unten.

2. Truthahnbrust herausnehmen und in Alufolie eingepackt warm halten.

Ofentomaten:

1. Tomaten nebeneinander in einem großen, unge-
lochten Garbehälter verteilen, Olivenöl darüber
träufeln, mit Meersalz bestreuen und backen.

Einstellung: Heißluft Plus

160°C 10 Min.

Madeira-Sauce:

1. Kochfond durch ein Sieb in ein Pfännchen abgie-
ßen, Madeira hinzufügen und kurz aufkochen. Hitze
reduzieren und die kalte Butter mit dem Schnee-
besen in die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer
abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Pürier-
stab kurz aufschäumen.

Einstellung: Universalgaren

100°C 6–8 Min.

Blätter des Estragonzweiges in Streifen schneiden und unter die Tomaten mischen. Von einer Orange für die Garnitur die Schale mit dem Zestenmesser abziehen. Alle Orangen schälen, filieren und mit den warmen Cherry-Tomaten mischen.

Truthahnbrust tranchieren und mit den Ofentomaten auf den Teller geben. Mit Sauce umgießen und mit den Orangenzesten garnieren.



Tipps & mehr

Weil die Ofentomaten auch kalt wunderbar schmecken, servieren Sie diese als Antipasto: ergänzt mit Fetawürfeln oder Mozzarellakugeln, schwarzen oder grünen Oliven, Basilikum oder Limettensaft, oder als erfrischende Bereicherung zu einem Blattsalat.

Kasseler mit Honig-Orangen-Glasur

6 Personen / pro Portion: 494 kcal / 2075 kJ, E 43 g, F 29 g, KH 12 g
Zubereitungszeit: ca. 60–65 Minuten

Zutaten:

2 EL flüssiger Honig
2 EL Dijon-Senf
1 Orange
1 EL Orangensaft
1 TL frische Rosmarinnadeln
1,5 kg ungekochtes Kasseler
100 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond
300 g Kumquats

Zubereitung:

1. Honig und Dijon-Senf vermischen. Die Orange waschen und die Schale auf der Zitrusraffel in eine Schüssel zum Honig-Senf reiben. Orangensaft hinzugeben. Die Rosmarinnadeln hacken, beifügen und alles gut vermischen.
2. Das Kasseler oben und seitlich mit der Glasur bestreichen und in einen ungelochten Garbehälter geben.
3. Weißwein und Gemüsefond dazugeben. Die Kumquats mit einer Gabel mehrmals einstechen, um das Fleisch verteilen und garen.

Einstellung: Combigaren

150°C 75% Feuchte 40–45 Min.

Rinderfilet auf Kohlrabi-Kartoffel-Gratin

4 Personen / pro Portion: 528 kcal / 2218 kJ, E 67 g, F 21 g, KH 17 g
Zubereitungszeit: ca. 150–185 Minuten

Zutaten:

Kohlrabi-Kartoffel-Gratin:

3 kleine Kohlrabi mit Blättern
4 mittlere Kartoffeln
(mehlig kochende)
etwas Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
150 ml Sahne 30% Fett
60 g Gruyère, gerieben
2 EL Öl
1 EL Senf
1 TL Paprika, edelsüß
1/2 TL grob gemahlener,
schwarzer Pfeffer
1 Msp Curry
4 Salbeiblätter
1 Stängel Petersilie

800 g Rinderfilet (Mittelstück)
ca. 6 cm hoch

etwas Crema di Aceto Balsamico

Zubereitung:

Kohlrabi-Kartoffel-Gratin:

1. Kohlrabi schälen, auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden und in einem gelochten Garbehälter blanchieren.

Einstellung: Universalgaren

100°C 3–4 Min.

2. Kartoffeln schälen und auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Gratinförmchen mit etwas Butter ausstreichen und abwechselnd rohe Kartoffel- und blanchierte Kohlrabi-Scheiben einschichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und vorbacken.

Einstellung: Combigaren

225°C 50% Feuchte 15 Min.

Einschubebene: 1. von unten

3. Nach 15 Minuten die Sahne darüber gießen, mit dem Käse bestreuen und weiter backen.

Einstellung: Combigaren

190°C 30% Feuchte 20 Min.

