

CLICKCHEF

Moulinex

Moulinex  
CLICKCHEF





***SIE HABEN SICH FÜR CLICKCHEF ENTSCHIEDEN UND MÖCHTEN WISSEN,  
WIE ER IHRE MAHLZEITEN BEREICHERN KANN?***

ClickChef unterstützt Sie mit 5 automatischen Programmen, einem manuellen Modus, einer integrierten Waage und diversen Zubehörteilen.

Bereiten Sie hausgemachte Mahlzeiten mit nur zwei Klicks zu. Mit ClickChef müssen Sie nicht mehr stundenlang in der Küche stehen, um köstliche Gerichte zuzubereiten, die Sie mit Familie und Freunden genießen können.

Schneiden, zerkleinern, schlagen, mahlen, schmoren, dampfgaren, bräunen, sieden und wiegen: Er kann einfach alles!

Die ultrakompakte Form spart Platz auf der Arbeitsfläche, alle Zubehörteile sind einfach zu reinigen und das Rezeptbuch inspiriert Sie dazu, die Freude am Kochen wiederzuentdecken. Erlernen Sie Grundrezepte oder probieren Sie die raffinierten Rezeptvorschläge aus. Lassen Sie sich von den über 200 Rezepten für köstliche, hausgemachte Mahlzeiten inspirieren.

***CLICKCHEF – KÖSTLICHE REZEPTE MIT ZWEI KLICKS!  
AUSPROBIEREN UND GENIEßEN!***



## REINIGEN SIE DIE KÜCHENMASCHINE VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



**STÖPSEL**  
Dient gleichzeitig als Messbecher.

**ZUM ENTRIEGELN**  
Die Schüssel auf dem Sockel. Der Griff lässt sich zwecks einfacherer Handhabung mit beiden Händen festhalten.

**SICHERHEITSCHEKEL**  
Verhindert, dass sich der Deckel öffnet, wenn die Schüssel auf dem Sockel der Küchenmaschine steht. Durch die Deckelöffnung können Zutaten während der Zubereitung direkt in die Schüssel dazugegeben werden.

**EDELSTAHLSCHEKEL**  
Mit einem Fassungsvermögen von 2 l.

**BEDIENFELD**  
Zum Einstellen der Zubereitungsprogramme und -funktionen

**4 SAUGNÄPFE**  
Zum Fixieren der Küchenmaschine auf der Tischoberfläche

**EINSCHALTKNOPF**  
Schalten Sie Ihren ClickChef ein, indem Sie auf die, an der Rückseite befindliche Einschalttaste, von der Position 0 auf die Position 1, schalten.

**WAAGE**  
Integriert, mit einer Skala von 1 g bis 5 kg.

**„START „ & „STOPP“**  
Zum Starten, Stoppen oder Anhalten der Zubereitung.

DAS GESAMTE ZUBEHÖR, AUßER DIE SCHÜSSEL UND DER ZERKLEINERER, SIND SPÜLMASCHINENFEST.

## DAS GESAMTE ZUBEHÖR BEFINDET SICH IN DER SCHÜSSEL

### DAMPFGARAUFSATZ\* UND DAMPFGAREINSATZ

Für den Einsatz mit dem Programm „Steam“, mit dem kleinere und größere Portionen mit genau abgestimmter Dampfintensität gegart werden. Der Dampfgaraufsatz verfügt über zwei Kochstufen, mit denen zwei unterschiedliche Rezepte gleichzeitig zubereitet werden können. Achtung: Der Dampfgareinsatz und der Dampfgaraufsatz können nicht zur selben Zeit verwendet werden.

\*Dampfgaraufsatz je nach Modell erhältlich.



### STÖPSEL

Dient gleichzeitig als Messbecher. Fassungsvermögen: 100 ml.



### SCHNEEBESEN

Ideal zum Emulgieren, Mixen und steif schlagen; wird direkt über dem Zerkleinerer angebracht und zum Zubereiten köstlicher Desserts und cremiger Soßen verwendet.



### SCHÜSSEL

Diese Schüssel mit einem Fassungsvermögen von 2 l ermöglicht die Zubereitung von Gerichten für 1 bis 4 Personen. Achtung: Die Höchstmenge von 2 l sollte nicht überschritten werden, um Überlaufen und Verbrennungen zu vermeiden.



### RÜHRER

Wird über dem Zerkleinerer angebracht und zum vorsichtigen Durchmischen der Zutaten verwendet.



### SPATEL

Mit abgerundeten Rändern, ideal zum Durchmischen von Zutaten. Ermöglicht einfaches Erreichen des Schüsselbodens.



### ZERKLEINERER

Wird direkt in der Schüssel angebracht und zum Zerkleinern von Zutaten, Zubereiten von Suppen sowie zum Kneten von leichten und schweren Teigen verwendet.



DAS GESAMTE ZUBEHÖR, AUßER DIE SCHÜSSEL UND DER ZERKLEINERER, SIND SPÜLMASCHINENFEST.

# PROGRAMME UND FUNKTIONEN VON CLICKCHEF

## AUTOMATISCHE PROGRAMME

VOREINGESTELLT FÜR EIN MÜHELOS OPTIMALES ERGEBNIS

 Steam	 Slow cook	 Sauce	 Soup	 Pastry	 Weight
<b>PROGRAMM „STEAM“</b> Zum Zubereiten nahrhafter und wohlschmeckender Rezepte mit Dampf.	<b>PROGRAMM „SLOW COOK“</b> Zum Zubereiten von Gerichten mit Soßen oder mit langen Garzeiten von bis zu 2 Stunden.	<b>PROGRAMM „SAUCE“</b> Für Soßen für Ihre Gerichte und Desserts.	<b>PROGRAMM „SOUP“</b> Zum Zubereiten köstlicher Cremesuppen und Suppen mit Gemüsestückchen.	<b>PROGRAMM „PASTRY“</b> Zum richtigen Kneten von Teigen und Zubereiten von hausgemachten Broten und Brötchen	<b>WAAGE</b> Zum Wiegen von Zutaten von bis zu 5 kg ohne zusätzliche Utensilien.

## MACHEN SIE SICH MIT DEN AUTOMATISCHEN PROGRAMMEN VERTRAUT

Die Einstellungen der automatischen Programme wurden vorab festgelegt. Sie können jedoch die Temperatur, die Geschwindigkeit oder die Garzeit jederzeit entsprechend dem Rezept ändern. Sehen Sie dazu die folgende Tabelle:

PROGRAMME	OPTION	STUFE	STANDARDZEIT	STANDARDTEMPERATUREN
<b>LANGSAMES GAREN „SLOW COOK“</b>	 Slow cook	Stufe 0	Langsam wechselnd	1 Std. (1 Min. bis 2 Std.) 100°C (80°C bis 100°C)
<b>LANGSAMES GAREN „SLOW COOK“</b>	 Slow cook	Stufe 1	Langsam	1 Std. (1 Min. bis 2 Std.) 100°C (80°C bis 100°C)
<b>SUPPE</b>	 Soup	-	Langsam garen und anschließend 2 Min. mixen.	35 Min. (25 Min. bis 45 Min.) 100°C
<b>TEIG</b>	 Pastry	Stufe 3	Wechselnde Geschwindigkeit für Hefeteig (Brioche usw.)	12 Min. (5 Sek. bis 12 Min.) -
<b>TEIG</b>	 Pastry	Stufe 4	Durchgehende Geschwindigkeit für schwere Teige (Brot, Mürbeteig usw.)	3 Min. (5 Sek. bis 3 Min.) -
<b>TEIG</b>	 Pastry	Stufe 5	Durchgehende Geschwindigkeit für leichte Teige	2 Min. 30 Sek. (5 Sek. bis 2 Min. 30 Sek.) -
<b>DAMPF</b>	 Steam	100°C Innenkorb	-	30 Min. (5 Min. bis 60 Min.) 100°C
<b>DAMPF</b>	 Steam	120°C Externer Korb	-	30 Min. (5 Min. bis 60 Min.) 120°C
<b>SOSSE</b>	 Sauce	-	Stufe 1 als Standard (Stufe 1 bis Stufe 4)	10 Min. (1 Min. bis 60 Min.) 85°C (60°C bis 105°C)

## MANUELLE EINSTELLUNGEN

Sie möchten die Garzeit, die Gartemperatur oder die Mixgeschwindigkeit selbst einstellen? Verwenden Sie ganz einfach den manuellen Modus.

 Time	 Temp	 Speed	 Pulse
Wählen Sie <b>BETRIEBSZEIT</b> bis zu 2 Std. Dauerbetrieb	Wählen Sie <b>GARZEIT</b> 30°C bis 120°C (verstellbar in Intervallen von 5°C)	Wählen Sie <b>GESCHWINDIGKEIT</b> bis zu 12 Stufen	Wählen Sie die <b>TASTE „PULSE“</b> für einmaligen Betrieb



### 1 TASTE / 4 FUNKTIONEN

- ▶ Zum Starten des automatischen Programms oder der manuell vorgenommenen Anpassungen.
- ▶ Zum Anhalten der Zubereitung während des Betriebs.
- ▶ Zum Anhalten der Zubereitung und/oder zum Wiederherstellen der Einstellungen durch Drücken der Taste für 2 Sek..
- ▶ Zum Erhöhen oder Reduzieren der Einstellungen im manuellen oder automatischen Modus (Geschwindigkeit, Dauer und Temperatur).

  
Weight

**WAAGE-FUNKTION**  
**MIT CLICKCHEF LASSEN SICH PORTIONSGRÖSSEN MÜHELOS KONTROLLIEREN.**

Die Küchenmaschine verfügt über eine integrierte Waage, mit der Sie alle Zutaten genau abwägen können.

### UND SO FUNKTIONIERT ES:

- ▶ Wählen Sie das Programm „Weight“, um die Waagenfunktion zu aktivieren. Diese wird nun anstatt der Temperatur angezeigt.
- ▶ Das Leergewicht wird automatisch angezeigt: Der Bildschirm zeigt 0000 g an.
- ▶ Stellen Sie die Schüssel der Küchenmaschine oder einen anderen Behälter auf die Waage.
- ▶ Um die Waage erneut zu verwenden, drücken Sie kurz auf das Programm „Weight“. Es werden erneut 0000 g angezeigt.
- ▶ Geben Sie anschließend die erforderliche Menge der Zutaten hinein.
- ▶ Um den Waage-Modus zu verlassen, drücken Sie länger auf das Programm „Weight“.

### TIPPS

- ▶ Diese Waage ermöglicht genaues Abwiegen von Zutaten mit einem Gewicht von bis zu 5 kg. Zum Messen von Flüssigkeiten empfehlen wir den Messbecher.
- ▶ Sparen Sie Zeit und wiegen Sie Ihre Zutaten, während ClickChef in Betrieb ist. So können Sie bereits die nächsten Schritte im Rezept vorbereiten.
- ▶ Natürlich können Sie die Waage auch ganz unabhängig als Küchenutensil verwenden.

### ACHTUNG

- ▶ Wird zu viel Gewicht auf die Waage gelegt, zeigt der Bildschirm „Stopp“ an.
- ▶ Bei einer negativen Menge zeigt der Bildschirm „-“ an.

## REGISTERKARTE "PARAMETER"

		PROG.	 Speed	 Time	 Weight	 Temp		
ZERKLEINERER	ZERKLEINERN / MIXEN		Suppen mixen	10	2 Min.	2 l	100°C	
			Kompotte mixen	10	20 Sek.	1.2 kg	100°C	
			Smoothies mixen	12	2 Min.	2 l	-	
			Gemüse zerkleinern	12	15 Sek.	500 g	-	
			Fleisch zerkleinern	12	15 Sek.	500 g	-	
			Fisch zerkleinern	12	10 Sek.	500 g	-	
	KNETEN / PÜRIEREN			Hefeteige kneten (Brioche usw.)	3	12 Min.	600 g	-
				Weißbrotteige kneten	4	3 Min.	800 g	-
				Teige für Spezialbrote kneten	4	3 Min.	600 g	-
				Mürbeteig kneten	4	3 Min.	750 g	-
				Waffel-, Crêpe- oder Pfannkuchenteig	5	2 Min. 30 Sek.	1,5 l	-
				Eis zerkleinern			2 x 10 Sek.	12 Eiswürfel
Haselnüsse zerkleinern		12	30 Sek.	500 g	-			
SCHNEEBESEN			Eiweiß steif schlagen		4	4 Min.	5 Eiweiß	-
			Soße (Béchamel)		1	13 Min.	1 l	90°C
			Mayonnaise		4	2 Min.	0,5 l	-
			Schlagsahne		4	8 Min.	0,4 l	-
			Kartoffelpüree		4	1 Min.	1 l	-
RÜHRER			Anbraten		1	5 Min.	300 g	120°C
			Eintöpfe		0 oder 1	2 Std.	2 l	100°C
			Risotto		1	18 Min.	1.4 kg	95°C
DAMPFKORB	INTERN		Dampfgaren		-	5 bis 60 Min.	800 g	100°C
			Suppen mit Stückchen		10	2 Min.	2 l	100°C
	EXTERN		Gemüse, Fisch oder Fleisch dampfgaren		-	5 bis 60 Min.	1.2kg	120°C

## GARTABELLE FÜR DEN DAMPKORB

WASSER IN DER SCHÜSSEL 700 ML	DAMPFGAREINSATZ		DAMPFGARAUFSATZ	
	MENGEN	GARZEIT	MENGEN	GARZEIT
Karotten in Scheiben	700 g	35 Min.	1 kg	45 Min.
Zucchini in Würfeln	600 g	25 Min.	1 kg	35 Min.
Brokkoliröschen	400 g	20 Min.	600 g	30 Min.
Blumenkohlröschen	400 g	25 Min.	1 kg	35 Min.
Lauch (weißer Teil) in Scheiben	400 g	30 Min.	800 g	40 Min.
Rote oder grüne Paprika in breiten Ringen	400 g	20 Min.	600 g	30 Min.
Kartoffeln in Würfeln	800 g	30 Min.	1.2 kg	40 Min.
Frisches oder aufgetautes Fischfilet	500 g	15 Min.	1 kg	25 Min.
Ganzer Fisch, frisch oder aufgetaut	-	-	800 g	30 Min.
Miesmuscheln	-	-	1.5 kg	30 Min.
Ganze oderaufgetaute Riesengarnelen	500 g	15 Min.	800 g	25 Min.
Frische Hähnchenbrust	500 g	25 Min.	1 kg	35 Min.
Frische Schweinelende	500 g	30 Min.	1 kg	45 Min.

## WICHTIGER HINWEIS

### SCHÜSSEL AUF DEM SOCKEL



**E3**

Dieses Symbol wird angezeigt, wenn die Küchenmaschine eingeschaltet ist, die Schüssel jedoch nicht auf dem Sockel steht.

### ERINNERUNGSFUNKTION

FLÜSSIG	FEST
1 ml	1 g
10 ml	10 g
1 dl	100 g
1 l	1000 g



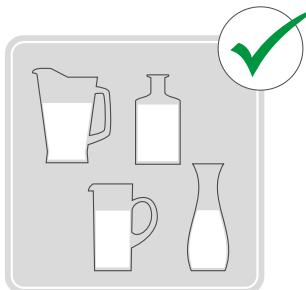
Achtung: Befindet sich die Kochschüssel auf der Maschine, kann der Deckel nicht entriegelt werden.



Um den Deckel zu öffnen, müssen Sie die Schüssel vom Sockel nehmen.



Um während der Zubereitung weitere Zutaten hinzuzufügen, verwenden Sie nach Möglichkeit die Deckelöffnung.



Verwenden Sie einen Behälter mit einem Ausguss, um Flüssigkeiten durch die Deckelöffnung zu gießen.



**VORSICHTSMAßNAHME:** Ziehen Sie bei der Zubereitung von warmen Speisen am Ende der Garzeit den Stöpsel heraus, damit Dampf entweichen kann, und öffnen Sie erst dann den Deckel, wenn er vollständig entwichen ist.

## TIPPS UND TRICKS ZUR VERWENDUNG DES REZEPTBUCHS

### MIT NUR 2 KLICKS ZU IHREN TÄGLICHEN CLICKCHEF-REZEPTEN!

WÄHLEN SIE IHR REZEPT AUS.

Machen Sie sich mit allen Symbolen vertraut, um die richtigen Einsätze, Programme und Zutaten auszuwählen. Genießen Sie selbst zubereitete Mahlzeiten.

ANZAHL DER PERSONEN	ZUBEHÖR	PROGRAMME	ZUBEREITUNGS- UND RUHEZEIT	GARZEIT AUßERHALB DES CLICKCHEF	GARZEIT IM CLICKCHEF

Die Mengenangaben in den Rezepten gelten für 1 bis 4 Personen. Um Spritzer und Überlaufen zu vermeiden und optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, die angegebenen Höchstmengen nicht zu überschreiten.

Dennoch können die Garzeiten und die Zutaten ganz nach Geschmack variiert werden. Die Rezepte können jederzeit nach Wunsch abgeändert werden.



## MEIN ERSTES REZPT MIT CLICKCHEF

### KARTOFFELPÜREE

700 g Kartoffeln • 0,7 l Wasser •  
150 ml teilentrahmte Milch •  
50 g Butter • Salz

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.



4

#### ZUBEHÖR

Dampfkorb  
Schneebeesen



Steam  
+  
Manuell



14 Min.

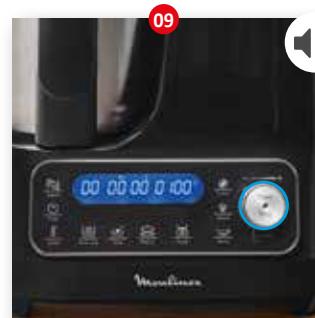


31 Min.

**ACHTUNG:** BEFINDET SICH DIE KOCHSCHÜSSEL AUF DER MASCHINE, KANN DER DECKEL NICHT ENTRIEGELT WERDEN.

UM WÄHREND DER ZUBEREITUNG WEITERE ZUTATEN HINZUZUFÜGEN, VERWENDEN SIE NACH MÖGLICHKEIT DIE DECKELÖFFNUNG ODER NEHMEN SIE DIE SCHÜSSEL VOM SOCKEL.

AUF SEITE 122 IN IHREM REZPTBUCH



Nach Abschluss des Garprogramms ertönt ein Benachrichtigungston.



Nehmen Sie die Schüssel vom Sockel, halten Sie diese dabei am Griff fest.



Entriegeln Sie den Deckel und heben Sie ihn langsam an. Achten Sie auf den heißen Dampf.



Entnehmen Sie den Korb mit den gekochten Kartoffeln.



Stellen Sie die Maschine auf dem Tisch auf und schließen Sie sie an.



Schalten Sie ClickChef ein.



Nehmen Sie die Schüssel vom Sockel, halten Sie sie dabei am Griff fest.



Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in 2 cm große Würfel.



Gießen Sie das Wasser aus der Schüssel.



Bringen Sie den Schneebeesen Aufsatz an.



Geben Sie die Kartoffeln hinein und verriegeln Sie den Deckel.



Stellen Sie anschließend die Schüssel auf den Sockel und rühren Sie 30 Sek. auf Stufe 3.



Geben Sie 0,7 l Wasser in die Kochschüssel der Küchenmaschine.



Legen Sie die Kartoffeln in den Dampfkorb.



Verriegeln Sie den Deckel.



Stellen Sie die Schüssel auf den Sockel und stellen Sie für 30 Min das Programm „Steam“ bei 100°C ein.



Geben Sie die Milch, die Butter, das Salz und die Muskatnuss durch die Deckelöffnung hinzu und rühren Sie anschließend 30 Sek. auf Stufe 4.



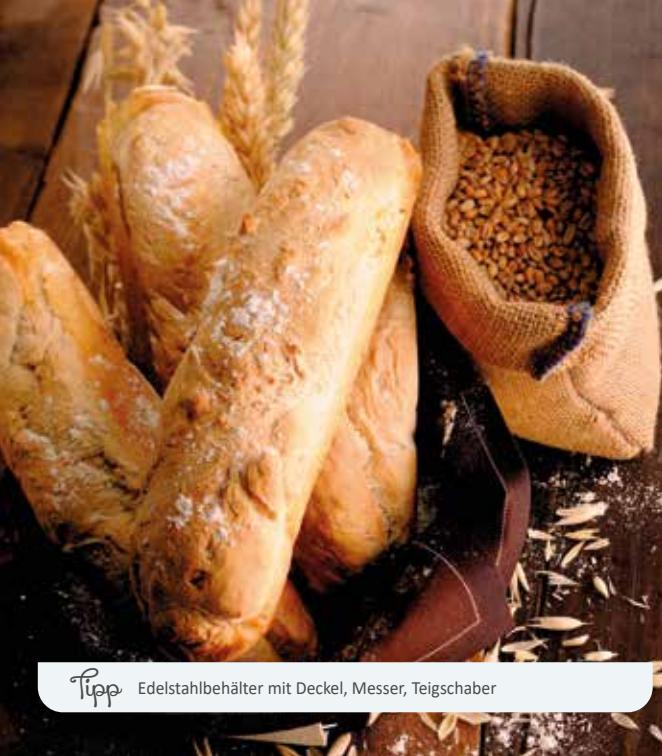
Nehmen Sie die Schüssel vom Sockel und öffnen Sie vorsichtig den Deckel.



Servieren Sie das Püree sofort.

### Tip

Mengen Sie auf Wunsch etwas Käse bei Das Püree kann auf Stufe 1 bei 80°C für 5 Min. wieder aufgewärmt werden.



**Tipp** Edelstahlbehälter mit Deckel, Messer, Teigschaber

## BAGUETTE

ZUBEREITUNGSZEIT 60 MIN DAVON 17 MIN VORBEREITUNGSZEIT



2  
Baguettes

**ZUBEHÖR**  
Messbecher



Manuell,  
Pastry



-



25 min im  
Backofen.



43 Min.

- 500 g Mehl Type 405
  - 2 TL Salz
  - 1 Würfel Hefe, 40 g
  - 1 Prise Zucker
  - 250 ml Wasser, lauwarm
  - 3 EL Olivenöl
1. Das Messer einsetzen.
  2. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermischen.
  3. Die Hefe in den Behälter bröckeln, den Zucker darüberstreuen, das Olivenöl hinzufügen, das lauwarme Wasser zugeben und mit dem Teigschaber gut verrühren. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Pastry Dauer: 3 Min. Geschwindigkeit: 4
  4. Die Mehlmischung durch die Öffnung im Deckel langsam zugeben und unterkneten.
  5. Nach Ablauf des Programms bitte manuell die Temperatur und die Zeit einstellen, und den Teig gehen lassen. Modus: Manuel Dauer: 40 Min. Temperatur: 30 Grad Geschwindigkeit: 0 den Teig zu einer Kugel kneten. Inzwischen den Backofen auf 200°C vorheizen. Aus dem Teig 2 Baguettes formen. An der Teigoberfläche etwas einschneiden und auf der mittleren Schiene für ca. 25 Min. backen.



## BURGERBRÖTCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT 164 MIN.



4/6

**ZUBEHÖR**  
Zerkleinerer/  
Klinge



Pastry



100 Min.



20 Min.



44 Min.

- 70 ml Milch
  - 5 g Trockenhefe
  - 1 Ei (geschlagen)
  - 300 g Mehl mit hohem Glutengehalt
  - 5 g Salz
  - 15 g Zucker
  - 20 g Butter
  - 1 Eigelb
  - 40 g Sesamkörner
  - 60 ml lauwarmes Wasser
1. 60 ml lauwarmes Wasser in eine Schlüssel geben und die Hefe auflösen. Das Wasser mit der aufgelösten Hefe in die Küchenmaschine füllen und das geschlagene Ei, Milch, Mehl, Salz, Zucker und Butter (in kleinen Stückchen) hinzugeben. Das Programm „Pastry“ auf 4 Min. und Stufe 3 einstellen. Anschließend stufenlos auf 40 Min. bei 30°C einstellen, damit der Teig aufgeht.
  2. Den Teig mit dem Spatel aus der Rührschüssel entnehmen und in 4 bis 6 gleichgroße Stücke teilen. Den Teig zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der Handfläche in Brötchenform drücken. 1 Std. 30 Min. ruhen lassen.
  3. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Die Brötchen mit Eigelb bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen. 15 bis 20 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.



**Tipp** Mit Sesam und grobem Salz bestreuen.

## BRETZELN

ZUBEREITUNGSZEIT 75 MIN.



10

**ZUBEHÖR**  
Messer



Pastry,  
Manuell



50 Min.



20 Min.



5 Min.

- Wasser
  - 8 g Instant-Trockenhefe
  - 200 ml Magermilch
  - 350 g Mehl T65
  - 10 g Zucker
  - 5 g feines Salz
  - 60 g weiche Butter
  - 50 g Natron
  - 1 Eigelb
1. Die Hefe in den Behälter der Küchenmaschine geben und 180 ml Wasser und Milch dazugeben. 3 Min. lang auf Stufe 1 bei 35°C erwärmen.
  2. Anschließend Mehl, Zucker, Salz und die in Stücke geschnittene Butter durch die Öffnung im Deckel hinzufügen. Mit dem Deckel verschließen und im Programm „Pastry“ 4 Min. lang vermischen.
  3. Anschließend den Teig 30 Min. lang im Behälter bei 30°C aufgehen lassen. Am Ende des Programms den Teig zu langen Strängen rollen, diese zu Brezeln formen, auf ein Backblech legen und mit Backpapier bedecken. Die Brezeln 45 Min. lang an einem luftgeschützten Ort ruhen lassen Den Backofen auf 200°C vorheizen (Stufe 6 bis 7).
  4. 1 l Wasser mit Natron zum Kochen bringen und die 5 Brezeln nacheinander in das kochende Wasser eintauchen. Die Brezeln mit Eigelb bestreichen und dann für etwa 15 bis 20 Min. im Backofen backen.

15



**Tipp** Tipp: Vor dem Kekse, Nüsse oder Schokolade zum Teig hinzugeben.

## BUTTERTEIG

ZUBEREITUNGSZEIT 58 MIN.



4 bis 6

**ZUBEHÖR**  
Zerkleinerer



Manuell +  
Pastry



45 Min.



10 Min.



3 Min.

- 300 g Mehl
  - 210 g weiche Butter, in kleine Würfel geschnitten
  - 110 g Puderzucker
  - Eine Prise Salz
  - 1 Ei
  - 1 EL Milch
1. 300 g Mehl, 210 g weiche Butter (in kleine Würfel geschnitten), 110 g Puderzucker und eine Prise Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine füllen.
  2. Die Zutaten 1 Min. auf Stufe 4 vermengen. Das Ei und die Milch durch die Deckelöffnung dazugeben, Deckel schließen und das Programm „Pastry“ auf 1 Min. 30 Sek. und Stufe 3 einstellen. Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und mit den Händen eine Kugel formen.
  3. In Frischhaltefolie wickeln und 35–45 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
  4. Kekse formen und 10 Min. backen.

16



**Tipp** Mit Pesto, gebratenem Speck oder Käsewürfeln garnieren.

## FOUGASSE

ZUBEREITUNGSZEIT 69 MIN.



4

**ZUBEHÖR**  
Zerkleinerer/  
Klinge



Pastry,  
Manuell



-



25 Min.



44 Min.

- 350 g Mehl mit hohem Glutengehalt
  - 120 ml Milch
  - 1 Päckchen Trockenhefe
  - 20 g Puderzucker
  - 5 g Salz
  - 150 g Butter
  - 1 Ei + 1 Eigelb
  - 20 g brauner Zucker
1. Ofen auf 200°C vorheizen (Thermostatpos. 6 oder 7).
  2. Die Hefe in 180 ml lauwarmem Wasser auflösen und in die Küchenmaschine geben.
  3. Mehl, Olivenöl, Salz, Oliven und Thymian durch die Deckelöffnung dazugeben. Das Programm „Pastry“ auf 4 Min. und Stufe 3 einstellen.
  4. Anschließend die Küchenmaschine bei 30°C stufenlos auf 40 Min. einstellen.
  5. Wenn der Teig fertig ist, diesen aus der Küchenmaschine nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig ausrollen und mit einem Messer einschneiden. Ca. 25 Min. backen.

## GLUTENFREIES BROT

ZUBEREITUNGSZEIT 175 MIN.



4

**ZUBEHÖR**  
Zerkleinerer/  
Klinge



-



45 Min.



40 Min.



44 Min.

- 350 g glutenfreies Mehl
  - 8 g Backpulver
  - 5 g Salz
  - 5 g Zucker
  - 5 ml Olivenöl
  - 350 ml Wasser
1. Mehl, Backpulver, Zucker und Öl in die Küchenmaschine geben. Das Programm „Pastry“ auf 4 Min. und Stufe 3 einstellen und dabei nach und nach 350 ml Wasser und das Salz durch die Deckelöffnung dazugeben.
  2. Anschließend bei 30°C stufenlos auf 40 Min. einstellen, damit der Teig aufgeht.
  3. Ofen auf 240°C vorheizen (Thermostatpos. 6 oder 7). Nach Abschluss des Programms den Teig in eine mit Öl eingefettete Form füllen. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 45 Min. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. 40 Min. backen. Die Kruste sollte eine schöne, goldbraune Farbe haben.
  4. Das Brot sofort aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das Brot vor dem Anschneiden abkühlen lassen.

**Tipp** Glutenfreies Brot ist schwerer zu kneten als normales Brot. Es ist daher normal, wenn der Teig anders als normaler Teig aussieht.



## HERZHAFTER KUCHENTEIG

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MIN.



6

**ZUBEHÖR**  
Zerkleinerer/  
Klinge



Pastry



3 Min.



0



1 h 30 Min.

- 4 Eier
  - 170 g Mehl
  - 1 Päckchen Backpulver (11 g)
  - 50 ml Olivenöl
  - 100 ml Weißwein
  - Eine Prise Salz
1. In die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Das Programm „Pastry“ auf 1 Min. 30 Sek. und Stufe 4 einstellen.
  2. Die gewünschte Beilage dazugeben und alles vermengen. Die Mischung anschließend in eine Form füllen.

## MÜRBETEIG

ZUBEREITUNGSZEIT 32 MIN.



1 TARTE

**ZUBEHÖR**  
Zerkleinerer



Pastry



30 Min.



0



2 Min.

- 240 g Mehl
  - 120 g weiche Butter
  - Eine Prise Salz
  - 70 ml Wasser
1. In die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.
  2. Das Programm „Pastry“ auf 2 Min. und Stufe 5 einstellen, bis sich der Teig zu einer Kugel geformt hat.
  3. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.



**Tipp** In Frischhaltefolie eingewickelt kann der Teig auch sehr gut tiefgekühlt werden.



## NUSSBROT

ZUBEREITUNGSZEIT 134 MIN.



4

**ZUBEHÖR**  
Zerkleinerer/  
Klinge



Pastry



60 Min.



30 Min.



44 Min.

- 300 g Mehl mit hohem Glutengehalt
- 100 g Kastanienmehl
- 10 g Trockenhefe
- 1 EL Salz
- 250 ml lauwarmes Wasser

1. Ofen auf 240°C vorheizen (Thermostatpos. 8). Die Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen und in die Küchenmaschine geben. Mehl und Salz hinzugeben. Das Programm „Pastry“ auf 4 Min. und Stufe 3 einstellen. Bei 30°C stufenlos auf 40 Min. einstellen, bis der Teig aufgeht.
2. Anschließend den Teig aus der Küchenmaschine nehmen und einen Brotlaib formen. Diesen auf einen Teller legen und mit einem Tuch abdecken. Den Teig eine Stunde ruhen lassen.
3. Den Teig mit einem Messer einschneiden und 30 Min. backen. Im Ofen eine Schüssel Wasser neben das Brot stellen, um eine schöne Kruste zu erhalten.



Anstelle von Kastanienmehl kann auch Reismehl, Vollkornmehl oder Halbvollkornmehl verwendet werden.



## PIZZATEIG

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.



6

**ZUBEHÖR**  
Zerkleinerer



Pastry,  
Manuell



1 Min.



-



44 Min.

- 250 ml lauwarmes Wasser
- 20 g frische Hefe (oder 10 g Trockenhefe)
- 400 g Mehl mit hohem Glutengehalt
- Eine Prise Salz
- 2 EL Olivenöl

1. 20 g frische Hefe (oder 10 g Trockenhefe) in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen und in die Küchenmaschine geben. 400 g Mehl, eine Prise Salz und 2 EL Olivenöl dazugeben. Das Programm „Pastry“ auf 4 Min. und Stufe 3 einstellen. Anschließend bei 30°C stufenlos auf 40 Min. einstellen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
2. Sobald der Teig aufgegangen ist, diesen ausrollen und nach Belieben belegen.



Zum einfacheren Ausrollen des Teigs die Hände mit Öl einfetten.



## BRANDTEIG

ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN.



20

**ZUBEHÖR**  
MESSER



Pastry,  
Manuell



3 Min.



30 Min.



7 Min.

- 250 ml Wasser
- 80 g Butter
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 4 Eier
- Geriebener Käse
- Muskatnuss

1. Das Messer in die Küchenmaschine einsetzen, 250 ml Wasser, Butter und Salz in den Behälter geben. Die Küchenmaschine auf 1 Min., Stufe 2 und 90°C einstellen und starten.
2. Anschließend das Mehl durch die Öffnung im Deckel dazugeben und 2 Min. auf Stufe 4 vermischen. Die Mischung in eine Schüssel geben und den Behälter mit kaltem Wasser abwaschen, um ihn abzukühlen.
3. Die Mischung wieder in den mit dem Messer versehenen Behälter der Küchenmaschine geben und das Programm „PASTRY“ auf 4 Min. 30 Sek. und Stufe 3 einstellen und starten. Die 4 Eier nacheinander von oben in den Behälter dazugeben und dabei die Küchenmaschine laufen lassen. Zu Beginn der letzten 30 Sek. den Käse und die Muskatnuss durch die Öffnung im Deckel dazugeben. Die Teigstücke dann auf das Backblech geben und dabei auf einen ausreichenden Abstand zwischen den einzelnen Teigstücken achten. 30 Min. bei 180°C (Umluft) im Backofen backen.

## VOLLKORNBROT

ZUBEREITUNGSZEIT 185 MIN.



4

**ZUBEHÖR**  
Zerkleinerer/  
Klinge



Pastry



95 Min.



45 Min.



44 Min.

- 10 g Trockenhefe
- 370 g Weißmehl mit hohem Glutengehalt
- 100 g Roggenmehl
- 50 g Körner
- 5 g Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser

1. Die Hefe in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen und in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Mehle, Körner und Salz hinzugeben. Das Programm „Pastry“ auf 4 Min. und Stufe 5 einstellen.
2. Anschließend bei 30°C stufenlos auf 40 Min. einstellen, bis der Teig ungefähr sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig mit dem Spatel entnehmen und 5 Min. mit der Hand kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig 1 Std. 30 Min. ruhen lassen.
3. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
4. Eine Schüssel Wasser in den Ofen stellen, um eine schöne Kruste zu erhalten. 25 Min. backen. Die Temperatur auf 180°C stellen und weitere 15–20 Min. backen.



