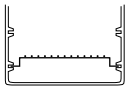
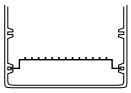
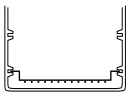
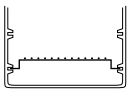
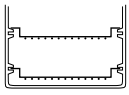
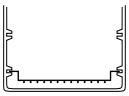
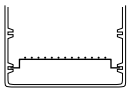
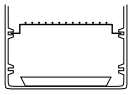
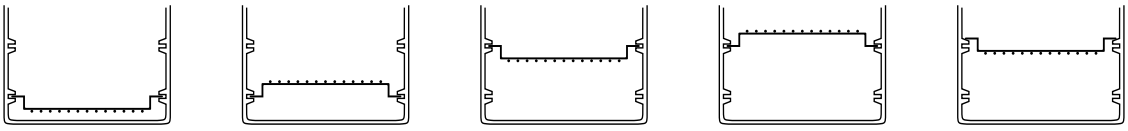
ÜBERSICHTSTABELLE

Programm	Stellung des Funktions-wahlschalters	Stellung des Thermostat-schalters	Position des Rosts und der anderen Zubehörteile	Anmerkungen/Tips
AUFTAUEN VON TIEFKÜHLKOST		●		–
WARMHALTEN VON SPEISEN		60°		–
BACKEN MIT HEISSLUFT		60°÷230°	 	Ideal für Lasagne, Fleischgerichte, Pizza, Blechkuchen und Torten, Gerichte, die eine knusprige Kruste erhalten sollen (Überbackenes) und Bröt. Hinweise zur Ver-wendung der Zubehörteile finden Sie in der Tabel-le auf Seite 37.
				Diese Funktion ist außerdem ideal für das gleichzeitige Garen auf zwei Ebenen. Tips dazu auf Seite 39 - 40.
BACKEN MIT OBER- UND UNTERHITZE		60°÷230°	 	Ideal für gefülltes Gemüse, Fischgerichte, Teekuchen, kleines Geflügel. Hinweise zur Ver-wendung der Zubehörteile finden Sie in der Tabelle auf Seite 37.
GRILLEN		▼▼▼		Ideal für alle typischen Grill-gerichte: Hamburger, Bratwurst, Schaschlik, Toast. Die Fettpfanne wird über des unteren Heiz-elements eingeschoben.

RICHTIGE POSITIONEN DES BRATROSTES



(1) **(2)** **(3)** **(4)** **(5)**

Anm.: Die Position des Bratrostes wird im Text der Anleitung und im Rezeptteil durch die entsprechende Nummer angegeben.

TECHNISCHE MERKMALE

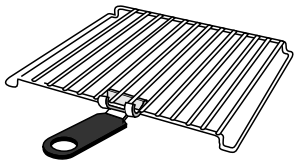
Betriebsspannung.	siehe Typenschild
Max. Stromaufnahme	siehe Typenschild
ENERGIEVERBRAUCH (nach CENELEC-Norm HD 376)	
Aufheizen auf 200° C	kW 0,1
Eine Stunde lang halten.	kW 0,5
Gesamt	kW 0,6

Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/336 in bezug auf die elektromagnetische Kompabilität.
Materialen und Gegenstände, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen entsprechen den Vorschriften der EG-Richtlinie 89/109.

(*) AUF WUNSCH: INNENBELEUCHTUNG

Die Innenbeleuchtung ist bei eingeschaltetem Backofen immer eingeschaltet. Zum Auswechseln der Glühbirne folgendermaßen vorgehen: Stecker aus der Steckdose ziehen, Schutzglas abschrauben und die defekte Birne durch eine neue des gleichen Typs ersetzen (hochtemperaturbeständig), danach Schutzglas wieder anschrauben.

HANDGRIFFE FÜR ROST



Pratische Hilfe zur Herausnahme des heißen Rostes.

WICHTIGE HINWEISE

1. Dieser Backofen ist für das Backen und Braten von Speisen konstruiert. Er darf weder für andere Zwecke verwendet werden noch auf irgend eine Art und Weise umgebaut oder verändert werden.
2. Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder unfähigen Personen benutzt werden.
3. Gerät nicht in Reichweite spielender Kinder lassen.
4. Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch, ob das Gerät beim Transport beschädigt wurde.
5. Stellen Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche in mindestens 85 cm Höhe und **außerhalb der Reichweite von Kindern auf.**
6. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können an der Tür oder an der Außenseite hohe Temperaturen entstehen: fassen Sie bitte nur Schalter und Griffe aus Kunststoff an.
7. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, wenn dieser in Betrieb ist.
8. Vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose bitte kontrollieren, ob:
   - die Netzspannung dem auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes angegebenen Wert entspricht;
   - die Steckdose mindestens 10 A hat und ausreichend geerdet ist: **der Hersteller übernimmt keine Haftung, falls diese Schutzmaßnahmen nicht beachtet werden.**
9. Waschen Sie alle Zubehörteile vor dem Gebrauch sorgfältig ab.
10. Heizen Sie den Backofen vor dem ersten Gebrauch 15 Minuten lang auf, stellen Sie den Thermostat dabei auf die höchste Temperatur und lassen Sie die Backofentür geöffnet, um den “neuen” Geruch zu vertreiben. Den Raum während dieses Vorgangs gut lüften.
11. Während des Betriebs darf der Backofen nicht transportiert werden.
12. Werden Versorgungskabel ausgewechselt, nur den Vorschriften entsprechende aus Gummi H05 RRF verwenden, die den gleichen Querschnitt aufweisen, der auf dem mitgelieferten Kabel angegeben ist.

ACHTUNG: Nachdem Sie das Gerät ausgepackt haben, überprüfen Sie bitte, dass dieses und speziell die Ofentür nicht beschädigt sind. Da die Tür aus Glas und daher sehr empfindlich ist, empfehlen wir diese sofort ersetzen zu lassen, falls diese sichtbar abgeplatzt bzw. zerkratzt sein sollte. Außerdem wird darauf hingewiesen, während dem Handling bzw. Gebrauch des Gerätes sowie Reinigungsarbeiten zu vermeiden, die Tür zuzuschlagen, heftig anzustoßen und kalte Flüssigkeiten auf das Glas des warmen Gerätes zu gießen.

BEDIENUNG DES OFENS

● THERMOSTATKNOPF

Schalten Sie die gewünschte Temperatur folgendermaßen ein:

- Zum Auftauen von Tiefgefrorenem (s. S. 36) : Thermostatknopf auf ● stellen.
- Zum Warmhalten von Speisen (s. S. 36) : Thermostatknopf auf 60°C stellen.
- Zum Backen mit Ober- und Unterhitze bzw. mit Heißluft (s. S. 36 - 37) : Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur zwischen 60°C und 230°C stellen.
- Zum Grillen (s. S. 38) : Thermostatknopf auf Grill stellen.

