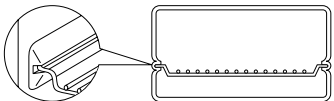
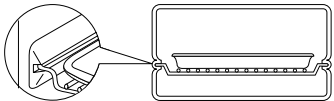
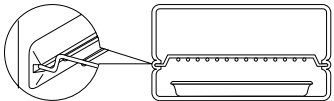
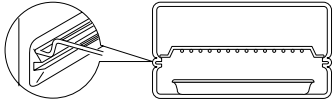
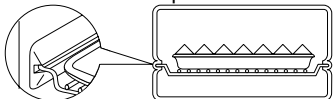
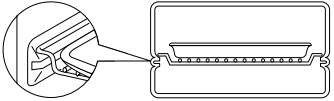
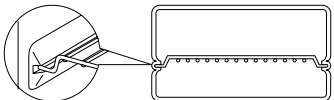
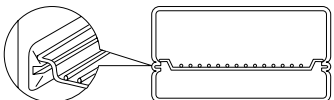
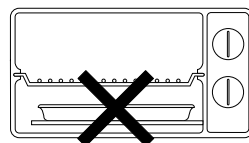


BETRIEBSARTEN

Betriebsart	Drehknopf, oben (ON/OFF/Toastzeit)	Drehknopf, unten (Betriebsart/ Temperaturwahl)	Stellung Rost
Warmhalten	 ON	60	 1
Backen	 ON	bis 230°C	 2
Grillen	 ON	▼▼▼	 3
			 4
Grillen	 ON	▼▼▼	UNTERE POSITION Allesgrill für kalorienarme Speisen (sofern mitgeliefert) in der Universalpfanne  5
			OBERE POSITION Allesgrill für kalorienarme Speisen (sofern mitgeliefert) in der Universalpfanne  6
Toasten	bis 6 Minuten 	TOAST	 7
Gefüllte Toast	bis 6 Minuten 	TOAST	 8

ACHTUNG:

Wenn Sie das Gerät zum Backen (2) oder zum Toasten verwenden (7 und 8), NIE die Universalpfanne (oder andere Behälter bzw. Kochzubehör) direkt auf das untere Heizelement stellen.



WICHTIGE HINWEIS

Vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, die untenstehenden Hinweise aufmerksam durchzulesen. Sie vermeiden dadurch Fehler und werden sehr rasch mit dem neuen Mikrowellengerät vertraut.

1. Dieser Backofen wurde zum Garen von Speisen entwickelt. Er darf nicht für andere Zwecke verwendet, in keinsten Weise verändert und nicht geöffnet werden.
2. Das Gerät vor der Inbetriebnahme auf Transportschäden untersuchen.
3. Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und auf einer ebenen Fläche mit einer Mindesthöhe von 85 cm aufstellen.
4. Während dem Betrieb werden die Metallteile und das Glas heiß: nur die Drehschalter und Handgriffe aus Plastik berühren.
5. Vor Anschluß des Netzsteckers kontrollieren, daß
 - die Netzspannung mit dem Wert übereinstimmt, der auf dem Fabrikschild am Gerät angegeben ist;
 - die Steckdose eine Mindestleistung von 10 A aufweist und ordnungsgemäß geerdet ist.Der Hersteller weist jede Verantwortlichkeit zurück, wenn diese Unfallverhütungsvorschrift nicht eingehalten wird.
6. Das gesamte Zubehör vor dem Gebrauch sorgfältig reinigen.
7. Vor dem Erstgebrauch das Gerät mindestens 15 Minuten leer und mit Thermostat auf Maximalstellung laufen lassen, um den Geruch "des Neuen" und ein wenig Rauch zu entfernen, der sich aufgrund von Schutzsubstanzen entwickelt, mit denen die Heizelemente vor dem Transport behandelt wurden. Während diesem Vorgang den Raum lüften.
8. Das Gerät während dem Betrieb nicht transportieren.
9. Schließen Sie das Gerät nicht am Netz an, wenn das Anschlußkabel beschädigt sein sollte. Wenden Sie sich zum Auswechseln des Anschlußkabels an die nächstgelegene Kundendienststelle.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Betriebsspannung siehe Fabrikschild
Leistungsaufnahme siehe Fabrikschild

Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/336 in bezug auf die elektromagnetische Kompatibilität. Die Materialien und die Gegenstände, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der Norm EU 89/109.