Es können auch Mehrkornmehle verwendet oder Nüsse, Gewürze oder Trockenfrüchte dazugegeben werden.



**Tipp** Schokoladenstückchen zum Teig dazugeben.

## WIENERBROT

ZUBEREITUNGSZEIT 198 MIN.



**ZUBEHÖR**  
Zerkleinerer/  
Klinge



Pastry



154 Min.



-



44 Min.

- 350 g Mehl mit hohem Glutengehalt
  - 120 ml Milch
  - 1 Beutel Trockenhefe
  - 20 g Puderzucker
  - 5 g Salz
  - 150 g Butter
  - 1 Ei + 1 Eigelb
  - 20 g brauner Zucker
1. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und in die Küchenmaschine geben.
  2. Mehl, Zucker, Salz, das Ei und die in Würfel geschnittene Butter dazugeben. Das Programm „Pastry“ auf 4 Min. und Stufe 3 einstellen. Anschließend bei 30°C stufenlos auf 40 Min. einstellen.
  3. Den Teig noch einmal mit den Händen kneten und in 8 Stücke teilen. Den Teig zu 8 Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Tuch abdecken und 1 Std. 30 Min. ruhen lassen.

## BALSAMICO DRESSING

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MIN DAVON 1 MIN VORBEREITUNGSZEIT



4-6  
Personen

**ZUBEHÖR**  
Eßlöffel,  
Messbecher



Manuell



5 Min.



-



4 Min.

- 200 ml natives Olivenöl
  - 1 EL grobkörniger Senf
  - 1 EL scharfer Senf
  - 6 EL Aceto Balsamico
  - 4 EL Apfelsaft
  - 1 EL Zucker
  - 2 EL getrocknete Kräuter (Rosmarin, Oregano, Thymian, Basilikum)
  - 1 TL Salz
  - Pfeffer aus der Mühle
1. Den Schlag- Rühr Aufsatz einsetzen. Alle Zutaten bis auf das Öl in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.
  2. Nach 30 Sek. das Öl langsam durch die Öffnung im Deckel einlaufen lassen.
  3. Anschließend 3 Min weiter laufen lassen.  
Modus: Manuell  
Dauer: 4 Min  
Geschwindigkeit: V4



## BARBECUE SAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT 21 MIN.



500  
Milliliter

**ZUBEHÖR**  
Brettchen,  
Messer, Teelöffel,  
Eßlöffel



Manuell,  
Slow Cook



10 Min.



-



11 Min.

- 2 kleine Zwiebeln, halbiert
  - 1 Knoblauchzehe
  - ½ TL Korianderkörner
  - ½ rote Chilischote
  - 150 ml Cola
  - 1 TL Zucker
  - 25 g Tomatenmark
  - 150 g Tomatenketchup
  - 20 ml Worcester Sauce
  - 1 EL Rapsöl
  - 2 EL Senf
  - 1 EL Essig
  - 1 TL Salz
  - ½ TL Currypulver
  - ½ TL Pfeffer
1. Das Messer einsetzen. Die Zwiebeln, den Knoblauch, Korianderkörner und Chili in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Sek.
  2. Alles mit dem Teigschaber in die Mitte schieben. Alle weiteren Zutaten in den Behälter geben, den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 10 Min.  
Temperatur: 120°C  
Geschwindigkeit: V1 Nach Ablauf des Programms die Sauce abkühlen lassen und in saubere Gläser abfüllen. Servieren Sie die Sauce zum Grillen oder als Dip.

## GRÜNE SAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT 50 MIN DAVON 8 MIN VORBEREITUNGSZEIT



4  
Personen

**ZUBEHÖR**  
Eßlöffel,  
Teelöffel



Manuell,  
Steam



-



15 Min.



27 Min.

- 1 Bund grüne Sauce Kräuter
  - 300 g Schmand
  - 300 g Joghurt
  - 1 Teelöffel süßer Senf
  - 2 Esslöffel Rapsöl
  - 1 Teelöffel weißer Zucker
  - Salz und schwarzer Pfeffer
  - 400 g Kartoffeln
  - 2 Esslöffel Rapsöl
  - 1 Esslöffel Butter
  - Salz
  - 4 Eier
  - 4 Radieschen
  - Kräuterzweige für die Optik
1. Das Messer einsetzen. Alle Zutaten für die grüne Sauce bis auf Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 2 Min.  
Geschwindigkeit: V 10
  2. Die Grüne Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  3. Den Behälter reinigen, 0,7 l Wasser geben. Die Eier unten ins Wasser legen. Die Kartoffeln in den Dampfgareinsatz hineinlegen und dann den Dampfgareinsatz einsetzen. Die Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Steam - Dauer: 25 Min. - Dampf: 100 °C  
Die Kartoffeln gut ausdampfen lassen und dann in der heißen Pfanne mit dem Öl und der Butter goldbraun braten und mit Salz würzen.
  4. Zum Schluß mit Radieschen und Kräuterzweige dekorieren und servieren.





Tipp

Da diese Mischung ein rohes Eigelb enthält, sollte sie sofort verzehrt werden. Anstelle des Senfs kann auch ein Teelöffel Essig verwendet werden. Die Mayonnaise kann auch mit zwei Eigelben anstatt einem ganzen Ei zubereitet werden.

## MAYONNAISE

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MIN.



4/6

ZUBEHÖR  
Schneebeesen



Manuell



2 Min.



-



3 Min.

- 1 Eigelb
- 1 EL Senf
- 1 EL Essig
- 250 ml Öl
- Pfeffer
- Salz

1. Eigelb, Senf und Essig in die mit dem Schneebeesenaufsatz ausgestattete Küchenmaschine geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Küchenmaschine auf 3 Min. und Stufe 3 einstellen und nach und nach das Öl über die Deckelöffnung hinzugeben. Die Küchenmaschine anhalten, wenn die Mayonnaise fertig ist.



## ROTES PESTO

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MIN DAVON 4 MIN VORBEREITUNGSZEIT



4  
Personen

ZUBEHÖR  
Brettchen,  
Messer,  
Messbecher



Manuell



-



-



20 Sek.

- 200 g getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- 30 g Pinienkerne
- 250 ml Olivenöl
- 40 g Basilikum
- Salz Pfeffer

1. Das Messer einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Den Deckel schließen.  
Modus: Manuell  
Dauer: 10 Sek.  
Geschwindigkeit: V 12
2. Nach Ablauf des Programms, den Rand mit dem Teigschaber abschaben und alles in die Mitte schieben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 10 Sek.  
Geschwindigkeit: V12  
Das Pesto in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Als Brotaufstrich oder zu Nudeln servieren.



## SAUCE HOLLANDAISE

ZUBEREITUNGSZEIT 13 MIN.



6

ZUBEHÖR  
Zerkleinerer/  
Klinge



Manuell



5 Min.



-



8 Min.

- 150 g Butter, in Stücke geschnitten
- 40 ml Zitronensaft
- 4 Eigelbe
- 50 ml Wasser
- Salz und Pfeffer

1. 150 g Butter (in Stücke geschnitten), 40 ml Zitronensaft, 4 Eigelbe und 50 ml Wasser in die mit dem Schneebeesenaufsatz ausgestattete Küchenmaschine geben.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Küchenmaschine bei 70°C auf 8 Min. und Stufe 2 einstellen.



## SENFSAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN.



6

ZUBEHÖR  
Messer und  
Misch-  
Rührhaufsatz



Slow Cook,  
Sauce



4 Min.



-



11 Min.

- 2 geschälte Schalotten
- 25 g Butter
- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- 250 ml Wasser
- 80 g Crème fraîche
- 1 Esslöffel Maizena®
- 2 Esslöffel Senf
- 1 Esslöffel getrockneter Kalbsfond
- Salz und Pfeffer

1. Die Schalotten in die mit dem Messer versehene Küchenmaschine geben und 10 Sek. lang auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Den Deckel öffnen, den Misch- Rührhaufsatz einsetzen, die zerkleinerten Schalotten von den Wänden abschaben und das Öl hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ auf 2 Min. 30 Sek. und 95°C einstellen und starten.
3. Den getrockneten Kalbsfond und Maizena® mit 250 ml Wasser anrühren. Die Mischung zusammen mit den restlichen Zutaten (Senf und Crème fraîche) durch die Öffnung im Deckel dazugeben.
4. Das Programm „Sauce“ auf 8 Min. und 90°C einstellen und starten.

## TOMATENSAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT 30 MIN.



### ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Klinge Rühraufsatz



Manuell,  
Slow Cook



4 Min.



-



26 Min.

### Tipp

Je nach Säuregehalt der Tomaten  
mehr oder weniger Zucker hinzufügen.  
Anstelle von Oregano mit  
Basilikum würzen.

## APERITIF PLÄTZCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT 82 MIN.



### ZUBEHÖR

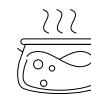
Zerkleinerer



Manuell/  
Pastry



60 Min.



20 Min.



2 Min.

### Tipp

Die Kekse können in einer geschlossenen  
Dose mehrere Tage aufbewahrt werden.

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Öl
- 800 g frische Tomaten oder eine Dose passierte Tomaten
- 1 EL Oregano (optional)
- 20 g Zucker
- Salz
- Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in Viertel schneiden.
2. Die Zutaten in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern. Die zerkleinerte Zwiebel an den Seiten mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Den Rühraufsatz aufsetzen, an den Rändern abschaben und 50 ml Öl hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ bei 120°C auf 5 Min. und Stufe 1 einstellen.
4. Über die Deckelöffnung 700 frische Tomaten (geschält und in Viertel geschnitten), 1 EL Oregano und 20 g Zucker hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Das Programm „Slow Cook“ bei 100°C auf 20 Min. und Stufe 1 einstellen. Nach Abschluss der Garzeit die Soße 1 Min. auf Stufe 4 pürieren.

- 175 g Mehl
- 100 g Käse Mimolette oder Emmentaler (Käse aus Kuhmilch)
- 90 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL Kreuzkümmelsamen

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6).
2. Mimolette oder Emmentaler in kleine Würfel schneiden und in die Küchenmaschine geben. 30 Sek. auf Stufe 8 zerkleinern.
3. Die restlichen Zutaten dazugeben und das Programm „Pastry“ auf 45 Sek. und Stufe 5 einstellen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, um ihn zu einer Rolle zu formen 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Rolle in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Kekse auf das Backblech legen.
5. 20 Min. backen. Warm oder kalt als Fingerfood servieren.



## ARRANCINI

ZUBEREITUNGSZEIT 42 MIN.



### ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rühraufsatz



Manuell,  
Slow Cook



5 Min.



5 Min.



32 Min.

- 300 g Arborio-Reis (Mittelkornreis)
- 1 Schalotte
- 100 ml Öl zum Kochen
- 80 ml Weißwein
- 100 ml Tomatensoße
- 900 ml Hühnerbrühe
- 3 Eier
- 30 g Parmesan
- 125 g Mozzarella
- 100 g Paniermehl
- 100 g Mehl
- Salz und Pfeffer

1. Schalotte schälen und in große Stücke schneiden. Die Stücke in die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Die Maschine öffnen und den Rühraufsatz einsetzen. Das Öl dazugeben und das Programm „Slow Cook“ bei 100°C auf 10 Min. und Stufe 0 einstellen (ohne Stopfen). Wenn der Küchenwecker eine Restzeit von 4 Min. anzeigt, den Reis durch die Deckelöffnung dazugeben. Wenn nur noch 1 Minute angezeigt wird, den Weißwein und die Tomatensoße durch die Deckelöffnung dazugeben.
3. Nach Abschluss des Programms die Hühnerbrühe durch die Deckelöffnung dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Programm „Slow Cook“ bei 95°C auf 25 Min. und Stufe 1 einstellen (ohne Stopfen). Den Reis in einer separaten Schüssel abkühlen lassen.

4. Ein geschlagenes Ei und den geriebenen Parmesan hinzufügen und mit dem Spatel vermengen. Den Mozzarella in 1 cm große Würfel schneiden. Den Reis zu Kugeln formen und dabei ein Stück Mozzarella in die Mitte setzen. Die beiden restlichen Eier schlagen und jede Kugel in Mehl, Ei und Paniermehl wälzen. Bei 180°C 5 Min. in einer Fritteuse frittieren. Die Krokette sollten gut gebräunt sein.
5. Servieren.



## AUBERGINENKAVIAR

ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN.



### ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rühraufsatz



Manuell,  
Slow Cook



2 Min.



-



38 Min.

## Tip

Diese Mischung lässt sich gut im Kühlschrank aufbewahren. Hierzu mit einem dünnen Film Olivenöl bedecken.

- 600 g Auberginen
- 3 Knoblauchzehen
- 150 ml Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- 100 ml Wasser

1. Die Auberginen in Stücke schneiden und beiseitelegen. Die Knoblauchzehen schälen und in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Das Olivenöl über die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow Cook“ bei 100°C auf 1 Min. und Stufe 0 einstellen.
3. Nach Abschluss der Garzeit den Rühraufsatz einsetzen und Auberginen, Zitronensaft, 100 ml Wasser, Kreuzkümmel und edelsüßes Paprikapulver über die Deckelöffnung dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Programm „Slow Cook“ bei 95°C auf 35 Min. und Stufe 1 einstellen.

4. Nach Abschluss des Programms 2 Min. auf Stufe 3 vermengen.
5. Kalt servieren.



## AUBERGINEN MIT PARMESAN

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.



### ZUBEHÖR

Klinge/Zerkleinerer  
Rühraufsatz



Manuell,  
Slow Cook



10 Min.



30 Min.



5 Min.

*Tipp*

Das Rezept kann auch mit Zucchini zubereitet werden.

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 15 ml Olivenöl
- 500 ml Tomatensoße
- 30 g Tomatenmark
- 1 EL Oregano
- 600 g Aubergine
- 50 g Parmesan
- 120 g Mozzarella
- 100 g Paniermehl
- Salz und Pfeffer

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, in große Stücke schneiden und in die Küchenmaschine geben. 20 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Den Behälter öffnen und den Rühraufsatz einsetzen. Olivenöl dazugeben und das Programm „Slow Cook“ bei 100°C auf 1 Min. und Stufe 1 einstellen. Den Behälter öffnen und Soße, Tomatenmark, Oregano, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles mithilfe des Spatels vermengen.
3. Die Auberginen der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben ein paar Min. in einer Pfanne braten und anschließend auf Küchenpapier legen. Eine ofenfeste Form mit Öl einfetten.



## CHAMPIGNONS NACH GRIECHISCHER ART

ZUBEREITUNGSZEIT 46 MIN.



### ZUBEHÖR

Klinge  
Rühraufsatz



Slow Cook



10 Min.



-



36 Min.

- 800 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 60 ml Zitronensaft
- 140 g passierte Tomaten
- 3 EL Zucker
- Salz

1. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in die Küchenmaschine geben. 20 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Den Deckel öffnen und den Rühraufsatz einsetzen. Die Zutaten mit dem Spatel von den Wänden nach unten schaben und Öl und Koriander hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ bei 100°C auf 5 Min. und Stufe 1 einstellen.
3. Währenddessen die Champignons waschen und in vier Stücke schneiden. Nach 5 Min. Garzeit die Champignons, den Thymian, den Weißwein, den Zitronensaft, das Tomatenpüree durch die Deckelöffnung dazugeben.

4. Den Zucker hinzufügen und mit Salz abschmecken. Das Programm „Slow Cook“ bei 100°C auf 30 Min. und Stufe 1 einstellen.
5. Abkühlen lassen, in den Kühlschrank stellen und kalt servieren.

## EIER IM GEMÜSEBETT



ZUBEREITUNGSZEIT 90 MIN.



6

### ZUBEHÖR

Auflaufform:  
18 cm x 28 cm,  
Pfanne, Eßlöffel,  
Teelöffel



Manuell,  
Slow Cook



30 Min.



20 Min. im Backofen  
20 Min. zum braten



9 Min.

## THUNFISCH EMPANADAS



ZUBEREITUNGSZEIT 60 MIN.



4/6

### ZUBEHÖR

Rühraufsatz



Manuell/  
Slow Cook



4 Min.



30 Min.



26 Min.

## Tip

Mit Eiweiß oder geschlagenem Ei bestreichen, damit die Pasteten gut versiegelt werden und im Ofen eine schöne Bräune annehmen.

- Für die Maistortillas  
125 g Maismehl  
250 g Weizenmehl  
1 EL Öl  
1 TL Salz  
125- 150 ml lauwarmes Wasser

- Für die Füllung:  
1 Bund Frühlingszwiebeln,  
in groben Stücken  
½ Bund Koriander  
½ Bund Petersilie, glatt  
2 Chilischoten, rot, entkernt  
1 Paprikaschote, grün, in  
groben Stücken  
1 EL Olivenöl  
1 TL Tomatenmark  
2 Dosen Tomaten, stückig (425 ml)  
4 TL Gemüsebrühe  
6 Eier

1. Für die Maistortillas alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig für 30 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für die Füllung das Messer einsetzen. Die Frühlingszwiebeln, Koriander, Petersilie, Chilischoten und die Paprika in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Nach Ablauf des Programms, das Gemüse mit dem Teigschaber in die Mitte schieben und das Olivenöl hinzugeben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Manuell  
Dauer: 15 Sek.  
Geschwindigkeit: V12

3. Nach Ablauf des Programms das Tomatenmark, die stückigen Tomaten und die Gemüsebrühe hinzugeben und auf "Start" drücken. Modus: Slow Cook  
Dauer: 8 Min.  
Temperatur: 120°C  
Geschwindigkeit: V1
4. Die Sauce in eine Auflaufform füllen und mit einer Kelle 6 Vertiefungen hineindrücken und in jede jeweils ein Ei laufen lassen. Im Ofen für 20 Min. backen, bis die Eier gestockt sind. Den Maistortillateig zu 6 golfballgroßen Kugeln formen und mit einem Teigroller zu flachen Fladen ausrollen. Die Maistortillas in einer beschichteten Pfanne ohne Fett nach und nach braten, bis sich der Fladen bräunt und Blasen wirft. Die Eier mit der Sauce zu den Maistortillas servieren.

- Fertiger Mürbeteig für 32 Stück oder 1 Mürbeteig (siehe S. 18)
- 50 g Zucchini
- 100 g rote Paprika
- 40 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Olivenöl
- 150 ml passierte Tomaten
- 150 g Thunfisch
- Salz
- Pfeffer

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Die Zucchini und die Paprika in Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, in große Stücke schneiden und in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 6 zerkleinern. Die Schüssel vom Sockel nehmen, den Rühraufsatz über den Klingen anbringen und Olivenöl hinzufügen. Das Programm „Slow Cook“ bei 100°C auf 5 Min. und Stufe 1 einstellen.
3. Den Stopfen herausnehmen und Zucchini, Paprikawürfel und passierte Tomaten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Stopfen wieder einsetzen und das Programm bei 100°C auf 20 Min. und Stufe 1 einstellen. Nach Ende der Garzeit den zerbröckelten Thunfisch durch

- die Deckelöffnung dazugeben und 20 Sek. auf Stufe 1 vermengen.
4. Den Mürbeteig ausrollen und mit einem großen Glas Kreise ausstechen. Die Füllung in die Mitte der Kreise legen, diese zusammenkleben und die Ränder zusammendrücken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Pasteten darauf legen und 30 Min. im Ofen backen oder frittieren. Warm oder kalt servieren.



## FALAFEL

ZUBEREITUNGSZEIT 9 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer/  
Klinge

Manuell



-



8 Min.



1 Min.

*Tipp*

Für eine schnellere Version eingelegte Kichererbsen verwenden (500 g).

- 500 g getrocknete Kichererbsen
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Sesamkörner
- 1 halbes Bund Koriander
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Backtriebmittel
- 1 EL Mehl
- Salz

1. Die getrockneten Kichererbsen 24 Std. in reichlich kaltem Wasser einweichen lassen. Am Tag der Zubereitung abtropfen und trocknen lassen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in Viertel schneiden. Den Koriander waschen und die Stängel entfernen.
3. Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 30 Sek. auf Stufe 8 zerkleinern. Die Zutaten mit dem Spatel von den Schüsselwänden abkratzen und in die Mitte schieben.
4. Zweimal weitere 30 Sek. zerkleinern. Dabei jedes Mal die Zutaten von den Wänden nach unten schieben. Die Mischung sollte nicht zu gleichmäßig sein und einige kleine Stückchen enthalten.

5. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen. Zusammendrücken, damit sie beim Braten ihre Form behalten.
6. In der Pfanne 2 Min. von jeder Seite braten.
7. Warm servieren.



## FEIGEN, SCHINKEN & WALNUSSKUCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT 48 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Pastry  
Manuell



5 Min.



40 Min.



3 Min.

*Tipp*

Die Feigen können durch Oliven und der Ziegenkäse durch Comté ersetzt werden.

- 100 g getrocknete Feigen
- 120 g luftgetrockneter Schinken
- 4 Eier
- 170 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (11 g)
- 50 ml Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 2 EL geschälte Walnüsse
- 80 g Ziegenkäse
- 3 Prisen Salz

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Feigen und Schinken in Würfel schneiden.
2. Eier, Mehl, Backpulver, Olivenöl, Weißwein und Salz in die Küchenmaschine geben. Das Programm „Pastry“ auf Stufe 4 für 2 Min. 30 Sek. einstellen.
3. Eine Backform mit Backpapier belegen. Nach Abschluss des Programms Feigen, luftgetrockneten Schinken, Walnüsse und Ziegenkäse durch die Deckelöffnung dazugeben und 30 Sek. auf Stufe 2 vermengen.

4. Die Teigmischung in die Backform geben und 40 Min. backen. Sollte das Brot gegen Ende der Backzeit zu braun werden, mit Alufolie oder Backpapier abdecken. Abkühlen lassen und servieren.



## GEFÜLLTE EIER

ZUBEREITUNGSZEIT 28 MIN.



### ZUBEHÖR

Dampfkorb  
Schneebeesen



Steam,  
Manuell



5 Min.



-



23 Min.

## Tipp

Auf Wunsch einen Esslöffel Thunfisch oder Schinken beimischen.

- 6 große Eier
- 1 Eigelb
- 1 EL Senf
- 1 EL Weißweinessig
- 150 ml Öl
- 5 Schnittlauchstangen
- Salz und Pfeffer

1. 0,7 l Wasser in die Schüssel gießen, die Eier in den Dampfkorb legen und das Programm „Steam“ auf 20 Min. einstellen. Nach Ende der Garzeit die Eier und die Schüssel abkühlen lassen.
2. Eigelbe, Senf und Essig in die mit dem Schneebeesenauflauf ausgestattete Küchenmaschine geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Küchenmaschine auf 3 Min. und Stufe 3 einstellen und das Öl nach und nach langsam durch die Deckelöffnung gießen. Sobald die Mayonnaise fertig ist, die Küchenmaschine anhalten.

3. Die Eier in Hälften schneiden. Die Eigelbe in eine separate Schüssel geben, die Eiweiße auf einem Tablett anordnen. Die Eigelbe mit einer Gabel zerdrücken und die Mayonnaise dazugeben. Die Mischung in die harten Eiweißhälften füllen. Zum Servieren mit gehacktem Schnittlauchbestreuen.



## GEFLÜGELSALAT

ZUBEREITUNGSZEIT 70 MIN.



### ZUBEHÖR

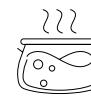
Eßlöffel, Teelöffel



Manuell



30 Min.



-



40 Min.

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 2 Möhren, in Stücke geschnitten
- 1 EL Öl
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 150 g Mandarinenfilets
- 150 g frische Ananas, in Stücke geschnitten
- 150 g Mayonnaise
- 150 g Joghurt, natur
- ¼ TL Pfeffer
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Curry

1. In den Behälter 0,7 Liter Wasser einfüllen. Den Dampfgareinsatz einsetzen, die Hähnchenbrustfilets hineinlegen, den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Steam  
Dauer: 30 Min.  
Temperatur: 120 °C
2. Nach Ablauf des Programms den Dampfgareinsatz entnehmen, zur Seite stellen und das Fleisch etwas abkühlen lassen. Den Behälter ausspülen.
3. Die Möhrenstücke und Frühlingszwiebeln in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln

und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 10 Sek.  
Geschwindigkeit: V12

4. Alles mit dem Teigschaber in die Mitte schieben. Das Öl zugeben, den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 10 Min.  
Geschwindigkeit: V1  
Temperatur: 100 °C

5. Inzwischen die Hähnchenbrust in Stücke zupfen und in eine Schüssel geben. Die Mayonnaise mit dem Joghurt,

Pfeffer, Salz und Currypulver verrühren. Die Sauce über das Hähnchenfleisch geben. Das gedünstete Gemüse und die Ananasstücke zum Hähnchenfleisch geben und alles gut verrühren. Die Mandarinenfilets zum Schluss vorsichtig unterheben. Den Geflügelsalat vor dem Servieren mindestens 30 Min. ziehen lassen. Noch einmal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.



## GEFÜLLTE PAPRIKA

ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN.



ZUBEHÖR

Klinge/  
Zerkleinerer

Manuell  
Pastry



5 Min.



35 Min.



30 Sek.

### Tipp

Das Rindfleisch kann durch Kalbfleisch ersetzt werden.

- 4 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 500 g Rindfleisch
- 10 Minzweige
- 50 g Pinienkerne
- Salz und Pfeffer

1. Ofen auf 200°C vorheizen (Thermostatpos. 6 oder 7). Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und in große Stücke schneiden. Zusammen mit dem Fleisch und der Minze in die Küchenmaschine geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 20 Sek. auf Stufe 10 zerkleinern.
2. Den Inhalt mit dem Spatel in der Küchenmaschine vermengen und weitere 10 Sek. zerkleinern (weitere 20 Sek. mischen, um eine gleichmäßigere Konsistenz zu erreichen).
3. Den Deckel öffnen und die Pinienkerne hinzufügen, die Füllung manuell durchmischen.

4. Die Paprika oben aufschneiden und aushöhlen. Mit Füllung füllen und die abgeschnittenen Oberseiten wieder aufsetzen. 30 bis 35 Min. backen.
5. Warm servieren.



## GEMÜSE MUFFINS

ZUBEREITUNGSZEIT 28 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebesen



Manuell,  
Pastry



5 Min.



20 Min.



3 Min.

### Tipp

Die Mischung kann auch in einer Kuchenform gebacken werden. In diesem Fall muss die Backzeit verdoppelt werden.

- 120 g Zucchini
- 60 g Karotten
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 1 halbes Päckchen Backpulver (5–6 g)
- 120 ml fettarme Milch
- 100 ml Olivenöl
- 70 g geriebener Käse
- 1 halber EL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Salz
- Pfeffer

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6).
2. Zucchini und Karotte in kleine Würfel schneiden.
3. Eier, Mehl, Backpulver, Milch, Öl, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in die Küchenmaschine geben. Das Programm „Pastry“ auf 2 Min. 30 Sek. und Stufe 4 einstellen.
4. Nach Abschluss des Programms das Gemüse und den geriebenen Käse durch die Deckelöffnung dazugeben und 30 Sek. auf Stufe 2 vermengen.
5. Die Mischung in eine Muffinform gießen und 20 Min. backen. Abkühlen lassen und servieren.

## GEMÜSEAUFLAUF



ZUBEREITUNGSZEIT 56 MIN.



### ZUBEHÖR

Dampfkorb  
Klinge/Zerkleinerer



Manuell, Steam



-



30 Min.



26 Min.

## Tipp

Auf Wunsch einige Gemüsestücke im Auflauf belassen, dazu die Hälfte des Gemüses in die Mischung und die andere Hälfte in die Auflaufform geben.

## GESCHMORTES EI MIT CHAMPIGNONS



ZUBEREITUNGSZEIT 49 MIN  
DAVON 10 MIN VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen,  
Messer,  
Messbecher



Manuell, Slow  
Cook, Steam



-



-



39 Min.

- 150 g Zucchini
- 150 g Tomaten
- 100 g Lauch
- 20 g Basilikumblätter
- 200 ml Kochsahne
- 4 Eier
- 50 g Käse (Gruyère, Parmesan, Ziegenkäse)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Das Gemüse in Stücke schneiden.
2. 0,7 l Wasser in die Küchenmaschine gießen. Das gesamte Gemüse in den Dampfkorb geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Auf Wunsch kann etwas Olivenöl dazugegeben werden. Den Dampfkorb in die Küchenmaschine geben und das Programm „Steam“ für 25 Min. einstellen.

3. Nach Ende der Garzeit das Gemüse abkühlen lassen und aus der Küchenmaschine nehmen.
4. Gemüse, Sahne, Eier, Käse und Basilikum in die Küchenmaschine geben. 1 Min. auf Stufe 6 zerkleinern. Die Mischung in eine Auflaufform geben und 30 Min. backen.

- 500 g Champignons, klein gewürfelt
- 1 Schalotte, halbiert
- 30 ml Weißwein
- 50 g Sauerrahm
- 6 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Speck
- etwas Schnittlauch
- 6 Scheiben Toastbrot
- 6 kleine Morcheln, nach Belieben
- 6 hitzebeständige Gläschen (Durchmesser 8,5 cm)
- Frischhaltefolie

1. Das Messer einsetzen, die Schalotte in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Sek.  
Geschwindigkeit: V12
2. Den Misch- Rühraufsatz einstecken und mit dem Teigschaber alles vom Rand in die Mitte schieben. Champignons und Weißwein zugeben, salzen und pfeffern. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 18 min  
Temperatur: 120°C
3. Alles in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Das Messer einsetzen

- und die Champignons in den Behälter geben. Sauerrahm hinzufügen. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Zwischendurch stoppen und die Wände des Behälters abschaben.  
Modus: Manuell  
Dauer: 2 min
4. Die Champignonmasse in die Gläschen verteilen, jedes mit einem aufgeschlagenen Ei versehen und die Gläschen mit Frischhaltefolie abdecken. Den Behälter ausspülen und 0,7 l Wasser einfüllen. Den Deckel verschließen und die Dampfgaraufsatzbasis mit den 6 Gläschen und dem

- Dampfgaraufsatzdeckel aufsetzen. Auf "Start" drücken.  
Modus: Steam  
Dauer: 18 min  
Temperatur: 120°C
5. Den Gargrad überprüfen: Das Eiweiß muss hartgekocht und das Eigelb noch flüssig sein. Je nachdem, welche Temperatur die Eier und das Wasser vor dem Garvorgang hatten, muss die Garzeit möglicherweise 2 Min. länger sein. Das getoastete Brot in Streifen schneiden, die Gläschen mit Schnittlauch und nach Belieben mit einer Morchel garnieren und sofort mit den Toaststreifen servieren.



## GUACAMOLE

ZUBEREITUNGSZEIT 6 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



5 Min.



-



40 Sek.

### Tipp

Für eine mildere Version den Tabasco® durch 1 EL edelsüßes Paprikapulver ersetzen.

- 250 g reife Avocado, geschält und entkernt
- 50 g rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 halbe Tomate, in Würfel geschnitten
- 1 TL Tabasco
- Saft von einer halben Zitrone
- Frischer gehackter Koriander
- Salz und Pfeffer

1. Die rote Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in vier Stücke schneiden.
2. Beides in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 6 zerkleinern.
3. Den Stopfen entfernen und die gewürfelte Avocado, Tabasco® und Zitronensaft durch die Deckelöffnung dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Stufe 3 mischen 30 Sek. Die Mischung mit dem Spatel von den Wänden kratzen und nach Wunsch erneut mixen, um eine glattere Konsistenz zu erreichen. Zum Schluss die Tomate und den gehackten Koriander dazugeben. Falls nötig, erneut abschmecken.
5. Kalt servieren.



## HÄHNCHEN SAMOSAS

ZUBEREITUNGSZEIT 35 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer/Klinge  
Rühraufsatz



Manuell,  
Slow Cook



15 Min.



5 Min.



15 Min.

- 250 g Hähnchenfilet
- 1 Zwiebel
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL Currypulver
- 1 Prise gemahlener Ingwer
- 100 ml Tomatensoße
- 10 Korianderzweige
- 5 Blätterteigrollen
- Pfeffer
- 2 Eiweiße
- Salz

1. Die Zwiebel schälen, in vier Stücke schneiden und in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Öl und Gewürze durch die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow Cook“ bei 100°C auf 5 Min. und Stufe 1 einstellen.
3. Den Deckel öffnen und den Rühraufsatz einsetzen. Das Hähnchenfilet in Würfel schneiden und die Tomatensoße in die Küchenmaschine geben. Das Programm „Slow Cook“ bei 95°C auf 10 Min. und Stufe 1 einstellen.

4. Nach Ende der Garzeit den Koriander durch die Deckelöffnung dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jede Blätterteigrolle ausrollen und in 4 Streifen schneiden. Ein Häufchen Füllung an den Rand eines Streifens setzen. Zu einem Dreieck zusammenfalten und dann erneut in Richtung des Randes des Streifens falten. Mit etwas Eiweiß versiegeln. Den Vorgang mit den anderen Streifen wiederholen.
5. In einer Pfanne bei hoher Hitze mit etwas Öl 5 Min. anbraten oder im Ofen bei 150°C (Thermostatpos. 5) 15 Min. auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech backen. Servieren.



## HUMMUS

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MIN.



ZUBEHÖR

Klinge/Zerkleinerer

Manuell



2 Min.



-



3 Min.

*Tipp*

Tahini ist eine Paste aus Sesamkörnern, die in Naturkostläden angeboten wird.

- 400 g gekochte und abgetropfte Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- Saft einer halben Zitrone
- 50 ml Olivenöl
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Tahini (optional)
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz

1. Die Kichererbsen abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schälen.
2. Kichererbsen, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Kreuzkümmel und Tahini in die mit Klängen ausgestattete Küchenmaschine geben. Mit Salz abschmecken und 3 Min. auf Stufe 8 vermengen.
3. Mit edelsüßem Paprikapulver bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und kalt servieren.



## KARTOFFELGRATIN

ZUBEREITUNGSZEIT 82 MIN.



ZUBEHÖR

Brettschenn, Messer, Messbecher, Eßlöffel, Auflaufform

Manuell



-



60 Min.  
im Backofen



7 Min.

- 100 g Zwiebeln, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Sahne
- 150 ml Milch
- 50 g Schmelzkäse
- 2 EL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 800 g Kartoffeln, in dünnen Scheiben

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Messer einsetzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Manuell  
Dauer: 5 Sek.
2. Alles mit dem Teigschaber in die Mitte schieben. Sahne, Milch, Schmelzkäse, Speisestärke, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Manuell  
Dauer: 2 Min.  
Geschwindigkeit: V5  
Temperatur: 100 °C

3. Die Kartoffelscheiben in eine Auflaufform schichten und etwas salzen. Die Sauce über die Kartoffeln geben und das Gratin im Ofen für ca. 60 Min. backen.



