

KRUPS[®]

PREP&COOK XL

MEINE 300 REZEPTE





INFORMIEREN

Sie sich

Willkommen in der Prep&Cook-Welt!

Vielen Dank für Ihr Vertrauen.

Ihre neue Prep&Cook-Küchenmaschine hat von nun an einen festen Platz in Ihrer Küche und wird schon bald Ihr bester Freund werden.

Dieses Buch hilft Ihnen, Ihr neues Gerät kennenzulernen und alle Möglichkeiten rasch und auf unterhaltsame Weise zu entdecken.

Guten Appetit und genießen Sie vor allem!

Ihr Prep&Cook-Team





INHALTSVERZEICHNIS



4 · 5

Innovative Lösungen

6 · 7

Meine Prep&Cook-Welt

8 · 11

Beschreibung Ihrer Prep&Cook

12 · 13

Tipps zu den Rezepten

14 · 17

So fangen Sie an





18 · 19

Zutaten aus dem
Vorratsschrank

20 · 21

Saisonale Produkte

22 · 23

Praktische Informationen

24 · 31

Und so geht es weiter ...

32 · 35

Die Grundlagen

36 · 37

Ihre 300 Rezepte



KRUPS®

INNOVATIVE LÖSUNGEN

für das Kochen im Alltag

Seit 70 Jahren entwickelt Krups® wohl durchdachte Lösungen für müheloses Kochen mit viel Spaß und ohne Einschränkungen.

Als Experte für Küchengeräte unterstützt Krups® Verbraucher mit bedienerfreundlichen und intuitiven Produkten beim kreativen Kochen.

Um mehr zu erfahren, besuchen Sie bitte

WWW.KRUPS.DE





Meine Prep&Cook WELT



MEINE APP

In der Prep&Cook-App finden Sie noch mehr Rezepte und Neuheiten. Und darüber hinaus können Sie:

- kostenlos auf hunderte Rezepte zugreifen
- die Zubereitung Ihrer Mahlzeiten vereinfachen dank der Schritt-für-Schritt Anleitungen
- Ihre eigenen Rezepte kreieren und über die Prep&Cook-App mit anderen teilen (Sie können die Krups-Rezepte sowie die Rezepte anderer Nutzer bewerten und kommentieren.)
- Erstellen Sie Ihr eigenes Rezeptheft, um Ihre Rezepte übersichtlicher zu gliedern.
- schnell Ihre Einkaufsliste für ein oder mehrere Rezepte erstellen



VERBINDEN SIE SICH MIT DER WELT VON Prep&Cook

indem Sie uns in den sozialen Netzwerken folgen



<https://www.krups.de>
www.prep-and-cook.krups.de



Die Bluetooth® Marke und die Logos sind Warenzeichen der Bluetooth SIG, Inc. und ihre Verwendung durch die Gruppe SEB erfolgt mit Genehmigung. Die anderen Marken und Handelsnamen sind das Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber. Apple, das Apple Logo, iPhone und iPad sind Marken der Apple Inc., die in den Vereinigten Staaten und weiteren Ländern eingetragen sind. / App Store ist eine Dienstleistungsmarke der Apple Inc., Android, Google Play und das Google Play Logo sind Marken der Google Inc.

Beschreibung

IHRER PREP&COOK

EINFÜHRUNG

Stellen Sie zum Einschalten Ihres Gerätes den Schalter an der Rückseite der Prep&Cook auf 1.

DIE AUTOMATISCHEN PROGRAMME

Um auf verschiedene Unterprogramme zuzugreifen, drücken Sie mehrmals die Taste des betreffenden Programms.

Lesen Sie den Abschnitt „Und so geht es weiter“* auf Seite 30



SAUCE

Sauce *

Zur Vollendung aller Ihrer Gerichte



SUPPE

Suppe

Zur Zubereitung und zum Mixen sämiger oder passierter Suppen



GAREN

Schmor- und Eintopfgerichte

Für die Zubereitung köstlicher Speisen dank der Kombination aus Bräunen, Intervallgeschwindigkeit, dem passenden Zubehör, kontrolliertem Garen



DAMPGAREN

Dampfgaren

Für die Zubereitung ausgewogener und schmackhafter Menüs



TEIG

Teig

Zum Backen von Brot, Pizza und Backwaren dank voreingestellter Geschwindigkeit und optimaler Knetergebnisse



DESSERT

Dessert *

Für die Zubereitung aller Ihrer Lieblingsdesserts, Dessertcremes bis hin zu Schnee-Eiern und Konfitüre

* Für die Besitzer eines Bluetooth-Gerätes: Sie können das Dessertprogramm sowie das Saucenprogramm durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen (s. Seite 30 / 31).

IHRER PREP&COOK

DER MANUELLE MODUS

Sie können selbst die Garzeit, Gartemperatur und Geschwindigkeit des Mixers einstellen.

Lesen Sie den Abschnitt „Und so geht es weiter ...“ auf Seite 26, um mehr über diese manuell regelbaren Einstellungen zu erfahren.



Auswahl der Motorgeschwindigkeit

2 Intervallgeschwindigkeitsstufen und 10 progressive Geschwindigkeitsstufen*



Auswahl der Gartemperatur

Von 30 °C bis 150 °C

Aufheizkontrollleuchte: Sie leuchtet beim Start des Garvorganges auf und erlischt, sobald die Temperatur im Inneren des Behälters auf unter 50 °C gesunken ist.



Auswahl der Betriebsdauer

Von 5 Sekunden bis 2 Stunden.



Auswahl der Funktionen Turbo und Pulse*

- **Turbo**
(Höchstgeschwindigkeit)
- **Pulse**
(Intervallbetrieb) ohne weitere Einstellungen vorzunehmen**



Multifunktions-taste

- **Bestätigung der Auswahl** Ihres automatischen Programms oder Ihrer für den manuellen Betrieb ausgewählten Einstellungen
- **Unterbrechung** bei laufendem Betrieb nach dem Starten des Gerätes
- **Zurücksetzen** der ausgewählten Einstellungen des Geräts, indem die Taste 2 Sekunden** lang gedrückt wird



Erhöhen / Verringern der Geschwindigkeit, der Dauer und der Temperatur

* Für die Besitzer eines Bluetooth- oder WLAN vernetzten Gerätes entspricht die Geschwindigkeitsstufe 13 der PULSE-Funktion. Sie können nicht mehr über das Bedienfeld direkt auf die Turbo-Funktion zugreifen, aber Sie können die Funktion durch die Geschwindigkeitsstufe 12 ersetzen (s. Seite 30/31).

** Für die Besitzer eines WLAN vernetzten Gerätes bietet die Multifunktions-taste nun weitaus mehr Funktionen und informiert darüber, was der Benutzer tun kann. Einstellungen am Gerät können durch das Drücken von (-) außerhalb des Displays und anschließender Auswahl des Menüpunktes "Zurücksetzen der Einstellungen des Schrittes" vorgenommen werden.

Das ZUBEHÖR



IHRER PREP&COOK

BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS

Lesen Sie den Abschnitt „Und so geht es weiter ...“ auf Seite 27, um mehr zu erfahren.



Das Ultrablade-Universalmesser

Eine äußerst scharfe Klinge zum feinen Hacken von Zwiebeln, Pürieren von Suppen, Zerkleinern von rohem Fleisch oder Fisch oder anderen weichen Zutaten



Das Knet-/Mahlmesser

Seine Form ermöglicht ihm nicht nur, alle Teigarten einheitlich zu kneten/rühren, sondern auch harte Zutaten zu zerkleinern, die die scharfe Klinge Ihres Ultrablade-Universalmessers beschädigen könnten.



Der Schlag-/Rühraufsatz

Äußerst vielseitig einsetzbar. Er dient zum Emulgieren, Rühren, Aufschlagen sowie zum Stampfen von Kartoffeln und Herstellen von cremigen und leichten Saucen.



Der Misch-/Rühraufsatz

Speziell zum vorsichtigen Umrühren von Zutaten



Der Dampfgareinsatz

Zum Garen der Lebensmittel mit diesem Dampfgareinsatz stehen Ihnen zwei Unterprogramme zur Verfügung, die entweder für das schonende Garen empfindlicher Zutaten weniger Dampf erzeugen oder mehr Dampf für Zutaten, die eine längere Garzeit erfordern.



Der XL-Boden

Dieses Zubehör wird anstelle der Antriebswelle (im Boden des Behälters) eingesetzt. Es ermöglicht Ihnen, große Fleisch- oder Fischstücke zu garen, ohne sie klein schneiden zu müssen.



Der Stopfen

Dieses Zubehör muss bei der Zubereitung eines Rezeptes stets eingesetzt sein, sofern nicht anders im Rezept angegeben.



In dieser Position wird die höchstmögliche Kondenswassermenge freigegeben. Auf diese Weise erhalten Sie Speisen oder Soßen mit einer besseren Konsistenz (Risotto, Dessertcremes, Soßen usw.)



Mithilfe dieser Position kann sich die höchstmögliche Menge an Hitze und Dampf im Behälter sammeln für alle Dampfgarvorgänge (Suppen usw.)

Tipps

ZU DEN REZEPTEN

3 TIPPS FÜR EINE GUTE VORBEREITUNG



Sehen Sie sich die Symbole an, bevor Sie ein Rezept auswählen.



Lesen Sie sorgfältig das Rezept durch, bevor Sie anfangen.



Verwenden Sie küchenfertige Zutaten.

DIE REZEPT-SYMBOLE



Anzahl der Personen



Zubereitungszeit



Ruhezeit



Garzeit in der Prep&Cook



Garzeit außerhalb der Prep&Cook (Ofen, Pfanne, Schmortopf, Fritteuse usw.)

ZU DEN REZEPTEN

PASSEN

SIE IHRE REZEPTE NACH
IHREM GESCHMACK AN



Sie können gerne Ihre Rezepte nach Geschmack abändern. Hierzu einige wichtige Hinweise:

Temperatur

Zutaten mit Raumtemperatur garen schneller als kalte Zutaten (gekühlt oder gefroren).

Fett- oder Wassergehalt

Passen Sie auf, wenn Sie Zutaten aus dem Originalrezept durch andere ersetzen: Manche haben einen geringeren oder einen höheren Fett- oder Wassergehalt, was die Konsistenz Ihrer fertig zubereiteten Speisen beeinflussen kann.

Verwenden Sie zum Backen keine "streicharte" Butter.

Größe

Achten Sie auf die Größe der Zutaten, die Sie in den Behälter geben. Sie können die Qualität des Zerkleinerns, Mixens und vor allem die Garzeit beeinträchtigen.

TIPPS

ZU DEN REZEPTEN



Wenn Sie Ihren Ofen nicht vorheizen, erhöht sich die Garzeit des Rezepts.

Das Material (Silikon, Metall, Keramik usw.) oder die Größe der Form beeinflussen die Garzeit: Große, flache Formen benötigen eine kürzere Garzeit als kleine, tiefe Formen.

Um zu prüfen, ob Ihr Kuchen fertig gebacken ist: Stechen Sie mit der Klinge eines Messers in den Kuchen. Wenn beim Herausziehen kein Teig daran klebt (oder nur einige Tropfen), ist der Kuchen fertig.

Aufgehen von Hefeteig: Raumtemperatur fördert das schnelle Aufgehen des Teiges. Achtung, die Temperatur darf nicht höher als 45 °C sein, sonst werden die Hefezellen zerstört.

• SO FANGEN SIE AN •

HIER SIND 6 REZEPTE
ANHAND DERER SIE SICH
MIT IHRER PREP&COOK
VERTRAUT MACHEN KÖNNEN



- Die verschiedenen Funktionen (automatische und manuelle Programme)
- Die verschiedenen Zubehörteile für die Zubereitung der Rezepte
- Die zahlreichen Rezeptoptionen, die Sie zubereiten können

SO FANGEN SIE AN



- 250 ml** lauwarmes Wasser
- 20 g** frische Hefe
(oder **10 g** getrocknete Hefe)
- 400 g** Mehl
- 1 Prise** Salz
- 2 EL** Olivenöl

Gesamtzeit: 7 min			
 6 Personen	 5 min	 TEIG	
 3 min	 40 min		

PIZZATEIG

- 1** Knet-/Mahlmesser einsetzen und 250 ml lauwarmes Wasser sowie die Hefe in den Behälter geben. Das Teigprogramm PT starten. Nach 30 s Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben. Den Teig nach dem Kneten für 40 min im Behälter aufgehen lassen.
- 2** Den Teig ausrollen und nach Belieben belegen.



- 6** Eigelb
- 400 g** Butter in Würfel geschnitten
- Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 1** Teelöffel Zucker
- 40 ml** trockenen Weisswein
- 1** Esslöffel Worcestersauce
- Salz und weißer Pfeffer zum abschmecken

Gesamtzeit: 11 min			
 400 ml	 2 min	 SAUCE	
 9 min	 2 s		

SAUCE HOLLANDAISE

- 1** Den Misch/Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben und das Saucenprogramm Stufe 6 / 80 °C / 9 Minuten einstellen und starten.
- 2** Direkt nach Ablauf des Programms mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine kalte Schale geben.



Das Rezept schmeckt auch super wenn man 2 Esslöffel süße Chilisauce dazu gibt und es zu Fischgerichten serviert!

* Für die Besitzer eines Bluetooth-Gerätes: Sie können das Saucenprogramm durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen (s. Seite 30/31).
* Über Bluetooth verbunden.

SO FANGEN SIE AN



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

Gesamtzeit: 30 min			
 2 Personen	 10 min	 20 min	 GAREN

GEFÜLLTE HÄHNCHENROULADE

- 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. Das Dampfgarprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten.



Dazu passen Nudeln.



- 600 g Süßkartoffeln, in Stücken
- 100 g Kochschinken, in Streifen
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Gesamtzeit: 35 min			
 4 Personen	 5 min	 30 min	 DAMPFGAREN

SÜSSKARTOFFELPÜREE MIT SCHINKEN

- 1 Die Süßkartoffeln in den Dampfgareinsatz legen. 0,7 Liter Wasser in den Behälter geben und den Dampfgareinsatz einsetzen. Das Dampfprogramm P1 starten.
- 2 Das Wasser ausgießen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Süßkartoffeln den Schinken und die Butter in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe T1 / 1 Minute zerkleinern.

SO FANGEN SIE AN



- 4 Zucchini (800 g)
- ½ Würfel Hühnerbrühe
- 4 Kiri®
- 600 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer

Gesamtzubereitungszeit: 31 min			
 4/6 Personen	 5 min		 SUPPE
 26 min	 2+1	 STERN	

ZUCCHINICREMESUPPE MIT KIRI®

- 1 Zucchini waschen und in längliche Stückschnitten. Ultrablade-Universalmesser einsetzen und die Zucchini in den Behälter geben. 1/2 Würfel Hühnerbrühe und 600 ml Wasser hinzufügen.
- 2 Das Suppenprogramm P1 starten und Zutaten 25 min kochen lassen.
- 3 Am Ende des Garvorgangs den Kiri® durch die Öffnung im Deckel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 1 min auf Stufe T2 mixen. Heiß servieren.



Diese Cremesuppe ist ideal für Kinder. Würzen Sie die Suppe für die Größeren mit 1 TL Curry und etwas Koriander. Sie können anstatt Kiri® auch Frischkäse verwenden.



- 100 ml Sahne
- 250 g Schmand, gut gekühlt
- 4 EL Puderzucker
- 500 g gefrorenes Obst

Gesamtzeit: 12 min 30 s			
 6 Personen	 5 min		
 90 min	 2+1	 STERN	

SOFTEIS

- 1 Das Knet-/Mahlmesser einsetzen, um das tiefgefrorene Obst auf Stufe T2 / 1.30 Min. zu pürieren.
- 2 Das Knet-/Mahlmesser durch den Schlag-/Rühraufsatz ersetzen. Alle Zutaten in die Prep&Cook füllen. Stufe 6 / 1 Min.



Sie können dieses Softeis auch komplett ohne Obst zubereiten, dann ist es ein "Schmand-Eis". Und mit einem Tütchen Vanillezucker extra runden Sie dieses Eis perfekt ab.

* Für die Besitzer einer Bluetooth- oder WLAN vernetzten gerätes entspricht die Geschwindigkeitsstufe 13 der PULSE-Funktion.

ZUTATEN AUS DEM VORRATSSCHRANK

TIPPS ZU DEN ZUTATEN*

- Bevorzugen Sie frische Zutaten.
- Im Allgemeinen beziehen sich die Gewichtsangaben im Rezept auf bereits gewaschene und geschälte Zutaten.
- Um das bestmögliche Ergebnis zu erhalten, schneiden Sie die Zutaten in gleichmäßig große Würfel (maximal 2 cm x 2 cm).



Eier

Größe M



Butter

ungesalzen



Milch

Vollmilch oder teilentrahmte Milch, verwenden Sie keine fettarme Milch



Mehl

Weizenmehl Type 550



Zucker

weißer Zucker



Öl

Vorzugsweise natives Olivenöl oder natives Olivenöl Extra sowie Sonnenblumenöl aus der ersten Kaltpressung

ZUTATEN AUS DEM
VORRATSSCHRANK



Zwiebeln und Knoblauch



Senf

scharfer Dijon-Senf



Karotten



Tomaten



Kartoffeln

Vorzugsweise festkochende Sorten (Cilena, Annabell, Nicola, Linda ...)
zum Dampfgaren oder Schmoren und mehligkochende
Sorten (Agria, Bintje, Gala, Ora ...) für Pures oder Suppen

* Sofern nicht anders im Rezept angegeben

SAISONALE PRODUKTE

Frühling

Käsesorten



Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, Bleu des Causses, Boulettes d'Avignes, Brie de Meaux, Brie de Melun, Broccio, Cabécou, Camembert, Cancellotte, Coulommiers, Emmentaler, Epoisses, Feta, Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Langres, Livarot, Maroilles, Mascarpone, Mimolette, Morbier, Mozzarella, Munster, Neufchâtel, Parmesan, Reggiano, Pont-l'Évêque, Pouligny-Saint-Pierre, Reblochon, Ricotta, Saint-Nectaire, Tomme de Savoie.

Obst



Aprikosen, Bananen, Kirschen, Erdbeeren, Walderdbeeren, Himbeeren, Melone, Äpfel, Rhabarber

Gemüse



Artischocken, Spargel, Auberginen, Rote Bete, Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Rotkohl, Gurke, Zucchini, Kresse, Spinat, Saubohnen, Linsen, Steckrübe, Zwiebeln, Ampfer, Erbsen, Lauch, Zuckerschoten, Paprika, Radieschen, Fresse-, Kopf- oder Romana-Salat, Tomaten.



Fisch und Meeresfrüchte

Hecht, Schildmakrele, Jakobsmuscheln, Streifenbrasse, Schellfisch, Hering, Hummer, Languste, Pollack, Seelachs, Makrele, Wittling, Petersfisch, Sardine, Weißer Thunfisch, Taschenkrebs

Sommer

Käsesorten



Abondance, Beaufort, Bleu d'Auvergne, Bleu de Bresse, Bleu des Causses, Boulette d'Avignes, Brie de Meaux, Brie de Melun, Brillat-Savarin, Broccio, Camembert, Cancellotte, Cantal, Chabichou, Comté, Crottin de Chavignol, Emmentaler, Epoisses, Feta, Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Gruyère, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Mascarpone, Mimolette, Mont d'Or, Morbier, Mozzarella, Munster, Neufchâtel, Ossau-Iraty, Parmesan Reggiano, Pont-l'Évêque, Pouligny-Saint-Pierre, Reblochon, Ricotta, Rocamadour, Roquefort, Saint-Félicien, Saint-Nectaire, Sainte-Maure, Salers, Selles-sur-Cher, Tomme de Savoie, Vacherin-Mont d'Or, Valancay

Obst



Aprikosen, Bananen, Nektarinen, Schwarze Johannisbeeren, Kirschen, Feigen, Erdbeeren, Walderdbeeren, Himbeeren, Rote Johannisbeeren, Melone, Mirabellen, Brombeeren, Heidelbeeren, Wassermelone, Pfirsiche, Birnen, Äpfel, Pflaumen, Zwetschgen, Weintrauben, Reineclaude

Gemüse



Knoblauch, Artischocke, Auberginen, Bataviasalat, Rote Bete, Mangold, Brokkoli, Karotten, Rosenkohl, Blumenkohl, Rotkohl, Gurken, Würgurken, Kürbis, Zucchini, Kresse, Spinat, Fenchel, Saubohnen, Brechbohnen, Kopfsalat, Linsen, Mais, grüner Salat, Steckrübe, Zwiebeln, Ampfer, Lauch, Paprika, Radieschen, Blattsalat, Schwarzwurzel, Tomate



Fisch und Meeresfrüchte

Mittelmeeranchovis, Tintenfisch, Seehecht, Herzmuschel, Streifenbrasse, Schellfisch, Roter Knurrhahn, Hering, Hummer, Languste, Pollack, Seelachs, Makrele, Wittling, Miesmuschel, Meerbarbe, Rottbarbe, Petersfisch, Sardine, Stintdorsch, Weißer Thunfisch, Taschenkrebs, Bretonischer Taschenkrebs

SAISONALE PRODUKTE

Herbst



Käsesorten

Abondance, Brillat-Savarin, Broccio, Cancoillotte, Cantal, Chaource, Comté, Emmentaler, Epoisse, Feta, Fourme d'Ambert, Gruyère, Mascarpone, Morbier, Mozzarella, Munster, Ossau-Iraty, Parmesan, Reggiano, Pouligny-Saint-Pierre, Roquefort, Saint-Nectaire, Salers, Vacherin-Mont d'Or



Obst

Bananen, Klementinen, Quitten, Feigen, Kiwis, Mandarinen, Heidelbeeren, Oliven, Orangen, Weinbergfrüchte, Birnen, Äpfel, Pflaumen, Zwetschgen, Weintrauben



Gemüse

Rote Bete, Mangold, Steinpilze, Brokkoli, Karotten, Sellerie, Chinakohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Schopftintling, Kürbis, Kresse, Chicoree, Spinat, Fenchel, Kopfsalat, Feldsalat, Mais, Steckrübe, Pastinaken, Semmelpilze, Austernpilze, Lauch, Riesen Kürbis, Radieschen, Steinchampignons, Blattsalat, Schwarzwurzeln, Topinambur, Herbsttrompete



Fisch und Meeresfrüchte

Mittelmeeranchovis, Seebarsch, Wellhornschnecke, Tintenfisch, Seehecht, Meeraal, Jakobsmuschel, Streifenbrasse, Schellfisch, Roter Knurrhahn, Hering, Auster, Languste, Pollack, Seelachs, Makrele, Wittling, Miesmuschel, Venusmuschel, Rotbarbe, Stintdorsch

Winter



Käsesorten

Beaufort, Brie de Meaux, Brie de Melun, Broccio, Ziegenkäse, Comté, Crottin de Chavignol, Epoisses, Gruyère, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Munster, Neufchâtel, Pont-l'Évêque, Rocamadour, Roquefort, Salers, Vacherin Mont-d'Or



Obst

Ananas, Avocados, Bananen, Zitronen, Klementinen, Passionsfrucht, Guave, Granatapfel, Persimone, Kiwis, Litschis, Mandarinen, Mangos, Pampelmuse, Papaya, Birnen, Pomelo, Äpfel, Orangen, Blutorangen



Gemüse

Bete, Brokkoli, Kardone, Karotten, Sellerie, Kohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Kürbis, Kresse, Knöllenzwiebel, Chicoree, Spinat, Rapunzel, Steckrübe, Zwiebeln, Ampfer, Pastinaken, Löwenzahn, Lauch, Riesen Kürbis, Radieschen, Schwarzwurzeln, Topinambur



Fisch und Meeresfrüchte

Seebarsch, Hecht, Stöcker, Meeraal, Herzmuschel, Jakobsmuschel, Streifenbrasse, Schellfisch, Roter Knurrhahn, Hering, Auster, Languste, Pollack, Seelachs, Makrele, Wittling, Oktopus, Sardine, Seezunge, Stintdorsch

— PRAKTISCHE INFORMATIONEN —



STANDSICHERHEIT

Ihr Gerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der seine Standsicherheit überwacht und analysiert.

Wenn das Gerät nicht standsicher ist, wird automatisch die Rotationsgeschwindigkeit des Motors reduziert. Falls dadurch die Standsicherheit nicht wiederhergestellt werden kann, wird der Motor gestoppt und auf Ihrem Display wird „STOP“ angezeigt.

- 1 Vergewissern Sie sich, dass sich nicht zu viele Zutaten im Behälter befinden und dass Sie die entsprechende Geschwindigkeitsstufe gewählt haben.
- 2 Vergewissern Sie sich, dass Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
- 3 Starten Sie dann Ihr Gerät erneut.

REINIGUNG

Vorreinigung des Behälters

Wenn Sie Speisen mit klebrigen Zutaten zubereitet haben, können Sie den Behälter und die verschmutzten Zubehörteile ganz einfach vorreinigen. Gießen Sie 700 ml heißes Wasser in den Behälter, geben Sie einen Tropfen Geschirrspülmittel dazu und setzen Sie das verschmutzte Zubehörteil wie gewohnt ein. Stellen Sie das Gerät auf 5 min, Stufe 8 bei 80°C ein und drücken Sie dann die Start-Taste.

Beseitigung von Kalkablagerungen (kleine weiße Punkte am Boden des Behälters)

Geben Sie eine Schöpfkelle weißen Essig (ca. 100 ml) in den Behälter mit der Antriebswelle und lassen Sie den Essig 1 h lang einwirken. Leeren Sie dann den Behälter, entfernen Sie die Antriebswelle und Ihre Dichtung und spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser.

Reinigung des Behälters von hartnäckigen Speiseresten

Falls noch Spuren von Speiseresten zurückbleiben, verwenden Sie einen Stahlwolle-Topfreiniger. Sie können anstatt Geschirrspülmittel auch Zitronensaft, weißen Essig oder eine in Wasser aufgelöste Geschirrspültablette (ausreichend lange einwirken lassen) verwenden.

Reinigung von Prep&Cook-Teilen, die durch Lebensmittel verfärbt sind (z. B. Karotten)

Um die Verfärbung zu verringern, reiben Sie die betreffenden Stellen mit einem mit Pflanzenöl angefeuchteten Tuch oder Küchenpapier ein und reinigen Sie die Teile dann wie gewöhnlich. Die Reinigung muss unmittelbar nach der Benutzung erfolgen, um die Verfärbung zu mindern.

Reinigung des Deckels

Aus hygienischen Gründen ist es ratsam, den Deckel, den Dichtungsring und die Dichtung nach jedem Gebrauch zu entfernen und jedes Teil gründlich zu reinigen.

— PRAKTISCHE INFORMATIONEN —



HANDHABUNG

Die vier hier aufgeführten Zubehörfteile sind mit einem Griffbereich versehen.

Die Kugel auf den Aufsätzen erleichtert deren Handhabung beim Gebrauch während der Zubereitung eines Rezeptes.

SICHERHEIT

Ihr Gerät ist serienmäßig mit einem elektronischen Motorschutz versehen, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Diese elektronische Sicherheitsvorrichtung schützt Sie vor jeder unsachgemäßen Verwendung; Ihr Motor ist somit rundum geschützt.

Bei Missachtung bestimmter Empfehlungen (siehe Bedienungsanleitung) während der Benutzung:

zu große Mengen, ungewöhnlich langer Betrieb, Zubereitung einer Reihe von Rezepten zu kurz hintereinander, wird die elektronische Schutzvorrichtung ausgelöst, um den Motor vor Schäden zu bewahren.

In diesem Fall stoppt das Gerät und auf dem Display des Produktes wird „SECU“ angezeigt.



Wenn auf Ihrem Bedienfeld „SECU“ angezeigt wird und Ihr Gerät stoppt, folgen Sie bitte den unten stehenden Schritten:

- 1 Trennen Sie Ihr Gerät nicht von der Stromquelle. Lassen Sie den Schalter 0/1 auf 1 „ON“ stehen.
- 2 Warten Sie eine halbe Stunde, bis sich der Motor abgekühlt hat.
- 3 Starten Sie das Gerät erneut, indem Sie 2 Sekunden lang die Taste „Start/Stop“ gedrückt halten.
- 4 Ihr Gerät ist wieder komplett einsatzfähig.

Tipps:

- Die Dauer des Mix- und Garvorgangs kann je nach Temperatur, Größe der Stücke oder der Art der verwendeten Zutaten variieren. Die Einstellungen müssen entsprechend dieser Kriterien angepasst werden.
- Tiefgekühlte Zutaten: Bei manchen Rezepten kann es durch Blasenbildung zum Überlaufen kommen, insbesondere bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend reduzieren. Es empfiehlt sich außerdem, die Zutaten vor dem Garen aufzutauen.

SO GEHT ES WEITER

3 INDIVIDUELLE EINSTELLUNGEN

Dank drei individuell anpassbarer Einstellungen – Geschwindigkeitsstufe, Temperatur und Zeit – können Sie Ihre eigenen Rezepte zubereiten!



Geschwindigkeit



Temperatur



Garzeit



Zögern Sie nicht, die Rezepte im Heft auszuprobieren, insbesondere die Rezepte „Erste Schritte“, um sich mit dem Produkt vertraut zu machen.

Anschließend können Sie eine Variation eines vorhandenen Rezeptes zubereiten und es nach Ihrem Geschmack anpassen, indem Sie die Zutaten und den Garmodus entsprechend abändern. Achten Sie darauf, nicht das maximale Fassungsvermögen des Behälters (3 Liter) zu überschreiten. Dabei werden Ihnen die nachfolgenden Tipps zum manuellen Modus, Zubehör und zu den automatischen Programmen helfen.



Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und teilen Sie Ihre Rezepte in der Prep&Cook-App mit unserer Community

SO GEHT ES WEITER

TIPPS ZUR GESCHWINDIGKEIT



Geschwindigkeitsstufe 1

sehr vorsichtiges Umrühren. Diese Stufe wechselt zwischen 5 Sekunden Betrieb und 20 Sekunden Pause, um die Fleischstücke, wenn sie gegart sind, nicht zu ruinieren. z.B.: Boeuf bourguignon

Geschwindigkeitsstufe 2

vorsichtiges Umrühren. Diese Stufe wechselt zwischen 10 Sekunden Betrieb und 10 Sekunden Pause, um die Zutaten nicht zu ruinieren und um zu verhindern, dass sie nicht am Boden des Behälters anbrennen bzw. haften bleiben. z.B.: Klassisches Risotto

Geschwindigkeitsstufen von 3 bis 6

Rühren und Kneten z.B.: Pizza regina

Geschwindigkeitsstufen von 7 bis 9

Emulgieren und Aufschlagen z.B.: Baiser

Geschwindigkeitsstufen 10 bis 12

Zerkleinern und Pürieren, um eine körnige bis cremige Konsistenz zu erhalten z.B.: Lachstatar

PULSE*

Gesteuerter Intervallbetrieb z.B.: Sorbet aus roten Früchten, damit die Früchte Zeit haben, nach jedem Intervall wieder auf das Messer zu fallen



TURBO

Höchstgeschwindigkeit z.B.: Schnelles Zerkleinern einer Zwiebel, ohne eine Betriebszeit/Geschwindigkeitsstufe einstellen zu müssen

* Für die Besitzer einer Bluetooth- oder WLAN vernetzten gerätes entspricht die Geschwindigkeitsstufe 13 der PULSE-Funktion. Sie können nicht mehr über das Bedienfeld direkt auf die Turbo-Funktion zugreifen, aber Sie können die Funktion durch die Geschwindigkeitsstufe 12 ersetzen (s. Seite 30/31).

SO GEHT ES WEITER

TIPPS ZU DEN REZEPTEN

Jede Temperaturangabe wurde entwickelt, um je nach Funktion die besten Ergebnisse zu erzielen.

135 °C - 150 °C*

Betonen des Geschmacks bestimmter Zutaten

Dünsten Sie die Zutaten, bevor Sie Ihre Suppen oder Eintöpfe zubereiten. Oder braten Sie Zutaten mit hohem Wassergehalt an, z.B. Champignons in Persillade

110 °C – 150 °C*

Zubereitung süßer Gerichte

Zuckerhaltiger Sirup wie z.B. Karamell

105 °C

Einkochen von Konfitüre

z.B. Konfitüre aus roten Früchten

100 °C

Kochen von Suppen

Ermöglicht, die Zutaten im Behälter aufzukochen, um sie für Suppen gut durchzugaren, z.B. Blumenkohlrahmsuppe

95 °C

Köcheln

Hauptsächlich für Eintöpfe und Schmorgerichte z.B. Lammt Curry

60 °C - 90 °C

Für die Zubereitung schnell anbrennender Gerichte, ohne vor dem Topf zu wachen, um umzurühren

Verschiedene Zutaten oder empfindliche Saucen, die mit Ei zubereitet werden z.B. Sauce Hollandaise

35 °C - 55 °C

Schmelzen von Schokolade

z.B. Einfache Trüffel

30 °C

Aufgehen von Hefeteig

Verwenden Sie keine anderen Temperaturen, da die Hefezellen sonst zerstört werden, z.B. Brioche aux pralines roses

	BENUTZUNG BIS 130 °C	BENUTZUNG VON 135 °C BIS 150 °C
Mit oder ohne Deckel kochen	Nur mit geschlossenem Deckel 	Nur mit geöffnetem Deckel 
Zubehör	Alle Zubehöreile mit Antriebswelle bis auf das XL-Boden Zubehör. 	Nur das XL-Boden Zubehör 
Geschwindigkeit	JA	NEIN
Maximale Garzeit	- Wenn die Temperatur unter oder gleich 100 °C liegt: 2 h - Wenn die Temperatur zwischen 100 °C und 130 °C liegt: 1 h	- Wenn die Temperatur über 135°C liegt: 20 min

- Entfernen Sie das Bodenmodul nicht sofort nach dem Gebrauch. Geben Sie Wasser in den Behälter, um es abzukühlen.

SO GEHT ES WEITER

TIPPS ZUR VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



Das *Ultrablade-
Universalmesser*



Das *Knet-/
Mahlmesser*



Der *Schlag-/
Rühraufsatz*



Der *Misch-/
Rühraufsatz*



Der *Dampfgareinsatz*

				
Mixen zur Zubereitung von Cremesuppen	Geschwindigkeitsstufe 12	3 min	0.5 L bis 3 L	Benutzen Sie dieses Zubehör, sobald Ihr Gemüse gegart ist. z.B. cremige Suppe mit Wintergemüse
Mixen zur Zubereitung von passierten Suppen	Geschwindigkeitsstufe 10	30 s	0.5 L bis 3 L	z.B. russische Suppe
Mixen zur Zubereitung von Kompotten	Geschwindigkeitsstufe 12	40 s	200 g bis 1 kg	Wenn Sie eine glatte Konsistenz bevorzugen z.B. Apfel-Zimt-Kompott
	Geschwindigkeitsstufe 12	15 s	200 g bis 1 kg	Wenn Sie eine körnige Konsistenz bevorzugen
Zerkleinern von Gemüse	Geschwindigkeitsstufe 12	60 s bis 3 min	1 kg	z.B. bereits gegarte Karotten für ein Püree z.B. Karotten-Orangen-Püree
	Geschwindigkeitsstufe 11	200 g bis 1 kg	100 g	z.B. 1 geviertelte Zwiebel z.B. Puten-Chorizo
Zerkleinern von Fleisch	Geschwindigkeitsstufe 12	30 s	1 kg	z.B. Rindfleischklößchen
Zerkleinern von Fisch	Geschwindigkeitsstufe 12	15 s	1 kg	z.B. Lachstatar

• Zerkleinern Sie mit diesem Zubehör keine harten Produkte, benutzen Sie stattdessen das Knet-/Mahlmesser.

SO GEHT ES WEITER

				
Kneten von Sand- und Mürbeteig	Geschwindigkeitsstufe 8	2 min 30 s	1 kg	
Mahlen von Nüssen	Geschwindigkeitsstufe 12	1 min	600 g	
Mahlen von gefrorenen Früchten	Geschwindigkeitsstufe 12	1 min	600 g	Für Sorbets, 2 cm x 2 cm große Stücke
Eis crushen	Geschwindigkeitsstufe 12	1 min	200 g	Zwischendrin kurz unterbrechen
Kneten von Crêpe- und Waffelteig	Geschwindigkeitsstufe 11	1 min	1,5 L	

- Dieses Messer eignet sich nicht für die Zubereitung von Suppen.

				
1 Eiweiß	Geschwindigkeitsstufe 7	3 min	35 g	Trockenen Behälter benutzen
2 Eiweiß	Geschwindigkeitsstufe 7	4 min	70 g	Trockenen Behälter benutzen
4 Eiweiß	Geschwindigkeitsstufe 7	5 min	140 g	Trockenen Behälter benutzen
7 Eiweiß	Geschwindigkeitsstufe 7	7 min	245 g	Trockenen Behälter benutzen
Weiche Mayonnaise	Geschwindigkeitsstufe 6	2 min	300 g	Zu Beginn das Öl langsam dazugeben
Feste Mayonnaise	Geschwindigkeitsstufe 7	2 min	300 g	Zu Beginn das Öl langsam dazugeben
Schlagsahne	Geschwindigkeitsstufe 7	3 min	25 cl	Sahne mit mindestens 30 % Fettgehalt verwenden und den Behälter vorher kühlen
Glattes Kartoffelpüree	Geschwindigkeitsstufe 7	1 min	1 kg	Gegarte und mehlig kochende Kartoffeln verwenden
Kartoffelstampf	Geschwindigkeitsstufe 7	20 s	1 kg	

Tipps:

- Nur Kartoffelpüree sollte mit dem Schlag-/Rührsaufsatz zubereitet werden. Benutzen Sie für die anderen Zutaten das Ultrablade-Universalmesser, mit dem die Textur Ihrer Pürees glatter wird.
- Damit das Eiweiß steif wird, muss der Behälter komplett trocken sein. Lassen Sie zu diesem Zweck das Gerät mit dem Behälter ohne Zubehör (jedoch mit der Antriebswelle) 10 Sekunden lang auf Stufe 12 laufen, damit das Wasser von der Antriebswelle an die Innenwände geschleudert wird. Anschließend können Sie den Behälter mit einem Geschirrhandschuh trockenwischen.
- Der Schlag-/Rührsaufsatz sollte nie mit einer höheren Geschwindigkeitsstufe als 9 benutzt werden.

SO GEHT ES WEITER

					
Bräunen/Rösten	Geschwindigkeitsstufe 3	5 min	50 g bis 500 g	130 °C	<i>z.B. Boeuf bourguignon</i>
Schmorgerichte	Geschwindigkeitsstufe 1	20 min bis 2 h	0,5 L bis 3 L	95 °C	<i>z.B. Lammesintopf</i>
Risottos	Geschwindigkeitsstufe 2	20 min bis 25 min	1,5 kg	95 °C	<i>z.B. Klassisches Risotto</i>
Schokolade schmelzen	Stufe 3	10 min	Von 100 g bis 400 g	zwischen 40 °C und 50 °C	<i>z.B. Mousse au Chocolat</i>

			
Weißer Lauch in Scheiben von 1 cm	25 min	800 g	P1
Brokkoli	20 min	500 g	
Fein gehackter Grünkohl	30 min	500 g	
Zucchini in 2 cm x 2 cm großen Würfeln	20 min	800 g	
Pastinake in 2 cm x 2 cm großen Würfeln	25 min	800 g	
Fischsteak	15 min	600 g (mit Backpapier)	
Spargelköpfe	25 min	600 g	
Fleischfrikadellen	25 min	500 g	
Karotten in 1 cm dicken Scheiben	30 min	1 kg	
Grüne Bohnen	30 min	800 g	
Fenchel in Scheiben	25 min	800 g	P2
Hähnchenbrustfilet	20 min	600 g (mit Backpapier)	
Kartoffeln in Würfeln	30 min	1 kg	
Ganze Kartoffeln	30 min	800 g	

- Geben Sie 0,7 l Wasser in den Behälter. Am besten eignet sich heißes Leitungswasser, um den Kochvorgang zu beschleunigen.
- Der Stopfen muss auf die geschlossener Position gestellt sein, um ein Maximum an Hitze im Behälter zu bewahren. Die Öffnungen dürfen jedoch niemals komplett geschlossen sein.
- Die Garzeiten sind Richtwerte; in der Regel sind sie ausreichend, um zufriedenstellende Gargergebnisse zu erhalten. Nichtsdestotrotz können gewisse Bedingungen die Garzeit beeinflussen, wie die Größe des Gemüses, die Menge der Zutaten im Dampfgareinsatz, die Gemüsesorte, der Reifegrad, die Menge und Temperatur des Wassers im Behälter.

SO GEHT ES WEITER

HINWEISE ZU DEN AUTOMATISCHEN PROGRAMMEN

	SAUCE	SUPPE P1	SUPPE P2	GAREN P1	GAREN P2	GAREN P3
Automatisches Programm	 SAUCE	 SUPPE	 SUPPE	 GAREN	 GAREN	 GAREN
	<i>z.B. Sauce Hollandaise</i>	<i>Für Rahmsuppen z.B. Blau- Biskuitrahmsuppe</i>	<i>Für passierte Suppen z.B. Sopa Juliana</i>	<i>Für gedünstetes Gemüse z.B. Gebrünte Zwiebeln und Knoblauch für Huhn mit Cashewkernen</i>	<i>Für Eintöpfe/ Schmorgerichte z.B. Huhn mit Cashewkernen</i>	<i>Für Risottos z.B. Sommer- Risotto</i>
„Standard- geschwindigkeit“ (einstellbar)	Stufe 6 (Stufe 2 - Stufe 8)	10 Pulse und 2 min auf Stufe 12	Mehrstufiges Mixen: 5 s auf Stufe 7 5 s auf Stufe 8 10 s auf Stufe 9 10 s auf Stufe 10	Stufe 3	Stufe 1	Stufe 2
„Standard- temperatur“ (einstellbar)	70°C (50°C bis 100°C)	100°C (90°C bis 100°C)	100°C (90°C bis 100°C)	130°C (nicht einstellbar)	95°C (80°C bis 100°C)	95°C (80°C bis 100°C)
„Standarddauer“ (einstellbar)	8 min (5 min bis 40 min)	40 min (20min bis 60 min)	45 min (20 min bis 60 min)	5 min (2 min bis 15 min)	45 min (10 min bis 2h)	20 min (10 min bis 2h)
Warmhalten als „Standard“ am Ende eines Programms	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Motor- geschwindigkeit während des Warmhaltens	Stufe 4				5 s ON bei Stufe/20 s OFF	10 s ON bei Stufe 3/10 s OFF
Welche(s) Utensil sollte(n) benutzen?						

SO GEHT ES WEITER

	DAMPFGAREN P1	DAMPFGAREN P2	TEIG P1	TEIG P2	TEIG P3	DESSERT
Automatisches Programm	 DAMPFGAREN	 DAMPFGAREN	 TEIG	 TEIG	 TEIG	 DESSERT
	Für schonendes Dampfgaren z.B. Lauch mit Vinaigrette	Für intensives Dampfgaren z.B. Karotten-Orangen-Püree	Für Brotteige bis zu 1,2 kg Teig z.B. Mehrkornbrot	Für Briocheteige bis zu 0,8 kg Teig z.B. Schokoladen-Bröche	Für Kuchenteige bis zu 1 kg Teig z.B. Wäzger Kuchen mit getrockneten Tomaten Oliven und Feiz	z.B. Konditorcreme
„Standardgeschwindigkeit“ (einstellbar)			2 min 30 s auf Stufe 5, dann 2 min auf Stufe 5	1 min 30 s auf Stufe 5, dann 2 min auf Stufe 6	40 s auf Stufe 3, dann 3 min auf Stufe 9	Stufe 4 (Stufe 2 bis Stufe 8)
„Standardtemperatur“ (einstellbar)	100°C (nicht einstellbar)	100°C (nicht einstellbar)				95°C (50°C bis 110°C)
„Standarddauer“ (einstellbar)	30 min (1 min bis 60 min)	35 min (1 min bis 60 min)	2 min 30 s (30 s bis 2 min 30 s)	3 min 30s (30s bis 3 min 30s)	3 min 40s (1 min 40s bis 3 min 40s)	15 min (5 min bis 60 min)
Warmhalten als „Standard“ am Ende eines Programms	45 min	45 min				45 min
Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens						Stufe 4
„Standardmäßig“ 30°C am Ende des Programms zum Aufgehen des Teiges			40 min	40 min		
Welche(s) Utensil sollte(n) benutzen?						