HINWEISE

- Soll vorgeheizt werden, den Temperaturwähler auf die gewünschte Stellung drehen, die Kontrolllampe leuchtet auf und der Backofen wird aufgeheizt; ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrolllampe und das Gericht kann in den Backofen gestellt werden.
- Die Garzeiten hängen von der Qualität, der Temperatur der Lebensmittel sowie vom persönlichen Geschmack ab. Die in den Tabellen angegebenen Garzeiten gelten lediglich als Hinweis und können eventuell abweichen.
- Zum Garen von tiefgefrorenen Lebensmitteln sollten die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.

BETRIEBSARTEN

1) WARMHALTEN DER SPEISEN

Unteren Drehknopf auf 60°C einstellen und oberen Drehknopf auf Stellung "☞" drehen; Rost-Stellung 1 (siehe Tabelle "Betriebsarten").

2) BACKOFENBETRIEB

- Rost auf Rost-Stellung 2 einsetzen (siehe Tabelle "Betriebsarten").
- Pfanne bzw. eine feuerfeste Form auf den Rost stellen.
- Oberen Drehknopf auf Stellung "☞" drehen.
- Unteren Drehknopf durch Drehen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur einstellen (siehe Tabelle).
- Zum Ausschalten des Gerätes, am Ende der Garzeit, oberen Drehknopf auf Stellung "O" und unteren auf Stellung "●" drehen.

Hinweise: sollten Sie vergessen, den oberen Drehknopf in Position "O" zu drehen und der untere Drehknopf befindet sich bereits in Position "●", ist es völlig normal, daß die Kontrolllampe geringfügig leuchtet.

TABELLE DER GARZEITEN	Temperatur °C	Garzeit (Min.)	Rost-Stellung
Brot	230	45	2
Soufflè	230	30	2
Fischfilet	200	30	2
Seeteufel	200	30	2
Fisch, gratiniert	200	30	2
Forelle	200	30	2
Schellfisch	230	70	2
Fischschnitten	200	35	2
Schweinebraten (1 kg.)	230	80	2
Kalbsbraten (1 kg.)	230	80	2
Hähnchen (in Stücken - 1,0 kg.)	230	75	2
Wachteln	230	50	2
Gemüsegratin	200	12	2
Béchamel-Kartoffeln, gratiniert	200	45	2
Gefüllte Kartoffeln	230	65	2
Tomaten	230	35	2
Auflauf	230	38	2
Gemüse, gefüllt	200	50	2
Spargel, überbacken	230	18	2
Lasagne	230	38	2
Teigauflauf	230	30	2
Hühnerbrust	230	40	2
Hähnchen, in Stücken	230	75	2
Hackbraten	230	70	2
Mürbeteig	200	15	2
Obst-Mürbeteigkuchen	200	35	2
Käsekuchen	200	45	2
Plum cake	200	48	2
Obstaufbau	200	22	2
Plätzchen	200	30	2
Baiser	150	30	2

3) GRILLEN

Zum Grillen verwenden Sie stets die Universalpfanne (E) mit dem Rost (D).

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

Spülen Sie vor dem erstmaligen Einsatz des Grills und nach jedem Gebrauch die Universalpfanne und den Rost in warmem Spülwasser.

Decken Sie den Rost nicht mit Aluminiumfolie ab, weil dann das Fett nicht in die Universalpfanne tropfen kann, was zur Bildung von Rauch und unangenehmen Gerüchen führt bzw. die ordnungsgemäße Luftzirkulation verhindert.

Wir empfehlen außerdem, ein halbes Glas Wasser in die Universalpfanne zu geben, um die Reinigung zu erleichtern und das Entstehen von Rauch zu vermeiden, der durch das verbrennende Fett entsteht.

GRILLEN

1. Verwenden Sie folgendes Zubehör:

Ist Ihr Gerät nicht mit dem Allesgrill für kalorienarme Speisen (F) ausgestattet:

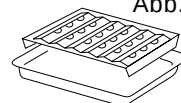
- Den Rost in Position 3 oder 4 bringen (siehe Tabelle "Betriebsarten");
- Stellen Sie die Universalpfanne (E) auf das untere Heizelement;
- Legen Sie die zu grillenden Speisen auf den Rost.

Ist Ihr Gerät mit dem Allesgrill für kalorienarme Speisen (F) ausgestattet:

- Positionieren Sie den Allesgrill für kalorienarme Speisen (F) in der Universalpfanne, wie auf Abb. 1 gezeigt;
- Legen Sie die zu grillenden Speisen auf den Allesgrill für kalorienarme Speisen und stellen Sie alles auf den Rost in Position 5 oder 6 (siehe Tabelle "Betriebsarten").