## KARTOFFELSALAT

ZUBEREITUNGSZEIT 25 MIN.



ZUBEHÖR

Dampfkorb  
Klinge/Zerkleinerer



Steam,  
Manuell



4 Min.



-



31 Min.

### Tipp

Statt Räucherlachs kann auch Räucherschinken verwendet werden. Bereiten Sie am Vortag einen Salat zu, damit die Kartoffeln intensiver schmecken.

- 300 g Kartoffel
- 150 g Griechischer Joghurt
- 10 Zweige Dill
- 100 ml Olivenöl
- 100 g Räucherlachs
- Schale einer mittelgroßen Zitrone
- Salz
- Pfeffermischung

1. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. 0,7 l Wasser in die Kochschüssel der Küchenmaschine geben. Die Kartoffeln in den Dampfkorb geben und in die Küchenmaschine einsetzen. Das Programm „Steam“ für 30 Min. einstellen. Die fertiggekochten Kartoffeln in eine separate Schüssel geben und die Küchenmaschine kalt auswaschen.
2. Den Joghurt, den Dill und das Olivenöl in die Maschine geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 30 Sek. auf Stufe 6 rühren. Räucherlachs in Streifen schneiden.

3. Die Soße über die Kartoffeln geben, mischen und geriebene Zitronenschale darübergeben. Die Räucherlachsscheiben über die Kartoffeln legen.
4. Kalt servieren.



## KARTOFFELN MIT SCHARFER SAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT 55 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebeesen

Manuell



17 Min.



-



38 Min.

- 2 Knoblauchzehen
- 200 g rote Paprika
- 15 g Olivenöl
- 1 EL Weinessig
- 1 EL Kreuzkümmel
- 2 EL Süßpaprikapulver
- 700 g kleine Kartoffeln
- Salz

1. Die Knoblauchzehen und die Paprika schälen und in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern
2. Das Öl, den Essig und eine Prise Salz durch die Deckelöffnung dazugeben. 5 Min. auf Stufe 1 bei 120°C rühren.
3. Nach Abschluss des Programms den Kreuzkümmel und das Süßpaprikapulver durch die Deckelöffnung dazugeben und 1 Min. auf Stufe 10 zerkleinern, sobald die Soße und die Küchenmaschine sich abgekühlt haben. Die Soße beiseitestellen und die Küchenmaschine ausspülen.

4. Die Kartoffeln waschen und in die Küchenmaschine geben, eine Prise Salz hinzugeben und mit Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln bedeckt sind. 30 Min. stufenlos bei 100°C kochen. Anschließend das Wasser abgießen und erneut für 2 Min. 100°C einstellen.
5. Die Kartoffeln mit der zubereiteten Soße begossen servieren.



## KÄSETASCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebeesen

Manuell



15 Min.



20 Min.



10 Min.

## KÄSE NANS

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN.



ZUBEHÖR

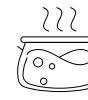
Schneebeesen



Pastry



3 Min.



11 Min.



1 Min.

### Tipp

Diese Spezialität aus Indien ist ideal als Vorspeise oder Beilage zu Curry. Auf Wunsch zum Servieren mit Currypulver bestreuen.



- 40 g Mehl
- 40 g Butter
- 400 ml fettarme Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 Rollen Blätterteig
- 1 Eigelb
- 120 g geriebener Käse der Sorte Comté oder Emmentaler
- Salz und Pfeffer

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Das Mehl, die Milch und die Muskatnuss in die mit dem Schneebesenauflauf ausgestattete Küchenmaschine geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 Min. auf Stufe 2 rühren.
2. Die in Würfel geschnittene Butter durch die Deckelöffnung in die Küchenmaschine geben und für 8 Min. Stufe 2 bei 90°C einstellen. Nach Abschluss des Programms den geriebenen Käse durch die Deckelöffnung dazugeben und für 45 Sek. Stufe 3 einstellen. Falls die Mischung noch nicht homogen ist, weitere 30 Sek. mischen.
3. Den Teig ausrollen und Kreise ausstechen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Ein Eigelb mit 1 Esslöffel Wasser mischen.

4. 1 Esslöffel der Mischung in die Mitte des Teigkreises geben und diesen zu einer Pastete zusammenfalten. Die Ränder zusammendrücken, die Pastete mit Eigelb bestreichen und auf das Backblech legen. Den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
5. 15 bis 20 Min. backen. Warm servieren.

- 300 g Mehl mit hohem Glutengehalt
- 1 Backhefe (11 g)
- 100 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 EL Sonnenblumen- oder Maisöl
- 1 Naturjoghurt (125 g)
- 6 Portionen kleine Frischkäsesnacks (120g)

1. Das Mehl, die Backhefe, das Salz, 100 ml Wasser, Öl und den Joghurt in die Küchenmaschine geben. Das Programm „Pastry“ für 1 Min. auf Stufe 3 einstellen.
2. Den Ofen auf 260°C vorheizen. Den Teig in 6 Stücke teilen, diese ausrollen. Den Käse in die Mitte geben und den Teig zu einem Dreieck oder Kreis zusammenklappen. Erneut ausrollen. Die Naan-Brote auf einer Platte auslegen rund 5 Min. backen.
3. Eine antihafbeschichtete Pfanne auf hoher Flamme erhitzen und die Naan-Brote beidseitig rund 2 Min. anbraten. Warm servieren.



## KÄSESOUFFLÉ

ZUBEREITUNGSZEIT 55 MIN.



4/6

### ZUBEHÖR

Schneebeisen  
Rührer

Manuell



35 Min.



20 Min.

## Tipp

Das Soufflé muss sofort gegessen werden, da es jeden Moment zusammenfallen kann. Das Soufflé kann ebenfalls in Einzelförmchen zubereitet werden. Die Backzeit verkürzt sich in diesem Fall auf 20 Min. Die Förmchen innen gründlich mit Butter bestreichen, damit die Soufflé gleichmäßig steigen.



## KLEINE KÄSEWINDBEUTEL

ZUBEREITUNGSZEIT 35 MIN.



4

### ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



2 Min.



20 Min.



13 Min.

## Tipp

Der Geschmack kann mit unterschiedlichen Käsesorten variiert werden.

- 40 g Mehl
- 40 g Butter
- 50 ml fettarme Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 150 g geriebener Gruyère
- 5 Eier
- Salz und Pfeffer

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Das Mehl, die Milch und die Muskatnuss in die mit dem Schneebesenauflauf ausgestattete Küchenmaschine geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 Min. auf Stufe 3 mischen.
2. Die in Stücke geschnittene Butter durch die Deckelöffnung dazugeben und für 8 Min. Stufe 1 bei 90°C einstellen.
3. Die Eier trennen. Im Anschluss an das Programm, den geriebenen Gruyère durch die Deckelöffnung dazugeben, den Stöpsel wieder einsetzen und 50 Sek. auf Stufe 3 mischen. Falls nötig, weitere 30 Sek. mischen.
4. Die Eigelbe durch die Deckelöffnung dazugeben, den Stöpsel einsetzen und 45 Sek. auf Stufe 3 mischen.

5. Die Mischung in einen großen Behälter füllen und die Schüssel der Küchenmaschine waschen.
6. Die Eiweiße und eine Prise Salz in die mit dem Rühraufsatz ausgestattete Küchenmaschine geben.
7. Die Küchenmaschine auf Stufe 4 für 7 Min. 30 Sek. ohne Stöpsel einstellen.
8. Eine Souffléform mit Butter austreichen. Die steif geschlagenen Eiweiße vorsichtig mit der Mischung mischen.
9. In die Souffléform gießen und 30 bis 35 Min. backen, die Backofentür währenddessen nicht öffnen. Sofort servieren.

- 80 g Butter
- 150 g Mehl
- 4 Eier
- 150 g geriebener Käse der Sorte Comté oder Gruyère
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- 250 ml Wasser

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). 250 ml Wasser, Butter, Salz und Pfeffer hineingeben und 3 Min. auf Stufe 1 bei 90°C einstellen. Das Mehl durch die Deckelöffnung dazugeben und 2 Min. auf Stufe 3 einstellen. Die Mischung in eine Schüssel umfüllen und die Kochschüssel der Küchenmaschine mit kaltem Wasser waschen, um sie abzukühlen.
2. Die Mischung erneut in die Küchenmaschine geben und 5 Min. auf Stufe 5 einstellen. Nacheinander die Eier durch die Deckelöffnung dazugeben und 2 Min. weiterlaufen lassen. 120 g geriebenen Käse und die Muskatnuss durch die Deckelöffnung dazugeben und 1 Min. weiterlaufen lassen.

3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig häufchenweise auf das Backblech geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen. 18 bis 20 Min. backen. Warm oder kalt servieren.

## KUCHEN MIT GETROCKNETEN TOMATEN, OLIVEN UND FETA



ZUBEREITUNGSZEIT 54 MIN.



4/6

### ZUBEHÖR

Schneebeesen  
Rührer



Pastry, Manuell



5 Min.



45 Min.



3 Min. 30

## Tipp

Feta kann durch Ziegenkäse oder Emmentaler und getrocknete Tomaten durch Schinkenwürfel ersetzt werden.

## KROKETTEN

ZUBEREITUNGSZEIT 10 MIN.



4

### ZUBEHÖR

Schneebeesen  
Zerkleinerer



2 Min.

Manuell



2 Min.



6 Min.



- 150 g getrocknete Tomaten
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (11g)
- 50 ml Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 2 EL grüne oder schwarze Oliven
- 80 g Feta
- 3 Prisen Salz

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6).
2. Die Eier, das Mehl, das Backpulver, den Weißwein und das Salz in die Küchenmaschine geben. Das Programm „Pastry“ auf Stufe 4 für 2 Min. 30 Sek. einstellen.
3. Eine Backform mit Backpapier belegen.
4. Nach Abschluss des Programms die getrockneten Tomaten, die Oliven und den Feta durch die Deckelöffnung dazugeben und 1 Min. auf Stufe 2 rühren.

5. Die Mischung in die Backform geben und 45 Min. backen. Sollte das Brot gegen Ende der Backzeit zu dunkel werden, die Ofentemperatur auf 160°C (Thermostatpos. 5) senken. Abkühlen lassen und servieren.

- 85 g Mehl
- 55 g Butter
- 25 g Olivenöl
- 400 ml Fettarme Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 150 g Serranoschinken In Würfeln
- 1 Ei
- Paniermehl
- Öl Zum Braten
- Salz
- Pfeffer

1. Das Mehl und die Milch in die mit dem Schneebeesenauflauf ausgestattete Küchenmaschine geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 30 Sek. auf Stufe 7 rühren. Die Butter hinzufügen und die Küchenmaschine für 5 Min. auf Stufe 4 bei 90°C einstellen.
2. Den Schneebeesenauflauf entfernen, den Comté und den gewürfelten Schinken hinzufügen und 45 Sek. auf Stufe 9 mischen. Falls nötig, weitere 30 Sek. rühren. Abkühlen lassen.
3. Die Tischoberfläche bemehlen und aus der Mischung eine Rolle formen. Die Rolle in Krokettenscheiben schneiden, zuerst in der geschlagenen Eimasse und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Den Vorgang wiederholen.

4. Öl in einer Pfanne oder in der Fritteuse erhitzen. Die Krokettenscheiben in das sehr heiße Öl (150°C) geben und 1 bis 2 Min. frittieren, bis sie goldbraun sind. Servieren.



## LACHSTARTAR

ZUBEREITUNGSZEIT 6 MIN.



ZUBEHÖR

Klinge/  
Zerkleinerer

Manuell



5 Min. 20



-



40 Sek.

*Tipp*

Hinweis: Diese Vorspeise enthält frischen Fisch und sollte sofort gegessen werden.

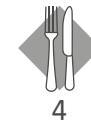
- 300 g frischer Lachs
- 120 g Räucherlachs
- ½ rote Zwiebel
- 1 Prise geriebener Ingwer
- 15 Schnittlauchstangen
- 3 Tropfen Tabasco®
- 2 EL Olivenöl
- Saft 1 Limette
- Salz
- Pfeffermischung

1. ½ Zwiebel schälen, in zwei Stücke schneiden und in die Küchenmaschine geben. 20 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Schnittlauch hacken und die übrigen Zutaten durch die Deckelöffnung in die Küchenmaschine geben. Anschließend 20 Sek. auf Stufe 3 einstellen.
3. Kalt servieren.



## PESTO

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MIN.



ZUBEHÖR

Klinge/Zerkleinerer

Manuell



4 min 30.



-



30s.

*Tipp*

Für eine originelle Variation die Hälfte des Basilikums durch Pistazien oder Rucola ersetzen.

- 20 g Basilikumblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- 200 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

1. Die Knoblauchzehen schälen. Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben.
2. 20 Sek. auf Stufe 8 zerkleinern. Die Schüssel vom Sockel nehmen, den Deckel öffnen, mit einem Spatel die Wände abkratzen und die Mischung in die Mitte schieben. Auf Stufe 10 erneut 10 Sek. zerkleinern, um auf Wunsch eine glattere Konsistenz zu erreichen.
3. Die Mischung in einen Behälter geben und im Kühlschrank aufbewahren.



## PIKANTES SCHWEINEOHR MIT PESTO

ZUBEREITUNGSZEIT 36 MIN. DAVON  
15 MIN. VOR-/NACHBEREITUNGSZEIT



22 Stückchen



Manuell,  
Steam



18 Min.

### ZUBEHÖR

Backpapier,  
Backblech,  
Messbecher,  
Messer



-



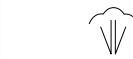
3 Min.

## PORTUGIESISCHE KABELJAUKROKETTEN

ZUBEREITUNGSZEIT 46 MIN.



4/6



Manuell, Steam



10 Min.

### ZUBEHÖR

Dampfkorb  
Klinge/Zerkleinerer  
Rührer



5 Min.



31 Min.



- 2 Rollen Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 50g Rucola
- 50g Basilikumblätter
- 60g gemahlene blanchierte Mandeln
- 50g Parmesan (grob zerkleinert)
- Abrieb von 1/2 Zitrone
- Saft 1 Zitrone
- 120 ml Olivenöl
- 6 g Salz
- 2 Messerspitzen Cayenne Pfeffer

1. Backofen auf 180° vorheizen. Backblech mit Backpapier bereitstellen. Blätterteigrollen aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Messer einsetzen. Rucola, Basilikum, Mandeln, Parmesan, Zitronenabrieb und Zitronensaft in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Manuell  
Dauer: 25 Sek.  
Geschwindigkeit: V12  
Evtl. mit dem Teigschaber Masse vom Behälterrand nach unten schieben.

3. Öl, Salz und Cayenne Pfeffer dazugeben und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 2 Min.  
Geschwindigkeit: V12
4. Blätterteig auf einem Backpapier ausrollen. Die Hälfte des Pesto's auf dem Teig gleichmäßig verstreichen. Von zwei Seiten zur Mitte hin aufrollen und in ca. 1-1,5cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Blech mit Backpapier legen. Im Ofen für ca. 15-18 Min. backen. 2.
5. Teigrolle und restliches Pesto ebenso verarbeiten.

- 300 g Kabeljau
- 300 g Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 70 g Mehl
- 2 Eier
- 1 kleiner Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 700 ml Wasser

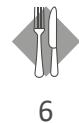
1. 700 ml Wasser in die Küchenmaschine gießen. Die Kartoffeln schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in den Dampfkorb legen. Das Programm „Steam“ für 30 Min. einstellen.
2. Nach Abschluss der Garzeit die Küchenmaschine entleeren. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und in die Küchenmaschine geben.
3. 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
4. Den Kabeljau durch die Deckelöffnung dazugeben und 10 Sek. auf Stufe 7 mischen.
5. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und die gekochten Kartoffeln, das Mehl, die Eier und die gehackte Petersilie durch die Deckelöffnung dazugeben. 1 Min. auf Stufe 3 mischen.

6. Die Fritteuse auf 170°C erwärmen und mit dem Esslöffel kleine Bällchen aus der Masse formen. In das heiße Öl geben und 5 bis 10 Min. frittieren. Auf Küchenpapier ablegen, um das überschüssige Öl aufzusaugen, und sofort servieren.



## TAPENADE-ARTISCHOCKEN-OLIVENPASTE

ZUBEREITUNGSZEIT 6 MIN.



ZUBEHÖR  
Klinge/  
Zerkleinerer

Manuell



5 Min 30.



-



30 sek.

- 300 g Artischockenherzen
  - 50 ml Öl
  - 1 Knoblauchzehe
  - 40 g schwarze Oliven
1. Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben.
  2. Für 30 Sek. Stufe 8 einstellen, falls nötig, weitere 30 Sek. zerkleinern.
  3. Im Kühlschrank ruhen lassen.
  4. Kalt mit Brot servieren.

**Tipp**

Auf Wunsch können kleingehackte Anchovis oder frisches Basilikum hinzugefügt werden. Passt hervorragend zu weißem Fisch.



## THUNFISHCREME

ZUBEREITUNGSZEIT 1 MIN 30 S



ZUBEHÖR  
MESSER

Manuell



1 Min.



-



30 sek.

- 350 g Thunfisch im eigenen Saft aus der Dose (Abtropfgewicht)
  - Saft von 1 Limette
  - 80 g Frischkäse
  - 1 Teelöffel Curry
  - 3 Esslöffel Schnittlauch
1. Alle Zutaten bis auf den Schnittlauch in den Behälter geben.
  2. Den Deckel mit der Kappe verschließen. 15 Sek. lang auf Stufe 5 pürieren.
  3. Für eine geschmeidigere Textur zusätzliche 15 Sek. pürieren.
  4. Den Schnittlauch waschen und klein hacken. Mit Schnittlauch verzieren und kalt servieren.

**Tipp**

Anstatt Thunfisch kann auch geräucherter Lachs oder Schellfisch verwendet werden. Für eine sehr cremige Textur kann Mascarpone anstelle von Frischkäse verwendet werden.



## TZATZIKI

ZUBEREITUNGSZEIT 6 MIN.



ZUBEHÖR

Klinge/Zerkleinerer

4

Manuell



5 min 40.



-



20s.

**Tipp**

Für eine glattere Textur weitere 30 Sek. zerkleinern.

- 250 g Frischkäse
- 125 g Paprika
- 1 EL gehackter Schnittlauch
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 Prisen Salz
- Saft einer mittelgroßen Zitrone

1. Die Gurke längs in zwei Hälften schneiden und die Samen mit einem Löffel herausschaben. In kleine Stückchen schneiden.
2. Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben. 20 Sek. auf Stufe 3 einstellen.
3. Kalt mit einer Rohkostplatte oder über Toastscheiben servieren.

## SPARGELSALAT MIT HONIGTOMATEN, SPECK UND RUCOLA



ZUBEREITUNGSZEIT 23 MIN  
DAVON 15 MIN VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Teelöffel, Eßlöffel

Slow Cook



-



-



8 Min.

## SCONES MIT KÄSE UND SCHNITTLAUCH



ZUBEREITUNGSZEIT 61 MIN.



### ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Pastry



2 Min.



15 Min.



44 Min.

## Tipp

Die Brötchen können als Vorspeise serviert oder mit Schinken und gefüllten Eiern belegt werden.

- 500 g Spargel geschält und in 2 cm Stücke geschnitten
- 100 g mageren Speck in Streifen geschnitten
- 16 Kirschtomaten halbiert
- 1 rote Zwiebel geschält und fein geschnitten
- 1 ½ Teelöffel Honig
- 4 Esslöffel hellen Balsamico
- 1 Teelöffel Senf
- 4 Hände voll Rucola, gewaschen
- 1 Mozzarella-Kugel gezipft
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

1. Den Misch- Rührhaufsatz einsetzen, Zwiebeln, Speck, Olivenöl und Spargel in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Slow Cook Temperatur: 120°C Geschwindigkeit: V1 Dauer: 8 Min.

2. 1 Min. vor Ablauf den Honig und die Kirschtomaten dazu geben. Alle anderen Zutaten außer den Mozzarella dazugeben und kurz vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den lauwarmen Salat zusammen mit dem Mozzarella anrichten und direkt servieren.

- 450 g Mehl mit hohem Glutengehalt
- 3 EL Backhefe
- 1 EL Senfkörner
- 1 EL Pfeffer
- 50 g geriebener Käse
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 EL Schnittlauch
- 50 g Butter
- 220 ml Milch
- 1 großes Ei
- 1 EL Salz
- 1 Eigelb

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6).
2. Das Mehl, die Backhefe, die Gewürze, den Käse, die Butter, die Milch, das Ei und das Salz in die Küchenmaschine geben. Das Programm „Pastry“ für 4 Min. auf Stufe 3 einstellen. Anschließend stufenlos für 40 Min. bei 30°C einstellen.
3. Den Teig in 12 Stücke teilen und Bällchen mit 2 cm Durchmesser formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und 15 Min. backen.
4. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

## WAN-TAN TEIGTASCHEN MIT GARNELEN



ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN  
DAVON 21 MIN VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Messbecher



Manuell,  
Stream



-



-



19 Min.

## ZUCCHINI FRITTATA



ZUBEREITUNGSZEIT 25 MIN



### ZUBEHÖR

Dampfkorb



Steam



5 Min.



-



20 Min.

## Tip

Je nach Geschmack können getrocknete Tomaten, Fetakäse, Oliven usw. hinzugefügt werden.

- 200 g Garnelenfleisch
- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Eiweiß
- 20 g Schnittlauch
- 50 ml Sesamöl
- 20 Wan-Tan-Teig-Blätter

1. Das Messer einsetzen. Garnelen, Zwiebel, Eiweiß, Schnittlauch und Öl in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 30 Sek.  
Geschwindigkeit: V 12
2. Jedes Teigblatt mit etwas Masse befüllen und zu einer Tasche zusammenfalten. Dabei werden die vier Enden zur Mitte hin gefaltet. Die Enden fest zusammendrücken, um die Teigtaschen zu verschließen.
3. 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen. Deckel schließen und verriegeln. Die Dampfgaraufsatzbasis mit Backpapier auslegen und die Teigtaschen hineingeben.

- Die Teigtaschen dürfen nicht übereinander gestapelt werden. Die Dampfgaraufsatzbasis mit dem Dampfgaraufsatzdeckel auf den Deckel des Edelstahlbehälters setzen und auf "Start" drücken.  
Modus: Stream  
Dauer: 18 Min.  
Temperatur: 120 Grad
4. Die Teigtaschen herausnehmen. Sofort mit Sojasauce oder einer süß-sauren Sauce verzehren.

- 100 g Zucchini
- 20 Basilikumblätter
- 4 Eier
- 40 g Parmesan
- 10 g Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- 700 ml Wasser

1. Die Zucchini in Würfel oder Scheiben schneiden.
2. Die Eier schlagen, das gehackte Basilikum, den Parmesan, das Paniermehl und die Zucchini hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Boden des Dampfkorb mit Backpapier auslegen und die Mischung eingießen.
3. Die Schüssel der Kochmaschine mit 700 ml Wasser füllen. Den Dampfkorb einsetzen und das Programm „Steam“ für 20 Min. einstellen.
4. Die Frittata aus dem Korb herausnehmen und warm oder kalt servieren.

## ANDALUSISCHE GAZPACHO



ZUBEREITUNGSZEIT 10 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



7 Min.



-



3 Min.

### Tipp

Das Rezept kann auch ohne Brot zubereitet werden, in diesem Fall muss am Ende der Zubereitung kein Wasser hinzugefügt werden. Zum Servieren klein gewürfelte Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebel und Brot reichen, damit sie vor dem Verzehr hinzugefügt werden können.

## BROKKOLISUPPE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Soup,  
Manuell



4 Min.



-



36 Min.

### Tipp

Der Brokkoli kann durch Blumenkohl ersetzt werden.

- 1 kg Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zwiebel
- 80 g Gurke
- 50 g Rote Paprika
- 50 g Knödelbrot
- 1 El Sherryessig
- 100 ml Olivenöl
- Zwei El Salz

1. Den Knoblauch, die Zwiebel und die Gurke schälen und in große Stücke schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Tomaten in große Stücke schneiden.
2. Das Gemüse, das Brot, das Öl, den Sherryessig und das Salz dazugeben. 3 Min. auf Stufe 8 zerkleinern.

3. Durch ein feines Sieb passieren, nach Geschmack Wasser dazugeben und, falls sofort serviert werden soll, Eiswürfel dazugeben. Kalt servieren.

- 350 g Brokkoli
- 80 g Lauch (nur der weiße Teil)
- ½ Würfel Gemüsebrühe (optional)
- 80 g Blauschimmelkäse (z. B. Roquefort)
- Salz und Pfeffer
- 750 ml Wasser

1. Die Brokkoliröschen abschneiden. Den Lauch in Scheiben schneiden.
2. Die Brokkoliröschen, die Kartoffeln und den Brühwürfel in die Küchenmaschine geben. Wasser hinzufügen und das Programm „Soup“ für 35 Min. einstellen.
3. Nach Abschluss des Programms die Flüssigsahne durch die Deckelöffnung dazugeben und 1 Min. auf Stufe 4 mischen.
4. Heiß servieren.

## CHAMPIGNONCREMESUPPE

ZUBEREITUNGSZEIT 31 MIN.



ZUBEHÖR

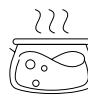
Zerkleinerer



Soup,  
Manuell



5 Min.



-



26 Min.

*Tipp*

Beim Garen können 150g Pancetta, Speck oder Chorizo hinzugefügt werden, um einen rustikalen Geschmack zu erhalten.

## EDLE FISCHSUPPE MIT GEMÜSE UND NUDELEINLAGE

ZUBEREITUNGSZEIT 120 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Slow cook,  
Manuell



72 Min.



-



48 Min.

- 400 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 80 g Lauch (nur der weiße Teil)
- 150 ml süße Sahne
- Salz und Pfeffer
- 600 ml Wasser

1. Die Champignons waschen und in große Stücke schneiden. Die Zwiebel und den weißen Teil des Lauchs schälen und vierteln.
2. Die Champignons, die Zwiebel und den weißen Teil des Lauchs in die Küchenmaschine geben. 600 ml Wasser hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das Programm „Soup“ für 25 Min. einstellen.
4. Nach Abschluss des Programms die Flüssigsahne durch die Deckelöffnung dazugeben und 30 Sek. auf Stufe 4 mischen. Warm servieren.



- 700 g Suppenfisch
- 300 g geschnittener Tintenfisch
- 150 g Garnelen
- 130 g Miesmuschelfleisch
- 100 g altes Brot
- 150 g Reis
- 60 g Zwiebel (geviertelt)
- 60 g rote Paprika (geviertelt)
- 60 g Karotten (in Scheiben geschnitten)
- 100 g gebratene Tomaten
- Öl
- Einige Tropfen Anislikör (optional)

1. Den Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Den Fisch, die Zwiebel, die Paprika und die Karotte in die Schüssel geben. Bis zur 2-Liter-Markierung mit Wasser füllen. Das Programm „Slow Cook“ auf Stufe 0 für 20 Min. bei 100°C einstellen. Nach Abschluss des Programms abgießen.
2. Die Garnelen, den Tintenfisch und das Muschelfleisch in die Schüssel geben und etwas Öl hineingießen. Das Programm „Slow Cook“ auf Stufe 0 für 5 Min. bei 100°C einstellen. Nach Abschluss des Programms abgießen.
3. Die beiseitegestellte Brühe und das Brot in die Küchenmaschine geben. Auf Stufe 2 15 Min. bei 120°C mischen.
4. Nach Abschluss des Programms die Brühe ausgießen und den Schneebesenauflauf anbringen.

5. Die Garnelen, den Tintenfisch, das Muschelfleisch, die gebratene Tomate, den Reis und die Brühe in die Küchenmaschine geben. Das Programm „Slow Cook“ auf Stufe 0 für 18 Min. bei 100°C einstellen. Nach Abschluss des Programms abgießen.

## ERBSENSUPPE MIT METTENDEN



ZUBEREITUNGSZEIT 56 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Soup  
Manuell



5 Min.



-



51 Min.

- 150 g Erbsen
- 50 g Lauch (nur der weiße Teil)
- 50 g Karotten
- 20 g Stangensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 150 g Kartoffeln
- 100 g Bacon
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- ½ EL Kreuzkümmelpulver
- 1 l Wasser

1. Das Gemüse schälen und in Stücke schneiden. Den Speck in kleine Stückchen schneiden. Die Zwiebel in die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Den Speck, den Sellerie und das Öl durch die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 5 Min. bei 120°C einstellen.
3. Nach Abschluss des Programms die übrigen Zutaten und 1l Wasser durch die Deckelöffnung dazugeben. Das Programm „Soup“ für 45 Min. einstellen.

4. Nach Ende der Garzeit die Mischung nach Wunsch abkühlen lassen und 1 Min. auf Stufe 12 rühren, um ein noch cremigeres Ergebnis zu erhalten.

## GEEISTE MELONE MIT ZITRONENMAYONNAISE UND GARNELEN



ZUBEREITUNGSZEIT 28 MIN,  
DAVON 15 MIN VORBEREITUNGSZEIT



ZUBEHÖR

Brettchen. Messer,  
Eßlöffel, Teelöffel,  
Messbecher



Manuell,  
Slow Cook



-



-



13 Min.

- 500 g Wassermelone, geschält, in Würfel geschnitten und eingefroren
- 100 ml Rose's Lemon Squash
- 200 ml Orangensaft, gerne frisch gepresst
- 4 Zweige frische Minze
- Für die Garnelen
- 8 Stück Riesengarnelen geschält
- 2 Esslöffel Rapsöl
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe angedrückt
- Salz
- Für die Zitronenmayonnaise
- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel griechischen Joghurt
- Saft und Abrieb von ¼ Zitrone
- 1 Teelöffel Senf
- 120 ml Öl
- ½ Teelöffel Honig
- Salz und weißer Pfeffer zum Abschmecken

1. Das Messer einsetzen. Alle Zutaten außer die Minze in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 3 min  
Geschwindigkeit: V12
2. Die Suppe in eine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen. Den Behälter reinigen und den Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten für die Garnelen in den Behälter geben und vorsichtig mit Salz würzen. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 10 min  
Geschwindigkeit: V1  
Tempertatur: 95°C

3. Die Garnelen rausnehmen und zur Seite legen. Den Behälter reinigen und den Rühraufsatz einsetzen. Eigelb, Zitronensaft und -abrieb, Honig und Senf in den Behälter geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Modus: Manuell  
Geschwindigkeit: V6  
einstellen und nach und nach das Öl durch die Öffnung im Deckel hinzufügen. Ausschalten wenn die Mayonnaise die richtige Konsistenz hat, den Joghurt dazu geben, noch einmal kurz verrühren, eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
4. Die Garnelen auf der eiskalten Melonensuppe heiß anrichten. Einzelne Punkte mit der Mayonnaise auf die Suppe zwischen die Garnelen spritzen und mit gezupfter Minze dekorieren.

## HÜHNERSUPPE MIT GEMÜSE KARTOFFELN UND NUDELN



ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Slow cook,  
Manuell



10 Min.



-



35 Min.

## HÜHNERBRÜHE



ZUBEREITUNGSZEIT 60 MIN.



ZUBEHÖR

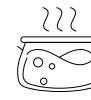
Rühraufsatz



Slow Cook



40 Min.



-



20 Min.

### Tipp

Die Gemüsemenge kann je nach Wunsch verändert werden. Diese Brühe kann zur Zubereitung von Risotto (Rezepte Nr. 101, 133 oder 181), Polenta (Nr. 113) oder Soßen verwendet werden.

- 300 g Hähnchenkeulen
- 150 g Kartoffeln
- 150 g Karotten
- 100 g Stangensellerie
- 60 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butter
- 2 EL Öl
- 100 g Fadennudeln
- 20 g glatte Petersilie
- 1 EL gemahlener Ingwer
- 1 EL gemahlener Koriander
- Salz und Pfeffer
- 1 l Wasser

1. Das Gemüse schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, grob hacken und in die Küchenmaschine geben. 30 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Den Deckel öffnen und den Rühraufsatz einsetzen. Die Butter, das Öl, die Karotten und den Sellerie hineingeben. Auf Stufe 1 für 4 Min. bei 120°C einstellen.

3. 1 l Wasser hinzufügen, die Hähnchenkeulen, die Kartoffeln, Koriander und Ingwer durch die Deckelöffnung dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Programm „Slow cook“ stufenlos für 30 Min. bei 95°C einstellen. 5 Min. vor Ende der Garzeit die Fadennudeln dazugeben.
4. Warm und mit Petersilie garniert servieren.

- 1 ganzes Huhn
- 1 Zwiebel
- 1 Lauch
- 1 Karotte
- 1 Prise Salz

1. Die Zwiebel, die Karotte und den Lauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Huhn zerlegen und in Stücke schneiden.
2. Das Gemüse, das Huhn und 1,5 l Wasser in die mit dem Rühraufsatz ausgestattete Küchenmaschine geben. Salzen und das Programm „Slow cook“ für 20 Min. bei 95°C einstellen.
3. Warm oder kalt servieren.



## KÜRBIS CAPPUCCINO

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.



ZUBEHÖR

Messer



Soupe



5 Min.



-



40 Min.

### Tipp

Für die Gourmet-Version den Speck durch Foie gras ersetzen und diese zusammen mit der Sahne dazugeben.

- 600 g Butternusskürbis, in Stücke geschnitten
- 20 g Schalotten
- ½ Würfel Hühnerbrühe
- 100 g Kartoffeln, geschält
- 200 ml Schlagsahne
- 800 ml Wasser

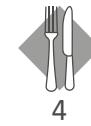
1. Die Schalotte und die 600 g in Stücke geschnittenen Butternusskürbis in den Behälter geben.
2. Den Würfel Hühnerbrühe, 800 ml Wasser und 100 g Kartoffeln dazugeben. 40 Min. lang im Programm „Soupe“ köcheln lassen.

3. Anschließend die Sahne durch die Öffnung dazugeben und 30 Sek. lang auf Stufe 8 vermischen. Abschmecken und servieren.



## KÜRBISCREMESUPPE

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Soupe



10 Min.



-



35 Min.

### Tipp

Anstatt eines ganzen Kürbisses können ein halber Kürbis und Karotten verwendet werden.

- 800 g Kürbis
- 100 g Kartoffeln
- 50 g Zwiebel
- 50 g Stangensellerie
- ½ Würfel Hühnerbrühe
- Salz und Pfeffer
- 800 ml Wasser

1. Das Gemüse schälen und in Würfel schneiden.
2. Das Gemüse in die Küchenmaschine geben. ½ Würfel Hühnerbrühe und 800 ml Wasser hinzufügen. Das Programm „Soup“ für 35 Min. einstellen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm servieren.

