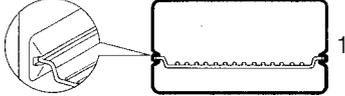
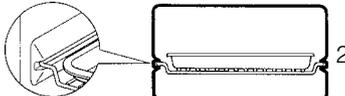
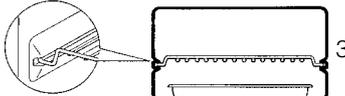
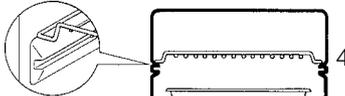
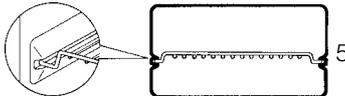
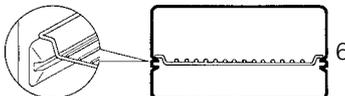
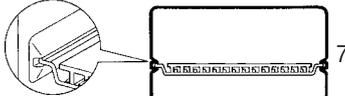


**D**

**BETRIEBSARTEN**

Betriebsart	Drehknopf, oben (ON/OFF / Toastzeit)	Drehknopf, unten (Betriebsart/ Temperaturwahl)	Stellung Rost/Pizza-Stone
Warmhalten	I	60	 1
Backen	I	bis 230°C	 2
Grillen	I		 3
			 4
Toasten	bis 7 Minuten 	TOAST	 5
Gefüllte Toast	bis 7 Minuten 	TOAST	 6
Pizza	I	PIZZA	 7

## TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung ..... siehe Typenschild  
 Gesamt-Leistungsaufnahme ..... siehe Typenschild  
 Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/336 in bezug auf die elektromagnetische Kompatibilität.  
 Materialien und Gegenstände, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen entsprechen den Vorschriften der EG-Richtlinie 89/109.

## WICHTIGE HINWEISE

Vor Inbetriebnahme des Gerätes überprüfen, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.

- Das Gerät nur an eine Steckdose mit Mindestabsicherung von 10A und einwandfreier Erdleitung anschließen.
- Darauf achten, daß das Netzkabel bei Gerät in Betrieb nicht mit heißen Stellen in Kontakt gerät.
- Alle Zubehörteile vor der ersten Verwendung sorgfältig spülen.
- Das Gerät vor dem ersten Benutzen ca. 20 Minuten, Temperaturwähler auf maximum gestellt, aufheizen; dadurch wird der "Geruch nach Neu" beseitigt. Küche dabei gut lüften.
- Während des Betriebs werden die Metallteile und das Türglas sehr heiß; nur Griffe und Knöpfe aus Plastik berühren. **DAS GERÄT NUR AN EINEM VON KINDERN UNZUGÄNGLICHEN ORT AUFSTELLEN.**
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht transportiert werden.
- Sollte das Netzkabel ausgewechselt werden müssen, nur genormte Gummi-Kabel Typ HO5 RRF, Querschnitt 3 x 1mm<sup>2</sup>, verwenden.

## 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 "I" 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 "I" 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.

TABELLE DER GARZEITEN	Temperatur °C	Garzeit (Min.)	Rost-Stellung
Brot	230	45	2
Soufflé	230	30	2
Fischfilet	200	30	2
Seeteufel	200	30	2
Fisch, gratiniert	200	30	2
Forelle	200	30	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
Auflauf	230	38	2
Gemüse, gefüllt	200	50	2
Lasagne	230	38	2
Mürbeteig	200	15	2
Obst-Mürbeteigkuchen	200	35	2
Plum cake	200	48	2
Obstauflauf	200	22	2
Plätzchen	200	30	2
Baiser	150	30	2

Der Backofenbetrieb mit nur Unterhitze wird zum Garen von Speisen, die hauptsächlich an der unteren Seite Garen sollen, gewählt.