Einschubebene: 1. von unten

Rinderfilet:

4. Öl, Senf, Paprika, Pfeffer und Curry zu einer Marinade mischen. Salbeiblätter in Streifen schneiden und beifügen. Petersilie fein hacken, darunter rühren und das Rinderfilet mit der Marinade bestreichen. Fleisch auf das Rost legen (Auffangschale darunter einschieben) und braten.

Einstellung: Automatik → Braten → Rinderfilet

Programmdauer: ca. 30–60 Minuten

5. Während das Fleisch vor dem Tranchieren ruht, die Gratins wieder erwärmen.

Einstellung: Heißluft Plus

190°C 10 Min.

6. Gratins vorsichtig auf vorgewärmte Teller gleiten lassen und eine Tranche Rinderfilet darauf setzen. Mit einigen Tropfen Crema di Aceto Balsamico und den Kohlrabi-Blättern dekorieren.

Klassisches Kartoffelgratin:

1. Kartoffeln schälen und gleichmäßig in 2–3 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Vollmilch und Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Majoranblättchen und Rosmarinnadeln dazugeben. Masse unter die Kartoffelscheiben mischen.
3. Alles in eine gebutterte Gratinform geben, mit dem Gruyèrekäse bestreuen und überbacken.

Einstellung: Combigaren

180°C 95% Feuchte 45 Min.

Klassisches Kartoffelgratin:

600 g mehlig kochende Kartoffeln
200 ml Vollmilch
100 ml Sahne 30% Fett
Salz, Pfeffer, Muskat
1 EL Majoranblättchen
1 EL Rosmarinnadeln
150 g geriebener Gruyère



Tipps & mehr

Stehen einmal keine kleinen Gratinförmchen zur Verfügung, backen Sie das Gratin genau gleich im leicht zu reinigenden Miele PerfectClean-Blech. Und wie eine Wähe in Achtel geschnitten und serviert, sieht auch dieses Gratin richtig verführerisch aus.

Lammschulter mit Schalotten, Minze und Ofen-Kräuterkartoffeln

4 Personen / pro Portion: 1250 kcal / 5250 kJ, E 31 g, F 72 g, KH 31 g
Zubereitungszeit: ca. 85–95 Minuten

Zutaten:

1 EL Olivenöl
1 EL Dijon-Senf
1 EL Ingwer, frisch
1,6 kg Lammschulter
500 g Schalotten
100 ml Rotwein
200 ml brauner Kalbsfond
2 Zweige Pfefferminze

Ofen-Kräuterkartoffeln:

1 EL Olivenöl
700 g Ratte tombée oder
Raclettekartoffeln
2 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig
Salz

Tipps & mehr

Mehr als 130 Jahre alt ist „La Ratte“. Die lange, hörnchenförmige Knolle mit ihrem gelben, feinen Fleisch hat einen würzigen Geschmack und eignet sich sehr gut als Salzkartoffel oder Ofenkartoffel.

Zubereitung:

Lammschulter:

1. Olivenöl, Dijon-Senf und Ingwer zu einer Marinade mischen. Die Lammschulter mit der Marinade bestreichen und in der Auffangschale garen.

Einstellung: Combigaren

200°C 20% Feuchte 15 Min.

Einschubebene: 1. von unten

2. Schalotten schälen und nach 15 Minuten neben der Lammschulter verteilen. Rotwein und Kalbsfond mischen und damit das Fleisch umgießen. Pfefferminze beifügen und weiter garen.

Einstellung: Combigaren

150°C 40% Feuchte 50 Min.

Einschubebene: 1. von unten

Ofen-Kräuterkartoffeln:

Nach 30 Minuten die Ofen-Kräuterkartoffeln mitgaren.

1. Einen ungelochten Garbehälter mit Olivenöl bestreichen, die ungeschälten Kartoffeln in der Schale verteilen, Thymian- und Rosmarinzweig dazugeben und salzen.

Auf der 4. Einschubebene mitbraten.

2. Lammschulter aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Kartoffeln mit Heißluft Plus fertig backen.

Einstellung: Heißluft Plus

200°C 5 Min.