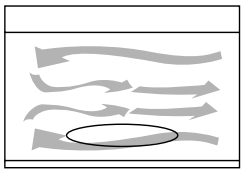
● EIN/AUS-PROGRAMMSCHALTER

- Zum Einschalten des Backofens : Schalter auf stellen.
- Zum Ausschalten des Backofens : Schalter auf "0" zurückdrehen.
- Zum Programmieren der Backzeit : Den Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit drehen (max. 120 Minuten). Das Ablaufen der eingestellten Backzeit wird durch ein akustisches Signal (*) angezeigt, der Backofen schaltet sich automatisch aus.
  (*) nur bei einigen Modellen.

Bei Garzeiten unter 10 Minuten muß der Timer bis zum Endanschlag gedreht und dann auf die gewünschte Zeit eingestellt werden.

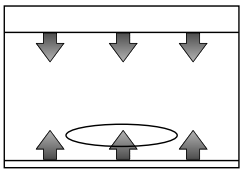
● FUNKTIONSWAHLSCHALTER

Mit diesem Schalter können die verschiedenen Funktionen des Backofens angewählt werden.



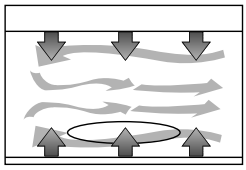
AUFTAUEN

(nur Umluft in Betrieb.)



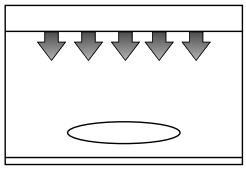
BACKEN MIT OBER- UND UNTERHITZE

(nur Ober- und Unterhitze in Betrieb.)



BACKEN MIT HEISSLUFT, WARMHALTEN VON SPEISEN

(Oberhitze, Unterhitze und Umluft in Betrieb.)



GRILL

(nur Oberhitze, höchste Leistungsstufe.)

● BETRIEBSANZEIGE

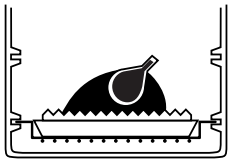
Die Betriebsanzeige leuchtet auf, wenn der Backofen aufheizt und erlischt, wenn er die eingestellte Temperatur erreicht hat.
Bei der AUFTAU-Funktion leuchtet die Betriebsanzeige nicht.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG

● ALLGEMEINE TIPS

- Zum Backen mit Heißluft, Ober-, Unterhitze und Grill sollte der Backofen immer auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden, um die besten Backergebnisse zu erzielen.
- Die Backzeiten richten sich nach der Beschaffenheit der Produkte, nach der Temperatur der Lebensmittel und nach dem persönlichen Geschmack eines jeden. Die in der Tabelle angegebenen Backzeiten sind Richtwerte, bei denen Abweichungen möglich sind und sie verstehen sich ausschließlich der Ofen-Vorheizzeit.
- Für das Backen von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte nach den auf der Packung angegebenen Backzeiten.

WICHTIG



Falls ihr Backofen auch mit einem Diätrost ausgestattet ist,
empfehlen wir, Hähnchen, Braten und kleines Geflügel direkt auf dem Diätrost über der Fettpfanne zu backen (s. Abbildung), um Fettspritzer auf dem Boden und an den Wänden des Ofens zu vermeiden. Weitere Hinweise finden Sie in den folgenden Abschnitten.

● AUFTAUEN

Um in kurzer Zeit richtig aufzutauen, sollte folgendes beachtet werden:

- Funktionswahlschalter auf stellen.
- Ein/Aus-Programmschalter muß auf stehen.
- Rost in Position 2 einschieben (s. S. 33), einen flachen Teller mit dem Gefriergut darauf stellen und die Ofentür schließen.

Beispiel: 1 kg Fleisch taut in 80 - 90 Minuten ohne Wenden.

● SPEISEN WARMHALTEN

- Thermostatknopf auf 60°C stellen.
- Funktionswahlschalter auf stellen.
- Ein/Aus-Programmschalter auf stellen.
- Rost in Position 2 (s. S. 33) einschieben und Teller mit den Speisen darauf stellen.

Die Speisen sollten nicht zu lange im Backofen warmgehalten werden, weil sie sonst austrocknen könnten.

● BACKEN MIT HEISSLUFT

Diese Funktion ist ideal für Pizza, Lasagne, Fleischgerichte aller Art (außer kleinem Geflügel), Röstkartoffeln, Blechkuchen, Torten und Bröt. Außerdem ideal für das gleichzeitige Garen auf zwei Ebenen. Gehen Sie wie folgt vor:

- Schieben Sie den Rost in die Position, die in der Tabelle bzw. im Rezept angegeben wird.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf .
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostatknopf ein.
- Stellen Sie den Ein/Aus-Programmschalter auf bzw. auf die gewünschte Backzeit (s. Abschnitt "Bedienung des ofens").
- Warten Sie, bis der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat (Betriebsanzeige erlischt) und schieben Sie dann Form bzw. Blech mit Inhalt in den Ofen.

Gericht/Menge	Thermostat-knopf	Backzeit	Rost-pos.	Anmerkungen und Tips
Nedelauflauf 1 Kg.	230°	20 Min.	1	Auflaufform nach der halben Backzeit umdrehen.
Lasagne	230°	20 Min.	1	Feuerfeste Glasform verwenden.
Pizza 500g	225°	17 Min.	2	Fettpfanne als Backblech verwenden, nach 10 Minuten umdrehen.
Hähnchen 1 kg.	200°	70-80 Min.	1	Diätrost auf Fettpfanne verwenden, nach ca. 38 Min. umdrehen.
Schweinebraten 900g	200°	70 Min.	1	Diätrost auf Fettpfanne verwenden, nach ca. 35 Min. umdrehen.
Hackbraten 650g	180°	55 Min.	2	Fettpfanne verwenden, nach 30 Min. umdrehen.
Röstkartoffeln 500g	200°	50 Min.	2	Fettpfanne verwenden, Kartoffeln zweimal umdrehen.
Crostata (s. Rezept) 700g	180°	40 Min.	2	Fettpfanne verwenden.
Apfelstrudel 1 kg	180°	40 Min.	2	Fettpfanne als Backblech verwenden.
Walnußtorte 800g	180°	35 Min.	2	Runde Backform verwenden.
Kekse 100g	180°	14 Min.	2	Fettpfanne als Backblech verwenden.
Bröt 500g	200°	25 Min.	2	Die geölte Fettpfanne verwenden, nach 20 Min. umdrehen.