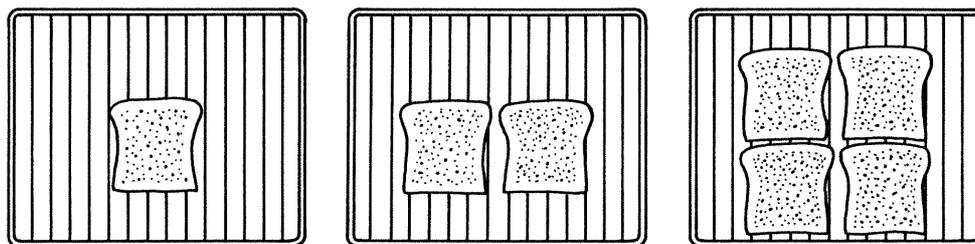
### 3) GRILLBETRIEB

- Rost mit der zu grillenden Speise auf Rost-Stellung 3 bzw. 4 einsetzen (siehe Tabelle Betriebsarten).
- Fettpfanne auf das Heizelement stellen zum Auffangen der Fetttropfen.
- Tür halb geöffnet lassen.
- Unteren Drehknopf auf Stellung  drehen
- Oberen Drehknopf auf Stellung "I" einstellen; zum Ausschalten des Gerätes, am Ende der Garzeit, oberen Drehknopf auf Stellung "O" drehen.

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) AUTOMATISCHES TOASTEN

- Das zu toastende Brot, je nach Anzahl der Scheiben gemäß der Abbildung auf dem Rost anordnen.



1. Rost auf Rost-Stellung 5 (Toastbrot) oder Rost-Stellung 6 (gefüllte Toast) einsetzen (siehe Tabelle Betriebsarten).
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 - 7 Minuten). Der Bräunungsgrad wird durch die eingestellte Zeit bestimmt. Vor der ersten Verwendung empfiehlt es sich eine Probe bei mittlerer Zeiteinteilung 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.

## 5) PIZZABETRIEB

- Rost auf Rost-Stellung 7 einsetzen (siehe Tabelle Betriebsarten) und Pizza-Stone auf den Rost stellen.
- Oberen Drehknopf auf Stellung "I" drehen.
- Unteren Drehknopf auf 230°C einstellen und Backofen 5 bis 7 Minuten vorheizen.
- Pizza auf Pizza-Stone legen und 8 Minuten bei 230°C backen.
- Unteren Drehknopf auf Stellung "PIZZA" drehen und weitere 8 Minuten backen.
- Zum Ausschalten des Gerätes, am Ende der Garzeit, oberen Drehknopf auf Stellung "O" drehen und unteren Drehknopf auf Stellung "●" einstellen.

Anmerkung: Zum Backen der Pizza kein Öl bzw. Fett verwenden.

## REINIGUNG

### REINIGUNG DES PIZZA-STONE

- Eventuelle Backreste mit einer Spachtel oder einem Messer mit breiter Klinge entfernen. Zur gründlichen Reinigung den Pizza-Stone im Backofen erhitzen und mit Stahlwolle abreiben, dann gründlich mit heißem Wasser abspülen. Keine Spülmittel verwenden..
- Nach längerer Verwendung wird der Pizza-Stone dunkel, was auf keinen Fall seine Eigenschaften beeinträchtigt.

### REINIGUNG DES GERÄTES

- Reinigen Sie den Innenofen mit einem feuchten Tuch und verwende Sie keine Scheuermittel.
- Keine Ammoniak enthaltenden Reinigungsmittel verwenden.
- 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.