Aufläufe



GENUSSVOLLES RENDEZVOUS

Wohl kaum ein anderes Gericht kommt so variantenreich auf den Tisch wie ein Auflauf. Bei den Zutaten können Sie im wahrsten Sinne aus dem Vollen schöpfen und miteinander kombinieren, was Jahreszeit und Vorräte hergeben. Diese Beilagen-Rendezvous sind hervorragend vorzubereiten und erfreuen sich auch bei Gästen großer Beliebtheit. Und wenn einmal etwas übrig bleibt, schmecken Reste auch nach dem erneuten Erhitzen.

Gemüseauflauf

4 Personen / pro Portion: 325 kcal / 1386 kJ, E 12 g, F 26 g, KH 12 g
Zubereitungszeit: ca. 70–80 Minuten

Zutaten:

200 g Bundmöhren
200 g Zucchini
150 g Staudensellerie
150 g Brokkoli
150 g Lauch
150 g Blumenkohl
150 ml Sahne
150 ml Milch
3 Eier
200 g geriebener Gouda
20 g Butterflocken
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

1. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, in einen gelochten Garbehälter legen und bei 100°C garen, Gemüse bei 100°C 2 Minuten blanchieren.
2. Sahne, Milch und Eier verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Einen ungelochten Garbehälter oder eine Auflaufform einfetten, Gemüse hinein geben, mit der Eiermilch übergießen, mit Käse bestreuen, die Butterflocken darüber verteilen und abbacken.

Einstellung: Combigaren

170–190°C 95% Feuchte 30–40 Min.

Einschubebene: 3. von unten



Mangold-Kohlrabi-Lasagne

6–8 Personen / pro Portion: 585 kcal / 2445 kJ, E 19 g, F 41 g, KH 35 g
Zubereitungszeit: ca. 80–85 Minuten

Zutaten:

12 grüne Lasagneblätter
Salz
4 Kohlrabi von je 250 g
60 g Butter
weißer Pfeffer
Muskatnuss
2–3 EL Mehl
500 ml Milch
250 ml Sahne
2 Schalotten
500 g Mangold
300 g Tomaten
Butter
200 g geriebener Gouda
1 Becher Crème fraîche
1 Eigelb



Zubereitung:

1. Kohlrabi schälen und das holzige Ende abschneiden. Die Knollen in 2 mm dicke Scheiben und die Blätter in Streifen schneiden.
2. In einem Topf 30 g Butter zerlassen und die Kohlrabischeiben mit den Blattstreifen darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Mehl bestäuben.
3. Milch und Sahne dazu geben, 10 Minuten dünsten, in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
4. Schalotten schälen und fein hacken. Mangoldstiele von den Blättern trennen, putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne die restliche Butter zerlassen und Schalottenwürfel und Mangoldstiele darin anschwitzen.
5. Mittelrippe vom Mangold entfernen, Grün in breite Streifen schneiden, blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Stiele und Blätter unter die Kohlrabi mischen.
6. Tomaten blanchieren, häuten, halbieren, Stielansatz und Samen entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden.
7. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Lasagneblätter, Gemüsemischung, Tomatenstreifen und Käse abwechselnd in Schichten einfüllen. Die letzte Schicht sollte Gemüse bedeckt mit Käse sein. Crème fraîche und Eigelb verrühren und darüber verteilen.

Einstellung: Combigaren

160–170°C 95% Feuchte 25–30 Min.

Einschubebene: 3. von unten



Fenchel-Möhren-Gratin mit Parmesan-Brot-Streusel und Oliven

4 Personen / pro Portion: 304 kcal / 1277 kJ, E 15 g, F 17 g, KH 22 g
Zubereitungszeit: ca. 50–55 Minuten

Zutaten:

Gratin:

4 Fenchel (ca. 1 kg)
2 große Karotten
3 Knoblauchzehen, geschält
etwas Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
je 8 schwarze und grüne Oliven
(ohne Stein)

Parmesan-Brot-Streusel:

4 Toastbrotstücken
 $\frac{1}{2}$ Orange
1 Thymianzweig
80 g geriebener Parmesan
1 EL flüssige Butter

Zubereitung:

Gratin:

1. Fenchel in 1 cm dicke Scheiben und Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. Karotten schälen und mit einem Bunt- oder Wellenmesser ebenfalls in Scheiben schneiden. Das gesamte Gemüse in einem gelochten Garbehälter garen.