## LACHSCREMESUPPE



ZUBEREITUNGSZEIT 32 MIN.,  
DAVON 10 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



4

### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Eßlöffel, Messbecher,  
Teelöffel



Manuell,  
Slow Cook



-



-



22 Min.

## MINISTRONE



ZUBEREITUNGSZEIT 90 MIN.



4/6

### ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Mixer



Manuell,  
Slow Cook



16 Min.



-



74 Min.

- 300 g Lachs, in Würfeln
- 1 kleine Zwiebel
- ½ Stange Lauch, in Ringen
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Curry
- 600 ml Fischfond
- 2 EL Instant-Mehl
- ½ Zitrone, den Saft
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Crème Fraîche
- Salz und Pfeffer
- Dill
- Lachsrogen nach Belieben

1. Das Messer einsetzen. Die Zwiebel und die Lauchstückchen in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Sek.  
Geschwindigkeit: V12
2. Alles mit dem Teigschaber in die Mitte schieben. Das Olivenöl zugeben und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 5 Min.  
Temperatur: 120°C  
Geschwindigkeit: V1
3. Die Hälfte der Lachswürfel, den Fischfond, das Mehl und Curry zugeben und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 8 Min.  
Geschwindigkeit: V2  
Temperatur: 100°C

4. Die restlichen Lachswürfel in den Dampfgareinsatz legen und mit Zitronensaft beträufeln. Den Dampfgareinsatz in den Behälter einsetzen, Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer 7 Min.  
Geschwindigkeit : V2  
Temperatur 100°C
5. Den Dampfgareinsatz entnehmen und beiseitestellen. Crème Fraîche (Menge je nach Geschmack) und Weißwein zur Suppe geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer 1 Min.  
Geschwindigkeit V8
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lachswürfel zur Suppe geben und mit Dill garniert servieren.  
Nach Belieben mit einem Löffel Lachsrogen garnieren.

- 120 g weiße Bohnen
- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Kartoffeln
- 100 g Karotten
- 50 g Lauch (nur der weiße Teil)
- 50 g Zucchini
- 20 g Stangensellerie
- 80 g Räucherspeck
- 40 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 1,5 l Hühnerbrühe
- 250 g pürierte Dosentomaten (ohne Haut)
- 80 g kleine Nudeln
- Salz und Pfeffer

1. Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen lassen.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in große Stücke schneiden. Das übrige Gemüse und den Speck in kleine Stücke schneiden.
3. Die Zwiebel und den Knoblauch in die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
4. Den Rühraufsatz über die Klängen anbringen. Die Butter, das Lorbeerblatt und den Speck durch die Deckelöffnung dazugeben und Stufe 1 für 3 Min. bei 120°C einstellen.
5. Die Brühe, das geschnittene Gemüse, die Bohnen und die geschälten Tomaten durch die Deckelöffnung dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 1 Std. bei 95°C einstellen.

6. Die Nudeln durch die Deckelöffnung dazugeben und erneut das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 10 Min. bei 100°C einstellen. Warm und mit gehackten Basilikumblättern bestreut servieren.



## SELLERIESÜPPCHEN MIT KRÄUTERSEITLINGEN UND SPINAT

ZUBEREITUNGSZEIT 55 MIN.  
DAVON 10 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



4

### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Esslöffel, Teelöffel,  
Messbecher, Pfanne



soupe



-



5 Min.



40 Min.

- 300 g Sellerieknolle geschält und grob gewürfelt
- 100 g mehlig kochende Kartoffeln geschält und grob gewürfelt
- 1 Zwiebel geschält und grob gewürfelt
- 700 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 2 Birnen entkernt und geschält
- 250 ml Sahne
- Saft von 1/2 Zitrone
- 2 Esslöffel Walnussöl
- 1 Teelöffel Honig
- Salz, Pfeffer
- 100 g junger Spinat gewaschen
- 200 g Kräuterseitlinge in Scheiben geschnitten
- 30 g Butter
- Pfeffer und Salz

1. Das Messer einsetzen. Sellerieknolle, Kartoffeln, Zwiebel, Fleisch- und Gemüsebrühe, Birnen, Sahne, Zitronensaft, Walnussöl, Honig und Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Soupe  
Dauer: 40 Min.  
Temperatur 100°C

2. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Die Kräuterseitlinge mit etwas Butter anschwitzen, den Spinat dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Suppe zusammen mit den gebratenen Kräuterseitlingen und dem Spinat servieren.



## SPARGELCREMESUPPE

ZUBEREITUNGSZEIT 46 MIN.



4

### ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Soup,  
Manuell



5 Min.



-



51 Min.

## Tipp

Diese Cremesuppe kann mit Räucherlachsstreifen gereicht werden.

- 800 g grüner Spargel
- 2 Schalotten
- 40 g Stangensellerie
- 1 Würfel Hühnerbrühe
- 200 g Flüssigsahne zum Kochen
- 700 ml Wasser

1. Die Schalotten schälen und in große Stücke schneiden. Den Spargel und den Sellerie in kleine Stücke schneiden. Den Spargel, die Schalotten, den Sellerie und den Brühwürfel in die Küchenmaschine geben. 0,7 l heißes Wasser hinzufügen. Das Programm „Soup“ für 50 Min. einstellen.
2. Nach Abschluss des Programms die Flüssigsahne durch die Deckelöffnung dazugeben und 1 Min. auf Stufe 4 mischen.
3. Die Mischung abkühlen lassen. Warm oder kalt servieren.

## SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT KOKOS



ZUBEREITUNGSZEIT 57 MIN.  
DAVON 10 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Esslöffel, Teelöffel,  
Messbecher



Manuell, Slow  
Cook, Soupe



-



-



47 Min.

## SUPPE MIT GEMÜSE, KARTOFFELN UND NUDELN



ZUBEREITUNGSZEIT 1 HR 10 MIN.



### ZUBEHÖR

Rührer



Slow cook



-



-



70 Min.

## Tipp

Das Gemüse in gleich große Stücke schneiden damit alles gleichzeitig gar wird.

- 1 kleine Zwiebel, geviertelt
- 5 g Ingwer, frisch
- 2 EL Olivenöl
- 600 g Süßkartoffeln, in groben Stücken
- 200 g Süßkartoffeln, in kleinen Würfeln (1x1 cm)
- 500 ml Kokosmilch
- 400 ml Wasser
- 2 Würfel Gemüsebrühe
- ½ TL Koriander, gemahlen
- ½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
- ½ Bund Koriander, gehackt

1. Das Messer einsetzen. Die Zwiebeln und den Ingwer in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Sek.  
Geschwindigkeit: V12
2. Mit dem Teigschaber alles in die Mitte schieben und das Olivenöl hinzugeben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 5 Min.  
Temperatur: 120°C  
Geschwindigkeit: V1

3. Die groben Süßkartoffelstücke zugeben und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 15 Sek.  
Geschwindigkeit: V12
4. Alle weiteren Zutaten, bis auf die kleinen Süßkartoffelwürfel, hinzufügen und auf "Start" drücken.  
Modus: Soupe  
Daue: 40 Min.  
Temperatur: 100°C
5. Die Kartoffelwürfel aus dem Dampfgareinsatz nehmen und in die Suppe geben. Servieren Sie die Suppe mit dem frischen Koriander.

- 1 Kartoffel
- 1 ganzes Huhn am Knochen, geviertelt
- 1 kleiner Schinkenknochen
- 20 g Fadennudeln
- 50 g Lauch
- 80 g Zucchini
- 70 g Karotte
- 80 g grüne Bohnen
- 50 g Sellerie
- 50 g Grünkohl
- 1,5 l Wasser

1. Die Hühnerknochen, den Schinkenknochen und das Wasser in die Schüssel geben. Das Programm „Slow cook“ stufenlos für 50 Min. bei 90°C einstellen. Nach Abschluss des Programms die Brühe abgießen und beiseitestellen.
2. Die Brühe wieder in die Küchenmaschine gießen. Das geschnittene Gemüse und die Kartoffeln hineingeben. Erneut das Programm „Slow cook“ für 20 Min. bei 100°C einstellen. 5 Min. vor Ende der Garzeit die Fadennudeln durch die Deckelöffnung dazugeben.
3. Warm servieren.



## TOMATENSUPPE

ZUBEREITUNGSZEIT 31 MIN.,  
DAVON 10 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Eßlöffel, Messbecher



Manuell, Soupe



-



-



21 Min.

## Tipp

Edelstahlbehälter mit Deckel,  
Messer, Teigschaber.

- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 600 g Strauchtomaten, geviertelt
- 3 Stangen Staudensellerie, in Stücken
- 500 ml Wasser
- 1 EL Gemüsebrühe Instant
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Zucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

1. Das Messer einsetzen. Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 10 Sek.  
Geschwindigkeit: V12
2. Die Tomatenviertel und den Staudensellerie in den Behälter geben. Die Zwiebeln vom Rand mit dem Teigschaber nach unten schieben.  
Wasser, Gemüsebrühe, Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer zufügen. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Soupe  
Dauer: 20 Min.  
Temperatur: 100°C

Nach Ablauf des Programms die Suppe noch einmal abschmecken und in Tellern oder Gläsern servieren.



## ZUCCHINICREMESUPPE MIT KIRI

ZUBEREITUNGSZEIT 31 MIN.



### ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Soup,  
Manuell



5 Min.



-



26 Min.

## Tipp

Diese Suppe ist ideal für Kinder. Für Erwachsene können 1 Esslöffel Currypulver und etwas Koriander hinzugefügt werden. Kiri kann durch jeden beliebigen Frischkäse ersetzt werden. Für eine dickere Creme 2 mittelgroße Kartoffeln bei Schritt 1 hinzufügen.

- 4 Zucchini (800 g)
- ½ Würfel Hühnerbrühe
- 4 Käseportionen (z. B. Kiri®)
- Salz und Pfeffer
- 1 l Wasser
- 2 mittelgroße Kartoffeln

1. Die Zucchini waschen und in Stücke schneiden. In die Küchenmaschine geben. ½ Würfel Hühnerbrühe und die Kartoffeln hinzugeben und mit 1 l Wasser aufgießen.
2. Das Programm „Soup“ auf Stufe 1 für 25 Min. einstellen.
3. Nach Ende der Garzeit die Käseportionen durch die Deckelöffnung dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. 1 Min. auf Stufe 4 mischen. Warm servieren.

## COLOMBO-FISCH



ZUBEREITUNGSZEIT 31 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Manuell,  
Slow Cook



10 Min.



-



21 Min.

*Tipp*

Der Fisch kann auch durch Garnelen ersetzt werden.

## SEETEUFEL RAGOUT



ZUBEREITUNGSZEIT 35 MIN.



ZUBEHÖR

Rühraufsatz



Manuell,  
Slow Cook



15 Min.



-



20 Min.

*Tipp*

Weißwein kann durch Cognac und Gemüse mit Tomaten für den amerikanischen Seeteufel ersetzt werden.

- 600 g weißer Fisch
- 2 Knoblauchzehe
- 3 Schalotten
- 3 gestrichene Esslöffel mildes Curry
- 300 g Kartoffeln
- 200 g Zucchini
- 200 ml Hühnerbrühe
- 200 ml Kokosnussmilch
- 2 Lorbeerblätter
- Saft 1 Limette
- Salz

1. Die Knoblauchzehen und die Schalotten schälen und in Hälften schneiden. Die Stücke in die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Die Kartoffeln schälen und zusammen mit den Zucchini in Würfel schneiden. Den Fisch in große Stücke schneiden.
3. Den Deckel öffnen und das Gemüse, die Brühe, die Kokosnussmilch, Curry, die Lorbeerblätter und den Limettensaft hineingeben und salzen. Den in Stücke geschnittenen Fisch in den Dampfkorb geben und in die Küchenmaschine geben. Das Programm „Slow cook“ stufenlos für 20 Min. bei 95°C einstellen, den Stöpsel im Deckel lassen.

4. Den Dampfkorb vorsichtig herausnehmen, den Fisch auf Teller verteilen und mit dem Gemüse und der Soße bedecken.

- 500 g Seeteufel
- 100 g Karotten
- 100 g Fenchel
- 30g Selleriestangen
- 50 g Schalotten
- 100 ml Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Hühnerbrühe
- 2 g gemahlener Safran
- 400 ml flüssige Sahne
- Salz und Pfeffer

1. Den Seeteufel in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse schälen. Fenchel, Sellerie, Karotten und Schalotten hacken.
2. Geben Sie die Schalotte und das Öl in die mit dem Mixer ausgestattete Küchenmaschine und stellen Sie die Geschwindigkeit 1 für 5 Min. auf 120 ° C ein. Nach 2 Min. fügen Sie den Weißwein durch das Loch im Deckel hinzu.
3. Am Ende des Programms fügen Sie den Seeteufel, das Gemüse und die Brühe durch das Loch im Deckel hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Slow Cook-Programm für 15 Min. bei 100 ° C starten.

4. Am Ende des Garvorgangs die Hälfte der Brühe entfernen und mit der Sahne und dem Safran mischen. Den Fisch und das Gemüse in eine Schüssel geben und mit der Sauce bedecken. Sofort servieren.

## GARNELEN CURRY

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



10 Min.



-



20 Min.

*Tipp*

Mit Basmatireis servieren.

## KABELJAUFILET MIT MEDITERRANEM GEMÜSE

ZUBEREITUNGSZEIT 45MIN.  
DAVON 15MIN. VORBEREITUNGSZEIT.



ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Eßlöffel, Teelöffel



Steam



-



-



30 Min.

- 500 g rohe Garnelen Aufgetaut
- 1 Knoblauchzehe
- 1 große Zwiebel
- 1 El Essig
- 1 gestrichener Esslöffel Currypulver
- 1 El Tomatensoße
- 250 ml Kokosnussmilch
- 1 El frischer Koriander
- Salz
- Pfeffer

1. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und die Zwiebel vierteln. In die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 6 zerkleinern.
2. Das Öl, eine Prise Salz und das Currypulver durch die Deckelöffnung dazugeben. Stufenlos 5 Min. bei 120°C ohne Stöpsel einstellen.
3. Nach Ende der Garzeit die Schüssel vom Sockel nehmen, den Deckel öffnen und die geschälten Garnelen, die Tomatensoße und die Kokosnussmilch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Programm „Slow Cook“ bei 95°C auf 15 Min. einstellen.

4. Nach Abschluss der Garzeit sofort mit gehacktem Koriander servieren.

- 400 g Kabeljaufilet
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zucchini, in 1cm Scheiben geschnitten
- 1 Paprika, in Streifen geschnitten
- 15 kleine Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 100 g Brokkoli, in kleinen Röschen
- 4 kleine Zwiebeln, geviertelt
- 1 TL Salbei, gehackt
- 1 TL Thymian, gehackt
- 1 TL gekörnte Gemüsebrühe

1. Den Kabeljau kalt abspülen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Gemüse in eine Schüssel geben, mit den Kräutern und der gekörnten Brühe gut vermischen und dann in den großen Dampfgaraufsatzbasis füllen.
3. Den Kabeljau auf die Dampfgaraufsatzplatte legen.
4. 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen. Den Deckel schließen, verriegeln und auf Den Deckel schließen.

5. Die große Dampfgaraufsatzbasis mit dem Gemüse und die Dampfgaraufsatzplatte mit dem Kabeljau, sowie den Dampfgaraufsatzdeckel drauf setzen. Start drücken.  
Modus: Steam  
Temperatur: 120 °C  
Dauer: 30 Min.

## KABELJAU PIL-PIL

ZUBEREITUNGSZEIT 29 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebeesen



Manuell  
Slow Cook



4 Min.



-



25 Min.

### Tipp

Pil Pil darf nicht über 60°C. erhitzt werden. Die Soße ist sehr empfindlich und kann gerinnen.

## LACHSSTEAK MIT PESTO

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN.



ZUBEHÖR

Dampfkorb



Steam



5 Min.



-



10 Min.

### Tipp

Kann auch mit etwas Zitronensaft und gehacktem Dill garniert werden.

- 400 g Kabeljau in 4 Stücken
- 150 ml natives Olivenöl extra
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Peperoni
- 100 ml Wasser

1. 50 ml des Öls, fein geschnittenen Knoblauch und die Peperoni in die Schüssel geben und stufenlos 4 Min. bei 100°C ohne Stöpsel einstellen. Knoblauch und Peperoni herausnehmen und beiseitestellen.
2. Das Öl, in dem der Knoblauch gebraten wurde, zusammen mit dem restlichen Öl in die Küchenmaschine geben. Den Kabeljau mit der Hautseite nach unten dazugeben und das Programm SLOW COOK stufenlos für 12 Min. bei 80°C einstellen. Nach Abschluss des Programms die Schüssel aus der Küchenmaschinen nehmen, den Fisch herausnehmen und im auf 100°C vorgeheizten Ofen warm stellen, während die Soße vorbereitet wird. Das Öl in der Schale lassen.

3. Den Schneebeesenaufsatz anbringen, 100 ml des restlichen Öls hinzugeben und Stufe 3 für 5 Min. bei 50°C einstellen. 1 Minute vor Ende der Garzeit das Wasser vorsichtig durch die Deckelöffnung hineingießen. Stufe 5 für 2 Min. ohne Temperatur einstellen, bis sich eine Emulsion gebildet hat.
4. Den Kabeljau mit Pil Pil begossen servieren. Mit Knoblauchscheibchen und Peperoni garnieren.

- 2 Lachsfilets
- jeweils 125 g
- 50 g Pesto (siehe S. 54)
- 0,7 l Wasser

1. Jedes Lachsfilet mit einem Teelöffel Pesto bestreichen.
2. 0,7 l Wasser in die Kochschüssel der Küchenmaschine geben. Den mit Pesto bedeckten Fisch in den Dampfkorb geben und in diesen in die Küchenmaschine stellen.
3. Das Programm „Steam“ auf 10 Min. einstellen. Nach Ende der Garzeit sofort servieren.

## DORADE MIT FENCHEL

ZUBEREITUNGSZEIT 35 MIN.  
DAVON 10 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Teelöffel



Stream



-



-



25 Min.

## THAI-PUTE MIT KARTOFFELN UND FRISCHEM GEMÜSE

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.  
DAVON 16 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Messbecher, Eßlöffel,  
Teelöffel



Slow Cook,  
Manuell



-



-



29 Min.

- 2 Doraden, küchenfertig
- 2 Fenchelknollen (800 g),
- ½ Orange, geriebene Schale und Saft
- 1 TL Zucker
- 1 TL Anissamen
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

1. Die Fenchelstiele in Stücke schneiden, und in den Dampfgareinsatz legen.
2. 700 ml Wasser in den Behälter füllen.
3. Die Fenchelknollen halbieren und mit dem Messer in feine Streifen schneiden.  
Mit der Orangenschale, dem Orangensaft, dem Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und in die Dampfgaraufsatzbasis legen.
4. Die Dampfgaraufsatzplatte einsetzen und die beiden Doraden darauflegen. Salzen und mit Anissamen bestreuen.  
Modus: Stream  
Temperatur: 120 Grad  
Dauer: 25 Min.

5. Die Dampfgaraufsatzbasis mit der Dampfgaraufsatzplatte und dem Dampfgaraufsatzdeckel aufsetzen und das Stream-Programm starten.  
Die Doraden auf einem Teller anrichten und den Fenchel in die Mitte legen. Mit Zitronensaft beträufeln und sofort servieren.

- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Erdnussöl
- 500 g Putenbrust, gewürfelt
- 4 EL Instant-Mehl
- 500 ml Wasser
- 400 ml Kokosmilch
- 1 EL Curry
- 1 TL Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Chilischote, in feinen Streifen
- 500 g Kartoffeln, gewürfelt
- 1 Stange Lauch, in Ringen
- 1 rote Paprika, in Streifen
- 100 g Zuckerschoten, halbiert
- 1 Handvoll Korianderblättchen

1. Das Messer einsetzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Sek.  
Geschwindigkeit: V12
2. Den Misch- Rührsatz einsetzen, alles mit dem Teigschaber in die Mitte schieben.  
Das Erdnussöl und das Fleisch hinzufügen, mit dem Teigschaber gut verteilen. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.

Modus: Slow Cook  
Dauer: 8 Min.  
Temperatur: 120°C

3. Das Mehl auf das Fleisch geben und mit dem Teigschaber unterheben. Das Wasser, die Kokosmilch, Curry, Salz, schwarzen Pfeffer, Chili und die Kartoffelwürfel zugeben. Gut verrühren. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5Min.  
Geschwindigkeit: V1  
Temperatur: 95°C

4. Die Lauchringe, die Paprika und die Zuckerschoten zugeben und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 15 Min.  
Geschwindigkeit: V1  
Temperatur :95°C
5. Mit Koriander garniert servieren.

## SEETEUFEL-TAJINE



ZUBEREITUNGSZEIT 31 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Manuell, Slow  
Cook



5 Min.



-



26 Min.

## BÆUF STROGANOFF



ZUBEREITUNGSZEIT 41 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Manuell,  
Slow Cook



15 Min.



-



26 Min.

### Tipp

Das Fleisch kann, je nach Wunsch, auch länger gegart werden. Auf Wunsch können auch Dosenchampignons verwendet werden.

- 500 g Seeteufel
- 8 Garnelen
- 16 Miesmuscheln
- 16 Venusmuscheln
- 60 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Fischfond
- 2 TL Mehl
- 100 g gebratene Tomaten
- 60 g rote Paprika
- Petersilie
- 50 g Öl
- Salz und Pfeffer

1. Die Zwiebel, den Knoblauch und die rote Paprika in die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern. (Die Mischung muss nicht gründlich zerhackt sein, da sie später püriert wird.)
2. Das Öl über die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow cook“ bei 100°C auf 7 Min. und Stufe 1 einstellen.
3. Die Schüssel vom Sockel nehmen, den Deckel öffnen und die Tomate sowie den Fischfond hinzufügen. Die sauberen Miesmuscheln und Venusmuscheln in den Dampfkorb geben. Das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 8 Min. bei 100°C einstellen.

4. Nach Abschluss des Programms den Dampfkorb entnehmen und den Inhalt beiseitestellen. Das Mehl und die Petersilie in die Schüssel geben und 10 Sek. auf Stufe 4 durchrühren.
5. Die Maschine öffnen und den Rührhaufsatz über den Klingen anbringen. Die Venusmuscheln, die Miesmuscheln ohne Schale, den Seeteufel und die Garnelen hineingeben. Auf Stufe 1 für 10 Min. bei 100°C mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

- 500 g Kalbfleisch (Filet)
- 250 g Champignons
- 60 g Zwiebeln
- 20 ml Olivenöl
- 90 g Tomatenmark
- 7 g edelsüßes Paprikapulver
- 150 ml Kochsahne
- Salz
- Pfeffer

1. Die Champignons und das Fleisch in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Das Öl über die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 5 Min. bei 120°C einstellen.
3. Das Fleisch, das Tomatenmark und 2 Esslöffel Wasser mit dem Rührhaufsatz durchmischen. Das Programm „Slow cook“ stufenlos für 10 Min. bei 100°C einstellen.

4. Die Champignons und das edelsüße Paprikapulver durch die Deckelöffnung dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Programm „Slow cook“ für 10 Min. bei 100°C einstellen. Nach 5 Min. die Flüssigsahne durch die Deckelöffnung dazugeben.
5. Warm servieren.

## BORSCHTSCH



ZUBEREITUNGSZEIT 85 MIN.  
DAVON 15 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Esslöffel, Messbecher



Manuell,  
Slow Cook



-



-



70 Min.

## CHILI CON CARNE



ZUBEREITUNGSZEIT 43 MIN.



### ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Manuell,  
slow cook



5 Min.



-



38 Min.

## Tipp

Für eine flüssigere Soße beim  
Kochen 200 ml Brühe hinzufügen.

- 50 g Zwiebeln, halbiert
- 120 g Karotten, in Stücken
- 200 g Weißkohl, in Würfeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 500 g Rindfleisch, in Würfeln
- 1 l Rindfleischbrühe
- 250 g Rote Bete, roh, in Würfeln
- 300 g passierte Tomaten
- 3 Lorbeerblätter
- Pfeffer
- Salz
- Crème Fraîche
- 6 Dillzweige

1. Das Messer einsetzen. Die Zwiebeln, Knoblauch in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 20 Sek.  
Geschwindigkeit: V 10
2. Auf das Messer den Misch- Rühraufsatz setzen. Karotten, Kohl, Rote Bete, Rindfleisch und Öl hinzufügen. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuelle  
Dauer: 10 Min.  
Temperatur: 120°C  
Geschwindigkeit: V2

3. Brühe, passierte Tomaten und das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 1 Stunde  
Geschwindigkeit: V2  
Vor dem Servieren Crème Fraîche und 6 Dill Zweige herrichten.

- 500 g Rinderhack
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- 1 kleine rote Chilischote
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Zwiebeln
- 600 g Tomatenpüree
- 20 g Tomatenmark
- 500 g weiße Bohnen oder Kidneybohnen aus der Dose
- Salz

1. Den Knoblauch schälen, die Paprika halbieren und aushöhlen. Die Paprika in Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch und der Chilischote in die Küchenmaschine geben. 5 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Den Behälter vom Sockel nehmen, den Deckel öffnen und den Rühraufsatz anbringen.  
Das Öl, den Kreuzkümmel, die in Hälften und anschließend in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hinzufügen. Stufe 1 für 8 Min. bei 100°C einstellen. Das Tomatenpüree, das Hackfleisch und die Bohnen durch die Deckelöffnung dazugeben und salzen. Das Programm „Slow cook“ stufenlos für 30 Min. bei 95°C einstellen.
3. Nach Ende der Garzeit sofort servieren.

## CHICKEN NUGGETS MIT HAERFLOCKEN



ZUBEREITUNGSZEIT 35 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



10 Min.



25 Min.



10 Sek.

### Tipp

Die Nuggets können in einer Pfanne mit etwas Öl angebraten werden. Die Nuggets mit nassen Händen formen, da die Mischung sonst an den Händen kleben bleibt.

- 350 g Hähnchenbrust
- 50 g Mehl
- 10 g edelsüßes Paprikapulver
- 2 Eiweiß
- 100 g Haferflocken
- Salz
- Pfeffer

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6).
2. Die in Würfel geschnittene Hähnchenbrust, Salz und Pfeffer in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 8 zerkleinern. Die Schüssel vom Sockel nehmen, den Deckel öffnen und die Mischung mit dem Spatel durchmischen.
3. Das Mehl und das edelsüße Paprikapulver auf einen, die geschlagenen Eiweiße auf einen zweiten und die Haferflocken auf einen dritten Teller geben. Mit den Händen Nuggets formen und durch das Mehl, die Eiweiße und die Haferflocken ziehen.

4. Die Nuggets auf ein Backblech legen und 20 bis 25 Min. backen, nach der Hälfte der Garzeit wenden. Die Nuggets können auch mit etwas Öl in der Pfanne angebraten werden.

## FLÄMISCHE KARBONADE SCHMORFLEISCHINTOPF



ZUBEREITUNGSZEIT 141 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Manuell,  
Slow Cook



10 Min.



-



131 Min.

### Tipp

Für einen etwas süßeren Geschmack mit 20 bis 30 g Zucker abschmecken.

- 800 g Rinderschulter
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- 150 g Speck
- 15 g Maisstärke
- 150 ml Rinderbrühe
- 700 ml Bier
- 30 g Lebkuchen
- 10 Pfefferkörner
- 1 Bund aromatischer Kräuter

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in die Küchenmaschine geben. 30 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Das Öl und den Speck durch die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 10 Min. bei 120°C einstellen.
3. Währenddessen die Maisstärke in der Brühe auflösen. Nach Abschluss des Programms die Brühe, das Bier, das Fleisch, Lebkuchen, die Pfefferkörner und das Kräutersträußchen durch die Deckelöffnung dazugeben. Das Programm „Slow cook“ stufenlos für 2 Std. bei 95°C einstellen.
4. Warm mit gedämpften Kartoffeln oder Tagliatelle servieren.

## FLEISCHKLÖSSCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT 20 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



60 Min.



10 Min.



10 Sek.

### Tip

Das Gericht kann ebenfalls im Ofen zubereitet werden. In diesem Fall etwas Tomatensoße in die Form geben. Diese Hackfleischbällchen können ebenfalls aus einer Mischung aus Rinder- und Schweinehackfleisch zubereitet werden.

## GEFÜLLTE HÄHNCHENROULADE



ZUBEREITUNGSZEIT 25 MIN.  
DAVON 5 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Frischhaltefolie

Steam



-



-



20 Min.

- 500 g Rindfleisch
- 1 Eigelb
- 10 g Paprikapulver (edelsüß)
- 20 g Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

1. Rindfleisch in Würfel schneiden, für 1 Std. ins Tiefkühlfach legen, anschließend in die Schüssel geben und 10 Sek. auf Stufe 8mischen. Geschlagenes Eigelb, Petersilie und das Süßpaprikapulver hinzugeben. Den Inhalt mit einem Spatel durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Bällchen aus dem gewürzten Fleisch formen.

3. Eine Pfanne auf hoher Hitze erhitzen und etwas Olivenöl reingeben. Die Hackfleischbällchen etwa 10 Min. anbraten.
4. Sofort servieren.

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 80 g Mozzarella, gewürfelt
- 4 getrocknete Tomaten, gewürfelt
- 8 Basilikumblätter, in Streifen
- Salz
- Pfeffer

1. Jedes Hähnchenbrustfilet auf ein Blatt Frischhaltefolie legen. Mozzarella, Tomaten und Basilikum auf dem Fleisch verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets in der Frischhaltefolie zu einer Roulade zusammenrollen.
2. 0,7 l Wasser in den Behälter füllen. Den Dampfgareinsatz einsetzen und die Rouladenpäckchen hineinlegen.  
Modus: Steam  
Dauer: 20 Min.  
Temperatur: 120°C

## GEPÖKELTES SCHWEINEFLEISCH MIT LINSEN

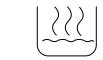


ZUBEREITUNGSZEIT 35 MIN.



ZUBEHÖR

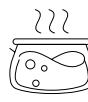
Rührer



Slow cook



5 Min.



-



30 Min.

### Tipp

Eine lange Einweichzeit verkürzt die Garzeit der Linsen und verringert die für das Rezept benötigte Wassermenge. Das Wasser kann durch Brühe ersetzt werden. Nach Abschluss der Garzeit zwei Esslöffel natives Olivenöl hinzufügen.

## GEFÜLLTE TOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT 55 MIN.



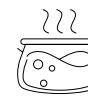
ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer

Manuell



10 Min.



40 Min.



5 Min.

### Tipp

Hackfleisch kann durch Hackfleischragoutreste ersetzt werden.

- 300 g braune Linsen
- 1 kleiner Schinkenknochen
- 50 g Chorizo
- 50 g Blutwurst
- 50 g Pancetta
- 1 Tomate, geviertelt
- ½ kleine Zwiebel, geviertelt
- 3 Knoblauchzehen (ganz, mit Schale)
- 1 gewürfelte Karotte
- 1 Lorbeerblatt
- 800 ml Wasser
- 1 Prise Salz und Pfeffer

1. Die Linsen 2 Stunden lang vor der Zubereitung in kaltem Wasser einweichen lassen.
2. Den Rühraufsatz in der Küchenmaschine einsetzen und alle Zutaten in die Schüssel geben. Das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 30 Min. bei 100°C einstellen.
3. Anschließend servieren.

- 4 große Tomaten
- 250 g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Hackfleisch
- 30 g Paniermehl
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

1. Ofen auf 200°C vorheizen (Thermostatpos. 6 oder 7).
2. Den oberen Teil der Tomaten abschneiden, das Innere aushöhlen. Die Champignons säubern und den Stiel abschneiden. Die Knoblauchzehe schälen. Die Champignons und den Knoblauch in die Küchenmaschine geben und 20 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
3. Den Deckel öffnen und den Rühraufsatz einsetzen, etwas Olivenöl hinzufügen. Das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 5 Min. bei 100°C einstellen.
4. Den Deckel öffnen, das Hackfleisch und das Paniermehl hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung mit einem Spatel durchmischen.

5. Die Tomaten auf ein Backblech legen und mit der Füllung füllen. Die Tomatendeckel drauflegen und 40 Min. backen.

## HÄHNCHEN MIT COUSCOUS



ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Manuell, Slow  
Cook



7 Min.



-



38 Min.

Tipp

Auf Wunsch mit Koriander  
garniert servieren.

- 650 g Hähnchenbrust
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL gemahlener Koriander
- 250 ml Hühnerbrühe
- Salz
- 250 g Couscous

1. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und die Paprika in Würfel schneiden. Die Zutaten in die Küchenmaschine geben und 20 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Das Öl und die Gewürze durch die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 8 Min. bei 100°C einstellen.
3. Hähnchenbrust in Würfel schneiden. Nach Abschluss des Programms das Hähnchen und die Brühe mit dem Rührer untermischen und salzen. Das Programm „Slow cook“ für 30 Min. stufenlos bei 95°C einstellen.

4. Zuletzt einen Teelöffel Salz in 250 ml kochendem Wasser auflösen und über den Couscous träufeln. 5 Min. ruhen lassen und mit einer Gabel herausnehmen. Couscous zusammen mit dem Hähncheneintopf servieren.
5. Nach Ende der Garzeit mit dem Couscous servieren.

## HUHN NACH BASKISCHER ART



ZUBEREITUNGSZEIT 60 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Manuell,  
Slow Cook



7 Min.



-



53 Min.

Tipp

Auf Wunsch schwarze Oliven dazugeben.

- 750 g Hähnchenkeulen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Weißwein
- 200 g pürierte Dosentomaten
- 250 ml Hühnerbrühe
- Salz

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen. Die Paprika waschen, schälen und schneiden.
2. Knoblauch, Zwiebel und die Paprika in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
3. Das Olivenöl und den Weißwein durch die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 8 Min. bei 100°C einstellen.
4. Nach Ende der Garzeit das Hähnchen, die Tomaten und die Brühe mit dem Rührer untermischen und mit Salz abschmecken. Das Programm „Slow Cook“ stufenlos bei 95°C auf 45 Min. einstellen.
5. Nach Ende der Garzeit sofort servieren.

## HUHN MIT CASHEWNÜSSEN



ZUBEREITUNGSZEIT 56 MIN.



4

### ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Manuell,  
Slow Cook



5 Min.



-



51 Min.

### Tipp

Auf Wunsch kann 1 Esslöffel Harissa hinzugefügt werden.

## KALBSCHNITZEL ITALIENISCH



ZUBEREITUNGSZEIT 26 MIN.  
DAVON 10 MIN. VORBEREITUNGS ZEIT



4

### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Teelöffel



-

Manuell



-



16 Min.

### Tipp

Edelstahlbehälter mit Deckel, Teigschaber,  
Messer, Misch- Rühraufsatz.