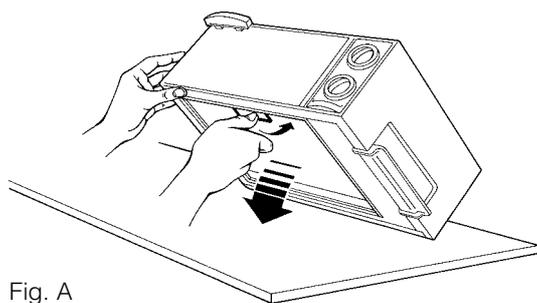


Fig. A

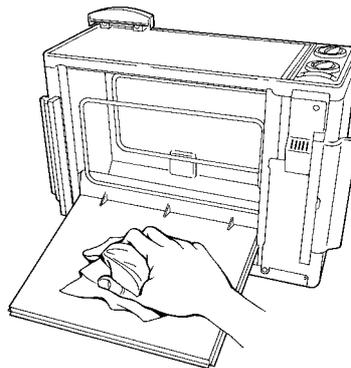


Fig. B

# ANWEISUNGEN GRILLBETRIEB

## Grillbetrieb

- Backofen 5 bis 8 Minuten, auf Stellung GRILL, vorheizen.
- Rost und Pfanne mit der zu grillenden Speise gemäß Tabelle "Betriebsarten". Die Rost-Stellung ändert entsprechend der Dicke der zu grillenden Speisen. Position 3 für dicke Stücke, Position 4 für dünne.
- Tür halb geöffnet lassen.
- Rinder- bzw. Schweinekotelett, 1 cm dick 10 Minuten pro Seite
- Rinder- oder Schweinekotelett, 2 cm dick 13 Minuten pro Seite
- Lamm-Kotelett 12 Minuten pro Seite
- Bratwurst 10 Minuten pro Seite
- Würstchen 6 Minuten pro Seite
- Steak 5 Minuten pro Seite
- Hamburger 9 Minuten pro Seite
- Fleischspießchen 45 Minuten insgesamt
- Es empfiehlt sich ein halbes Glas Wasser in die Fettpfanne zu füllen; dies erleichtert die Reinigung des Gerätes und verhindert Rauchbildung, die durch Verbrennen des Fettes entsteht.
- Zum Ausschalten des Gerätes, am Ende der Garzeit, den oberen Drehknopf auf Position "O" drehen.

## Pizza (frisch zubereitet)

- Pizza-Stone auf den Rost stellen und Backofen 10 Minuten bei 230°C vorheizen (Rost-Stellung 7 - siehe Tabelle "Betriebsarten").
- Pizza in den Backofen stellen und 8 Minuten bei 230°C backen.
- Drehknopf auf Stellung "PIZZA" drehen und weitere 8 Minuten backen.
- Zum Ausschalten des Gerätes, am Ende der Garzeit, den oberen Drehknopf auf Position "O" drehen.

## Tiefgefrorene Pizza

Pizza-Stone auf den Rost stellen und Backofen 10 Minuten bei 230°C vorheizen. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur, die Pizza auf den Pizza-Stone legen und 6 Minuten bei 230°C und weitere 8 Minuten auf Stellung "PIZZA" backen (Rost-Stellung 7). Heiß servieren.

## Brot toasten

- Rost mit den Brotscheiben, Rost-Stellung 5 (siehe Tabelle "Betriebsarten"), einschieben. Beim Toasten nie die Pfanne auf den Rost stellen.
- Unteren Drehknopf auf Stellung TOAST drehen
- Tür schließen.
- Oberen Drehknopf auf die gewünschte Zeit einstellen.
- Zum Ausschalten des Gerätes, am Ende der Garzeit, den oberen Drehknopf auf Position "O" drehen.

## Brot toasten für italienisches Toast

- Rost mit den zu toastenden Brotscheiben, Rost-Stellung 6 (siehe Tabelle "Betriebsarten"), einschieben. Beim Toasten nie die Pfanne auf den Rost stellen.
- Unteren Drehknopf auf Stellung TOAST drehen.
- Tür schließen.
- Oberen Drehknopf auf die gewünschte Zeit einstellen.
- Zum Ausschalten des Gerätes, am Ende der Garzeit, den oberen Drehknopf auf Position "O" drehen.