Sie können gerne die nachfolgende Umrechnungstabelle zurate ziehen, um sich das Kochen zu erleichtern.

UMRECHNUNG VON MENGEN- UND GEWICHTSANGABEN

1 TL = 5 ml	1 EL Puderzucker = 8 g
1 EL = 3 TL = 15 ml	1 EL Butter = 14 g
1 EL Wasser = 15 g	1 EL Öl = 12 g
100 ml Wasser = 100 g	100 ml Öl = 90 g
1 EL Mehl = 10 g	1 TL Salz = 5 g
1 EL Zucker = 12 g	

TL: Teelöffel | EL: Esslöffel

OFENTEMPERATUR: Celsius/Th.

150 °C/Th. 5	220 °C/Th. 7
160 °C/Th. 5	230 °C/Th. 7-8
170 °C/Th. 5-6	240 °C/Th. 8
180 °C/Th. 6	250 °C/Th. 8
190 °C/Th. 6	260 °C/Th. 8-9
200 °C/Th. 6-7	270 °C/Th. 9
210 °C/Th. 7	280 °C/Th. 9



GRUNDREZEPTE



GRUNDREZEPTE

Gesamtzeit: 20 min



KOCHEN VON KARTOFFELN



400 g Kartoffeln

700 ml Wasser in den Behälter geben. Den Dampfgareinsatz einsetzen und die Kartoffeln einfüllen. Ändern Sie die Zeit auf 20 Min. Je nach Kartoffelsorte bitte die Länge des Dampfgarprogramms erhöhen.

Gesamtzeit: 28 min



KOCHEN VON REIS



400 g [Basmati-] Reis

700 ml Wasser in den Behälter ohne Zubehör geben. Bedecken Sie den Dampfgareinsatz mit Backpapier und füllen Sie 300 ml Wasser mit 3 Salz ein. Den Reis hinzufügen und mit dem Spatel mischen. Nun den Dampfgareinsatz in den Behälter stellen und den Deckel schließen. Das Dampfgarprogramm P1 für 25 Minuten einstellen. Am Ende der Garzeit mit einer Gabel den Reis auflockern.

Gesamtzeit: 18 min



KOCHEN VON NUDELN



400 g Nuddeln • 1 Prise Salz

1. Je nach Nudelsorte den Misch-/Rühraufsatz einsetzen (aber bitte auf keinen Fall bei Spaghetti, Tagliatelle und sonstigen langen Nudeln) 700ml Wasser mit einer Prise Salz in den Behälter gießen, Deckel schließen, verriegeln und auf Stufe 1/130 °C/8 Minuten zum Kochen bringen.

2. Wenn das Wasser kocht, die Nudeln zugeben und auf Stufe 3/100 °C/12 Minuten kochen, die Zeit ist von der jeweiligen Nudelsorte abhängig. Nehmen Sie die Angaben auf der jeweiligen Verpackung und bei italienischen Nudeln ist ein Faktor von 1,5 bis 2, normalerweise besser als die Zeit auf der Verpackung. Die hier angegebenen 12 Minuten sind nur ein Mittelwert!

3. Am Ende der Garzeit das überschüssige Wasser abgießen.

Gesamtzeit: 12 min



HERZHAFTER BRANDTEIG



Wasser • **80 g** Butter • 1 Prise Salz • **150 g** Mehl • 4 Eier

Knet-/Mahlmesser einsetzen, 250 ml Wasser, Butter und Salz in den Behälter geben. Küchenmaschine auf 8 min, Stufe 1/90 °C einstellen und starten. Anschließend das Mehl dazugeben und 2 min auf Stufe 4 vermischen. Mischung in eine Schüssel geben und den Behälter mit kaltem Wasser waschen, um ihn abzukühlen. Mischung wieder in den Behälter mit Knet-/Mahlmesser geben und auf Stufe 5 rühren. Nacheinander vier Eier von oben in die Küchenmaschine geben und das Gerät 2 min lang laufen lassen. Sofort verwenden.

GRUNDREZEPTE

Gesamtzeit: 12 min



SÜSSER BRANDTEIG



80 g Butter • **40 g** Zucker • **1** Prise Salz • **150 g** Mehl • **4** Eier • Wasser
Knet-/Mahlmesser einsetzen, 250 ml Wasser, Butter, Zucker und Salz in den Behälter geben. 8 min auf Stufe 1 / 90 °C vermischen. Anschließend das Mehl dazugeben und 2 min auf Stufe 4 untermischen. Mischung in eine Schüssel geben und den Behälter mit kaltem Wasser waschen, um ihn abzukühlen. Ultrablade-Universalmesser in die Küchenmaschine einsetzen und den Teig wieder in den Behälter geben. Auf Stufe 5 rühren und nacheinander die Eier hinzufügen. Die Prep&Cook 2 min lang laufen lassen. Sofort verwenden.

Sie können je nach Größe 25 bis 35 Windbeutel herstellen.

Gesamtzeit: 1 min 30 s



SANDETEIG



300 g Mehl • **180 g** weiche Butter • **110 g** Puderzucker
• **1** Prise Salz • **1** Ei

Knet-/Mahlmesser einsetzen, Mehl, Butter, Puderzucker und Salz in den Behälter geben. 1 min auf Stufe 8 vermischen. Das Ei dazugeben, dann Stufe 6 / 30 s, bis sich der Teig zu einer Kugel formt. In Frischhaltefolie einwickeln und 30 min im Kühlschrank kühlen.

Dieses Rezept ergibt einen Tortenboden von 28 cm Durchmesser.

Gesamtzeit: 2 min 30 s



MÜRBEITEIG



240 g Mehl • **120 g** weiche Butter • **1** Prise Salz • **70 ml** Wasser
Knet-/Mahlmesser einsetzen, Mehl, Butter und Salz in den Behälter geben. Auf Stufe 6 vermischen. Nach 30 s 70 ml Wasser hinzufügen und so lange mischen, bis sich eine Kugel bildet (ca. 2 min 30 s). In Frischhaltefolie einwickeln und 30 min im Kühlschrank kühlen.

Dieses Rezept ergibt einen Tortenboden von 28 cm Durchmesser.

Gesamtzeit: 7 min



HERZHAFTER KUCHENTEIG



4 Eier • **170 g** Mehl • **1** Päckchen Backpulver (**11 g**)
• **50 ml** Olivenöl • **100 ml** Weißwein • **1** Prise Salz • Belag

Knet-/Mahlmesser einsetzen und Eier, Mehl, Backpulver, Olivenöl, Weißwein und Salz in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten. Anschließend die gewünschte Garnierung dazugeben und 1 min auf Stufe 4 vermischen.

GRUNDREZEPTE

Gesamtzeit: 21 min



TOMATENSAUCE



1 Zwiebel • **2** Knoblauchzehen • **30 ml** Öl • **700 g** frische Tomaten • **1 TL** Oregano • **1 TL** Zucker • **1 EL** Tomatenmark • **2 EL** Wasser • Salz • Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch schälen, dann vierteln. Ultrablade-Universalmesser einsetzen und die Zucchini in den Behälter geben. 10 s auf Stufe 11 zerkleinern. Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen, die zerkleinerten Zutaten vom Rand abschaben und das Öl hinzufügen. Das Schmorprogramm P1 / 5 min bei 130 °C aktivieren. Den Misch-/Rührhaufsatz durch das Ultrablade-Universalmesser ersetzen, dann die geviertelten frischen Tomaten, Oregano, Zucker, Tomatenmark, Wasser dazugeben, salzen und pfeffern. Das Garprogramm P3 / 20 min bei 100 °C laufen lassen. Nach dem Garvorgang 1 min auf Stufe 12 mixen. Anschließend abkühlen lassen und servieren.

Gesamtzeit: 8 min



SAUCE HOLLANDAISE



150 g Butter • **40 ml** Zitronensaft • **4** Eigelb • **50 ml** Wasser • Salz • Pfeffer

Schlag-/Rührhaufsatz einsetzen. Die in kleine Stücke geschnittene Butter, Zitronensaft, Eigelb und 50 ml Wasser in den Behälter geben. Salzen und pfeffern, dann die Küchenmaschine 8 min auf Stufe 6 bei 70 °C laufen lassen.



Ihre **300 REZEPTE**

SNACKS UND DIPS 38 - 51

VORSPEISEN 52 - 67

SUPPEN 68 - 89

HAUPTGERICHTE 90 - 179

Fisch 90-107

Fleisch 108-140

Vegetarisch 141-160

Nudeln und Reis 161-171

Quiches, Tartes und Pizzen 172-179

BEILAGEN 180 - 196





BROT, BRIOCHES, HERZHAFTE KUCHEN

197 - 211

SAUCEN

212 - 222



SÜSSSPEISEN & DESSERTS

223 - 304

Desserts

223-249

Kuchen

250-283

Kleingebäck

284-294

Eis & Sorbets

295-294

Kompotte, Konfitüren, Aufstriche

295-304

GETRÄNKE

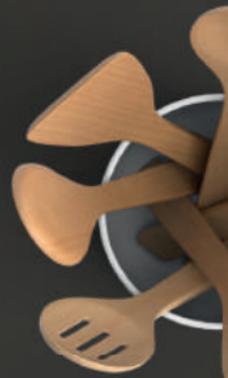
305 - 309

SPEZIELL FÜR KINDER

310 - 320

GLUTENFREI

321 - 330





Gesamtzeit : 5 min



6 Personen



5 min



TAPENADE ARTISCHOCKEN-OLIVENPASTE

300 g Artischockenherzen,
aus der Dose

2 EL Öl

1 Knoblauchzehe

40 g schwarze Oliven

1 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 12 / 30 Sekunden zerkleinern. Soll die Konsistenz feiner sein, dann weitere 30 Sekunden zerkleinern.

2 Die Tapenade in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Kalt zu geröstetem Brot oder Baguette servieren.



Sie können kleine Anchovisfilets oder frisches Basilikum hinzugeben. Tapenade schmeckt köstlich zu weißem Fisch.



Gesamtzeit : 35 min



6 Personen



5 min



30 min



DAMPFGAREN



AUBERGINENKAVIAR

- 3** Knoblauchzehen
- 4 EL** Olivenöl
- 600 g** Auberginen, geschält, in Stücken
- Saft einer Zitrone
- 50 ml** Wasser
- 2 EL** Tomatenmark
- 1 TL** gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL** Paprikapulver
- 1 TL** Meersalz
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Knoblauchzehen in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern. Das Olivenöl hinzufügen und die Auberginenscheiben zugeben. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 2 Minuten.
- 2** Nach Ablauf des Programms die restlichen Zutaten hinzufügen, alles mit dem Spatel verrühren und in die Mitte schieben. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 30 Minuten.
- 3** Nach Ablauf des Programms ist der Auberginenkaviar noch leicht stückig, je nach gewünschter Konsistenz noch einmal zerkleinern. Kühl servieren.



Auberginenkaviar schmeckt auf getoastetem Brot oder Baguette ebenso wie zu Crackern.



Gesamtzeit: 20 min

 4/6 Personen
  10 min

 6 min
  2,2 min
  4 min




BLINIS (KLEINE PFANNKUCHEN)

- 2** Eier
- 300 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
- 1 TL** Zucker
- 175 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- Salz
- Öl zum Ausbacken

- 1** Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Eier trennen. Eidotter, Milch und Zucker in den Behälter geben. Stufe 11 / 1 Minute verquirlen. Währenddessen nach und nach durch die Öffnung im Deckel das Mehl und das Backpulver hinzugeben. Wenn alles vermischt ist, noch 2 Minuten rühren. Den Teig in eine Schüssel geben und den Behälter reinigen.
- 2** Das Eiweiß und eine Prise Salz in den Behälter geben. Stufe 6 / 5 Minuten steif schlagen, ohne Stopfen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
- 3** Öl in einer Pfanne erhitzen, den Teig löffelweise hineingeben und die Blinis von beiden Seiten goldbraun backen.



Sie können die Hälfte des Mehls durch Buchweizenmehl ersetzen.



Gesamtzeit: 55 min



12 Stück



10 min



1 min



30 min



14 min



SCONES MIT KÄSE UND SCHNITTLAUCH

- 450 g** Mehl
- 1 P.** Backpulver
- 1 TL** Senfkörner
- 1 TL** Piment d'Espelette
- 50 g** Gouda, gerieben
- 50 g** Parmesan, gerieben
- 2 EL** Schnittlauchröllchen
- 50 g** Butter
- 220 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
- 1** Ei, Gr L
- 1 TL** Salz
- 1** Eigelb

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Mehl, Backpulver, Gewürze, Käse, Schnittlauch, Butter, Milch, das ganze Ei und das Salz in den Behälter geben. Stufe 8 / 1 Minute verrühren. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2** Den Teig in 12 ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und 15 Minuten backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.



Scones sind ein englisches Gebäck. Servieren Sie diese herzhafte Variante als Vorspeise oder Snack.



Gesamtzeit : 1 h 15 min



4/6 Personen



45 min



26 min



4 min



4 min



DAMPFGAREN



EMPANADAS- GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

40 g Zwiebeln, halbiert

1 Knoblauchzehe, halbiert

1 TL Olivenöl

50 g Zucchini, in Würfeln

100 g rote Paprika, in Würfeln

1 EL Tomatenmark

150 ml Gemüsebrühe

150 g Thunfisch

2 salzige Mürbeteige

Salz

Pfeffer

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern. Das Olivenöl hinzugeben. Das Garprogramm P1 starten.

2 Zucchini, Paprika, Tomatenmark, Brühe, Salz und Pfeffer hinzugeben. Das Garprogramm P3 starten.

3 Den Thunfisch hinzugeben und 30 Sekunden auf Stufe 4 mixen.

4 Den Teig ausrollen und Kreise (Durchmesser ca. 10 cm) ausstechen. Auf die Mitte der Kreise etwas von der Füllung geben. Die Teigscheiben zusammenklappen und die Ränder verschließen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 30 Minuten backen. Wahlweise kalt oder warm servieren.



Tip: Bestreichen Sie die Teigtaschen mit Eiweiß, damit die Empanadas braun backen.



Gesamtzeit : 45 min




4 Personen 30 min





15 min




GAREN




RINDFLEISCH-SAMOSAS

- 250 g** Rindfleisch, in Würfeln
- 250 g** Karotten, in Stücken
- 1** Knoblauchzehe, halbiert
- 1** Zwiebel, halbiert
- 2 EL** Olivenöl
- 1 TL** gemahlener Pfeffer
- 1 TL** Kümmel
- 1 TL** gemahlener Koriander
- 100 ml** Brühe
- 6** Strudelteigblätter
- Salz
- Pfeffer
- 2** Eiweiß

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Das Fleisch in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden hacken. Das Hackfleisch entnehmen und zur Seite stellen.
- 2** Die Karotten, den Knoblauch und die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 11 / 30 Sekunden zerkleinern. Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen, das Öl und die Gewürze hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten, ohne Stopfen. Das Fleisch und die Brühe hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 12 Minuten.
- 3** Jedes Teigblatt in 4 Streifen schneiden. Einen kleinen Haufen der Füllung auf eines der Enden geben. Das Blatt zu einem Dreieck falten und anschließend erneut bis zum Ende des Streifens falten.

Den Teig mit etwas Eiweiß verkleben. Alle Teigstreifen auf diese Art füllen.

- 4** Öl in einer Pfanne erhitzen und die Teigtaschen ringsherum braun braten oder 15 Minuten bei 150 °C im Backofen auf einem mit Backpapier ausgekleideten Backblech backen.



Gesamtzeit: 40 min



2/4 Personen



10 min



30 min



DAMPFGAREN



WAN-TAN-TEIGTASCHEN MIT GARNELEN

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

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Garnelen, Zwiebel, Eiweiß, Schnittlauch und Öl in den Behälter geben. Stufe 12 / 30 Sekunden zerkleinern.
- 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. Den Dampfgareinsatz mit Backpapier auslegen und die Hälfte der Teigtaschen hineingeben. Die Teigtaschen dürfen nicht übereinander gestapelt werden. Den Dampfgareinsatz einsetzen und das Dampfgarprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 15 Minuten.
- 4** Nach Ablauf des Programms die Teigtaschen herausnehmen und das Programm mit den restlichen Taschen wiederholen. Sofort mit Sojasauce oder einer süß-sauren Sauce verzehren.



Gesamtzeit : 5 min



4 Personen



5 min



GUACAMOLE- MEXIKANISCHER AVOCADO-DIP

- 1** rote Zwiebel, halbiert
- 1** Knoblauchzehe, halbiert
- 3** Avocados, sehr reif
- 1 EL** Tomatenmark
- 1 TL** Tabasco®
- Saft einer Limette
- Salz
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Die Avocados schälen und die Kerne entfernen. Die Avocados, das Tomatenmark, den Tabasco® und den Limettensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe 7 / 30 Sekunden mischen.
- 3** Mit einem Küchenspachtel alles in die Behältermitte schieben und erneut vermischen, so wird die Konsistenz etwas dicker.
- 4** Kühl servieren.



Perfekt als Vorspeise zusammen mit frischen Kräutern (Schnittlauch oder Koriander). Wenn Sie weniger Schärfe wollen, ersetzen Sie Tabasco® durch einen Teelöffel Paprika.



Gesamtzeit : 5 min



4/6 Personen



5 min



HUMMUS PÜRIERTE KICHERERBSEN

1 Dose Kichererbsen, Abtropfgewicht **550 g**

2 Knoblauchzehen, halbiert
Saft einer Zitrone

3 EL Olivenöl

1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel

1 TL Tahini (Paste aus Sesam)
Salz

1 Die Kichererbsen abgießen und gut abtropfen lassen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen.

2 Kichererbsen, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Kreuzkümmel, Tahini und etwas Salz in den Behälter geben. Stufe 12 / 3 Minuten mixen.

3 Kühl servieren.



Sie können den Kreuzkümmel durch Paprika ersetzen. Tahini ist eine Paste aus fein gemahlenden Sesamkörnern und in Bioläden erhältlich.



Gesamtzeit: 35 min



4 Personen



15 min



13 min



7 min



KLEINE KÄSEWINDBEUTEL

- 250 ml** Wasser
- 80 g** Butter
- 150 g** Mehl
- 4** Eier
- 150 g** Comté-Käse, gerieben
- 1 Prise** Muskatnuss
- Salz

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Wasser, Butter und eine Prise Salz in den Behälter geben. Stufe 3 / 90 °C / 8 Minuten verrühren.
- 2** Das Mehl hinzufügen. Stufe 6 / 2 Minuten verrühren.
- 3** Den Teig entnehmen und den Behälter unter kaltem Wasser reinigen, damit er abkühlt.
- 4** Den Teig wieder in den Behälter geben. Stufe 7 / 2 Minuten verrühren. Währenddessen nach und nach 4 Eier durch die Öffnung im Deckel hinzufügen.
- 5** 120 g Käse und Muskatnuss hinzufügen. Stufe 6 / 1 Minute verrühren.
- 6** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel den Teig in kleinen Häufchen auf das Backblech setzen und mit dem restlichen Comté-Käse bestreuen. 18 bis 20 Minuten backen. Wahlweise kalt oder warm servieren.



Comté ist ein französischer Hart-Rohmilchkäse und in gut sortierten Käsetheken erhältlich. Sie können alternativ aber auch mittelalten Gouda oder einen anderen herzhafte Hartkäse verwenden.



Gesamtzeit: 2 h 37 min



4/6 Personen



15 min



10 min



2 h



12 min



KRABBENKROKETTEN

30 g Mehl

200 ml Milch, fettarm, 1,5 %

30 g Butter

3 Eier

200 g Krabben

Paniermehl

Öl

Salz

Pfeffer

- Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Das Mehl und die Milch in den Behälter geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe 7 / 1 Minute verrühren. Die Butter hinzugeben und das Saucenprogramm auf Stufe 4 / 90 °C / 8 Minuten einstellen und starten.
- Den Schlag-/Rühraufsatz durch das Ultrablade-Universalmesser ersetzen. 1 verquirltes Ei und die Krabben hinzugeben. Stufe 9 / 30 Sekunden zerkleinern. Wenn die Masse nicht homogen genug ist, weitere 30 Sekunden zerkleinern. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und die Masse mit feuchten Händen zu Kroketten formen. Diese in das restliche verquirlte Ei tunken und dann in Paniermehl wälzen.
- Die Kroketten in heißem Öl 1 bis 2 Minuten frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.



Gesamtzeit: 29 min

6 Personen 15 min

4 min 2 h 10 min

MAKING

ROTE-BETE-CREME MANDEL-CRACKER

- 125 g** Mehl
- 1 Prise** Salz
- 1 Prise** Zucker
- 30 g** kalte Butter
- 3 EL** Mandelblättchen
- 70 ml** Milch
- 30 g** fein geriebener Parmesan
- 1** Rote Bete, gegart
- 1** kleine Knoblauchzehe
- 1 TL** Olivenöl
- 1 TL** Zitronensaft
- 1** griechischer Joghurt
- 50 ml** flüssige Sahne
- Salz
- Pfeffer

- 1** Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Mandeln in den Behälter geben und Stufe 11 / 10 s starten. Mehl, Salz, Zucker, Parmesan und in Würfel geschnittene Butter hinzufügen. Stufe 8 / 2 min starten. Nach 1 min nach und nach die Milch durch die Verschlussöffnung dazugeben.
- 2** Ofen auf 210 °C vorheizen. Teig kneten und eine Kugel formen. Mehl auf einer Arbeitsfläche verteilen, den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und Cracker in Herzform ausstechen. Die Teigherzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dann für etwa 10 Minuten im Ofen backen, bis sie leicht gebräunt sind. Abkühlen lassen.
- 3** Knoblauchzehe schälen, dann halbieren und den Keim entfernen. Rote Bete in Würfel schneiden.

Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Knoblauchzehe und Rote Bete in den Behälter geben und 30 s auf Stufe 12 mixen, mit Dampfreglerverschluss.

- 4** Joghurt, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl dazugeben und erneut Stufe 12 / 30 s starten. Mischung in die Mitte des Behälters schieben, dann die flüssige Sahne dazugeben. Etwa 20 Sekunden auf Turbo-Stufe mixen. Rote-Bete-Creme 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

- 5** Creme in Gläschen geben und mit den Crackern servieren.



Bewahren Sie die Cracker in einer luftdicht verschlossenen Dose auf. Geben Sie ein wenig zerbröckeltes Ziegenkäse auf die Rote-Bete-Creme.

Die Besitzer einer vernetzten Prep&Cook können anstatt der Turbo-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 12 benutzen.



Gesamtzeit : 5 min



4 Personen



5 min



TZATZIKI

125 g Gurke, geschält
Knoblauch (2-4 Zehen)

250 g Quark

6 Stiele Schnittlauch

6 Stiele glatte Petersilie

2 Prisen Salz

Saft einer halben Zitrone

- 1** Die Gurke der Länge nach in zwei Hälften schneiden und die Kerne entfernen. Anschließend in kleine Stücke schneiden.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 8 / 20 Sekunden zerkleinern.
- 3** Gut gekühlt zu rohem Gemüse oder gegrillten Brotscheiben servieren.



Tzatziki ist eine griechische Vorspeise und wird zu Brot oder auch zu Fleischgerichten wie Gyros und Souvlaki gereicht.



Gesamtzeit: 30 min



4 Personen



20 min



10 min



Zzz



DAMPFGAREN



ZUCCHINIROLLEN MIT FRISCHKÄSE UND NELKEN

- 2** große Zucchini
- 200 g** Ziegenfrischkäse
- 3** Zweige Kerbel
- 10** Schnittlauchhalme
- 10** Zweige Petersilie
- 2** Frühlingszwiebeln
- 1 Prise** Piment d'Espelette
- 1 Prise** gemahlener Kreuzkümmel
- 4 EL** Olivenöl
- 2 EL** Zitronensaft
- 12** Gewürznelkenblüten
- Salz
- Pfeffer
- Wasser

- 1** Zucchini waschen.
- 2** Mit einem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer feine Zucchinistreifen (ca. 1 mm) schneiden und dabei die Kerne entfernen.
- 3** 0,7 l Wasser in den Behälter gießen, dann die Zucchinistreifen in den Dampfgareinsatz legen.
- 4** Dampfgareinsatz in den Behälter setzen, dann das Dampfgarprogramm P1 für 10 min starten.
- 5** Nach Ablauf des Programms die Streifen vorsichtig auf ein Küchenpapier legen und abkühlen lassen.
- 6** Frühlingszwiebeln schälen und halbieren.
- 7** Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Zwiebeln mit den Kräutern in den Behälter geben. Stufe 8 / 30 s. Den Ziegenfrischkäse, Piment d'Espelette, Kreuzkümmel, 4 Gewürznelken dazugeben, dann salzen und pfeffern, Stufe 8 / 20 s.
- 8** Auf eines der Enden jedes Zucchinistreifen einen Teelöffel Ziegenkäsemischung geben.
- 9** Zucchini aufrollen.
- 10** Vorgang mit dem Rest der Zutaten wiederholen.
- 11** In einer Schüssel Zitronensaft und Olivenöl vermischen.
- 12** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 13** Mehrere Zucchinirollen auf jeden Teller setzen, mit essbaren Blüten dekorieren, dann mit der Zitronen-Vinaigrette beträufeln.



Gesamtzeit: 1 h 10 min



4 Personen



10 min



1 h



ANDALUSISCHE GAZPACHO

500 g Tomaten, grob zerkleinert

1 Salatgurke, geschält und gewürfelt

1 grüne Paprika, grob zerkleinert

100 ml Olivenöl

3 Knoblauchzehen, halbiert

2 Scheiben Baguette

2 EL Sherry-Essig

500 ml Wasser

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

- Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten und das Wasser in den Behälter geben. Stufe 12 / 3 Minuten zerkleinern.
- Anschließend Stufe 12 / 1 Minute pürieren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiskalt servieren.



Bestreuen Sie die Gazpacho vor dem Servieren mit einer ‚guarnición‘, das sind sehr kleine Würfel von grüner Paprika, Salatgurke, Frühlingszwiebel, Tomaten und geröstetem Weißbrot.

Die Besitzer einer vernetzten Prep&Cook können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.



Gesamtzeit: 1 h 5 min

4/6 Personen	20 min
41 min	4 min
GAREN	BEWACHEN

ARANCINI- RISOTTO-KROKETTEN

- 300 g** klassisches Risotto, kalt
- 300 g** Rindfleisch, in Würfeln
- 1** Zwiebel, halbiert
- 1** Knoblauchzehe, halbiert
- 1 EL** Olivenöl
- 500 g** passierte Tomaten
- 30 g** Tomatenmark
- 1 EL** Oregano
- 250 g** Mozzarella, in Würfeln (**2 cm**)
- 3** Eier
- 100 g** Paniermehl
- 100 g** Mehl
- Salz
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Das Fleisch in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern. Beiseitestellen.
- 2** Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 3** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und das Öl hinzugeben. Das Garprogramm P1 starten.
- 4** Das Fleisch, die passierten Tomaten, das Tomatenmark und den Oregano hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 35 Minuten. Abkühlen lassen.
- 5** 1 Ei mit dem kalten Risotto verrühren und Bällchen formen, in die Mitte etwas Sauce und ein Stück Mozzarella einfüllen.
- 6** Jedes Bällchen im Mehl, in den verquirlten Eiern und anschließend im Paniermehl wälzen. 5 Minuten in der Fritteuse backen.



Gesamtzeit: 20 min



4 Personen



20 min



BROKKOLISALAT MIT APFEL UND PAPRIKA

- 1 EL** mittelscharfer Senf
- 1 EL** Honig
- 2 EL** Olivenöl
- 1 TL** Kräutersalz
Pfeffer aus der Mühle
- 300 g** Brokkoliröschen
- 1** roter Apfel, geviertelt
- 1** rote Paprikaschote,
in Stücken
- 3 EL** Pinienkerne

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Senf, Honig, Olivenöl, Kräutersalz und etwas Pfeffer in den Behälter geben. Stufe 5 / 20 Sekunden mischen.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die restlichen Zutaten in den Behälter geben. Stufe 7 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 3** Alles mit dem Spatel verrühren und noch einmal abschmecken.



Gesamtzeit: 35 min



6 Personen



10 min



25 min



GAREN



CHAMPIGNONS NACH GRIECHISCHER ART

- 800 g** kleine Champignons
- 1** Zwiebel, halbiert
- 1 EL** Korianderkörner
- 1 EL** Thymian
- 4 EL** Olivenöl
- 100 ml** Weisswein
- 4 EL** Zitronensaft
- 140 g** passierte Tomaten
- 3 EL** Puderzucker
- Salz

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 11 / 20 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Die Zwiebelstücke in die Mitte schaben. Das Öl und den Koriander hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
- 3** Champignons, Thymian, Weißwein, Zitronensaft, passierte Tomaten, Puderzucker und etwas Salz hinzugeben. Das Garprogramm P2 / 100°C / 30 Minuten einstellen und starten.
- 4** Gut gekühlt und durchgezogen servieren.



Gesamtzeit: 25 min



4/6 Personen



25 min



FALAFEL- KICHERERBSENBÄLLCHEN

500 g Kichererbsen
(Trockenware, nicht aus der Dose)

1 Zwiebel, halbiert

3 Knoblauchzehen, halbiert

1 EL Sesamkörner

½ Bund Korianderblätter

1 TL gemahlener Kümmel

1 TL Natron

1 EL Mehl

Salz

Öl zum Ausbacken

1 Kichererbsen die Hälfte der Garzeit auf der Packungsangabe kochen, so, dass sie eigentlich noch zu viel "Biss" haben, abgießen und abtropfen lassen.

2 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 12 / 30 Sekunden zerkleinern. Die Masse mit dem Küchenspachtel in die Mitte des Behälters schaben. Weitere 30 Sekunden zerkleinern. Erneut alles in die Mitte schaben und weitere 30 Sekunden zerkleinern.

3 Mit feuchten Händen aus der Masse kleine feste Bällchen formen. Die Bällchen im heißen Öl in einer Pfanne oder in der Fritteuse rundherum braun braten. Warm servieren.



Falafeln stammen aus der arabischen Küche. Anstelle von Kichererbsen können Sie auch Bohnen verwenden.



Gesamtzeit: 37 min



4 Personen



10 min



27 min



GAREN



GARNELEN-CURRY MIT ANANAS

600 g geschälte Garnelen

1 rote Paprika

1 Ananas

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL Currypulver

200 ml Kokosmilch

Einige Stiele Koriander

Salz

Pfeffer

Olivenöl

- 1** Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Herz entfernen und Ananasfruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und die Paprika entkernen. Paprika in Streifen schneiden.
- 2** Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Ananasstücke in den Behälter geben, dann das Garprogramm P1 für 7 min starten. Nach Ablauf des Programms die Ananas zur Seite stellen, dann den Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 3** Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben und Küchenmaschine 20 s auf Stufe 10 laufen lassen. Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Zwiebel und Knoblauch in die Mitte des Behälters schieben, Paprika dazugeben und

anschließend drei EL Olivenöl und das Currypulver hinzufügen. Das Garprogramm P1 für 5 min starten.

- 4** Nach Ablauf des Programms die Garnelen, Kokosmilch dazugeben, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P2 für 15 min starten.
- 5** Wenn der Timer die letzten verbleibenden 5 min anzeigt, die Ananasstücke dazugeben. Garnelen-Curry mit klein geschnittenem Koriander bestreuen und servieren.



Als Beilage zu diesem Gericht eignet sich hervorragend Basmati-Reis.



Gesamtzeit: 2 h 25 min



4-6 Personen



10 min



13 min



2 h



2 min



GAREN



GEFLÜGELLEBERPASTETE MIT PORTWEIN

- 3** Schalotten, halbiert
- 300 g** Geflügelleber, in Stücken
- 160 g** weiche Butter
- 3 EL** Portwein
- 100 ml** Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Schalotten in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. 20 g Butter, den Portwein und die Geflügelleber hinzugeben. Das Garprogramm P1 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 12 Minuten.
- 3** Die Leber herausnehmen und den Behälter mit kaltem Wasser spülen.
- 4** Den Misch-/Rühraufsatz durch das Ultrablade-Universalmesser ersetzen. Die Leberstücke in den Behälter geben und die restliche Butter sowie die Crème fraîche hinzufügen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Stufe 12 / 30 Sekunden mixen.
- 5** Die Ränder des Behälters mithilfe des Spatels abschaben, so dass der

Inhalt wieder in der Mitte ist. Erneut 10 Sekunden mixen.

- 6** Die Masse in eine kleine Terrine füllen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Gesamtzeit: 15 min



4 Personen



5 min



10 min



GAREN



GLASNUDELSALAT

1 Karotte geschält und in feine Streifen geschnitten

1 Chilischote fein geschnitten

1 walnussgroßes Stück Ingwer geschält und gewürfelt

2 EL braunen Zucker

6 EL Sesamöl

6 EL Sojasauce

200 ml Gemüsebrühe

100 g Glasnudeln

Abrieb und Saft von **2** Limetten

1 EL Sweet Chilisauce

1 Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Chili, Ingwer, Karotten, den Zucker und das Sesamöl in den Behälter geben und das Garprogramm P1 starten.

2 Gemüsebrühe und Sojasauce dazu geben. Stufe 1 / 100 °C / 5 Min. einstellen.

3 Nach 2 Minuten die Glasnudeln dazu geben.

4 Nach Ablauf des Programms mit dem Saft und dem Abrieb von den Limetten und etwas Sweet Chilisauce abschmecken und servieren.



Eignet sich hervorragend als Beilage zu knusprigem Hühnchen oder Lachs.



Gesamtzeit: 25 min



3-4 Personen



5 min



20 min



Zzzz



DAMPFGAREN



KARTOFFELSALAT

600 g festkochende Kartoffeln, in Würfeln

1 Zwiebel

300 g Salatgurke, geschält, in ca. 2cm dicken Stücken

½ TL Salz

400 g griechischer Joghurt

1-2 EL getrockneter Dill

1 gestrichener EL Zucker
Geräucherter Lachs um zu dekorieren

- 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen und den Dampfgareinsatz einsetzen. Die Kartoffeln hineinlegen. Das Dampfgarprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten. Nach Ablauf des Programms die Kartoffeln mit dem Korb herausnehmen und zur Seite stellen. Den Behälter in kaltem Wasser reinigen.
- Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel, Salatgurke, und Salz in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden verrühren.
- Deckel öffnen, mit dem Spatel die Zutaten am Rand nach unten schieben, Joghurt, Dill und Zucker zugeben. Stufe 2 / 20 Sekunden verrühren.
- Dieses Dressing über die gedünsteten Kartoffeln geben und gut verrühren. Kühl stellen.
- Vor dem Servieren noch einmal kräftig durchrühren und mit geräucherter Lachs dekorieren.



Für einen griechischen Touch des Kartoffelsalates können Sie den Lachs durch 200g gewürfelte Feta-Käse ersetzen und zusammen mit den Zwiebeln und der Salatgurke noch 1-2 Knoblauchzehen mit zerkleinern.



Gesamtzeit: 40 min



6 Personen



20 min



20 min



KNACKIGER SALAT UND SARDINENPASTE

Etwa zwanzig ausgenommene Sardinen

1 Prise grobes Salz

1 Limette

1 TL Senf

60 g Frischkäse

1 TL gehackte Petersilie

1 Prise Kreuzkümmel

3 EL Olivenöl

1 gelbe Paprika

1 grüne Paprika

1 rote Zwiebel

1 kleine Gurke

1 Karotte

Einige Blätter Eisbergsalat

Etwa zehn Kirschtomaten

4 EL Rapsöl

2 EL Balsamico

20 g Leinsamen

Fleur de Sel

Salz, Pfeffer

- 1** Sardinen gründlich waschen. 0,7 l Wasser in den Behälter geben und den Dampfgareinsatz einsetzen. Sardinen hineinlegen und im Dampfgarprogramm P1 für 20 min garen. Sardinen abkühlen lassen, dann die mittlere Gräte herauslösen und Sardinen zerkrümeln.
- 2** Limettenschale entfernen und den Saft auspressen. Ultrablade-Universalmesser einsetzen; Sardinen, Frischkäse, Senf, Kreuzkümmel, Petersilie und Pfeffer in den Behälter geben. Olivenöl hinzufügen und Stufe 10 / 30 s starten. Masse in ein Glas füllen und in den Kühlschrank stellen.
- 3** Gurke und Paprika waschen. Die rote Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Die Paprika vierteln und entkernen. Gurke längs halbieren. Karotte schälen.
- 4** Paprika in Streifen schneiden, Gurke in feine Scheiben und mit einem Sparschäler Karotten-Tagliatelle schneiden.
- 5** Die etwas zerkleinerten Eisbergsalatblätter, das kleingeschnittene Gemüse, die Kirschtomaten und Leinsamen in eine Schüssel geben. Rapsöl und Essig dazu gießen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann vermischen.



Sie können auf einem Grill zubereitete Sardinen verwenden, um den Geschmack zu betonen.



Gesamtzeit: 5 min



4 Personen



5 min



LACHSTATAR

- 300 g** Lachs, frisch
- 120 g** Lachs, geräuchert
- ½** rote Zwiebel
- 1** Msp. gemahlener Ingwer
- 15** Stiele Schnittlauch
- 3** Tropfen Tabasco®
- 2 EL** Olivenöl
- Saft einer Limette
- Salz
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 20 Sekunden zerkleinern.
- 2** Die restlichen Zutaten hinzufügen. Stufe 6 / 30 Sekunden verrühren.
- 3** Mit Schnittlauch garniert servieren.



Diese Vorspeise enthält frischen Fisch und sollte sofort verzehrt werden.



Gesamtzeit: 35 min



2 Personen



10 min



25 min



25 min



DAMPFGAREN



LAUCH MIT VINAIGRETTE

350 g Lauch, in Ringen

1 Schalotte, halbiert

1 EL Senf

100 ml Öl

50 ml Sherry-Essig

Salz

Pfeffer

- 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen. Die Lauchringe in den Dampfgareinsatz geben und mit Salz und Pfeffer würzen und in den Behälter einsetzen. Das Dampfgarprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 25 Minuten.
- Nach Ablauf des Programms den Lauch beiseitestellen und abkühlen lassen. Das Wasser weggießen und das Ultrablade-Universalmesser einsetzen.
- Die Schalotte zusammen mit dem Senf, dem Öl, dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer in den Behälter geben. Stufe 11 / 45 Sekunden zerkleinern. Etwas von der Vinaigrette über die Lauchstücke träufeln und servieren.



Die Vinaigrette hält sich längere Zeit, wenn sie im Kühlschrank gut verschlossen aufbewahrt wird. Bereiten Sie daher eine größere Menge zu, damit Sie bei Bedarf einen Vorrat haben.



Gesamtzeit: 25 min



2 Personen



10 min



15 min



25 min



DAMPFGAREN



MEERESFRÜCHTESALAT

- 0,7 l** Wasser
- 150 g** Krabben
- 400 g** Muscheln, mit Schale
- 50 g** Zwiebeln, halbiert
- 50 g** rote Paprika, halbiert
- 50 g** Tomaten, halbiert
- 2 EL** Olivenöl
- 20 ml** Sherry-Essig
- Salz
- Pfeffer

- 1** 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen. Die Krabben und die Muscheln in den Dampfgareinsatz geben und in den Behälter einsetzen. Das Dampfgarprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 15 Minuten. Den Einsatz entnehmen und den Behälter ausleeren.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebeln, Paprika, Tomate, Olivenöl und Essig in den Behälter geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Stufe 11 / 10 Sekunden mixen.
- 3** Die Muscheln aus ihren Schalen lösen und zusammen mit den Krabben auf einen Teller geben. Mit der Sauce übergießen und kalt servieren.



Sie können die Meeresfrüchte auch durch Langusten oder Venusmuscheln ersetzen



Gesamtzeit: 30 min



4-6 Personen



10 min



20 min



DAMPFGAREN



GEFÜLLTE EIER

6 Eier, **Gr. L**

1 Eigelb

1 TL Senf

1 TL weißer Essig

150 ml neutrales Öl

5 Stängel Schnittlauch

Salz

Pfeffer

- 1** 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen. Den Dampfgareinsatz einsetzen, die Eier in den Einsatz legen. Das Dampfprogramm 20 Minuten einstellen. Den Dampfgareinsatz entnehmen, die Eier abschrecken, den Behälter unter kaltem Wasser abkühlen.
- 2** Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Eigelb, Senf und Essig in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe 7 einstellen, nach und nach das Öl durch die Öffnung im Deckel hinzufügen. Ausschalten sobald die Mayonnaise fertig ist.
- 3** Die Eier pellen und in zwei Hälften schneiden. Die Eigelbe herauslösen und mit der Mayonnaise verrühren, die Eiweißhälften auf einen Teller legen und mit der Eigelbmasse füllen. Mit Schnittlauchstängeln garnieren.



Sie können 1 EL Thunfisch oder Schinkenwürfel hinzugeben.



Gesamtzeit: 25 min



2 Personen



5 min



20 min



DAMPFGAREN



SPARGEL AUF FLÄMISCHE ART

- 300 g** weißer Spargel, halbiert
- 2** Eier
- 60 g** Butter, geschmolzen
- 10** Zweige glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

- 1** 0,7 Liter Wasser in den Behälter geben und den Dampfgareinsatz einsetzen. Den Spargel und die Eier hineingeben. Das Dampfgarprogramm einstellen, ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten.
- 2** Den Spargel auf 2 Teller legen. Die Eier pellen.
- 3** Den Behälter reinigen und das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Bei Stufe 3 / 60 °C / 2 Minuten schmelzen. Die gekochten Eier und die Petersilie in den Behälter geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Mit Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 4** Die Mischung auf den Spargel geben und servieren.



Grüner Spargel lässt sich einfacher schälen als weißer Spargel.



Gesamtzeit: 1 h 20 min



4 Personen



15 min



15 min



50 min



DAMPFGAREN



SPARGELSSALAT MIT ERDBEEREN UND ENTENBRUST

2 Entenbrustfilets (je ca. 180g)

Salz
Pfeffer

150 g Blattsalat

300 g weißer Spargel,
in Stücken

300 g grüner Spargel,
in Stücken

250 g Erdbeeren, geviertelt

1 Orange, unbehandelt

4 EL leichte Mayonnaise

100 g Schmand

4 EL Pinienkerne, geröstet

- Den Backofen auf 180 °C / Umluft vorheizen. Die Entenbrust auf der Fettseite einschneiden, salzen, pfeffern und in Alufolie einwickeln. Für 45 Minuten backen.
- Inzwischen 0,7 Liter Wasser in den Behälter einfüllen, die weißen Spargelstücke in den Dampfgareinsatz geben und das Dampfgarprogramm P1 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 15 Minuten.
- Nach 5 Minuten die grünen Spargelstücke auf die Weißen legen.
- Die Orange auspressen. Den Saft mit Mayonnaise, Schmand, etwas Salz und Pfeffer verrühren.
- Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 250 °C / Umluft / Grill vorheizen. Die Spargelstücke auf dem Salat mit Erdbeeren anrichten. Das Dressing darüber geben. Die Entenbrust offen im Ofen 5–6 Minuten grillen, dann in Scheiben schneiden und zum Salat geben. Mit Pinienkernen bestreut servieren.