Lassen Sie zumindest 3 cm Freiraum zwischen der Speise und dem oberen Heizelement.

Abb. 1



2. Schließen Sie die Türe nur bis zum ersten Einrasten, wie auf der nebenstehenden Abbildung gezeigt.

3. Drehen Sie den unteren Drehknopf in Position ▼▼▼.

4. Drehen Sie den oberen Drehknopf in Position .

5. Nach Ablauf der Grillzeit drehen Sie den oberen Drehknopf auf "O" und den unteren

Drehknopf auf "O".
Lassen Sie äußerste
Vorsicht beim
Herausnehmen der
Speisen, des Rostes und
beim Entfernen des
Fettes aus der
Universalpfanne walten.

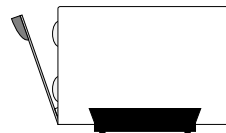
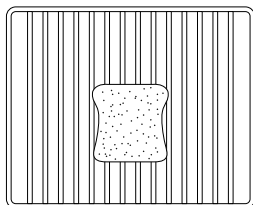


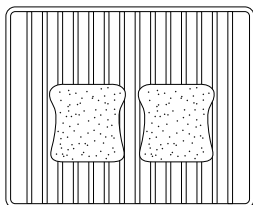
Tabelle der Grillzeiten	Grillzeit	Rost-Stellung
Rinder- bzw. Schweinekotelett, 1 cm dick.	10 Min. pro Seite	4
Rinder- oder Schweinekotelett, 2 cm dick	13 Min. pro Seite	3
Lamm-Kotelett	12 Min. pro Seite	3
Bratwurst	10 Min. pro Seite	3
Steak	5 Min. pro Seite	4
Würstchen	6 Min. pro Seite	4
Fleischspießchen	45 Min.	3

4) TOSTATURA AUTOMATICA

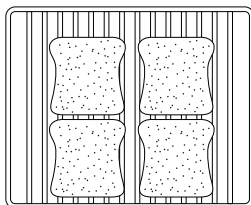
- Die Aufnahmekapazität des Rostes ist derart ausgelegt, daß 6 Brotscheiben gleichzeitig getoastet werden können, dennoch werden mit 4 Scheiben bessere Ergebnisse erzielt.
- Das zu toastende Brot, je nach Anzahl der Scheiben gemäß der Abbildung auf dem Rost anordnen.



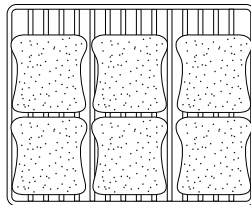
1 Scheibe Toastbrot



2 Scheiben Toastbrot



4 Scheiben Toastbrot



8 Scheiben Toastbrot

1. Zum Toasten von Brotscheiben bringen Sie den Rost in Position 7, für Sandwiches in Position 8 (siehe Tabelle "Betriebsarten"). Lassen Sie auf keinen Fall die Universalpfanne (E) oder anderes Zubehör auf dem unteren Heizelement.
2. Toastbrot bzw. gefüllte Toast gemäß Abbildung auf den Rost (in der Mitte) legen; Backofentür schließen.
3. Unteren Drehknopf auf Stellung "TOAST" drehen. Eventuelles Beschlagen durch Dampf des inneren Türglases ist vollkommen normal, nach dem Aufheizen des Backofens verdampft der niedergeschlagene Dampf.
4. Oberen Drehknopf entsprechend des gewünschten Bräunungsgrades einstellen (1 - 6 Minuten) . Der Bräunungsgrad wird durch die eingestellte Zeit bestimmt.
Vor der ersten Verwendung empfiehlt es sich eine Probe bei mittlerer Zeiteinstellung zu machen. Dann kann die Zeit je nach gewünschtem Bräunungsgrad eingestellt werden.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet nach dem Toasten automatisch aus.

EINIGE TIPS ZUM TOASTEN

- Dicke Brotscheiben und tiefgefrorenes Brot benötigen etwas längere Zeit zum Bräunen.
- Eine Brotscheibe bräunt in kürzerer Zeit.
- Sollen nacheinander mehrere Toast gebräunt werden, ist es ratsam die Toastzeit durch erneute Einstellung des oberen Drehknopfes zu reduzieren.
- Italienischer Toast: (für 3 Personen): Legen Sie 3 Scheiben Toastbrot auf den Rost (D). Legen Sie auf jede jeweils eine Scheiblette, eine Scheibe gekochten Schinken und eine weitere Scheiblette. Legen Sie die anderen 3 Scheiben Toastbrot obenauf.
In das Gerät schieben (Rost in Position 8, siehe Tabelle "Betriebsarten"). Drehen Sie den unteren Drehknopf auf Pos. Toast und regeln Sie mit dem oberen Drehknopf den gewünschten Gargrad.