● BACKEN MIT UNTER- UND OBERHITZE

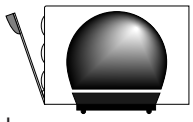
Diese Funktion ist ideal für alle Fischgerichte, gefülltes Gemüse, für Süßspeisen auf Eischnee-Basis und für Kuchen, die sehr lange Backzeiten erfordern (über 60 Min.). Gehen Sie wie folgt vor:

- Schieben Sie den Rost in die Position, die in der Tabelle bzw. in Rezept angegeben wird.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf .
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostatknopf ein.
- Stellen Sie den Ein/Aus-Programmschalter auf bzw. auf die gewünschte Backzeit (s. Abschnitt "Bedienung des Ofens").
- Warten Sie, bis der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat (Betriebsanzeige erlischt) und schieben Sie dann Form bzw. Blech mit Inhalt in den Ofen.

Gericht/Menge	Thermostat-knopf	Backzeit	Rost-pos.	Anmerkungen und Tips
Wachteln (3)	230°	44 Min.	1	Diätrost auf Fettpfanne verwenden, nach 24 Min. umdrehen.
Forelle 500g	200°	35 Min.	2	In der Fettpfanne braten, nach 16 Minuten umdrehen.
Gefüllte Kalamaris 450g	200°	30 Min.	1	Feuerfeste Glasform verwenden, nach der halben Backzeit umdrehen.
Gratinierte Tomaten 550g	200°	40 Min.	1	Mit Öl eingefette Fettpfanne verwenden, nach 20 Min. umdrehen.
Zucchini mit Thunfisch 750g	200°	40 Min.	1	In der Fettpfanne braten; Öl, Tomaten und Wasser zugeben; Pfanne nach 20 Min. umdrehen.
Teekuchen 1 kg	180°	75 Min.	1	Kastenform verwenden und nach der halben Backzeit umdrehen.
Baisers	120°	50 Min.	2	Wenigstens einen Tag vor dem Servieren ruhen lassen.

● GRILLEN

- Den Rost in Position 4, die Fettpfanne über das untere Heizelement einschieben. Um Rauch und den Geruch von verbranntem Fett zu vermeiden, sollten Sie in die Fettpfanne 2 Glas Wasser geben; dies erleichtert auch die Reinigung.
- Funktionswahlschalter auf stellen.
- Den Backofen 10 Min. lang aufheizen.
- Grillgericht in den Ofen geben.



- **Schließen Sie die Backofentür nur bis zum ersten Einrasten** wie auf der Abbildung.
- Der Ein/Aus-Programmschalter kann auf oder auf die gewünschte Grillzeit eingestellt sein (s. Abschnitt: "Bedienung des Ofens").

Gericht/Menge	Thermostat-knopf	Grillzeit	Rost-pos.	Anmerkungen und Tips
Schweineschnitzel (2)	▾▾▾	19 Min.	4	Nach 11 Minuten wenden.
Hot Dog (3)	▾▾▾	10 Min.	4	Nach 5 Minuten wenden.
Hacksteaks, frisch (2)	▾▾▾	13 Min.	4	Nach 7 Minuten wenden.
Bratwürste (4)	▾▾▾	20 Min.	4	Nach 11 Minuten wenden.
Schaschlik 500g	▾▾▾	26 Min.	4	Nach 8, 15, 21 Minuten wenden.
Toast (4 Scheiben)	▾▾▾	2 Min.	4	Nach einer Minute wenden (✱).

(✱): Brot ohne Fettpfanne grillen.

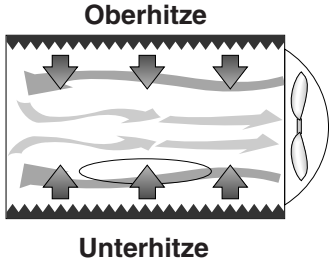
REINIGUNG

- Durch häufiges Reinigen kann man das Entstehen von Rauch und unangenehmen Gerüchen beim Backen vermeiden.
- Vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **Das Gerät nie ins Wasser stellen; nicht unter fließendem Wasser abspülen.**
- Rost, Fettpfanne und Diätrost können wie normales Geschirr von Hand oder in der Spülmaschine abgewaschen werden.
- Verwenden Sie für die äußere Reinigung des Gehäuses immer einen feuchten Schwamm. Keine Scheuermittel verwenden, diese könnten die Lackierung beschädigen. Achten Sie darauf, daß kein Wasser und kein Reinigungsmittel in die Öffnungen an der Oberseite des Backofens fließt.
- Für die Reinigung des Backofeninneren nie Reinigungsmittel verwenden, die Aluminium angreifen (Reinigungssprays) und die Wände nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen abkratzen.

Gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen mit dem Heißluftbackofen

Der Heißluftbackofen ermöglicht das gleichzeitige Garen auch unterschiedlicher Speisen auf zwei Ebenen.

Die durch die zwei Heizwiderstände abgegebene Hitze wird durch die vom Ventilator bewegte Umluft im Ofen verteilt. Auf diese Weise erreicht die Hitze **gleichmäßig und schnell** jeden Teil des Ofens, und die Luft im Backraum bleibt sehr trocken, so daß sich Geruch und Geschmack der Speisen nicht vermischen können.



Zum gleichzeitigen Garen von zwei Gerichten genügt es, die folgenden, einfachen Grundregeln zu beachten:

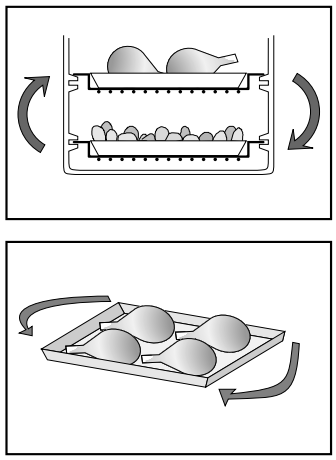
1 Die Garzeiten der gleichzeitig gegarten Speisen weichen von den Einzelgarzeiten ab.
Beachten Sie daher **stets** die entsprechenden Tabellen.

Zeiten für gleichzeitiges Garen	
Hähnchen	70 min.
Kartoffeln	50 min.

Zeiten für die Einzelgarung	
Hähnchen	70 - 80 min.
Kartoffeln	55 min.

2 Etwa nach der halben Garzeit die beiden Fettpfannen **untereinander vertauschen**, d.h. die untere nach oben und die obere nach unten schieben.