Gesamtzeit: 45 min



4/6 Personen



5 min



40 min



SUPPE



BROKKOLISUPPE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE

80 g Lauch, in Ringen
350 g Brokkoliröschen
 ½ Würfel Gemüsebrühe
750 ml Wasser
80 g Roquefort, in Würfeln
 Salz
 Pfeffer

- Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Den Lauch und die Brokkoliröschen in den Behälter geben. Den Brühwürfel und 750 ml Wasser zufügen. Das Suppenprogramm P1 starten.
- Nach Ablauf des Programms den Blauschimmelkäse zugeben. Mit Stufe 10 / 1 Minute pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Sie können den Brokkoli durch Blumenkohl ersetzen.



Gesamtzeit: 55 min



10 Personen



5 min



50 min



SUPPE



BLUMENKOHLCREMESUPPE

- 1 kg** Blumenkohl
- 150 g** Lauch (nur den weißen Teil)
- 1** Würfel Hühnerbrühe
- 1,5 l** Wasser

- 1** Blumenkohl aufschneiden und in Stücke schneiden. Den geschälten weißen Lauch vierteln.
- 2** Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Blumenkohl und Lauch in den Behälter geben. Den Brühwürfel und 1,5 l hinzufügen. Das Suppenprogramm P1 für 50 min starten.
- 3** Heiß servieren.



Sie können 50 g Roquefort oder 1 EL Creme fraiche hinzufügen, bevor Sie diese Suppe mixen.



Gesamtzeit: 45 min

4/6 Personen 5 min

40 min

SUPPE

KÜRBIS-CAPPUCCINO

- 500 g** Kürbis, z.B. "Butternut", in Stücken
- 2** Schalotten, geviertelt
- 50 g** geräucherter Bauchspeck, in Würfeln
- ½** Würfel Geflügelbrühe
- 600 ml** Wasser
- 200 ml** Sahne

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Kürbis, Schalotten und Bauchspeck in den Behälter geben. Die Geflügelbrühe und das Wasser hinzufügen. Das Suppenprogramm P1 starten.
- 2** Nach Ablauf des Programms die Sahne hinzufügen. Stufe 11 / 40 Sekunden zerkleinern.



Gesamtzeit: 30 min



4 Personen



5 min



25 min



SUPPE



CHAMPIGNON-CREMESUPPE

- 1** Zwiebel, halbiert
- 400 g** kleine Champignons, halbiert
- 80 g** Lauch, in Stücken
- 600 ml** Wasser
- 150 ml** Sahne
- Salz
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel, Champignons und Lauch in den Behälter geben. Das Wasser hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Suppenprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 25 Minuten.
- 2** Nach Ablauf des Programms die Sahne zugeben. Mit Stufe 11 / 30 Sekunden pürieren.



Sie können 150 g Speck oder Chorizo während des Kochens hinzugeben, um der Suppe einen kräftigeren Geschmack zu verleihen.



Gesamtzeit: 40 min



4 Personen



15 min



25 min



25 min



15 min



GAREN



CHINESISCHE HÜHNERSUPPE

- 2 Hühnerbrustfilets
 - 1 cm Ingwerwurzel
 - 1 Handvoll Sojasprossen
 - 2 Karotten
 - 1 Lauchstange
 - 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2 getrocknete Kaffirlimettenblätter (optional)
 - 100 g Soja-Vermicelli
 - 2 Würfel Hühnerbrühe
 - 1,5 l Wasser
 - 50 ml Sojasauce
 - 8 Champignons
 - 1 EL Öl
- Einige Blätter Thai-Basilikum

- 1 Huhn in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und klein hacken. Champignons in feine Scheiben schneiden. Karotten und Lauch schälen, dann fein zerkleinern. Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und in Stücke schneiden.
- 2 Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Knoblauch und Zwiebel in den Behälter geben und mit Stufe 10 / 20 s mixen.
- 3 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Öl, Ingwer, Karotten und Lauch dazugeben. Das Garprogramm P1 für 5 min starten. 1,5 l Wasser, die Brühwürfel, den gehackten Ingwer, Kaffirlimettenblätter und Huhn hinzufügen.
- 4 Sojasauce dazu gießen und erneut das

Garprogramm P2 für 15 min starten.

- 5 Vermicelli und Champignons hinzufügen, dann das Garprogramm P1 starten.
- 6 Kurz vor dem Servieren Sojasprossen und klein gehacktes Basilikum in die Suppe geben.



Sie können die Suppe anstelle des Huhns auch mit Garnelen zubereiten.



Gesamtzeit: 50 min



2/4 Personen



10 min



40 min



SUPPE



CREMIGE SUPPE MIT WINTERGEMÜSE

- 250 g** Kürbis
- 200 g** Pastinaken
- 200 g** Topinambur
- 80 g** Lauch (nur den weißen Teil)
- 30 g** Stangensellerie
- ½** Würfel Geflügelbrühe
- 1 l** Wasser

- 1** Gemüse schälen und in Würfel schneiden. Sellerie fein schneiden.
- 2** Ultrablade-Universalmesser einsetzen, das Gemüse in den Behälter geben. 1/2 Brühwürfel und 1 l Wasser dazugeben. Das Suppenprogramm P1 starten.
- 3** Heiß servieren.



Sie können eine Messerspitze Curry und 1 EL Sahne hinzufügen, bevor Sie diese Suppe pürieren.



Gesamtzeit: 35 min



4 Personen



10 min



25 min



SUPPE



ERBSENSUPPE MIT METTENDEN

- 1** Zwiebel, halbiert
- 500 g** TK-Erbsen, aufgetaut
- 150 g** Möhren, in Scheiben
- ½** Stange Lauch, in Ringen
- 200 g** Kartoffeln, grob gewürfelt
- 800 ml** Wasser
- 1 EL** Gemüsebrühe, Instant
- 75 g** geräucherte Schinkenwürfel
- 1 EL** Majoran
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 200 g** Mettenden, in Scheiben

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Die Erbsen, die Möhrenscheiben, die Lauchringe und die Kartoffelwürfel in den Behälter geben. Wasser, Gemüsebrühe, Schinkenwürfel, Majoran, Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Suppenprogramm P2 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 25 Minuten.
- 3** Am Ende des Programms die Mettenden zufügen und kurz ziehen lassen.



Gesamtzeit: 31 min



4/6 Personen



5 min



26 min



GAREN



GARNELEN-BISQUE

- 400 g** ganze rohe Garnelen
- 50 g** Kartoffeln
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 50 ml** Olivenöl
- 60 g** Fenchel
- 50 g** Lauch (nur den weißen Teil)
- 400 g** Tomatenfruchtfleisch
- 50 ml** Weißwein
- 200 ml** Fischfond
- 50 ml** flüssige Sahne
- Piment d'Espelette
- Schnittlauch
- Brotroutons
- Salz

- 1** Kartoffel schälen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen, dann grob schneiden.
- 2** Ultrablade-Universalmesser einsetzen; Zwiebel, Knoblauch, Öl und Garnelen in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und ohne Stopfen starten.
- 3** Fenchel, Kartoffeln und das Weiße des geschälten Lauchs, Tomatenfruchtfleisch, Weißwein, Fischfond, Piment dazugeben und salzen. Das Garprogramm P3 für 20 min mit Stopfen starten.
- 4** Nach Ablauf des Garvorgangs die Sahne dazugeben und mit der Pulse-Funktion 1 min lang mixen.
- 5** Mischung durch ein Sieb streichen und dabei gut ausdrücken, um ein Maximum an Sud zu erhalten. Mit Schnittlauch bestreuen und heiß oder kalt mit Brotroutons servieren.



Bereiten Sie diese Suppe mit Weißfisch zu.

Die Besitzer einer vernetzten Prep&Cook können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.



Gesamtzeit: 55 min



4 Personen



5 min



50 min



Z.z.



GAREN



SUPPE



GEMÜSESUPPE

- 2 EL** Olivenöl
- 1** Zwiebel, halbiert
- 2** Knoblauchzehen, halbiert
- 150 g** Schinkenvwürfel
- 50 g** Stangensellerie, in Scheiben
- 800 ml** Wasser
- 250 g** Kartoffeln, geviertelt
- 250 g** Rübe, in Stücken
- 250 g** Karotten, in Stücken
- 150 g** Lauch, in Ringen
- Salz

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Das Olivenöl und die Zwiebeln in den Behälter geben. Manuell, Stufe 10/6 Sekunden.
- 2** Knoblauch, Schinken und Sellerie hinzugeben. Das Garprogramm P1 einstellen und starten.
- 3** 3 Wasser, Kartoffeln, Rübe, Karotten und Lauch hinzugeben. Leicht salzen. Das Suppenprogramm P2 starten.



Geben Sie weitere 200 ml Wasser hinzu, wenn die Suppe dünnflüssiger sein soll.



Gesamtzeit: 55 min

 4/6 Personen
  10 min

 45 min
 


 GAREN
 




HÜHNER SUPPE MIT GEMÜSE, KARTOFFELN UND NUDELN

- 60 g** Zwiebeln, halbiert
- 2** Knoblauchzehen, halbiert
- 30 g** Butter
- 2 EL** Öl
- 150 g** Karotten, in Würfeln
- 100 g** Stangensellerie, in Würfeln
- 300 g** Hähnchenfleisch, in Würfeln
- 150 g** Kartoffeln, in Würfeln
- 1 l** Wasser
- 100 g** Fadennudeln
- 20 g** glatte Petersilie
- 1 TL** gemahlener Koriander
- 1 TL** gemahlener Ingwer
- Salz
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebeln und Knoblauch in den Behälter geben. Mit Stufe 11 / 30 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Butter, Öl, die Karotten und den Sellerie hinzufügen. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 4 Minuten.
- 3** Das Hähnchenfleisch, die Kartoffeln, das Wasser, Koriander und Ingwer hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 40 Minuten.
- 4** Die Fadennudeln 5 Minuten vor Ablauf des Programms hinzufügen und mit Petersilie garnieren.



Gesamtzeit: 50 min



4 Personen



15 min



35 min



SUPPE



KOHL SUPPE

- 1 Viertel eines Wirsingkohls
- 2 Karotten
- 1 l Wasser
- 2 kleine Schalotten
- 2 Brühwürfel
- 100 g magere, rohe Schinkenwürfel

- 1 Schalotten und Karotten schälen.
- 2 Schalotten mit dem Ultrablade-Universalmesser Stufe 12 / 10 s klein hacken.
- 3 Kohl in Stücke und Karotten in Scheiben schneiden. Kohl zusammen mit den Schinkenwürfeln und den Brühwürfeln in den Behälter geben, 1 l Wasser hinzufügen und im Suppenprogramm P1 für 35 min kochen.



Gesamtzeit: 70 min



4 Personen



20 min



50 min



Zzzz



SUPPE



KÜRBISCREMESUPPE MIT SAFRAN UND GEDÜNSTETEN FISCHFILETS

1 Squash-Kürbis (1,2 kg), geschält und gewürfelt

700 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt

120 g Karotten, in Stücken

60 g Lauch, in Scheiben

4 dünne Meeraal-Steaks (**300 g**)

4 Meerbarbenfilets (**200 g**)

2 Doradenfilets (**200 g**), halbiert

2 Dillzweige

100 g Sauerrahm

0,1 g Safran

100 g Erbsen

Salz

Pfeffer

100 g Croutons

- Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Den Kürbis, 200 g Kartoffeln, Lauch, Karotte und 1,2 l heißes Wasser in den Behälter geben und salzen. Stufe 1 / 120 °C / 15 Minuten garen.
- Die Meeraal-Steaks, die paarweise übereinandergelegten Meerbarbenfilets, dann die 4 Doradenfiletstücke auf den Dampfeinsatz legen. Anschließend die beiden Dillzweige zugeben. Die restlichen 500 g Kartoffeln in den Garbehälter geben.
- Nach Ablauf des Programms, den Garbehälter aufsetzen. Stufe 1 / 120 °C / 20 Minuten garen.
- Anschließend die Erbsen zu den Kartoffeln geben und den Dampfeinsatz mit dem Fisch einsetzen. Stufe 1 / 120 °C / 15 Minuten weitergaren.
- Nach Ablauf des Programms den Garbehälter abnehmen. 100 g Sauerrahm und den Safran zu der Suppe geben. Die Suppe 1 Minute Impuls und anschließend Stufe 12 / 2 Minuten mixen.
- Die Suppe abschmecken und in tiefen Tellern servieren. Das gedünstete Gemüse, die Fischstücke und einige Croutons zugeben.



Gesamtzeit: 30 min



4 Personen



5 min



25 min



1 h



SUPPE



MINZE-ZUCCHINICREMESUPPE MIT RICOTTA

- 1 kg** Zucchini
- 500 ml** Wasser
- 2** Brühwürfel
- 150 g** Ricotta
- 20** Minzblätter

- 1** Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zucchini in Stücke schneiden und mit Wasser und Brühwürfeln in den Behälter geben.
- 2** Das Suppenprogramm P1 für 25 min starten.
- 3** Minze und Ricotta dazugeben, dann mit der Pulse-Funktion 10 s mixen. 1 Stunde kalt stellen.



Streuen Sie geröstete Mandelblättchen auf die Suppe!

Die Besitzer einer vernetzten Prep&Cook können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.



Gesamtzeit: 45 min



4 Personen



5 min



40 min



Zzz



SUPPE



REZEPT



PAPRIKACREMESUPPE MIT CHORIZO

850 g rote Paprikaschoten,
geviertelt

1 Zwiebel, halbiert

1 Knoblauchzehe, halbiert

80 g Chorizo, gewürfelt
(spanische Wurst)

500 ml Wasser

100 ml Sahne

1 TL Pimento

Salz

1 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Chorizo in den Behälter geben und mit Pimento und Salz würzen. Das Wasser zufügen. Das Suppenprogramm P2 starten.

2 Nach Ablauf des Programms die Sahne unterrühren.



Sie können die Suppe warm oder kalt servieren und die Chorizo durch geräucherte Mettwurst ersetzen.



Gesamtzeit: 1 h 15 min



4/6 Personen



10 min



1 h 5 min



GAREN



SUPPE



RUSSISCHE RINDFLEISCHSUPPE

- 300 g** Rindfleisch, in Würfeln
- 60 g** Zwiebeln, halbiert
- 2 EL** Öl
- 200 g** Kartoffeln, in **2 cm** großen Würfeln
- 100 g** Karotten, in Scheiben
- 1** Gewürzgurke, in Scheiben
- 80 g** Gerste
- 10 g** Pfefferkörner
- 20 g** glatte Petersilie
- Salz
- 1 l** Wasser

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 30 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Das Öl und das Fleisch hinzufügen und das Garprogramm P1 starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms alle Zutaten und das Wasser in den Behälter geben. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 60 Minuten.



Wenn die Suppe weniger dickflüssig sein soll, geben Sie mehr Brühe hinzu.



Gesamtzeit: 1 h

6 Personen 20 min

31 min 8 min

SUPPE

SÄMIGE BOHNENSUPPE MIT KRÄUTER-STRÄUSSCHEN

500 g Saubohnen, enthüls

2 Karotten

1 Zwiebel

1 Kartoffel

600 ml Geflügelbrühe

150 ml Sahne

50 g Parmesan

1 Prise Kreuzkümmel

Einige Schnittlauchhalme

Einige Zweige Kerbel

Einige Zweige glatte Petersilie

Salz

Pfeffer

- 1** Zwiebel, Kartoffel und Karotten schälen und in Stücke schneiden. Ultrablade-Universalmesser einsetzen, das kleingeschnittene Gemüse und die Bohnen in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Geflügelbrühe dazu gießen und das Suppenprogramm P1 auf 30 min und 100 °C einstellen und starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Sahne dazugeben, dann mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Stufe 12 / 30 s pürieren.
- 5** Warmhalten.
- 6** Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 7** Parmesan fein reiben. Auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech kleine Parmesan-Häufchen verteilen und flach drücken.
- 8** 8 min im Ofen backen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.
- 9** Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen, vom Backblech lösen und dann auf ein Nudelholz legen.
- 10** Plätzchen abkühlen lassen.
- 11** Kräuter waschen. Kleine Bündel bilden, dann mit dem Schnittlauch zusammenbinden.
- 12** Etwas Suppe auf jeden Teller geben, ein oder zwei Käseplätzchen und mit einem Kräutersträußchen garnieren. Mit Kreuzkümmel bestreuen.



Verwenden Sie tiefgekühlte Saubohnen, diese sind einfacher zu finden und bereits enthüls! Sie können anstatt Mimolette auch Parmesan nehmen.



Gesamtzeit: 58 min



4 Personen



5 min



53 min



2+2



GAREN



ERBSENCREMESUPPE

- 150 g** Spalterbsen
- 50 g** Lauch (nur den weißen Teil)
- 50 g** Karotten
- 20 g** Stangensellerie
- 1** Zwiebel
- 1 EL** Öl
- 150 g** Kartoffeln
- 100 g** Speck
- ½ TL** gemahlener Kreuzkümmel
- 1** Würfel Gemüsebrühe
- 1 l** Wasser

- 1** Gemüse schälen und vierteln. Speck in kleine Stücke schneiden. Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Zwiebel in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 zerkleinern.
- 2** Mit einem Spatel die Zwiebel von den Wänden des Behälters abschaben; Speck, Sellerie und Öl dazugeben und das Garprogramm P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die anderen Zutaten und 1 l Wasser in den Behälter geben, dann Stufe 1 / 100°C / 45 min kochen lassen.
- 4** Nach Ablauf des Kochvorgangs 3 min auf Stufe 12 pürieren.
- 5** Heiß servieren.



Wenn Sie eine weniger stark pürierte Konsistenz wünschen, aktivieren Sie für 15 s die Pulse-Funktion.

Die Besitzer einer vernetzten Prep&Cook können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.



Gesamtzeit: 50 min

4 Personen 5 min

45 min

SUPPE GAREN

JULIENNESUPPE

- 1** Zwiebel
- 3** Knoblauchzehen
- 1 TL** Oregano
- 3 EL** Olivenöl
- 1** Würfel Gemüsebrühe
- 220 g** Karotten
- 180 g** Kartoffeln
- 250 g** Kürbis
- 100 g** Zucchini
- 100 g** Lauch (nur den weißen Teil)
- 100 g** flache grüne Bohnen

- 1** (Lesen Sie den Text zunächst vollständig durch, um das Prinzip der Zubereitung einer Cremesuppe/Brühe mit Stücken zu verinnerlichen. Man kocht die Gemüsestücke, die püriert werden, unter dem Dampfgareinsatz, dann die Stücke, die ganz bleiben, im Dampfgareinsatz.)
- 2** Knoblauchzehen, Zwiebel, Kartoffeln, Karotten und Kürbis schälen. Gemüse klein schneiden, ohne es jedoch zu mischen. Den Lauch in Ringe, die flachen Bohnen in Stücke, die Karotten in dünne Scheiben, die Kartoffeln und den Kürbis in Würfel und die Zucchini in Stäbchen schneiden.
- 3** Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Knoblauch und geviertelte Zwiebel in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 12 zerkleinern.
- 4** Olivenöl und Oregano dazugeben, dann das Garprogramm P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 5** 120 g Kürbis, 100 g Kartoffeln, 100 g Karotten und den Gemüsebrühwürfel dazugeben. Dampfgareinsatz einsetzen und Lauchringe, Bohnenstücke, dünne Karottenscheiben, Zucchinistäbchen und kleine Kartoffelwürfel in den Dampfgareinsatz hineingeben.
- 6** 2 l Wasser dazu gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Garprogramm P2 für 40 min starten.
- 7** Heiß servieren.



Gesamtzeit: 56 min



10 Personen



5 min



51 min



5 min



SUPPE



SPARGELCREMESUPPE

- 850 g** grüner Spargel
- 2** Schalotten
- 50 g** Staudensellerie
- 400 g** Kartoffeln
- 1,5 l** heißes Wasser
- 200 ml** flüssige Sahne
- 1** Würfel Instant-Geflügelbrühe

- 1** Schalotten schälen und grob schneiden. Spargel und Sellerie in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
- 2** Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Spargel, Schalotten, Kartoffeln, Sellerie und Brühwürfel in den Behälter geben. 1,5 l Wasser dazu gießen. Das Suppenprogramm P1 für 50 min starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Sahne dazugeben und 1 min auf Stufe 12 mixen.
- 4** Suppe kalt stellen. Warm oder kalt servieren.



Sie können diese Suppe mit geräucherten Lachsstreifen servieren.



Gesamtzeit: 25 min



6 Personen



5 min



20 min



GAREN



THAILÄNDISCHE SUPPE MIT KOKOSMILCH

¼ EL Kokosöl

1,5 EL frisch geriebener Ingwer

1,5 TL rote Currypaste

¼ Zitronengrasstange,
klein gehackt

2,25 EL Fischsauce

¼ EL brauner Zucker

600 ml Kokosmilch

375 g Shiitake-Pilze,
in Scheiben geschnitten

375 g mittelgroße Garnelen,
ohne Schale und enthäutet

750 ml Hühnerbrühe

1,5 EL frischer Limettensaft

1,5 EL frisch gehackter
Koriander

Salz

- Den Misch-/... Rühraufsatz einsetzen, Öl, Ingwer, Currypaste, Zitronengras hineingeben. Das Garprogramm P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- Fischsauce, Zucker, Kokosmilch, Pilze, Salz, Garnelen und Brühe dazugeben und das Garprogramm P2 auf 15 min und 95 °C einstellen und starten.
- In einer Suppenterrine servieren, Limettensaft hinzufügen und mit frischem Koriander garnieren.



Gesamtzeit: 30 min



4 Personen



10 min



20 min



SUPPE



WÄHLEN



TOMATENSUPPE

- 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 Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 12/ 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Die Tomatenviertel und den Staudensellerie in den Behälter geben. Die Zwiebeln vom Rand mit dem Spatel nach unten schieben. Wasser, Gemüsebrühe, Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer zufügen. Das Suppenprogramm P1 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Suppe noch einmal abschmecken und in Tellern oder Gläsern servieren.



Garnieren Sie die Suppe mit einem Löffel Creme fraîche oder leicht aufgeschlagener Sahne.



Gesamtzeit: 45 min



2/3 Personen



5 min



40 min



SUPPE



TOPINAMBURCREME MIT STEINPILZEN

400 g Topinambur, grob zerkleinert

100 g Lauch, in Ringen

20 g Staudensellerie, in Stücken

½ Würfel Gemüsebrühe

850 ml Wasser

100 ml Sahne

1 EL getrocknete Steinpilze, gemahlen
Salz

1 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Topinambur, Lauch, Sellerie, Brühe und etwas Salz in den Behälter geben. Das Wasser zugießen. Das Suppenprogramm P1 starten.

2 Nach Ablauf des Programms die Sahne und die gemahlenen Steinpilze zufügen. Stufe 12 / 30 Sekunden zerkleinern.



Die Topinambur kann durch Knollensellerie ersetzt werden.



Gesamtzeit: 50 min



4/6 Personen



20 min



30 min



20 min



DAMPFGAREN



KABELJAU-KROKETTEN

300 g Kartoffeln, in **2 cm** großen Würfeln

1 Knoblauchzehe, halbiert

1 Zwiebel, halbiert

300 g Kabeljau, in Würfeln

70 g Mehl

2 Eier

½ Bund glatte Petersilie

Salz

Pfeffer

- 1** 0,7 Liter Wasser in den Behälter geben. Die Kartoffelwürfel in den Dampfgareinsatz legen und in den Behälter einsetzen. Das Dampfgarprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten.
- 2** Den Dampfgareinsatz entnehmen und das Wasser ausgießen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Den Knoblauch und die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern. Den Kabeljau hinzugeben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern. Leicht mit Pfeffer und Salz würzen und die gekochten Kartoffeln, das Mehl, die Eier und die Blatt Petersilie hinzugeben. Stufe 7 / 1 Minute verrühren.
- 3** Aus der Masse kleine Kroketten formen und diese in heißem Öl oder in der Fritteuse etwa 5 bis 10 Minuten backen.



Gesamtzeit: 1 h 5 min



4/6 Personen



45 min



20 min



Zzz



min



DAMPFGAREN



KABELJAU-GRATIN

- 400 g** Kabeljau, gekocht
- 1** Zwiebel, halbiert
- 1** Knoblauchzehe, halbiert
- 100 ml** Milch, fettarm 1,5 %
- 10** Zweige glatte Petersilie
- 800 g** Kartoffeln, grob gewürfelt
- 30 g** Butter
- Salz

- 1** Backofen auf 220 °C vorheizen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Den Kabeljau, 100 ml Milch und die Petersilie hinzugeben. Stufe 12 / 20 Sekunden zerkleinern. Die Masse mit dem Küchenspachtel in die Behältermitte schaben. Weitere 10 Sekunden zerkleinern. Eine Backform mit Butter einfetten und die Masse hineingeben.
- 3** Den Behälter reinigen und 0,7 Liter Wasser einfüllen. Die Kartoffeln in den Dampfwareinsatz geben und in den Behälter einsetzen. Das Dampfgarprogramm P1 starten.
- 4** Das Wasser abschütten. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die gekochten Kartoffeln und die Butter in den Behälter geben. Stufe 6 / 1 Minute und 30 Sekunden verrühren. Abschmecken und ggf. nachwürzen, nach Geschmack noch etwas Milch unterrühren. Das Püree über den Kabeljau geben und 15 bis 20 Minuten backen.



Gesamtzeit: 40 min



4/5 Personen



10 min



30 min



GAREN



EINTOPF

NACH ASIATISCHER ART

- 1,5 l** Wasser
- 2** Würfel Rindfleischbrühe
- 200 g** Karotten, in Würfeln
- 2 cm** Ingwer, in Würfeln
- 1** Knoblauchzehe, in Würfeln
- 1** Stiel Zitronengras, mit dem Messer zerdrückt
- 1** Zwiebel, in Würfeln
- 3 EL** Korianderblättchen
- 200 g** Krabben

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Wasser, Brühwürfel, Karotten, Ingwer, Knoblauch, Zitronengras, Zwiebel und die Hälfte des Korianders in den Behälter geben. Das Garprogramm P3 einstellen.
- 2** Die Krabben hinzufügen. Das Garprogramm P3 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 10 Minuten.
- 3** Mit dem restlichen Koriander garnieren und servieren.



Sie können die Krabben durch Hühnerfleisch ersetzen, dann jedoch die zweite Kochzeit um 5 Minuten verlängern.

HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit: 30 min



4/6 Personen



10 min



20 min



20 min



GAREN



MISCH



COLOMBO-FISCH

- 2** Knoblauchzehen, halbiert
- 3** Schalotten, halbiert
- 300 g** Kartoffeln, in Würfeln
- 200 g** Zucchini, in Würfeln
- 200 ml** Geflügelbrühe
- 200 ml** Kokosmilch
- 3 EL** Colombo-Pulver
- 2** Lorbeerblätter
- Saft einer Limette
- 600 g** weißer Fisch, in Stücken
- Salz

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Knoblauchzehen und die Schalotten in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden hacken.
- 2** Kartoffeln in Würfel mit ca. 1-1,5 cm Kantenlänge schneiden.
- 3** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Das Gemüse, die Brühe, die Kokosmilch, das Colombo-Pulver, die Lorbeerblätter und den Limettensaft und etwas Salz in den Behälter geben. Den Fisch zusammen mit den Kartoffeln in den Dampfgareinsatz legen und einsetzen. Das Garprogramm P3 starten.
- 4** Den Dampfgareinsatz herausnehmen und den Fisch zusammen mit dem Gemüse und der Sauce servieren.



Colombo-Pulver ist eine traditionelle Gewürzmischung von den französischen Karibikinseln.



Gesamtzeit: 30 min



4 Personen



10 min



20 min



Zzz



GAREN



GARNELENCURRY

500 g Riesengarnelen, ohne Kopf, roh, aufgetaut

1 Knoblauchzehe

1 große Zwiebel

1 EL Öl

1 gestrichener EL Currypulver

1 EL Tomatenmark

250 ml Kokosmilch

1 EL gehackter Koriander

Salz

Pfeffer

- Knoblauch und Zwiebel schälen und vierteln. Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Knoblauch und Schalotten in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 zerkleinern.
- Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Ränder des Behälters mit dem Spatel abschaben. Öl, 1 Prise Salz und Currypulver dazugeben. Das Garprogramm P1 für 5 min bei 130 °C starten.
- Nach Ablauf des Kochvorgangs die Riesengarnelen, Tomatenmark und Kokosmilch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P3 für 15 min bei 95 °C starten.
- Nach Ablauf des Garvorgangs mit Koriander bestreuen und sofort servieren.



Frischen Koriander finden Sie in asiatischen Lebensmittelgeschäften oder in kleinen Schachteln im Tiefkühlregal.



Gesamtzeit: 35 min



4 Personen



15 min



20 min



20 min



GAREN



GEBRATENE GAMBAS AUF GEMÜSE

- 24** rohe Gambas
- 1** Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- ½** Kopf Chinakohl
- ½** rote Paprika
- 2** Karotten
- 1 Prise** Ingwerpulver
- 5 EL** Olivenöl
- 1 EL** Sojasauce
- 1 EL** Honig
- 1** Limette
- Salz
- Pfeffer

- 1** Eine Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Limettenschale entfernen und den Saft auspressen. Schalen der Gambas bis auf das Ende des Schwanzes entfernen. Honig, zerdrückten Knoblauch, 2 EL Limettensaft, die Zesten, Ingwerpulver, Sojasauce und 3 EL Olivenöl in einer Schüssel mischen. Gambas dazugeben, gut vermischen und im Kühlschrank kalt stellen.
- 2** Karotten schälen und in dünne Stäbchen schneiden. Kohl waschen und grob schneiden. Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Die zweite Knoblauchzehe schälen. Die rote Paprika in kleine Würfel schneiden.
- 3** Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Knoblauch und Zwiebel in den Behälter geben und 10 s auf Stufe 11 mixen.
- 4** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühaufsatz ersetzen. 2 EL Olivenöl und die Karotten in den Behälter geben und für 5 min Garprogramm P1 starten.
- 5** Kohl, rote Paprika dazugeben und das Garprogramm P1 noch einmal 10 min starten.
- 6** Dann die Gambas und die Marinade hinzufügen. Das Garprogramm P1 für 5 min starten. Sofort servieren.



Kurz vor dem Servieren mit klein gehacktem Koriander bestreuen. Servieren Sie dazu chinesische Nudeln.



Gesamtzeit: 41 min



4 Personen



5 min



36 min



Zzzz



GAREN



JAKOBSMUSCHELN MIT LAUCH

600 g Lauch (nur den weißen Teil)
500 g Jakobsmuscheln
50 ml Wermut (Noilly Prat®)
30 g Ingwer
1 Schalotte
200 ml Fischfond
200 ml flüssige Sahne
 Salz
 Pfeffer

- Das geschälte Weiße des Lauchs in feine Ringe schneiden. Lauchringe in kaltes Wasser geben, damit sie ganz sauber sind, dann abtropfen lassen.
- Schalotte und Ingwer schälen. Ultrablade-Universalmesser einsetzen und dieses Gemüse in den Behälter geben. 15 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Lauch und Fischfond dazugeben, dann 30 min im Garprogramm P2 bei 100 °C köcheln lassen.
- Währenddessen die Jakobsmuscheln würzen.
- Wenn das akustische Signal ertönt, die Sahne und 50 ml Wasser auf den Lauch geben und die Jakobsmuscheln hinzufügen. 5 min auf Stufe 4 bei 100 °C garen.



Zu diesem Gericht passt hervorragend weißer Reis.



Gesamtzeit: 26 min



4/6 Personen



10 min



16 min



Zuz



SAUCE



LACHSFORELLE MIT GRÜNER SAUCE

1 kg Lachsforellenfilet,
in Stücken

100 g Spinat

100 g Sauerampfer

20 g Petersilie

20 g Estragon

10 g Salbei

10 g Minze

100 ml Gemüsebrühe

200 g Crème Fraîche

1 TL Speisestärke

1-2 EL Limettensaft

Salz

Pfeffer

- Den Fisch in Fischfond oder im Backofen sanft garen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Den Spinat zusammen mit dem Sauerampfer und den Kräutern in den Behälter geben. Stufe 3 / 10 Sekunden grob zerkleinern.
- Die Gemüsebrühe hinzufügen. Das Saucenprogramm auf Stufe 4 / 90 °C / 8 Minuten einstellen und starten.
- Die Crème Fraîche und die Speisestärke hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Saucenprogramm auf Stufe 8 / 95 °C / 8 Minuten einstellen und starten.
- Die Fischfilets auf Teller geben. Die Sauce mit Limettensaft abschmecken und zum Fisch servieren.



Sie können statt Sauerampfer mehr Spinat hinzugeben.

* Für die Besitzer eines Bluetooth-Gerätes: Sie können das Saucenprogramm durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen (s. Seite 30 / 31).



Gesamtzeit: 37 min



4 Personen



20 min



17 min



LACHSRAGOUT MIT ORANGENZESTEN

- 600 g** Lachs
- 1** Orange
- 2 EL** Geflügelfond
- 300 g** Karotten
- 200 ml** Wasser
- 10** Schnittlauchhalme
- 1 EL** Sahne
- 300 g** Pastinaken

- 1** Lachs in große Würfel schneiden. Karotten schälen und in runde Scheiben schneiden. Pastinaken in 2 cm große Würfel schneiden. Orangenschale reiben.
- 2** Misch-/Rühraufsatz einsetzen und alle Zutaten mit Ausnahme des Lachses und der Sahne in den Behälter geben.
- 3** 12 min bei 100 °C mit dem Misch-/Rühraufsatz auf Stufe 4 garen.
- 4** Lachs dazugeben und noch einmal 5 min bei 100 °C auf Stufe 2 garen. Sahne untermischen und servieren.



Nehmen Sie anstatt Pastinaken Lauch!



Gesamtzeit: 40 min



4/6 Personen



10 min



30 min



GAREN



CURRY-LINSEN UND SCHELLFISCH

- 1** Zwiebel, halbiert
- 1** Knoblauchzehe, halbiert
- 1 TL** Currypulver
- 250 g** grüne Puy-Linsen
- 20 ml** Öl
- 1** Lorbeerblatt
- 650 ml** Wasser
- 1** Schellfischfilet (**250 g**)

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 15 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen. Currypulver, Linsen, Öl, das Lorbeerblatt und Wasser hinzufügen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten.
- 3** Nach Ablauf des Programms das Schellfischfilet in kleine Stücke schneiden und auf die Linsen legen. Das Garprogramm P2 auf 100 °C / 10 Minuten einstellen und starten. garen. Nach Belieben kalt oder warm servieren.



Wenn Sie die Linsen etwas mehr durchgekocht mögen, kochen Sie sie einige Minuten länger.



Gesamtzeit: 43 min



4 Personen



15 min



28 min



Zzzz



GAREN



SEEBARSCH-BLANQUETTE IN GRÜNEM CURRY MIT KOKOSMILCH

- 4** Seebarschfilets
- 100 ml** Weißwein
- 2** Karotten
- 2** Schalotten
- 1** Lauchstange
- 1 EL** Olivenöl
- 300 ml** Geflügelbrühe
- 1 EL** Mehl
- 200 ml** Kokosmilch
- 1 TL** grünes Curry
- Salz
- Pfeffer

- 1** Seebarschfilets aufrollen und mit einem Holzstäbchen fixieren.
- 2** Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Lauch in feine Ringe schneiden und gut abspülen.
- 3** Schalotten schälen.
- 4** Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Schalotten in den Behälter geben und 20 s auf Stufe 12 zerkleinern.
- 5** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl in den Behälter geben und für 5 min im Garprogramm P1 bei 130 °C erhitzen. Nach 2 min mit Mehl bestäuben und den Weißwein dazu gießen.
- 6** Nach Ablauf des Programms das Gemüse und die Brühe hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7** Seebarschfilets in den Dampfgareinsatz legen. Das Garprogramm P2 auf 20 min und 100 °C einstellen und mit Stopfen starten.
- 8** Nach Ablauf des Garvorgangs die Seebarschfilets aus dem Dampfgareinsatz nehmen. Kokosmilch und das grüne Curry dazugeben, dann das Garprogramm P1 für 3 min starten. Alle Zutaten wieder in den Behälter geben und bei 65 °C warmhalten.



Sie können anstatt Seebarsch auch Kabeljau nehmen. Servieren Sie dieses Gericht mit Wildreis.

HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit: 25 min



4 Personen



2 min



23 min



DAMPFGAREN



SEETEUFEL AUF MEDITERRANE ART

- 800 g** Seeteufel, gesäubert
- 250 g** Tomatenfruchtfleisch
- 80 g** Taggiasca-Oliven
- 40 g** Kapern
- 1 EL** Thymian
- 2** Knoblauchzehen
- 30 g** natives Olivenöl Extra
- Salz

- 1 Thymian und geschälten Knoblauch in den Behälter geben und mit dem Ultrablade-Universalmesser 10 s auf Stufe 10 zerkleinern.
- 2 Die Hälfte der Mischung in eine Schüssel geben. Öl in den Behälter geben und 3 min bei 100 °C auf Stufe 3 erhitzen. Tomatenfruchtfleisch in den Behälter geben und Salz hinzufügen. Seeteufel in Würfel schneiden und mit den Kapern, Oliven, einer Prise Salz und der Knoblauch-Thymian-Mischung aus der Schüssel in den Dampfgareinsatz geben. Dampfgareinsatz in den Behälter setzen und Zutaten 20 min im Garprogramm P1 garen.
- 3 Fisch auf einer Servierplatte mit einigen Löffeln Tomatensauce anrichten.



Gesamtzeit: 40 min



4 Personen



15 min



25 min



25 min



15 min



GAREN



SEETEUFELRAGOUT

- 2** Schalotten, halbiert
- 2 EL** Olivenöl
- 100 ml** Weißwein
- 500 g** Seeteufel, in Würfeln
- 100 g** Fenchel, in Scheiben
- 30 g** Staudensellerie, in Scheiben
- 100 g** Karotten, in Scheiben
- 200 ml** Geflügelbrühe
- 400 ml** Crème fraîche
- 1 TL** gemahlener Safran
- Salz
- Pfeffer

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Schalotten und das Öl in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 starten. Nach 2 Minuten den Weißwein durch die Öffnung im Deckel hinzufügen.
- 2** Nach Ablauf des Programms den Seeteufel, das Gemüse und die Brühe hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P2 auf 100 °C / 20 Minuten einstellen und starten.
- 3** Die Hälfte der Brühe nach dem Kochvorgang in eine Schüssel gießen und mit Crème fraîche und Safran verrühren. Den Fisch und das Gemüse auf eine Platte oder in eine Terrine geben und die Sauce darüber gießen. Sofort servieren.



Sie können den Weißwein durch Cognac ersetzen.

HAUPTGERICHTE

Fisch



Gesamtzeit: 30 min



4 Personen



5 min



2 1/4 min



1 min



1 min



GAREN



SEETEUFEL



SEETEUFEL-TAGINE

3 Knoblauchzehen, halbiert

3 EL Olivenöl

2 TL Paprikapulver

2 TL Kümmel

Saft einer halben Limette

1 TL Speisestärke

150 ml Geflügelbrühe, kalt

12 g frischer Koriander,
gehackt

12 g glatte Petersilie, gehackt

1 kg Seeteufelfilet, in Stücken
Salz

1 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Knoblauchzehen in den Behälter geben. Stufe 11 / 30 Sekunden hacken. Den Knoblauch mit dem Küchenspachtel in die Mitte des Behälters schaben.

2 Das Messer durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen. Olivenöl, eine Prise Salz, Paprika, Kümmel und Limettensaft hinzufügen. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 3 Minuten.

3 Die Speisestärke in der Brühe auflösen.

4 Nach Ablauf des Programms die in der Brühe aufgelöste Speisestärke, die Kräuter und den Fisch hinzufügen. Das Garprogramm P3 starten.



Sie können dazu Reis servieren.



Gesamtzeit: 45 min



4/6 Personen



10 min



9 min



26 min



GEBACKENES SEEZUNGENFILET

- 40 g** Mehl
- 40 g** weiche Butter
- 200 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
- 200 ml** Fischbrühe
- 600 g** Seezungenfilets
- 50 g** Muscheln, ohne Schale
- 100 g** Krabben, ausgelöst
- 80 g** geriebener Käse
- 25 g** Paniermehl
- Salz
- Pfeffer

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen.
- 2** Mehl, Butter, Milch und die Fischbrühe in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe 7 / 30 Sekunden verrühren. Anschließend das Saucenprogramm auf Stufe 4 / 90 °C / 8 einstellen und starten.
- 3** Die Seezungenfilets in eine ofeneste Form geben, die Muscheln und die Krabben hinzufügen. Alles mit der Sauce übergießen und mit dem geriebenen Käse und dem Paniermehl bestreuen. 20 bis 30 Minuten backen.



Ersetzen Sie die Seezunge durch Kabeljau oder Lachs. Sie können 2 Minuten vor Ende der Kochzeit 100 ml Sahne hinzugeben.



Gesamtzeit: 2 h



4 Personen



20 min



10 min



1 h 30 min



SUSHI-BURRITO

Für den Reis:

225 g Sushi-Reis

220 ml Wasser

35 ml Reissessig

2 gestrichene **EL** Zucker

1 TL Salz

Für den Belag:

350 g rohes Thunfischfilet

½ Gurke

2 Avocados

1 gelbe Paprika

4 EL Lachskaviar

4 EL Mayonnaise

5 Nori-Algenblätter

- 1 Reis in ein Sieb geben und mit klarem, kaltem Wasser abspülen. Mit den Fingern "umrühren" bis das Wasser klar ist. 15 min im Sieb ruhen lassen.
- 2 Misch-/Rühraufsatz einsetzen, Reis und Wasser in den Behälter geben und 10 min auf Stufe 1 bei 95 °C garen, ohne Stopfen.
- 3 Stopfen in den Deckel stecken und Reis 10 min im Behälter quellen lassen.
- 4 Reissessig in ein Gefäß geben und 15 s in der Mikrowelle erhitzen. Salz und Zucker dazugeben, dann vermischen.
- 5 Den lauwarmen Reis in eine Schüssel geben und mit dem Essig tränken. Vorsichtig mit einem Teigschaber mischen und 1 h auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 6 Thunfisch entsprechend der Länge

der Nori-Blätter in ca. 6mm dicke Streifen schneiden. Paprika und Gurke in dünne Stäbchen schneiden, dann die Avocado in große Streifen. Etwas Reis auf 2/3 der Nori-Blätter verteilen. Mit etwas Mayonnaise bedecken, dann mit den Paprika- und Gurken-Stäbchen, anschließend den Avocado-Streifen und Thunfischstäbchen. Zum Schluss den Lachskaviar darauf verteilen. Vorsichtig die Blätter fest zusammenrollen, dann 15 min kalt stellen. Vor dem Servieren in Hälften schneiden.



Nehmen Sie zum Rollen eine Sushi-Matte zur Hilfe. Diese sind sehr praktisch, um die Sushi fest zu rollen, ohne sie zu zerdrücken.