Einstellung: Universalgaren

100°C 15–18 Min.

2. Gratinform mit etwas Butter austreichen, Gemüse darin verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Oliven darauf geben.

Parmesan-Brot-Streusel:

1. Toastbrotstücken entrinden und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Orangenschale über die Brotwürfel reiben, vom Thymianzweig die Blätter abzupfen und dazugeben. Den Parmesan darunter mischen.
3. Die Streusel über das Gemüse streuen, flüssige Butter darüber träufeln und überbacken.

Einstellung: Heißluft Plus

225°C 15 Min.

Einschubebene: 1. von unten

Stangensellerie-Gratin

4 Personen / pro Portion: 187 kcal / 785 kJ, E 5 g, F 18 g, KH 3 g
Zubereitungszeit: ca. 30–35 Minuten

Zutaten:

1 EL Butter
400 g Stangensellerie
1 TL Fleur de Sel

Kräuterbutter-Sauce:

100 ml Gemüsebrühe
40 g Butter
 $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
 $\frac{1}{2}$ Thymianzweig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g Gorgonzola
2 EL Pinienkerne

Zubereitung:

1. Stangensellerie schälen, in 10 cm lange Stücke schneiden und in einen gelochten Garbehälter geben. Fleur de Sel darüber streuen und garen.

Einstellung: Universalgaren

100°C 8–10 Min.

2. Auskühlen lassen und in eine gefettete Gratinform geben.

Kräuterbutter-Sauce:

1. Gemüsebrühe aufkochen, beiseite stellen und etwas auskühlen lassen. Butter hinzufügen und mit dem Pürierstab aufmixen.
2. Petersilie und Thymianblättchen abzupfen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und über den Stangensellerie gießen.
3. Gorgonzola in kleine Stückchen darüber bröseln und überbacken

Einstellung: Heißluft Plus

225°C 8–10 Min.

Einschubebene: 1. von unten

Die Pinienkerne rösten und vor dem Servieren darüber streuen.



Tipps & mehr

„Fleur de Sel“

Das teuerste und edelste Meersalz, das Fleur de Sel, entsteht nur an heißen und windigen Tagen als hauchdünne Schicht an der Wasseroberfläche und wird in Handarbeit mit einer Holzschaufel abgeschöpft. Es wird an der Algarve, in der Bretagne und in der Camargue gewonnen. Das Salz kommt immer unbehandelt in den Handel. Gourmets rühmen seinen energisch salzigen Geschmack, der durch Calcium- und Magnesium-Sulfat-Anteile hervorgerufen wird, die im normalen Speisesalz nicht enthalten sind.

Aprikosenauflauf

4–6 Personen / pro Portion: 452 kcal / 1896 kJ, E 10 g, F 30 g, KH 35 g
Zubereitungszeit: ca. 35–40 Minuten

Zutaten:

1 große Dose Aprikosen
150 g Marzipanrohmasse
3 Eigelb
75 g Butter
100 g geriebene Mandeln
1 EL Speisestärke
3 Eiweiß
50 g Zucker
Butter
Mandelblättchen
Puderzucker

Zubereitung:

1. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Aprikosen mit der Schnittfläche noch oben darin verteilen.
2. Marzipanmasse mit Butter und Eigelb verkneten. Mandeln mit Stärke vermischen und unterrühren.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen, unter die Masse heben und auf die Aprikosen geben.
4. Mit Mandelblättchen bestreuen und backen.
5. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Einstellung: Combigaren

160–180°C 95% Feuchte 20–25 Min.