REINIGUNG

- Durch regelmäßige Reinigung wird Rauch- und Geruchbildung während des Betriebs vermieden.
- Vor jeder Reinigung, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nie ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
- Rost und Pfanne können wie normales Geschirr gespült werden, mit Hand oder in der Geschirrspülmaschine.
- Das Gerätegehäuse mit einem feuchten Schwamm reinigen. Ätzende Reinigungsmittel, die den Lack beschädigen könnten, sollten vermieden werden.
- Zur Reinigung der Aluminiumteile im Garraum keine Reinigungsmittel, die das Aluminium angreifen würden (chemische Reinigungsspray) oder spitze Metallgegenstände verwenden.
- Zur Reinigung des Garraumbodens die Tür durch Drücken der Verriegelungsfeder (Abb. A) öffnen, dann den Backofen vertikal stellen (Abb. B); nun kann die Reinigung des Garraumbodens problemlos erfolgen.

Nach der Reinigung darauf achten, daß die Tür einwandfrei eingehakt ist.

Fig. A

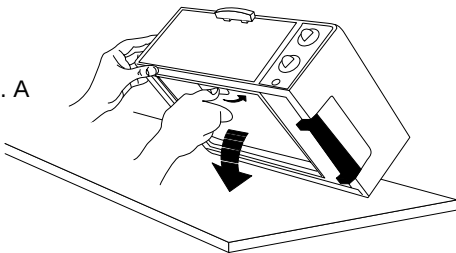
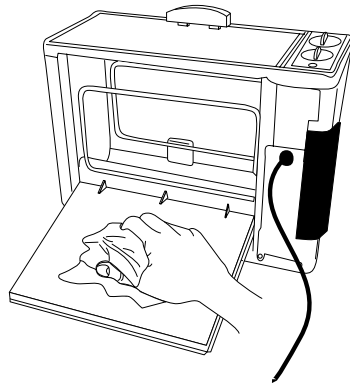


Fig. B



SELBSTREINIGENDER BACKOFEN

Die Garraumwände sind mit einem mikroporösen fettabweisenden Lack beschichtet, der die beim Braten entstandenen Fettspritzer absorbiert und entfernt.

Um die selbstreinigende Funktion der Beschichtung nicht zu verletzen, sollten zur Reinigung keine Scheuermittel verwendet werden.

Sollte beim Braten viel Fett ausgelaufen sein, das Fett sofort mit einem feuchten Schwamm abwischen und den Backofen ca. zwei Stunden bei 230°C aufheizen. Nach dem Abkühlen erneut mit einem feuchten Schwamm auswischen.

REZEPTE

Lasagne al Forno

Zutaten für 4 Personen

- 200g Eiernudel-Teigplatten (für Lasagne)
- 300g Rinder-Hackfleisch
- gehackte Zwiebe, Möhre, Sellerie
- 2 Eßl. geschälte Tomaten
- 30g Butter, geriebener Käse
- 2 Eßl. Olivenöl
- Béchamel-Soße (ca. 35g Mehl, Butter, 1/2 l Milch, Salz, geriebener Käse und Muskatnuß)
- Salz, Pfeffer

Zur Zubereitung der Fleischsoße gehackte Zwiebel, Möhre und Sellerie mit dem Hackfleisch in Öl und Butter andünsten, salzen und pfeffern und bei schwacher Hitze das Hackfleisch braun braten, die geschälten Tomaten und etwas Wasser dazugeben und ca. 1 Stunde schmoren.

Die Teigplatten einzeln in kochendem Salzwasser 5 Minuten kochen, abschrecken, abtropfen und auf einem Küchentuch abkühlen lassen. Béchamel-Soße zubereiten: Butter in einem Topf flüssig werden lassen, das Mehl dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Schäumt die Masse auf, die heiße Milch dazugeben und zu einer glatten nicht zu dicken Soße verrühren, geriebenen Käse, geriebene Muskatnuß und Salz untermischen (Garzeit ca. 10-15 Minuten). Sind alle Zutaten zubereitet, den Backofen auf 230°C vorheizen. Eine mit Butter ausgestrichene Form mit Teigplatten auslegen, etwas Fleischsoße, Parmesankäse, Béchamel-Soße und Butterflöckchen daraufgeben, mit Teig abdecken und fortfahren bis alle Zutaten verbraucht sind; mit einer Schicht Béchamel-Soße abschließen. 38 Minuten auf Rost-Stellung 2 backen.