Außerdem sind die Fettpfannen **um eine halbe Umdrehung zu drehen.**



Zeiten für das gleichzeitige Garen auf zwei Ebenen

FÜR DIE ZUTATEN UND ZUBEREITUNG SIEHE REZEPTTEIL AUF SEITE 51.

Bei gleichzeitiger Zubereitung der Gerichte des zweiten Gangs mit den Beilagen sind nach dem Garen beide Speisen gleichzeitig servierbereit.

Rezepte	Thermostat-knopf	Zeiten	Rost-Position	Hinweise und Tips
Hähnchen + Kartoffeln	**200°**	70 min. 50 min.	**5** **1**	Ofen auf 200˚C vorheizen, Hähnchen auf Pos. 5 und nach 20 Min. die Kartoffeln auf Pos. 1 einschieben. Nach 42 Min. die beiden Fettpfannen vertauschen und drehen.
Kaninchen + Apfelstrudel	**180°**	65 min. 40 min.	**1** **5**	Ofen auf 180˚C vorheizen, gleichzeitig das Kaninchen auf Pos. 1 und den Strudel auf Pos. 5 einschieben. Nach 30 Min. die beiden Fettpfannen vertauschen und drehen.
Hackbraten + Kartoffeln	**180°**	60 min. 60 min.	**3** **1**	Ofen auf 180˚C vorheizen, gleichzeitig den Hackbraten auf Pos. 3 und die Kartoffeln auf Pos. 1 einschieben. Nach 34 Min. das Fleisch umdrehen und die Kartoffeln vermischen, ohne die beiden Fettpfannen zu vertauschen.
Überbackener Blumenkohl + Kaninchen	**200°**	20 min. 55 min.	**3** **3/1**	Ofen auf 200˚C vorheizen. Das Kaninchen auf Pos. 3 einschieben. Nach 35 Min. das Kaninchen auf Pos. 1 versetzen und den Blumenkohl auf Pos. 3 einschieben.
Vol-au-vent + Frühstückstorte	**180°**	22 min. 35 min.	**5** **1**	Ofen auf 180˚ vorheizen, die Vols-au-vent auf Pos. 5 und die Frühstückstorte auf Pos. 1 einschieben. Nach 13 Min. die beiden Fettpfannen vertauschen.
Quiche Lorraine + Gefüllte Paprika	**180°**	40 min. 50 min.	**5** **1**	Ofen auf 180˚C vorheizen, die Quiches lorraines auf Pos. 5 und die gefüllten Paprika auf Pos. 1 einschieben. Nach 30 Min. die beiden Fettpfannen vertauschen.
Kaninchen + Lasagne	**180°**	60 min. 35 min.	**5** **1**	Ofen auf 180˚C vorheizen, das Kaninchen auf Pos. 5 und die Lasagne auf Pos. 1 einschieben. Nach 25 Min. die beiden Fettpfannen vertauschen.
Hähnchen + Frühstückstorte	**180°**	80 min. 35 min.	**5** **1**	Ofen auf 180˚C vorheizen, das Hähnchen auf Pos. 5 und die Frühstückstorte auf Pos. 1 einschieben. Nach 13 Min. die beiden Fettpfannen vertauschen und drehen. Nach 40 Min. das Hähnchen umdrehen.
Pizza + Kaninchen	**220°**	28 min. 50 min.	**5** **1**	Ofen auf 220˚C vorheizen, die Pizza auf Pos. 5 und das Kaninchen auf Pos. 1 einschieben. Nach 16 Min. die beiden Fettpfannen vertauschen und drehen.
Pizza + Pizza	**220°**	28 min. 28 min.	**5** **1**	Ofen auf 220˚C vorheizen, eine Pizza auf Pos. 5 und die andere auf Pos. 1 einschieben. Nach 16 Min. die beiden Fettpfannen vertauschen und drehen.
Hähnchen + Fladenbrot	**180°**	80 min. 50 min.	**1** **5**	Ofen auf 180˚C vorheizen, das Hähnchen auf Pos. 1 und das Fladenbrot auf Pos. 5 einschieben. Nach 25 Min. die beiden Fettpfannen vertauschen und drehen.

Dies sind nur einige Beispiele für das gleichzeitige Garen von 2 Gerichten. Selbstverständlich können Sie alle Gerichte ganz nach Ihrer Phantasie kombinieren.

Rezeptsammlung

VORSPEISEN - ANTIPASTI

- Auberginen-Rouladen ..... pag. 42
- Röstschnitten "Bruschetta" ..... pag. 42
- Gratinierte Miesmuscheln ..... pag. 42
- Pastetchen ..... pag. 42
- Quiche Lorraine ..... pag. 42

FISCHGERICHTE

- Forelle mit Oliven ..... pag. 45
- Gefüllte Kalamaris ..... pag. 45
- Gebackener Seehecht ..... pag. 45
- Goldbrasse im Schlafrock ..... pag. 45
- Überbackener Steinbutt ..... pag. 45

NUDEL- UND REISGERICHTE - PIZZA

- Gnocchi alla romana ..... pag. 43
- Focaccia alla pescatora (Fischerfladen) ..... pag. 43
- Nudelauflauf ..... pag. 43
- Lasagne alla bolognese ..... pag. 43
- Pizza ..... pag. 43
- Überbackene Ravioli ..... pag. 43

BEILAGEN

- Zucchini mit Thunfisch ..... pag. 46
- Gratinierte Tomaten ..... pag. 46
- Röstkartoffeln ..... pag. 46
- Überbackener Blumenkohl ..... pag. 46
- Parmesan - Auberginen ..... pag. 46
- Gefüllte Paprika ..... pag. 46

FLEISCHGERICHTE

- Schweinebraten ..... pag. 44
- Hähnchen ..... pag. 44
- Kräuterhackbraten ..... pag. 44
- Wachteln ..... pag. 44
- Roast-beef ..... pag. 44
- Kaninchen ..... pag. 44
- Knusperhähnchen ..... pag. 44

DESSERTS

- Apfelstrudel ..... pag. 47
- Teekuchen ..... pag. 47
- Walnußtorte ..... pag. 47
- Kekse ..... pag. 47
- Crostata - Frühstückstorte ..... pag. 47

Vorspeisen-Antipasti

Auberginen-Rouladen

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:

- 2 große Auberginen
- 10 Kapern (in Salz eingelegt)
- 150g Mozzarella - Frischkäse
- 2 Eßlöffel Mayonnaise
- 1 Ei
- 2 Eßlöffel Weckmehl
- 100g gekochter Schinken
- 100g Thunfisch
- Öl und Salz

Die Mozzarella und den Schinken in Stückchen schneiden, den Thunfisch abtropfen lassen und zerkleinern, die Kapern waschen und alles zusammen mit der Mayonnaise und dem Ei in den Mixer geben. Einige Sekunden lang pürieren; wenn die Masse zu flüssig ist, 2 Eßlöffel Weckmehl hinzugeben. Die Auberginen der Länge nach in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf jede Scheibe etwas von der pürierten Mischung geben und daraus Rouladen formen. Zwei Eßlöffel Öl in einen Fettpfanne geben, die Rouladen hineinlegen und zusätzlich mit ein wenig Öl benetzen. Den Ofen auf 180° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, den Fettpfanne auf den Rost in Position 2 stellen und 30 Minuten backen.