## Italienisches Toast

Zutaten für 3 Personen

- 6 Scheiben Toastbrot
- 6 Scheiben Schnittkäse
- einige Scheiben gekochter Schinken

Drei Toastscheiben auf den Rost legen, auf jede Scheibe eine Käsescheibe, eine Schinkenscheibe und wieder eine Käsescheibe legen und mit den restlichen drei Toastscheiben zudecken. Rost mit den Toasts auf Rost-Stellung 6 in den Backofen stellen, Drehknopf auf Stellung TOAST drehen und 5 Minuten toasten.

TABELLE DER BACKOFEN-GARZEITEN	Temperatur °C	Garzeit (Min.)	Rost-Stellung
Lasagne	230°C	38	2
Teigauflauf	230°C	30	2
Hühnerbrust	230°C	40	2
Hähnchen, in Stücken	230°C	75	2
Hackbraten	230°C	70	2
Schellfisch	200°C	30	2
Fischschnitten	200°C	35	2
Forelle	200°C	30	2
Spargel, überbacken	230°C	18	2
Gefüllte Kartoffeln	230°C	65	2
Tomaten	230°C	35	2
Plätzchen	200°C	30	2
Brioche	200°C	35	2
Mürbeteigschnitten	200°C	35	2
Baiser	150°C	30	2
Pfirsiche	175°C	30	2
Käsekuchen	200°C	45	2

# REZEPTE

## Pizzateig

- 500 g Weizenmehl
- 20 g Hefe
- Olivenöl
- Salz

Hefe zerbröckeln und mit ca. 2 Eßl. lauwarmem Wasser glattrühren. Mehl und Salz auf das Backbrett geben und mischen, in der Mitte eine Mulde machen, dahinein ca. 1 Eßl. Olivenöl, die glattgerührte Hefe und vorsichtig so viel Wasser zugeben, daß ein lockerer Teig entsteht. Den Teig glattkneten. Teig in eine leicht bemehlte Schüssel geben, oben ein Kreuz einschneiden und mit einem bemehlten Tuch zudecken. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, darauf achtgeben, daß es keinen Zug gibt. Nach dem Gehen sollte der Teig doppelt so groß wie vor dem Gehen sein. Den Teig vor der Verwendung nochmals durchkneten, ausrollen und mit den Zutaten belegen.

## Pizza Vier Jahreszeiten

Zutaten für 4 Personen

- 300g Pizzateig
- 200g geschälter Tomaten
- 150g Mozzarella-Käse
- einige Sardellenfilets
- 50g schwarze Oliven
- 50g Artischocken in Öl
- 50g gekochter Schinken
- Oregan, Salz, etwas Olivenöl

Pizza-Stone auf den Rost stellen und Backofen 10 Minuten bei 230°C vorheizen. In der Zwischenzeit den Teig zu einer runden und dünnen Teigplatte ausrollen. Tomatenstücke auf die Teigplatte legen und ein Kreuz einritzen; auf ein Viertel Artischocken, auf das zweite die entsteinten schwarzen Oliven und die Sardellenfilets, auf das dritte den gekochten Schinken und auf das letzte den in kleine Würfel geschnittenen Mozzarella-Käse legen. Mit Salz und Oregan bestreuen und mit etwas Öl betreufeln. Pizza mit Hilfe eines Hebers auf den Pizza-Stone legen. 6 Minuten bei 230°C und weitere 8 Minuten auf Stellung PIZZA backen (Rost-Stellung 7). Sofort servieren.

## Apulische Pizza

Zutaten für 4 Personen

- 300g Pizzateig
- 1 mittelgroße Zwiebel
- geriebener Schafskäse (Pecorino)
- Oregan, Salz, etwas Olivenöl

Pizza-Stone auf den Rost stellen und Backofen 10 Minuten bei 230°C vorheizen. In der Zwischenzeit den Teig zu einer runden und dünnen Teigplatte ausrollen. Feingeschnittene rohe Zwiebel auf die Teigplatte legen. Mit Salz, Oregan, reichlich Schafskäse (möglichst sehr scharfer) bestreuen und mit etwas Öl betreufeln. Pizza mit Hilfe eines Hebers auf den Pizza-Stone legen. 6 Minuten bei 230°C und weitere 8 Minuten auf Stellung PIZZA backen (Rost-Stellung 7). Die Zwiebel soll knusprig werden und der Käse mit dem Öl eine Kruste bilden. Sofort servieren.