Einschubebene: 3. von unten



Auflauf mit Früchten der Saison

6 Personen / pro Portion: 382 kcal / 1605 kJ, E 9 g, F 23 g, KH 33 g
Zubereitungszeit: ca. 55–60 Minuten

Zutaten:

500 g Aprikosen

Für den Teig:

3 Eigelb

60 g Honig

2 cl Rum

100 g Butter

100 g Weizenvollkornmehl

50 g geriebene Mandeln

125 ml Milch

3 Eiweiß

30 g Zucker

1 Prise Salz

Butter

Puderzucker zum

Bestäuben

Zubereitung:

1. Eigelb, Honig und Rum miteinander verrühren, Butter zerlassen und dazu geben.
2. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Mehl und Mandeln vermischen, Milch hinzufügen und steif geschlagenes Eiweiß unter die Masse heben.
3. Auflaufform mit Butter einfetten, Obst in die Form geben, den Teig darüber verteilen und backen.
4. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Einstellung: Heißluft plus

170–190°C

40–50 Min.

Einschubebene: 3. von unten



Tipps & mehr

Sie können den Auflauf auch mit Beeren, Pflaumen, Pfirsichen, Äpfeln oder Birnen zubereiten.

Quark-Kirsch-Auflauf

4 Personen / pro Portion: 685 kcal / 2863 kJ, E 25 g, F 35 g, KH 66 g
Zubereitungszeit: ca. 60–65 Minuten

Zutaten:

500 g Sauerkirschen

75 g Butter

125 g Zucker

3 Eigelb

1 Prise Salz

Saft 1/2 Zitrone

75 g Stärkemehl

500 g Magerquark

3 Eiweiß

50 g Butterflocken

25 g Mandelblätter

Zubereitung:

1. Sauerkirschen entsteinen und in eine gefettete Auflaufform geben.
2. Butter, Zucker, Eigelb, Salz, Zitronensaft, Stärkemehl und Magerquark schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Masse über die Kirschen verteilen, mit Butterflocken und Mandelblättern belegen und backen.

Einstellung: Combigaren

160–180°C 95% Feuchte 40–45 Min.

Einschubebene: 3. von unten



Tipps & mehr

Eischnee wird mit einem Spritzer Zitronensaft besonders fest.

Pikantes



DIE LECKERSTEN NEBENSACHEN DER WELT

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

Blätterteigschnitten

4 Personen / Pro Portion: 629 kcal / 2629 kJ, E 16 g, F 48 g, KH 35 g
Zubereitungszeit: ca. 40–45 Minuten

Zutaten:

1 Paket TK-Blätterteig
1 Paket Mozzarella
2 Fleischtomaten
1 Bund Basilikum
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden.
2. Blätterteig auftauen lassen und zu Quadraten von 10 x 10 cm schneiden.
3. In die Mitte 1 Scheibe Tomate und darauf 1 Scheibe Mozzarella legen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Quadrate auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und goldgelb abbacken.
5. Kurz vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern garnieren.

Einstellung: Combigaren

- | | | | |
|-------------|-------|--------------|------------|
| 1. Schritt: | 100°C | 100% Feuchte | 7 Min. |
| 2. Schritt: | 200°C | 20% Feuchte | 20–25 Min. |

Einschubebene: 1 Blech: 3. von unten
2 Bleche: 2. und 4. von unten



Tipps & mehr

Als Belag eignet sich auch Schafskäse mit Oliven und Thymian.



Gefüllte Auberginen

4 Personen / pro Portion: 272 kcal / 1143 kJ, E 22 g, F 17 g, KH 8 g
Zubereitungszeit: ca. 55–65 Minuten

Zutaten:

4 Auberginen
1 Zwiebel
1 grüne Paprika
1 Chilischote
200 g Rindergehacktes
200 g Fetakäse
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Auberginen halbieren, aushöhlen und 100 g der ausgehöhlten Auberginen in kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebel und Paprika in kleine Würfel schneiden, Chilischote und Knoblauchzehe fein hacken.
3. Fetakäse würfeln und mit dem Hackfleisch und dem Gemüse vermengen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.
5. Die Masse in die Auberginen füllen, in eine Auflaufform geben, Olivenöl darüber geben und backen.

Einstellung: Combigaren

170–180°C 85% Feuchte 25–35 Min.