Gesamtzeit: 31 min



2 Personen



15 min



16 min



2 min



2 min



ZANDERFILET AUF WEISSWEIN-GEMÜSESAUCE

- 1** kleine Zwiebel, halbiert
- 2 EL** Butter
- 1** Möhre, in Streifen geschnitten
- ½** Stange Lauch, in Streifen geschnitten
- 1** Pastinake, in Streifen geschnitten
- 2** Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
- 1 EL** gehackter Dill
- 100 ml** Weißwein
- 100 ml** Wasser
- 1 MSP.** Cayennepfeffer
- 1 Prise** Salz
- 2** Zanderfilets (je ca. **150 g**)
- 1 EL** Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 125 ml** Sahne
- 3 EL** heller Saucenbinder

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 10 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Alles mit dem Spatel zusammenschieben. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 °C / 1 Minute schmelzen.
- 3** Die Gemüsestreifen zufügen. Stufe 3 / 100 °C / 3 Minuten dünsten.
- 4** Den Weißwein und das Wasser auf die Gemüsestreifen gießen, den Cayennepfeffer zugeben. Die Fischfilets mit Zitrone beträufeln, salzen, pfeffern, längs durchschneiden, in den Dampfgareinsatz legen und in den Behälter setzen. Stufe 3 / 100 °C / 10 Minuten garen.
- 5** Den Dampfgareinsatz herausnehmen und zur Seite stellen. Die Sahne mit dem Saucenbinder verrühren und zum Gemüse geben. Den Dill ebenfalls zugeben. Den Dampfgareinsatz wieder einhängen. Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten kochen. Vor dem Servieren abschmecken und eventuell etwas nachwürzen.



Gesamtzeit: 30 min



2/4 Personen



10 min



20 min



DAMPFGAREN



HÄHNCHENSALAT NACH ASIATISCHER ART

- 350 g** Hähnchenbrust, in Streifen
- 100 g** Gurke, geschält
- 100 g** Karotten, geschält
- 100 g** Eisbergsalat, in Streifen
- 100 g** Sojabohnen
- 20 g** Koriander, frisch
- 1 EL** Limettensaft
- 1 EL** Sojasauce
- 2 EL** Rapsöl
- 1 TL** Sesamöl
- 1 TL** Tabasco®
- Salz
- Pfeffer

- 1** 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen. Die Hähnchenstreifen in den Dampfwareinsatz legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dampfwareinsatz einsetzen. Das Dampfprogramm P1 einstellen; ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten.
- 2** Die Gurke und die Karotten mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Salat, Karotten, Gurke, Sojabohnen und Korianderblättchen in einer Salatschüssel gut vermischen.
- 3** Nach Ablauf des Programms den Dampfwareinsatz herausnehmen und beiseitestellen. Das Wasser abgießen. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Den Limettensaft, die Sojasauce, die Öle und den Tabasco® in den Behälter geben. Stufe 11 / 45 Sekunden mixen.
- 4** Die Hähnchenstreifen und das Dressing zum Salat geben, alles gut miteinander vermengen und servieren.



Gesamtzeit: 1 h



4 Personen



5 min



54 min



1 min



GAREN



SCHNITTEN



HUHN NACH BASKISCHER ART

- 1** Zwiebel, halbiert
- 2** Knoblauchzehen, halbiert
- 1** rote Paprikaschote, in Stücken
- 2 EL** Olivenöl
- 50 ml** Weißwein
- 750 g** Hähnchenschenkel
- 200 g** passierte Tomaten
- 250 ml** Geflügelbrühe
- Salz

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel, Knoblauch und Paprika in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen. Olivenöl und Weißwein hinzufügen und das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 8 Minuten.
- 3** Nach Ablauf des Programms das Hähnchen, die Tomaten, die Brühe und das Salz hinzugeben. Das Garprogramm P2 starten.



Sie können schwarze Oliven hinzugeben.

HAUPTGERICHTE

Fleisch



Gesamtzeit: 1 h 5 min



3 Personen



50 min



15 min



15 min



15 min



DAMPFGAREN



CHICORÉE-GRATIN

- 40 g** Mehl
- 500 ml** Milch, fettarm 1,5 %
- 40 g** Butter
- 200 g** geriebener Käse
- 3** Chicorées
- 3** Scheiben Kochschinken
- Salz
- Pfeffer

- Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Mehl, Milch und etwas Salz in den Behälter geben. Stufe 7 / 1 Minute verrühren.
- Die Butter hinzugeben und das Saucenprogramm auf Stufe 4 / 90 °C / 8 Minuten einstellen und starten.
- 50 g geriebenen Käse zugeben. Stufe 5 / 30 Sekunden verrühren. Separat aufbewahren. Den Behälter reinigen.
- 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen. Den Dampfgareinsatz einsetzen und den Chicorée hineinlegen. Das Dampfgarprogramm P1 starten. 15 Minuten nach Programmstart den Backofen auf 210 °C vorheizen.
- Jeden Chicorée in eine Scheibe Schinken rollen und in eine Backform legen. Die Béchamelsauce darüber gießen und den restlichen Käse darüber streuen. Mit Pfeffer würzen. Ungefähr 15 Minuten backen.



Sie können den gekochten Schinken durch Räucherschinken ersetzen und 30 g gehackte Haselnüsse über das Gericht streuen.



Gesamtzeit: 45 min



4 Personen



5 min



40 min



2+2



KLASSISCHES CHILI

- 1** rote Paprikaschote, in Stücken
- 2** Knoblauchzehen, halbiert
- 1** kleine rote Chilischote
- 2 EL** Olivenöl
- 1 TL** gemahlener Kümmel
- 2** Zwiebeln, in Scheiben
- 600 g** passierte Tomaten
- 20 g** Tomatenpaste
- 500 g** Rindergehacktes
- 500 g** Kidneybohnen, Dose
- Salz

- 1** Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Paprika, Knoblauch und die Chilischote in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden hacken.
- 2** Das Messer durch den Misch-/ Rühraufsatz ersetzen und das Öl und den Kümmel hinzufügen. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 8 Minuten.
- 3** Die Zwiebel mit den passierten Tomaten, der Tomatenpaste, dem Hackfleisch, den Kidneybohnen und etwas Salz in den Behälter geben. Das Garprogramm P2 starten, ändern Sie die Zeit auf 35 Minuten.
- 4** Das Gericht nach der Zubereitung sofort servieren.



Wenn Sie eine flüssigere Sauce wünschen, geben Sie 200 ml Rinderbrühe hinzu.



Gesamtzeit: 1 h 5 min



4 Personen



15 min



11 min



39 min



GAREN



GEFÜLLTE TOMATEN

250 g Champignons

1 Knoblauchzehe
Olivenöl

4 Tomaten

250 g Wurstbrät / Mett

2 EL Paniermehl
Salz
Pfeffer

- Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen.
- Die Champignons und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 12 / 30 Sekunden zerkleinern. Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und etwas Olivenöl hinzugeben. Das Garprogramm P1 starten, ändern Sie die Zeit auf 10 Minuten.
- Zwischenzeitlich am Stielansatz der Tomaten einen Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch herauschaben.
- Den Misch-/Rühraufsatz entfernen.
- Die Wurstmasse und das Paniermehl hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung mithilfe eines Spachtels verrühren.
- Die Tomaten in eine Auflaufform setzen und vorsichtig mit der Wurst-Champignonmasse füllen. Die Deckel wieder aufsetzen und die Tomaten ca. 40 Minuten backen.



Ersetzen Sie die Wurstmasse durch Tatar oder Rinderhack.



Gesamtzeit: 55 min



4 Personen



5 min



50 min



5 min



5 min



GAREN



ZUZU



GEPÖKELTES SCHWEINEFLEISCH MIT LINSEN

- 1 Zwiebel, in Stücken
- 100 g Karotten, in Stücken
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Linsen, getrocknet
- 500 g Schweinebauch, gepökelt, in 4 Streifen geschnitten
- 200 g Kochwürste, geräuchert
- 1 EL Kalbsfond
- 1 EL Speisestärke
- 1 Lorbeerblatt
- 1 l Wasser

- 1 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebeln in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2 Das Universalmesser durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen. Karotten und Öl hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
- 3 Die Linsen, den Schweinebauch, die Kochwürste, den Kalbsfond, die Speisestärke, das Lorbeerblatt und Wasser hinzugeben. Das Garprogramm P2 starten.



Gesamtzeit: 36 min



4 Personen



15 min



21 min



21 min



21 min



GAREN



GESCHNETZELTER ROSTBRATEN MIT RÜBENJUS UND RÖSTZWIEBELCRUMBLE

2 rote Zwiebeln, geschält und geviertelt

½ Knoblauchzehe, geschält

2 EL Öl

1 Msp. Cayennepfeffer

1 Zweig Rosmarin, gezipft

100 g Sellerie, geschält
und in kleinen Würfeln

100 g Möhren, geschält
und in kleinen Würfeln

600 g Roastbeef, am besten einmal
kurz in der heißen Pfanne angebraten!

2 EL Graftschaffer Rübensirup

80 g Tomatenmark

300 ml Rinderbrühe

100 ml Rotwein

Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Eventuell Speisestärke zum Andicken

4 EL Röstzwiebeln

Kleine Croutons von 2 Scheiben
Weißbrot goldbraun gebacken

Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

- Das Ultrablade-/Universalmesser einsetzen. Zwiebeln und Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11/10 Sekunden zerkleinern.
- Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und alles vom Rand in die Mitte des Behälters schieben. Öl, Cayenne, den gezipften Rosmarin, die Sellerie- und Möhrenwürfel hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
- Nach Ablauf des Programms das Fleisch, den Rübensirup, das Tomatenmark, die Brühe und den Rotwein hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 15 Minuten.
- 2 Minuten vor Ablauf des Programms eventuell 1 Esslöffel Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und zu dem Geschnetzeltem geben, um es anzudicken.
- Die Röstzwiebeln mit den Croutons und dem Schnittlauch mischen und zusammen mit dem geschnetzelten Rostbraten anrichten.



Gesamtzeit: 21 min



4 Personen



10 min



1 min



10 min



FRIKADELLE

1 Scheibe tiefgefrorenes Weißbrot

100 g Zwiebeln

60 g glatte Petersilie

400 g mageres Rinderhack

1 Eigelb

20 ml Worcestershire-Sauce

Salz

Frisch gemahlener Pfeffer

- 1 Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Brotscheibe in Stücke schneiden und in den Behälter geben, dann 30 s auf Stufe 12 zu Paniermehl verarbeiten. Paniermehl in ein Gefäß geben.
- 2 Zwiebel schälen und halbieren. Zwiebel und Petersilie in den Behälter geben und Stufe 12 / 10 s fein hacken. Wände des Behälters mit einem Spatel abschaben.
- 3 Hackfleisch, Eigelb, Paniermehl, Sauce, Salz und Pfeffer dazugeben und Stufe 12 / 10 s, oder bis Sie eine homogene Mischung erhalten, mixen. Mischung in vier kleine Fladen unterteilen. Mit einer Frischhaltefolie bedecken und die Mischung bis zum Garen in den Kühlschrank stellen.
- 4 Hackfleischfladen 5 min auf einer Plancha oder in einer Pfanne von jeder Seite, oder bis sie gar sind, braten. Frikadelle auf Hamburgerbrötchen mit Tomate, Rote Bete und Salat servieren.



1 Scheibe Brot entspricht etwa $\frac{1}{2}$ Menge frischem Paniermehl.



Gesamtzeit: 1 h 15 min



8 Personen



15 min



50 min



10 min



GAREN



DAMPFGAREN



HAUSGEMACHTE WEISSWURST MIT ESSKASTANIEN- UND PFFIFERLINGSRAGOUT

Für die Weißwurst:

500 g Hühnerbrust

160 ml Vollmilch

80 g Mascarpone

1 ganzes Ei + 1 Eigelb

25 g Maisstärke

20 ml Cognac

10 g Butter

Salz, Pfeffer

Für das Ragout:

300 g Pfifferlinge (frisch oder tiefgekühlt)

300 g Esskastanien aus dem Glas

50 g Butter

150 ml Weißwein

2 Schalotten

1 EL Haselnussöl

2 Zweige Petersilie

150 ml Sahne

Salz, Pfeffer

1 Prise Piment d'Espelette

- 1 Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Fleisch in den Behälter geben und die Küchenmaschine 30 s auf Stufe 12 starten. Mascarpone, Ei und Eigelb, Milch, Cognac und Stärke hinzufügen. Salzen und pfeffern, dann die Küchenmaschine 2 min auf Stufe 11 laufen lassen.
 - 2 6 Blätter Frischhaltefolie vorbereiten, auf denen die Würstfüllung verteilt wird. Fest zusammenrollen, um Weißwürste zu formen. Enden verknoten und noch einmal in Frischhaltefolie einwickeln.
 - 3 0,7 l Wasser in den Behälter gießen, dann die Weißwürste in den Dampfgareinsatz legen. Das Programm Dampfgaren P1 starten. Weißwürste in der Folie eingewickelt zur Seite stellen.
 - 4 Pfifferlinge putzen und in Hälften schneiden. Schalotten schälen und halbieren. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Schalotten
- und die abgeputzten Petersilienblätter 20 s auf Stufe 11 fein hacken. Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rührsatz ersetzen; Butter, Pfifferlinge und Esskastanien dazugeben. Salzen, pfeffern, dann das Garprogramm P1 für 5 min starten. Nach 3 min den Weißwein durch die Verschlussöffnung dazu gießen.
- 5 Anschließend die Sahne hinzufügen und das Garprogramm P2 für 15 min starten.
 - 6 Folie von den Weißwürsten entfernen. Eine Pfanne erhitzen und die Butter schmelzen. Weißwürste einige Minuten braten, bis sie auf allen Seiten goldbraun sind. Mit den Esskastanien und Pfifferlingen anrichten und mit etwas Piment d'Espelette bestreuen.



Gesamtzeit: 55 min



4 Personen



5 min



50 min



GAREN



GAREN



HUHN MIT CASHEWKERNEN

- 1** Zwiebel, halbiert
- 2** Knoblauchzehen, halbiert
- 2 EL** Olivenöl
- 250 ml** Geflügelbrühe
- 300 g** rote Paprika, in Streifen
- 3 EL** Sojasauce
- 2 EL** Tomatenmark
- 100 g** geröstete Chashewkerne
- 750 g** Hähnchenschenkel
- 4 EL** frischer Koriander, gehackt
- Saft einer halben Zitrone
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen. Olivenöl hinzufügen und das Garprogramm P1 starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Brühe, die Paprika, Sojasauce, Tomatenmark, die Cashewkerne und zuletzt die Hähnchenschenkel hinzufügen. Das Garprogramm P2 starten.
- 4** Das Gericht vor dem Servieren etwas pfeffern, mit Koriander bestreuen und den Zitronensaft darüberträufeln.



Gesamtzeit: 1 h



4 Personen



5 min



55 min



20 min



GAREN



HÜHNCHEN, TOMATEN UND CHAMPIGNONS

- 2** Schalotten, halbiert
- 2 EL** Olivenöl
- 150 ml** Weißwein
- 750 g** kleine Hühnerschenkel
- 200 g** Tomaten, aus der Dose
- 1** Zweig Thymian
- 1** Lorbeerblatt
- 150 ml** Geflügelbrühe
- 1 TL** Speisestärke
- 250 g** kleine Champignons, gewiertelt
- Salz

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Schalotten in den Behälter geben. Stufe 10 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl und Weißwein hinzufügen und das Garprogramm P1 starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Hühnerschenkel, die Tomaten, den Thymian, das Lorbeerblatt und die in der Brühe aufgelöste Speisestärke hinzufügen und etwas salzen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 50 Minuten. Die Champignons nach 20 Minuten zugeben.



Sie können die Champignons durch Kartoffeln ersetzen. Geben Sie in dem Fall die Kartoffeln gleich zu Beginn hinzu. Die Brühe wird nur benötigt, wenn die Tomaten nicht sehr saftig sind.



Gesamtzeit: 45 min



4 Personen



15 min



30 min



2+2



GAREN



HÜHNCHEN NACH MERIDIONALER ART

- 400 g** Hühnerschnitzel
- 1** Gemüse-Brühwürfel
- 3** Paprika (rot, grün und gelb)
- 200 g** Kirschtomaten
- 1** Zwiebel
- 1 EL** Öl

- 1** Paprika entkernen und in große Würfel schneiden. Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel schälen und vierteln, dann in den Behälter geben und 20 s auf Stufe 10 klein hacken. Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen.
- 2** Öl und das gewürfelte Hühnerfleisch dazugeben und das Garprogramm P1 für 10 min starten.
- 3** Gemüse und den Brühwürfel hinzufügen und das Garprogramm P1 für noch einmal 20 min starten.

HAUPTGERICHTE

Fleisch



Gesamtzeit: 1 h 28 min



4 Personen



10 min



1 h 18 min



10 min



GAREN



KALBSRAGOUT

500 g Kalbsfleisch (Schulter)

60 g Pilze

140 g Karotten

20 g Staudensellerie

50 g Zwiebeln

30 ml Olivenöl

1 Kräutersträußchen

10 g Mehl

400 ml Geflügelbrühe

200 ml Crème fraîche

Salz

Pfeffer

- 1** Fleisch in Stücke schneiden. Gemüse schälen. Karotten in Scheiben schneiden, Pilze und Zwiebel vierteln.
- 2** Misch-/Rührhaufsatz einsetzen. Zwiebel und Öl in den Behälter geben, dann das Garprogramm P1 auf 3 min und 130 °C einstellen und starten.
- 3** Anschließend das mit Mehl vermischte Fleisch, Kräutersträußchen, Karotten, Staudensellerie und Brühe dazugeben. Salzen und pfeffern, dann das Garprogramm P2 auf 30 min und 100 °C einstellen und starten. Anschließend die Pilze hinzufügen und das Garprogramm P2 erneut für 45 min starten.
- 4** Nach Ablauf des Garvorgangs die Hälfte der Brühe nehmen und mit Sahne vermischen. Fleisch und Gemüse auf einen Teller legen und mit der Sauce bedecken. Sofort servieren.



Geben Sie für eine dickflüssigere Sauce 1 Eigelb dazu.



Gesamtzeit: 1 h 5 min



2 Personen



5 min



1 h



Zzzz



DAMPFGAREN



KASSLER MIT SAUERKRAUT

- 400 g** frisches Sauerkraut
- 2** Scheiben Kassler
- 2 TL** gekörnte Gemüsebrühe

- 1** 0,7 L Wasser und die Gemüsebrühe in den Behälter füllen. Das Sauerkraut in den Dampfgareinsatz geben und in den Behälter einsetzen. Das Dampfgarprogramm P1 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 50 Minuten.
- 2** Nach Ablauf des Programms das Kassler auf das Sauerkraut legen. Das Dampfgarprogramm P1 einstellen. Ändern Sie die Zeit auf 10 Minuten.



Servieren Sie dazu Kartoffeln oder Kartoffelpüree und eine braune Sauce.



Gesamtzeit: 34 min



4 Personen



10 min



29 min



Zzzz



KOKOSCURRY MIT GEFLÜGELFILET

$\frac{1}{2}$ Würfel Geflügelbrühe

200 ml Kokosmilch

4 Geflügelfilets von jeweils **200 g**

$\frac{1}{2}$ **EL** Currypulver

150 g Zwiebeln

280 g Karotten

1 EL klein gehacktes Basilikum

1 geschälte Knoblauchzehe,
ohne Keim und zerdrückt

4 EL Pflanzenöl

Salz

- 1** Zwiebel schälen und in Viertel schneiden. Karotten schälen und in Stäbchen schneiden.
- 2** XL-Boden Zubehör einsetzen, 4 Löffel Pflanzenöl hineingeben und für 18 min 30 s bei 150 °C garen. Währenddessen die Hühnerfilets mit Salz und Curry würzen.
- 3** Nach 2 min 30 s die 3 Geflügelfilets hinzufügen, 8 min garen und dabei hin und wieder wenden. Geflügelfilets herausnehmen, wenn sie angebraten sind, und das letzte auf einer Seite des Behälters und das Gemüse auf der anderen Seite für die restlichen 8 min garen. Hin und wieder umrühren.
- 4** Nach Ablauf des Garvorgangs die 4 Geflügelfilets, Basilikum, Brühwürfel und Kokosmilch dazugeben, mischen und den Deckel mit Verschluss aufsetzen. 10 min bei 100 °C garen lassen.



Gesamtzeit: 55 min



4 Personen



5 min



49 min



1 min



GAREN



LAMM-TAGINE

- 3** Knoblauchzehen, halbiert
- 3 EL** Olivenöl
- 1 TL** gemahlener Koriander
- 1 TL** Zimt
- 1 TL** gemahlener Kümmel
- Saft einer Limette
- 800 g** Lammfleisch, in Würfeln
- 300 ml** Gemüsebrühe
- ½** Bund Koriander, gehackt
- ½** Bund glatte Petersilie, gehackt
- Salz

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Knoblauchzehen in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl, eine Prise Salz, die Gewürze und Limettensaft hinzufügen. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 3 Minuten.
- 3** Nach Ablauf des Programms das Lammfleisch, Brühe, Kräuter und Salz hinzufügen. Das Garprogramm P2 starten.



Dazu passt Couscous perfekt.



Gesamtzeit: 1 h



4 Personen



10 min



50 min



GAREN



LAMM-CURRY

- 1** Zwiebel, halbiert
- 2** Knoblauchzehen, halbiert
- 60 ml** Olivenöl
- 2 EL** Currypulver
- 800 g** Lamm (Schulter, ohne Knochen)
- 250 ml** Kokosmilch
- 200 g** passierte Tomaten
- 300 ml** Geflügelbrühe
- 1** Apfel, geschält und in Würfeln
- Salz

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen. Öl und Currypulver in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 starten.
- 3** Das Lammfleisch in große Würfel schneiden. Nach Ablauf des Programms das Lammfleisch, die Kokosmilch, die passierten Tomaten, die Geflügelbrühe und das Salz hinzufügen. Das Garprogramm P2 starten.
- 4** Die Apfelwürfel zum Lamm-Curry reichen.



Servieren Sie dieses Gericht mit Basmati-Reis.



Gesamtzeit: 2 h 15 min



4 Personen



10 min



2 h 05 min



GAREN



OSSOBUCCO

- 700 g** Kalbshaxe
- 80 g** Zwiebeln
- 1** Knoblauchzehe
- 160 g** Karotten
- 40 g** Stangensellerie
- 30 ml** Olivenöl
- 70 ml** Weißwein
- 260 g** geschälte Tomaten (aus der Dose)
- 270 ml** Brühe
- Zeste 1 Zitrone
- 2** Lorbeerblätter
- 10 g** Mehl
- Salz
- Pfeffer

- 1** Zwiebeln und Knoblauch schälen, dann grob schneiden. Karotten schälen und in runde Scheiben schneiden. Stangensellerie in Stücke schneiden.
- 2** Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 zerkleinern.
- 3** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Öl und Stangensellerie in den Behälter geben, dann das Garprogramm P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten. Nach 2 min den Weißwein hinzugeben.
- 4** Nach Ablauf des Programms die mit Mehl bestäubten Kalbsfleischrollen, geschälte Karotten, Tomaten, Brühe, die Hälfte der Zitronenzesten und das Lorbeerblatt hinzufügen. Salzen und pfeffern, dann das Garprogramm P2 auf 2 h und 95 °C einstellen und starten.
- 5** Nach Ablauf des Garvorgangs mit den restlichen Zitronenzesten bestreuen und servieren. Servieren Sie dazu Tagliatelle.



Gesamtzeit: 45 min



2 Personen



10 min



35 min



GAREN



PIPERADE- BASKISCHE GEMÜSEPFANNE

150 g rote Paprika, in Stücke geschnitten

150 g Zwiebeln, halbiert

1 Knoblauchzehe, halbiert

2 EL Olivenöl

300 g Tomaten, in Würfeln

50 g Schinkenwürfel

100 ml Gemüsebrühe

3 Eier

1 TL Piment d'Espelette

Salz

- Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Paprika, die Zwiebeln und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden hacken.
- Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und das Olivenöl hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
- Die Tomaten und den Schinken in den Behälter geben. Die Brühe hinzufügen. Das Garprogramm P3 starten.
- Die Eier verschlagen, zusammen mit dem Piment d'Espelette und etwas Salz hinzugeben. Das Garprogramm P3 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 10 Minuten. Wahlweise kalt oder warm servieren.



Sie können den Schinken durch Chorizo ersetzen, dann zusammen mit den Eiern hinzugeben.



Gesamtzeit: 55 min



4 Personen



5 min



50 min



GAREN



PUTE MIT CHORIZO

- 2** Zwiebeln, halbiert
 - 1** Knoblauchzehe, halbiert
 - 2 EL** Olivenöl
 - 150 ml** Weißwein
 - 800 g** Putenbrust, in Würfeln
 - 250 g** Tomaten, aus der Dose
 - 1** Zweig Thymian
 - 1** Lorbeerblatt
 - 100 g** Chorizo, in Würfeln
 - 1 TL** Saucenbinder
- Salz

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 20 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl und Weißwein hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
- 3** Fleisch, Tomaten, Thymian, Lorbeerblatt, Chorizo, Saucenbinder und etwas Salz hinzufügen. Das Garprogramm P2 starten.



Sie können gleich zu Beginn Kartoffeln hinzugeben, dann ergänzen Sie noch ca. 200 ml Brühe.



Gesamtzeit: 30 min



6 Personen



10 min



20 min



GAREN



RAMEN MIT HUHN UND GEMÜSE

- 1,5 l** Hühnerbrühe
- 2** Karotten
- 1** Zwiebel
- 1** Lauchstange
- 1** Knoblauchzehe
- 1 cm** Ingwerwurzel
- 2 EL** Sojasauce
- 100 g** Spinatsprossen
- 1** Frühlingszwiebeln
- 2** Hähnchenschnitzel
- 1 EL** Öl
- 300 g** Ramen Nudeln

- 1** Knoblauch, Ingwer und Zwiebel schälen. Anschließend in Stücke schneiden. Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Knoblauch, Ingwer und Zwiebel in den Behälter geben, Stufe 12 / 30 s. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden, dann die Karotten schälen und in runde Scheiben schneiden. Huhn in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebel fein schneiden, dann zur Seite stellen.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Huhn, Knoblauch, Zwiebel und Öl in den Behälter geben, dann das Garprogramm P1 für 5 starten. Nach 3 min die Sojasauce hinzufügen.
- 3** Nach Ablauf des Programms Brühe,

Lauch, Karotten hineingeben und das Garprogramm P1 für 15 min starten. 5 Minuten vor Ende des Programms die Ramen-Nudeln dazugeben.

- 4** In jede Schale einige Kellen Brühe mit Gemüse und Huhn löffeln, dann einige Frühlingszwiebelringe und eine Handvoll Spinatsprossen darüber geben.



Kurz vor dem Servieren ein halbes hartgekochtes Ei in jede Schale geben.



Gesamtzeit: 14 h 10 min



4 Personen



10 min



2 h



12 h



GAREN



RINDERBACKE MIT ROTWEIN UND WINTERGEMÜSE

800 g Rinderbacke,
in mundgerechten Stücken

500 ml Rotwein

1 Zwiebel, halbiert

1 Knoblauchzehe, halbiert

200 g Karotten, in Würfeln

200 g Kartoffeln, in Würfeln

2 EL Olivenöl

50 g Speck, in Stückchen

1 EL Speisestärke

500 ml Kalbsfond

1 Bouquet garni
(„Kräutersträußchen“)

Salz

Pfeffer

1 Die Rinderbacke am Vortag in eine Schüssel geben, mit dem Rotwein übergießen. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.

3 Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl, Speckstückchen, Karotten und Kartoffeln hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.

4 Das Fleisch aus dem Rotwein nehmen. Den Rotwein aufbewahren. Die Speisestärke im Kalbsfond auflösen. Nach Ablauf des Programms das Rindfleisch, die aufgelöste

Speisestärke, das Bouquet garni und den Rotwein hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P2 auf 100 °C / 2 Stunden einstellen und starten.



Gesamtzeit: 1 h 05 min



4 Personen



5 min



1 h



Zzzz



GAREN



RINDFLEISCH-SATAY

500 g Rindfleisch (Rumpsteak)

1 Knoblauchzehe

150 g Zwiebeln

50 ml Erdnussöl

40 g Satay-Gewürz

250 g geschälte Tomaten
(aus der Dose)

100 ml Sojasauce

100 ml Hühnerbrühe (optional)

1 TL Speisestärke
Pfeffer

- 1 Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in den Behälter geben, Stufe 11 / 10 s.
- 2 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Öl hinzufügen, dann das Garprogramm P1 für 5 min bei 130 °C starten. Rindfleisch in dünne Streifen schneiden.
- 3 Anschließend Rindfleisch, Satay, Tomaten, Sojasauce und die mit Brühe verdünnte Speisestärke dazugeben und pfeffern. Das Garprogramm P2 auf 55 min und 95 °C einstellen und starten.
- 4 Anschließend mit weißem Reis servieren.



Wenn Sie scharfe Speisen mögen, können Sie gern mehr Satay-Gewürz nehmen.



Gesamtzeit: 35 min



4 Personen



10 min



25 min



Zzz



GAREN



ROTES THAI-CURRY MIT HUHN UND PAPRIKASCHOTE

- 80 g** Zwiebeln
- 10 ml** Erdnussöl
- 1** rote Paprikaschote
- 400 g** Hähnchenbrustfilets
oder Hähnchenschenkel
- 120 ml** Kokosmilch
- 40 g** rote Thai-Currypaste
- Frische Korianderblätter
- Reis

- 1** Zwiebel schälen und fein schneiden. Misch-/Rühraufsatz einsetzen, Zwiebel und Öl in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 auf 5 min und 130 °C einstellen und starten.
- 2** Samen der Paprikaschote entfernen und die Schote fein schneiden. Paprikaschote, Huhn, Kokosmilch und Currypaste in den Behälter geben, dann mixen, um eine homogene Mischung zu erhalten. Das Garprogramm P3 für 20 min bei 95 °C starten. Mit Koriander bestreuen und mit Reis servieren.



Dosieren Sie die Currypaste nach Geschmack, denn bestimmte Marken sind schärfer als andere.



Gesamtzeit: 50 min



10 Personen



10 min



40 min



GAREN



MANUELL



ROUGAIL-WÜRSTCHEN

1,5 kg grobe Bratwurst

1 Zwiebel

90 g Ingwer

4 Knoblauchzehen

50 ml Öl

600 g Tomatenfruchtfleisch

400 ml Geflügelbrühe

2 getrocknete Paprikaschoten

Weißer Reis

Salz

Pfeffer

- 1** Zwiebel, Ingwer und Knoblauchzehen schälen. Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch in große Stücke schneiden und in den Behälter geben. 20 s lang auf Stufe 11 zerkleinern.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und Öl in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 für 5 min bei 130 °C starten.
- 3** Würste in Stücke schneiden. Nach Ablauf des Programms Würste, Tomatenfruchtfleisch, Geflügelbrühe, Paprikaschoten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Gerät im manuellen Modus auf Stufe 2 starten und die Zutaten 35 min bei 120 °C garen.
- 4** Sofort mit weißem Reis servieren.



Sie können 1 TL Curry hinzufügen.



Gesamtzeit: 35 min



4/6 Personen



10 min



25 min



GAREN



SALTIMBOCCA

- 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.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 3** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen, Öl und Weißwein hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
- 4** Die Schnitzel, die passierten Tomaten und das Wasser zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P3 starten.



Rollen Sie in die Schnitzel eine Scheibe Mozzarella ein.



Gesamtzeit: 46 min



4 Personen



10 min



36 min



36 min



10 min



GAREN



MARBEL



COUSCOUS MIT HUHN UND MERGUEZ

- 4** Merguez (scharfe Bratwurst)
- 2** Tomaten
- 4** Karotten
- 400 g** Hähnchenbrustfilet
- 20 g** Couscous Gewürzmischung (z.B. Ras El Hanout)
- 200 g** Kichererbsen
- 1** Zwiebel
- 250 g** Couscous

- 1** Schneiden Sie die Tomaten in Würfel und die Merguez in Stücke und legen Sie diese zur Seite.
- 2** Setzen Sie das Ultrablade-/Universalmesser ein, schneiden Sie die Zwiebel in 4 Stücke. Mit Pulse-Taste (bzw. Stufe 12 oder 13) / 10 s zerkleinern.
- 3** Fügen Sie das (öl) hinzu. Stufe 4/130°C/6 min. anbraten.
- 4** Karotten schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- 5** Das Ultrablade-/Universalmesser mit dem Misch-/Rühraufsatz ersetzen. 300 ml Wasser, die in Stücke geschnittenen Hähnchenbrustfilets, die Merguez und alle restlichen Zutaten hinzufügen. Garprogramm P3 auf 100°C / 30 min starten.
- 6** Couscous nach den Anweisungen des Herstellers zubereiten und alles zusammen servieren. Sie können das Gericht auch noch mit Mandelblättchen dekorieren.



Zucchini schmeckt auch gut dazu!



Gesamtzeit: 32 min



4 Personen



5 min



27 min



Zzz



SCHWEINEFILET SÜSS-SAUER

- 500 g** Schweine-Medallions
- 2 EL** Mehl oder Maisstärke
- 1 EL** frisches gehacktes Basilikum
- 1 TL** frischer gehackter Ingwer
- 2 EL** Sojasauce
- 4 EL** Ketchup
- 3** Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- ½** Würfel Kalbsfond
- 200 ml** Wasser
- 1 EL** Weinessig
- 1 EL** brauner Zucker
- 4 EL** Pflanzenöl
- 150 g** zerkleinerte Zwiebel
- 1** große grüne Paprika, gewürfelt
- 1** große rote Paprika, gewürfelt
- Salz, Pfeffer

- 1** Filet Mignon vom Schwein in große Stücke (ca. 70 g) schneiden, mit Mehl bestäuben und mit Salz und Pfeffer würzen. XL-Boden Zubehör in den Behälter einsetzen, Behälter 3 min bei 150 °C erhitzen.
- 2** Nach 3 min 3 EL Pflanzenöl und die Schweinefiletstücke hineingeben, dann 8 min 30 s bei 150 °C garen.
- 3** Gut umrühren, um eine gleichmäßige Farbe zu erhalten. Fleisch entnehmen und in einer Schüssel zur Seite stellen.
- 4** Einen EL Öl sowie das Gemüse, Knoblauch, Zucker in die Küchenmaschine geben und für 5 min bei 150 °C anbraten. Hin und wieder umrühren.
- 5** Nach 5 min Ketchup, Wasser, Brühe, Essig, Sojasauce und Schweinefilet dazugeben und Hitze auf 110 °C reduzieren. 10 min bei geschlossenem Deckel im Behälter garen.



Gesamtzeit: 1 h 5 min



4/6 Personen



35 min



30 min



Zusatz



DAMPFGAREN



HACKFLEISCH-KARTOFFELAUFLAU

- 1** Zwiebel, halbiert
- 2** Knoblauchzehen
- 10** Zweige glatte Petersilie
- 350 g** Hackfleisch
- 1 TL** Salz
- 100 ml** Tomatenmark
- 150 ml** Wasser
- 800 g** Kartoffeln, gewürfelt
- 1 EL** italienische Kräuter
- 0,7 l** Wasser
- 50 ml** fettarme Milch
- 150 g** Käse
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel, Knoblauch und Petersilie in den Behälter geben und mit Turbo-Taste 15 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Hackfleisch, Tomatenmark, Salz und 150ml Wasser hinzufügen und 10 Sekunden mit Turbo-Taste hacken.
- 3** Garen P3 / Temperatur auf 80° reduzieren. In der Zwischenzeit die Auflaufform fetten. Nach Beendigung des Programms die Flüssigkeit der Fleischmasse abgießen und auffangen.
- 4** Die Hackfleischmasse in die Auflaufform verteilen.
- 5** Zum Dampfgaren werden 0,7 l Wasser in den Behälter gegeben. Den Dampfgareinsatz einsetzen und die Kartoffelwürfel einfüllen. Das Dampfgarprogramm P1 einstellen.
- 6** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Einsatz entnehmen und das Wasser abgießen. Das Knet-/Mahlmesser ein-

setzen. Die gedünsteten Kartoffelwürfel zugeben, die Flüssigkeit vom Hackfleisch mit fettarmer Milch auf 150ml aufstocken. 1 TL italienische Kräuter und 1 Prise Salz zugeben. Mit 10 Sekunden / Stufe 10 manuell pürieren.

- 7** Hackfleisch pfeffern, Kartoffelpüree auf dem Hackfleisch verteilen und mit dem Käse bestreuen. Ca. 30 Minuten backen, bis der Käse richtig schön gebräunt ist.



Wer es etwas feurriger mag, kann noch 1 rote frische Chilischote zum Hackfleisch und den übrigen Zutaten zugeben.

Gute Esser sollten alle Zutaten der Hackfleisch-Paste um den Faktor 1,5 erhöhen.

Die Besitzer einer vernetzten Prep&Cook können anstatt der Turbo-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 12 benutzen.



Gesamtzeit: 1 h 35 min



2 Personen



5 min



1 h 30 min



DAMPFGAREN



GAREN



SOUS-VIDE STEAK MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE UND KRÄUTERBUTTER

2 Steaks (z.B. Filet oder Rumpsteak, vakuumversiegelt)

700 g Süsskartoffeln

250 g Butter (weich, gesalzen)

20 g Basilikum

10 g Rosmarin

10 g Salbei

20 g Koriander

20 g Petersilie

20 g Minze

3 Zehen Knoblauch (aufgeteilt)

½ Zitrone (Abrieb)

½ Orange (Abrieb)

50 g Butter

50 ml Milch

¼ TL gemahlener Kümmel

¼ TL gemahlener Zimt

¼ TL Cayennepfeffer

Salz

Pfeffer

Öl zum Braten

- 1** Kräuter von den Stielen zupfen. In die Schüssel der Prep&Cook geben und Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Einen Teil des Knoblauchs schälen und in Stücke schneiden. In die Schüssel geben und mit der Turbofunktion ca. 10 Sek. hacken. Butter in Stücken zusammen mit Zitronenabrieb und Orangenabrieb in die Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe 9 / 30 s. Kräuterbutter in ein sauberes Einmachglas füllen und bis zum Servieren kühlen.

- 2** Für das Püree Süßkartoffeln schälen und würfeln. Restlichen Knoblauch schälen und grob hacken. Wasser in die Schüssel der Prep&Cook geben und Dampfwareinsatz aufsetzen. Gewürfelte Süßkartoffeln und Knoblauch hineingeben, abdecken und mit Dampfgarprogramm P1 ca. 25-30 Min. garen.

- 3** Dampfwareinsatz entfernen, Wasser abgessen und Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Gedämpfte Süßkartoffeln und Knoblauch zusammen mit Butter, Milch, Salz, Pfeffer, Kümmel, Zimt und

Cayennepfeffer zugeben und auf Stufe 10 ca. 1 Min 10 Sek. pürieren. Zum Warmhalten in einen kleinen Topf geben.

- 4** Die vakuumierten Steaks in die Schüssel mit Dampfwareinsatz geben, mit Wasser bedecken und auf Stufe 1 bei etwa 50 °C für 60 Min. garen.

- 5** Fleisch aus dem Topf nehmen, anschließend aus der Vakuum-Hülle befreien und trocken tupfen. Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Öl zugeben. Wenn die Pfanne heiß ist, das Fleisch hineinlegen und von beiden Seiten scharf anbraten, bis das Fleisch den gewünschten Garpunkt erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Süßkartoffelpüree und Kräuterbutter servieren. Guten Appetit!



Hierzu passt : Pinot Noir

Der leichte Rotwein ist mit seiner angenehmen Säure der perfekte Begleiter für das magere Steak.



Gesamtzeit: 14 h 5 min



4 Personen



10 min



1 h 55 min



12 h



DAMPFGAREN



SPANISCHER CHORIZO-EINTOPF

- 200 g** iberischen Schinken, geschnitten (optional)
- 200 g** Bauchspeck
- 400 g** weiße getrocknete Bohnen
- 1** Zwiebel, halbiert
- 5** Tomaten, geviertelt
- 2 EL** Olivenöl
- 300 g** süße iberische Chorizos
- 150 g** Blutwurst
- 500 ml** Geflügelbrühe
- ungeschälte Knoblauchzehen

- 1** Den Schinken und den Schweinebauch für 12 Stunden in Wasser legen. Die getrockneten Bohnen 12 Stunden einweichen.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 3** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Die Tomaten und das Öl hinzufügen. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 10 Minuten.
- 4** Die restlichen Zutaten hinzufügen und das Garprogramm P2 auf 95 °C / 1 Stunde und 45 Minuten einstellen und starten.
- 5** Heiß servieren.



Dieses Gericht schmeckt am nächsten Tag noch besser und kann gut eingefroren werden.

HAUPTGERICHTE

Fleisch



Gesamtzeit: 1 h 50 min



4 Personen



15 min



1 h 35 min



2,2



GAREN



„STEINIGER OCHSE“

1 kg Rindergulasch, am besten einmal kurz in der heißen Pfanne angebraten

4 rote Zwiebeln, geschält und gewürfelt

1 Knoblauchzehe, geschält

100 g getrocknete Steinpilze

2 EL Öl

1 MSP. Cayennepfeffer

1 Zweig Rosmarin, gezupft

100 g Sellerie, geschält und in kleinen Würfeln

200 g Steinpilze

2 EL Graftschaffer Rübensirup

200 g Schältomaten, gewürfelt

200 ml Rotwein

500 ml Gemüse- oder Rinderbrühe
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Speisestärke zum Andicken

Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
und ein paar geröstete Mandelblätter

4 EL Schmand

- 1** Das Ultrablade-/Universalmesser einsetzen. Zwiebeln, Knoblauch und die getrockneten Steinpilze in den Behälter geben. Stufe 11/10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und alles vom Rand in die Mitte des Behälters schieben. Öl, Cayenne, den gezupften Rosmarin und die Selleriewürfel hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms das Fleisch, die Steinpilze, den Rübensirup, die passierten Tomaten, die Brühe und den Rotwein hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 1 Stunde und 30 Minuten.
- 4** 2 Minuten vor Ablauf des Programms eventuell 1 Esslöffel Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und zu dem steinigen Ochsen geben um es anzudicken.
- 5** Den steinigen Ochsen lecker anrichten, jeweils einen Klecks Schmand drauf geben und mit Schnittlauch und Mandeln bestreuen.



Gesamtzeit: 55 min



4 Personen



10 min



45 min



2+2



GAREN



REINIGEN



HÜHNERRAGOUT AUF BELGISCHE ART

- 1** Zwiebel, halbiert
 - 2 EL** Olivenöl
 - 200 ml** Geflügelbrühe
 - 200 ml** trockener Weißwein
 - 750 g** kleine Hähnchenschenkel
 - 200 g** Karotten, in Stücken
 - 200 g** Lauch, in Ringen
 - 50 g** Staudensellerie, in Scheiben
 - 1** Lorbeerblatt
 - 1** Zweig Thymian
 - 150 ml** Sahne
 - 1** Eigelb
 - 10** Zweige Estragon
- Salz

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl, Brühe und Weißwein hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
- 3** Die Hähnchenschenkel, die Karotten, den Staudensellerie, den Lauch, das Lorbeerblatt, den Thymian und das Salz hinzufügen. Das Garprogramm P2 starten.
- 4** Den Inhalt des Behälters durch ein Sieb geben, die Brühe auffangen. Die Hähnchenschenkel und das Gemüse entnehmen, abtropfen lassen und auf eine Platte geben. Die Sahne mit dem

Eigelb vermischen, mit der aufgefängenen Brühe in den Behälter geben. Stufe 6 / 2 Minuten verrühren. Die Sauce über die Hähnchenschenkel und das Gemüse geben. Mit Estragon-Zweigen garnieren und sofort servieren.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 56 min



4 Personen



15 min



6 min



36 min



GAREN



ZUBEREITEN



AUBERGINEN MIT PARMESAN

- 1** Zwiebel, halbiert
- 1** Knoblauchzehe, halbiert
- 1 EL** Olivenöl
- 500 g** Tomatenpüree
- 30 g** Tomatenmark
- 1 EL** Oregano
- 600 g** Auberginen
- 50 g** geriebener Parmesan
- 120 g** Mozzarella, in Würfeln
- 100 g** Paniermehl
- Salz
- Pfeffer

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 30 Sekunden hacken.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und das Öl hinzufügen. Das Garprogramm P1 einstellen.
- 3** Nach Ablauf des Programms den Misch-/Rühraufsatz entfernen. Tomatenpüree, Tomatenmark, Oregano, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut mit dem Küchenspachtel verrühren.
- 4** Die Auberginen der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und nach und nach mit Öl in einer Pfanne braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 5** Eine Auflaufform mit Öl einpinseln, eine Lage Auberginen hineinlegen und mit Tomatensauce bedecken. Diesen Schritt wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Den Parmesan und die Mozzarellawürfel darüber verteilen und mit Paniermehl bestreuen. 35 Minuten backen.