Gratinierte Miesmuscheln

GRILL

Zutaten für 2 Personen:

- 500g Miesmuscheln
- Knoblauch
- Öl
- Salz und Pfeffer
- Petersilie
- Weckmehl
- Oregano

Die Miesmuscheln abreiben, und zweimal waschen, ohne sie im Wasser liegen zu lassen. Die Muscheln kochen und die, die sich öffnen, nacheinander aus dem Topf holen. Den Ofen 10 Minuten lang auf Grillstufe vorheizen. Die vollen Muschelschalenhälften in die Fettpfanne legen und mit etwas feingehackter Petersilie und wenig Knoblauch bestreuen; salzen, ein wenig pfeffern und etwas Oregano hinzugeben. Mit Öl übergießen und etwas frisches Weckmehl daraufstreuen. Auf den Rost in Position 4 stellen und 5 Minuten lang backen.

Röstschnitten "Bruschetta"

GRILL

Zutaten für 4 Personen:

- 2 große Scheiben Weißbrot
- Eßlöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehe

Den Backofen 10 Minuten auf Grillstufe vorheizen. Danach die Brotscheiben auf den Rost in Position 4 legen und 4 Minuten lang rösten, dabei die Backofentür etwas offen lassen (erstes Einrasten) und das Brot nach der halben Grillzeit umdrehen. Wenn die Scheiben knusprig gegrillt sind, mit der Knoblauchzehe abreiben und mit etwas Olivenöl benetzen. Sie können die fertige Bruschetta auch mit Tomatenscheiben belegen und mit etwas gehacktem Basilikum und Oregano bestreuen.

Quiche Lorraine

HEISSLUFT

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g tiefgefrorener Blätterteig
- 150 g Räucherspeck
- 4 Eier
- 1/4 l Sahne
- Salz und Pfeffer

Den Blätterteig etwa einen halben Zentimeter hoch ausrollen. Eine gebutterte Fettpfanne auslegen und den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Den Speck in Stückchen schneiden und in kochendem Wasser abbrühen. Die Füllung zubereiten: die Eier schlagen und unter ständigem Rühren Sahne, Salz und Pfeffer hinzufügen. Den gut abgetropften Speck auf dem Teig verteilen und die Ei-Sahne-Mischung darübergießen. Den Ofen auf 180˚C vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Fettpfanne auf den Rost in Position 2 in den Ofen schieben und 30 Minuten backen lassen.

Pastetchen

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:

- 250g tiefgefrorener Blätterteig
- 1 Ei

Den Blätterteig mit dem Nudelholz auf etwa 1/2 cm Dicke ausrollen. Mit einer runden Form (6 cm Durchmesser) 24 Scheiben aus dem Teig stechen. 12 der Scheiben in die mit Butter gefettete und gemehlte Fettpfanne legen und mit dem geschlagenen Ei bestreichen. Die übrigen 12 Scheiben mit einer runden Form von 3 cm Durchmesser ausstechen, so daß 12 Ringe entstehen. Diese auf die Scheiben setzen und noch mit Ei bestreichen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Fettpfanne auf den Rost in Position 2 schieben. 20 Minuten lang backen.

Teigwaren-Pizza

Fischerfladen

HEISSLUFT

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g weißes Mehl
- 1/2 Glas Wasser
- 600 g Miesmuscheln und Venusmuscheln
- 1/2 Glas Weißwein
- Eine Handvoll Petersilie
- 150 g Butter
- Eine Prise Salz
- 3 Eier
- 1/4 l flüssige Sahne
- Salz

Die Butter in Stückchen schneiden und mit dem Mehl und dem Wasser in einen Mixer geben. Die Mischung verquirlen und gut kneten. Eine Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit die mehrmals mit den Venusmuscheln unter fließendem Wasser gewaschenen Miesmuscheln sauberkratzen und bürsten. Die Muscheln in einen Topf auf großer Flamme geben, damit sie sich öffnen, und dabei hin und wieder mit Weißwein benetzen. Wenn alle Muscheln geöffnet sind, diese aus den Schalen nehmen und mit etwas von der mehrmals gefilterten Kochbrühe auf einen Teller legen. Mit dem Nudelholz eine etwa 1 cm hohe Teigscheibe ausrollen und auf die Fettpfanne legen. Die Oberfläche mit einer Gabel einstechen und die Muscheln darauflegen. In einer Schüssel die Eier schlagen, die gründlich gewaschene und zerkleinerte Petersilie dazugeben, die Sahne unterheben und alles sorgfältig vermischen. Die Mischung auf die Muscheln gießen. Den Ofen auf 180˚C vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Fettpfanne auf den Rost in Position 2 in den Ofen schieben und 35 Minuten backen lassen.

Nudelauflauf

HELSSLUFT

Zutaten für 4 Personen:

- 300g Makkaroni
- 1/2 Liter Bechamelsoße
- 400g Hackfleisch - Nudelsoße
- 80g geriebener Parmesankäse

Die Nudeln in sprudelndem Salzwasser kochen, abtropfen lassen und mit der vorher zubereiteten Bechamel- und der Fleischsoße verrühren. Einen Bratpfanne mit Butter einfetten und die Nudeln hineinfüllen, mit dem Parmesankäse und ein paar Stückchen Butter bestreuen. Den Backofen auf 230° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, den Bratpfanne auf den Rost in Position 1 stellen, 20 Minuten lang backen und nach der halben Backzeit umdrehen.

Pizza

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Pizzateig
- 1 Mozzarella
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 50g gekochter Schinken
- 1 Eßlöffel Olivenöl
- Oregano und Salz

Die Fettpfanne mit etwas Öl fetten und mit dem vorher dünn ausgerollten Teil auslegen. Den Teig mit den Tomaten, der gewürfelten Mozzarella, dem Schinken belegen, mit Oregano und Salz bestreuen und mit etwas Öl beträufeln. Den Backofen auf 225° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Pfanne auf den Rost in Position 2 stellen, die Pizza 17 Minuten lang backen.