- 750 g Hähnchenkeulen
- 100 g geröstete, gesalzene Cashewnüsse
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 300 g rote Paprika
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Sojasoße
- 20 g Tomatenmark
- 250 ml Hühnerbrühe
- 12 g frischer Koriander
- Saft einer mittelgroßen Zitrone
- Pfeffer

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Paprikas entkernen und in Streifen schneiden.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
3. Das Olivenöl dazugeben und das Programm „Slow cook“ für 5 Min. auf Stufe 1 bei 100°C einstellen.
4. Nach Abschluss des Programms das Hähnchen, die Paprika, die Sojasoße, das Tomatenmark, die Cashewnüsse und die Brühe mit dem Rührer untermischen. Das Programm „Slow cook“ für 45 Min. stufenlos bei 95°C einstellen.

5. Koriander waschen und kleinhacken. Nach Ende der Garzeit sofort mit Koriander bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln und servieren.

- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 4 EL natives Olivenöl
- 500 g Kalbsschnitzel
- 400 g pürierte Tomaten
- 1 TL Oregano
- ½ TL Salz

1. Das Messer einsetzen. Den Knoblauch in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Sek.  
Geschwindigkeit: V12
2. Den Misch- Rühraufsatz einsetzen und die Knoblauchstücke mit dem Teigschaber in die Mitte schieben. Das Öl und die Fleischscheiben in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Min.  
Geschwindigkeit: V1  
Temperatur: 120 °C

3. Die pürierten Tomaten, Oregano und Salz hinzugeben und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 10 Min.  
Geschwindigkeit: V2  
Temperatur: 100 °C

## KOHLROULADE

ZUBEREITUNGSZEIT 60 MIN.  
DAVON 9MIN. VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen,  
Messer

Stream,  
Manuell



-



30 Min.



21 Min.



## FLEISCHBÄLLCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT 65 MIN.



### ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Manuell,  
Slow Cook



10 Min.



-



55 Min.



- 20 große Wirsingblätter
- 80 g Zwiebeln, geviertelt
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 100 g fettarme Schinkenwürfel
- 280 g Hähnchenfleisch, in Würfeln
- ½ Bund glatte Petersilie, ohne Stiele
- Muskat und Pfeffer aus der Mühle

1. Blätter in den Dampfgareinsatz legen und 700 ml Wasser in den Behälter füllen. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Stream:  
Dauer: 20 Min.  
Temperatur: 100
2. Den Dampfgareinsatz mit den Blättern zur Seite stellen. Das Messer einsetzen. Zwiebeln, Knoblauch, Hähnchenfleisch, Schinkenwürfel, Muskat und Pfeffer aus der Mühle in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 40 Sek.  
Geschwindigkeit: 12

3. Alles vom Rand in die Mitte schieben. Die Petersilie hinzufügen. Den Deckel schließen, verriegeln und auf Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 10 Sek.  
Geschwindigkeit: 12
4. Die Masse in die Kohlblätter füllen und zu Rouladen aufwickeln. Mit Küchengarn binden und mit Salz abschmecken.
5. 30 Min. in einer Pfanne schmoren. Warm mit Tomatensauce und Reis servieren.

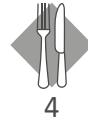
- 250 g geschnittener Tintenfisch
- 400 g Hackfleischbällchen (ca. 12 Stk.)
- 100 g Erbsen
- 100 g gehackte Zwiebel
- 50 g rote Paprika
- 100 g gebratene Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Öl
- 1 l Wasser
- Etwas Mehl für die Hackfleischbällchen
- Salz und Pfeffer

1. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprika in die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Das Öl durch die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 10 Min. bei 100°C einstellen.
3. Die Hackfleischbällchen in Mehl wenden und in die Schüssel geben. Den Tintenfisch, das Wasser, die Tomate, die Erbsen, Salz und Pfeffer hinzugeben. Das Programm „Slow cook“ stufenlos für 45 Min. bei 95°C einstellen.
4. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



## LAMM-CURRY

ZUBEREITUNGSZEIT 61 MIN.



### ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rühraufsatz



Manuell,  
Slow Cook



10 Min.



-



51 Min.

Tipp

Mit Basmatireis servieren.

- 800 g Lamm (entbeinte Schulter)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 60 g Olivenöl
- (50 g) 2 EL Currypulver
- 250 ml Kokosnussmilch
- 200 g Tomatensoße
- 300 ml Hühnerbrühe
- 50 g grüne Äpfel
- Salz

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Das Öl und das Currypulver durch die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 5 Min. bei 120°C einstellen.
3. Das Lammfleisch in große Stücke schneiden. Nach 5 Min. das Lammfleisch, die Kokosnussmilch, die Tomatensoße und den Fond mit dem Rührer untermischen und salzen. Das Programm „Slow cook“ für 45 Min. stufenlos bei 95°C einstellen.

4. Den Apfel schälen und in Würfel schneiden. Nach Ende der Garzeit mit dem geschnittenen Apfel servieren.



## LAMM MIT FRÜHLINGSGEMÜSE

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MIN.



### ZUBEHÖR

Rührer



Manuell



5 Min.



-



24 Min.

- 500 g Schweinefiletmedaillons
- 2 EL Mehl oder Maisstärke
- 1 EL frisch gehacktes Basilikum
- 1 TL gehackter Ingwer
- 2 EL Sojasoße
- 4 EL Ketchup
- 3 geschälte undzerdrückte Knoblauchzehen
- ½ Würfel Rinderbrühe
- 200 ml Wasser
- 1 EL Weinessig
- 1 EL brauner Zucker
- 4 EL Pflanzenöl
- 150 g Zwiebeln in Scheiben
- 1 große grüne Paprika, in Würfel geschnitten
- 1 große rote Paprika, in Würfel geschnitten
- Salz und Pfeffer

1. Das Schweinefilet in Stücke schneiden, in Mehl wenden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3 Esslöffel Pflanzenöl und die Filetstücke mit dem Rührer in der Schüssel mischen, anschließend 9 Min. auf Stufe 1 bei 120°C garen. In einer Schüssel beiseitestellen
2. Einen Esslöffel Öl, das Gemüse, den Knoblauch und den Zucker mit dem Rührer in der Küchenmaschine vermischen und für 5 Min. Stufe 1 bei 120°C einstellen.
3. Nach 5 Min. Ketchup, Wasser, Brühe, Essig, die Sojasoße und die Filetstücke durch die Deckelöffnung dazugeben, die Gartemperatur auf 100°C reduzieren und 10 Min. auf Stufe 1 bei geschlossenem Deckel garen.

## MIT MOZZARELLA UND PESTO GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST



ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN.



ZUBEHÖR

Dampfkorb



Steam



20 Min.



-



20 Min.

*Tipp*

Pesto kann durch Tapenade oder Tomatensoße ersetzt werden.

## PUTENGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN.  
DAVON 10 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Eßlöffel, Messbecher



Manuell,  
Slow Cook



-



-



35 Min.

- 2 Hähnchenschnitzel
- 100 g Mozzarella
- 35 g Pesto
- Salz und Pfeffer
- 0,7 l Wasser

1. Mozzarella in Würfel schneiden.
2. Jedes Hähnchenschnitzel über Frischhaltefolie ausbreiten. Mit einem Messer längs an der Seite einschneiden, dabei das Schnitzel nicht ganz durchschneiden.
3. Die Spalten mit Mozzarella füllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und großzügig mit Pesto bestreichen.
4. Jedes Schnitzel fest aufrollen und mit Frischhaltefolie umwickeln.

5. 0,7 l Wasser in die Kochschüssel der Küchenmaschine geben. Die Rouladen in den Dampfkorb geben. Den Korb in die Küchenmaschine stellen und das Programm „Steam“ stufenlos für 20 Min. einstellen.
6. Nach Ende der Garzeit sofort, auf Wunsch mit Pesto, servieren.

- 2 kleine Zwiebeln, halbiert
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Putenschnitzel, in Streifen geschnitten
- 250 ml Wasser
- 250 ml Sahne
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 3 EL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Champignons, in Scheiben
- 5 EL heller Saucenbinder oder
- 300 g Kräuterfrischkäse gehackte
- Petersilie zum Garnieren

1. Das Messer einsetzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in den Edelstahlbehälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Sek.  
Geschwindigkeit: V 10
2. Den Misch- Rühraufsatz auf das Messer setzen, alles mit dem Teigschaber in die Mitte schieben. Das Öl und das Fleisch hinzufügen, mit dem Teigschaber gut verteilen. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 10 Min.  
Geschwindigkeit: V 2  
Temperatur: 120 °C  
Das Wasser, die Sahne, den Brühwürfel, das Tomatenmark, Salz und Pfeffer zugeben. Gut verrühren.

- Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Nach den ersten 10 Min., die Champignons durch die Öffnung in dem Deckel zugeben.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 20 Min.  
Temperatur: 100 °C  
Geschwindigkeit: V 2
3. Den Saucenbinder einrühren. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 4 Min.  
Geschwindigkeit: V 2  
Temperatur: 100 °C
4. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren

## RINDFLEISCHEINTOPF MIT KARTOFFELN & ZUCKERERBSCHOTEN



ZUBEREITUNGSZEIT 109 MIN.,  
DAVON 10 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Messbecher, Eßlöffel



Manuell,  
Slow Cook



-

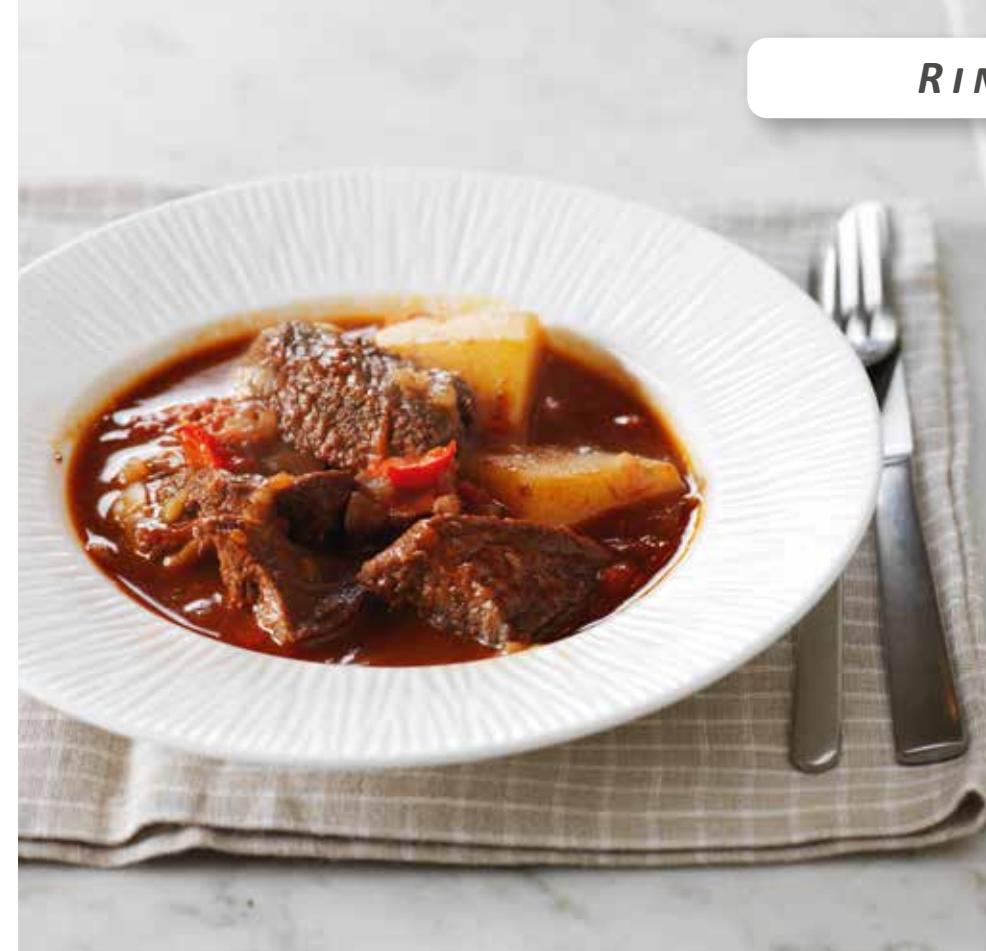


-



99 Min.

## RINDERGULASCH



ZUBEREITUNGSZEIT 96 MIN.



### ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Manuell,  
Slow Cook



5 Min.



-



91 Min.

## Tip

Vor dem Servieren kann etwas Sahne  
dazugegeben werden. Kalbfleisch mit  
reichlich Fettanteil aussuchen und 2 cm  
große Würfel schneiden.

- 1 kleine Zwiebel, halbiert
- 2 EL natives Olivenöl
- 2 EL Mehl
- 500 g Rindfleisch, gewürfelt (2x2cm)
- 200 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 EL getrockneten Majoran
- 3 EL Tomatenmark
- 800 g Kartoffeln, gewürfelt
- 200 g Zuckerschoten, halbiert
- einige Zweige Majoran

1. Das Messer einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Sek.  
Geschwindigkeit: V12
2. Den Misch- Rührhaufsatz einsetzen. Die Zwiebelstücke mit dem Teigschaber in die Mitte schieben. Das Öl hinzufügen. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 2 Min.  
Geschwindigkeit: V2  
Temperatur: 100°C
3. Die Fleischwürfel bemehlen und in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 12 Min.  
Geschwindigkeit: V3  
Temperatur: 120°C

4. Die Brühe, getrockneten Majoran und das Tomatenmark einrühren. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 60Min.  
Geschwindigkeit: V1  
Temperatur: 95°C
5. Die Kartoffelwürfel zugeben und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 25 Min.  
Geschwindigkeit: V1  
Temperatur: 100°C  
Mit frischem Majoran garniert servieren.

- 500 g Kalbsfilet
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Kartoffeln
- 50 g rote Paprika
- 25 g Mehl
- 2 EL Öl
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 125 g passierte Tomaten
- 300 ml Rinderbrühe
- 50 ml Rotwein
- Salz

1. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Kartoffeln schälen und vierteln. Paprika in Würfel schneiden. Das Fleisch in Würfel schneiden und durch Mehl ziehen. Die Zwiebel und den Knoblauch in die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Das Öl, die Paprika und das edelsüße Paprikapulver durch die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 5 Min. bei 100°C einstellen.
3. Nach Abschluss des Programms das Kalbfleisch, die Kartoffeln, das Tomatenpüree, die Brühe und den Rotwein mit dem Rührhaufsatz unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Programm „Slow cook“ für 1 Std. und 20 Min. stufenlos bei 95°C einstellen. Sehr warm servieren.

## RINDFLEISCH MIT KARTOFFELN & ZUCKERERBSENSCHOTEN



ZUBEREITUNGSZEIT 67 MIN.  
DAVON 10 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



4

### ZUBEHÖR

Brettchen Messer  
Messbecher Teelöffel,  
Eßlöffel



Slow Cook,  
Manuell



-



-



57 Min.

## RINDFLEISCH BURGUNDER ART

ZUBEREITUNGSZEIT 75 MIN.



4

### ZUBEHÖR

Rührer

Manuell



15 Min.



-



50 Min.

*Tip*

Für eine dickere Soße 1 Eigelb hinzufügen.

- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln, halbiert
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 2 Paprikaschoten, gelb und rot, in groben Stücken
- 1 Zucchini, klein
- 1 Dose Tomatenstücke, 400 g
- 150 g Tomaten, passiert
- 40 g Tomatenmark
- 1 EL Oregano, getrocknet
- 1 TL Paprika, edelsüß
- 1 Gemüsebrühwürfel
- 300 ml Wasser
- 200 g Reis (z.B. Basmati)
- Frische Kräuter, Basilikum, Thymian, Rosmarin, gehackt

1. Den Misch- Rühraufsatz einsetzen. Öl in den Behälter geben. Hackfleisch kleinzupfen und mit in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 8 Min.  
Geschwindigkeit: V1  
Temperatur: 120°C
2. Nach Ablauf des Programms das Hackfleisch mit dem Teigschaber etwas zerkleinern. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 8 Min.  
Geschwindigkeit: V1  
Temperatur: 120 °C

3. Anschließend das Hackfleisch in eine Schüssel umfüllen und beiseite stellen. Zwiebelhälften und Knoblauchzehen in den Behälter geben. Die Paprika- und Zucchinistücke zugeben, ebenso Salz und Pfeffer. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Sek.  
Geschwindigkeit: V12
4. Den Misch- Rühraufsatz einsetzen. Tomaten, Tomatenmark, Oregano, die gehackten, frischen Kräuter, Paprikapulver, Brühwürfel, Wasser und Reis in den Behälter geben. Mit dem Teigschaber etwas verrühren. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.

Modus: Slow cook  
Dauer: 30 Min.  
Temperatur: 90°C  
Geschwindigkeit :V1

5. Nach Ablauf des Programms das Hackfleisch unter den Reistopf mischen. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow cook  
Dauer: 10 Min.  
Temperatur: 95°C

6. Nach Ablauf des Programms den Rindfleischetopf nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren und servieren.

- 800 g Kalbfleisch in Stücken
- 100 g Champignons
- 200 g Karotten
- 30 g Stangensellerie
- 50 g Zwiebeln
- 50 ml Olivenöl
- 1 Bund aromatische Kräuter (Petersilie, Thymian und Lorbeer)
- 20 g Mehl
- 600 ml Hühnerbrühe
- 300 ml Flüssigsahne zum Kochen
- Salz & Pfeffer

1. Das Fleisch schneiden. Das Gemüse schälen. Die Karotten in Scheiben und die Champignons sowie die Zwiebeln in Vierteln schneiden.
2. Den Rühraufsatz einsetzen, die Zwiebeln und das Öl in die Küchenmaschine geben und das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 5 Min. bei 120°C ohne Stöpsel einstellen.
3. Anschließend das Fleisch, das zuvor in Mehl gewendet und mit Kräutern bestreut wurde, die Karotten, den Sellerie und die Brühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 30 Min. auf Stufe 1 einstellen. Nach Abschluss des Programms die Champignons durch die Deckelöffnung dazugeben und das Programm erneut für 45 Min. auf Stufe 1 einstellen.

4. Nach Ende der Garzeit Sahne mit dem Spatel untermischen und, falls nötig, erneut abschmecken. Sofort servieren.



## RINDERTARTAR

ZUBEREITUNGSZEIT 5 MIN.



3/4

ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



4 Min.



-



18 Sek.

*Tipp*

Tatar kann nicht aufbewahrt werden, sofort verzehren. Je nach Geschmack mehr oder weniger würzen und mit gehacktem Schnittlauch, Sprossen oder Keimen servieren.

- 350 g Rindfleisch
- 1 Schalotte
- 20 g Kapern
- 30 g Essiggurken
- 1 kleiner Bund Petersilie
- ½ EL scharfer Senf
- 3 Tropfen Tabasco
- 1 EL Worcestershiresauce
- 1 Eigelb
- Salz
- Pfeffer

1. Die Schalotte schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit den Kapern und den Essiggurken in die Küchenmaschine geben.  
10 Sek. auf Stufe 8 zerkleinern, anschließend in eine Schüssel umfüllen.
2. Rindfleisch in Würfel schneiden, für 1 Std. ins Tiefkühlfach legen, anschließend in die Schüssel geben und 8 Sek. auf Stufe 8 mischen.  
Die Petersilienblätter mit dem Messer schneiden.

3. Das Fleisch zu den Würzsoßen geben und durchmischen. Senf, Petersilie, Tabasco®, Worcestershiresauce und Eigelb hinzufügen.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durchmischen.
4. Tatar auf Teller verteilen. Mit Bratkartoffeln servieren.



## SALTIMBOCA

ZUBEREITUNGSZEIT 39 MIN.  
DAVON 10 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



4/6

ZUBEHÖR

Brettchen, Messer, Eßlöffel, Messbecher



Manuell, Slow Cook



-



30 Min.



29 Min.

- 4 dünne Kalbsschnitzel
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 8 Salbeiblätter
- 2 Zwiebeln, halbiert
- 2 EL Öl
- 50 ml Weißwein
- 250 ml passierte Tomaten
- 2 EL Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zahnstocher

1. Die Schinkenscheiben und die Salbeiblätter auf die Kalbsschnitzel legen und zusammenrollen. Mit einem Zahnstocher feststecken.  
Das Messer einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben.  
Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Sek.  
Geschwindigkeit: V12
2. Den Misch- Rühraufsatz ersetzen, Öl und Weißwein hinzufügen. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 8 Min.  
Temperatur: 120°C

3. Die Schnitzel, die passierten Tomaten und das Wasser zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 20 Min.  
Temperatur: 95°C  
Geschwindigkeit: V1



## TRUTHAHN MIT CHORIZO

ZUBEREITUNGSZEIT 28 MIN.



6

### ZUBEHÖR

Misch- Rühraufsatz



Slow Cook



5 Min.



-



23 Min.

## Tip

Für eine noch schnellere Version alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und das Programm „Slow Cook“ auf 25 Min. und 95°C einstellen und starten.

- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g Hähnchenbrustfilet, in große Würfel geschnitten
- 100 g Chorizo
- 100 g rote Paprika
- 2 Thymianzweige
- 100 ml Weißwein
- 200 g Kirschtomaten, halbiert
- Salz, Pfeffer
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Zweige Petersilie

1. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen.
2. Die Chorizo in Scheiben und die Paprika in Streifen schneiden.
3. Die geviertelte Zwiebel und die Knoblauchzehe in den Behälter geben. 5 Sek. lang auf Stufe 7 pürieren. Den Misch- Rühraufsatz einsetzen. Das gewürfelte Hähnchenbrustfilet, die Chorizo, die Paprikastreifen und das Öl hinzufügen.
4. Im Programm „Slow Cook“ bei 100°C 3 Min. lang goldbraun braten.

5. Am Ende Thymian, Weißwein, Kirschtomaten, Salz und Pfeffer dazugeben. Im Programm „Slow Cook“ 20 Min. lang ohne Deckel bei 95°C
6. Schmoren lassen.



## VITELLO TONNATO KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT 36 MIN.  
DAVON 15 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



4

### ZUBEHÖR

Brettchen Messer  
Messbecher Teelöffel



Steam,  
Manuell



-



-



21 Min.

- 3 Eier
- 100 g Thunfisch, aus der Dose
- 10 Anchovisfilets
- 50 ml Kalbsfond
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 600 g Kalbfleisch, gekocht
- 4 TL Kapern

1. Die Eier in den Dampfgareinsatz legen. 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen und den Dampfgareinsatz einsetzen. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Steam  
Dauer: 20 Min.  
Temperatur: 120°C  
Geschwindigkeit: V1
2. Nach Ablauf des Programms die Eier entnehmen, abkühlen lassen und pellen. Den Thunfisch, die Anchovis, die Kapern, die gepellten Eier und den Kalbsfond in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Manuell  
Dauer: 1 Min.  
Geschwindigkeit: V8

3. Dabei das Öl durch die Öffnung im Deckel nach und nach hinzufügen.
4. Das Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden und auf eine Platte legen. Die Thunfischsauce darübergeben und mit den Kapern garnieren.

## CHICORÉE-GRATIN

ZUBEREITUNGSZEIT 72 MIN.



### ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rühraufsatz



Manuell,  
Slow Cook



18 Min.



30 Min.



24 Min.



## GEMÜSE COUSCOUS

ZUBEREITUNGSZEIT 35 MIN.



### ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Manuell,  
Slow Cook



10 Min.



-



25 Min.



Tipp

8 Min. vor Ende der Garzeit Kichererbsen aus dem Glas hinzugeben.

- 600 g Mangold
- 40 g Mehl
- 40 g weiche Butter
- 500 ml fettarme Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 120 g geriebener Käse der Sorte Comté oder Emmentaler
- Salz
- Pfeffer
- 500 ml Wasser

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Mangold hacken. Den Mangold zusammen mit 500 ml Wasser in die mit dem Rühraufsatz ausgestattete Küchenmaschine geben. Das Programm „Slow cook“ für 15 Min. bei 95°C einstellen. Nach Ende der Garzeit in einem Sieb abtropfen lassen. Die Kochschüssel der Küchenmaschine waschen.
2. Das Mehl, die Milch und die Semmelbrösel in die mit dem Schneebesenauflaufsatz ausgestattete Küchenmaschine geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 30 Sek. auf Stufe 6 mischen.
3. Die Butter in Stücken durch die Deckelöffnung dazugeben und die Maschine auf Stufe 2 für 8 Min. bei 90°C einstellen.

4. Nach Abschluss des Programms den geriebenen Käse dazugeben und 45 Sek. auf Stufe 2 mischen. Falls die Mischung noch nicht homogen ist, weitere 30 Sek. mischen.
5. Mangold unter die Béchamelsoße mischen. Die Mischung in eine Auflaufform füllen. 30 Min. backen. Warm servieren.

- 300 g Couscous
- 100 g rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Olivenöl
- 1 EL Ras el Hanout (marokkanische Würzmischung)
- 300 g Karotten
- 300 g Rüben
- 50 g Stangensellerie
- 600 ml Hühnerbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Tomatensoße
- Salz
- Pfeffer

1. Couscous gemäß Packungsanleitung zubereiten. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. In die mit dem Zerkleinerer ausgestattete Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 6 zerkleinern.
2. Die Knoblauchzehe mit dem Messerrücken zerdrücken. Zusammen mit Olivenöl und dem Ras-el-Hanout durch die Deckelöffnung in die Küchenmaschine geben. Den Stöpsel einsetzen und das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 4 Min. bei 100°C einstellen.

3. Das Gemüse schälen und schneiden. Nach Abschluss des Programms die Brühe, die Tomatensoße und das Gemüse durch die Deckelöffnung dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Programm „Slow cook“ stufenlos für 20 Min. bei 95°C einstellen.
4. Zusammen mit Couscous warm servieren.

## INDISCHES GEMÜSECURRY

ZUBEREITUNGSZEIT 35MIN.  
DAVON 8MIN. VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Eßlöffel, Teelöffel,  
Messbecher



Manuell



-



-



27 Min.

- 1 große Zwiebel, geviertelt
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- 1 cm Ingwer, in dünnen Scheiben
- 1 getrocknete Chilischote
- 2 EL Öl
- 1/2 TL gemahlener Koriander
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 TL gemahlener Kardamom
- 1/2 TL gemahlene Senfkörner
- 1 TL Kurkuma
- 100 ml Wasser
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 2 TL Salz
- 600g festkochende Kartoffeln, gewürfelt
- 2 Möhren, in Scheiben von 1 cm
- 150 g Kürbisfleisch, gewürfelt
- 1 Zucchini, in Scheiben von 1 cm
- 100 g Erbsen, TK
- einige Korianderblättchen
- 1 TL Kokosflocken

1. Das Messer einsetzen. Die Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Sek.  
Geschwindigkeit: V 12
2. Den Misch- Rühraufsatz einsetzen. Mit dem Teigschaber alles zusammenschieben. Das Öl und die Gewürze zugeben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Da: 5 Min.

- Geschwindigkeit: V 3  
Temperatur: 100 Grad
3. Wasser, Kokosmilch, Brühwürfel und Salz hinzufügen und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 1 Min.  
Geschwindigkeit: V 8
  4. Kartoffeln und Möhren zugeben und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 10 Min.  
Geschwindigkeit: V4  
Temperatur: 100 Grad
  5. Kürbis, Zucchini und Erbsen zugeben und auf "Start" drücken.

Modus: Manuell  
Dauer: 10 Min.  
Geschwindigkeit: V4  
Temperatur: 100  
Mit Koriander und Kokosflocken garniert servieren.

## GEMÜSE TAJINE ARABISCHE SPEZIALITÄT

ZUBEREITUNGSZEIT 55 MIN.



### ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Manuell,  
Slow Cook



12 Min.



-



43 Min.

### Tipps

Es können Kartoffeln, Süßkartoffeln, Topinambur (Jerusalem-Artischocken) verwendet werden. Die Gemüsezusammensetzung kann ganz nach Wunsch variiert werden.



- 100 g rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 200 g Kürbis
- 250 g Pastinaken
- 300 g Karotten
- 200 ml Hühnerbrühe
- Salz und Pfeffer

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Stücke in die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Den Rühraufsatz anbringen. Die Knoblauchzehen mit dem Messerrücken zerdrücken und zusammen mit dem Olivenöl und dem edelsüßem Paprikapulver in die Küchenmaschine geben.  
Das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 bei 100°C für 3 Min. einstellen.

3. Den Kürbis, die Pastinake und die Karotten schälen und in Stücke schneiden. Nach Ablauf der 3 Min. die Brühe und das Gemüse durch die Deckelöffnung dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 40 Min. bei 95°C einstellen.
4. Warm servieren.

## KARTOFFEL-KOHLRABI-GEMÜSE MIT FRISCHKÄSESAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT 58 MIN.  
DAVON 20 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Eßlöffel, Teelöffel,  
Messbecher



Manuell,  
Slow Cook



-



-



38 Min.

## KARTOFFELPURÉE



ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.



### ZUBEHÖR

Dampfkorb  
Schneebeesen



Steam,  
Manuell



14 Min.



-



31 Min.

## Tip

Dem Püree kann Käse beigemischt werden. Das Püree kann auf Stufe 1 bei 80°C für 5 Min. wieder aufgewärmt werden.

- 500 g Kartoffel, 1cm große Würfel
- 500 g Kohlrabi, 1cm große Würfel
- 2 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 200 g Frischkäse
- 100 ml Milch, 1,5%
- 2 TL Gemüsebrühe
- 1 TL Salz
- 1 EL Schnittlauchröllchen

1. Den Misch- Rühraufsatz einsetzen. Butter und Zucker in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 3 Min.  
Geschwindigkeit: V 3  
Temperatur: 100 Grad

2. Kartoffeln, Kohlrabi, Frischkäse, Milch, Gemüsebrühe und Salz in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 35 Min.  
Temperatur: 100 Grad
3. Die Schnittlauchröllchen unterrühren.

- 700 g Kartoffeln
- 150 ml fettarme Milch
- 50 g Butter
- Salz

1. Die Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.
2. 0,7 l Wasser in die Kochschüssel der Küchenmaschine geben und die Kartoffeln in den Dampfkorb legen. Das Programm „Steam“ auf 30 Min. einstellen.
3. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser aus der Schüssel ausgießen und den Schneebeesen aufsetzen. Die Kartoffeln hinzufügen und 30 Min. auf Stufe 3 schlagen. Die Milch, die Butter und das Salz durch die Deckelöffnung dazugeben und 30 Sek. auf Stufe 3 schlagen, ggf. länger schlagen, um ein klumpenfreies Püree zu erhalten.
4. Sofort servieren.



## LINSENCURRY

ZUBEREITUNGSZEIT 55 MIN.



### ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Manuell,  
Slow Cook



10 Min.



-



45 Min.

*Tipp*

Das als „Dahl“ bekannte Linsen-Curry aus Indien erinnert an Linsensuppe. Ideal dazu passen Reis und frischer Koriander.

- 250 g Linsen
- 80 g rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- 1 EL Currypulver
- 1 EL gemahlener Ingwer
- 1 EL gemahlener Koriander
- 250 ml Kokosnussmilch
- Salz
- Pfeffer
- 0,7 l Wasser

1. Die Zwiebeln schälen und in große Stücke schneiden. Die Stücke in die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Den Rührhaufsatz anbringen. Die Knoblauchzehen mit dem Messerrücken zerdrücken. Zusammen mit dem Olivenöl und den Gewürzen in die Küchenmaschine geben. Das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 bei 100°C für 4 Min. einstellen.

3. Danach die Linsen, 0,7 l Wasser und die Kokosnussmilch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Programm „Slow cook“ stufenlos für 40 Min. bei 95°C einstellen.
4. Warm oder kalt servieren.



## LINSENEINTOPF

ZUBEREITUNGSZEIT 70 MIN.  
DAVON 15 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Eßlöffel, Messbecher

Manuell



-



-



55 Min.

- 1 Zwiebel, halbiert
- 2 EL Öl
- 150 g Linsen  
(Tellerlinsen, ohne Einweichen)
- 1 l Wasser
- 2 EL gekörnte Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 300 g Kartoffeln, gewürfelt
- 1 Möhre, gewürfelt
- ½ Stange Lauch, in Ringen
- Aceto Balsamico

1. Das Messer einsetzen. Die Zwiebelhälften in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Sek.  
Geschwindigkeit: V 12
2. Den Misch- Rührhaufsatz einsetzen.  
Mit dem Teigschaber die Zwiebelstücke in die Mitte schieben. Das Öl zugeben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 5 Min.  
Geschwindigkeit: V 3  
Temperatur: 120 °C

3. Die Linsen, das Wasser, die Gemüsebrühe, etwas Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 50 Min.  
Geschwindigkeit: V 2  
Temperatur: 100 °C
4. 30 Min. vor Ende der Garzeit die Kartoffelwürfel durch die Öffnung im Deckel zugeben.
5. 20 Min. vor Ende der Garzeit die Möhren und den Lauch zugeben. Am Ende des Programms die Suppe noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit etwas Balsamicoessig würzen und servieren.

## MARONEN RISOTTO



ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN..  
DAVON 7 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Messbecher, Eßlöffel



Manuell,  
Slow Cook



-



-



32 Min.

## PATATAS BRAVAS



ZUBEREITUNGSZEIT 50 MIN.



### ZUBEHÖR

Dampfkorb  
Zerkleinerer  
Rührer



Steam,  
Manuell



8 Min.



-



42 Min.

## Tipp

Anstatt die Kartoffeln vorher im Dampfkorb zuzubereiten und anschließend anzubraten, können sie auch direkt in heißem Öl angebraten werden.

- 300 g Risotto Reis
- 1 Schalotte, halbiert
- 1 Knoblauchzehe halbiert
- 100 ml Olivenöl
- 80 ml Weißwein
- 900 ml Gemüsebrühe
- 50 g Butter
- 70 g Parmesan, frisch gerieben
- 100 g Maronen, geschält und gegart (vakuumiert), grob gehackt
- 10 Petersilienblätter, gewaschen und trocken geschüttelt
- 6 EL Granatapfelkerne
- Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer

1. Das Messer einsetzen. Schalotte und Knoblauchzehe in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 10 Sek.  
Geschwindigkeit: V12
2. Den Misch- Rührhaufsatz einsetzen und das Olivenöl hinzufügen. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Slow Cook  
Dauer: 10 Min.  
Temperatur: 120°C
3. Die Gemüsebrühe hinzugießen und auf "Start" drücken.

Modus: Slow Cook  
Dauer: 20 Min.  
Temperatur: 95°C

4. 2/3 des Parmesans und die Butter in Stückchen vorsichtig unter das fertige Risotto rühren. 3/4 der gehackten Maronen ebenfalls vorsichtig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 1 Min.  
Temperatur: 95°C
5. Mit restlichen Maronen, Petersilienblättern, Granatapfelkernen, etwas frischem Pfeffer und Parmesan anrichten und sofort servieren.