## Paprika-Pizza

Zutaten für 4 Personen

- 300g Pizzateig
- 200g geschälte Tomaten
- 150g Mozzarella-Käse
- 1 Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- Salz, etwas Olivenöl

Pizza-Stone auf den Rost stellen und Backofen 10 Minuten bei 230°C vorheizen. In der Zwischenzeit den Teig zu einer runden und dünnen Teigplatte ausrollen. Tomatenstücke, in Scheiben geschnittenen Mozzarella-Käse und in Streifen geschnittene Paprikaschote auf die Teigplatte legen. Mit Salz bestreuen und mit etwas Öl betreufeln. Pizza mit Hilfe eines Hebers auf den Pizza-Stone legen. 6 Minuten bei 230°C und weitere 8 Minuten auf Stellung PIZZA backen (Rost-Stellung 7). Sofort servieren.

## Neapolitanische Pizza

Zutaten für 4 Personen

- 300g Pizzateig
- 200g geschälte Tomaten
- 150g Mozzarella-Käse
- einige Sardellenfilets
- Oregan, Salz, etwas Olivenöl

Pizza-Stone auf den Rost stellen und Backofen 10 Minuten bei 230°C vorheizen. In der Zwischenzeit den Teig zu einer runden und dünnen Teigplatte ausrollen. Tomatenstücke, in Scheiben geschnittenen Mozzarella-Käse und Sardellenfilets auf die Teigplatte legen. Mit Salz und Oregan bestreuen und mit etwas Öl betreufeln. Pizza mit Hilfe eines Hebers auf den Pizza-Stone legen. 6 Minuten bei 230°C und weitere 8 Minuten auf Stellung PIZZA backen (Rost-Stellung 7). Sofort servieren.

## Pizza Margherita

Zutaten für 4 Personen

- 300g Pizzateig
- 200g geschälte Tomaten
- 150g Mozzarella-Käse
- Oregan, Salz, etwas Olivenöl

Pizza-Stone auf den Rost stellen und Backofen 10 Minuten bei 230°C vorheizen. In der Zwischenzeit den Teig zu einer runden und dünnen Teigplatte ausrollen. Tomatenstücke und in Scheiben geschnittenen Mozzarella-Käse auf die Teigplatte legen. Mit Salz und Oregan bestreuen und mit etwas Öl betreufeln. Pizza mit Hilfe eines Hebers auf den Pizza-Stone legen. 6 Minuten bei 230°C und weitere 8 Minuten auf Stellung PIZZA backen (Rost-Stellung 7). Sofort servieren.

---

## Lasagne al Forno

---

Zutaten für 4 Personen

- 200g Eiernudel-Teigplatten (für Lasagne)
- 300g Rinder-Hackfleisch
- gehackte Zwiebe, Möhre, Sellerie
- 2 EBl. geschälte Tomaten
- 30g Butter, geriebener Käse
- 2 EBl. 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 Knoblauchszehe
- 2 EBl. Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Artischockenherzen in Scheiben schneiden und 15 Minuten mit Knoblauchszehe, Petersilie, Olivenöl, Salz und Pfeffer andünsten. Die Makkaroni bissfest kochen. Die Béchamel-Soße zubereiten. Artischocken pürieren und mit zwei EBl. Béchamel-Soße und dem Parmesankäse gut vermischen; Teig mit dem Artischockenpüree mischen und in eine Form füllen, die restliche Bechamel-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 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 EBl. 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 Marschinalikör
- 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.