Gefüllte Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 100g gekochter Schinken
- 100g Pilze
- 2 Eier
- Butter, geriebener Käse
- gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer

Backofen auf 230°C vorheizen (Rost-Stellung 2). Nach Erreichen der eingestellten Temperatur Kartoffeln mit Schale 25 Minuten backen, abpellen und zum Füllen leicht aushöhlen. Pilze in Scheiben schneiden und in Butter andünsten. Pilze, Schinken und Petersilie hacken, mit der Kartoffelmasse, verquirlten Eiern, Salz und Pfeffer mischen. Kartoffeln mit der Masse füllen, in eine eingefettete Form geben und mit geriebenem Käse bestreuen und Butterflöckchen daraufsetzen. In den Backofen stellen und 40 Minuten backen.

Makkaroni-Artischocken-Auflauf

Zutaten für 4 Personen

- 250g Artischockenherzen (auch tiefgefrorene)
- 500g Béchamel-Soße
- 250g kleine Makkaroni
- 50g Parmesankäse
- gehackte Petersilie und Knoblauchscheibe
- 2 Eßl. Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Artischockenherzen in Scheiben schneiden und 15 Minuten mit Knoblauchscheibe, Petersilie, Olivenöl, Salz und Pfeffer andünsten. Die Makkaroni bißfest kochen. Die Béchamel-Soße zubereiten. Artischocken pürieren und mit zwei Eßl. Béchamel-Soße und dem Parmesankäse gut vermischen; Teig mit dem Artischockenpüree mischen und in eine Form füllen, die restliche Béchamel-Soße darübergießen und im auf 230°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten auf Rost-Stellung 2 gratinieren. Heiß servieren.

Fleischspießchen

Zutaten für 4 Personen

- 400g gemischtes Fleisch (vom Schwein, Rind, Truthahn oder Hähnchen)
- 1 Paprikaschote
- 100g Räucherspeck, im Stück
- Salbeiblätter
- Salz

Fleisch, Räucherspeck und Paprikaschote in gleichmäßig große Stücke schneiden und abwechselnd auf die Spieße stecken, Salbeiblätter dazwischen stecken. Backofen 10 Minuten bei Funktionswahlschalter auf Stellung "Grill" vorheizen. Fleischspießchen auf den Rost legen und in den Backofen auf Rost-Stellung 3 - 4, einschieben. Die Fleischspießchen 45 Minuten braten und während der Garzeit mehrmals wenden. Beim Grillen sollte die Tür etwas offen bleiben und die Fettpfanne unter den Rost, um eventuelle Fett-Tropfen aufzufangen, gestellt werden. (Um Rauch und Geruch zu vermeiden sollte etwas Wasser in die Pfanne gefüllt werden.)

Gelbe Tomaten

Zutaten für 4 Personen

- 4 große Tomaten
- 3 Eier
- 1/2 Glas Milch
- 2 Eßl. geriebener Käse
- Butter, Salz

Den Tomaten ein Deckelchen abschneiden und das Innere herauslösen, das Fruchtfleisch lassen. Eier in einer Schüssel verquirlen, etwas Salz, geriebenen Käse und Milch dazugeben und mischen. Tomaten in eine gut eingefettete Form geben und mit der Eimasse füllen, auf jede Tomate ein Butterflöckchen setzen und im bereits auf 230°C vorgeheizten Backofen 35 Minuten auf Rost-Stellung 2 backen.

Forelle mit Oliven

Zutaten für 2 Personen

- 500g Lachsforelle
- 50g entsteinte schwarze Oliven
- reichlich gehackte Zwiebel und Petersilie
- 2 Eßl. Olivenöl
- 1/2 Glas trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer

Backofen auf 200°C vorheizen. Forelle ausnehmen, gut waschen, entgräten und geöffnet in eine Form legen. Gehackte Zwiebel und Petersilie, Olivenöl, Weißwein, Oliven, Salz und Pfeffer dazugeben. In den Backofen stellen und 30 Minuten auf Rost-Stellung 2 braten. Während der Garzeit mit der Soße übergießen.