- 350 g Kartoffeln
- 30 ml Olivenöl
- ½ Zwiebel
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- ½ EL scharfes Paprikapulver
- 50 g Mehl
- 350 ml Hühnerbrühe
- Salz

1. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in den Dampfkorb legen. 0,7 l Wasser in die Kochschüssel der Küchenmaschine geben und den Dampfkorb hineinstellen. Das Programm „Steam“ für 30 Min. einstellen. Nach Abschluss der Garzeit die Küchenmaschine entleeren. Die Kartoffeln in einer Pfanne mit 2 Esslöffeln Olivenöl bei hoher Hitze anbraten.
2. Die Zwiebel in die Küchenmaschine geben und 5 Sek. auf Stufe a7 zerkleinern. Die Schüssel vom Sockel nehmen, den Deckel öffnen und die Zwiebelstückchen mit dem Spatel von den Wänden herunterkratzen. Den Rührhaufsatz befestigen. Olivenöl und Mehl hinzufügen. Das Programm „Slow cook“ stufenlos für 2 Min. bei 100°C einstellen.

3. Die Brühe, das edelsüße und das scharfe Paprikapulver durch die Deckelöffnung dazugeben. Den Stößel einsetzen und Stufe 4 für 10 Min. bei 90°C einstellen.
4. Die Kartoffeln mit der pikanten Soße begießen und servieren.

## PIPERADE - BASKISCHE GEMÜSEPFANNE



ZUBEREITUNGSZEIT 46 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Manuell,  
Slow Cook



10 Min.



-



36 Min.

### Tipp

Schinken kann durch Chorizo ersetzt werden. Zusammen mit den Eiern dazugeben.

## POLENTA - FESTER MAISBREI



ZUBEREITUNGSZEIT 17 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebeesen

Manuell



5 Min.



-



12 Min.

### Tipp

Es können Tomatensoße oder Kräuter hinzugefügt werden. Polenta kann als Püree, kalt und in Stücke geschnitten oder angebraten serviert werden.

- 300 g Tomaten
- 150 g rote Paprika
- 50 g Serranoschinken
- 150 g milde Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 3 Eier
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

1. Paprika in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in große Stücke schneiden. In die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Den Deckel öffnen und den Rührhaufsatz einstecken. Das Olivenöl dazugeben und das Programm „Slow cook“ für 5 Min. auf Stufe 1 bei 100°C einstellen.
3. Die Tomaten und den Schinken in Würfel schneiden. Nach 5 Min. die Brühe durch die Deckelöffnung dazugeben. Das Programm „Slow cook“ für 20 Min. bei 95°C einstellen.

4. Die geschlagenen Eier und das edelsüße Paprikapulver durch die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow cook“ auf Stufe 1 für 10 Min. bei 95°C einstellen. Warm oder kalt servieren.

- 150 g vorgekochte Polenta
- 1 Würfel Hühnerbrühe
- 30 g Butter
- 30 g Parmesan

1. 0,7 l Wasser, die Polenta und den zerbröselten Brühwürfel in die mit dem Schneebeesenauflauf ausgestattete Küchenmaschine geben. Die Garung auf Stufe 1 für 12 Min. bei 90°C einstellen.
2. Nach Ende der Garzeit durch die Deckelöffnung Butter und Parmesan dazugeben. Erneut Stufe 3 für 30 Sek. einstellen, um die Zutaten durchzumischen.

## QUINOA MIT TOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT 31 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Slow Cook,  
Manuell



10 Min.



-



21 Min.

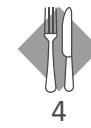
### Tipp

Quinoa kann allein zubereitet und anschließend mit frischen Kräutern und Gewürzen serviert werden. Schmeckt hervorragend allein oder im Salat.

## SPINATCREME



ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rühraufsatz



Slow Cook,  
Manuell



10 Min.



-



5 Min.

### Tipp

Für ein optimales Ergebnis nach 8 Min. den Deckel öffnen, alles mit einem Spatel durchmischen und in die Mitte der Schüssel bringen.

- 150 g Quinoa
- 1 Zwiebel
- 50 ml Olivenöl
- 100 ml Tomatensoße
- 200 g Tomaten
- 10 Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer
- Wasser

1. Die Zwiebel schälen und in große Stücke schneiden. In die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Den Deckel öffnen und den Rühraufsatz einstecken. Das Olivenöl, die Quinoa, die Tomatensoße und die doppelte Menge Wasser zur Quinoa hineingeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Programm „Slow cook“ für 20 Min. auf Stufe 1 bei 95°C einstellen, den Stöpsel im Deckel lassen.

3. Die Tomaten in kleine Stückchen schneiden.
4. Nach Ende der Garzeit die Tomatenstückchen hinzufügen und vorsichtig mit dem Spatel durchmischen. Mit den Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.

- 300 g frischer Spinat
- ½ Würfel Gemüsebrühe
- 100 ml flüssige Sahne
- Muskatnuss
- Salz

1. Die Zwiebel in die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Den Rühraufsatz anbringen, den Spinat, die mit Sahne vermischte Gemüsebrühe, die Muskatnuss und das Salz dazugeben. Das Programm „Slow cook“ stufenlos für 15 Min. bei 90°C einstellen.
3. Servieren.

## VEGGIE-BOHNEN BURGER



ZUBEREITUNGSZEIT 21 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



20 Min.



-



20 Sek.

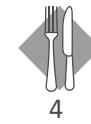
*Tipp*

Die Hamburgermischung mit würziger Soße abschmecken und, falls kein strikt veganer Ernährungsstil befolgt wird, mit Mayonnaise und Käse servieren.

## ZUCCHINIKUGELN MIT PAPRIKA UND ZIEGENFRISCHKÄSE



ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.  
DAVON 18 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Teelöffel, Messbecher,  
Eßlöffel



Manuell,  
Stream



-



-



27 Min.

- 160 g texturiertes Soja
- 1 halbe Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 160 g gekochte Kidneybohnen
- 1 EL Mehl
- 4 Hamburgerbrötchen
- Salatblätter
- 1 in Scheiben geschnittene Tomate
- Salz und Pfeffer

1. Das texturierte Soja 15 Min. in reichlich Wasser aufweichen.
2. Die gehackte halbe Zwiebel und eine Knoblauchzehe in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Den Deckel schließen und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
3. Die Kidneybohnen und das abgetropfte Soja durch die Deckelöffnung dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 10 Sek. auf Stufe 8 einstellen. Den Deckel öffnen und das Mehl mit einem Löffel unterrühren.

4. Die Mischung portionsweise herausnehmen und mit den Händen Hamburger formen. Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Hamburger von beiden Seiten goldbraun anbraten.
5. Die Hamburgerbrötchen durchschneiden, mit Salatblättern, Tomatenscheiben sowie dem vegetarischen Hamburger belegen und servieren.

- 4 runde Zucchini
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 5 EL Paprikapaste, Ajvar
- 1 TL Honig
- 10 Salbeiblätter, gehackt
- 1 Zweig Rosmarin, fein gehackt
- 150 g Langkornreis
- 500 ml Wasser
- Salz

1. Von den Zucchini den oberen Teil als Deckel abschneiden. Das Fruchtfleisch der unteren Teile mit einem Teelöffel herauschaben.
2. Das Messer einsetzen. Das Fruchtfleisch in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel schließen und auf Start drücken. Modus: Manuell Dauer: 5 Sek. Geschwindigkeit: V6
3. Den Misch- Rühraufsatz einsetzen. Alles mit dem Teigschaber in die Mitte schieben. Den Ziegenfrischkäse,

- 2 EL Paprikapaste, den Honig und die Kräuter in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Manuell Dauer: 1 Min. Geschwindigkeit: V 6
4. Die Frischkäsemischung auf die ausgehöhlten Zucchini verteilen und die Zucchini mit den Deckeln in die Dampfgaraufsatzbasis setzen. Den Behälter reinigen. Den Misch-Rühraufsatz wieder einsetzen. Reis, Wasser und Salz einfüllen. Den Deckel ohne Stopfen aufsetzen,

- die Dampfgaraufsatzbasis mit dem Dampfgaraufsatzdeckel platzieren und auf "Start" drücken. Modus: Stream Dauer: 25 Min. Temperatur: 100 °C Geschwindigkeit: V 3
5. Nach Ablauf des Programms die Zucchini auf Teller verteilen, den Reis durch ein Sieb abgießen, mit 3 EL Ajvar mischen und zu den Zucchini reichen.

## TINTENFISCHRISOTTO



ZUBEREITUNGSZEIT 70 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Manuell,  
Slow Cook



35 Min.



-



35 Min.

*Tipp*

Mit etwas Aioli servieren  
(siehe Rezept auf S. 41).

## SOMMER RISOTTO



ZUBEREITUNGSZEIT 38 MIN.



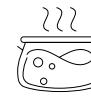
ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer

Manuell



8 Min.



-



30 Min.

*Tipp*

Köpfe und Schalen der Garnelen und Kaisergranate für die Zubereitung eines Meeresfrüchtedfonds verwenden. Die Flüssigkeit aus den Konserven der Miesmuscheln und Herzmuscheln zum Kochwasser für den Reis dazugeben.

- 300 g Tintenfisch
- 200 g schwarzer Reis
- 400 ml Fischbrühe
- 3 Päckchen Sepia-Tinte
- 40 g gehackte Paprika
- 50 g Öl
- 60 g gehackte Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- Aioli

1. Die Paprika und Zwiebeln in das Gefäß der Küchenmaschine geben. Auf Stufe 7 für 10 Sek. zerkleinern.
2. Die Maschine öffnen und den Rühraufsatz über den Klingen anbringen. Das Programm „Slow Cook“ auf Stufe 1 für 7 Min. bei 100°C einstellen.
3. Den Tintenfisch mit einem Messer in kleine Stücke schneiden und diese durch die Deckelöffnung in das Gefäß geben. Das Programm „Slow Cook“ auf Stufe 1 für 7 Min. bei 100°C einstellen.

4. Zum Schluss den Reis, die Sepia-Tinte und die Fischbrühe durch die Deckelöffnung dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ auf Stufe 1 für 20 Min. bei 100°C einstellen.
5. Nach Abschluss des vorigen Programms ist das Gericht servierfertig.

- 300 g Reis
- 10 gekochte Miesmuscheln ohne Schale
- 45 g Herzmuscheln natur aus der Dose
- 6 geschälte Garnelen
- 4 geschälte Kaisergranate
- 40 g gehackter Tintenfisch
- 40 g rote Paprika
- 90 g Zwiebeln
- 150 g „Tomate Frito“-Soße oder passierte Tomaten
- 1 l Brühe
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

1. Die Zwiebeln, Paprika und den Knoblauch in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Stufe 7 für 10 Sek. einstellen.
2. Das Gefäß von der Maschine abnehmen, den Deckel öffnen und den Rühraufsatz über den Klingen anbringen. Das Öl dazugeben und mit den Zwiebeln, der Paprika und dem Knoblauch auf Stufe 1 für 10 Min. bei 100°C ohne Stöpsel anschwitzen.
3. Die „Tomate Frito“-Soße und den Reis zusammen mit der Brühe durch die Deckelöffnung dazugeben. Die Garung auf Stufe 1 für 20 Min. bei 100°C einstellen. 2 Min. vor Programmende durch den Stöpsel bzw.

- die Deckelöffnung die Miesmuscheln, Herzmuscheln, Garnelen, Kaisergranate und den gehackten Tintenfisch dazugeben.
4. Zum Schluss Salz und Pfeffer dazugeben und servieren.

## BOLOGNESE SAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.



ZUBEHÖR

Rührer



Manuell,  
Slow Cook



5 Min.



-



40 Min.

### Tipp

Diese Soße lässt sich gut einfrieren.  
Für eine flüssigere Soße beim Kochen  
200 ml Rindfleischbrühe hinzufügen.

## CANELLONI

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer

Manuell



5 Min.



35 Min.



6 Min.

### Tipp

Füllung durch Bolognese ersetzen.  
100 ml Öl ins Kochwasser für  
die Cannelloni dazugeben.

- 300 g Rindfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Olivenöl
- 500 ml Tomatenpüree
- 30 g Tomatensoße
- 1 EL Oregano
- Salz und Pfeffer

1. Das Rindfleisch in Stücke schneiden und in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 8 mischen. In einen gesonderten Behälter umfüllen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. In die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
3. Den Deckel öffnen und den Rühraufsatz anbringen. Das Öl hinzufügen und Stufe 1 für 5 Min. bei 120°C einstellen.

4. Nach Abschluss des Programms das Fleisch, das Tomatenpüree und die Tomatensoße, den Oregano sowie Salz und Pfeffer durch die Deckelöffnung dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ für 35 Min. auf Stufe 1 bei 90°C einstellen.
5. Nach Ende der Garzeit mit Pasta servieren.

- 12 Cannelloniröhrchen
- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- 250 g Tiefkühlspinat mit Stängeln
- 400 g Ricotta
- 1 Ei
- 125 g geriebener Parmesan
- 250 ml Flüssigsahne
- Salz

1. Ofen auf 200°C vorheizen (Thermostatpos. 6 oder 7). Die Cannelloniröhrchen kurz in einem Topf kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, grob hacken und in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Das Öl und den Spinat durch die Deckelöffnung dazugeben und Stufe 1 für 5 Min. bei 120°C einstellen.
3. Im Anschluss an das Programm den Ricotta, das geschlagene Ei, das Salz und die Hälfte des geriebenen Parmesans dazugeben. 30 Sek. auf Stufe 4 mischen. Den Deckel abnehmen und die Mischung mit einem Spatel zur Mitte hin schieben. Erneut auf Stufe 4 für 30 Sek. mischen.

4. Die Cannelloni mit der Mischung füllen und eine Auflaufform legen. Mit Flüssigsahne begießen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. 35 Min. backen und warm servieren.

## ERBSEN-SCHINKEN RISOTTO



ZUBEREITUNGSZEIT 35 MIN.



ZUBEHÖR

Rührer



Slow Cook,  
Manuell



5 Min.



-



30 Min.

## GEMÜSE-TAGLIATELLE



ZUBEREITUNGSZEIT 30 MIN.



ZUBEHÖR

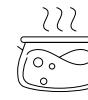
Dampfkorb



Steam



5 Min.



-



25 Min.

*Tip*

Pastinake ist ein Wintergemüse, im Sommer lässt sie sich durch Kürbis und die Soße durch Pesto ersetzen. Die Pastinake lässt sich durch Kürbis ersetzen.

- 300 g Arborio-Reis (Mittelkornreis)
- 1 Schalotte
- 100 ml Olivenöl
- 80 ml Weißwein
- 900 ml Hühnerbrühe
- 170 g Tiefkühlerbsen
- 30 g geriebener Parmesan
- 80 g Parmaschinken

1. Schalotte schälen und in große Stücke schneiden. Die Stücke in die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern. Den Deckel öffnen und den Rühraufsatz einstecken. Das Olivenöl in die Maschine geben und für 7 Min. auf Stufe 1 (ohne Stöpsel) bei 120°C einstellen.
2. Nach 3 Min. den Reis durch die Deckelöffnung dazugeben. 1 Min. vor Programmende den Weißwein durch die Deckelöffnung dazugeben.

3. Nach Abschluss des Programms die Hühnerbrühe durch die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow Cook“ für 22 Min. auf Stufe 1 bei 95°C ohne Stöpsel einstellen. 10 Min. vor Ablauf der Garzeit die Erbsen hinzufügen.
4. Nach Abschluss der Garzeit den Parmesan und den geschnittenen Schinken dazugeben und vorsichtig mit dem Spatel umrühren. Abschmecken und sofort servieren.

- 200 g Karotten
- 100 g Pastinaken
- 50 g Kochschinken
- 20 g geriebener Parmesan
- 50 ml Kochsahne
- Pfeffer

1. Die Karotten und die Pastinaken schälen und mit dem Schäler in Streifen schneiden.
2. 0,7 l Wasser in die Küchenmaschine gießen. Das Gemüse in den Dampfkorb geben und in die Küchenmaschine einsetzen. Das Programm „Steam“ für 25 Min. einstellen. Das Wasser ausschütten.
3. Den Schinken in kleine längliche Stücke schneiden. Den Schinken, den Parmesan und die Flüssigsahne in eine Schüssel geben, mit Pfeffer abschmecken und gut durchmischen.
4. Nach Ende der Garzeit die Tagliatelle mit Gemüse in eine Schüssel geben und durchmischen. Sofort servieren.

## HÜHNCHENRISOTTO PRIMAVERA



ZUBEREITUNGSZEIT 36 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rühraufsatz



Slow cook,  
Manuell



10 Min.



-



31 Min.

### Tipp

Weitere Gemüsesorten wie Erbsen, Mais oder Kürbistückchen hinzufügen. Paprikapulver oder Lebensmittelfarbe verwenden, um dem Reis eine appetitliche Farbe zu verleihen.

## KÄSE-MAKKARONI



ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebeesen

Manuell



5 Min.



25 Min.



11 Min.

### Tipp

Parmesan kann durch einen anderen Käse und die frischen Tomaten durch 60 g Tomatensoße ersetzt werden.

- 450 g Paella-Reis
- 300 g Hähnchenfilet in Stücken
- 330 ml Bier
- 800 ml Hühnerbrühe
- 200 g abgetropfte Dosentomaten
- 200 g rote und grüne Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Choricero-Paprikapaste
- 100 g Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Safran
- 1 Prise Pfeffer

1. Die Maschine stufenlos auf 120°C für 5 Min. ohne Stöpsel einstellen. Die Maschine öffnen, 1 Esslöffel Olivenöl hineingießen, das geschnittene Hähnchenfilet dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rühraufsatz anbringen und Stufe 1 bei 120°C für 5 Min. einstellen. Das Hähnchenfilet anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Beiseite stellen.
2. Den Rühraufsatz entfernen, zwei Knoblauchzehen, die gehackte Paprika und die abgetropften Dosentomaten hineingeben. Den Deckel schließen und 15 Min. auf Stufe 7 zerkleinern.
3. Das restliche Olivenöl und die Choricero-Paprikapaste durch die Deckelöffnung dazugeben. 5 Min. auf Stufe 1 bei 120°C einstellen.

4. Den Deckel öffnen und den Rühraufsatz anbringen. Den Reis, das Bier, die Brühe und den Safran dazugeben.
5. Den Deckel schließen und das Programm „Slow Cook“ auf Stufe 1 für 15 Min. bei 95°C einstellen. Zum Schluss das Hähnchenfilet durch die Deckelöffnung dazugeben. Das Gericht herausnehmen, 5 Min. ruhen lassen und servieren.

- 300 g Makkaroni
- 40 g Mehl
- 40 g Butter
- 50 ml fettarme Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 250 g Tomaten
- 120 g geriebener Parmesan
- 40 g Semmelbrösel
- Pfeffer
- Salz

1. Ofen auf 220°C vorheizen (Thermostatpos. 7). Die Makkaroni nach Packungsanleitung kochen.
2. Das Mehl, die Milch und die Semmelbrösel in die mit dem Schneebesenauflauf ausstattete Küchenmaschine geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Min. auf Stufe 3 mischen. Die Butter in Stücken durch die Deckelöffnung dazugeben und die Maschine auf Stufe 2 für 8 Min. bei 90°C einstellen.
3. Tomaten in Würfel schneiden. Im Anschluss an das Programm geriebenen Parmesan durch die Deckelöffnung dazugeben und 45 Min. auf Stufe 2 mischen.

4. Anschließend die gestückelten Tomaten durch die Deckelöffnung dazugeben und 30 Sek. mischen.
5. Die Makkaroni mit der Soße vermischen. Die Mischung in eine Auflaufform geben und mit Semmelbröseln bestreuen. 25 bis 20 Min. backen.
6. Warm servieren.

## KLASSISCHES RISOTTO



ZUBEREITUNGSZEIT 33 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Slow Cook,  
Manuell



5 Min.



-



27 Min.

*Tipp*

Risotto ganz nach Wunsch mit Gemüse, Gewürzen, Kräutern usw. bestreuen.

## LASAGNE



ZUBEREITUNGSZEIT 85 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rühraufsatz  
Schneebeesen



Slow Cook,  
Manuell



8 Min.



30 Min.



49 Min.

- 300 g Arborio-Reis (Mittelkornreis)
- 50 g weiße Zwiebeln
- 50 ml Olivenöl
- 80 ml Weißwein
- 900 ml Hühnerbrühe
- 30 g Parmesan
- 15 g Butter
- Salz
- Pfeffer

1. Die Zwiebel schälen und in große Stücke schneiden. Die Stücke in die Küchenmaschine geben und 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern. Die Schüssel vom Sockel nehmen, den Deckel öffnen und den Rühraufsatz über den Klingen anbringen. Das Olivenöl hinzufügen und das Programm „Slow Cook“ für 7 Min. auf Stufe 1 ohne Stöpsel einstellen.
2. Nach 3 Min. den Reis durch die Deckelöffnung dazugeben. 1 Min. vor Programmende den Weißwein hinzufügen.
3. Nach Abschluss des Programms die Hühnerbrühe durch die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Slow Cook“ für 18 Min. auf Stufe 1 bei 95°C ohne Stöpsel einstellen.

4. Nach Abschluss der Garzeit den Parmesan und die Butter hinzufügen und vorsichtig durchmischen. Abschmecken und sofort servieren.

- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 50 ml Olivenöl
- 500 g abgetropfte Dosentomaten
- 10 g Oregano
- 50 g Mehl
- 50 g Butter
- 500 ml fettarme Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 vorgekochtes Lasagneblatt
- 100 g geriebenen Gruyère
- Salz und Pfeffer

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Den Deckel öffnen und den Rühraufsatz über den Klingen anbringen, das Öl hinzugeben und Stufe 1 für 5 Min. bei 120°C einstellen.
3. Das Fleisch, die Tomaten und den Oregano durch die Deckelöffnung dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Programm „Slow Cook“ auf Stufe 1 für 35 Min. bei 90°C einstellen. Die Soße beiseite stellen und die Küchenmaschine reinigen.
4. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Das Mehl, die Milch und die Muskatnuss in die mit dem Schneebeesenauflaufschüssel ausgestattete Küchenmaschine geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Min. auf Stufe 3 mischen.

5. Die Butter in Stücken durch die Deckelöffnung dazugeben und die Maschine auf Stufe 2 für 8 Min. bei 90°C einstellen.
6. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen und etwas Tomatensoße eingießen. Mit Lasagneblättern bedecken, etwas Tomatensoße, Béchamelsoße und Gruyère draufgeben. Diesen Schritt wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, als letzte Schicht mit Gruyère bestreuen. 25 bis 30 Min. backen.

## MACCARONI ALL'AMATRICIANA



ZUBEREITUNGSZEIT 51 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Rührer



Manuell,  
Slow Cook



5 Min.



-

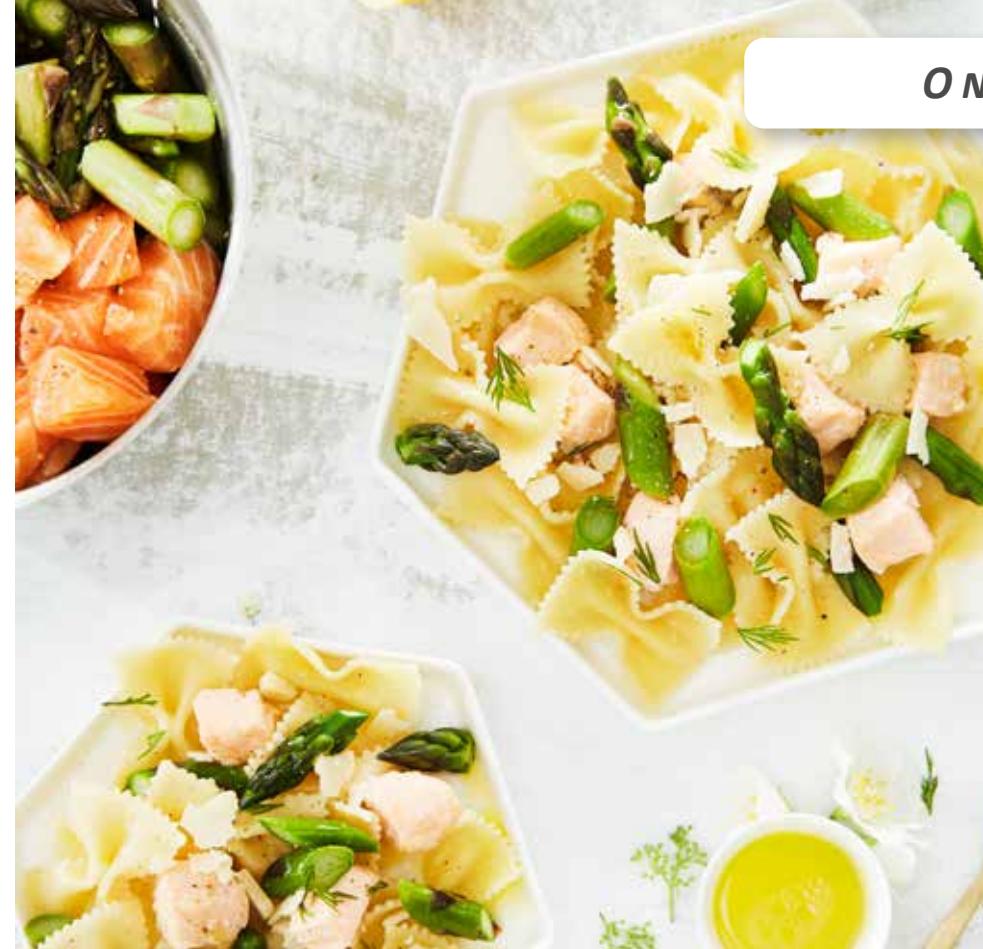


46 Min.

*Tip*

Pancetta kann durch gehackte  
Aubergine ersetzt werden.

## ONE-POT PASTA



ZUBEREITUNGSZEIT 22 MIN.



ZUBEHÖR

Messer



Slow Cook



5 Min.



-



17 Min.

*Tip*

Mit kleinen Zucchiniwürfeln anrichten.

- 400 Spaghetti
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Peperoni oder Chilischote
- 1 EL Olivenöl
- 200 g geschnittener Pancetta
- 600 g passierte Tomaten
- 75 g geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer

1. Spaghetti nach Anleitung in einem großen Kochtopf kochen.
2. Knoblauchzehe schälen und zusammen mit der Peperoni in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 6 zerkleinern.
3. Den Behälter vom Sockel nehmen, den Deckel öffnen und den Rühraufsatz anbringen. Das Öl und den Pancetta durch die Deckelöffnung dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ auf Stufe 1 für 10 Min. bei 100°C ohne Stöpsel einstellen.

4. Nach Abschluss des Programms das Tomatenpüree durch die Deckelöffnung dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Stöpsel einsetzen und das Programm „Slow Cook“ auf Stufe 1 für 35 Min. bei 95°C einstellen.
5. Die Soße über die Nudeln gießen und mit geriebenem Käse bestreuen. Durchmischen und servieren.

- 240 g Hörchennudeln
- 200 g gewürfelter Schinken
- 250 ml Schlagsahne
- 800 ml Wasser
- 1 Würfel Hühnerbrühe
- Salz und Pfeffer

1. Alle Zutaten in den Behälter geben und mit dem Deckel verschließen. Das Programm „Slow Cook“ auf 100°C, Stufe 1 und 17 Min. einstellen und starten.
2. Vor dem Servieren bei geschlossenem Deckel 5 Min. ruhen lassen.

## PENNE CARBONARA



ZUBEREITUNGSZEIT 20 MIN.



ZUBEHÖR

Rührer

Manuell



5 Min.



-



14 Min.

*Tipp*

Pancetta kann durch RäucherSpeck ersetzt werden.

## PORREE, PASTA, PILZE



ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.  
DAVON 15 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Teelöffel, Messbecher



Manuell,  
Stream



-



-



30 Min.

- 400 g Makkaroni
- 200 g Speck
- 20 ml Olivenöl
- 300 ml Flüssigsahne
- 120 g geriebener Parmesan
- 1 Eigelb
- Pfeffer

1. Makkaroni nach Anleitung in einem großen Kochtopf kochen.
2. Den Speck in kleine Stücke schneiden und in die mit dem Rührhaufsatz ausgestattete Küchenmaschine geben. Öl hinzufügen und Stufe 1 für 6 Min. bei 120°C einstellen, ohne Stöpsel.
3. Im Anschluss an das Programm die Eigelbcreme hinzufügen und Stufe 2 für 8 Min. bei 85°C einstellen.

4. Die Soße auf die abgetropften Nudeln geben und großzügig mit Parmesan und Pfeffer bestreuen. Durchmischen und servieren.

- 1 Stange Lauch, *geputzt und in 1 cm große Stücke geschnitten*
- 1 rote Paprika, *geputzt und gewürfelt*
- 1 rote Zwiebel, *geschält und halbiert*
- 1 Knoblauchzehe, *geschält*
- 1 Teelöffel Butter
- 200 g Waldpilze, *geputzt und nach Gusto geschnitten*
- 250 g Spirelli Nudeln
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 ml pürierte Tomaten
- 50 g Frisch- oder Schmierkäse
- 50 g geröstete Pinien
- ½ Teelöffel Honig
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

1. Das Messer einsetzen . Die Zwiebel, den Knoblauch in den Behälter geben und auf "Start" drücken.  
Modus : Manuell  
Dauer: 5 Sek.  
Geschwindigkeit: V 12
2. Den Misch- Rührhaufsatz einsetzen. Alles mit dem Teigschaber in die Mitte schieben, die Pilze, Butter, Pinien und Honig in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Stream  
Ddauer: 4 Min.  
Temperatur: 120 °C

3. Die Brühe und die Nudeln dazugeben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken .  
Modus: Stream  
Dauer: 25 Min.  
Temperatur: 120 °C
4. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und direkt servieren.



## HACKBRATEN

ZUBEREITUNGSZEIT 53 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer  
Dampfkorb



Steam,  
Manuell



5 Min.



15 Min.



33 Min.

*Tipp*

Sollte der Fleischauflauf zu saftig sein, vor dem Servieren abtropfen lassen.



## KARTOFFELPUFFER

ZUBEREITUNGSZEIT 31 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer



5 Min.

Manuell



15 Min.



11 Min.

*Tipp*

Für einen milderen Geschmack, die Zwiebel durch Lauch ersetzen.

- 1 Zwiebel
- 350 g gekochtes Fleisch
- 100 ml Tomatensoße
- 10 Zweige glatte Petersilie
- 800 g Kartoffeln
- 150 g gesalzene Butter + ein wenig für die Auflaufform
- 50 g geriebener Käse (optional)
- Salz und Pfeffer
- 0,7 l Wasser

1. Ofen auf 220°C vorheizen (Thermostatpos. 7).
2. Die Zwiebel schälen und in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
3. Das Fleisch, das Tomatenpüree und die Petersilie durch die Deckelöffnung dazugeben und 20 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern.
4. Den Deckel öffnen und die Mischung mithilfe des Spatels in die Mitte bewegen.
5. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit der Mischung füllen.
6. Die Küchenmaschine reinigen.

7. Die Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. 0,7 l Wasser in die Küchenmaschine gießen und die Kartoffeln in den Dampfkorb legen.
8. Das Programm „Steam“ für 30 Min. einstellen.
9. Das Wasser ausschütten.
10. Die gekochten Kartoffeln und die Butter in die Küchenmaschine geben und für 1 Min. und 30 Sek. auf Stufe 4 rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Den Kartoffelbrei über das Fleisch geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen. 15 Min. im Ofen backen. Warm servieren.

- 500 g Kartoffeln
- 50 g Zwiebel
- 1 Ei
- 60 g Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 250 ml Wasser

1. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln schälen, in grobe Stücke schneiden und bei Geschwindigkeit 7, 10 Sek. lang zerkleinern.
3. Die Kartoffeln und 250 ml Wasser in den Behälter geben. 10 Min. lang auf 100° C kochen lassen.
4. Am Ende des Programms das Mehl, das Ei und die Zwiebeln durch die Deckelöffnung hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 20 Sek. lang mischen. Schüssel von der Basis nehmen, den Deckel öffnen und mit dem Spatel verrühren. Wenn noch Klümpchen übrig sind, erneut 20 Sek. lang auf Stufe 3 mischen.
5. Etwas Öl in eine Pfanne geben und kleine Kuchen formen. Diese für etwa 15 Min., auf beiden Seiten braten.



## KASLER MIT SAUERKRAUT

ZUBEREITUNGSZEIT 65 MIN  
DAVON 5 MIN VORBEREITUNGSZEIT



ZUBEHÖR

-



Steam



-



-

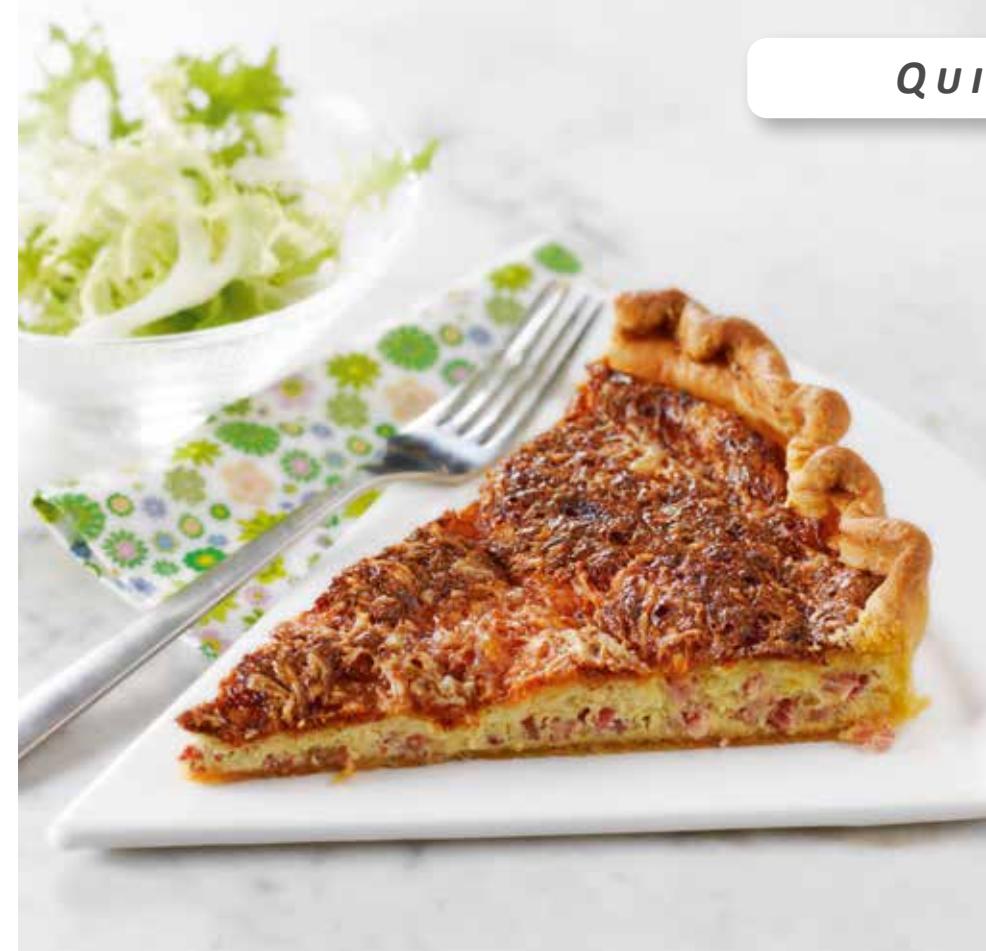


60 Min.

- 400 g frisches Sauerkraut
- 2 Scheiben Kasseler
- 2 TL gekörnte Gemüsebrühe

1. Den Misch- Rühraufsatz einsetzen. 0,7 Liter Wasser und Gemüsebrühe in den Behälter füllen. Das Sauerkraut in den Dampfgareinsatz geben und den Behälter einsetzen. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Steam  
Dauer: 50 Min.  
Geschwindigkeit: V1  
Temperatur: 120 °C

2. Das Kasseler auf das Sauerkraut legen.  
Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Steam  
Dauer: 10 Min.  
Geschwindigkeit: V1  
Temperatur: 120°C



## QUICHE LORRAINE

ZUBEREITUNGSZEIT 55 MIN.