Einschubebene: 1 Blech: 3. von unten
2 Bleche: 2. und 4. von unten

Mettbrötchen

4 Personen / pro Portion: 646 kcal / 2700 kJ, E 12 g, F 23 g, KH 32 g
Zubereitungszeit: ca. 55–60 Minuten

Zutaten:

1 Paket Tiefkühlblätterteig
250 g Bratwurstfüllung
oder
250 g Mett
1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie
1 Eiweiß

Zubereitung:

1. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie fein hacken und unter das Mett kneten.
2. Blätterteig auftauen, jede Scheibe halbieren, so dass 2 Quadrate entstehen.
3. Auf die Kante jedes Quadrates 1 EL der Fleischmasse geben, am Rand mit Eiweiß einstreichen und aufrollen.
4. Auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen und backen.

Einstellung: Combigaren

1. Schritt:	100°C	100% Feuchte	7 Min.
2. Schritt:	170–190°C	90% Feuchte	10 Min.
3. Schritt:	170–190°C	75% Feuchte	5 Min.
4. Schritt:	170–170°C	20% Feuchte	6 Min.

Einschubebene: 1 Blech: 3. von unten
2 Bleche: 2. und 4. von unten



Quiche

1 Wähe- oder Pizzaform /

4 Personen / pro Portion: 650 kcal / 2730 kJ, E 29 g, F 49 g, KH 25 g

Zubereitungszeit: ca. 60–70 Minuten

Zutaten:

Teig:

125 g Weizenmehl

40 ml Wasser

50 g Butter

Belag:

25 g durchwachsener Speck,
fein gewürfelt

75 g Schinkenspeck,
fein gewürfelt

100 g gekochter Schinken,
fein gewürfelt

1 kleine Knoblauchzehe

25 g Butter

100 g geriebener Gouda

100 g geriebener Emmentaler

125 ml Sahne

2 Eier Größe M

Muskatnuss

1/2 Päckchen TK-Petersilie

1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Die Teigzutaten so lange verkneten, bis ein elastischer Teig entstanden ist. Im Kühlschrank etwas ruhen lassen.
2. Für den Belag Butter in einer Pfanne erhitzen, Speck, Schinkenspeck und Schinken andünsten. Fein gehackte Knoblauchzehe dazugeben.
3. Sahne, Eier, Muskatnuss und Petersilie miteinander verrühren.
4. Den Teig dünn ausrollen und in die Wähe- oder Pizzaform legen. Den Rand dabei hochziehen.
5. Schinken gleichmäßig auf dem Teig verteilen, mit Käse bestreuen und mit der Sahne begießen und backen.
6. Die Quiche nicht mit dem Sahneguss stehen lassen, da sonst der Teig durchweicht.

Einstellung: Automatik → Backen → Quiche/Wähe

Programmdauer: ca. 40 Minuten



Quiche „Landhaus Art“

4 Personen / pro Portion: 637 kcal / 2663 kJ, E 23 g, F 34 g, KH 59 g

Zubereitungszeit: ca. 55–60 Minuten

Zutaten:

Teig:

250 g Weizenmehl

80 ml Wasser

100 g Butter

1 TL Salz

Belag:

300 g Porree

1 EL Butter

200 g Räucherlachs

150 g Saure Sahne

1 EL Speisestärke

2 Eier

Salz

Pfeffer

1 Bund Dill gehackt

Zubereitung:

1. Mehl, Wasser, Butter und Salz zu einem elastischen Teig verarbeiten, ausrollen und in eine Tortenboden- oder Pizzaform geben. Dabei den Rand hochziehen.
2. Porree putzen, in Ringe schneiden. Butter auf der Kochstelle erhitzen und den Lauch darin dünsten.
3. Lachs in Streifen schneiden. Saure Sahne mit Stärke, Eiern, Salz, Pfeffer und Dill verrühren, Porree und Lachs dazugeben und die Masse auf dem Boden verteilen.

Einstellung: Heißluft plus

180–200°C

25–30 Min.