Gefüllte Pfirsiche

Zutaten für 4 Personen

- 5 gelbe Pfirsiche
- ein paar Makronen
- 1 1/2 Glas Rotwein
- 1 Glas Maraschinolikör
- 1 Eigelb
- 50g Zucker

Vier Pfirsiche halbieren, entkernen, Haut nicht entfernen; Pfirsiche mit einem Löffel leicht aushöhlen. Fruchtfleisch mit dem des ganzen Pfirsichs in eine Schüssel geben, mit zerbröckelten Makronen, Eigelb, einem Teelöffel Zucker und Maraschinolikör gut mischen. die Pfirsichhälften mit der Masse füllen. In der Zwischenzeit den Backofen 10 Minuten auf 175°C vorheizen. Pfirsiche in eine Form geben, den mit Zucker gemischten Wein dazugeben und mit Zucker bestreuen; in den Backofen auf Rost-Stellung 2 stellen und 30 Minuten backen. Die Pfirsiche mit der heißen Soße übergießen und servieren.

Sahnebaiser

Zutaten für 6 Personen

- 3 Eiweiß
- 150g Zucker
- 1/2 l süße Sahne
- Butter, etwas Mehl

Die Zutaten ergeben ca. 24 Baiserhälften. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dann langsam den Zucker löffelweise darunterschlagen. Backblech leicht einfetten und mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl wegblasen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und auf das Backblech eigroße Formen spritzen und mit Zucker bestreuen; Backblech in den Backofen auf Rost-Stellung 2 stellen und 30 Minuten backen. Darauf achtgeben, daß die Baisers nicht bräunen; sie sollen nur fest werden. Nach dem Abkühlen die Baisers auf der glatten Seite leicht aushöhlen, mit der geschlagenen Sahne füllen und Baiserhälften paarweise zusammenfügen.

Brathähnchen

Zutaten für 4 Personen

- 1kg Hähnchen in Stücken
- 2 Eßl. Olivenöl
- 125 ml Schaumwein
- 1 Knoblauchzehe, Rosmarin, Salbei
- 1 Suppenwürfel, Pfeffer

Das in Stücke geschnittene Hähnchen sorgfältig waschen und gut abtrocknen, in eine Form geben, zerkleinerten Suppenwürfel, Knoblauchzehe, Gewürze, Wein, Olivenöl und Pfeffer dazugeben. In der Zwischenzeit den Backofen auf 230°C vorheizen, das Hähnchen in den Backofen stellen und 75 Minuten auf Rost-Stellung 2 braten. Das Hähnchen während der Garzeit mehrmals wenden.

Käsekuchen

Zutaten für 4 Personen

- 250g Blätterteig
- 1 Eigelb
- 350g Weißkäse
- 3 (oder 4 kleine) frische Feigen
- 3 Eßl. Zucker
- 2 Eßl. Kakaopulver, ungesüßt
- Zitronenaroma oder abgeriebene Zitronenschale
- 5-6 zerbröckelte Makronen

Teig ausrollen und in eine runde ca. 22-24cm große Form geben. Weißkäse, Eigelb, Zucker, Kakaopulver, Feigen mit Schale und die Makronen in der Küchenmaschine pürieren. Dann das Zitronenaroma oder die geriebene Zitronenschale dazugeben. Die Masse in die Form geben und mit 1-2 zerbröckelten Makronen bestreuen. In den bereits auf 200°C vorgeheizten Backofen auf Rost-Stellung 2 stellen und 45 Minuten backen.

Mürbeteig-Schnitten

Zutaten für 4 Personen

- 200g Mehl
- 100g Zucker
- 100g Margarine und Butter
- 3 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Zitronen- oder Orangenschale
- 1 Glas Pflaumenmarmelade oder andere Marmelade nach Geschmack

Zuerst den Mürbeteig zubereiten. Mehl und Zucker vermischen und auf ein Backbrett geben, eine Vertiefung eindrücken und 1 Prise Salz, 3 Eigelb, die in Stücke geschnittene weiche Butter und Margarine, die geriebene Zitronen- oder Orangenschale hineingeben. Die Zutaten vermischen und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch zugedeckt ca. eine halbe Stunde kaltstellen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Danach zwei Drittel des Teiges auf gefettetem Backblech ausrollen und einen fingerhohen Rand formen. Dünn mit Marmelade bestreichen. Restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden, gitterförmig über die Marmeladenschicht legen und Teigstreifen mit verquirltem Eigelb bestreichen; in den Backofen auf Rost-Stellung 2 stellen und 30 Minuten backen.