ZUBEHÖR

Rührer

Manuell



4 Min.



45 Min.



6 Min.

*Tipp*

Die Grieben können durch Lauch ersetzt werden (nur den weißen Teil).

- 1 Mürbeteig (siehe S. 20)
- 300 g Pancetta in Streifen
- 4 Eier
- 200 g Flüssigsahne zum Kochen
- 1 EL Muskatnuss
- 100 g geriebener Gruyère
- Salz und Pfeffer

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Den Teig in einer Backform auslegen, mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten beschweren. 15 Min. blindbacken.  
2. Die Pancetta in die mit dem Rühraufsatz ausgestattete Küchenmaschine geben und für 5 Min. bei 120°C auf Stufe 1 einstellen.  
Die Grieben auf Küchenpapier auslegen und die Küchenmaschine reinigen.  
3. Die geschlagenen Eier, die Sahne und die Muskatnuss in die Küchenmaschine geben.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 45 Sek. auf Stufe 3 rühren.

4. Die Grieben in der Form verteilen, die Eier-Sahne-Mischung darübergießen und mit geriebenem Gruyère bestreuen.  
30 Min. backen. Kalt oder warm servieren.

## APFELCRUMBLE



ZUBEREITUNGSZEIT 44 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Pastry



2 Min.



40 Min.



1 Min. 30

*Tipp*

Die Äpfel können durch Birnen ersetzt oder mit Beeren gemischt werden.

## APFEL-ZIMT-KOMPOTT



ZUBEREITUNGSZEIT 13 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



2 Min.



-



11 Min.

*Tipp*

Anstelle von Zimt kann auch Vanille verwendet werden. Für eine noch weichere Konsistenz zusätzliche 20 Sek. mixen. Die Äpfel zur Hälfte durch Birnen ersetzen.

- 150 g Mehl
- 125 g gemahlene Mandeln
- 200 g leicht gesalzene Butter
- 150 g Zucker
- 850 g Äpfel

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6).
2. Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker und Butter in die Küchenmaschine geben und mit dem Programm „Pastry“ auf Stufe 4 für 1,5 Min. mischen.

3. Die Äpfel schälen, in Würfel schneiden und in eine Backform geben. Den Teig über die Äpfel verteilen.
4. 40 Min. backen. Warm oder kalt servieren.

- 1 kg Äpfel
- 80 g brauner Zucker
- 100 ml Zitronensaft
- 1 EL Zimt

1. Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln.
2. In die Küchenmaschine geben und braunen Zucker, Zitronensaft und Zimt dazugeben. Das Programm „Slow Cook“ bei 105°C für 10 Min. auf Stufe 1 einstellen.
3. Nach Abschluss der Garzeit die Soße für 40 Sek. auf Stufe 4 pürieren.



## APFELSTRUDEL

ZUBEREITUNGSZEIT 80 MIN.  
DAVON 10 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



6 Stücke

### ZUBEHÖR

Frischhaltefolie,  
Backpapier,  
Küchenpapier

Manuell



60 Min.



45 Min. im  
Backofen



10 Min.

- 200 g Weizenmehl, Type 405
- 1 Prise Salz
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Walnussöl
- 600 g Äpfel, geschält und klein gewürfelt
- ½ Bio-Zitrone, den Saft und die abgeriebene Schale
- 3 EL Rosinen
- 50 g gemahlene Mandeln
- 4 EL Zucker-Zimt-Mischung
- 150 g zerlassene Butter
- Puderzucker

1. Das Messer einsetzen. Das Mehl, Salz, Wasser und Öl in den Behälter geben. Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 10 Min.  
Geschwindigkeit: V3
2. Den Teig aus dem Behälter nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche von Hand kurz durchkneten. Aus dem Teig eine Kugel formen, in eine Schüssel legen, die Oberfläche mit etwas Öl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen.
3. Die Apfelwürfel mit Zitronensaft und Zitronenschale mischen. Die Rosinen, die gemahlene Mandeln und die Zucker-Zimt-Mischung ebenfalls unterrühren.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Das Öl mit Küchenpapier von der

Teigkugel abtupfen. Ein Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und etwas bemehlen.

5. Den Teig auf dem Tuch zunächst mit den Händen flachdrücken und dann von der Mitte nach außen dünn ausrollen. Zwischendurch den Teig hochheben, umdrehen und etwas bemehlen. Den Teig mit beiden Händen hochheben und vorsichtig über die Handrücken ziehen. Den Teig wieder auf das Tuch legen, an den Seiten gerade ziehen. Die Apfelmischung auf dem Teig verteilen, die Ränder großzügig freilassen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen. Die Enden zusammendrücken und den Strudel, mit der Naht nach unten, auf das Blech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 45 Min. backen. Die zerlassene Butter auf dem noch heißen Strudel verteilen.  
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



## APFELKUCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT 86 MIN.  
DAVON 15 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



1 Kuchen

### ZUBEHÖR

Springform,  
Brettchen, Messer

Manuell



10 Min.



50 Min. im  
Backofen



11 Min.

- **Kuchenteig**  
5 Eier  
200 g Butter  
200 g Zucker  
7 g Backpulver  
300 g Mehl  
Eine Prise feines Salz  
das Innere einer halben Vanilleschote  
Geschmolzene Butter und Mehl zum Vorbereiten der Springform
- **Garnitur**  
4 geschälte Äpfel  
Zimt  
Puderzucker

1. Ofen auf 190 °C vorheizen. Mit Butter und Mehl die Form fetten und vorbereiten.
2. Geben Sie den Schlag- Rühraufsatz in den Behälter und fügen Sie die Butter hinzu. Schließen Sie den Deckel ohne Kappe und drücken Sie "Start".  
Modus: Manuell  
Dauer: 10 Min.  
Temperatur: 65°C
3. Fügen Sie nach 5 Min. Salz, Vanille und Zucker hinzu. Fügen Sie nach 8 Min. die Eier einzeln hinzu, um sicherzustellen, dass sie jedes Mal gut eingearbeitet sind.

4. Fügen Sie das Mehl und das Backpulver hinzu, und drücken Sie "Start".  
Modus: Manuell  
Dauer: 30 Sek.  
Geschwindigkeit: V5  
Stehen lassen.
5. Schneiden Sie die Äpfel in kernlose Viertel und mischen Sie sie mit Zimt. Ordnen Sie sie harmonisch in der Form an. Wenn immer noch kleine Flächen ohne Äpfel vorhanden sind, füllen Sie die Löcher.
6. Mit Kuchenteig bedecken und ca. 50 Min. backen. Einige Min. abkühlen lassen. Aus der Form entnehmen und mit Puderzucker bestreuen. Warm servieren.



## BANANENBROT

ZUBEREITUNGSZEIT 50 MIN.



ZUBEHÖR

Messer



Pastry



2 Min.



45 Min.



3 Min.

### Tipp

Für dieses Rezept sehr reife Bananen verwenden. Anstatt Schokolade können auch Karamellsplitter verwendet werden.

- 100 g weiche, leicht gesalzene Butter
- 100 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 50 ml Schlagsahne
- 120 g Schokoladenstückchen
- 220 g Mehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 2 Bananen (ca. 250 g)

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen (Stufe 6). Die in Stücke geschnittene Butter, Zucker, Eier, Schlagsahne, Mehl und Backpulver in den Behälter der Küchenmaschine geben. Im Programm „Pastry“ alle Zutaten 2 Min. 30 Sek. lang auf Stufe 4 vermischen.
2. Die Bananen schälen und in große Stücke schneiden. Am Ende des Programms die Bananen zusammen mit den Schokoladenstückchen dazugeben und dann im Programm „Pastry“ 30 Sek. lang auf Stufe 4 vermischen.

3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben und ca. 45 Min. im Backofen backen. Wenn sich das Brot am Ende des Backvorgangs zu stark färbt, den Backofen auf 160°C (Stufe 5) stellen.
4. Abkühlen lassen und aus der Form nehmen.



## BUTTERKEKSE

ZUBEREITUNGSZEIT 70 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



60 Min.



10 Min.



1 Min.

### Tipp

Lässt sich mehrere Tage in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren. Nach Wunsch können Kakao, gemahlener Kaffee oder gehackte Nüsse hinzugefügt werden.

- 150 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 75 g in Würfel geschnittene Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1 Prise Salz
- Puderzucker

1. Das Mehl, die gemahlene Mandeln, den Zucker, das Ei, die Butterwürfel, das Backpulver, das Vanilleextrakt und die Gewürze in die Küchenmaschine geben. Stufe 4 für 20 Sek. einstellen.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. 1 Stunde ruhen lassen.
3. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6).
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig ausrollen und anschließend die Kekse mit einem Messer oder einem Glas ausschneiden. Die Kekse auf das Backblech legen.

5. Für eine Dauer von 10 Min. backen. Nach Abschluss der Backzeit auf einem Gitter abkühlen lassen. Die Kekse müssen weich sein und werden beim Abkühlen härter. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

## CREMA CATALANA



ZUBEREITUNGSZEIT 30 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebesen



Manuell,  
Sauce



60 Min.



-



28 Min.

### Tipp

Anstelle eines Brenners kann eine Lötlampe verwendet werden oder das Gericht für einige Min. unter einen auf 250°C vorgeheizten Grill gestellt werden.

## CREPES



ZUBEREITUNGSZEIT 12 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Manuell  
Pastry



5 Min.



-



7 Min.

### Tipp

Die Milch kann durch eine pflanzliche Alternative ersetzt werden (Reismilch oder Mandelmilch).

- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 700 ml Milch
- 120 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Eier
- 3 Eigelb
- 30 g Maisstärke
- Brauner Zucker zum Karamellisieren

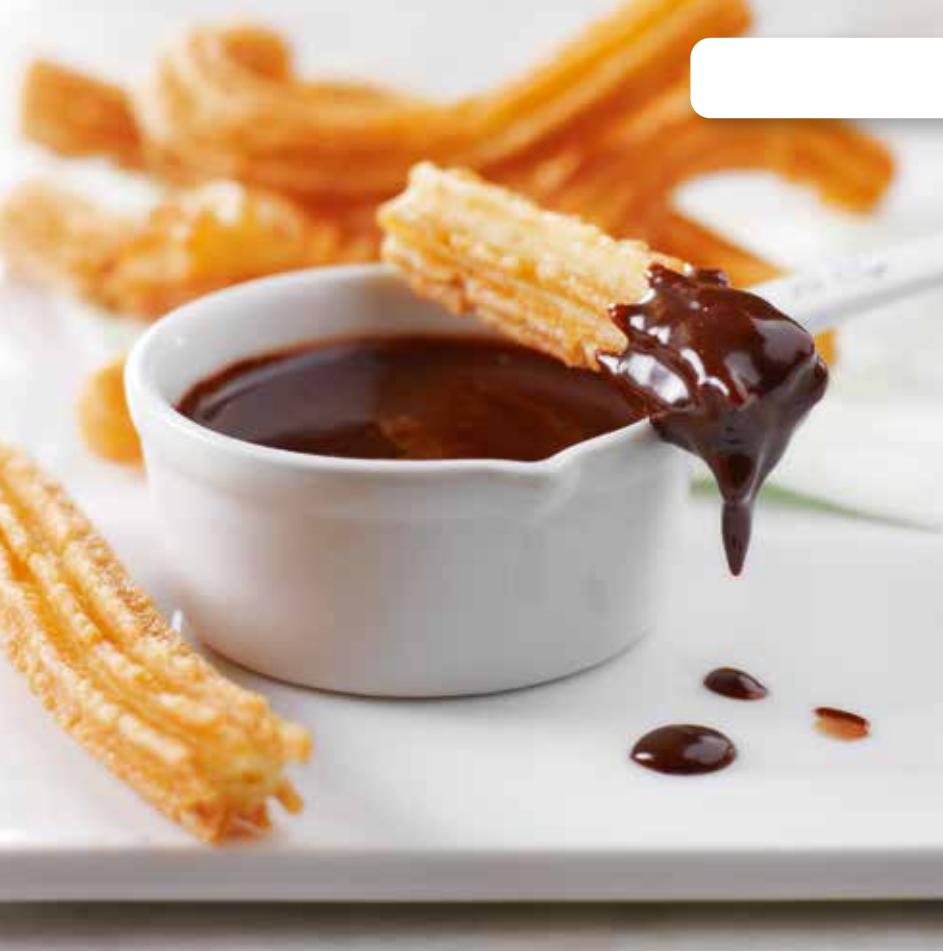
1. Die Orange und die Zitrone waschen und schälen.
2. Milch, 60 g Zucker, die Zimtstange und die Zitruschalen in die Küchenmaschine geben. In 7 Min. stufenlos auf 90 °C erwärmen. Die Mischung durchsieben
3. Die Kochschüssel ausspülen und den Schneebesenaufsatz anbringen. Eier, Eigelbe, die Maisstärke und den übrigen Zucker in die Schüssel geben. 1 Min. auf Stufe 2 mixen. Nach 30 Sek. die Milchinfusion durch die Deckelöffnung dazugeben.

4. Das Programm „Sauce“ auf Stufe 1 bei 90°C für 10 Min. einstellen.
5. 6 Dessertgläser füllen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Creme mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren.

- 50 g Butter
- 500 ml fettarme Milch
- 4 Eier
- 50 g Zucker
- 250 g Mehl

1. Die Butter in die Küchenmaschine geben und 2 Min. bei 80°C auf Stufe 2 einstellen.
2. Die Milch, die Eier und den Zucker durch die Deckelöffnung dazugeben, den Stöpsel einsetzen und das Programm „Pastry“ für 2,5 Min. auf Stufe 5 einstellen.
3. Nach 10 Sek. schrittweise das Mehl durch die Deckelöffnung dazugeben und weitere 2 Min. rühren.

4. Eine antihafbeschichtete Pfanne erhitzen und darin ein wenig Butter schmelzen. Sobald sie heiß ist, eine Schöpfkelle voll Teig hineingeben. Den Crêpe nach ein paar Min. wenden und weitere 1 bis 2 Min. braten. Auf einen Teller legen und den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.



## CHURROS

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



5 Min.



5 Min.



5 Min.

### Tipp

Unbedingt eine Churrera verwenden, da der Teig Wasser enthält, das beim Frittieren Spritzer und Verbrennungen verursachen kann. Churros mit heißer Schokolade servieren.

- 320 g Mehl
- 200 ml Wasser
- 1 EL Öl
- 1 TL Salz

1. Das Wasser, das Salz und das Öl in die Küchenmaschine geben. 4 Min. auf Stufe 1 bei 100°C einstellen.
2. Das Mehl durch die Deckelöffnung dazugeben und für 1 Min. Stufe 4 einstellen. Den Teig gut mit einem Spatel durchrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Den Teig in einen Churrera oder in einen Spritzbeutel mit sternförmiger Tülle füllen und in sehr heißem Öl frittieren.

4. Die Churros auf saugfähigem Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Mit Zucker bestreute Churros mit heißer Schokolade servieren.



## EIERLIKÖR-GUGELHUPF

ZUBEREITUNGSZEIT 85 MIN.  
DAVON 7 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



ZUBEHÖR

1 Kuchen

Backform

Manuell



15 Min.  
zum Auskühlen



60 Min. im  
Backofen



3 Min.

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 2 P. Vanillezucker
- 250 ml Öl
- 250 ml Eierlikör
- 125 g Mehl
- 125 g Stärke
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Butter zum Fetten der Form
- Semmelbrösel zum Ausstreuen der Form
- Puderzucker zum Bestäuben

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Das Knet- und Mahlmesser einsetzen. Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 2 Min.  
Geschwindigkeit: V5
2. Das Mehl, Stärke, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen und zu den flüssigen Zutaten geben und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 30 Sek.  
Geschwindigkeit: V5

3. Eine Gugelhupf-Form gut mit weicher Butter fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig in die Backform füllen und glattstreichen. Im Backofen 60 Min. backen. Stäbchenprobe machen um festzustellen ob der Kuchen fertig ist. Den Kuchen etwa 15 Min. in der Form abkühlen lassen und dann auf ein Gitter stürzen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## ENGLISCHE CREME



ZUBEREITUNGSZEIT 16 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebeesen



Sauce,  
Manuell



3 Min.



-



13 Min.

*Tipp*

Anstatt der 6 Eigelb können 3 ganze Eier verwendet werden.

## ERDBEERFRUCHTAUFSTRICH MIT WEISSER SCHOKOLADE



ZUBEREITUNGSZEIT 30 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



4 Min.



-



26 Min.

*Tipp*

Durch den Einsatz von Gelatine lässt sich die zu verwendende Zuckermenge reduzieren. Marmeladen werden bei einer Temperatur von 105°C gekocht.

- 6 Eigelb
- 80 g Zucker
- 500 ml Milch
- 1 EL Vanilleextrakt

1. Die Eigelbe und den Zucker in die mit dem Schneebeesenauflauf ausgestattete Küchenmaschine geben. 1 Min. auf Stufe 3 mixen. Nach 30 Sek. die Milch und das Vanilleextrakt durch die Deckelöffnung dazugeben.
2. Das Programm „Sauce“ auf Stufe 1 bei 85°C für 12 Min. einstellen.
3. Nach Abschluss der Garzeit aus der Maschine nehmen, abkühlen lassen und servieren.

- 600 g Beeren (Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren)
- 400 g Zucker
- 50 ml Zitronensaft
- 1 Blatt Gelatine (2 g)

1. Alle Zutaten mit dem Löffel in die Küchenmaschine geben. 10 Sek. auf Stufe 3 mischen.
2. Stufe 2 bei 105°C für 25 Min. ohne Stöpsel einstellen. 5 Min. vor Ende der Garzeit das zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatineblatt durch die Deckelöffnung dazugeben.
3. Die Mischung in luftdicht verschließbare Behälter gießen.



## FONDANT AU CHOCOLAT

ZUBEREITUNGSZEIT 37 MIN.



1 Einheit 4/6

ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



5 Min.



30 Min.



2 Min.

### Tipp

Gemahlene Mandeln können durch gemahlene Haselnüsse ersetzt werden. Garzeit kann je nach Geschmack angepasst werden: Bei 15 Min. ist das Ergebnis sehr weich und cremig.

- 200 g dunkle Schokolade
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 120 g brauner Zucker
- 150 g gemahlene Mandeln
- 6 g Backpulver

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6).
2. Geschnittene Butter und die Schokolade in Stücken in die Küchenmaschine geben. Die Küchenmaschine auf Stufe 1 für 5 Min. bei 45°C einstellen.
3. Die Eier, den Zucker, die gemahlenden Mandeln und das Backpulver durch die Deckelöffnung dazugeben und für 1 Min. auf Stufe 3 einstellen.

4. Eine Backform mit hohen Rändern mit Backpapier auslegen. Nach Abschluss des Programms die Mischung in die Backform füllen und 20 bis 30 Min. backen.
5. Den Fondant vor dem Servieren abkühlen lassen.



## FINANCIERS

ZUBEREITUNGSZEIT 56 MIN.



12 Stück

ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Manuell,  
Pastry



30 Min.



20 Min.



6 Min.

### Tipp

Gemahlene Mandeln können durch gemahlene Haselnüsse oder Pistazien ersetzt werden.

- 125 g gemahlene Mandeln
- 125 g Mehl
- 180 g Puderzucker
- 150 g Butter
- 5 Eiweiß
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- 1 TL Vanillepulver
- 1 Prise Salz

1. Ofen auf 200°C vorheizen (Thermostatpos. 6/7).
2. Die Butter in die Küchenmaschine geben und Stufe 3 für 3 Min. bei 120°C einstellen.
3. Die übrigen Zutaten durch die Deckelöffnung hinzufügen und das Programm „Pastry“ auf Stufe 4 für 2,5 Min. einstellen. Den Teig für 30 Min. in den Kühlschrank legen.
4. Die Keksformen mit Butter austreichen und mit dem Teig füllen (bis 2/3). 15 bis 20 Min. backen.
5. Vor dem Herausnehmen aus der Backform abkühlen lassen.

## GEFRORENER HIMBEERJOGHURT



ZUBEREITUNGSZEIT 3 MIN.



ZUBEHÖR

Messer

Pulse,  
manuell



1 Min.



-



2 Min.

### Tipp

Die Himbeeren können durch andere tiefgekühlte Früchte ersetzt werden. Es können einige leicht gebräunte Mandelblättchen hinzugefügt werden.

## ROTE FRÜCHTE GRÜTZE



ZUBEREITUNGSZEIT 50 MIN.  
DAVON 7 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



ZUBEHÖR

6 Personen

Messbecher

Manuell



-



13 Min.

- 100 g Puderzucker
- 500 g tiefgefrorene Himbeeren
- 1 Eiweiß
- 100 g frische Himbeeren
- Einige Minzblätter

1. Die tiefgefrorenen Himbeeren in den Behälter geben.
2. en Deckel schließen und 30 Sek. lang im Programm „Pulse“ pürieren.
3. Den Puderzucker und das Eiweiß durch die Öffnung dazugeben. 1 Min. lang auf Stufe 9 pürieren.
4. Die Masse nach der Hälfte der Zeit von den Wänden abschaben.
5. Das Sorbet in Eisbecher geben und mit frischen Himbeeren und Minze servieren.

- 600 g gemischte rote Früchte (z.B. entsteinte Sauerkirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)
- ½ L Kirsch- oder schwarzer Johannisbeersaft
- ½ Vanilleschote
- 3 EL Speisestärke
- ca. 3-4 EL Zucker

1. Den Misch- Rühraufsatz einsetzen. Die Stärke mit 3-4 Esslöffel Wasser verrühren und beiseite stellen. Den Kirschsaf mit dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.  
Modus: Manuell  
Dauer: 10 Min.  
Geschwindigkeit: V3  
Temperatur: 100°C

2. Nach Ablauf des Programms die vorbereiteten Früchte hinzufügen, mit dem Teigschaber unterrühren und im Sud heiß werden lassen.  
Modus: Manuell  
Dauer: 3 Min.  
Geschwindigkeit: V1  
Temperatur: 100°C  
Die Grütze abkühlen lassen. Die Vanilleschote erst vor dem Servieren entfernen.



## HEIßE SCHOKOLADE

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN.



ZUBEHÖR  
Schneebesen

Manuell



4 Min.



-



11 Min.

### Tip

Für eine dickflüssigere Schokolade, nach dem Mixen der Schokolade, 20 g Maisstärke hinzufügen. Es können Kuhmilch oder pflanzliche Alternativen wie Mandel- oder Sojamilch anstelle von Wasser verwendet werden. Vor dem Servieren auf Wunsch etwas gemahlene Zimt beimischen.

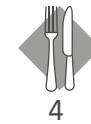
- 1 l Wasser
- 100 g Zucker
- 50 g Kakaopulver
- 300 g dunkle Schokolade mit Min. 55 % Kakaoanteil

1. Die Schokolade zerstückeln, in den Mixer geben und 30 Sek. auf Stufe 8 mixen.  
Wasser, Kakaopulver und Zucker durch die Deckelöffnung dazugeben.
2. Stufe 2 für 10 Min. bei 100°C einstellen.  
Die Mischung sofort aus dem Behälter herausnehmen und in eine Kanne umgießen.  
Die Mischung 5 Min. ruhen und stocken lassen.
3. Die Schokolade in Tassen gießen und heiß servieren.



## JOGHURT UND WASSERMELONE GRANITA

ZUBEREITUNGSZEIT 2 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



30 Min.



-



2 Min.

### Tip

Anstelle von Joghurt kann auch Frischkäse verwendet werden (20 % Fettanteil). Hinweis: Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

- 400 g Wassermelone
- 100 g griechischer Joghurt
- 40 g Puderzucker

1. Die Wassermelone am Vorabend in 1 cm große Würfel schneiden und die Schale entfernen.  
Auf Backpapier geben und ins Gefrierfach legen.
2. Die gekühlten Würfel in die Küchenmaschine geben.  
30 Sek. auf Stufe 8 zerkleinern.
3. Die Schüssel vom Sockel nehmen, den Deckel öffnen und die Wände sowie den Deckel mit einem Spatel abkratzen.  
Puderzucker und Joghurt hinzugeben und 20 Sek. auf Stufe 8 pürieren.
4. Sofort in Gläsern servieren oder die Mischung für 30 Min. ins Gefrierfach stellen, um Kugeln zu formen.

## KAISERSCHMARRN

ZUBEREITUNGSZEIT 35 MIN.  
DAVON 6 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



4

### ZUBEHÖR

Eßlöffel, Messbecher,  
beschichtete Pfanne,  
ca. 30 cm Durchmesser

Manuell



-



15 Min.



14 Min.

## Tipp

Edelstahlbehälter mit Deckel, Schlag-  
Rühraufsatz, Teigschaber



## KAROTTENKUCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT 93 MIN.



1 Einheit 4/6

### ZUBEHÖR

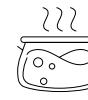
Zerkleinerer



Manuell,  
Pastry



-



90 Min.



3 Min.

## Tipp

Den Kuchen abkühlen lassen, bevor er  
aus der Form genommen werden kann.  
Für einen intensiveren Geschmack die  
doppelte Menge Zimt verwenden.



- 4 Eier, getrennt
- Salz
- 3 EL Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 375 ml Milch
- 125 g Instant-Mehl, Type 405
- 30 g Rosinen, in etwas Wasser eingeweicht
- 40 g Butter
- Puderzucker
- Apfelkompott nach Belieben
- Beschichtete Pfanne, ca. 30 cm Durchmesser

1. Den Schlag- Rühraufsatz einsetzen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Manuell  
Dauer: 10 Min.  
Geschwindigkeit: V8
2. Den Eischnee mit dem Teigschaber aus dem Behälter in eine Schüssel füllen und beiseite stellen.
3. Das Eigelb mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz in den Behälter geben und auf "Start" drücken. Modus: Manuell  
Dauer: 2 Min.  
Geschwindigkeit: V3
4. Die Milch und das Mehl zugeben und auf "Start" drücken. Modus: Manuell

Dauer: 2 Min.  
Geschwindigkeit: V5

5. Den Teig in eine Schüssel füllen und den Eischnee unterheben.
6. Die Hälfte der Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
7. Den Teig einfüllen und dann die Rosinen einstreuen.
8. Bei mittlerer Hitze braten bis die Masse stockt. Mit 2 Pfannenwendern in Viertel teilen, diese umdrehen und weiterbraten.
9. Die restliche Butter in die Pfanne geben. Die Viertel nun in mundgerechte Stücke teilen und von allen Seiten anbraten.
10. Mit Puderzucker bestreut servieren.

- 300 g Karotten
- 3 Eier
- 190 g brauner Zucker
- 260 g Mehl
- ½ EL Zimt
- ½ EL Muskatnuss
- 1 EL Vanilleextrakt
- 1 Päckchen Backpulver (11 g)
- 250 ml Sonnenblumenöl

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Die Karotten schälen und in die Küchenmaschine geben. 20 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern. In einen gesonderten Behälter umfüllen.
2. Die übrigen Zutaten in die Küchenmaschine geben und das Programm „Pastry“ auf Stufe 4 für 2 Min. und 30 Sek. einstellen.
3. Nach Abschluss des Programms die Karotten durch die Deckelöffnung dazugeben und 20 Sek. auf Stufe 3 mischen. Eine Backform mit Backpapier auskleiden und die Mischung einfüllen. Rund 1 Std. und 30 Min. backen. Zur Garprüfung mit einem Messer durchstechen. Das Messer muss beim Herausziehen sauber sein.

## RÜHRKUCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT 8 MIN.



1 Einheit  
6/8

Manuell



-

ZUBEHÖR

Schneebesen



3 H.



8 Min.

## KATZENZUNGE



ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN.



60 Stück

Manuell



10 Min.

ZUBEHÖR

Zerkleinerer



2 Min.



3 Min.

- 1 kg Frischkäse (40 % Fettanteil)
- 200 g Zucker
- 3 Eigelb
- 15 g Vanillinzucker
- 100 ml flüssige Sahne
- 100 g weiche Butter
- 50 g Rosinen
- 50 g eingelegtes Obst

1. Den Frischkäse mithilfe eines feinen Siebs gut abtropfen lassen. Den Zucker und die Eigelbe in die mit dem Schneebesen aufgesetzten Küchenmaschine geben und 2 Min. auf Stufe 3 schlagen.
2. Den Vanillinzucker und die Flüssigsahne durch die Deckelöffnung dazugeben und die Maschine auf Stufe 1 für 4 Min. bei 100°C einstellen.
3. Die Butter in Stücken, den Frischkäse, die Rosinen und das eingelegte Obst (ein wenig für die Dekoration übriglassen) durch die Deckelöffnung dazugeben. 1 Min. auf Stufe 2 rühren.

4. Die Mischung auf ein Tuch stürzen und in ein Sieb legen. Über Nacht abtropfen lassen.
5. Am nächsten Tag die Mischung in eine Form geben. Vor 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 1 Prise Vanilleextrakt
- Salz

1. Ofen auf 200°C vorheizen (Thermostatpos. 6 oder 7).
2. Die Butter in die Kochschüssel der Küchenmaschine geben. Auf Stufe 2 für 2 Min. bei 80°C einstellen.
3. Den Zucker, die Vanille und eine Prise Salz durch die Deckelöffnung dazugeben und anschließend auf Stufe 4 mischen. Nach 30 Sek. nacheinander die Eier durch die Deckelöffnung dazugeben. Sobald die Eier untergemischt sind, löffelweise das Mehl durch die Deckelöffnung geben.
4. Den Behälter öffnen, den Teig von den Wänden abkratzen und erneut 30 Sek. lang mischen.

5. Den Teig häufchenweise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in Fingerform streichen. 10 Min. backen, bis die Ränder dunkler werden. Herausnehmen und abkühlen lassen.



## KOKOSNUSS-MAKRONEN

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebesen

Manuell



4 Min.



10 Min.



6 Min.

### Tipp

Die Kekse können mehrere Tage in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahrt werden.

- 200 g Kokosraspeln
- 4 Eiweiß
- 120 g raffiniertes Zucker
- ½ EL Vanilleextrakt

1. Den Ofen auf 210°C vorheizen (Thermostatpos. 7)
2. Eiweiß in die mit dem Schneebesenaufsatz ausgestattete Küchenmaschine geben und 5 Min. auf Stufe 3 ohne Stöpsel schlagen.
3. Den Zucker, die Kokosraspeln und das Vanilleextrakt durch die Deckelöffnung dazugeben und weitere 30 Sek. auf Stufe 2 mischen.  
Falls die Zutaten noch nicht ausreichend vermengt sind, mit einem Spatel in die Mitte der Schüssel bringen und erneut durchmischen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.  
Kleine Kugeln aus dem Teig formen und auf ein Backblech legen. 5 bis 10 Min. backen.  
Die Makronen müssen nach Ende der Backzeit weich sein und werden beim Abkühlen härter.



## MADELEINES

ZUBEREITUNGSZEIT 145 MIN.



ZUBEHÖR

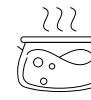
Zerkleinerer



Manuell,  
Pastry



120 Min.



15 Min.



4 Min.

### Tipp

Dem Teig können Vanille, Zitronensaft oder sogar Rosenextrakt beigemischt werden.

- 130 g Butter
- 3 Eier
- 10 g Honig
- 125 g Zucker
- 130 g Mehl
- 4 g Backpulver

1. Die Butter in die Küchenmaschine geben und 2 Min. bei 120°C auf Stufe 2 schmelzen.
2. Die übrigen Zutaten durch die Deckelöffnung dazugeben und das Programm „Pastry“ auf Stufe 4 für 2 Min. einstellen. Anschließend mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.
3. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Madeleine-Förmchen mit Butter ausstreichen oder Papierförmchen verwenden und diese zu drei Vierteln füllen (Das Gebäck geht beim Backen auf).
4. 15 Min. backen. Vor dem Herausnehmen abkühlen lassen.

## MARMORKUCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.



6/8

ZUBEHÖR

Messer



2 Min.

Manuell



40 Min.



3 Min.

*Tipp*

Das Kakaopulver kann auch durch Pistazienpaste ersetzt werden oder ein Teil des Teigs kann mit Zitrone aromatisiert werden.

## MELONEN-MANO-GAZPACHO



ZUBEREITUNGSZEIT 6 MIN.



4/6

ZUBEHÖR

Zerkleinerer



2 Min.

Manuell



-



4 Min.

- 175 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (11 g)
- 200 g Puderzucker
- 3 Eier
- 175 g weiche Butter
- 25 g ungezuckertes Kakaopulver

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Kuchenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Alle Zutaten bis auf das Kakaopulver in den Behälter geben.
3. Den Behälter schließen. 2 Min. 30 Sek. lang auf Stufe 4 im Teigprogramm vermischen.
4. Die Hälfte des Teigs in die Kuchenform geben.
5. Das Kakaopulver in den Behälter geben und 30 Sek. lang auf Stufe 3 vermischen.
6. Den mit Kakaopulver vermischten Teig in die Form geben und schnell mit einem Löffel vermischen. Ca.

7. 40 Min. backen. Mit einer Messerspitze prüfen, ob der Teig fertig gebacken ist.
8. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, ihn aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

- 300 g Melone (geschält)
- 300 g Mango (geschält)
- 50 ml Limettensaft
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 10 Blätter Minze

1. Fruchtfleisch der Melone und der Mango zusammen mit dem Limettensaft, dem Olivenöl und dem Ingwer in die Küchenmaschine geben.
2. 4 Min. auf Stufe 12 mischen.
3. Mit Minzblättern garnieren und kalt servieren.



## MILCHREIS

ZUBEREITUNGSZEIT 38 MIN.