Einschubebene: 1 Blech:

3. von unten

2 Bleche:

2. und 4. von unten

Apfeltorte, fein	48
Aprikosenauflauf	108
Auflauf mit Früchten der Saison	110

Bagels	40
Baguette	30
Bauernbrot	30
Biskuitrolle mit verschiedenen Füllungen	50
Blätterteigschnitten	114
Butterkuchen	53

Cantuccini	66
Ciabatta	46
Crêpes-Torte mit Orangenrahm	47
Croissants	69

Dinkelbrot	32
------------	----

Essigpflaumen	88
---------------	----

Fenchel-Möhren-Gratin mit Parmesan-	
Brot-Streusel und Oliven	106
Filet in Blätterteig	80
Fladenbrot	32
Früchtebrot, leichtes	45

Gâteau du Vully	64
Gefüllte Auberginen	116
Gemüseauflauf	102
Gratiniertes Kasseler	80

Hähnchen	82
Hefezopf	52

Kalbsbraten mit Brokkoli-Kartoffelpüree	93
Käse-Kirsch-Kuchen vom Blech	54
Käse-Rosmarin-Fladenbrot	42
Kasseler mit Honig-Orangen-Glasur	96
Kasseler mit Kräuter-Pesto	81
Kräuterbrötchen	34
Krustenbraten	81
Kürbisbrot	39
Kürbiskuchen	54

Lammkrone	84
Lammroulade in Blätterteig	86
Lammschulter mit Schalotten,	
Minze und Ofen-Kräuter-	
Kartoffeln	98

Mandel-Schokoladen-Torte, toskanisch	58
Mangold-Kohlrabi-Lasagne	104
Mehrkornbrötchen	37
Mettbrötchen	116
Mohnstreuselkuchen	56

Obststreuselkuchen	62
--------------------	----

Quark-Kirsch-Auflauf	111
Quiche	118
Quiche „Landhaus Art“	119

Rinderfilet, bardiert	88
Rinderschmorbraten	82
Rinderfilet auf Kohlrabi-Kartoffel-Gratin	96
Roastbeef mit Bratkartoffeln	
und Remoulade	84
Roggenmischbrot	36
Rosinenschnecken	70

Schokoladennapfkuchen	58
Schraubenbrot, helles oder dunkles	44
Schwarz-Weiß-Gebäck	68
Schweinebraten mit Senfkruste	90
Schweinefilet mit Schalotten	87
Schweineöhrchen	72
Schweizer Zopf	60
Stangensellerie-Gratin	107
Streuselkuchen	61

Truthahnbrust auf Ofentomaten	
mit Orangen	94

Vollkornbrötchen-Rad	37
Vollkornbrot	38

Wähe	60
Weißbrot	38
Weizenbrötchen	40
Weizenmischbrot	39
Wirsingköpfchen auf Pfifferlingsragout	92

Zucchini-kuchen	63
-----------------	----

Redaktion:
Elisabeth Porz-illing, Bünde
Fotografie:
Martina Urban, Hamburg
Styling:
Christine Mähler
Foodstyling:
Antje Kütke, Hamburg
Konzept, Gestaltung und Produktion:
Miele Werbeabteilung, Gütersloh
Satz:
Bösmann, Detmold
Lithografie/Druck:
Bösmann, Detmold

Nachdruck, auch auszugsweise, nur
mit ausdrücklicher Genehmigung von
Miele & Cie. KG und Quellenangabe
gestattet.

© Miele & Cie. KG, Gütersloh
Änderungen vorbehalten/44
1. Auflage
M.-Nr. 7 669 390 (08/09)
M.-Nr. 7 683 550 (Werbung)

**Miele & Cie. KG
Vertriebsgesellschaft
Deutschland**

Carl-Miele-Straße 29
D-33332 Gütersloh

Postfach, D-33325 Gütersloh

Informationen rund um das
Backen und Dämpfen und den
dazugehörigen Geräten

Telefon 0180-5 24 1030

(€ 0,14 pro Minute)

Internet www.miele.de

E-Mail info@miele.de



**Vertriebsgesellschaft Österreich
Miele Gesellschaft mbH**

Mielestraße 1

A-5071 Wals

Produktinfo Miele Österreich

Telefon 050-800 800

(österreichweit zum Ortstarif)

Mo.–Fr. 8.00–18.00 Uhr

Internet www.miele.at

E-Mail info@miele.at

M.-Nr. 7 669 390 (44)

M.-Nr. 7 683 550 (Werbung)