Sie können dieses Gericht auch mit Zucchini zubereiten.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 50 min



4 Personen



20 min



16 min



14 min



DAMPFGAREN



GEMÜSEAUFLAUF

- 150 g** Zucchini, in Stücken
- 150 g** Tomaten, geviertelt
- 100 g** Lauch, in Stücken
- 20 g** Basilikumblätter
- 200 ml** frische Sahne
- 4** Eier
- 50 g** geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen. Das Gemüse in den Dampfgareinsatz legen, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Behälter setzen. Das Dampfprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 15 Minuten.
- Nach Ablauf des Programms das Gemüse abkühlen lassen, das Wasser aus dem Behälter gießen.
- Den Schlag-Rührhaufsatz einsetzen. Die Sahne und die Eier hinzufügen. Stufe 11 / 45 Sekunden mixen. Das Gemüse in eine Auflaufform geben, mit der Eiermasse begießen und anschließend den Käse darüberstreuen. 30 Minuten backen.



Wenn Sie möchten, dass der Auflauf Gemüsestücke enthält, dann geben Sie das Gemüse nach dem Dampfgaren in die Auflaufform und übergießen dies mit der Eiersahne.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 1 h



4/6 Personen



15 min



45 min



GAREN



REINIGEN



GEMÜSE-TAJINE- ARABISCHE SPEZIALITÄT

- 2** rote Zwiebeln, halbiert
- 2** Knoblauchzehen, halbiert
- 100 g** rote Paprikaschote, in mundgerechten Stücken
- Pfeffer
- 50 ml** Olivenöl
- 250 g** Zucchini, in Stücken
- 250 g** Fenchel, in Stücken
- 300 g** Tomaten, geviertelt
- 200 ml** Gemüsebrühe
- 1 TL** gemahlener Zimt
- 1 TL** gemahlener Ingwer
- 1 TL** Kümmel
- Salz
- ½ Bund Koriander, gehackt

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel, Knoblauch, Paprika und etwas Pfeffer in den Behälter geben. Stufe 11 / 15 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Das Olivenöl hinzufügen. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 4 Minuten.
- 3** Zucchini, Fenchel und Tomaten zusammen mit der Gemüsebrühe und den Gewürzen in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 40 Minuten.
- 4** Wahlweise warm oder kalt mit geschnittenem Koriander servieren.



Ersetzen Sie den Fenchel und die Zucchini durch Pastinaken, Karotten und/oder Kürbis.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 25 min



2 Personen



10 min



15 min



DAMPFGAREN



GEMÜSE-TAGLIATELLE

- 200 g** Karotten, in Streifen
- 100 g** Pastinaken, in Streifen
- 50 g** geräucherter Schinken, in dünnen Streifen
- 20 g** geriebener Parmesan
- 50 ml** Sahne
- Pfeffer

- 1** 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen. Das Gemüse in den Dampfgareinsatz legen und den Behälter einsetzen. Das Dampfgarprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 15 Minuten.
- 2** Schinken, Parmesan und Sahne in einer Schüssel miteinander verrühren und mit Pfeffer würzen.
- 3** Die Gemüse-Tagliatelle in eine Schüssel füllen und die Schinken-Parmesanmischung unterheben. Sofort servieren.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 22 min



4 Personen



5 min



17 min



GEMÜSE-WOK

- 150 g** gehackte Zwiebeln
- 150 g** grüne Paprika
- 150 g** in Würfel geschnittene Zucchini
- 150 g** Brokkoli
- 2 EL** Sesamöl
- 4 EL** Pflanzenöl
- 1 TL** gehackter Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

- 1** Die grünen Paprika in Würfel schneiden, dann das XL-Boden Zubehör einsetzen und 3 min bei 150 °C erhitzen.
- 2** Sesamöl, 3 EL Pflanzenöl und gehackten Knoblauch hinzufügen. Alles 30 s bei 150 °C anbraten. Zutaten umrühren.
- 3** Anschließend Zwiebel, Paprika, Salz und Pfeffer dazugeben, dann 5 min bei 150 °C anbraten und hin und wieder umrühren.
- 4** Anschließend Brokkoli und Zucchini sowie den Rest des Öls hinzufügen und 8 min 30 s bei 150 °C unter häufigem Umrühren garen.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 1 h 15 min



4 Personen



15 min



1 h



KARTOFFELGRATIN

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 Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 12/10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Alles mit dem Spatel in die Mittle schieben. Sahne, Milch, Schmelzkäse, Speisestärke, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Stufe 6 / 100 °C / 2 Minuten mischen.
- 3** Die Kartoffelscheiben in eine Auflaufform schichten und etwas salzen. Wer das Schnitzelwerk hat, kann die Kartoffeln mit der Scheibe H auf Stufe 10 schneiden.
- 4** Die Sauce über die Kartoffeln geben und das Gratin im Ofen ca. 40 Minuten backen.



Bestreuen Sie das Gratin mit geriebenem Käse und rühren Sie unter die Sauce Schinkenwürfel.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 1 h 5 min

 
2/4 Personen 15 min

  
50 min


DAMPFGAREN

KARTOFFELKNÖDEL

800 g Kartoffeln (mehlig),
in Stücken

1 Ei (Größe M)

150g Kartoffelmehl

2 TL Salz

2 Scheiben Toastbrot

- 1** (Hinweis: Die Mengen sind für 8 Knödel. Wenn Sie nur zu zweit sind, können Sie die Menge halbieren oder aber, noch leckerer, am nächsten Tag die 2. Portion mit Sahne und Käse und einigen Schinkenwürfeln im Ofen überbacken). 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen. Die Kartoffelwürfel in den Dampfgareinsatz legen und in den Behälter einsetzen. Das Dampfgarprogramm P2 einstellen.
- 2** Das Toastbrot entrinden, in ca. 1x1 große Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne goldbraun werden lassen. Ggf. einen kleinen Klecks Butter in die Pfanne geben.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Kartoffeln etwas abdampfen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken.
- 4** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Kartoffelmasse in den Behälter geben, Ei, Kartoffelmehl und Salz zugeben. Manuell, V7, 25 Sekunden.
- 5** Teig entnehmen, von Hand noch einmal gut durchkneten und Stücke von ca. 90g abteilen. Falls der Teig an den Fingern kleben bleibt, noch etwas mehr Kartoffelmehl zugeben. (Anmerkung: Die Qualitäten bei Kartoffeln und Kartoffelmehl können ganz schön schwanken. Einfach zusehen, dass Sie den Teig gut verarbeiten können ... dann

stimmt die Mischung). Diese Stücke einzeln formen, 2 Toastwürfel in die Mitte drücken, die Masse darüber schließen und mit etwas Druck zu Knödeln rollen.

- 6** Wasser mit 1 El. Salz zum Kochen bringen. Knödel ins Wasser legen und Temperatur reduzieren, damit die Knödel sieden können. Sie dürfen nicht mehr kochen, sonst zerfallen sie. Gelegentlich vorsichtig umrühren, damit kein Knödel am Topfboden anklebt. Wenn alle Knödel an die Oberfläche aufgestiegen sind, noch einige Minuten ziehen lassen und dann sofort servieren. (Wenn Sie die Knödel in eine Schüssel geben, legen Sie eine Untertasse verkehrt herum zuerst in die Schüssel, dann kann sich abtropfendes Wasser darunter sammeln und die Knödel werden nicht matschig).



Tipp: Wenn doch ein Knödel übrig geblieben ist, können Sie den am nächsten Tag vierteln und mit etwas Sahne und Käse in einer kleinen Schüssel überbacken. Oder einfach in Scheiben schneiden und mit Butter braten.



Gesamtzeit: 2 h 30 min



4 Personen



30 min



41 min



1 h



19 min



DAMPFGAREN



GAREN



KARTOFFELPFANNKUCHEN MIT PILZEN

1 kg Kartoffeln

60 g Mehl

500 g Pilze

1 Schalotte

1 Flocke Butter

1 Knoblauchzehe

Einige Schnittlauchhalme

Olivenöl

Salz

Pfeffer

- 1** Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. 0,7l Wasser in den Behälter geben. Kartoffeln in den Dampfgareinsatz legen und das Dampfgarprogramm P1 starten. Anschließend die gegarten Kartoffeln in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
- 2** Mithilfe eines Kartoffelstampfers oder einer Gabel Kartoffeln zerdrücken, um ein Püree zu erhalten. Nach und nach Mehl, Salz und Pfeffer dazugeben und mischen, um einen Teig zu erhalten.
- 3** Schalotten und Knoblauchzehe schälen, Pilze putzen. Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Schalotte und Knoblauch in den Behälter geben und 15 s auf Stufe 11 mixen.
- 4** Pilze dazugeben und Küchenmaschine noch einmal 15 s auf Stufe 8 laufen lassen.
- 5** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Butter hinzufügen, salzen und pfeffern, dann das Garprogramm P1 für 10 min starten.
- 6** Jeweils 2 EL des Kartoffelteils nehmen, flach drücken, um kleine Scheiben zu formen. Geben Sie einen Löffel Pilzfüllung auf eine Scheibe Kartoffelteil und legen Sie den Kartoffelteil um die Pilze, dass sie zur Füllung werden. Gut festdrücken. Mit den restlichen Zutaten wiederholen. Pfannkuchen 1 h im Kühlschrank kalt stellen.
- 7** 2 EL Olivenöl in einer großen antihaftbeschichteten Pfanne erhitzen. Vorsichtig die Kartoffelpfannkuchen mit der Pilzfüllung in die Pfanne legen und ca. 5 min von jeder Seite bräunen.



Dazu einen Feldsalat mit Radieschenstreifen servieren.



Gesamtzeit: 35 min



4 Personen



10 min



10 min



15 min



KARTOFFELSCHEIBEN MIT ERDNÜSSEN UND BROKKOLI

500 g neue Kartoffeln, mit Schale

1 rote Zwiebel, halbiert

200 ml Mandelmilch

200 ml Kokosmilch

4 EL grobe Erdnussbutter

1 EL Sojasauce

1 MSP. Chilipulver

1 TL Meersalz

500 g Brokkoliröschen

60 g ungesalzene Erdnüsse

Pfeffer aus der Mühle

Thai-Basilikum oder Koriander

Auflaufform

- Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.
- Den Shred & Slice mit der Scheibe H aufsetzen. Die Kartoffeln und die Zwiebel auf Stufe 8 hobeln.
- Die Kartoffelscheiben und Zwiebel im Behälter lassen. Den Misch-/Rührsatz einsetzen. Mit dem Spatel kurz umrühren. Mandelmilch, Kokosmilch, Erdnussbutter, Sojasauce, Chili und Meersalz in den Behälter geben. Stufe 2 / 100 °C / 10 Minuten garen.
- 3 Minuten vor Ablauf des Programms die Brokkoliröschen zugeben und mitgaren.
- Nach Ablauf des Programms den Inhalt des Behälters in einer Auflaufform verteilen. Die Erdnüsse darüberstreuen. Alles für etwa 15 Minuten im Backofen gratinieren.
- Vor dem Servieren mit etwas Pfeffer aus der Mühle würzen und mit gehacktem Thai-Basilikum oder Koriander bestreuen.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 32 min



4 Personen



10 min



2 min



20 min



KIRSCHTOMATEN-CLAFOUTIS

2 Eier

100 g Mehl

250 ml Milch

40 g geschmolzene Butter

Etwa **30** Kirschtomaten

4 EL geriebener Parmesan

10 Basilikumblätter

1 Prise Kräuter der Provence

Salz

Pfeffer

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten.

2 Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Eier, Milch, geriebenen Parmesan und geschmolzene Butter in den Behälter geben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Stopfen herausnehmen und Zutaten 2 min auf Stufe 10 mixen. Nach 30 s Mehl sowie Basilikumblätter durch die Deckelöffnung dazugeben, ohne die Küchenmaschine anzuhalten.

3 Kirschtomaten in die Auflaufform geben und den Teig darüber verteilen. 20 min im Ofen backen. Vor dem Verzehren etwas abkühlen lassen.



Sie können Basilikum und Parmesan durch 2 Esslöffel Pesto ersetzen.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 50 min



6/8 Personen



15 min



21 min



22 min



14 min



GAREN



KOHLROULADEN

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 Dampfgaraufsatz legen und Dampfaren P1 / auf 20 Minuten verkürzen. Nach Ablauf der Zeit die Blätter im abgedeckten Aufsatz lassen und den gesamten Aufsatz zur Seite stellen.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel, Knoblauch und Schinkenwürfel in den Behälter geben. Stufe 12 / 15 Sekunden zerkleinern.
- 3** Das Hähnchenfleisch, Muskat und Pfeffer in den Behälter geben. Alles vom Rand in die Mitte schieben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 4** Die Petersilie hinzufügen und noch mal Stufe 12 / 10 bis 20 Sekunden zerkleinern.
- 5** Die Masse in die Kohlblätter füllen und zu Rouladen aufwickeln. Mit Küchengarn binden. 30 Minuten in einer Pfanne schmoren. Warm mit einer Tomatensauce servieren.



Gesamtzeit: 10 min



4 Personen



10 min



GAREN



KÜRBIS CURRY

½ Hokkaido Kürbis ohne Kerne
in **2 cm** große Würfel
geschnitten

1 rote Zwiebel geschält
und in Spalten

1 grüne Paprika geputzt
und in Würfel geschnitten

2 TL Curry

1 EL braunen Zucker

2 Esslöffel Rapsöl

200 g Ajvar pikant

200 ml Kokosmilch

4 EL Sojasauce

2 Stangen Frühlauch in

2 cm Stücke geschnitten

Eventuell Speisestärke zum
Andicken

Salz zum Abschmecken

1 Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen, den Kürbis, die Zwiebel, die grüne Paprika, das Curry, den braunen Zucker und etwas Salz mit dem Rapsöl in den Behälter geben und Garprogramm P1 / 5 Minuten einstellen.

2 Den Ajvar, die Kokosmilch und die Sojasauce in den Behälter geben und das Garprogramm P2 / 100 Grad / 10 Minuten einstellen. 1 Minute vor Ablauf des Programms den Frühlauch dazu geben und eventuell mit etwas Speisestärke andicken.

3 Mit Salz abschmecken.



Am besten mit Mie Nudeln oder
Basmati Reis servieren !



Gesamtzeit: 40 min



4 Personen



10 min



30 min



GAREN



LINSEN MIT KAROTTEN UND GEWÜRZEN

- 1** große Dose grüne Linsen
- 2** rote Zwiebeln
- 6** Karotten
- 2 EL** Olivenöl
- 1 TL** Senfkörner
- 1 TL** Kreuzkümmelsamen
- 1 TL** Currypulver
- 1 TL** Kurkumapulver
- 200 ml** Kokosmilch
- 150 ml** Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer

- 1** Zwiebeln und Karotten schälen. Karotten in Scheiben (nicht zu dünn) schneiden und die Zwiebeln vierteln. Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebeln in den Behälter geben und 10 s auf Stufe 11 hacken.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl, Karotten, Senfkörner, Kreuzkümmel, Curry und Kurkuma dazugeben. Salzen, pfeffern, dann Kokosmilch und Gemüsebrühe hinzufügen. Das Garprogramm P2 für 20 min starten.
- 3** Gewaschene und abgetropfte Linsen dazugeben und das Garprogramm P2 noch einmal für 10 min starten.



Sie können anstatt Karotten auch Hokkaidokürbis-Würfel nehmen.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 1 h 5 min



4/6 Personen



35 min



25 min



5 min



GAREN



MANGOLD-GRATIN MIT BÉCHAMELSAUCE

- 600 g** Mangoldblätter, in Stücken
- 0,5 l** Wasser
- 40 g** Mehl
- 40 g** weiche Butter
- 500 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
- 1 Prise** Muskatnuss
- 120 g** Comté-Käse, gerieben
- Salz
- Pfeffer

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Den Mangold und das Wasser in den Behälter geben. Das Garprogramm P3 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 15 Minuten. Das Gemüse zum Abtropfen in ein Sieb geben und den Behälter reinigen.
- Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Das Mehl, die Milch und die Muskatnuss in den Behälter geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe 6 / 30 Sekunden verrühren. Die Butter hinzufügen. Das Saucenprogramm auf Stufe 4 / 90°C / 8 Minuten einstellen und starten.
- Den geriebenen Käse hinzugeben und Stufe 6 / 45 Sekunden verrühren. Wenn die Masse nicht gleichmäßig genug ist, weitere 30 Sekunden rühren.
- Den Mangold mit der Béchamelsauce verrühren und die Masse in eine Auflaufform füllen. 30 Minuten backen.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 1 h 30 min



4/6 Personen



15 min



1 h 15 min



15 min



15 min



GAREN



MISCH-
RÜHRAUF-
SATZ



MINISTRONE- ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE

- 120 g** weiße Bohnen
- 50 g** Zwiebeln, halbiert
- 1** Knoblauchzehe, halbiert
- 40 g** Butter
- 1** Lorbeerblatt
- 80 g** geräucherte Speckwürfel
- 1,5 l** Geflügelbrühe
- 100 g** Kartoffeln, in Würfeln
- 50 g** Lauch, in Ringen
- 50 g** Zucchini, in Würfeln
- 20 g** Staudensellerie, in Würfeln
- 250 g** Tomaten, aus der Dose
- 80 g** Suppennudeln
- Salz
- Pfeffer

- 1** Am Vorabend die weißen Bohnen mit Wasser einweichen.
 - 2** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebeln und Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
 - 3** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Die Butter, das Lorbeerblatt und die Speckwürfel hinzufügen. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 4 Minuten.
 - 4** Weiße Bohnen abgießen und mit der Brühe, dem Gemüse und den Tomaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 1 Stunde.
 - 5** Kartoffeln und Nudeln hinzufügen und das Garprogramm P2 auf 100 °C / 15 Minuten einstellen und starten.
- 

Bestreuen Sie die Minestrone vor dem Servieren mit gehacktem Basilikum.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 50 min



4/6 Personen



15 min



1 min



34 min



GAREN



GEFÜLLTE PAPRIKA

- 1** Zwiebel, halbiert
- 1** Knoblauchzehe, halbiert
- 500 g** Rindfleisch, in Würfeln
- 10** Minzblätter
- 50 g** Pinienkerne
- 4** Paprikaschoten
- Salz
- Pfeffer

- 1** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel und Knoblauch zusammen mit dem Fleisch und der Minze in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe 12 / 30 Sekunden zerkleinern.
- 2** Die Masse mit einem Küchenspatel zusammenschieben. 10 Sekunden zerkleinern.
- 3** Das Universalmesser herausnehmen, die Pinienkerne hinzugeben und die Zutaten per Hand vermischen.
- 4** Den oberen Teil der Paprika abschneiden, das Weiße und die Kerne entfernen. Die Paprikaschoten in eine Auflaufform setzen und die Hackfleischmasse in die Schoten füllen. Die Paprikadeckel wieder aufsetzen und 30 bis 35 Minuten backen.



Dazu passt Reis. Sie können das Rindfleisch auch durch Kalbfleisch ersetzen.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 55 min



8 Personen



10 min



35 min



10 min



GAREN



QUINOA MIT GEMÜSE UND KICHERERBSEN

- 300 g** Quinoa
- 200 g** Kichererbsen aus der Dose
- 250 g** weiße Rüben
- 180 g** Karotten
- 200 g** Zucchini
- 850 ml** Gemüsebrühe
- 1 Prise** Kreuzkümmel
- 1 Prise** Korianderpulver
- 2 EL** Olivenöl
- 80 g** Mozzarella
- Salz
- Pfeffer

- 1** Karotten und weiße Rüben schälen und Zucchini waschen. Gemüsesorten getrennt in kleine Würfel schneiden.
- 2** Misch-/Rührhaufsatz einsetzen, Olivenöl, Karotten, Rüben, Kreuzkümmel, Koriander und Gemüsebrühe in den Behälter geben. Leicht salzen und pfeffern. Das Garprogramm P3 auf 15 min und 100 °C einstellen und starten.
- 3** Zucchini, Quinoa, Kichererbsen dazugeben und das Garprogramm P3 noch einmal für 20 min bei 95 °C starten.
- 4** Wenn das akustische Signal ertönt, Behälter aus dem Gerät nehmen und 10 min bei geschlossenem Deckel abkühlen lassen, damit die Quinoasamen das Wasser vollständig aufnehmen können.
- 5** Mozzarella hinzufügen und sofort servieren.



Dieses Gericht kann kalt mit einem Spritzer Olivenöl und Zitronensaft genossen werden.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 44 min



4/6 Personen



10 min



25 min



9 min



9 min



DAMPFGAREN



KNETEN



FILOTEIG GEFÜLLT MIT SPINAT NACH GRIECHISCHER ART

300 g frischer Spinat, grob zerkleinert

1 Ei

200 g Feta, in Würfeln

1 Packung Filoteig

20 g Butter, geschmolzen

Salz

Pfeffer

- 1** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen. Spinat in den Dampfgareinsatz geben und einsetzen. Das Dampfgarprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 15 Minuten.
- 2** Nach Ablauf des Programms den Spinat in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen (evtl. etwas ausdrücken). Den Behälter kurz reinigen.
- 3** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Das Ei zusammen mit den Fetawürfeln in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe 6 / 30 Sekunden verrühren. Den Spinat zugeben und erneut 30 Sekunden rühren.
- 4** Die Blätter des Filoteigs in zwei Hälften schneiden und mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Eine viereckige

Auflaufform mit Öl auspinseln. Die Hälfte der Blätter in die Form legen, die Spinatmischung draufgeben und die restlichen Blätter auf diese Schicht legen.

- 5** In Rechtecke schneiden und 25 Minuten backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein.



Gesamtzeit: 1 h 26 min



4 Personen



15 min



6 min



45 min



20 min



TEIG



VEGGIE-BURGER

Für die Burger-Brötchen:

- 300 g** Mehl
- 115 ml** Milch
- 60 ml** Wasser
- 20 g** Butter
- 1 TL** Trockenbackhefe
- 1 EL** Zucker
- 1** gestrichener **TL** Salz
- 1 EL** Sesamkörner
- 1** Eigelb, verdünnt

Für die Gemüse-Patties:

- 100 g** Zucchini
- 100 g** Karotten, geschält
- ¼** gelbe Paprika
- 2** Eier
- 120 g** Mehl
- Salz, Pfeffer
- 1** Spritzer Pflanzenöl

Für den Belag:

- 100 g** Camembert
- 2** mittelgroße Tomaten
- 4** Salatblätter
- ¼** rote Zwiebel, in Scheiben
- 2 EL** Senf

- 1** Knet-/Mahlmesser einsetzen. Milch, Wasser und Butter in den Behälter geben, dann 3 min auf Stufe 2 bei 40 °C erhitzen. Mehl, Hefe, Zucker und Salz dazugeben. Das Garprogramm P1 starten.
- 2** Teigkugel in 4 Portionen unterteilen und die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und 45 min bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 3** Backofen auf 200 °C vorheizen. Brötchen mit Eigelb, das zuvor mit Wasser verdünnt wurde, bestreichen. Mit Sesamsamen bestreuen, dann 15 min im Ofen backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.
- 4** Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Gemüse grob schneiden und in den Behälter geben. 30 s lang auf Stufe 10 zerkleinern.
- 5** Das Ultrablade-Universalmesser durch das Knet-/Mahlmesser, Eier, Mehl, Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Stufe 8 / 20 s vermischen.
- 6** Einen Spritzer Pflanzenöl in eine Pfanne geben und 4 Patties von der Gemüsemischung hineingeben. Ungefähr 2 min von jeder Seite braten, dann die Bratlinge auf ein Backblech legen. Käsescheiben auf die Patties legen und unter dem Grill des Ofens 1 min lang überbacken.
- 7** Brötchen aufschneiden und innen mit Senf bestreichen. Mit Salat, Tomatenscheiben, Gemüsebratlingen und roten Zwiebelscheiben belegen. Unverzüglich verzehren.

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch



Gesamtzeit: 55 min



4/6 Personen



10 min



44 min



1 min



1 min



GAREN



ZUBEREITEN



WURZELGEMÜSE-EINTOPF

100 g rote Zwiebel, halbiert

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

4 EL Olivenöl

1 TL Paprika

250 g Hokkaido-Kürbis,
in Würfeln

250 g Pastinaken, in Stücken

300 g Karotten, in Stücken

200 ml Geflügelbrühe

Salz

Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebeln in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen und alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Knoblauch, Olivenöl und das Paprikapulver in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 3 Minuten.
- 3** Kürbis, Pastinaken, Karotten und Brühe in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 40 Minuten.

HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit: 53 min



10 Personen



10 min



43 min



GAREN



BUCATINI ALL'AMATRICIANA

- 800 g** Bucatini
- 3** Knoblauchzehen
- ½** Peperoncino (oder Peperoni)
- 50 ml** Olivenöl
- 400 g** Pancetta (oder Guanciale)
- 1,2 kg** gehackte Tomaten aus der Dose
- 150 g** geriebener Pecorino
- Salz
- Pfeffer

- 1** Bucatini in einem großen Topf mit Wasser wie auf der Verpackung angegeben kochen.
- 2** Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Knoblauchzehen schälen und mit der Peperoni in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 11 hacken.
- 3** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und Öl sowie Pancetta dazugeben. Das Garprogramm P1 auf 8 min und 130 °C einstellen und starten.
- 4** Nach Ablauf des Programms die gehackten Tomaten dazugeben, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P2 auf 35 min und 95 °C einstellen und starten.
- 5** Sauce über die Nudeln geben und mit Pecorino bestreuen. Mischen und servieren.



Sie können Pancetta durch gewürfelte Auberginen und Pecorino durch Mozzarella ersetzen.

HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit: 1 h 06 min



6 Personen



30 min



36 min



DAMPFGAREN



HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT PESTO

- 1 kg** Kartoffeln
- 350 g** Weizenmehl
- 2** Eigelbe
- 2** Bündel Basilikum
- 2** Knoblauchzehen
- 50 g** geriebener Parmesan
- 50 g** Pinienkerne
- 200 ml** Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

- 1** Knoblauchzehen schälen und halbieren. Den Keim entfernen. Basilikumblätter waschen und gründlich abtrocknen. Ultrablade-Universalmesser einsetzen; Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Olivenöl dazugeben und für 20 s auf Stufe 12 laufen lassen.
- 2** Mischung in die Mitte des Behälters schieben, dann die Küchenmaschine noch einmal für 10 s laufen lassen. Pesto zur Seite stellen, dann den Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 3** Kartoffeln schälen und waschen. Anschließend in Stücke schneiden. 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine gießen, dann die Kartoffeln in den Dampfagarsatz legen. Das Dampfagarprogramm P2 starten. Anschließend die gegarten Kartoffeln in eine Schüssel legen und abkühlen lassen.
- 4** Mithilfe eines Kartoffelstumpfers oder einer Gabel Kartoffeln zerdrücken, um ein Püree zu erhalten. Etwas Mehl hinzufügen und vermengen. Eigelb untermischen und noch einmal mischen. Den Rest des Mehls hinzufügen, dann kneten, bis Sie einen glatten Teig erhalten.
- 5** Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und mit den Händen lange Teigstränge formen. Diese in Stücke von etwa 2 cm schneiden. Mit einer Gabel flach drücken und leicht rollen, um eine Gnocchi-Form zu erhalten.
- 6** Jeweils 20 Gnocchi in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser kochen bis diese an die Oberfläche steigen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Vorgang mit den anderen Gnocchi wiederholen. Mit dem Pesto servieren.

HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit: 40 min

 4/6 Personen

 10 min

 28 min

 Zzz

 2 min

 GAREN







KLASSISCHES RISOTTO

300 g Risotto Reis
50 g Zwiebel, halbiert
20 ml Olivenöl
160 ml Weißwein
900 ml Geflügelbrühe
30 g geriebener Parmesan
15 g Butter
Salz
Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen. Das Olivenöl hinzufügen. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 7 Minuten. Ohne Stopfen garen.
- 3** Nach 3 Minuten den Reis hinzufügen. Wenn noch 1 Minute verbleibt, den Weißwein hinzufügen.
- 4** Nach Ablauf des Programms die Geflügelbrühe zugeben. Das Garprogramm P3 starten, ohne Stopfen.
- 5** Vor dem Servieren den Parmesan und die Butter vorsichtig unterrühren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



Garnieren Sie das Risotto nach Belieben mit Gemüse, Gewürzen oder Kräutern.



Gesamtzeit: 50 min



4 Personen



20 min



30 min



GAREN



LASAGNE

- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 20 ml Olivenöl
- 300 g Hackfleisch
- 500 g Tomaten aus der Dose
- 1 EL Oregano
- 1 Tube Tomatenmark
- 1 gestr. EL Zucker
- 1 EL Thymian
- 1 EL Rosmarin
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 50 g Mehl
- 50 g Butter
- 500 ml Milch, fettarm, 1,5 %
- 1 Packung Lasagneblätter
- 100 g Parmesan
- 125 g geriebener Emmentaler

- 1 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel und den Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern. Das Messer durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen, Öl hinzufügen und das Garprogramm P1 starten.
- 2 Hackfleisch, Tomaten, Oregano, Tomatenmark, Zucker, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzugeben. Das Garprogramm P2 auf 90 °C / 35 Minuten einstellen und starten. Nach Ablauf des Programms die Sauce in eine Schüssel füllen und den Behälter reinigen.
- 3 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Schlag-/Rührhaufsatz einsetzen. Mehl, Butter und Milch in den Behälter geben. 1 Minute / Stufe 7 mischen. Das

Saucenprogramm auf Stufe 4 / 90 °C / 8 Minuten einstellen und starten.

- 4 Eine Auflaufform fetten und abwechselnd Fleischsauce, Lasagneblätter, Béchamelsauce, Parmesan und Emmentaler einfüllen. Diesen Vorgang wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind, abschließend mit geriebenem Emmentaler bestreuen. 25 bis 30 Minuten backen.

HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit: 28 min



4 Personen



10 min



18 min



Zzz



GAREN



ONE POT PASTA MIT GARNELEN UND MASCARPONE

300 g Makkaroni

Etwa 20 Garnelen, gekocht und ohne Schale

200 g Mascarpone

700 ml Wasser

1 Würfel Gemüsebrühe

10 Kirschtomaten

1 Zucchini

Einige Schnittlauchhalme

Salz

Pfeffer

- 1** Kirschtomaten waschen. Zucchini waschen und in dünne, runde Scheiben schneiden.
- 2** Misch-/Rührhaufsatz einsetzen; Makkaroni, Garnelen, Mascarpone, Tomaten, Zucchinischeiben, Brühwürfel und Wasser in den Behälter geben. Salzen, pfeffern und das Garprogramm P3 für 18 min starten.
- 3** Anschließend umrühren und mit dem gehackten Schnittlauch servieren.



Kurz vor dem Servieren etwas geriebenen Parmesan über die Makkaroni streuen.

HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit: 24 min



4 Personen



10 min



14 min



Zzzz



GAREN



PENNE CARBONARA

- 400 g** Penne
- 200 g** Pancetta (Ital. Speck)
- 1 TL** Olivenöl
- 300 ml** Sahne
- 1** Eigelb
- 120 g** Parmesan, gerieben
- Pfeffer

- 1** Die Penne nach Packungsanweisung kochen.
- 2** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Pancetta in kleine Stücke schneiden und in den Behälter geben. Das Öl hinzufügen. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 6 Minuten (ohne Stopfen).
- 3** Die Sahne und das Eigelb hinzugeben. Das Saucenprogramm einstellen, ändern Sie auf Stufe 5 / 85 °C / 8 Minuten.
- 4** Die Sauce mit den Nudeln vermischen und großzügig Pfeffer und Parmesan hinzugeben.



Sie können die Pancetta durch geräucherten Speck ersetzen.

HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit: 35 min



4 Personen



10 min



25 min



GAREN



PORREE, PASTA, PILZE

1 Stange Lauch, geputzt und in

1 cm große Stücke geschnitten

1 rote Paprika,
geputzt und gewürfelt

1 rote Zwiebel,
geschält und gewürfelt

1 Knoblauchzehe,
geschält und fein geschnitten

1 TL 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 Pinienkerne

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Honig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

1 Den Rühraufsatz einsetzen, Zwiebel, den Knoblauch, die Pilze, Butter, Pinienkerne und Honig in den Behälter geben und das Garprogramm P1 auf 130 Grad und 4 Minuten einstellen.

2 Die Brühe und die Nudeln dazu geben, das Garprogramm P2 auf 100 Grad und 16 Minuten einstellen und starten.

3 Den Lauch, die Paprika, den Käse und die pürierten Tomaten 5 Minuten vor Ablauf des Programms dazu geben.

4 Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und direkt servieren

HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit: 40 min

 4-6 Personen

 10 min

 30 min

 Zzzz



 GAREN







ERBSEN-SCHINKEN-RISOTTO

300 g Risotto Reis

1 Schalotte, halbiert

2 EL Olivenöl

150 ml Weißwein

900 ml Geflügelbrühe

170 g Erbsen, tiefgekühlt

30 g Parmesan, gerieben

80 g Parmaschinken

Salz

Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Schalotte in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern. Das Messer durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen. Das Olivenöl hinzufügen und das Garprogramm P1 einstellen. Ohne den Stopfen. 130 °C / 7 Minuten.
- 2** Nach 3 Minuten den Reis durch die Öffnung im Deckel hinzugeben, nach weiteren 3 Minuten den Weißwein hinzufügen.
- 3** Die Geflügelbrühe zugeben und das Garprogramm P3 einstellen. 95 °C / 22 Minuten (jetzt mit Stopfen). 10 Minuten vor Programmende durch die Öffnung im Deckel die Erbsen hinzufügen.
- 4** Nach Ablauf des Programms den Parmesankäse und den geschnittenen Schinken vorsichtig in das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und sofort servieren.

HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit: 40 min



4/6 Personen



10 min



28 min



2 min



2 min



GAREN



REISEN



SOMMER-RISOTTO

- 300 g** Risotto Reis
- 1** Schalotte, halbiert
- 50 ml** Olivenöl
- 80 ml** Weißwein
- 900 ml** Geflügelbrühe
- 50 g** Tomaten, sonnentrocknet, in Stücken
- 50 g** Parmesan, gerieben
- 50 g** Butter
- 10** Basilikumblätter
- Salz
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Schalotte in den Behälter geben. Stufe 11 / 15 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen und das Olivenöl hinzufügen. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 7 Minuten, ohne Stopfen.
- 3** Wenn auf der Zeitanzeige 4 Minuten verbleiben, den Reis hinzufügen. Wenn noch 1 Minute verbleibt, den Weißwein hinzugeben. Nach Ablauf des Programms die Geflügelbrühe hinzugießen. Das Garprogramm P3 starten, mit Stopfen.
- 4** Die Tomaten, den Parmesan und die Butter vorsichtig unter das fertige Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikumblättern garniert servieren.

HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit: 23 min



4 Personen



5 min



18 min



Zzzz



SPÄTZLE

- 150 g** Mehl T45
- 3** Eier
- 20 g** weiche Butter
- ½ EL** gehackte Petersilie
- 2 l** Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

- 1** XL-Boden Zubehör einsetzen, 2 l Wasser mit dem Salz hineingeben. Deckel schließen und das Wasser bei geschlossenem Deckel 8 min bei 120 °C aufkochen lassen.
- 2** Währenddessen Mehl, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel zu einem Teig mit einer leicht flüssigen Konsistenz vermischen. Wenn das Wasser kocht die Temperatur auf 100 °C reduzieren und Kochzeit um 1 min verlängern.
- 3** Spätzle-Teig über dem Behälter schaben und die Spätzle für 1 min kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Spätzle abtropfen lassen und Behälter ausspülen.
- 4** Küchenmaschine auf 2 min 30 s und 150 °C einstellen. Wenn die Temperatur erreicht ist, den Garvorgang noch einmal für 5 min starten. Butter und Spätzle dazugeben und gut umrühren.
- 5** Nach Ablauf des Garvorgangs die Petersilie hinzugeben und sofort servieren.

HAUPTGERICHTE

Nudeln und Reis



Gesamtzeit: 40 min



4/6 Personen



10 min



28 min



2 min



GAREN



WEIZEN-GEMÜSEPFANNE

- 1** Zwiebel, halbiert
- 100 ml** Olivenöl
- 250 g** Weizen
- 80 ml** Weißwein
- 700 ml** Geflügelbrühe
- Salz
- Pfeffer
- 30 g** Parmesan, gerieben
- 80 g** Tomaten, in kleinen Würfeln
- 80 g** Zucchini, in kleinen Würfeln
- 10** Basilikumblätter

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Das Olivenöl in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 7 Minuten, ohne Stopfen.
- 3** Nach 3 Minuten den Weizen durch die Öffnung im Deckel hinzufügen. Bei Restlaufzeit 1 Minute den Weißwein hinzugeben.
- 4** Nach Ablauf des Programms die Geflügelbrühe hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P3 starten.
- 5** Den Parmesan, die Tomaten und die Zucchini hinzugeben. Vorsichtig mithilfe eines Spachtels verrühren. Mit Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.

HAUPTGERICHTE

Quiches, Tärtes und Pizzen



Gesamtzeit: 1 h 10 min



8 Personen



35 min



25 min



10 min



LAUCHQUICHE

2 herzhaftes Mürbeteige

750 g Lauch, in Ringen

50 ml Öl

40 g Butter

120 ml Sahne

3 Eigelb

Salz

Pfeffer

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Lauch, Öl, Butter, Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Stufe 3 / 130 °C / 20 Minuten garen.
- 2** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Sahne und 2 Eigelb in den Behälter geben. Stufe 3 / 85 °C / 5 Minuten verrühren.
- 3** Den Teig halbieren und beide Hälften kreisförmig ausrollen. Eine Teigplatte in eine ausgebutterte und bemehlte Tarteform legen und die Ränder hochziehen. Die Lauchmischung darauf verteilen und die zweite Teigplatte darüber legen. Die Ränder fest verschließen und die Oberfläche mit dem restlichen Eigelb bestreichen. 35 Minuten backen.

HAUPTGERICHTE

Quiches, Törtles und Pizzen



Gesamtzeit: 1 h 10 min



4 Personen



50 min



20 min



20 min



GAREN



GEFÜLLTE PASTETEN

- 40 g** Mehl
- 400 ml** Milch, fettarm 1,5 %
- 1 Prise** Muskatnuss
- 60 g** Butter
- 200 g** Hähnchenbrustfilet, in kleinen Würfeln
- 100 g** Kalbfleisch, in kleinen Würfeln
- 60 g** Schalotten, halbiert
- 2 EL** Öl
- 100 ml** Brühe
- 180 g** kleine Champignons, aus der Dose
- 4** Königinpasteten (Fertigprodukt)
- Salz
- Pfeffer

- 1** Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Mehl, Milch und Muskatnuss in den Behälter geben, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Stufe 7 / 1 Minute verrühren. 40 g Butter hinzugeben. Das Sauceprogramm auf Stufe 4 / 90 °C / 8 Minuten einstellen und starten.
- 3** Die Sauce in eine Schüssel gießen und aufbewahren, den Behälter reinigen.
- 4** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Das Hähnchenbrustfilet und die Schalotten in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden hacken.
- 5** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Die restliche Butter und das Öl hinzugeben. Das Garprogramm P1 starten.
- 6** Nach Ablauf des Programms das Kalbfleisch und die Brühe hinzugeben. Das Programm P3 starten. Nach 10 Minuten die Champignons hinzufügen.
- 7** Die Brühe abgießen und die Masse mit der Béchamelsauce verrühren, die Pasteten damit füllen und sofort servieren.

HAUPTGERICHTE

Quiches, Tärtes und Pizzen



Gesamtzeit: 45 min



4 Personen



10 min



35 min



2:22



GAREN



QUICHE MIT KÄSE UND SPECK

1 Mürbeteig

200 g gepökelter Bauchspeck,
in Streifen

3 Eier

2 Eigelb

250 ml Crème Fraîche

200 g Käsescheiben

Muskatnuss

Salz

schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2 Den Misch-/Rührsatz einsetzen. Den Bauchspeck in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 starten. Den Bauchspeck auf ein Blatt Küchenpapier legen und den Behälter reinigen.

3 Das Knet-/ Mähmesser einsetzen. Die Eier und das Eigelb, die Crème Fraîche und die Muskatnuss in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe 7 / 1 Minute rühren.

4 Den Mürbeteig in eine Tärteform geben. Den Bauchspeck darauf verteilen, mit der Sahne-/Eier-Mischung übergießen und anschließend mit Käsescheiben belegen. Ungefähr 30 Minuten backen. Kalt oder warm servieren.



Sie können den Käse nach Geschmack wählen, herzhaft oder mild und den gepökelten Bauchspeck durch geräucherten ersetzen.

HAUPTGERICHTE

Quiches, Tärtes und Pizzen



Gesamtzeit: 1 h 22 min



6 Personen



20 min



27 min



35 min



GAREN



PILZPASTETE MIT HÜHNERFLEISCH

- 1 Mürbeteig
 - 1 Blätterteig
 - 400 g Hähnchenbrustfilet
 - 150 g Champignons
 - 100 g Pfifferlinge
 - 50 ml Cognac
 - 2 Karotten
 - 3 Schalotten
 - 3 Zweige Petersilie
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 Eigelb
 - 10 g Butter
 - 6 Bacon-Scheiben
 - 40 g Mehl
 - 40 g Butter
 - 500 ml Milch
 - 1 Prise Muskatnuss
 - 1 Stück Butter (für das Backblech)
- Salz
Pfeffer

- 1 Als Erstes die Béchamelsauce zubereiten. Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Mehl, Milch und Muskat in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Küchenmaschine für 1 min auf Stufe 7 starten. In Stücke geschnittene Butter hinzufügen, dann die Küchenmaschine für 8 min auf Stufe 4 bei 90 °C starten. Béchamelsauce zur Seite stellen. Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 2 Schalotten schälen und halbieren. Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden, dann die Champignons putzen und fein schneiden. Pfifferlinge putzen und klein schneiden, falls sie zu groß sind. Karotten schälen und in runde Scheiben schneiden.
- 3 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Schalotten und Petersilie 10 s auf Stufe 12 fein hacken. Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und Olivenöl, Hühnerfleisch und Karotten in den Behälter geben. Salzen, pfeffern und das Garprogramm P1 für 5 min ohne Stopfen starten. Nach Ablauf des Programms Cognac und Champignons dazugeben,

dann erneut das Garprogramm P1 für 10 min ohne Stopfen starten. Anschließend die Béchamelsauce dazugeben und die Küchenmaschine noch einmal für 2 min auf Stufe 3 laufen lassen.

- 4 Ofen auf 220 °C vorheizen. Eine Tortenform mit Butter einfetten und mit dem Mürbeteig auslegen, sodass er einen Zentimeter über den Rand ragt. Bacon-Scheiben auf den Teig am Boden der Form legen. Form mit der Hühnerfleisch-Mischung füllen. Pastete mit dem Blätterteig bedecken und dabei die Ränder zusammendrücken, um die Pastete zu schließen.
- 5 Mit dem Eigelb bestreichen, dann ein Loch in die Mitte der Pastete machen. 15 Minuten bei 210 °C backen, dann die Temperatur des Ofens auf 180 °C reduzieren und weitere 20 min backen.