Grießlöße-Gnocchiallaromana

OBER-UND UNTERHITZE

Zutaten für 4 Personen:

- 250g Grieß
- 100g Butter
- 1 Liter Milch
- Salz und Pfeffer
- 10 Eßlöffel Parmesankäse
- 3 Eier

Die Milch mit einer Prise Salz zum Kochen bringen; den Grieß mit dem Schneebesen einrühren, gründlich umrühren, um die Bildung von Klümpchen zu vermeiden und 10 Min. lang kochen lassen. Wenn der Grieß gar ist, 30 g Butter, 5 Eßlöffel Parmesankäse, 3 Eigelb (einzeln nacheinander), Salz und Pfeffer hinzufügen. Die restliche Butter in einem Pfännchen zum Schmelzen bringen. Ein Blatt Backpapier oder ein Holzbrett leicht einfetten und den Grieß daraufgeben; die Masse muß die Dicke von einem Zentimeter haben. Abkühlen lassen, dann mit einem nicht zu großen Glas Scheiben ausstechen und diese ringförmig in einen eingefetteten Bratpfanne legen. Mit reichlich Parmesan bestreuen und mit der flüssigen Butter übergießen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, den Bratpfanne auf den Rost in Position 2 einschieben; 30 Minuten lang backen, nach der halben Backzeit den Bratpfanne umdrehen.

Lasagne alla bolognese

HEISSLUFT

Zutaten für 6 Personen:

- 9 Lagen Nudelteig
- 1/2 Liter Bechamelsoße
- Geriebener Parmesankäse
- 150g Fleischsoße Bolognese Art

Den Nudelteig 5 Minuten in sprudelndem Salzwasser kochen, nicht zu viele Lagen gleichzeitig. Die einzelnen garen Lagen nacheinander mit dem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen, abtropfen lassen und auf einer Serviette ausgebreitet abkühlen lassen. Fleischsoße "alla Bolognese" und Bechamelsoße zubereiten. Wenn alle Zutaten fertig sind, eine feuerfeste Glasform mit Butter einfetten, 2 Löffel Bechamelsoße hineingeben und verteilen, eine jLage Nudelteig darauf, Fleischsoße und Bechamelsoße zusammen darübergießen, darauf etwas Parmesankäse streuen. In dieser Reihenfolge weitere Schichten hinzugeben, bis alle Zutaten verbraucht sind. Den Ofen auf 230° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Form auf den Rost in Position 1 stellen, 20 Minuten lang backen und nach der halben Backzeit die Form umdrehen.

Überbackene Ravioli

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:

- 500g frische Ravioli
- 1/2 Liter Bechamelsoße
- Salz, Butter, Parmesankäse

Die Ravioli in sprudelndem Salzwasser kochen, in der Zwischenzeit die Bechamelsoße zubereiten. Wenn die Ravioli gar sind, mit der Bechamelsoße verrühren und das ganze in eine gebutterte feuerfeste Form geben. Mit etwas geriebenem Parmesankäse bestreuen. Den Backofen auf 230° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Form auf den Rost in Position 1 stellen und 20 Minuten überbacken.

Fleischgerichte

Schweinebraten

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:
- 900g Schweinsrücken
- Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 200° vorheizen, das Fleisch salzen und pfeffern. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, den Rost in Position 1 einschieben; den Schweinsrücken auf Diätrost und Fettpfanne legen, wie das Hähnchen in der Abbildung auf Seite 36. Den Braten 70 Minuten lang backen und das Fleisch nach der halben Backzeit wenden.

Kräuterhackbraten

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:
- 500g gemischtes Hackfleisch
- 100g Parmesankäse
- 2 Eßlöffel Olivenöl
- 30g Weckmehl
- 1/2 Glas Weißwein
- 2 Eier
- 50g gekochter Schinken
- Salz und Pfeffer
- Feingehackter Majoran, Salbei, Thymian, Schnittlauch und Rosmarin

Das Hackfleisch mit allen Zutaten außer Weckmehl, Öl und Wein verarbeiten. Den Hackbraten dann im Weckmehl wälzen und in den Fettpfanne legen. 2 Eßlöffel Öl und 1/2 Glas Weißwein hinzugeben. Den Backofen auf 180° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, den Braten auf den Rost in Position 2 stellen und 55 Minuten lang backen; das Fleisch nach der halben Backzeit wenden.

Roast-beef

HEISSLUFT

Zutaten für 6 Personen:
- 1 kg Rinderlende
- 30g Butter
- Salz und Pfeffer
- 3 Eßlöffel Öl
- 1/2 Glas Weißwein

Den Backofen auf 200° vorheizen. In der Zwischenzeit das Öl, das gewürzte Fleisch und einen Spritzer Wein in einen Bratpfanne geben. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, den Bratpfanne auf den Rost in Position 1 stellen und 40 Minuten lang braten. Nach der halben Bratzeit das Fleisch wenden und mit dem restlichen Wein ablöschen.

Hänchen

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:
- 1 ganzes Hänchen (1 kg)
- Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 200° vorheizen, in der Zwischenzeit das Hähnchen sorgfältig waschen und abtrocknen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, den Rost in Position 1 einschieben; das Hähnchen auf Diätrost und Fettpfanne legen, wie in der Abbildung auf Seite 36. 75 Minuten lang backen und nach 38 Minuten wenden.

Wachteln

OBER- UND UNTERHITZE

Zutaten für 2 Personen:
- 3 Wachteln
- Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 230°vorheizen, die Wachteln salzen und pfeffern. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, den Rost in Position 1 einschieben und die Wachteln auf Diätrost und Fettpfanne legen, wie das Hähnchen in der Abbildung auf Seite 36. 44 Minuten lang backen und die Wachteln nach 24 Minuten wenden.

Knusperhähnchen

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:
- 1 zerlegtes Hähnchen (1 kg)
- Rosmarin, Öl, Weißwein
- Salz und Pfeffer

Den Ofen auf 210˚C vorheizen. In der Zwischenzeit das Hähnchen mit den Gewürzen und mit etwas Weißwein benetzt auf die Fettpfanne legen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Fettpfanne auf den Rost in Position 1 in den Ofen schieben und 80 Minuten backen lassen. Nach der halben Garzeit das Fleisch drehen und nochmals mit Weißwein benetzen.

Kaninchen

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:
- 800g Kaninchen in Stücken
- 1/2 Glas Weißwein
- Öl, Rosmarin und Knoblauch
- Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 210° vorheizen. Die Kaninchenstücke mit dem Öl, Rosmarin, einem Spritzer Weißwein, 2 Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer in einen Fettpfanne geben. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, den Fettpfanne auf den Rost in Position 1 stellen und 60 Minuten lang braten. Nach der halben Bratzeit das Fleisch wenden und mit dem restlichen Wein ablöschen.