ZUBEHÖR

Rührer



Sauce



150 Min.



-



38 Min.

*Tipp*

Ein wenig Orangenblütenwasser oder Vanilleextrakt hinzufügen.

- 160 g Rundkornreis (Dessertreis)
- 1 l teilentrahmte Milch
- 1 TL gemahlener Zimt
- Zwei Streifen Orangen- und Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 50 g Schlagsahne
- 150 g Zucker

1. Milch, Schlagsahne, Orangen- und Zitronenschale und Zimt in die mit dem Rührhaufsatz ausgestattete Küchenmaschine geben.  
Das Programm „Sauce“ auf Stufe 1 bei 95°C für 8 Min. eingeben, ohne Stöpsel.
2. Reis hinzufügen und „Sauce“ auf Stufe 1 für 30 Min. bei 95°C einstellen, ohne Stöpsel. 5 Min. vor Ende der Garzeit über die Deckelöffnung den Zucker hinzugeben.
3. In eine andere Schüssel umfüllen und 30 Min. ruhen lassen.  
Mit Frischhaltefolie abdecken und vor dem Servieren mindestens
4. 2 Stunden ruhen lassen.



## MOUSSE AU CHOCOLAT

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN.



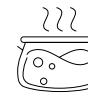
ZUBEHÖR

Schneebeesen  
Zerkleinerer

Manuell



120 Min.



-



15 Min.

*Tipp*

Diese Mischung enthält rohe Eier und lässt sich daher nicht lange aufbewahren.  
Die Mousse vor dem Kühlen auf die Dessertgläser verteilen.

- 250 g dunkle Schokolade
- 50 g Butter
- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 3 Eigelb

1. Die in Würfel geschnittene Schokolade und Butter in die Küchenmaschine geben. Auf Stufe 2 10 Min. bei 45°C erwärmen. In einer Schale beiseitestellen.
2. Die Eigelbe durch die Deckelöffnung zur Schokolade dazugeben und 1 Min. auf Stufe 3 mischen.
3. Die Eiweiße in einem sauberen und trockenen Becher in die mit dem Schneebeesenauufsatz ausgestattete Maschine geben und eine Prise Salz dazugeben. 8 Min. auf Stufe 4 ohne Stöpsel schlagen. Nach 4 Min. den Zucker einrieseln lassen. Beiseitestellen.

4. Anschließend die Eiweiße vorsichtig unter diese Mischung heben.
5. Mit Frischhaltefolie bedecken und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.



## NATILLAS

ZUBEREITUNGSZEIT 35 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebeesen

Manuell



4 Min.



25 Min.



6 Min.

*Tipp*

Das Dessert mit Karamell oder einer Beeren-Coulis servieren.

- 6 Eigelb
- 80 g Zucker
- 500 ml teilentrahmte Milch
- 1 EL Vanilleextrakt
- 1 EL gemahlener Zimt

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6).
2. Die Eigelbe und den Zucker in die mit dem Schneebeesenaufsatz ausgestattete Küchenmaschine geben. 1 Min. auf Stufe 3 mischen. Nach 30 Sek. die Milch und den Vanilleextrakt durch die Deckelöffnung dazugeben.
3. Die Küchenmaschine auf Stufe 3 für 5 Min. bei 70°C einstellen.
4. Nach dem Garen die Creme in Portionsgläser füllen, in ein Wasserbad stellen und 25 Min. erhitzen.
5. Mit Zimt bestreuen und servieren.



## NOUGATKÜSSCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT 11 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



24 h.



-



6 Min.

*Tipp*

Anstelle von Schweineschmalz können Kakaobutter verwendet und Nüsse, Trockenobst oder Zitronenschale dazugegeben werden.

- 200 g dunkle Schokolade
- 225 g Milkschokolade
- 75 g Schweineschmalz
- 80 g Puffreis mit Schokolade

1. Zerstückelte Schokolade (dunkel und Milch) zusammen mit dem Schmalz in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Auf Stufe 1 für 6 Min. bei 70°C einstellen.
2. Puffreis zu der Mischung dazugeben und per Hand mit dem Spatel vermengen. Die Mischung in eine eckige Form geben und 24 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

## ORANGENKUCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT 48MIN.



1 Einheit  
6/8

Manuell



40 Min.

ZUBEHÖR

Zerkleinerer



5 Min.



2 h. 30 Min.

Tipp

Kann mit einer Zartbitterschokoladensoße serviert werden.

## OSTER BRIOCHE



ZUBEREITUNGSZEIT 159MIN.



1 Einheit  
4/6



Pastry,  
Manuell



25 Min.

ZUBEHÖR

Zerkleinerer



90 Min.



44 Min.

Tipp

Die Brioche vor dem Backen mit Eigelb bestreichen.

- 1 Orange
- 200 g Zucker
- 100 ml Olivenöl
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- 250 g Mehl
- 15 g Backpulver

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6).
2. Die Orange vierteln ohne sie dabei zu schälen. Die Samen, die weißen Fasern sowie den Stiel entfernen. Die Viertel anschließend in die Küchenmaschine geben.
3. Zucker, Öl, Eier und Milch dazugeben. 3 Min. auf Stufe 11 mischen. Das Programm „Pastry“ auf 2 Min. 30 Sek. auf Stufe 4 einstellen und schrittweise Mehl und Backpulver einfüllen.
4. Eine Backform mit hohen Rändern mit Butter einfetten und die Mischung reingeben. 35 bis 40 Min. backen.
5. Abkühlen lassen und servieren.

- 250 g eingelegtes Obst
- 130 ml Magermilch
- 12 g Backhefe
- 300 g Stärkemehl
- 2 Eigelb
- 3 g feines Salz
- 40 g Zucker
- 40 g Butter

1. Das eingelegte Obst in kleine Stücke schneiden und beiseitelegen.
2. Die Backhefe in warmer Milch auflösen. In die Schüssel der Küchenmaschine geben und Mehl, 2 Eigelbe, Salz, Zucker und Butter hinzufügen. Das Programm „Pastry“ auf Stufe 3 für 4 Min. einstellen. Stufenlos 40 Min. bei 30°C einstellen, bis der Teig aufgeht.

3. Das eingelegte Obst unter die Masse heben. 3 Kugeln formen und nebeneinander in eine Form legen. Mit einem Tuch zudecken und 1 Std. 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). 25 Min. backen.

## PANNA COTTA



ZUBEREITUNGSZEIT 7 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebeesen

Manuell



12 h.



-



5 Min.

*Tipp*

Mit Beeren-Coulis servieren  
(siehe Rezept Nr. 297).

## PEKANNUSS BROWNIE



ZUBEREITUNGSZEIT 50 MIN.



ZUBEHÖR

1 Einheit 4/6

Zerkleinerer



Manuell  
Pastry



5 Min.



30 Min.



14 Min.

*Tipp*

Es können Pistazien, Haselnüsse, Mandeln usw. oder sogar eine Mischung daraus verwendet werden, um den Geschmack abzuändern. Für größere Nussstücke in den Brownies diese am Ende des Programms hinzufügen und schnell mit einem Spatel untermischen.

- 150 ml Milch
- 600 ml Flüssige Vollfettsahne
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Blatt Gelatine (6 g)

1. Gelatineblätter in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen lassen. Vanilleschote öffnen und ausschaben.
2. Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark in die mit dem Schneebeesenaufsatz ausgestattete Küchenmaschine geben und 5 Min. auf Stufe 2 bei 95°C betreiben.
3. Nach Abschluss der Garzeit die abgetropfte Gelatine hinzugeben und 1 Min. auf Stufe 3 mischen.
4. Die Mischung auf Portionsgläser verteilen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 12 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

- 200 g dunkle Schokolade
- 200 g gesalzene Butter
- 160 g Zucker
- 80 g Mehl
- 4 Eier
- 1 EL Backpulver
- 100 g Walnüsse

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Geschnittene Butter und die Schokolade in Stücken in die Küchenmaschine geben. Auf Stufe 1 für 10 Min. bei 45°C einstellen.
2. Den Zucker, das Mehl, die Eier, das Backpulver und die Walnüsse durch die Deckelöffnung dazugeben. Das Programm „Pastry“ auf Stufe 3 für 4 Min. einstellen.
3. Eine quadratische Backform mit Backpapier auslegen. Die Mischung in die Form gießen und backen. 20 bis 30 Min. backen.
4. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

## PFLAUMENAUFLAUF



ZUBEREITUNGSZEIT 21 MIN.  
DAVON 15 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



4/6

### ZUBEHÖR

Brettchen, Messer,  
Auflaufform,  
Messbecher



Manuell



-



60 Min.  
im Backofen



6 Min.

## Tipp

Als alkoholfreie Alternative Zitronensaft  
statt Cointreau verwenden

## PFIRSICHKOMPOTT



ZUBEREITUNGSZEIT 17 MIN.



4/6

### ZUBEHÖR

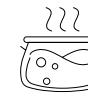
Zerkleinerer



Manuell



2 Min.



-



15 Min.

## Tipp

Für dieses Rezept können auch Aprikosen,  
Feigen, Mango usw. verwendet werden.  
Für eine noch feinere Konsistenz  
zusätzliche 30 Sek. mixen.

- 300 g Pflaumen, entkernt
- 20 g Butter
- 750 ml Milch, fettarm, 1,5 %
- 5 Eier
- 140 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 220 g Mehl
- 50 ml Cointreau®

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Eine Auflaufform einfetten und die Pflaumen hineinlegen. Das Messer und den Schlag- und Rühraufsatz einsetzen.
3. Die geschmolzene Butter in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Manuell  
Dauer: 1 Min.  
Temperatur: 80°C  
Geschwindigkeit: V3
4. Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker hinzugeben, und auf "Start" drücken. Modus: Manuell  
Dauer: 5 Min.  
Geschwindigkeit: 5

5. Schrittweise das Mehl durch die Öffnung im Deckel hinzufügen.
6. Nach 3 Min., wenn das Mehl verrührt wurde, den Cointreau® hinzugeben.
7. Die Teigmasse über die Pflaumen schütten und 1 Stunde backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

- 1 kg Pfirsiche
- 150 g Honig
- 1 Kaffeelöffel Vanilleextrakt
- 100 ml Wasser

1. Pfirsiche schälen und vierteln.
2. Pfirsiche in die Kochschüssel der Küchenmaschine geben. Honig, 100 ml Wasser und Vanilleextrakt hinzufügen.
3. 15 Min. auf Stufe 1 bei 100°C kochen.
4. Nach Ende der Garzeit 3 Sek. auf Stufe 4 mischen.

## PORRIDGE - ENGLISCHER FRÜHSTÜCKBREI



ZUBEREITUNGSZEIT 14 MIN.



ZUBEHÖR

Rührer

Manuell



3 Min.



-



11 Min.

*Tipp*

Dieses Gericht wird warm zum Frühstück gegessen.

- 200 g Haferflocken
- 500 ml teilentrahmte Milch
- 400 ml Wasser
- 50 g flüssiger Honig
- 1 TL Zimt
- 80 g getrocknete Aprikosen
- 40 g Haselnüsse

1. Milch, 400 ml Wasser und die Haferflocken in die mit dem Rühraufsatz ausgestattete Küchenmaschine geben. Auf Stufe 2, 10 Min. bei 80°C kochen.
2. Honig, Zimt, getrocknete Aprikosen und geschälte Haselnüsse hinzufügen. 1 Min. auf Stufe 3 mischen.
3. In Schalen servieren.

## PROFITEROLES



ZUBEREITUNGSZEIT 50 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer



Manuell  
Pastry



5 Min.



25 Min.



20 Min.

- 250 ml Wasser
- 80 g Butter
- 150 g Mehl
- 4 Eier
- 0,5 l Vanilleeis
- 200 g dunkle Schokolade
- 200 ml flüssige Sahne
- Salz

1. Ofen auf 240°C vorheizen (Thermostatpos. 7-8). 250 ml Wasser, in Stücke geschnittene Butter und das Salz in die Küchenmaschine geben. Die Küchenmaschine auf Stufe 2 für 8 Min. bei 90°C einstellen.
2. Nach Abschluss des Programms das Mehl hinzufügen und das Programm „Pastry“ auf Stufe 4 für 2 Min. 30 Sek. einstellen. Die Mischung in einen Behälter füllen und die Schüssel der Küchenmaschine waschen.
3. Den Teig erneut in die Küchenmaschine geben. Auf Stufe 3 rühren und nacheinander die Eier durch die Deckelöffnung dazugeben. 2 Min. weiterlaufen lassen

4. Den Teig mit einem Spritzbeutel in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. 20 bis 25 Min. backen, den Ofen währenddessen nicht öffnen.
5. Die gehackte Schokolade und die Sahne in die Küchenmaschine geben und 5 Min. bei 60°C auf Stufe 2 einstellen.
6. 1 Min. auf Stufe 4 rühren. Die Windbeutel vorsichtig einschneiden und mit Eiscreme füllen. Sofort mit heißer Schokolade servieren.

## PUDDINGKUCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT 45 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebesen/  
Dampfkorb



Steam,  
Manuell



5 Min.



-



40 Min.

*Tipp*

Flans können ebenfalls in einem Wasserbad im Ofen bei 180°C in 50 Minuten zubereitet werden.

## REISMEHLKEKSE GLUTENFREI

ZUBEREITUNGSZEIT 85 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



60 Min.



15 Min.



1 Min.



- 200 g Reismehl
- 125 g Butter
- 120 g brauner Zucker
- 3 Eigelb
- Schale von 1 Orange
- Puderzucker

1. Das Reismehl, den Zucker, die Butter in Stücken, die Eigelbe und die Orangenschale in die Küchenmaschine geben. 20 Sek. auf Stufe 6 mischen.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. 1 Stunde ruhen lassen.
3. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6).
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig ausrollen und anschließend die Kekse mit einem Messer oder einem Glas ausschneiden. Die Kekse auf das Backblech legen.
5. 15 Min. backen. Nach Abschluss der Backzeit müssen die Kekse weich sein und werden beim Abkühlen härter. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

- 4 EL Flüssigkaramell
- 375 ml Vollmilch
- 100 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 3 Eier

1. Die Milch, die Eier, den Zucker und das Vanilleextrakt in die Maschine geben. Anschließend 15 Sek. auf Stufe 3 mit dem Schneebesen rühren.
2. 1 Esslöffel Karamell auf die Böden von 6 Flan-Förmchen mit 100 ml Fassungsvermögen geben. Zu 2/3 mit der Mischung aus Ei, Milch und Zucker füllen und mit Alu- oder Frischhaltefolie bedecken. In den Dampfkorb legen. Den Behälter der Küchenmaschine mit 0,7 l Wasser füllen und das Programm „Steam“ für 40 Min. einstellen.
3. Abkühlen lassen und kühl stellen, bis sie aus der Form genommen werden können.

## ROTE BEEREN COULIS



ZUBEREITUNGSZEIT 18 MIN.



ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



2 Min.



-



16 Min.

### Tipp

Diese Coulis lässt sich sehr gut einfrieren. Bereiten Sie im Winter doch mal die doppelte Menge zu.

## KÄSEKUCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT 42 MIN.



1 Einheit  
6/8

ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



5 Min.



35 Min.



2 Min.

### Tipp

Die Zitrone lässt sich durch Vanille ersetzen und servieren lässt sich der Kuchen zusammen mit frischen Himbeeren oder Marmelade.

- 200 g Erdbeeren
- 200 g Kirschen
- 50 g Zuckern
- 50 ml Wasser

1. Die Beeren waschen, die Erdbeeren in der Mitte durchschneiden und die Kirschen entkernen.
2. Die Beeren zusammen mit 50 ml Wasser und dem Zucker in die Küchenmaschine geben.
3. Das Programm „Sauce“ auf Stufe 3 für 15 Min. bei 80°C einstellen.
4. Sobald die Mischung abgekühlt ist, 10 Sek. auf Stufe 12 zerkleinern.

- 50 g Butter
- 80 g Butterkekse
- 300 g Frischkäse (Philadelphia®)
- 90 g dicke Sahne
- 100 g Zucker
- 1 TL Maisstärke
- 2 Eier
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Vanilleextrakt

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6). Die Kekse in die Küchenmaschine geben und 15 Sek. auf Stufe 8 zerkleinern. In Stücke geschnittene Butter durch die Deckelöffnung in die Küchenmaschine geben und 2 Min. auf Stufe 2 bei 80°C schmelzen lassen. Anschließend alles 30 Sek. auf Stufe 4 mischen.
2. Den Boden einer Backform (23 cm Durchmesser) mit dieser Mischung bedecken. Mit der Rückseite eines Löffels andrücken und kühl stellen.

3. Die Küchenmaschine reinigen. Frischkäse, Sahne, Zucker, Eier, Maisstärke, Vanilleextrakt und Zitronensaft in die Küchenmaschine geben. 30 Sek. auf Stufe 6 mischen. Die Mischung in die Form gießen.
4. 35 Min. backen, bis die Mischung eindickt.
5. Kalt servieren.

## SCHNEE-EIER



ZUBEREITUNGSZEIT 21 MIN.



ZUBEHÖR  
Schlag-  
Rühraufsatz



2 Min.



-



19 Min.

## SCHNECKENKUCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT 107 MIN.  
DAVON 15 MIN. VORBEREITUNGSZEIT



ZUBEHÖR  
Springform,  
28 cm Durchmesser,  
Messbecher, Eßlöffel,  
Backpapier

Manuell



60 Min.



30 Min.  
im Backofen



2 Min.

- 6 Eier
- 140 g Zucker
- 500 ml Milch
- 1 Teelöffel flüssige Vanille

1. Eigelb und Eiweiß trennen.
2. Den Schlag- Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen und das Eigelb und 80 g Zucker in den Behälter geben.
3. Den Deckel schließen und 1 Min. lang auf Stufe 3 vermischen. Nach 30 Sek. die Milch und die Vanille dazugeben.
4. Anschließend die Sahne 12 Min. lang auf Stufe 4 bei 85°C mit geschlossenem Deckel erhitzen.
5. Wenn die Sahne gekocht ist, herausnehmen und abkühlen lassen.

6. Die Küchenmaschine und den Schlag- Rühraufsatz reinigen. Den Schlag- Rühraufsatz in die Küchenmaschine einsetzen und das Eiweiß und den restlichen Zucker dazugeben. Die Küchenmaschine ohne Deckel 6 Min. 30 Sek. lang auf Stufe 3 bei 70°C laufen lassen.
7. Anschließend die Schneeeier in die gewünschte Form bringen und sie auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Die Soße auf die Schälchen verteilen. Dann die Schneeeier darauf anrichten.

- 160 g Zucker
- Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 150 ml Milch
- 3 EL Olivenöl
- 1 Würfel Hefe
- 3 Eigelb
- 350 g Mehl Type 405
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter

1. Den Misch- Rühraufsatz einsetzen. Einen Esslöffel vom Zucker mit der Zitronenschale in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken. Modus: Manuell. Dauer: 10 Sek. Geschwindigkeit: 10 Sek.
2. Milch, Öl, Hefe und Eigelb in den Behälter geben und auf "Start" drücken. Modus: Manuell. Dauer: 30 Sek. Geschwindigkeit: V5
3. Mehl nach und nach über die Deckelöffnung zufügen. Anschließend 1 Min. bei gleicher Einstellung laufen lassen.

4. Den Teig auf Backpapier zu einem Rechteck ausrollen. Für die Füllung die Butter und den restlichen Zucker in den Behälter geben. Den Deckel schließen, verriegeln und auf "Start" drücken.
5. Die Mischung gleichmäßig auf den Teig streichen und den Teig zusammenrollen. Die Teigrolle in etwa 4 cm große Scheiben schneiden und diese in die Springform legen. Die gerollte Seite muss dabei nach oben zeigen. Zwischen den Scheiben etwas Abstand lassen. Den Teig für ca. 1 Stunde gehen lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ungefähr 30 Min. backen.

## SCHOKOLADENKUCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT 43 MIN.



1 Einheit  
6/8



Manuell,  
Steam



-

### ZUBEHÖR

Schneebeesen,  
Zerkleinerer,  
Dampfkorb



10 Min.



33 Min.

## SCHOKOLADENBRIOCHE



ZUBEREITUNGSZEIT 122 MIN.



1 Einheit  
4/6



Manuell,  
Pastry



25 Min.

### ZUBEHÖR

Zerkleinerer



90 Min.



7 Min.

## Tip

Die Schokoladenpaste kann durch Mandelcreme, Marmelade o. Ä ersetzt werden.

- 120 g dunkle Schokolade (mindestens 64 % Kakaoanteil)
- 40 g Butter
- 3 Eier
- 60 g Zucker
- 25 g Mehl
- 20 g gemahlene Mandeln
- Wasser

1. Die Schokolade und die Butter in die Schüssel der mit dem Rühraufsatz ausgestatteten Küchenmaschine geben. 5 Min. auf Stufe 1 bei 50°C rühren. Beiseitestellen. 2 Eigelbe mit 40 g Zucker in die Küchenmaschine geben und 2 Min. auf Stufe 3 rühren. Anschließend das Mehl und die gemahlene Mandeln durch die Deckelöffnung dazugeben und 1 Min. weiterrühren. Geschmolzene Schokolade hinzufügen und weitere 15 Sek. auf Stufe 3. rühren. Die Mischung beiseitestellen und die Schüssel der Küchenmaschine waschen.
2. Die Schüssel gründlich abtrocknen und den Mixaufsatz anbringen. 3 Eiweiße reingeben und 4 Min. auf Stufe 3 schlagen. Nach 3 Min. die letzten 20 g Zucker durch die Deckelöffnung dazugeben. Sobald das Eiweiß steif ist, 1/3 davon vorsichtig mit einem Spatel unter die

Schokoladenmischung heben, anschließend den Rest unterheben. 6 Auflaufförmchen mit einem Durchmesser von 8,5 cm bis zur Mitte füllen.

3. Jedes Auflaufförmchen mit Frischhaltefolie abdecken und in den Dampfkorb legen.
4. Die Schüssel auswaschen und 0,7 l Wasser hineingießen. Den Deckel schließen und den Dampfkorb einsetzen. Das Programm „Steam“ auf 25 Min. einstellen und einschalten. Nach Abschluss der Garzeit 5 Min. warten, dann den Deckel öffnen.
5. Jedes Törtchen auf einen Teller stürzen und mit Porridge, Vanillesauce oder Pudding servieren.

- 200 g Schokoladenpaste (siehe Rezept)
- 130 ml teilentrahmte Milch
- 1 Päckchen Backhefe
- 3 Eigelb
- 300 g Stärkemehl
- 40 g Zucker
- 40 g in Stücke geschnittene Butter
- 50 g Schokoraseln (optional)
- Salz

1. Die Milch und die Backhefe in die Küchenmaschine geben und 3 Min. auf Stufe 2 bei 35°C erwärmen. Das Mehl, 2 Eigelbe, Salz, Zucker und Butter durch die Deckelöffnung dazugeben. Das Programm „Pastry“ auf Stufe 3 für 4 Min. einstellen.
2. 1 Min. mit den Händen durchkneten und zu einem Dreieck ausrollen. In 8 Streifen schneiden und mit der Schokoladenpaste bestreichen. Jeden einzelnen Streifen aufrollen und in eine Form legen. 1 Std. 30 Min. ruhen lassen, von Luftzügen fernhalten.
3. Ofen auf 165°C vorheizen (Thermostatpos. 5/6). Die Brioche mit dem verbliebenen Eigelb bestreichen und Schokoladenraseln drüberstreuen. 25 Min. backen.



## SCHOKOLADENTORTE

ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN.



1 Einheit 4

ZUBEHÖR

Schneebeesen

Manuell



120 Min.



25 Min.



2 h. 30 Min.

### Tipp

Zum Servieren kann die Torte mit eingelegten Orangen oder frischen Kirschen belegt werden.



## SCHOKOLADEN COOKIES

ZUBEREITUNGSZEIT 18 MIN.



12 unidades

ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



4 Min.



13 Min.



1 Min.

### Tipp

Weißer oder Milchschokolade verwenden oder Nüsse bzw. Bananenchips dazugeben. Falls keine Schokoraseln zur Hand sind, gehackte Tafelschokolade 5 Sek. auf Stufe 6 zerkleinern.

- 1 Teig für Butterkekse (siehe S. 156)
- 250 g dunkle Schokolade
- 200 ml flüssige Sahne

1. Ofen auf 210°C vorheizen (Thermostatpos. 6-7). Teig ausrollen, in eine eingefettete Kuchenform legen, mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten oder Reis beschweren (Blindfüllung). 15 Min. backen. Herausnehmen, das Backpapier und die Blindfüllung entfernen und erneut 10 Min. backen. Abkühlen lassen.
2. Die Flüssigsahne in die mit dem Schneebeesenauflauf ausgestattete Küchenmaschine geben und 1 Min. bei 70°C auf Stufe 1 erhitzen.

3. Gehackte Schokolade durch die Deckelöffnung dazugeben und den Stöpsel wieder einsetzen. Auf Stufe 2 für 1 Min. 30 Sek. rühren. Die Mischung auf den gebackenen Teig geben und 2 Stunden kühl stellen.

- 175 g Mehl
- 100 g brauner Zucker
- 125 g leicht gesalzene Butter
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Bikarbonat
- 1 TL Vanilleextrakt
- ¼ TL Salz
- 1 Ei
- 150 g geraspelte dunkle Schokolade

1. Ofen auf 180°C vorheizen (Thermostatpos. 6).
2. Das Mehl, den Zucker, das Vanilleextrakt, das Backpulver, das Bikarbonat, das Salz, die Butter und das Ei in die Küchenmaschine geben. Die Küchenmaschine auf Stufe 6 für 20 Sek. einstellen. Die Schokorasel durch die Deckelöffnung dazugeben und 5 Sek. auf Stufe 3 mischen.
3. Währenddessen ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. Den Teig mit einem Löffel häufchenweise in gleichmäßigen Abständen auf das Backblech geben.

5. 13 Min. backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Nach Abschluss der Garzeit sollten die Kekse gebräunt und etwas weich sein. Sie werden beim Abkühlen härter. Falls keine Schokorasel zur Hand sind, eine Tafel 5 Sek. auf Stufe 6 zerkleinern.

## SCHOKOLADEN UND KASTANIENRÜFFEL



ZUBEREITUNGSZEIT 126 MIN.



50 Stück

ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



120 Min.



-



6 Min.

### Tipp

Das Kakaopulver kann durch Kokosnus raspeln oder Kekskrümel ersetzt werden. Anstelle der Kastaniencreme können auch Erdnussbutter oder Mandelcreme verwendet werden,

## SCHOKOLADENCREME



ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN.



4

ZUBEHÖR

Schneebeesen



Sauce



120 Min.



-



10 Min.

### Tipp

Für einen intensiveren Schokoladengeschmack die Schokoladenmenge verdoppeln. Für eine Schoko-Haselnusscreme einen Esslöffel Haselnusscreme hinzugeben.

- 200 g dunkle Schokolade
- 100 g gesalzene Butter
- 300 g Kastaniencreme
- 40 g Kakaopulver

1. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in die Küchenmaschine geben Die Küchenmaschine auf Stufe 1 für 5 Min. bei 45°C einstellen.
2. Die Kastaniencreme durch die Deckelöffnung dazugeben, den Stöpsel einsetzen und 30 Sek. auf Stufe 3 mixen.
3. Die Mischung in eine Silikonform geben und mindestens 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Teelöffelgroße Menge der Masse im Kakaopulver wälzen und mit den Händen Kugeln formen. Im Kühlschrank aufbewahren.

- 125 g Schokolade
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 0,5 l Milch
- 2 EL Mehl

1. Schokolade in Stücke schneiden. Alle Zutaten in die Schüssel der mit dem Schneebeesenaufsatz ausgestatteten Küchenmaschine geben, den Stöpsel einsetzen und das Programm „Sauce“ auf Stufe 4 für 10 Min. bei 85°C einstellen.
2. Nach Abschluss der Zubereitungszeit 4 Dessertgläser füllen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.



## TIRAMISU

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebeesen

Manuell



2 Min.



5 Min.



8 Min.

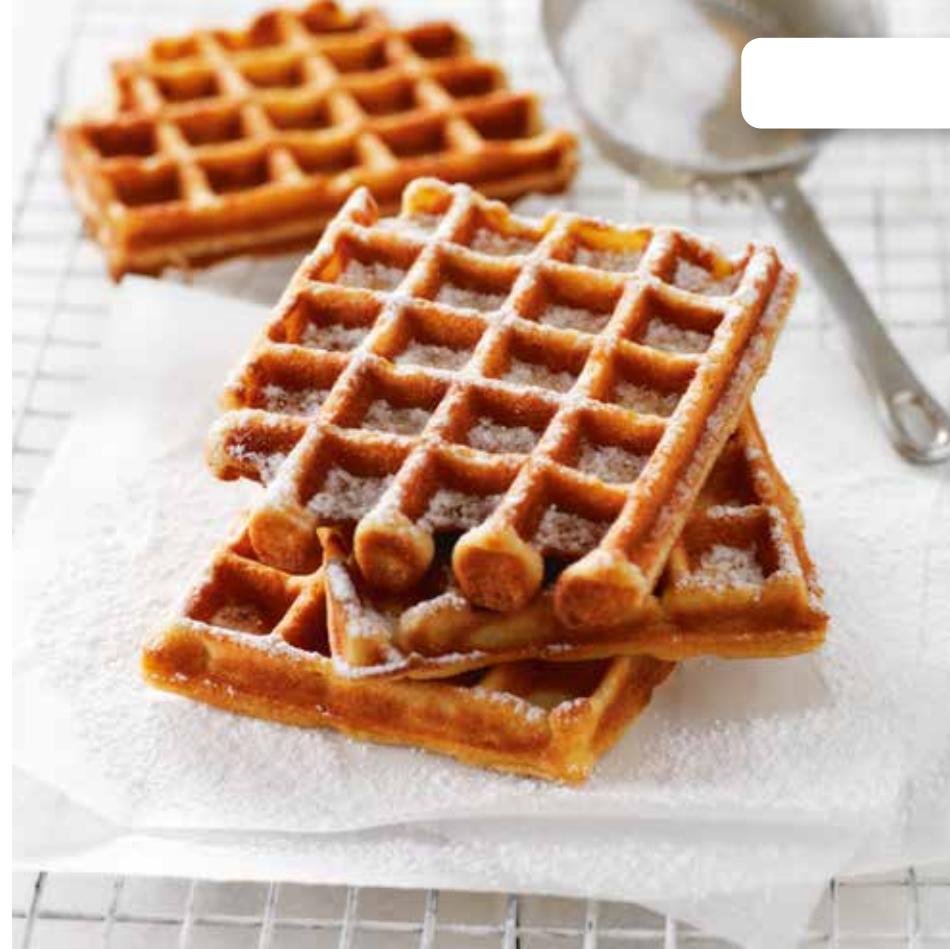
### Tipp

Auf Wunsch können Amaretto (süßer Likör) zum Kaffee hinzugegeben und Schokostreusel anstatt Kakaopulver verwendet werden.

- 16 Löffelbiskuits
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- 250 ml Espresso
- 50 g Kakaopulver ohne Zucker

1. Die Eier trennen. Die Eigelbe und 25 g Zucker in die mit dem Schneebeesenauflauf ausgestattete Küchenmaschine geben. 1 Min. 30 Sek. auf Stufe 3 mischen.
2. Mascarpone durch die Deckelöffnung hinzugeben und 3 Min. auf Stufe 3 mischen. Beiseitstellen und die Küchenmaschine waschen und abtrocknen.
3. Die Eiweiße in die mit dem Schneebeesenauflauf ausgestattete Küchenmaschine geben und 2 Min. auf Stufe 3 schlagen.

4. 25 g Zucker durch die Deckelöffnung hinzugeben und weitere 4 Min. auf Stufe 3 ohne Stöpsel schlagen. Die Eiweiße mit einem Spatel vorsichtig unter die Mascarpone Mischung heben.
5. Löffelbiskuits in Espresso tränken und in einer Schüssel anordnen. Creme auf den Biskuits verteilen, mit Kakaopulver bestreuen. Bis zum Servieren kühl stellen.



## WAFFELN

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MIN.



1 Einheit  
4/6

ZUBEHÖR

Zerkleinerer

Manuell



5 Min.



5 Min.



10 Min.

- 100 g Butter
- 125 ml Vollmilch
- 25 g Zucker
- 110 g Mehl
- 3 Eiweiß
- 1 EL Vanilleextrakt
- Salz

1. Die Butter in die Küchenmaschine geben und 2 Min. bei 90°C auf Stufe 2 schmelzen.
2. Die Milch und den Zucker durch die Deckelöffnung dazugeben und auf Stufe 4 durchmischen. Das Mehl schrittweise durch die Deckelöffnung dazugeben.
3. Nachdem das gesamte Mehl untergemischt wurde, Vanilleextrakt dazugeben und weitere 2 Min. mischen. Die Mischung in einen Behälter füllen und die Kochschüssel der Maschine waschen und abtrocknen.
4. Die Eiweiße und eine Prise Salz in die mit dem Schneebeesenauflauf ausgestattete Küchenmaschine geben. 5 Min. auf Stufe 3 ohne Stöpsel schlagen.

5. Die Eiweiße mit einem Spatel vorsichtig unter die Mischung heben.
6. Das Waffeleisen vorheizen und leicht mit Butter einfetten. Sobald das Waffeleisen heiß ist, eine Schöpfkelle voll Teig reingießen. Unter Beaufsichtigung einige Min. backen lassen. Die Waffel entnehmen und den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

## ZITRONENCREME



ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN.



ZUBEHÖR

Schneebeesen



Manuell, Sauce



3 h.



-



11 Min.

Tipp

Unterschiedliche Zitrusfrüchte probieren und eingelegte Schale über die Creme geben.

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 20 g Maisstärke
- 500 ml teilentrahmte Milch
- 180 ml Zitronensaft

1. Die Eier und den Zucker in die Schüssel der mit dem Schneebeesenauflauf auszustatteten Küchenmaschine geben. 1 Min. auf Stufe 3 mischen.
2. Milch mit der darin aufgelösten Maisstärke über die Deckelöffnung hinzugeben und das Programm „Sauce“ auf Stufe 2 bei 90°C für 10 Min. einstellen. Den Stöpsel nicht verwenden. Während des Garvorgangs den Zitronensaft über die Deckelöffnung hinzugeben.
3. Nach Abschluss der Garzeit die Creme auf Portionsgläser verteilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 3 bis 4 Std. kühl stellen.
4. Kalt genießen.



# clickchef küchenmaschine mit kochfunktion



Rezeptkreationen Elena Aymerich Huyghues

Ref. 8020004818-02 - ISBN: 978-2-37247-109-1 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842 -

Gesetzliche Hinterlegung im 2. Halbjahr 2019 – Alle Rechte vorbehalten

Druck im 1. Halbjahr 2020 - Portugal

Entworfen und hergestellt von  CONTENT Factory