HAUPTGERICHTE

Quiches, Törtles und Pizzen



Gesamtzeit: 1 h 30 min



4 Personen



10 min



20 min



40 min



20 min



TEIG



PIZZA MIT HACKFLEISCH VOM KALB

- 1** Tütchen Trockenhefe
- 400 g** Mehl
- 250 g** Kalbshackfleisch
- 1** gelbe Paprika
- 1** Zwiebel
- 100 g** geriebener Cheddar
- 6 EL** Tomatensauce
- 1 Prise** getrockneter Thymian
- Oliveöl
- Salz
- Wasser

- 1** Knet-/Mahlmesser einsetzen. 250 ml Wasser und dann die Hefe in den Behälter geben. Küchenmaschine für 2 min auf Stufe 3 bei 40 °C starten. Nach Ablauf des Programms Mehl, 2 EL Olivenöl und eine Prise Salz dazugeben, dann das Teigprogramm P1 starten. Am Ende des Programms den Teig 40 min bei 30 °C in der Küchenmaschine gehen lassen.
- 2** Zwiebel schälen und in Viertel schneiden. Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Zwiebel in den Behälter geben, Stufe 10 / 10 s. Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Paprika, Hackfleisch und 2 EL Olivenöl hineingeben und das Garprogramm P1 starten. Nach Ablauf des Programms Thymian und 3 EL Tomatensauce hin-

zufügen und das Garprogramm P2 für 10 min starten.

- 3** Ofen auf 220 °C vorheizen. Pizzateig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen, durchkneten und dünn ausrollen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Rest der Tomatensauce darauf verteilen, dann die Kalbfleischmischung. Mit Cheddar bestreuen, dann etwa 20 Minuten im Ofen backen. Pizza während des Backvorgangs im Augen behalten.



Geben Sie kurz vor dem Servieren einige Spinatsprossen oder Rucola auf die Pizza.

HAUPTGERICHTE

Quiches, Tärtes und Pizzen



Gesamtzeit: 33 min



4 Personen



15 min



3 min



15 min



TEIG



PIZZA REGINA

- 20 g** frische Backhefe
(**10 g** Trockenbackhefe)
- 250 ml** lauwarmes Wasser
- 400 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 2 EL** + 1 Spritzer Olivenöl
- 4** Schinkenscheiben
- 6/8** Champignons
- 250 g** Mozzarella
- 200 ml** passierte Tomaten
- 1 TL** Oregano
- 10** Basilikumblätter

- Den Ofen auf 240°C vorheizen (Temperaturregler 8). Ein Backblech mit Backpapier bedecken.
- Knet-/Mahlmesser einsetzen, 250 ml lauwarmes Wasser und die Hefe in den Behälter geben. Das Teigprogramm P1 starten. Nach 30 s Mehl, Salz und 2 EL Olivenöl dazugeben.
- Schinkenscheiben in vier Stücke schneiden. Champignons fein schneiden und Mozzarella in Würfel schneiden. Nach Ablauf des Programms den Teig auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech ausrollen. Passierte Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Oregano bestreuen. Teig mit Mozzarella, Schinken und Pilzen belegen. Einen Spritzer Olivenöl darüber geben.
- Für ungefähr 15 min im Ofen backen. Basilikumblätter auf die Pizza legen und servieren.



Sie können den Belag nach Lust und Laune variieren!

HAUPTGERICHTE

Quiches, Tärtes und Pizzen



Gesamtzeit: 50 min



4 Personen



10 min



6 min



34 min



GAREN



QUICHE LORRAINE

- 1** Mürbeteig (s. Basisrezepte)
Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- 300 g** Speckwürfel
- 4** Eier
- 200 g** Crème fraîche
- 1 Prise** geriebene Muskatnuss
- 100 g** geriebener Gruyère
- Salz
- Pfeffer

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Quicheform einfetten. Den Teig in die Form geben, mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit Backpapier abdecken. Die Hülsenfrüchte auf das Backpapier geben und 10 Minuten blindbacken, den Teig anschließend abkühlen lassen.
- 2** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Speckwürfel in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 starten. Die Speckwürfel auf ein Blatt Küchenpapier geben. Den Behälter reinigen.
- 3** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Eier zusammen mit der Crème fraîche und der Muskatnuss in den Behälter geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Stufe 7 / 45 Sekunden verrühren.
- 4** Die Speckwürfel auf dem Teigboden verteilen, die Eiermasse hinzugeben und mit geriebenem Gruyère bestreuen. Ungefähr 30 Minuten backen. Wahlweise kalt oder warm servieren.



Sie können den Speck durch weiße Lauchringe ersetzen.

HAUPTGERICHTE

Quiches, Törtles und Pizzen



Gesamtzeit: 58 min



6 Personen



15 min



13 min



30 min



DAMPFGAREN



REINMACHEN



TEIGLOSE QUICHE MIT ZUCCHINI UND SCHINKEN

- 2** Zucchini
- 3** Eier
- 200 ml** Milch
- 200 ml** Sahne
- 80 g** Mehl
- 20 g** Parmesan
- 200 g** Schinkenwürfel
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

- 1** Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine gießen, dann die Zucchini in den Dampfgareinsatz legen. Das Dampfgarprogramm P1 für 10 min starten. Nach Ablauf des Programms die Zucchini etwas abkühlen lassen.
- 2** Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Schlag-/Rühraufsatz einsetzen, dann Eier mit der Milch und Sahne in den Behälter geben. Die Küchenmaschine 1 min auf Stufe 8 starten, Mehl und Parmesan dazugeben und die Küchenmaschine erneut 1 min auf Stufe 8 starten. Salzen und pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss hinzufügen. Die gegarte Zucchini und die Schinkenwürfel untermischen und die Küchenmaschine für 30 s auf Stufe 3 starten.
- 3** Törtchenformen mit Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und die Mischung hineingeben. Ca. 30 min im Ofen backen, bis die Quiches goldbraun sind.



Geben Sie etwas gehackten Schnittlauch darüber.

HAUPTGERICHTE

Quiches, Tärtes und Pizzen



Gesamtzeit: 1 h 40 min



4 Personen



25 min



Zzz

1 h 15 min



TEIG



TOMATEN



TOMATENQUICHE

- 210 g** Mehl
- 100 g** Butter, kalt, in Würfeln
- 70 ml** Wasser
- ½ TL** Salz
- 50 g** Nusschinken
- 400 g** Tomaten, in Scheiben
- 1** Zwiebel, halbiert
- 250 g** Schmand
- 50 ml** Milch, 1,5% Fett
- 3** Eier
- 2 EL** Speisestärke
- ½ TL** Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Springform **26 cm** Durchmesser

- 1** Das Knet- /Mahlmesser einsetzen. Mehl, Butter, Wasser und Salz in den Behälter geben. Das Teigprogramm P1 einstellen.
- 2** Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Behälter ausspülen.
- 3** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig rund ausrollen und dann in die gefettete Springform drücken, am Rand etwas hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Schinken- und die Tomatenscheiben auf dem Teigboden verteilen.
- 4** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 10 / 20 Sekunden zerkleinern.
- 5** Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Schmand, Milch, die Eier, Speisestärke, Salz und Pfeffer in den

Behälter geben. Stufe 5 / 30 Sekunden verrühren.

- 6** Die Masse über den Schinken und die Tomaten gießen. Die Quiche etwa 45 Minuten backen.



Die Quiche schmeckt warm und kalt und lässt sich für Gäste wunderbar vorbereiten.



Gesamtzeit: 1 h 5 min



4 Personen



15 min



50 min



2, 2, 1



GAREN



APFELROTKOHL

600 g Rotkohl, ohne Strunk,
in **2 cm** große Stücke schneiden

2 rote Zwiebeln, geschält und grob
geschnitten

50 g Gänseschmalz

1 Messerspitze Zimt

1 Nelke

1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer

150 g Apfelmus mit Stücken

1 Esslöffel Honig

2 EL Cranberries, getrocknet
Saft von 1 Orange oder 2 Esslöffel
weißen Balsamico

100 ml Gemüsebrühe

80 ml Rotwein

Speisestärke zum Andicken und für
den Glanz

Karamellierte Apfelspalten und
gezupfter Thymian für die Optik

- Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Rotkohl und Zwiebeln in den Behälter geben. Stufe 10/10 Sekunden. Alles mit dem Spatel zusammen schieben. Eventuell nochmal in kurzen Intervallen weiter zerkleinern falls noch größere Stücke geblieben sind.
- Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen und das Gänseschmalz, den Zimt, die Nelke, das Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Garprogramm P1 starten.
- Nach Ablauf des Programms das Apfelmus, den Saft von der Orange, den Honig, die Cranberries, die Brühe und den Rotwein hinzufügen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 45 Minuten.
- 2 Minuten vor Ablauf des Programms eventuell 1 Esslöffel Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, um den Rotkohl anzudicken. Obendrein verleiht Speisestärke dem Rotkohl einen schönen Glanz.
- Eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Nelke und die Lorbeerblätter raus suchen.
- Den Rotkohl mit gezupftem Thymian und karamellisierten Apfelspalten servieren.



Gesamtzeit: 20 min



4 Personen



5 min



15 min



CHAMPIGNONS MIT FEINGEHACKTER PETERSILIE UND KNOBLAUCH

700 g Champignons

25 g Butter

1 EL Pflanzenöl

1 EL gehackter Knoblauch

1 EL gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

- 1 Champignons schälen und in feine Scheiben schneiden.
- 2 XL-Boden Zubehör einsetzen, 3 min auf 150 °C leer und ohne Deckel erhitzen. Nach 3 min Deckel auf die Küchenmaschine setzen, jedoch nicht verriegeln, um Spritzer zu vermeiden. Öl und Butter durch die Öffnung in der Mitte des Deckels in den Behälter geben. Butter 30 s bei 150 °C schmelzen.
- 3 Anschließend die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben und 12 min bei 150 °C garen. Gelegentlich umrühren.
- 4 2 min vor Ende des Garvorgangs Knoblauch und die gehackte Petersilie dazugeben.
- 5 Nach Ablauf des Garvorgangs abschmecken und sofort servieren.



Gesamtzeit: 35 min



4 Personen



5 min



30 min



2 1/2



GAREN



GEMISCHTES GEMÜSE

250 g Kartoffeln, in Würfeln

250 g Karotten, in Würfeln

250 g Erbsen, TK

2 Estragon-Zweige

Salz

- 1 0,7 Liter Wasser in den Behälter einfüllen. Kartoffeln, Karotten und Erbsen in den Dampfgareinsatz geben und einsetzen. Das Dampfgarprogramm P1 starten.
- 2 Nach Ablauf des Programms das Gemüse in eine Schüssel geben, mit Butter, Estragon und einer Prise Salz sofort servieren.



Sie können die Butter durch eine Vinaigrette aus 4 EL Olivenöl, 1 EL Sojasauce und 2 Estragon-Zweigen ersetzen.



Gesamtzeit: 55 min



4 Personen



10 min



45 min



GAREN



GEMÜSE-COUSCOUS

100 g rote Zwiebeln, halbiert

1 Knoblauchzehe, halbiert

2 EL Olivenöl

1 EL Ras EL-Hanout
(marokkanische
Gewürzmischung)

400 ml Geflügelbrühe

1 TL Tomatenmark

300 g Karotten, in Scheiben

300 g Steckrüben, in Würfeln

50 g Staudensellerie,
in Scheiben

1 Lorbeerblatt

300 g Couscous

Salz

Pfeffer

- Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern. Mit dem Küchenspachtel alles in die Mitte schieben und weitere 10 Sekunden zerkleinern.
- Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl, Ras EL-Hanout und das Lorbeerblatt in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 starten.
- Nach Ablauf des Programms Geflügelbrühe, Tomatenmark und das Gemüse in den Behälter geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 40 Minuten.
- Den Couscous gemäß der Packungsanweisung zubereiten und zusammen mit dem Gemüse servieren.



Gesamtzeit: 35 min



4 Personen



5 min



30 min



DAMPFGAREN



KAROTTEN-ORANGEN-PÜREE

800 g Karotten, in Stücken

50 ml Orangensaft

15 g Butter

Salz

Pfeffer

- 1 0,7 Liter Wasser in den Behälter füllen. Die Karotten in den Dampfgeinsatz legen. Das Dampfgarprogramm P1 starten.
- 2 Das Wasser ausschütten. Das Ultrablaide-Universalmesser einsetzen. Die Karotten, den Orangensaft und die Butter in den Behälter geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe 12/3 Minuten pürieren.



Ersetzen Sie den Orangensaft und die Butter durch Sahne.



Gesamtzeit: 25 min



12 Stücke



10 min



15 min



GAREN



KARTOFFELPUFFER

- 1 kg** Kartoffeln, in Stücken
- 150 g** Zwiebeln, halbiert
- 1 EL** Zitronensaft
- 1 TL** Salz
- ¼ TL** Schwarzer Pfeffer
- 3 EL** Mehl
- 2 EL** Speisestärke
- 1** Ei
- Öl zum Braten

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 9 / 30 Sekunden zerkleinern
- 2** Mit dem Spatel alles in die Mitte schieben Stufe 9 / 20 Sekunden nochmals zerkleinern.
- 3** Mit dem Spatel alles in die Mitte schieben und umrühren. Stufe 9 / 20 Sekunden ein drittes Mal zerkleinern
- 4** In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und die Kartoffelpuffer darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken.



Kartoffelpuffer können sowohl mit herzhaften Beilagen wie zum Beispiel Lachs und Sauerrahm, als auch mit süßem Apfelmus verzehrt werden.



Gesamtzeit: 45 min



2 Personen



15 min



30 min



KARTOFFEL-MÖHREN- GEMÜSE

- 1** Zwiebel, halbiert
- 150 g** magere Schinkenwürfel
- 1 TL** Öl
- 400 g** Möhren, in kleinen Stücken
- 200 g** Kartoffeln, mehlig kochend, in kleinen Stücken
- 150 ml** Wasser
- 1 TL** gekörnte Gemüsebrühe
- 2 Prisen** Muskat
- 1 Prise** Pfeffer
- 1 EL** gehackte Petersilie

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 12 / 5 Sekunden zerkleinern.
- 2** Die Schinkenwürfel und das Öl hinzufügen. Stufe 3 / 95 °C / 4 Minuten dünsten.
- 3** Die Möhren und die Kartoffeln zugeben. 30 Sekunden / Stufe 7 zerkleinern.
- 4** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Wasser, Gemüsebrühe, Muskat und Pfeffer zugeben. Stufe 3 / 100 °C / 25 Minuten garen.
- 5** Die Petersilie hinzufügen. Stufe 3 / 1 Minute unterrühren.



Servieren Sie dazu Wiener Würstchen, Frikadellen oder Kassler.



Gesamtzeit: 51 min



4 Personen



10 min



41 min



Zucchini



DAMPFGAREN



KLEINE ZUCCHINI-FLANS

- 175 g** Zucchini
- 2** Schalotten
- 2** Eier
- Einige Schnittlauchhalme
- 100 ml** Schlagsahne
- 1 Prise** Salz

- 1** Zucchini in Würfel schneiden und die Schalotten fein hacken.
- 2** 0,7 l Wasser in die Küchenmaschine gießen. Zucchini und Schalotten in den Dampfgareinsatz geben. Das Dampfgarprogramm P1 für 20 min bei 100 °C starten.
- 3** Dampfgareinsatz herausnehmen und das Wasser aus dem Behälter gießen.
- 4** Ultrablade-Universalmesser in den Behälter einsetzen. Die gegarten Zucchini und Schalotten sowie die Eier, Sahne, Schnittlauch und Salz in den Behälter geben. 1 min auf Stufe 11 mixen.
- 5** Mischung in kleine Auflaufförmchen geben und in den Dampfgareinsatz stellen. 700 ml Wasser in den Behälter geben, das Dampfgarprogramm P1 für 20 min bei 100 °C starten.
- 6** Warm oder kalt servieren.



Wählen Sie junge Zucchini oder schälen Sie die Zucchini und entfernen Sie die Samen, um einen etwaigen bitteren Geschmack zu vermeiden.



Gesamtzeit: 55 min



4 Personen



10 min



45 min



10 min



10 min



GAREN



REIBEN



MANGO-CHUTNEY

- 600 g** Mango, in Würfeln
- 60 g** rote Zwiebeln, halbiert
- 2** Knoblauchzehen, halbiert
- 100 g** Rosinen
- 120 ml** weißer Essig
- 200 g** brauner Zucker
- 1 Prise** Salz
- ½ TL** gemahlener Ingwer
- ½ TL** Currypulver

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zwiebel und Knoblauch in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Die restlichen Zutaten hinzufügen. Stufe 6 / 10 Sekunden verrühren. Das Garprogramm P2 starten, ohne Stopfen.
- 3** Die Mischung in sterile Gläser füllen und verschließen.



Das Chutney hält sich einige Monate im Kühlschrank und schmeckt sehr gut zu Käse; besonders geeignet sind Ziegenkäse oder Blauschimmelkäse.



Gesamtzeit: 33 min



6 Personen



3 min



30 min



GAREN



NUDELN MIT BOHNEN

500 g weiße Bohnen aus der Dose

250 g kleine Nudeln (Mini-Penne – 10 min Kochzeit)

1 Zwiebel

1 Staudensellerie

1 Karotte

1 Knoblauchzehe

2 geschälte Tomaten

800 ml Gemüsebrühe

4 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Rosmarin

- 1** Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen. Karotte in kleine Würfel schneiden und Sellerie in kleine Stücke. Ultrablade-Universalmesser einsetzen, die geviertelte Zwiebel und den Knoblauch in den Behälter geben. 10 s auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Wände des Behälters abschaben und Karotte, Staudensellerie und 2 EL Olivenöl dazugeben. Im Garprogramm P1 für 7 min anbraten.
- 3** Die in 8 Stücke geschnittenen Tomaten, Nudeln, einige Blätter Rosmarin und Gemüsebrühe hinzufügen. Salzen und pfeffern, dann das Garprogramm P3 auf 12 min und 95 °C einstellen und starten.
- 4** Die abgetropften weißen Bohnen dazugeben und noch einmal 10 min bei 95 °C im Garprogramm P3 garen.
- 5** Sofort servieren.



Gesamtzeit: 37 min



4 Personen



10 min



27 min



2 min



PAPRIKAGEMÜSE

- 1** halbierte Zwiebel
- 40 ml** natives Olivenöl
- 800 g** Paprika, in Stücke geschnitten
- 200 ml** passierte Tomaten
- Salz
- Einige Basilikumblätter

- 1** Ultrablade-Universalmesser einsetzen und die Zwiebel in den Behälter geben. 10 s lang auf Stufe 12 zerkleinern.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Die Zwiebelstücke mithilfe des Spatels zur Mitte des Behälters schieben. Öl dazugeben und 2 min auf Stufe 2 bei 100 °C garen.
- 3** Dann die Paprikastücke hinzufügen. Küchenmaschine für 20 min auf Stufe 3 bei 100 °C starten.
- 4** Passierte Tomaten, Salz und Basilikum dazugeben und 5 min auf Stufe 3 bei 100 °C garen.



Gesamtzeit: 21 min



4-6 Personen



5 min



16 min



Z.z.



POLENTA

- 0,7 l** Wasser
- 150 g** Polenta (Instant)
- 1** Würfel Geflügelbrühe
- 30 g** Butter
- 30 g** Parmesan

- 1** Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Das Wasser, die Polenta und einen zerbröselten Würfel Geflügelbrühe in den Behälter geben. Stufe 4 / 90 °C / 16 Minuten garen.
- 2** Die Butter und den Parmesan hinzufügen. Stufe 5 / 1 Minute unterrühren.



Sie können auch Kräuter und Tomatenmark hinzugeben. Die Polenta kann als Püree oder in Würfel geschnitten und in einer Pfanne gebraten gegessen werden.



Gesamtzeit: 35 min



4 Personen



15 min



20 min



GAREN



RAHM-BLUMENKOHL MIT ZITRONE UND PETERSILIENPESTO

1 Blumenkohl zu Röschen gezupft

300 ml Gemüsebrühe

300 ml Sahne

50 g Schmelzkäse

Saft und Abrieb von 1 Zitrone

1 TL Zucker

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Speisestärke

12 Zweige Blatt Petersilie samt Stängel

50 g harten Bergkäse oder Parmesan

50 g Haselnüsse, am besten kurz in der Pfanne geröstet

1 TL Honig

Abrieb von ½ Zitrone

120 ml Raps- oder Sonnenblumenöl

½ Knoblauchzehe | Salz zum Abschmecken

1 Den Misch/Rühraufsatz einsetzen und alle Zutaten außer Speisestärke, Pfeffer und Salz in den Behälter geben.

2 Das Garprogramm P2 starten.

3 Den Blumenkohl herausnehmen und warmstellen.

4 2 Minuten vor Ablauf des Programms, 1 Esslöffel Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und dazu geben und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Nun das Pesto zubereiten. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen und alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 10/10 Sekunden.

6 Die Pesto-Masse mit dem Spatel in die Mitte des Behälters schieben und erneut auf Stufe 10/10 Sekunden zerkleinern.

7 Den Rahm-Blumenkohl auf einer Platte / auf Tellern anrichten und das Pesto löffelweise auf den Blumenkohlröschen verteilen. Ob etwas feiner oder gröber ist eine persönliche Geschmacksfrage!



Mit gezupfter Petersilie dekorieren!

Als Beilagen eignen sich Kartoffeln oder auch Brot!



Gesamtzeit: 20 min



4/6 Personen



5 min



15 min



GAREN



RAHMSPINAT

800 g frischer Spinat, fein gehackt

150 ml Sahne

1 TL Gemüsebrühe, Instant

1 Prise Muskatnuss

Salz

Pfeffer

- Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Den Spinat in den Behälter geben. Die Sahne, die Gemüsebrühe, Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzugeben. Das Garprogramm P3 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 15 Minuten.
- Nach 5 Minuten den Deckel öffnen und alles in die Mitte des Behälters schaben. Wiederholen Sie diesen Schritt nach weiteren 5 Minuten.



Sie können das Gemüse variieren, indem Sie Fenchel oder Kohl verwenden.



Gesamtzeit: 55 min



4/6 Personen



15 min



39 min



1 min



1 min



GAREN



SCHNEIDEN



RATATOUILLE

- 150 g** Zwiebeln, halbiert
- 100 g** rote Paprika, in Streifen
- 2** Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL** Olivenöl
- 250 g** Zucchini, in Stücken
- 250 g** Auberginen, in Stücken
- 300 g** Tomaten, in Stücken
- 200 ml** Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebeln und die Paprika in den Behälter geben. Stufe 11 / 15 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Den Knoblauch zusammen mit dem Olivenöl in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit 8 Minuten (ohne Stopfen).
- 3** Die Brühe und das Gemüse hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P2 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 30 Minuten.
- 4** Heiß oder kalt servieren.



Ratatouille ist ein provenzalisches Gemüsegericht. Sie können die Gemüsemenge nach eigenem Geschmack verändern und frische oder getrocknete provenzalische Kräuter hinzufügen.



Gesamtzeit: 1 h 20 min



6 Personen



5 min



3 min



1 h



12 min



FRISCHE NUDELN

500 g Mehl

5 Eier

2 Prisen Salz

100 ml Olivenöl

- 1** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 5 / 3 Minuten verrühren.
- 2** Den Teig aus dem Behälter nehmen und eine Kugel formen. Abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.
- 3** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer dünnen Schicht ausrollen oder in der Nudelmaschine verarbeiten. Nach Belieben formen.
- 4** Die fertigen Nudeln in siedendem Wasser kochen und mit Sauce Bolognese oder einer Vier-Käse-Sauce servieren.



Gesamtzeit: 30 min

4/6 Personen 10 min

20 min

GAREN

Quinoa wird auch Inkareis oder Andenhirse genannt. Sie erhalten Quinoa im Naturkostladen oder im gut sortierten Supermarkt.

TOMATEN-QUINOA

- 1** Zwiebel, halbiert
- 50 ml** Olivenöl
- 150 g** Quinoa
- 100 ml** passierte Tomaten
- 300 ml** Wasser
- 200 g** Tomaten, in kleinen Würfeln
- 10** Basilikumblätter
- Salz
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen. Olivenöl, Quinoa, passierte Tomaten und Wasser hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P3 starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Tomatenwürfel zur Quinoa geben und vorsichtig mit dem Küchenspachtel umrühren. Mit Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.



Quinoa wird auch Inkareis oder Andenhirse genannt. Sie erhalten Quinoa im Naturkostladen oder im gut sortierten Supermarkt.



Gesamtzeit: 1 h 33 min

10 Personen	25 min	
6 min	45 min	17 min
TEIG		

BREZELN

- 8 g** Trockenhefe
- 180 ml** Wasser
- 200 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
- 650 g** Mehl
- 10 g** Zucker
- 5 g** Salz
- 60 g** Butter
- 50 g** Natron
- 1** Eigelb

- 1** Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Die Hefe, das Wasser und die Milch in den Behälter geben. Stufe 3 / 35 °C / 3 Minuten.
- 2** Das Mehl, den Zucker, das Salz und die Butter in kleinen Stücken hinzugeben. Das Teigprogramm P1 starten.
- 3** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in lange Rollen formen und diese zu Brezeln verschlingen. Die Brezeln auf das Backblech legen, mit einem Küchentuch abdecken und 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Eigelb verrühren. In einem großen Topf 1 Liter Wasser zusammen mit dem Natron aufkochen und die Brezeln, eine nach der anderen, mit

einem Schaumlöffel 5 Sekunden lang in das siedende Wasser eintauchen. Abtropfen lassen, auf das Backblech legen und mit Eigelb bepinseln. 15 bis 20 Minuten backen.



Bestreuen Sie die Brezeln mit Sesamkörnern oder grobem Salz.



Gesamtzeit: 4 h 45 min



4-6 Personen



15 min



4 min



4 h



28 min



TEIG



BRIOCHE— FRANZÖSISCHE FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄT

- 1 P.** Trockenhefe
- 3 EL** Milch, fettarm, 1,5 %
- 2** Eier
- 250 g** Mehl
- 50 g** Zucker
- 80 g** weiche Butter
- 1 TL** Salz
- 100 g** kandierte Mandeln

- 1** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Hefe in der Milch auflösen und in den Behälter geben. Eier, Mehl, Zucker, Butter und Salz hinzufügen. Das Teigprogramm P2 starten.
- 2** Den Teig in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kandierte Mandeln zum Teig geben und eine Kugel formen, auf das Blech legen und mit einem Tuch abdecken. 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 4** Den Backofen auf 160 °C vorheizen, die Brioche ca. 30 Minuten backen.



Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und warm servieren. Alternativ können auch getrocknete Cranberries verwendet werden.



Gesamtzeit: 2 h 40 min



4/6 Personen



45 min



7 min



1 h 30 min



18 min



TEIG



SCHOKOLADEN-BRIOCHE

130 ml Milch, fettarm 1,5 %

1 P. Trockenhefe

300 g Mehl

3 Eigelb

40 g Zucker

40 g Butter, in Würfeln

200 g Schokoladenaufstrich

50 g Schokolade, in Stücken

Salz

- Das Knet-/ Mählmesser einsetzen. Die Milch und die Hefe in den Behälter geben. Stufe 5 / 35 °C / 3 Minuten rühren. Das Mehl, 2 Eigelb, Salz, Zucker und Butter hinzufügen. Das Teigprogramm P2 starten.
- Den Teig aus dem Behälter nehmen und 1 Minute lang per Hand kneten und zu einem Viereck ausrollen. Den Teig in 8 Streifen schneiden und mit dem Schokoladenaufstrich bestreichen. Die Streifen aufrollen und in eine Kuchenform legen. Abdecken und 1 ½ Stunden gehen lassen.
- Den Backofen auf 165 °C vorheizen. Die Brioche mit dem 3. Eigelb bestreichen und mit Schokoladenstückchen bestreuen. 25 Minuten backen.



Gesamtzeit: 1 h 15 min



4 Personen



10 min



5 min



40 min



20 min



TEIG



FOUGASSE

- 20 g** frische Hefe
- 180 ml** Wasser
- 400 g** Mehl
- 50 ml** Olivenöl
- Salz
- 10** Oliven, ohne Kern
- 1 EL** Thymian

- 1** Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Hefe und Wasser in den Behälter geben. Stufe 3 / 35 °C / 2 Minuten mischen.
- 2** Mehl, Olivenöl, Salz, Oliven und Thymian hinzufügen. Das Teigprogramm P1 starten.
- 3** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Nach Ablauf des Programms das Messer entfernen.
- 4** Den fertigen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ausrollen. Mit einem Messer einige Kerben in den Teig schlitzen. Ungefähr 25 Minuten backen.



Fougasse ist eine Spezialität aus Südfrankreich. Servieren Sie dazu Olivenpaste oder Pasto.



Gesamtzeit: 2 h 45 min



4 Personen



15 min



6 min



2 h



24 min



TEIG



BROT MIT SPECK UND COMTÉ-KÄSE

- 5 g** Trockenhefe
- 200 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
- 350 g** Mehl
- 1 Prise** Salz
- 45 g** Butter
- 180 g** Comté-Käse
- 100 g** Speckwürfel
- Backpapier

- 1** Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 2** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Hefe und die Milch in den Behälter geben. Stufe 5 / 40 °C / 3 Minuten einstellen und erhitzen. Mehl, Salz und Butter hinzufügen. Das Teigprogramm P1 starten.
- 3** Inzwischen den Comté-Käse in Streifen schneiden und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den fertigen Teig herausnehmen und auf das Blech legen.
- 4** Den Teig so ausrollen, dass er eine viereckige Form annimmt. Ein Drittel des Käses und die Speckwürfel in der Mitte verteilen und den Teig darüberklappen. Diesen Schritt zweimal vorsichtig wiederholen. Mit einem Tuch abdecken und 2 Stunden ruhen lassen.
- 5** Ungefähr 20 bis 30 Minuten backen.



Gesamtzeit: 2 h 50 min



4/6 Personen



15 min



3 min



2 h 15 min



17 min



TEIG



BURGERBRÖTCHEN

60 ml warmes Wasser

70 ml Milch

½ Würfel Hefe

1 Ei

300 g Mehl

2 Prisen Salz

1 EL Zucker

20 g Butter

1 Eigelb

40 g Sesamkörner

- Das Knet-/ Mählmesser einsetzen. Warmes Wasser in eine Schüssel geben und mit der Hefe verrühren. Die Milch, das verschlagene Ei, Mehl, Salz, Zucker und die Butter in den Behälter geben. Das Teigprogramm P1 einstellen. 2 Minuten und 30 Sekunden. Nach 30 Sekunden die Hefeflüssigkeit hinzufügen. Den Teig 40 Minuten gehen lassen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Behälter nehmen und in 2 bis 4 gleich große Portionen teilen. Bällchen aus dem Teig formen, auf das Backblech setzen und etwas platt drücken. 1 Stunde und 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Brötchen mit dem Eigelb bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen. 15 bis 20 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.



Die Brötchen eignen sich perfekt für hausgemachte Burger.



Gesamtzeit: 55 min



4/6 Personen



15 min



5 min



35 min



TEIG



HERZHAFTER FEIGENKUCHEN MIT SCHINKEN UND NÜSSEN

4 Eier

170 g Mehl

1 P. Backpulver

2 EL Olivenöl

100 ml Weißwein

150 g Feigen, getrocknet,
in Würfeln

200 g magere Schinkenwürfel

150 g Comté Käse, gewürfelt

150 g Walnusshälften

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Eier, Mehl, Backpulver, Olivenöl und Weißwein in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.

2 Nach Ablauf des Programms die Feigen, die Schinkenwürfel und den Käse hinzugeben. Stufe 6 / 30 Sekunden zerkleinern.

3 Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen, mit den Walnusshälften belegen. Ca. 40 Minuten backen. Damit der Kuchen zum Ende hin nicht zu dunkel wird, mit Alufolie oder mit Backpapier bedecken. Abkühlen lassen und servieren.



Ersetzen Sie die Feigen durch Oliven und Comté-Käse durch einen anderen Käse Ihrer Wahl.



Gesamtzeit: 1 h

4/6 Personen	15 min	
5 min		40 min
TEIG		

HERZHAFTER KUCHEN MIT GETROCKNETEN TOMATEN, OLIVEN UND FETA

- 4** Eier
- 200 g** Mehl
- 100 ml** Weißwein
- 50 ml** Olivenöl
- 1** P. Backpulver
- 150 g** getrocknete Tomaten, gehackt
- 2 EL** grüne oder schwarze Oliven
- 100 g** Feta, gewürfelt
- 3 Prisen** "Fleur de Sel" (Meersalz)

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform einfetten.
- 2** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Eier, Mehl, Weißwein, Öl, Salz und Backpulver in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.
- 3** Die getrockneten Tomaten, die Oliven und den Feta durch die Öffnung im Deckel hinzugeben. Stufe 6 / 1 Minute verrühren.
- 4** Den Teig in die Kastenform füllen und ungefähr 45 Minuten backen. Abkühlen lassen und servieren.



Sie können den Feta durch Ziegenkäse oder Emmentaler ersetzen und statt getrockneten Tomaten Schinkenwürfel hinzufügen.



Gesamtzeit: 55 min



4/6 Personen



10 min



5 min



40 min



TEIG



HONIGKUCHEN

- 250 g** flüssiger Honig
- 2 EL** Wasser
- 200 g** Mehl
- 1** Beutel Backpulver
- 50 g** brauner Zucker
- 1** Ei
- 1 Prise** Salz
- 1 TL** Zimt
- 1 TL** Ingwer

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 2** Knet-/Mahlmesser einsetzen, 2 EL Wasser und den Honig in den Behälter geben, Stufe 6 / 1 min.
- 3** Mehl, Hefe, braunen Zucker, das Ei, Salz und die Gewürze dazugeben, dann das Teigprogramm P3 starten.
- 4** Eine Backform mit Backpapier auslegen. Teig in die Form geben und dann 30 bis 40 min backen.
- 5** Nach dem Backen abkühlen lassen, dann stürzen.



Für einen intensiveren Geschmack können Sie die Hälfte des Mehls durch Kastanienmehl ersetzen. Sie können auch kandierte Früchte hinzufügen. In Frischhaltefolie eingewickelt, hält der Honigkuchen mehrere Tage.



Gesamtzeit: 20 min



6 Personen



20 min



TEIG



NAAN INDISCHES FLADENBROT

- 350 g** Mehl
- 1 P.** Backpulver
- 1 Prise** Salz
- 100 ml** Wasser
- 1 EL** neutrales Öl
- 125 g** Naturjoghurt
- 120 g** Frischkäse

- 1** Den Backofen auf 260 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Mehl, Backpulver, Salz, Wasser, Öl und Joghurt in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.
- 2** Aus dem Teig 6 Bällchen formen. Jedes Bällchen flach drücken, so dass runde Fladen entstehen und eine Portion Käse in die Mitte geben. Die andere Hälfte des Fladens über den Käse klappen und die Ränder zusammendrücken und noch einmal zu Dreiecken zusammenklappen. Mit der Teigrolle flach rollen.
- 3** Die Naans auf das Backblech geben und ungefähr 5 Minuten backen. Warm servieren.



Diese indischen Fladenbrote passen besonders gut zu Curry-Gerichten.



Gesamtzeit: 3 h 7 min



4 Personen



15 min



2 h 10 min

42 min



TEIG



VOLLKORNBROT

- 1 P. Trockenhefe
- 300 ml warmes Wasser
- 300 g Mehl
- 100 g Roggenmehl
- 50 g Vollkornmehl
- 50 g Körner
- 1 gestrichener TL Salz

- 1 Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Hefe und Wasser in den Behälter geben. Das Teigprogramm P1 starten. Nach 30 Sekunden das Mehl, die Körner und das Salz durch die Deckelöffnung hinzufügen.
- 2 Den Teig entnehmen und abgedeckt 40 Minuten gehen lassen. Anschließend von Hand ca. 5 Minuten kneten und einen Laib formen. Den Laib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 1,5 Stunden gehen lassen.
- 3 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Brot zunächst 25 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 °C runtersetzen und weitere 15 bis 20 Minuten backen.



Gesamtzeit: 1 h 20 min



4 Personen



10 min



30 min



40 min



TEIG



NUSSBROT

750 g glutenfreies Mehl
60 g Haselnüsse gehackt und leicht geröstet
60 g Walnüsse gehackt und leicht geröstet
2 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
600 ml lauwarmes Wasser
1 TL Agavendicksaft
2 EL Oliven- oder Nussöl
 Kastenform **15 x 36 cm**

- 1 Ofen auf 180° Umluft vorheizen.
- 2 Knet-/Mahlmesser einsetzen. Alle Zutaten mit Ausnahme des Olivenöls in den Behälter geben, Deckel schließen, verriegeln und das Teigprogramm P1 starten.
- 3 Den Teig 20 Minuten im Behälter gehen lassen.
- 4 Teig aus dem Topf nehmen, dann auf der Arbeitsfläche in Form (länglich) kneten.
- 5 Kastenform mit Öl ausstreichen, Brot hineinlegen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.
- 6 Ofenfeste Tasse mit Wasser in den Ofen stellen, Brot mit Wasser bestreichen und 40 Minuten backen.



Gesamtzeit: 13 h 40 min

4/6 Personen 50 min

50 min 12 h

TEIG

ROSINENBRIOCHE AUF BELGISCHE ART

- 130 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
½ Würfel Hefe
- 350 g** Mehl
- 2 Prisen** Salz
- 2** Eier
- 60 g** Zucker
- 1 P.** Vanillezucker
- 70 g** Butter
- 120 g** Rosinen
- 60 g** Hagelzucker

- 1** Am Vorabend das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Die Milch und die Hefe in den Behälter geben. Stufe 3 / 35 °C / 5 Minuten verrühren. Mehl, Salz, 1 Ei, Zucker, Vanillezucker und die Butter hinzugeben. Das Teigprogramm P2 starten.
- 2** Nach 40 Minuten den Teig entnehmen, die Rosinen unterkneten und eine Kugel formen. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und für 12 Stunden in den Kühlschrank geben.
- 3** Am nächsten Tag 8 Bällchen aus dem Teig formen und eng aneinander in eine Kastenform (20-24 cm) legen. Den Teig 1 Stunde und 30 Minuten gehen lassen.
- 4** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Ei verschlagen und die Brioche damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen und ca. 40 Minuten backen.



Gesamtzeit: 2 h 47 min



6 Personen



30 min



17 min



1 h 30 min



30 min



GAREN



TEIG



SANDWICHES AUS HAUSGEMACHTEM KASTEN-WEISSBROT

- 500 g** Mehl
- 300 ml** Milch
- 60 g** Butter
- 1** Packung Backhefe
- 20 g** Zucker
- 200 g** Kirschtomaten
- 1** Knoblauchzehe
- 100 g** Frischkäse (z. B. Carré frais)
- 1** Salatgurke
- 6** Scheiben Parmaschinken
- 1** Handvoll Rucola
- 1** rote Zwiebel
- Olivenöl
- Salz

- 1** Knet-/Mahlmesser einsetzen. Milch, Hefe und in Stücke geschnittene Butter in den Behälter geben. Küchenmaschine 3 min auf Stufe 3 bei 40 °C starten. Mehl, Zucker und 10 g Salz dazugeben und das Teigprogramm P1 starten. Nach Ablauf des Programms den Teig aus der Küchenmaschine nehmen, auf ein Backblech legen, mit einem Tuch bedecken und 1 h ruhen lassen. Anschließend den Teig etwas kneten und in eine mit Butter eingefettete Backform geben. Noch einmal 30 min mit einem Tuch bedeckt ruhen lassen. Ofen auf 180 °C vorheizen, dann das Brot 30 min backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.
- 2** Ultrablade-Universalmesser einsetzen, die geviertelte Knoblauchzehe in den Behälter geben und 20 s auf Stufe 11 zerkleinern. Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. 1 EL Olivenöl, die

halbierten Kirschtomaten, eine Prise Salz dazugeben und das Garprogramm P1 für 10 min ohne Stopfen starten. Nach Ablauf des Programms die Tomaten im Behälter abkühlen lassen. Misch-/Rühraufsatz durch das Ultrablade-Universalmesser ersetzen, Frischkäse hinzufügen, dann 1 min auf Stufe 8 mixen.

- 3** Kastenbrot in 18 Scheiben schneiden. Gurke und die rote Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. 12 der 18 Brotscheiben mit der Tomatensauce bestreichen. Auf 6 davon Zwiebelringe und eine Scheibe Schinken legen, auf die anderen 6 einige Gurkenscheiben und etwas Rucola. Dann die letzten 6 Brotscheiben auf die Sandwiches legen, leicht zusammenpressen und durchschneiden, um Dreiecke zu erhalten. Mit Holzstäbchen zusammenhalten.



Gesamtzeit: 2 h 5 min

4 Personen 35 min

3 min 1 h 27 min

TEIG

WEISSBROT UND PAPRIKABUTTER

- 1 P.** Trockenhefe
- 400 g** Mehl
- 1** gestr.TL Salz
- 2 EL** Olivenöl
- 200 g** weiche Butter
- 2 EL** Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL** Knoblauchgranulat (oder 1 kl. Knoblauchzehe gepresst)

- 1** Das Knet-/ Mählmesser einsetzen. 250 ml warmes Wasser und die Hefe in den Behälter geben. Das Teigprogramm P1 starten. Mehl, Salz und das Öl nach 30 Sekunden hinzugeben.
- 2** Den Teig eine Stunde im Behälter gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 3** Den Teig zu einem Baguette formen, an der Oberfläche einschneiden und ungefähr 30 Minuten backen.
- 4** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Butter mit der Paprika in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden aufschlagen. Mit dem Küchenspachtel den Inhalt in die Mitte des Behälters schieben und weitere 10 Sekunden aufschlagen. Je nach persönlichem Geschmack

die Paprikabutter ggf. noch einmal im Kühlschrank fest werden lassen. Die warmen Brotscheiben mit der Paprikabutter servieren.



Sie können das Paprikapulver durch Knoblauch und Petersilie ersetzen.



Gesamtzeit: 11 min



4 Personen



5 min



6 min



2 min



VIER-KÄSE-SAUCE

- 50 g** Parmesan, in Würfeln
- 50 g** Pecorino, in Würfeln
- 50 g** Comté-Käse, in Würfeln
- 50 g** Gorgonzola, in Würfeln
- 2** Eigelb
- 300 ml** Sahne
- Salz
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Parmesan, Pecorino und Comté-Käse in den Behälter geben. Impuls / 1 Minute hacken.
- 2** Das Messer durch den Schlag-/Rühraufsatz ersetzen. Den Gorgonzola, das verquirlte Eigelb, die Sahne und den zerkleinerten Käse in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Saucenprogramm auf 90 °C / 6 Minuten einstellen und starten.



Sie können den Gorgonzola durch einen beliebigen Blauschimmelkäse ersetzen.



Gesamtzeit: 20 min



6 Personen



5 min



15 min



ROTE BEEREN - COULIS

200 g Erdbeeren, halbiert

200 g Kirschen, entkernt

50 g Zucker

50 ml Wasser

- 1 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Früchte und 50 ml Wasser in den Behälter geben. Stufe 7 / 80 °C / 15 Minuten garen.
- 2 Nach Ablauf des Programms Turbo / 10 Sekunden mixen, abkühlen lassen und servieren.



Dieses Coulis kann gut eingefroren werden.

Diese Coulis lässt sich sehr gut einfrieren. Stellen Sie doch einfach die doppelte Menge her, damit Sie einen Vorrat für den Winter haben.



Gesamtzeit: 10 min



4 Personen



10 min



GARNELEN MIT COCKTAILSAUCE

350 g gegarte Garnelen

1 Eigelb

1 TL Senf

1 TL Essig, weiß

1 EL Ketchup

1 EL Cognac

Tabasco®

250 ml Öl

Salz

Pfeffer

1 Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Eigelb, Senf und Essig in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe 6 starten. Währenddessen nach und nach das Öl hinzugeben.