Fischgerichte

Forelle mit Oliven

OBER- UND UNTERHITZE

Zutaten für 2 Personen:
- 500g Lachsforelle
- Salz und Pfeffer
- 50g schwarze, entsteinte Oliven

Die Forelle ausnehmen und sorgfältig waschen und in die mit Öl eingefettete Fettpfanne legen. Mit den Oliven füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Pfanne auf den Rost in Position 2 stellen und 35 Minuten lang braten; nach 16 Minuten umdrehen.

Gebackener Seehecht

OBER- UND UNTERHITZE

Zutaten für 4 Personen:
- 4 Portionen Seehecht
- Salz und Pfeffer
- Weißwein
- Olivenöl
- Zwiebel, Knoblauch und Petersilie

Die Zwiebel, den Knoblauch und reichlich Petersilie fein hacken. Einen Teil davon in eine feuerfeste Form geben, die Fischstücke darauf legen, salzen, pfeffern und mit dem Rest der Mischung bedecken. Ein gutes Glas Olivenöl darübergießen, ein Glas trockenen Weißwein, evtl. mit etwas Wasser verlängert hinzufügen. Den Backofen auf 210° vorheizen; wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Form auf den Rost in Position 2 stellen und 33 Minuten garen; den Fisch nach der halben Backzeit wenden.

Goldbrasse im Schlafrock

OBER- UND UNTERHITZE

Zutaten für 2 Personen:
- 1 Goldbrasse 600g
- Butter
- Petersilie
- Sardellenfilets
- Salz und Pfeffer
- Öl und Zitrone

Die Goldbrasse sorgfältig putzen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Bauch mit einem Stück Butter füllen, das mit Petersilie und 2 Sardellenfilets vermischt wurde; salzen und pfeffern. Zwei Blätter Alufolie ausbreiten, die Goldbrasse darauf legen, mit Öl, Zitronensaft und gehackter Petersilie bestreuen. Die Folie durch Zusammenrollen der beiden Enden verschließen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Fettpfanne auf den Rost in Position 2 stellen und die Goldbrasse darin 40 Minuten lang garen; den Fisch nach der halben Backzeit wenden.

Gefüllte Kalamaris

OBER- UND UNTERHITZE

Zutaten für 4 Personen:
- 4 große Kalamare
- Öl

Per il ripieno:
- 1 Tasse ungekochter Reis
- Petersilie, Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- Tomatenpüree

Die Kalmare sorgfältig putzen, die Fangarme abschneiden und beiseite legen. Die Füllung vorbereiten: den Reis, die kleingehackten Fangarme, viel Petersilie und sehr wenig Knoblauch mischen, das Tomatenpüree hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalmare füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. In eine mit Öl gefettete feuerfeste Form geben und einen Löffel Wasser auf den Boden der Form geben. Den Ofen auf 200° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Form in den Ofen geben, auf den Rost in Position 1, und 30 Minuten lang backen. Nach der halben Backzeit umdrehen.

Überbackener Steinbutt

OBER- UND UNTERHITZE

Zutaten für 4 Personen:
- 4 Steinbuttfilets
- 1/2 Liter Bechamelsoße
- 2 Eßlöffel geriebener Parmesankäse

Die Steinbuttfilets etwa 10 Minuten lang in leicht gesalzenem Wasser mit einigen Zitronenscheiben kochen. Abtropfen lassen und in der Zwischenzeit die Bechamelsoße vorbereiten. Auf dem Boden einer mit Butter eingefetteten feuerfesten Form etwas Bechamelsoße verstreichen, die Filets darauf legen, mit dem Rest der Soße bedecken und mit dem Parmesankäse bestreuen. Den Backofen auf 200° vorheizen und wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Form auf den Rost in Position 2 stellen. Das ganze 20 Minuten lang überbacken, die Form nach der halben Backzeit umdrehen.

Beilagen

Zucchini mit Thunfisch

OBER- UND UNTERHITZE

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Zucchini
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 Ei
- Öl, Butter und Salz
- 150g Thunfisch in Öl
- Petersilie
- Geriebener Käse

Die Zucchini der Länge nach halbieren, aushöhlen und das Ausgeschnittene fein hacken. Die Füllung vorbereiten: den Thunfisch in einer Schüssel zerkleinern und mit etwas kleingehackter Petersilie, einem Eßlöffel geriebenem Käse, einem Ei und der Zucchini-Masse verrühren; die Zucchini-Hälften damit füllen. Etwas Wasser, vermischt mit 2 Eßlöffeln Öl und etwas Tomatenpüree in die Fettpfanne geben, die Zucchini darauf legen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Pfanne auf den Rost in Position 1 einschieben und 40 Minuten lang backen. Nach der halben Backzeit die Pfanne umdrehen und etwas Wasser hinzugeben.

Röstkartoffeln

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:

- 500g in Stücke geschnittene Kartoffeln
- Knoblauch, Rosmarin, Salbei
- 1 Eßlöffel Olinenöl
- 1/2 Brühwürfel
- 1 Spritzer Weißwein
- Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln in einen Fettpfanne geben, Öl, Knoblauch, Salbei, Rosmarin, Brühwürfel, Weißwein, Salz und Pfeffer hinzufügen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, den Bratpfanne auf den Rost in Position 2 einschieben und 50 Minuten lang backen. Die Kartoffeln zweimal wenden.

Parmesan-Auberginen

OBER- UND UNTERHITZE, GRILL

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg. Auberginen
- 2 Mozzarellas zu je 150g
- 50g geriebener Parmesankäse
- 500g Tomatensoße
- Salz und Pfeffer

Den Backofen 10 Minuten auf Grillstufe vorheizen. Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und 14 Minuten auf den Rost in Position 4 legen, die Backofentür bis zum ersten Einrasten offen halten und die Auberginenscheiben nach der halben Grillzeit wenden. Alle Auberginen auf diese Art garen. In eine mit Öl gefettete Form eine Schicht Auberginenscheiben, und eine Schicht Mozzarellascheiben geben, mit Tomatensoße begießen und mit Parmesankäse bestreuen. Weitere Schichten einfüllen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Den Ofen auf 200° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Form auf den Rost in Position 2 einschieben und 35 Minuten lang backen. Die Form nach der halben Backzeit umdrehen.