2 Wenn die Mayonnaise geschlagen ist, Ketchup, Cognac und einige Tropfen Tabasco® hinzufügen. Stufe 6 / 1 Minute rühren.

3 Die Sauce zusammen mit den Garnelen servieren.



Sie können den Ketchup durch Tomatenmark ersetzen



Gesamtzeit: 5 min



4-6 Personen



5 min



JOGHURTDRESSING

- 400 g** Naturjoghurt, 3,5% Fett
- 2 EL** süßer Senf
- 50 ml** Rapsöl
- 5 EL** Zitronensaft
- 2 EL** Honig
- 1 Bd.** Dill, gehackt
- 1** kleine Knoblauchzehe, gepresst
- ½ TL** Salz

- 1** Den Schlag- /Rührhaufsatz einsetzen.
Alle Zutaten in den Behälter geben.
Stufe 7 / 15 Sekunden mischen.



Gesamtzeit: 10 min



4 Personen



10 min



FETTARME MAYONNAISE

- 1** Eigelb
- 1 TL** Senf
- 1 TL** Essig
- 100 ml** Rapsöl
- 200 g** Magerquark
- Salz
- Pfeffer

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Eigelb, Senf und Essig in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe 7 starten und nach und nach das Öl durch die Öffnung im Deckel hinzufügen. Solange rühren bis die Mayonnaise fertig ist.
- 2** Den Quark hinzugeben. Stufe 7 / 30 Sekunden bis 1 Minute verrühren.
- 3** In ein Glas füllen und kühl aufbewahren.



Da diese Mayonnaise rohes Eigelb enthält, sollte sie schnell verzehrt werden. Sie können Gewürze (Paprika, Currypulver) oder frische Kräuter (Dill, Kerbel, usw.) hinzugeben.



Gesamtzeit: 10 min



4 Personen



10 min



MAYONNAISE

- 1 Eigelb
- 1 EL Senf
- 1 TL weißer Essig
- 150 ml Öl
- Salz
- Pfeffer

- 1 Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Eigelb, Senf und Essig in den Behälter geben, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Stufe 6 einstellen und nach und nach das Öl durch die Öffnung im Deckel hinzufügen. Ausschalten wenn die Mayonnaise die richtige Konsistenz erreicht hat.



Da diese Mayonnaise rohes Eigelb enthält, sollte sie sofort verzehrt werden. Um eine Sellerie-Remoulade zuzubereiten, verrühren Sie 80 g Mayonnaise mit geriebenem Sellerie und ein paar Schnittlauchhalmen.



Gesamtzeit: 5 min 20 s



4/6 Personen



5 min



PESTO

80 g Basilikumblätter
 3 Knoblauchzehen
50 g Parmesan
50 g Pinienkerne
150 ml Olivenöl
 Salz
 Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden hacken.
- 2** Die Masse mit dem Küchenspachtel in die Mitte des Behälters schieben. Erneut 10 Sekunden-oder je nach gewünschter Konsistenz auch länger-zerkleinern.
- 3** Das Pesto in ein verschließbares Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.



Anstelle von Basilikum können Sie auch Rucola verwenden oder die Pinienkerne durch Pistazien ersetzen.



Gesamtzeit: 17 min



6 Personen



5 min



12 min



Zzzz



PFEFFERSAUCE

- 1 TL** grob gemahlener Pfeffer
- 10 ml** Cognac
- 100 ml** Sahne
- 1 TL** Kalbsfond
- 1 TL** Mehl
- 150 ml** Wasser

- 1** Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. 10 Sekunden / Stufe 6 mischen.
- 2** Das Saucenprogramm einstellen. 12 Minuten / Stufe 4 / 90°C.



Gesamtzeit: 10 min



4/6 Personen



10 min



ROTES PESTO

200 g getrocknete Tomaten

2 Knoblauchzehen, halbiert

30 g Pinienkerne

250 ml Olivenöl

40 g Basilikum

Salz

Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 12 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Den Rand mit dem Küchenspatel abschaben und alles in die Mitte schieben. 10 Sekunden zerkleinern.
- 3** Das Pesto in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Als Brotaufstrich oder zu Nudeln servieren.



Wenn Sie die Oberfläche des Pestos mit Olivenöl bedecken, hält sich dieses 3-4 Wochen im Kühlschrank.



Gesamtzeit: 33 min



6 Personen



10 min



23 min



23 min



SAUCE



BÉARNAISE SAUCE

- 2** Schalotten
- 30** Estragonblätter
- 60 ml** Weißwein
- 40 ml** Essig
- 60 ml** Wasser
- 4** Eigelb
- 170 g** Butter in Würfeln
- Salz
- Pfeffer

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Schalotten und Estragonblätter in den Behälter geben. 10 Sekunden mit Turbogeschwindigkeit zerkleinern.
- 2** Das Universalmesser durch den Misch-/Rührhaufsatz ersetzen, Weißwein und Essig hinzufügen. 15 Minuten / Stufe 3 / 95°C erhitzen.
- 3** Den Misch-/Rührhaufsatz durch den Rührer ersetzen und die restlichen Zutaten hinzufügen. Das Saucenprogramm starten. 8 Minuten / Stufe 6 / 70°C.

**Für die Besitzer eines Bluetooth-Gerätes: Sie können das Saucenprogramm durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen (s. Seite 30 / 31).*



Gesamtzeit: 18 min



4 Personen



5 min



13 min



2,5 min



GAREN



SAUCE



SENFSAUCE

40 g Butter
4 EL Mehl, Instant
500 ml Milch
2 EL mittelscharfer Senf
2 EL körniger Senf
½ TL Salz
 weißer Pfeffer
 Muskat

- Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 °C / 6 Minuten schmelzen.
- Nach 3 Minuten das Mehl über die Öffnung im Deckel hinzufügen und anschwitzen.
- Die restlichen Zutaten zugeben. Stufe 8 / 90 °C / 7 Minuten rühren.



Die Senfsauce passt sehr gut zu Fisch oder gekochten Eiern. Ohne Zugabe von Senf erhalten Sie eine Béchamelsauce, die Sie auch für Lasagne verwenden können.



Gesamtzeit: 40 min



4 Personen



15 min



13 min



12 min



CHURROS MIT SCHOKOLADENSAUCE

300 ml Milch, fettarm, 1,5 %

150 ml Wasser

200 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Prise Salz

1 Eigelb

165 g dunkle Schokolade,
in Stücken

1 TL Bourbon Vanille

- Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. 150 ml Milch und das Wasser in den Behälter geben. Stufe 6 / 100°C / 4 Minuten einstellen.
- Mehl, Eigelb, Backpulver und Salz hinzufügen. Stufe 4 / 30 Sekunden verrühren. Den Teig entnehmen und den Behälter reinigen.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kleine Rollen aus dem Teig formen und in einer Fritteuse oder in heißem Öl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Schokolade, die restliche Milch und die Vanille in den Behälter geben. Das Saucenprogramm auf Stufe 5 / 80 °C / 8 Minuten einstellen und starten. Anschließend auf Stufe 10 für 20 Sekunden schlagen.
- Die Schokoladensauce in eine Schüssel füllen und die Churros vor dem Verzehr in die Sauce stippen.



Churros sind ein spanisches Gebäck, eine Art länglicher Krapfen.



Gesamtzeit: 45 min



4/6 Personen



10 min



2 min



33 min



35 min



CRÈME BRULÉE

- 4** Eigelb
- 2 EL** Zucker
- 1 TL** Bourbon Vanille
- 400 ml** Sahne
- 80 g** Zucker

- 1** Den Backofen auf 120 °C vorheizen.
- 2** Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Das Eigelb, den Zucker und die Vanille in den Behälter geben. Stufe 7 / 1 Minute verrühren. Nach 30 Sekunden die Sahne durch die Öffnung im Deckel hinzufügen.
- 3** Die Menge in kleine Schalen verteilen. Eine ofenfeste Form mit etwas Wasser füllen, die Schalen hineinstellen und im Backofen 35 Minuten garen. Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.
- 4** Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und 2 Minuten unter dem sehr heißen Grill oder mit dem Flambierbrenner karamellisieren.



Das Besondere an diesem französischen Dessert ist die Karamellkruste. Sie können gemahlene Pistazien vor dem Servieren hinzugeben.



Gesamtzeit: 20 min



4-6 Personen



5 min



5 min



10 min



CRÊPES

- 100 g** Butter
- 750 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
- 4** Eier
- 50 g** Zucker
- 375 g** Mehl
- 1 EL** Orangenblütenwasser

- 1** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 5 / 80 °C / 3 Minuten schmelzen.
- 2** Die Milch, die Eier und den Zucker hinzufügen. Auf Stufe 10 verrühren.
- 3** Nach und nach das Mehl unterrühren. Wenn die Masse verrührt ist, das Orangenblütenwasser hinzugeben. Stufe 10 / 2 Minuten unterrühren.
- 4** Eine beschichtete Pfanne auf großer Hitze erwärmen und leicht mit Butter einfetten. Wenn die Pfanne heiß ist, eine Kelle Teig hineingeben. Den Crêpe nach einigen Minuten wenden und weitere 1 bis 2 Minuten in der Pfanne lassen. Auf einen Teller geben und diesen Schritt wiederholen bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.



Crêpes schmecken köstlich mit Puderzucker oder auch gefüllt mit Marmelade.



Gesamtzeit: 1 h



4 Personen



25 min



23 min



12 min



FRUCHTIGER TRIFLE

- 125 g** Zucker
- 4** Eier
- 125 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 500 ml** Milch
- 80 g** Puderzucker
- 1** Vanilleschote
- 6** Eigelbe
- 1** Banane
- 100 g** Erdbeeren

- 1** Biskuitboden: Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Schlag-/Rührhaufsatz einsetzen, dann Eier und Zucker in den Behälter geben. Küchenmaschine für 8 min auf Stufe 6 bei 50 °C starten. Mehl und Backpulver dazugeben, 2 min / Stufe 5. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 12 min im Ofen backen. Biskuitboden abkühlen lassen, dann mit einer Folie bedecken, damit er nicht austrocknet.
- 2** Für die Creme: Schlag-/Rührhaufsatz einsetzen, Eigelb und Puderzucker in den Behälter geben, Stufe 6 / 1 min. Nach 20 s nach und nach die Milch durch die Deckelöffnung dazugeben. Nach Ablauf des Programms die halbierte Vanilleschote hinzufügen und die Küchenmaschine für 12 min auf Stufe 4 bei 85 °C starten. Nach Ablauf des Programms die Creme in eine Schüssel

geben, abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen. Behälter abwaschen und abtrocknen.

- 3** Kiwis und Banane schälen und in Würfel schneiden. Erdbeeren waschen und in Würfel schneiden.
- 4** Mithilfe von Ausstechformen Kreise in Größe der Gläser ausstechen, in denen die Trifles geschichtet werden.
- 5** In jedes Glas oder Auflaufförmchen erst eine Schicht Biskuitboden legen, dann einige Fruchtstücke darauf geben, mit der Englischen Creme bedecken und zum Abschluss noch einmal einige Fruchtstücke auf den Trifles verteilen.



Auf die Früchte noch etwas Schlagsahne geben.



Gesamtzeit: 4 h 15 min



4/6 Personen



15 min



4 h



HIMBEERMUSSE

- 3** Blatt Gelatine
- 300 g** Himbeeren
- 300 ml** Schlagsahne, 30 % Fett
- 2 EL** Zucker

- 1** Die Gelatine gemäß Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Himbeeren in den Behälter geben. Stufe 9 / 50 °C / 5 Minuten erhitzen. 1 Minute vor Ablauf die ausgedrückte Gelatine hinzugeben. Das Himbeerpüree in eine separate Schüssel geben.
- 3** Den Behälter reinigen, kalt ausspülen, damit er abkühlt und gut abtrocknen. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen und die kalte Schlagsahne eingießen. Stufe 6 / 2 Minuten und 30 Sekunden, ohne Stopfen, steif schlagen. Nach 2 Minuten den Zucker durch die Öffnung einrieseln lassen.
- 4** Das Himbeerpüree zur Sahne geben, alles vom Rand des Behälters in die Mitte schieben. Stufe 5 / 5 Sekunden verrühren.
- 5** Die Mousse auf Dessertgläser verteilen und vor dem Servieren einige Stunden in den Kühlschrank stellen.



Sie können die Mousse mit frischen Himbeeren garnieren.



Gesamtzeit: 43 min



6 Personen



10 min



18 min



1 h



15 min



HIMBEERMUFFINS MIT SMARTIES

- 170 g** Schokolade
- 4** Eier
- 80 ml** Sahne
- 120 g** Mehl
- 120 g** Zucker
- 2** Packungen Mini-Smarties
- 125 g** Himbeeren

- 1** Ofen auf 200 °C im normalen Modus vorheizen (Temperaturregler 6/7).
- 2** Schlag-/Rühraufsatz einsetzen, Eier und Zucker in den Behälter geben, Stufe 8 / 40°C / 12 min vermischen.
- 3** Mehl dazugeben und Stufe 4 / 1 min 30 s untermischen.
- 4** Mit den Himbeeren in 6 Muffinformen füllen und für 15 min im Ofen backen.
- 5** Währenddessen Knet-/Mahlmesser einsetzen, Schokoladenstücke und Sahne in den Behälter geben und Stufe 4 / 60°C / 5 min mixen.
- 6** In einen Spritzbeutel mit Sternfülle geben und 1 h in den Kühlschrank stellen. Eine Cremehaube auf jeden Muffin setzen und mit Smarties bestreuen.



Gesamtzeit: 1 h 10 min



4 Personen



10 min



1 h



KARAMELL-ANANAS MIT JOGHURT UND KOKOS

- 1** Ananas geschält und gewürfelt
- 100 ml** Rose's Lemon Squash
- 150 ml** Orangensaft
- Saft und Abrieb von **1** Zitrone
- 1 EL** brauner Zucker
- ½ TL** Vanillezucker
- 1** Esslöffel Speisestärke
- 200 g** griechischer Joghurt
- 50 g** Kokosmilch
- 2** Esslöffel geröstete Kokosflocken
- 1** Teelöffel weißer Zucker
- Ein paar Johannisbeeren für die Optik
- 2** Zweige Minze

- 1** Für die Ananas: Den Rührreinsatz einsetzen und alle Zutaten außer die Speisestärke in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 Grad / 8 Minuten kochen.
- 2** Die Stärke mit 2 Esslöffeln kaltem Wasser anrühren und nach 6 Minuten in das kochende Ragout gießen.
- 3** Nach Ablauf des Programms das Ananasragout in Gläser füllen, so dass oben noch der Joghurt drauf passt. Stellen Sie die Gläser kühl.
- 4** Für den Kokosjoghurt: Den Rührreinsatz einsetzen und alle Zutaten in den Behälter geben. 20 Sekunden / Stufe 3 verrühren, auf das Ananasragout geben und mit Minze und Johannisbeeren dekorieren.



Gesamtzeit: 17 min 30 s



4 Personen



5 min



12 min 30



2 30



KARAMELLISIERTE ÄPFEL MIT PISTAZIEN

4 Äpfel der Sorte „Golden Delicious“

1 EL gehackte Pistazien

4 EL Honig

1 Äpfel schälen und in große Würfel schneiden. XL-Boden Zubehör einsetzen, Honig hineingeben und den Garvorgang ohne Deckel 150°C / 5 min starten. Gut umrühren, um Karamell mit einer homogenen Konsistenz zu erhalten.

2 Nach Ablauf des Programms die Äpfel dazugeben und den Garvorgang noch einmal 150°C / 5 min starten. Vorsicht – das Karamell könnte herausspritzen, wenn die Äpfel in den Behälter gegeben werden. Mit dem Spatel die Äpfel gut mit Karamell bedecken, dann den Deckel der Küchenmaschine aufsetzen.

3 Nach 2 min 30 s den Deckel abnehmen und die Pistazien dazugeben. Noch einmal 2 min 30 s garen.



Für weichere Äpfel noch einige Minuten länger bei geschlossenem Deckel garen.



Gesamtzeit: 44 min



6 Personen



15 min



9 min



20 min



TEIG



KIRSCH-MANDEL-MUFFINS

- 200 g** Mehl
- 120 g** brauner Zucker
- 150 ml** Milch
- 2** Eier
- 40 g** Butter
- 1** Päckchen Backpulver
- 200 g** Kirschen
- 100 g** ganze geschälte Mandeln
- 2** Päckchen Vanillezucker

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Knet-/Mahlmesser einsetzen und die Mandeln in den Behälter geben. Stufe 12 / 15 s zerkleinern. Die in Stücke geschnittene Butter dazugeben und Stufe 3 / 50°C / 5 min starten. 10 min ohne Deckel abkühlen lassen.
- 2** Mehl, Backpulver, braunen Zucker, Milch und die 2 Eier untermischen. Das Teigprogramm P3 starten.
- 3** Kirschen waschen und entkernen.
- 4** Nach Ablauf des Programms die Kirschen unter die Masse mischen und vorsichtig umrühren. Muffinformen bis zu drei Viertel mit dem Teig füllen, dann mit etwas Vanillezucker bestreuen. 20 min im Ofen backen.



Nehmen Sie anstatt Kirschen Blaubeeren oder Himbeeren.



Gesamtzeit: 15 min



6 Personen



15 min



TIRAMISU

3 Eier

50 g Zucker

250 g Mascarpone

16 Löffelbiskuit

250 ml Espresso

50 g Kakaopulver, ohne Zucker

- Den Schlag-/Rührhaufsatz einsetzen. Die Eier trennen und das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers in den Behälter geben. Stufe 7 / 1 Minute und 30 Sekunden schaumig rühren.
- Mascarpone hinzugeben. Stufe 7 / 3 Minuten unterrühren. Die Masse in eine Schüssel füllen und den Behälter reinigen und abtrocknen.
- Den Schlag-/Rührhaufsatz wieder einsetzen. Das Eiweiß in den Behälter geben. Stufe 7 / 2 Minuten steif schlagen. Den restlichen Zucker hinzufügen. Stufe 7 / 4 Minuten unterrühren.
- Das Eiweiß mithilfe des Spachtels vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.
- Die Löffelbiskuits in eine Auflaufform legen und mit dem Espresso beträufeln. Die Mascarponecreme darüber gleichmäßig verteilen. Mit Kakaopulver bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.



Sie können etwas Amaretto in den Espresso geben. Ca. 30ml in die Creme und 50ml in den Espresso.



Gesamtzeit: 1 h 5 min



36 Stück



5 min



5 min



30 min



25 min



CANTUCCINI MIT SCHOKOLADE

80 g Zartbitterschokolade, kalt,
in Stücken

250 g Mehl, Type 405

170 g Zucker

1 TL Backpulver

2 Pck. Vanillezucker

$\frac{1}{2}$ Fläschchen
Bittermandel-Aroma

1 Prise Salz

25 g Butter

2 Eier, Größe M

170 g Mandeln

- 1 Knet-/Mahlmesser einsetzen.
- 2 Schokolade in den Behälter geben, verriegeln und Stufe 11 / 10 Sek. zerkleinern.
- 3 Alle Zutaten bis auf die Mandeln zugeben und das Teigprogramm P1 wählen und starten.
- 4 Die Mandeln zugeben und das Teigprogramm P1 auf 1 Min. reduzieren und Mandeln unterheben.
- 5 Den Teig entnehmen und zu einer Kugel formen. Diese in Klarsichtfolie einschlagen und im Kühlschrank etwa 30 Min. kühlen.
- 6 Währenddessen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 7 Nun den Teig aus dem Kühlschrank holen, in 6 Teile teilen und jeweils zu einer Rolle formen. Die Rollen auf das mit Backpapier belegte Backblech geben und für 15 Minuten backen.
- 8 Die Rollen schräg in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden und erkalten lassen.
- 9 Die Cantuccini erneut 10 Minuten backen.
- 10 Cantuccini erkalten lassen und servieren.



Die Schokolade kann auch weggelassen werden, dann hat man klassische Cantuccini. In einer luftdichten Verpackung wie einem Weckglas oder einer Keksdose aufbewahren.



Gesamtzeit: 1 h 15 min



4 Personen



5 min



40 min



30 min



MILCHREIS

- 160 g** Milchreis
- 900 ml** Milch, fettarm, 1,5 % Fett
- 50 g** Schlagsahne
- 25 g** Zucker
- 1 TL** Bourbon Vanille

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Milch, die Schlagsahne, den Zucker und die Bourbon Vanille in den Behälter geben. Stufe 3 / 90 °C / 8 Minuten kochen (ohne Stopfen).
- 2** Den Reis durch die Öffnung im Deckel hinzugeben. Stufe 3 / 90 °C / 30 Minuten weiter garen (ohne Stopfen).
- 3** Den Milchreis ungefähr 30 Minuten quellen lassen, dann kalt oder warm servieren.



Etwas Orangenblütenwasser oder Zitronenschale hinzugeben.

Bei Bedarf kann man auch mehr Milch hinzufügen.



Gesamtzeit: 1 h 40 min



6 Personen



20 min



15 min



1 h



5 min



DESSERT



NOUGAT AUF CHINESISCHE ART

- 200 g** Puderzucker
- 50 g** Maisstärke
- 60 g** Sesam
- 200 g** ungesalzene und geschälte Erdnüsse
- 200 ml** Wasser
- 1 TL** weißer Essig
- 2** Gelatineblätter

- 1** Gelatineblätter in einem Gefäß mit kaltem Wasser einweichen. Misch-/Rührhaftsatz einsetzen, 50 ml Wasser und die Maisstärke hineingeben. Stufe 5 / 20 s mischen, um die Stärke aufzulösen. Erdnüsse dazugeben.
- 2** In einem Topf Puderzucker mit dem weißen Essig auf kleiner Flamme erhitzen. Sobald das Karamell beginnt, hell zu werden, vorsichtig 150 ml Wasser (Spritzer vermeiden) und die aufgelöste Gelatine dazugeben und weitere 5 min unter ständigem Rühren mit einer Gabel erhitzen, um eine Flüssigkeit zu erhalten.
- 3** Das Dessertprogramm Stufe 6 / 90°C / 15 min starten. Nach einigen Sekunden nach und nach das Karamell durch die Öffnung im Deckel dazugeben.
- 4** Nach Ablauf des Programms muss das Karamell dickflüssig sein. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Masse sollte etwa 1 cm dick sein. Dieses Backblech mindestens 1 h in den Kühlschrank stellen. Anschließend die gesamte Oberfläche mit Sesam bestreuen, dann in die Karamellplatte in kleine Rechtecke schneiden. Jedes Stück in den Sesamsamen wälzen und im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Besitzer einer vernetzten Prep&Cook - Sie können das Dessertprogramm durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen (s. Seite 30 / 31).



Gesamtzeit: 6 h 31 min



4 Personen



25 min



6 min



6 h



KOKOS-PANNACOTTA MIT ERDBEERSAUCE

- 3** Blatt Gelatine
- 1** Vanilleschote
- 1** Abrieb Bio-Limette
- 150**ml cremige Kokosmilch
- 350**ml Sahne
- 60**g Zucker
- 350**g Erdbeeren
- Saft von 1 Limette
- Abrieb von ½ Limette
- 30**g Puderzucker
- 4** Gläser

- 1** Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Limette waschen, Schale rundum fein abreiben.
- 2** Misch- und Rühraufsatz einsetzen. Kokosmilch, Sahne, Zucker, Limettenabrieb, Vanillemark in den Behälter geben. 5 Minuten / Stufe 3 / 70° einstellen.
- 3** Nach Ablauf des Programms ausgedrückte Gelatine hinzugeben. Für 15 Sekunden den Impulsknopf drücken. Panna Cotta für 25 Minuten im Behälter abkühlen lassen.
- 4** Kokos Panna Cotta in vorbereitete Gläser füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- 5** Für die Erdbeer Sauce Erdbeeren waschen und den Kelch entfernen. Ultrablade-Universalmesser in den Behälter einsetzen. Erdbeeren, Limettenabrieb, Limettensaft und Puderzucker hineingeben. Turbotaste für 1 Minute drücken.



Gesamtzeit: 20 min



4/6 Personen



10 min



1 min



9 min



PFANNKUCHEN

300 ml Milch, fettarm 1,5 %

3 Eier

4 EL Zucker

250 g Mehl

1 P. Backpulver

Salz

Öl zum Ausbacken

1 Das Knet-/ Mählmesser einsetzen. Milch, Eier, Zucker und eine Prise Salz in den Behälter geben. Stufe 10 / 30 Sekunden verrühren. Währenddessen nach und nach das Mehl und das Backpulver durch die Deckelöffnung hinzufügen.

2 In einer großen Bratpfanne, auf großer Hitze, mit etwas Öl den Teig zu Pfannkuchen ausbacken.



Sie können die Pfannkuchen mit frischen Früchten servieren.



Gesamtzeit: 20 min



4/6 Personen



10 min



10 min



PORRIDGE- ENGLISCHER FRÜHSTÜCKSBREI

- 500 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
- 400 ml** Wasser
- 200 g** Haferflocken
- 50 g** flüssiger Honig
- 1 TL** Zimt
- 80 g** Aprikosen, getrocknet
- 40 g** Haselnüsse, geschält

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Aprikosen und Haselnüsse in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Milch, Wasser und die Haferflocken in den Behälter geben. Stufe 4 / 80 °C / 10 Minuten garen.
- 3** Honig und Zimt hinzugeben. Stufe 6 / 1 Minute verrühren.
- 4** In Schalen füllen und servieren.



Dieses Gericht wird warm verzehrt.



Gesamtzeit: 45 min



4-6 Personen



20 min



18 min



7 min



7 min



PROFITEROLES- KLEINE MINIWINDBEUTEL

- 200 ml** Wasser
- 80 g** Butter, in Würfeln
- Salz
- 150 g** Mehl
- 4** Eier
- 0,5 l** Vanilleeis
- 200 g** bittere Schokolade, in Stücken
- 200 ml** Sahne

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Das Wasser, die Butter und das Salz in den Behälter geben. Stufe 3 / 90 °C / 8 Minuten einstellen. Am Ende des Programms das Mehl hinzufügen. Stufe 6 / 2 Minuten kneten. Den Teig herausnehmen und den Behälter reinigen.
- 2** Den Teig wieder in den Behälter geben. Die Eier hinzufügen. Stufe 6 / 2 Minuten kneten. Den Behälter reinigen.
- 3** Mit einem Spritzbeutel kleine Windbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. 20 bis 25 Minuten backen ohne die Backofentür zu öffnen.
- 4** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Schokolade und die Sahne in den Behälter geben. Stufe 4 / 60 °C /

5 Minuten schmelzen. Die Ränder des Behälters abschaben und alles in die Mitte schieben. Stufe 7 / 1 Minute aufschlagen.

- 5** Die Profiteroles waagrecht aufschneiden, die untere Hälfte etwas höher lassen. Mit Vanilleeis füllen und mit heißer Schokolade servieren.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Desserts



Gesamtzeit: 55 min



4/6 Personen



5 min



4 min



40 min



6 min



TEIG



ROSQUILLAS— SPANISCHE DONUTS

50 ml Milch, fettarm 1,5 %

1 P. Backpulver

350 g Mehl

80 g Zucker

1 Ei

50 ml Olivenöl

50 ml Anislikör
Zucker

- 1** Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Alle Zutaten bis auf den Zucker in den Behälter geben. Das Teigprogramm P2 starten.
- 2** Am Ende der Gehzeit aus dem Teig Ringe mit einem Durchmesser von 5 cm formen.
- 3** Die Ringe einige Minuten in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.



Gesamtzeit: 30 min



 4-6 Personen 10 min




 10 min 10 min





ROTE GRÜTZE

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

- Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Den Kirschsafte mit dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in den Behälter geben. Stufe 3 / 100 °C / 10 Minuten kochen.
- Die Stärke mit 3-4 Esslöffeln Wasser verrühren und nach 5 Minuten zusammen mit dem Zucker in den kochenden Fruchtsaft gießen.
- Nach Ablauf des Programms die vorbereiteten Früchte hinzufügen, mit dem Spatel unterrühren und im Sud heiß werden lassen.
- Die Grütze abkühlen lassen. Die Vanilleschote erst vor dem Servieren entfernen.



Servieren Sie die rote Grütze mit aufgeschlagener Sahne oder mit Vanillesauce.

Sie können die Grütze auch mit aufgetauten Tiefkühlbeeren zubereiten.



Gesamtzeit: 30 min



4/6 Personen



10 min



20 min



SCHNEE-EIER

- 4** Eier (M)
- 80 g** Zucker
- 0,5 l** Milch
- 1** Vanilleschote
- 1 Prise** Salz
- 60 g** Zucker
- 2** Eier (M)

- 1** Die Eier trennen. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. 4 der 6 Eiklar mit 80 g Zucker zu Eischnee schlagen. Stufe 6 / 1 Minute verrühren.
- 2** Die Milch zugeben und das Dessertprogramm bei 85° / Stufe 9 / 20 Minuten einstellen.
- 3** Vanilleschote längs halbieren, Mark mit einem Messerrücken herauskratzen und über den Einfüllstopfen zur Milch geben. Einen weiten Topf ca. 10cm mit Wasser füllen, eine Prise Salz dazu und zum Kochen bringen.
- 4** Die verbleibenden beiden Eier und 60 g Zucker in den Behälter geben.
- 5** Das kochende Wasser zurückdrehen, dass es nur noch siedet, vom Eischnee Nocken abstechen und in das heiße

Wasser geben. Nach 2 Minuten umdrehen und weitere 2 Minuten garen lassen. Dann herausnehmen und zur Seite stellen.

- 6** Nach Ablauf von 9 Minuten Eigelb durch die Öffnung in den Behälter geben und bis zum Ende des Programms durchlaufen lassen.
- 7** Das geschlagene Eiweiß auf die Crème in den Dessertschalen setzen. Kühl servieren.



Sie können das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit Kakaopulver, getrockneten Früchten oder mit Karamell bestreuen.



Gesamtzeit: 2 h 45 min



6 Personen



10 min



35 min



2 h



DESSERT



SCHOKO-KOKOS-DESSERT

- 400 ml** Kokosmilch
- 400 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
- 50 g** Zucker
- 50 g** dunkle Schokolade, in Stücken
- 60 g** Tapioka-Perlen (Stärkeperlen)

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Kokosmilch, Milch, Zucker und Schokolade in den Behälter geben. Stufe 3 / 90 °C / 5 Minuten rühren, ohne Stopfen.
- 2** Die Tapioka-Perlen hinzufügen und das Dessert-Programm auf Stufe 3 / 95 °C / 30 Minuten einstellen und starten, ohne Stopfen.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Mischung in 6 Gläser füllen und vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kühlen.



Sie können diesen Nachtisch mit Kirschen servieren.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Desserts



Gesamtzeit: 1 h 42 min



10 Personen



20 min



27 min



55 min



DESSERT



SCHOKOLADEN-ECLAIRS

- 4** Eier
- 2** Eier
- 3** Eigelb
- 700 ml** Milch
- 100 g** Zucker
- 40 g** Mehl
- 150 g** Mehl
- 30 g** Speisestärke
- 1 TL** Vanillepulver
- 2 EL** gesüßter Kakao
- 120 g** dunkle Schokolade 70 %
- 80 g** Butter
- 100 g** Schokolade zum Glasieren
- 250 ml** Wasser
- Salz

- 1** Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. 4 Eier, 3 Eigelbe, Zucker, Mehl und Speisestärke in den Behälter geben. Ohne den Stopfen Stufe 6 / 1 min vermischen und dabei die Milch zugeben.
- 2** Stopfen einsetzen und das Dessertprogramm auf Stufe 4 / 90 °C / 12 min starten.
- 3** Anschließend Vanille, Kakao und Schokolade dazugeben und das Dessertprogramm Stufe 7 / 90 °C / 1 min starten.
- 4** Creme in einer Schüssel abkühlen lassen, dann in einen Spritzbeutel füllen. Behälter der Küchenmaschine abwaschen.
- 5** Knet-/Mahlmesser einsetzen. 250 ml Wasser, Butter und Salz in den Behälter geben, dann Stufe 3 / 95 °C / 8 min starten.
- 6** Mehl dazugeben und Stufe 6 / 2 min vermischen.
- 7** Teig in eine Schüssel legen und den Behälter mit kaltem Wasser abwaschen. Knet-/Mahlmesser wieder einsetzen und den Teig noch einmal in den Behälter geben. Auf Stufe 7 vermengen und nacheinander die restlichen Eier hinzufügen. Küchenmaschine für 2 min laufen lassen.
- 8** Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Teig in einen Spritzbeutel geben und Eclairs formen. Für 20 bis 25 min bei 180 °C im Ofen backen, dann noch einmal für 30 min bei 160 °C. Eclairs abkühlen lassen und mit der Creme füllen. Schokolade schmelzen und die Oberseite der Eclairs mit der Schokolade glasieren. Servieren.

* Für die Besitzer eines Bluetooth-Gerätes: Sie können das Dessertprogramm durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen (s. Seite 30 / 31).

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Desserts



Gesamtzeit: 30 min



4/6 Personen



15 min



15 min



WAFFELN

- 100 g** Butter
- 125 ml** Vollmilch
- 25 g** Zucker
- 110 g** Mehl
- 1 TL** Bourbon Vanille
- 3** Eiweiß
- Salz

- 1** Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 5 / 90 °C / 3 Minuten schmelzen.
- 2** Die Milch und den Zucker hinzufügen und auf Stufe 9 verrühren, dabei schrittweise das Mehl durch die Öffnung im Deckel hinzugeben. Wenn das Mehl gut untergerührt ist, die Vanille hinzugeben und weitere 2 Minuten rühren. Den Teig in eine separate Schüssel geben, den Behälter reinigen und abtrocknen.
- 3** Den Schlagaufsatz wieder einsetzen. Das Eiweiß und eine Prise Salz in den Behälter geben. Stufe 6 / 5 Minuten steif schlagen.
- 4** Das geschlagene Eiweiß mithilfe eines Spachtels vorsichtig unter den Teig heben.
- 5** Das Waffeleisen aufheizen und einfetten. Nach und nach den Teig zu Waffeln backen.



Gesamtzeit: 45 min



4-6 Personen



15 min



30 min



Z.z.



SÜSSE WINDBEUTEL MIT HAGELZUCKER

250 ml Wasser
80 g Butter, in Würfeln
150 g Mehl
4 Eier
100 g Hagelzucker
 Salz

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Knet-/ Mählmesser einsetzen. Das Wasser, die Butter und das Salz in den Behälter geben. Stufe 3 / 90 °C / 8 Minuten erhitzen.
- Das Mehl hinzufügen. Stufe 6 / 2 Minuten kneten.
- Den Teig entnehmen und den Behälter mit kaltem Wasser reinigen. Den Teig wieder in den Behälter geben. Stufe 6 einstellen und die Eier einzeln durch die Öffnung im Deckel hinzufügen. 2 Minuten kneten.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig mithilfe eines Löffels in kleinen Häufchen auf dem Blech verteilen. Mit Hagelzucker bestreuen. 25 bis 30 Minuten backen.



Mit gehackten Pistazien oder Haselnüssen garnieren.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Desserts



Gesamtzeit: 1 h 10 min



4 Personen



10 min



1 h



VANILLEPUDDING

500 ml Milch

1 Ei

5 EL Zucker

1 Prise Salz

3 EL Speisestärke

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote, das Mark davon

3 Msp. gemahlener Safran

1 Den Schlag- /Rühraufsatz einsetzen. Die Milch, das Ei, den Zucker, Salz, Speisestärke, das ausgekratzte Vanillemark, Safran und die Vanilleschote in den Behälter geben. Die Masse auf Stufe 6 / 5 Sekunden verrühren. Das Dessertprogramm Stufe 4 / 90 °C / 10 min einstellen.

2 Nach Ablauf des Programms die Vanilleschote entfernen, den Pudding in Dessertschälchen füllen und abkühlen lassen.



Wenn Sie die Schälchen mit kaltem Wasser ausspülen lässt sich der Pudding gut stürzen. Servieren Sie dazu Erdbeer- oder Himbeersauce.



Gesamtzeit: 4 h 9 min



6 Personen



9 min



4 h



ZITRONENCREME

- 3** Eiweiß
- 40 ml** Zitronensaft
- 9 g** gemahlene Gelatine (1 Päckchen)
- 50 g** Zucker
- 3** Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 500 g** Quark
- 300 ml** Jogurt

- 1** Schlagaufsatz (aus dem Patisserie-Set) einsetzen, Eiweiß und einen Mini-Spritzer vom Zitronensaft in den Behälter geben. Stufe 9, 1 Minute. Den Eischnee entnehmen und in den Kühlschrank stellen.
- 2** Den restlichen Zitronensaft in einen kleinen Topf geben, die gemahlene Gelatine darin verrühren und auf niedriger Stufe erwärmen, dass sich die Gelatine auflöst. Immer wieder mit dem Schneebesen umrühren.
- 3** Schlag-Rühraufsatz in den Behälter einsetzen und die restlichen Zutaten einfüllen: Stufe 5 / 2 Minuten verrühren.
- 4** Wenn sich die Gelatine komplett aufgelöst hat, wieder Stufe 5 / 2 Minuten, eingeben und die Zitronensaft/Gelatinemischung während des Rührens durch den Einfüllstutzen in den Behälter gießen.
- 5** Die Masse in eine Rührschüssel füllen, den Eischnee mit einem Schneebesen von Hand (keinesfalls mit der Maschine!) zügig unterheben und auf Portionsschälchen verteilen. Mind. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.



An heißen Tagen ruhig 50ml Zitronensaft verwenden, dann wird die Creme schön frisch.



Gesamtzeit 50 min



4/6 Personen



10 min



2 min



38 min



APFEL-CRUMBLE

- 180 g** Mehl
- 125 g** gemahlene Mandeln
- 150 g** Zucker
- 160 g** Butter
- 850 g** Äpfel, geschält,
in Würfeln

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Mehl, Mandeln, Zucker und Butter in den Behälter geben. Stufe 8 / 1 Minute und 30 Sekunden kneten bis der Teig krümelig wird. Ggf. mit den Händen noch etwas "nach-krümeln".
- 3** Apfelwürfel in eine gefettete Auflaufform geben und die Teigkrümel darauf verteilen.
- 4** 40 Minuten backen. Wahlweise kalt oder warm servieren.



Dazu schmecken geschlagene Sahne oder Vanillesauce. Die Äpfel können durch Birnen ersetzt werden oder mit roten Beeren gemischt werden.

Hinweis: Bitte verwenden Sie für das Rezept keine "streichartige" Butter (Butter mit Rapsöl).

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Kuchen



Gesamtzeit: 55 min



4/6 Personen



15 min



15 min



40 min



TEIG



APFELKUCHEN

6 Äpfel, geschält, in Scheiben

3 Eier

180 g brauner Zucker

125 g Mehl

1 TL Bourbon Vanille

½ TL Zimt

1 EL Rum

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (24-er) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
- 2** Die Apfelscheiben in der Form verteilen.
- 3** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Eier, Zucker, Mehl, Vanille, Zimt und Rum in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.
- 4** Nach Ablauf des Programms den Teig über die Äpfel in die Form füllen. 40 Minuten im Backofen backen. Abkühlen lassen und servieren.



Gesamtzeit: 48 min



6 Personen



15 min



8 min



25 min



GAREN



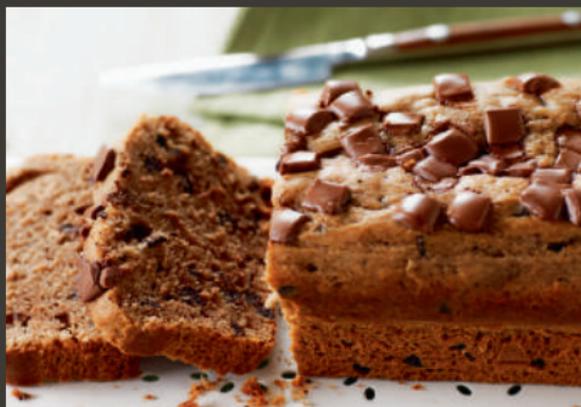
APRIKOSEN-CLAFOUTIS MIT ROSMARIN

- 4 Eier
- 20 g Butter
- 150 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 130 g Mehl
- 400 ml Milch
- 10 g Butter für die Form
- 1 TL Mehl für die Form
- 8 kleine Aprikosen
- 1 Rosmarinzwig
- Puderzucker

- 1 Aprikosen waschen und vierteln. Misch-/Rühraufsatz einsetzen, Butter in den Behälter geben und das Garprogramm P1 starten. Nach 30 s Aprikosen, Rosmarinzwig und ein Päckchen Vanillezucker dazugeben. Aprikosen in eine mit Butter eingefettete und mit Mehl bestäubte Auflaufform geben, dann den Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 2 Ofen auf 210 °C vorheizen. Schlag-/Rühraufsatz einsetzen und Eier und Zucker in den Behälter geben, dann Stufe 6 / 3 min ohne den Stopfen starten. Nach einer Minute nach und nach das Mehl, dann die Milch hinzufügen.
- 3 Teig in die Form auf die Aprikosen geben, den zweiten Beutel Vanillezucker darüber verteilen und 25 min im Ofen backen. Abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Servieren Sie diesen Clafoutis mit einer Kugel Vanilleeis auf jedem Stück. Ersetzen Sie die Aprikosen durch Kirschen, um einen klassischen Clafoutis zuzubereiten.



Gesamtzeit: 55 min



4/6 Personen



10 min



5 min



40 min



TEIG



BANANENBROT

100 g Butter, in kleinen
Stücken

100 g brauner Zucker

2 Eier

50 ml Sahne

220 g Mehl

2 TL Backpulver

2 Bananen (ca. **250 g**) ,
in Stücken

120 g Schokolade, in Stücken

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Butter, Zucker, Eier, Sahne, Mehl und Backpulver in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.
- 3** Die Bananen- und Schokoladenstückchen hinzufügen. Stufe 6 / 40 Sekunden zerkleinern.
- 4** Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. 45 Minuten backen. Zum Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken.
- 5** Das Bananenbrot abkühlen lassen und aus der Form lösen.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Kuchen



Gesamtzeit: 1 h



12 Stücke



30 min



30 min



BIENENSTICH

- 130 g** Magerquark
 - 2 EL** fettarme Milch
 - 1 Ei**
 - 300 g** Mehl
 - 1 Pck** Backpulver
 - 100 g** Zucker
 - 50 ml** neutrales Öl
 - Belag:
 - 2 EL** Zucker
 - 1 Pck** Vanillezucker
 - 50 g** weiche Butter
 - 1 EL** Aprikosenmarmelade
 - 100 g** Mandelblättchen
 - Creme:
 - 200 ml** fettarme Milch
 - 2 Pck** backfeste Puddingcreme, Vanille-Geschmack
 - 500 g** Sahnequark
 - 26 cm** Springform
- Butter zum Einfetten und Semmelbrösel zum Ausstreuen

- 1** Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Alle Zutaten für den Teig in den Behälter füllen. Das Teigprogramm P1 einstellen.
- 2** Den Teig in die Springform geben und gleichmäßig darin verteilen. Den Behälter reinigen.
- 3** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Zucker, Vanillezucker, Butter und Marmelade in den Topf geben, Stufe 3 / 60 °C / 3 Minuten erwärmen.
- 4** Mandelblättchen zugeben und Stufe 2 / 30 °C / 3 Minuten verrühren. Die Masse auf dem Teig verteilen.
- 5** Den Kuchen etwa 30 Minuten backen, auskühlen lassen und horizontal durchschneiden. Den Kuchendeckel in 12 Tortenstücke zerteilen.
- 6** Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten für die Creme in den Behälter geben. Stufe 7 / 1 Minute schlagen.
- 7** Die Creme auf den Kuchenboden streichen und die Kuchendeckelstücke darauf legen.