Gratinierte Tomaten

OBER- UND UNTERHITZE

Zutaten für 4 Personen:

- 500g mittelgroße Tomaten
- Gehackte Petersilie
- 5 Eßlöffel Weckmehl
- Salz und Pfeffer
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 Eßlöffel Olivenöl

Die Tomaten ausnehmen und das herausgenommene Fleisch mit dem Saft beiseite stellen. Die ausgehöhlten Tomaten umgedreht auf ein Brett legen und abtropfen lassen. Die restlichen Zutaten, dem Tomatenfleisch und -saft zu einer nicht zu dicken Masse verarbeiten und die Tomaten damit füllen. Diese in die mit Öl eingefettete Fettpfanne setzen und den Backofen auf 200° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Pfanne auf den Rost in Position 1 einschieben und 40 Minuten lang backen. Nach der halben Backzeit die Pfanne umdrehen.

Überbackener Blumenkohl

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:

- 800g Blumenkohl
- 500g Bechamelsoße
- Salz und Pfeffer
- Parmesankäse
- 100g gekochter Schinken

Den Blumenkohl gut abwaschen und in sprudelndem Salzwasser kochen. Während er abkühlt, die Bechamelsoße zubereiten. Den Boden der Form mit 2 Eßlöffeln Bechamelsoße bestreichen, den in Röschen geschnittenen Blumenkohl, den in Scheibchen geschnittenen Schinken, den Rest der Bechamelsoße hineingeben, und mit etwas geriebenem Parmesankäse bestreuen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Form auf den Rost in Position 2 einschieben und 20 Minuten lang backen. Die Form nach der halben Backzeit umdrehen.

Gefüllte Paprika

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Paprikaschoten
- 500g gemischtes Hackfleisch
- Gehackten Knoblauch und Petersilie
- 2 Eier
- 2 Eßlöffel Olivenöl
- 50g geriebener Parmesankäse
- Salz und Pfeffer

Die Paprikaschoten sorgfältig waschen und ausnehmen, dann halbieren. Das Hackfleisch mit allen anderen Zutaten vermischen und die Paprikahälften damit füllen. Diese in eine mit Öl eingefettete Form legen. Den Ofen auf 180° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Form auf den Rost in Position 2 einschieben und 50 Minuten lang backen. Die Form nach der halben Backzeit umdrehen.

Desserts

Apfelstrudel

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:

- 250g Tiefkühl - Blätterteig
- 200g Äpfel (Reinetten)
- 1/2 Gläschen Rum
- 100g Zucker
- 30g Pinienkerne
- abgeriebene Zitronenschale
- 70g Butter
- 50g Weckmehl
- 50g Sultaninen
- 1 Prise Zimt

Die Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und leicht in der Butter andünsten. Den Rum hinzugeben und verdampfen lassen. Abkühlen lassen und das Weckmehl, den Zucker, die in lauwarmem Wasser eingeweichten und gut abgetropften Sultaninen, die Pinienkerne, die Zitronenschale und den Zimt hinzugeben; vorsichtig umrühren. Den Teig sehr dünn zu einem Rechteck ausrollen. Mit etwas flüssiger Butter bestreichen und die Apfelmasse darauf verteilen. Die freigelassenen Ränder über die Füllung klappen und einrollen. Aus dem ganzen Rechteck eine Rolle formen und die Enden gut zusammendrücken. Den Strudel in die mit Butter eingefettete Fettpfanne legen und mit Ei bestreichen. Den Ofen auf 180° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Fettpfanne auf den Rost in Position 2 einschieben und 40 Minuten lang backen.

Walnußtorte

HEISSLUFT

Zutaten für 8 Personen:

- 140g Mehl
- 160 g Butter
- 3 Eier
- 1/2 Tüte Backpulver
- 1 Prise Muskat
- 150g Zucker
- 100g Walnußkerne
- 1 Zitrone
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz

Eine runde Backform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die Walnußkerne klein hacken. In einer Schüssel die Butter (die mindestens zwei Stunden vorher aus dem Kühlschrank geholt werden muß) mit einem Holzlöffel cremig rühren. Die geriebene Zitronenschale, den Zucker, die gehackten Nüsse, je eine Prise Muskatnuß, Zimt und Salz hinzufügen und das ganze verrühren. Die Eier hinzugeben und verrühren, bis alle Zutaten gut gemischt sind. Dann das Mehl und die halbe Tüte Backpulver hineinsieben und erneut umrühren. Den Teig in die Kuchenform füllen. Den Ofen auf 180° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Form auf den Rost in Position 2 einschieben und 35 Minuten lang backen.

Teekuchen

OBER- UND UNTERHITZE

Zutaten für 8 Personen:

- 250g Butter
- 3 Eier und 2 Eigelb
- 80g Rosinen
- 1 Prise Salz
- 50g Orangeat und Zitronat
- 250g Zucker
- 250g Mehl
- 1 Gläschen Rum

Die Butter (die mindestens zwei Stunden vorher aus dem Kühlschrank geholt werden muß) mit dem Zucker verrühren, bis die Masse weiß wird. Die Eier einzeln nacheinander und danach die Eigelbe hinzufügen; langsam das Mehl und das Salz unterrühren. Schließlich den Rum, die Rosinen (die vorher in lauwarmem Wasser eingeweicht wurden) und Zitronat und Orangeat hinzufügen. Den Teig in eine mit gebutterter Alufolie ausgelegte Kastenform füllen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Form auf den Rost in Position 1 einschieben und 75 Minuten lang backen.

Kekse

HEISSLUFT

Zutaten für 4 Personen:

- 160g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 50g Zucker
- 60g Butter

Alle Zutaten im Mixer miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Mit dem Nudelholz eine relativ dicke Teigschicht ausrollen. Mit dem Teigschneider Rechtecke (4 x 2,5 cm) ausschneiden und diese in die gebutterte Fettpfanne legen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, die Pfanne auf den Rost in Position 2 einschieben und 14 Minuten lang backen.

"Crostata"-Frühstückstorte

HEISSLUFT

Zutaten für 8 Personen:

- 250g Mehl
- 125 g Butter
- 1 Ei + 1 Eigelb
- 110g Zucker
- 200g Marmelade
- Salz

Die Butter in Stückchen zusammen mit Mehl, Zucker, Eiern und Salz in den Mixer geben und gut rühren. Ca. 1/3 des Teig zum Garnieren beiseite legen. Den Rest mit einem Nudelholz ausrollen. Ein Fettpfanne mit Butter einfetten und mit etwas Mehl ausstreuen. Den Teig hineinlegen und mit der Marmelade bestreichen. Aus dem übrigen Drittel des Teiges 1 cm breite Streifen schneiden und diese gitterförmig auf die Marmelade legen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, der Fettpfanne auf den Rost in Position 2 einschieben und 40 Minuten lang backen.