Wenn die Füllung zu viel Quark enthält, kann den Sahnequark durch 500ml geschlagene Sahne ersetzen.



Gesamtzeit: 1 h

 4/6 Personen	 15 min
 4 min	 41 min
 TEIG	



BIRNEN- UND HASELNUSSKUCHEN

- 250 g** Mehl
- 100 g** brauner Zucker
- 1 P.** Backpulver
- 175 g** Butter, in kleinen Stücken
- 3** Eier
- 120 g** gemahlene Haselnüsse
- 6** Birnenhälften, aus der Dose

- 1** Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform einfetten.
- 2** Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Mehl, Zucker, Butter, Backpulver, Eier und Haselnüsse in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.
- 3** Die Birnen in Würfel schneiden. Nach Ablauf des Programms die Birnen in den Behälter geben und Stufe 6 / 15 Sekunden rühren.
- 4** Den Teig in die Form füllen und 40 bis 45 Minuten backen.



Sie können Schokoladenstückchen hinzugeben oder dieses Rezept mit einer Mischung von Äpfeln und Walnüssen zubereiten.



Gesamtzeit: 200 min



6/8 Personen



20 min



180 min



BIRNEN- UND SCHOKOLADENDESSERT

200 g Spekulatius

40 g Butter, geschmolzen

3 Blatt Gelatine

1 Dose Birnen,

Abtropfgewicht **350 g**

200 ml Schlagsahne

60 g Zucker

120 g Mascarpone

100 g dunkle Schokolade,
in Stücken

80 ml Milch, fettarm, 1,5 %

1 Dose Birnen, Abtropfgewicht

350 g für den Belag

- Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Den Spekulatius in den Behälter geben. Stufe 10 / 30 Sekunden zerkleinern. Die Krümel in eine Schüssel füllen und die geschmolzene Butter hinzufügen. Mit dem Küchenspachtel gut verrühren und die Masse auf den Boden einer Springform drücken (26 cm Durchmesser). Den Behälter reinigen.
- Die Gelatine gemäß Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Die Birnen mit 2 EL Birnensaft in den Behälter geben. Stufe 10 / 1 Minute zerkleinern. Die Masse in eine separate Schüssel füllen, den Behälter reinigen und den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen.
- 2 EL Birnensaft in einem kleinen Topf erwärmen und die aus-

gedrückte Gelatine darin auflösen. Die Schlagsahne in den Behälter geben. Stufe 7 / 3 Minuten verrühren. Den Zucker, die Birnen, den Mascarpone und die Gelatine hinzugeben. Stufe 4 / 1 Minute und 30 Sekunden verrühren. Die Creme in die Springform füllen.

- Den Behälter reinigen, das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Schokolade und die Milch in den Behälter geben. Stufe 5 / 70 °C / 8 Minuten schmelzen. Die Schokolade über die Creme gießen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Birnenspalten belegen.



Gesamtzeit: 39 min



6 Personen



20 min



11 min



8 min



BISKUITROLLE MIT KIRSCHKONFITÜRE

6 Eier

120 g Puderzucker

80 g Mehl

1 Prise Salz

1 Glas Kirschkonfitüre

Einige entsteinte Süßkirschen
Puderzucker

200 dunkle
Schokoladen-Kuvertüre

- 1** Ofen auf 190 °C vorheizen. Eiweiß und Eigelb trennen. Schlag-/Rühraufsatz einsetzen, Eigelb und Puderzucker in den Behälter geben. Stufe 7 / 3 min starten. Mischung in einer Schüssel geben, dann den Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 2** Schlag-/Rühraufsatz einsetzen, Eiweiß mit einer Prise Salz in den Behälter geben und Stufe 7 / 8 min starten. Mit einem Gummischaber vorsichtig den Eischnee unter die andere Masse heben. Mehl einrieseln lassen und gut unter die Mischung rühren.
- 3** Teig gleichmäßig auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech verteilen, um ein Rechteck zu formen. 8 min im Ofen backen lassen. Backvorgang im Auge behalten, damit der Biskuit nicht zu braun wird. Biskuit

aus dem Ofen nehmen, dann in ein sauberes und feuchtes Geschirrhandtuch einrollen. Abkühlen lassen.

- 4** Biskuit entrollen und die Konfitüre mit einem Spatel darauf verteilen. Mithilfe des Tuchs den Biskuit erneut fest zusammenrollen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Biskuitrolle damit großzügig überziehen.



Diese Biskuitrolle ist auch sehr lecker mit Ananas- oder Brombeerkonfitüre oder Schokolade!



Gesamtzeit: 1 h 5 min



4/6 Personen



20 min



12 min



33 min



BLONDIES

MIT WEISSER SCHOKOLADE UND ROTEN BEEREN

- 200 g** Butter
- 300 g** weiße Schokolade,
in Würfeln
- 200 g** Mehl
- 200 g** Zucker
- 6** Eier
- 150 g** rote Beeren
- 150 g** Walnüsse

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Butter und die Schokolade in den Behälter geben. Stufe 3 / 45 °C / 7 Minuten schmelzen. Falls die Schokolade nicht richtig geschmolzen ist, weitere 2 Minuten erhitzen.
- 2** Den Misch-/Rühraufsatz durch das Knet-/Mahlmesser ersetzen. Mehl, Zucker und Eier hinzufügen. Das Teigprogramm P3 starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die roten Beeren und die Walnüsse hinzufügen. Stufe 6 / 30 Sekunden rühren.
- 4** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf das Blech streichen und ungefähr 45 Minuten backen.



Sie können die roten Beeren vor dem Backen auch oben auf dem Teig verteilen.

Falls Sie kompakte Kuchen nicht mögen, geben Sie noch ein halbes Päckchen Backpulver dazu.

Wählen Sie bitte eine nicht zu große Form.



Gesamtzeit: 40 min



4/6 Personen



10 min



14 min



16 min



PEKANNUSS-BROWNIES

- 200 g** Butter, in Würfeln
- 200 g** bittere Schokolade, gehackt
- 160 g** Zucker
- 80 g** Mehl
- 4** Eier
- 1 TL** Backpulver
- 100 g** Pekannüsse

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Knet-/Mahlmesser in die Küchenmaschine einsetzen und Butterwürfel und Schokolade in Stücken in den Behälter geben. 10 min auf Stufe 3 bei 45 °C schmelzen.
- 2** Ränder des Behälters abschaben und Zucker, Mehl, Eier, Backpulver und Pekannüsse dazugeben. Das Teigprogramm P3 starten.
- 3** Eine quadratische Backform mit Backpapier auslegen. Teig hineingeben und in den Ofen schieben. Ungefähr 20 bis 30 min backen.
- 4** Nach dem Backen abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.



Sie können auch Pistazien, Haselnüsse, Mandeln verwenden.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Kuchen



Gesamtzeit: 1 h 25 min



12 Stück



25 min



8 h

1 h



RÜBLITORTE

6 Eier, getrennt

250 g Zucker

250 g Möhren, in Stücken

300 g ungeschälte Mandeln

100 g Mehl

1 Bio-Zitrone, den Schalenabrieb

1 Msp. Salz

1 Eiweiß

100 g Puderzucker

1-2 EL Zitronensaft

12 Möhren aus Zuckerguß oder Marzipan

Springform Ø **28 cm**

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kuchenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- Den Schlag-Rühraufsatz einsetzen. Das Eiweiß in den Behälter geben. Stufe 9 / 2 Minuten schlagen, nach 1 Minute 80 g des Zucker durch die Öffnung im Deckel einrieseln lassen und mit verrühren.
- Den Eischnee in eine Schüssel umfüllen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen und die Möhrenstücke in den Behälter geben. Impuls / 30 Sekunden zerkleinern. Alles mit dem Spatel zusammenschieben und eventuell noch einmal Impuls / 30 Sekunden zerkleinern. Die Möhren müssen sehr fein sein. Anschließend die Möhren in eine Schüssel umfüllen.
- Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Mandeln in den Behälter geben. Impuls / 1 Minute fein mahlen. Die gemahlene Mandeln zu den Möhren geben und mit dem Mehl gut verrühren.
- Den Schlag-Rühraufsatz einsetzen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker, dem Salz und dem Zitronenabrieb in den Behälter geben. Stufe 8 / 2 Minuten schaumig rühren.
- Den Schlag-Rühraufsatz herausnehmen, 1/3 des Eischnees in den Behälter geben und mit dem Spatel unter den Eigelbschaum heben. Den restlichen Eischnee hinzugeben und die Mandel-Möhren-Mehlmischung zugeben. Alles vorsichtig miteinander vermischen.
- Die Masse in die Springform füllen, glattstreichen und auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten bei 180 °C backen.
- Den Kuchen gut auskühlen lassen, am besten über Nacht, dann stürzen, damit die glatte Unterseite nach oben kommt.
- Für die Glasur das Eiweiß mit dem Puderzucker gut verrühren und bei Bedarf Zitronensaft zugeben. Die Oberfläche und den Rand damit bestreichen. Mit Möhren aus Zuckerguß verzieren.



Gesamtzeit: 4 h 25 min



4/6 Personen



25 min



4 h



ERDBEERKUCHEN

- 8 g** Gelatine
- Saft einer Zitrone
- 18** Löffelbiskuits
- 150 ml** Erdbeersirup
- 400 g** Erdbeeren, geviertelt
- 200 g** Sahnequark, 40 % F.
- 100 g** Mascarpone
- 60 g** Zucker

- 1** Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken und zusammen mit dem Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben. In der Mikrowelle 30 Sekunden auflösen. Die Biskuits im Erdbeersirup tränken und eine Charlottenform (oder eine passende Schüssel) damit auslegen.
- 2** 100 g Erdbeeren in eine separate Schüssel geben.
- 3** Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Quark, Mascarpone, restliche Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft in den Behälter geben. Stufe 5 / 1 Minute verrühren. Den Inhalt des Behälters in die Mitte schaben. Stufe 5 / 30 Sekunden rühren.
- 4** Die Erdbeercreme in die Kuchenform füllen und mindestens 4 Stunden kühlen.
- 5** Mit frischen Erdbeeren garnieren und servieren.



Gesamtzeit: 1 h 5 min



16 Stück



5 min



3 min



57 min



DESSERT



EIERLIKÖR-GUGLHUPF

- 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-/Mahlmesser einsetzen. Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker in den Behälter geben. Stufe 6 / 2 Minuten schaumig rühren.
- 2** Das Öl und den Eierlikör hinzugeben: Stufe 6 / 30 Sekunden verrühren.
- 3** Das Mehl, Stärke, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen und zu den flüssigen Zutaten geben. Stufe 6 / 30 Sekunden verrühren.
- 4** Eine Guglhupf-Form gut mit weicher Butter fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
- 5** Der Teig in die Backform füllen und glattstreichen. Im Backofen 60 Minuten bei 180 °C backen. Stäbchenprobe machen, um festzustellen, ob der Kuchen fertig ist.
- 6** Den Kuchen etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

* Für die Besitzer eines Bluetooth-Gerätes: Sie können das Dessertprogramm durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen (s. Seite 30 / 31).



Gesamtzeit: 1 h 10 min



4/6 Personen



10 min



6 min



54 min



DESSERT



PFLAUMENAUF LAUF

- 300 g** Pflaumen, entsteint
- 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. Eine Auflaufform einfetten und die Pflaumen hineinlegen.
- 2** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die geschmolzene Butter in den Behälter geben. Stufe 5 / 80 °C / 1 Minute schmelzen.
- 3** Milch, Eier, Zucker und Vanillezucker hinzugeben und auf Stufe 8 verrühren.
- 4** Schrittweise das Mehl durch die Öffnung im Deckel hinzufügen. Nachdem das Mehl verrührt wurde, den Cointreau® hinzugeben. Stufe 8 / 2 Minuten verrühren.
- 5** Die Teigmasse über die Pflaumen schütten und 1 Stunde backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.



Sie können die Pflaumen durch Feigen oder Kirschen ersetzen.

SÜSSPEISEN & DESSERTS

Kuchen



Gesamtzeit: 50 min



6/8 Personen



15 min



16 min



19 min



PUDDINGKUCHEN

- 1 Mürbeteig
- 5 Eier
- 180 g Zucker
- 100 g Speisestärke
- 2 P. Vanillezucker
- 1 l Milch, fettarm, 1,5 %

- 1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen.
- 2 Eier, Zucker, Speisestärke und Vanillezucker in den Behälter geben. Stufe 6 / 1 Minute verrühren. Nach 30 Sekunden die Milch hinzufügen.
- 3 Das Dessert-Programm einstellen, ändern Sie auf Stufe 5.
- 4 Den Teig ausrollen und damit eine Auflaufform oder Backform mit hohem Rand auskleiden. Die Creme einfüllen und den Kuchen 30 bis 35 Minuten backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.



Dieser Kuchen schmeckt noch besser wenn er am Vortag zubereitet wird.

* Für die Besitzer eines Bluetooth-Gerätes: Sie können das Dessertprogramm durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen (s. Seite 30 / 31).



Gesamtzeit: 1 h 40 min



1 Stück



25 min



1 h 15 min



APFELKUCHEN MIT STREUSELN

½ Würfel (ca. **20 g**) frische Hefe

100 g Zucker

200 ml lauwarme Milch

500 g Weizenmehl Type 550

75 g weiche Butter, in Würfeln

1 Ei

1 **Prise** Salz

1 **kg** Äpfel, geschält, in Spalten
Für die Streusel:

100 g Weizenmehl, Type 405

100 g Zucker, grobkörnig

1 **Pck.** Vanille-Zucker

1 **TL** Zimt

1 **Prise** Salz

75 g Butter, in Würfeln
Backpapier

- Das Knet- / Mahlmesser einsetzen. Die Hefe in den Behälter bröckeln, die Milch und 2 Esslöffel vom dem Zucker zugeben. Stufe 1 / 30 °C / 2 Minuten auflösen.
- Das Mehl, den restlichen Zucker, die Butterwürfel, das Ei und die Prise Salz zugeben. Das Teigprogramm P1 einstellen. Anschließend im Behälter 40 Minuten gehen lassen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig aus dem Behälter nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und ausrollen. Die Teigplatte auf das Backblech geben und den Teig mit den Händen in die Ecken drücken.
- Die Äpfelspalten auf den Teig legen. Das Knet-/Mahlmesser wieder einsetzen. Die Zutaten für den Streusel in den Behälter geben. Stufe 5 / 1 Minute mischen.
- Den Streuselteig in eine Schüssel füllen, mit den Händen zu Streuseln formen und über die Äpfel streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 35 bis 45 Minuten backen.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Kuchen



Gesamtzeit: 50 min



4/6 Personen



15 min



11 min



24 min



GRIESSAUFLAUF

- 750 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
- 150 g** feiner Grieß
- 125 g** Zucker
- 1 Prise** Salz
- 3** Eier
- 150 ml** Crème fraîche
- 125 g** Rosinen

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Milch, Grieß, Zucker und Salz in den Behälter geben. Das Dessertprogramm einstellen, ändern Sie die Zeit auf 10 Minuten. Die Masse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Den Behälter reinigen.
- Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Eier und Crème fraîche in den Behälter geben. Stufe 6 / 30 bis 40 Sekunden verrühren.
- Die Mischung über den Grieß geben, die Rosinen hinzufügen und mit dem Küchenspatel vermischen. Den Brei in eine Form mit hohem Rand füllen und 30 bis 35 Minuten backen. Wahlweise kalt oder warm servieren.



Sie können 5 ml Rum und die Schale einer eingelekten Orange hinzugeben.

* Für die Besitzer eines Bluetooth-Gerätes: Sie können das Dessertprogramm durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen (s. Seite 30 / 31).



Gesamtzeit: 40 min



2 Personen



15 min



5 min



1 h



20 min



HIMBEER-KÄSEKUCHEN MIT ROSENAROMA

- 120 g** Frischkäse (Philadelphia)
- 125 g** Speisequark
- 100 g** Zucker
- 50 g** Spekulatius
- 15 g** Butter
- 1** Ei
- 1 EL** Rosenwasser
- 100 g** frische Himbeeren

- 1** Knet-/Mahlmesser einsetzen, dann die Butter in den Behälter geben. Stufe 4 / 80°C / 3 Min starten. Den zerkleinerten Spekulatius dazugeben und für 20 s auf Stufe 12 mixen. Den Boden zweier Soufflé-Förmchen / Muffinsformen mit dieser Mischung bedecken und diese fest andrücken. Kalt stellen. Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 2** Ofen auf 180 °C vorheizen. Knet-/Mahlmesser einsetzen, dann Frischkäse, Quark, Puderzucker, Rosenwasser und das Ei in den Behälter geben. Stufe 10/ 1 min starten.
- 3** Diese Masse in die Formen auf den Keksboden geben und für etwa 20 Minuten im Ofen backen.
- 4** 1 Stunde abkühlen lassen, dann die Käsekuchen in den Kühlschrank stellen.
- 5** Käsekuchen kurz vor dem Servieren aus der Form nehmen und mit einigen frischen Himbeeren und einer Rosenblüte garnieren.



Sie können zum Käsekuchen noch etwas Himbeersauce servieren.



Gesamtzeit: 45 min



4/6 Personen



15 min



4 min



28 min



TEIG



JOGHURTKUCHEN MIT TROCKENFRÜCHTEN

- 125 g** Naturjoghurt
- 2** Tassen Mehl
- 1** Tasse Zucker
- ½** Tasse Öl
- 3** Eier
- 1** Tasse getrocknete Früchte,
(Rosinen, Feigen, Datteln)
- 1** P. Backpulver
- 1 TL** Bourbon Vanille

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2** Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Joghurt, Mehl, Zucker, Öl, Eier, die getrockneten Früchte, Backpulver und Vanille in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.
- 3** Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- 4** Nach Ablauf des Programms den Teig in die Form füllen und 30 Minuten backen.



Gesamtzeit: 1 h 20 min



4/6 Personen



20 min



5 min



55 min



TEIG



KAROTTENKUCHEN

- 250 g** Karotten
- 4** Eier
- 130 g** brauner Zucker
- 240 g** Mehl
- ½ TL** Zimt
- ½ TL** Muskatnuss
- 1 TL** Bourbon Vanille
- 1 P.** Backpulver
- 120 ml** Sonnenblumenöl

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Karotten in den Behälter geben. Stufe 12 / 20 Sekunden hacken und in eine separate Schüssel geben.
- 2** Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Die restlichen Zutaten in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Karotten hinzufügen. Stufe 6 / 20 Sekunden rühren. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Ungefähr 1 Stunde backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen.



Zu den Karotten können Sie auch noch 50 g Rosinen und 50 g gemahlene Nüsse z.B. Haselnüsse hinzugeben.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Kuchen



Gesamtzeit: 45 min



6-8 Personen



10 min



5 min



30 min



KÄSEKUCHEN

- 125 g** Butter
- 160 g** Karamellkekse, zerbröseln
- 600 g** Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 130 g** Zucker
- 2** Eiweiß, leicht verschlagen
- 5 EL** Zitronensaft

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 5 / 80 °C / 3 Minuten schmelzen. Die Keksbrösel hinzugeben. Stufe 11 / 30 Sekunden verrühren.
- 2** Die Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (24 cm) verteilen. Mit der Löffelrückseite andrücken und abkühlen lassen.
- 3** Den Behälter reinigen und das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Frischkäse, Zucker, Eiweiß und Zitronensaft hinzugeben. Stufe 12 / 1 Minute vermengen. Die Käsemasse auf den Keksteig geben.
- 4** 30 bis 35 Minuten backen, abkühlen lassen.



Sie können den Zitronensaft durch Vanille ersetzen und frische Himbeeren dazu servieren.



Gesamtzeit: 50 min



4/6 Personen



15 min



4 min



31 min



TEIG



KASTANIEN- UND MANDELKUCHEN

- 70 g** Reismehl
- 70 g** Kastanienmehl
- 80 g** Mandelpüree
- 80 ml** Mandelmilch
- 60 g** brauner Zucker
- 2** Eier
- 1** P. Backpulver
- 50 g** Trockenobst (Feigen, Aprikosen)

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Knet- / Mahlmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.
- 2** Eine Kastenform einfetten und den Teig einfüllen. 35 Minuten backen.



Sie können Schokoladenstückchen hinzugeben oder das Mandelpüree durch Kastanienhonig ersetzen.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Kuchen



Gesamtzeit: 40 min



4 Personen



30 min



10 min



DESSERT



SAUCE



LAVATÖRTCHEN

100 g dunkle Schokolade (70%), grob zerkleinert

100 g Butter, in Stücken

50 g Zucker

1 P. Bourbon-Vanillezucker

2 Eier

2 gehäufte EL Dinkelmehl

2 TL Speisestärke

½ TL Backpulver

Butter und Zucker für die Förmchen

Etwas Puderzucker zum Bestreuen

4 Backförmchen, Ø **8,5 cm**

- 1** Backofen auf 170 °C Umluft mit Unterhitze vorheizen.
- 2** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Schokolade und Butter in den Behälter geben. Das Dessertprogramm auf 80 °C / 10 Minuten einstellen und starten.
- 3** Nach Ablauf des Programms den Zucker und den Bourbon-Vanillezucker, durch die Öffnung im Deckel geben. Nochmals das Dessertprogramm auf 80 °C / 5 Minuten einstellen und starten.
- 4** Nach Ablauf des Programms die Eier durch die Öffnung im Deckel geben. Das Saucenprogramm auf 80 °C / 5 Minuten einstellen und starten. Nach 2 Minuten das Mehl, Speisestärke und Backpulver hinzufügen.
- 5** Inzwischen die Förmchen mit Butter einfetten und etwas Zucker austreuen.
- 6** Den Schokoladenteig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und 8-10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Meistens reichen sogar 8 Minuten.
- 7** Die Förmchen aus dem Backofen nehmen und nur kurz abkühlen lassen. Schnell servieren, damit der Schokokern flüssig bleibt und nicht nachgart. Mit Puderzucker bestreuen.



Dazu passt die Birnen-Wein-Sauce!

* Für die Besitzer eines Bluetooth-Gerätes: Sie können das Dessertprogramm durch den manuellen Modus mit den angegebenen Einstellungen ersetzen (s. Seite 30 / 31).



Gesamtzeit: 1 h 11 min



8 Stück



15 min



16 min



40 min



TEIG



MARMORKUCHEN

5 Eier

250 g weiche Margarine oder Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

100 ml Milch

150 g Vollmilchkuvertüre

100 g geriebene Mandeln

- 1** Zucker, Vanillezucker mit der weichen Butter schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren, jedes Ei darf dabei ca. 30 Sekunden gerührt werden.
- 2** Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und unterrühren. Nach ca. 2 Minuten die Milch über die Öffnung im Deckel während des Mischvorgangs hinzuschütten.
- 3** Nun 1/3 des Teiges aus dem Topf nehmen und in einer Schüssel zunächst beiseite stellen. Dem verbliebenen Teig die geriebene Mandeln zufügen und erneut durchmischen. Anschließend die Nussmischung in die Backform geben.
- 4** Nun die Schokolade in den Topf geben und schredden bis sie fein gemahlen ist.
- 5** Anschließend die gemahlene Schokolade erhitzen.
- 6** Dann den beiseite gestellten Teig hinzufügen und mit der angeschmolzenen Schokolade vermischen.
- 7** Schließlich die Schokoladenmasse auf die in der Backform befindlichen Nussmischung geben. Mit einer Gabel den dunklen Teig leicht unter den hellen heben und dann 40 Min. bei 170 Grad (Umluft) backen.



Gesamtzeit: 35 min



4/6 Personen



10 min



2 min



25 min



TEIG



MIRABELLENTORTE

1 Buttermenge (Blätterteig oder Müribeteig je nach Geschmack)

3 Eier

125 g gemahlene Mandeln

70 g brauner Zucker

125 g weiche Butter

500 g Mirabellen, entkernt

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig ausrollen und in eine eingefettete Tarteform legen.

2 Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die verquirlten Eier zusammen mit den gemahlten Mandeln, dem Zucker und der Butter in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 1 Minute und 40 Sekunden.

3 Die Mandelcreme auf dem Teig verteilen und mit den Mirabellen belegen. Ungefähr 25 Minuten backen.



Sie können die Mirabellen durch Birnen ersetzen.



Gesamtzeit: 1 h 07 min



6 Personen



15 min



22 min



1 h



30 min



NAKED CAKE MIT ROTEN FRÜCHTEN

Für den Biskuitboden:

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 120 g Mehl
- Für den Sirup:
- 200 ml Wasser
- 50 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt

Für die Creme:

- 200 ml Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 5 EL Puderzucker

Für den Belag:

- 400 g Erdbeeren
- 100 g Heidelbeeren
- 100 g Himbeeren
- 100 g Brombeeren

- 1 Ofen auf 160 °C vorheizen. Eine Tortenform (20 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Schlag-/Rühraufsatz einsetzen, Eier und Zucker in den Behälter geben. Stufe 7 / 40°C / 8 min starten.
- 2 Mehl dazugeben und Stufe 2 / 2 min vermischen
- 3 Teig in die Backform geben und für 30 min im Ofen backen. Auf einen Rost stürzen und abkühlen lassen.
- 4 Schlag-/Rühraufsatz einsetzen und Schlagsahne mit Mascarpone in den Behälter geben. Stufe 8 / 1 min starten.
- 5 Puderzucker dazugeben. Stufe 6 / 30 s mischen.
- 6 In eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und kalt stellen.
- 7 Misch-/Rühraufsatz einsetzen und Wasser und Zucker in den Behälter geben. Stufe 1 / 115°C / 10 min starten. Abkühlen lassen.
- 8 Erdbeeren entstielen und halbieren.
- 9 Biskuitboden horizontal in 3 gleich große Scheiben schneiden. Die untere Scheibe zurück in die geschlossene Springform setzen. Mithilfe eines Pinsels diese mit Sirup tränken und mit 1/3 der Mascarpone-Creme bedecken. Rote Früchte darauf verteilen.
- 10 Die mittlere Scheibe darauf legen und mit Sirup tränken, dann mit der zweiten Schicht Mascarpone-Creme bedecken. Rote Früchte darauf verteilen.
- 11 Die letzte Biskuitscheibe mit Sirup tränken und auf die Torte legen. Mit dem Rest der Mascarpone-Creme bedecken.
- 12 Torte 1 h lang kalt stellen. Unmittelbar vor dem Servieren die Torte mit den frischen Beeren großzügig dekorieren.



Gesamtzeit: 1 h 10 min



4/6 Personen



40 min



14 min



Zzzz



16 min



BRETONISCHER WINDBEUTELKUCHEN

1 Brandteig (s. Basisrezepte)

Für die Füllung:

2 Eier

3 Eigelb

100 g Zucker

60 g Speisestärke

700 ml Milch, fettarm, 1,5 %

50 g Butter

125 g Pralinen

100 g Puderzucker

50 g Mandeln, gemahlen

- 1** Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den süßen Brandteig zubereiten. Den Brandteig in einen Spritzbeutel füllen und ringförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und 30 Minuten backen. Den Kranz herausnehmen und abkühlen lassen.
- 2** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Eier, das Eigelb, den Zucker und die Speisestärke in den Behälter geben. Stufe 6 / 1 Minute verrühren. Währenddessen die Milch durch die Öffnung im Deckel nach und nach zugeben. Den Stopfen wieder einsetzen und das Dessert-Programm einstellen, ändern Sie die Zeit auf 12 Minuten.
- 3** Nach Ablauf des Programms die Butter und die Pralinen hinzugeben. Stufe 7 / 1 Minute rühren.
- 4** Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und abkühlen lassen. Den Kranz horizontal durchschneiden und den unteren Teil mit der Creme befüllen. Die andere Hälfte obenauf legen und den Kranz mit Puderzucker und gemahlenden Mandeln bestreuen. Sofort servieren.



Gesamtzeit: 1 h 44 min



8 Personen



15 min



14 min



40 min



35 min



DAMPFGAREN



RHABARBER-CLAFOUTIS

600 g Rhabarber

0,7 l Wasser

300 g Zucker

4 Eier

100 ml Milch

150 ml Sahne

1 EL Vanilleextrakt

90 g Mehl

- 1** Rhabarber schälen und in kleine Stücke von 2 cm schneiden. In eine Schale geben und mit 150 g Zucker bestreuen, dann 40 min ruhen lassen.
- 2** Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Eier, Milch, Sahne, die restlichen 150 g Zucker und die Vanille in den Behälter geben. Stufe 10 / 2 min mixen. Nach 30 s das Mehl durch die Öffnung im Deckel dazugeben.
- 3** Die Mischung in eine mit Butter eingefettete und mit Mehl bestäubte Tortenform geben und ruhen lassen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6).
- 4** Rhabarber abtropfen lassen und in den Dampfgareinsatz legen. 0,7 l Wasser in den Behälter geben und den Dampfgareinsatz einsetzen. Das

Dampfgarprogramm P1 auf 12 min und 100 °C einstellen und starten.

- 5** Wenn der Rhabarber gar ist, diesen auf dem Teig verteilen und für 35 min im Ofen backen. Vor dem Servieren den Kuchen abkühlen lassen.



Gesamtzeit: 1 h 50 min



6 Personen



20 min



1 h 30 min



SCHNECKENKUCHEN

160 g Zucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
150 ml Milch
3 EL Olivenöl
1 Würfel Hefe
3 Eigelb
350 g Mehl Typ 405
1 Prise Salz
150 g Butter
Backpapier
Springform, **28 cm** Durchmesser

- Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Einen Esslöffel vom Zucker mit der Zitronenschale in den Behälter geben. Turbo / 15 Sekunden mischen.
- Milch, Öl, Hefe und Eigelb in den Behälter geben. Stufe 7 / 30 Sekunden mischen.
- Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Mehl und Salz zufügen. Stufe 6 / 1 Minute mischen.
- Den Teig auf Backpapier zu einem Rechteck ausrollen. Für die Füllung die Butter und den restlichen Zucker in den Behälter geben. Stufe 5 / 40 °C / 3 Minuten schmelzen.
- 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.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ungefähr 30 Minuten backen.



Gesamtzeit: 1 h 31 min



6 Personen



20 min



6 min



30 min



35 min



TEIG



TARTE AMANDINE MIT PFLAUMEN

- 250 g** Weizenmehl
- 50 g** Kastanienmehl
- 180 g** weiche Butter
- 100 g** Puderzucker
- 1** Ei
- 1 Prise** Salz
- 700 g** Pflaumen (Zwetschgen, Mirabellen)
- 60 g** weiche Butter
- 100 g** Puderzucker
- 80 g** Mandelpulver
- 2** Eier
- 1** Päckchen Vanillezucker

- 1** Knet-/Mahlmesser einsetzen. Weizenmehl, Kastanienmehl, in Stücke geschnittene Butter, Puderzucker und eine Prise Salz in den Behälter geben. Stufe 8 / 1 min starten. Ei dazugeben, dann Stufe 6 / 1 min starten. Teig aus dem Behälter nehmen, eine Kugel formen, dann in Frischhaltefolie einwickeln und 30 min im Kühlschrank ruhen lassen. Küchenmaschine reinigen und abtrocknen.
- 2** Knet-/Mahlmesser einsetzen, die leicht verquirlten Eier, die weiche, in Stücke geschnittene Butter, Mandelpulver und Puderzucker in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.
- 3** Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Pflaumen waschen, abtrocknen und zum Entsteinen halbieren.
- 4** Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Mürbeteig ausrollen, dann eine eingefettete und mit Mehl ausgekleidete Tarteform mit dem Teig auslegen. Mandelcreme auf den Teig geben und die halbierten Pflaumen darauf verteilen, dicht nebeneinander legen. Dann mit Vanillezucker bestreuen.
- 5** 35 min im Ofen backen. Vor dem Verzehren etwas abkühlen lassen.



Sie können diesen Kuchen mit Schlagsahne servieren. Für eine schnellere Version können Sie einen Fertigmürbeteig verwenden.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Kuchen



Gesamtzeit: 55 min

 4/6 Personen	 25 min
 14 min	 16 min
 16 min	 TEIG
 ROHRE MÄHLMESSE	
	

FONDANT AU CHOCOLAT

- 100 g** Butter, in Stücken
- 200 g** dunkle Schokolade, in Stücken
- 3** Eier
- 120 g** Rohrzucker
- 150 g** gemahlene Mandeln
- 1 TL** Backpulver

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Butter und die Schokolade in den Behälter geben. Stufe 3 / 45 °C / 10 Minuten schmelzen.
- 2** Eier, Zucker, Mandeln und Backpulver hinzufügen. Das Teigprogramm P3 starten.
- 3** Eine Springform mit Backpapier auskleiden. Nach Ablauf des Programms den Teig in die Form füllen und 20 bis 30 Minuten backen.



Der Kuchen bleibt, wie bei Brownies, sehr flach und der Kern des Kuchens hat eine weiche Konsistenz.

Ersetzen Sie die gemahlene Mandeln durch gemahlene Haselnüsse!



Gesamtzeit: 2 h 30 min



4 Personen



15 min



6 min



2 h



9 min



SCHOKOLADENTORTE

$\frac{1}{2}$ Mülbeteig (s. Basisrezept)

200 ml Sahne

250 g bittere Schokolade,
gehackt

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig ausrollen, in eine gefettete Spring- oder Tarteform (24 cm) geben, mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit Backpapier abdecken. Die Hülsenfrüchte auf das Backpapier geben und 5 Minuten blindbacken. Das Backpapier entfernen und erneut 10 Minuten backen, den Teig anschließend abkühlen lassen.
- Das Knet-/Mahlmesser einsetzen, die Sahne in den Behälter gießen, Stufe 4 / 70 °C / 5 Minuten einstellen und erhitzen.
- Nach 2 Minuten und 30 Sekunden die Schokolade hinzugeben.
- Anschließend Stufe 5 / 30 Sekunden mischen. Die Masse auf den Teig geben und 2 Stunden abkühlen lassen.



Sie können die Torte mit eingelegten Orangen oder frischen Kirschen garnieren.



Gesamtzeit: 3 h 30 min



12 Stücke



1 h



1 h 45 min

45 min



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

300 g weiche Butter, in Stücken

200 g Zucker

30 g Kakaopulver

5 Eier

300 g Mehl Typ 405

150 g Speisestärke

1 Pck Backpulver

8 EL Kirschwasser

1 Glas Schattenmorellen,

Abtropfgewicht **450 g**

3 EL Zucker

3 EL Speisestärke

1 l Sahne

3 Pck Vanillin-Zucker

3 Pck Sahnesteif

100 g Raspelschokolade

6 Belegkirschen, halbiert

Springform, **26 cm** Durchmesser

- Den Backofen auf 175°C / Umluft vorheizen. Den Schlag-/ Rühraufsatz einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 7 / 35 °C / 7 Minuten schlagen. Nach einer Minute den Zucker mit dem Kakaopulver mischen und über die Öffnung im Deckel einrieseln lassen. Nach 4 Minuten die Eier nach und nach zugeben.
- Am Ende des Programms alles mit dem Spatel zusammenschieben. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen. Stufe 4 / 2 Minuten rühren und dabei das Mehlgemisch über die Öffnung im Deckel zügig einrieseln lassen.
- Den Teig in die gefettete Springform füllen und im Backofen ca. 45 Minuten backen. Den Behälter ausspülen. Den Boden auskühlen lassen.
- Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Schattenmorellen gut abtropfen lassen. 200 ml von dem Saft in den Behälter geben und 3 Esslöffel Zucker hinzufügen. Stufe 3 / 100 °C / 3 Minuten erhitzen.
- Die Speisestärke mit Wasser oder Saft anrühren und zugeben. Stufe 3 / 100 °C / 2 Minuten.
- Die Schattenmorellen zugeben Stufe 3 / 1 Minute rühren. Die Masse abkühlen lassen.
- Den ausgekühlten Boden zweimal durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen.
- Den untersten Boden mit 4 Esslöffeln Kirschwasser beträufeln und die Kirschen darauf verteilen.
- Die Sahne unter Zugabe von Vanillinzucker und Sahnesteif mit dem elektrischen Handrührgerät steif schlagen.
- Ein Viertel der geschlagenen Sahne über die Kirschen geben und gleichmäßig verstreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und mit dem restlichen Kirschwasser beträufeln. Mit der Hälfte der verbliebenen Sahne bestreichen und den dritten Boden aufsetzen. Die restliche Sahne auf dem oberen Boden und am Rand gleichmäßig verteilen.
- Die Torte mit der Raspelschokolade und den Belegkirschen verzieren.



Backen Sie den Tortenboden schon am Vortag, so kann er gut abkühlen und Sie können am nächsten Tag direkt mit der Füllung beginnen.



Gesamtzeit: 50 min



4/6 Personen



10 min



5 min



35 min



TEIG



WALNUSS-FONDANT

- 250 g** Walnüsse
- 125 g** weiche Butter
- 300 g** brauner Zucker
- 80 g** Mehl
- 5** Eier
- 2 EL** Rum
- 1 P.** Backpulver

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen.
- 2** Die Walnüsse in den Behälter geben. Stufe 12 / 45 Sekunden mahlen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und das Teigprogramm P3 starten.
- 3** Eine Kastenform mit Butter einfetten und bemehlen. Den Teig in die Form füllen und ungefähr 40 Minuten backen.
- 4** Abkühlen lassen und aus der Form lösen. Wahlweise kalt oder warm servieren.



Sie können die Walnüsse durch Haselnüsse, Mandeln oder jede beliebige ölhaltige Frucht ersetzen.



Gesamtzeit: 40 min



4 Personen



20 min



20 min



AMARETTO-BISKUI TS

3 Eiweiß

150 g Zucker

250 g gemahlene Mandeln

2 Tropfen Bittermandelaroma

1 EL Amaretto

Puderzucker

- 1** Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Das Eiweiß in den Behälter geben. Stufe 7 / 6 Minuten steif schlagen, ohne Stopfen.
- 2** Den Zucker hinzufügen. Stufe 6 / 2 Minuten rühren.
- 3** Die Innenseiten des Behälters abscha-ben und alles in die Mitte schieben. Mandeln, Bittermandelaroma und Amaretto hinzufügen. Stufe 6 / 20 Sekunden rühren.
- 4** Ein Backblech mit Backpapier ausle-gen. Den Teig mithilfe eines Löffels in kleinen Häufchen auf das Blech setzen. 20 Minuten backen.
- 5** Die Biskuits vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Sie können die gemahlene Mandeln durch gemahlene Haselnüsse ersetzen.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Feinegebäck



Gesamtzeit: 1 h 50 min



4/6 Personen



10 min



10 min



Zzzz



1 h 30 min



BAISER

- 3** Eiweiß
- 125 g** Zucker
- 1 Prise** Salz

- 1** Den Ofen auf 110 °C vorheizen (Temperaturregler 3-4).
- 2** Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß, Zucker und 1 Prise Salz in den Behälter geben. Stufe 8 / 40°C / 10 min ohne Stopfen starten.
- 3** Ein Blatt Backpapier auf das Backblech Ihres Backofens legen. Mithilfe eines Löffels vorsichtig die Baisermasse in kleinen Häufchen auf das Backblech setzen. Backblech in den Ofen schieben und 1 h 30 min backen.
- 4** Anschließend das Backblech aus dem Ofen ziehen und die Baisers abkühlen lassen.



Die Baisers halten sich mehrere Tage. Bestreuen Sie die Baiserhäufchen kurz vor dem Backen mit Pistaziensplittern oder Pralinenstückchen, um den Baisers eine festliche Note zu geben.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Feinegebäck



Gesamtzeit: 1 h 20 min



4/6 Personen



10 min



10 min



1 h



EINFACHE TRÜFFEL

200 g dunkle Schokolade,
in Würfeln

100 g Butter

15 g Puderzucker

80 g Kakaopulver

- 1** Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Die Schokolade und die Butter in den Behälter geben. Stufe 3 / 45 °C / 10 Minuten schmelzen.
- 2** Den Puderzucker hinzufügen und Stufe 8 / 20 Sekunden verrühren.
- 3** Die Masse auf einen Teller geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4** Das Kakaopulver auf einen Teller streuen. Mit den Händen Kugeln aus der Masse formen und diese im Kakaopulver wälzen.



Sie können 2 TL Cognac zur Trüffelmasse hinzufügen. Diese Trüffel halten sich einige Tage im Kühlschrank.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Feinegebäck



Gesamtzeit: 15 min



60 Stück



5 min



6 min



4 min



KATZENZUNGEN

- 125 g** Butter
- 125 g** Zucker
- 1 Msp.** Bourbon Vanille
- 3** Eier
- 150 g** Mehl
- 1 Msp.** Salz

- 1** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 4 / 80 °C / 3 Minuten schmelzen.
- 3** Zucker, Vanille und Salz hinzufügen. Auf Stufe 9 verrühren. Nach 30 Sekunden die Eier nach und nach durch die Deckelöffnung hinzugeben. Das Mehl portionsweise hinzufügen und gut verrühren. Anschließend den Teig von den Innenseiten des Behälters in die Mitte schaben. Stufe 9 / 30 Sekunden verrühren.
- 4** Kleine Teighaufen auf das Backblech setzen und Zungen formen. 10 Minuten backen, bis die Ränder sich verfärben. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.



Gesamtzeit: 5 min



4/6 Personen



5 min



KOKOS-MAKRONEN

200 g Kokosraspeln

4 Eiweiß

120 g feiner Zucker

½ TL Bourbon Vanille

- 1 Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen.
- 2 Das Eiweiß in den Behälter geben Stufe 6 / 5 Minuten steif schlagen, ohne Stopfen.
- 3 Zucker, Kokosraspeln und Vanille hinzufügen. Stufe 4 / 30 Sekunden verrühren. Mit einem Küchenspachtel alles in die Mitte des Behälters schieben und erneut verrühren.
- 4 Aus der Masse Bällchen formen und auf das Backblech setzen. 5 bis 10 Minuten backen. Die Makronen sollten am Ende des Backvorgangs weich sein, beim Abkühlen werden sie etwas härter.



Je nach Art der Kokosflocken kann das Ergebnis zu hart oder auch zu weich werden. Entweder mit nassen Händen oder mit einem kleinen Löffel zu Kügelchen formen.

In einem luftdichten Behälter halten sich die Makronen mehrere Tage.



Gesamtzeit: 1 h 10 min



12 Stück



20 min



14 min



30 min



6 min



FINANCIERS- MANDEL-BISKUIT-GEBÄCK

- 150 g** Butter
- 125 g** gemahlene Mandeln
- 125 g** Mehl
- 180 g** Puderzucker
- 5** Eiweiß
- 1 TL** Backpulver
- 1 TL** Bourbon Vanille
- 1 Prise** Salz

- 1** Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 3 / 130 °C / 10 Minuten schmelzen.
- 2** Die restlichen Zutaten hinzugeben. Das Teigprogramm P3 starten. Den Teig entnehmen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Financiers-Förmchen mit Butter einfetten und mit dem Teig befüllen (bis zu zwei Drittel). 15 bis 20 Minuten backen.
- 4** Abkühlen lassen, aus den Formen lösen und servieren.



Der Teig lässt sich auch in Muffinförmchen backen.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Melgebäck



Gesamtzeit: 2 h 30 min



4/6 Personen



10 min



5 min



2 h



15 min



TEIG



MADELEINES

130 g leicht gesalzene Butter

3 Eier

10 g flüssiger Honig

125 g Zucker

130 g Mehl

4 g Backpulver

- 1** Knet-/Mahlmesser einsetzen, Butter in den Behälter geben, Stufe 5 / 130°C / 3 min schmelzen.
- 2** Alle anderen Zutaten dazugeben und das Teigprogramm P3 für 2 min starten. Den Teig mindestens 2 h kalt stellen.
- 3** Den Ofen auf 180 °C vorheizen (Temperaturregler 6). Eine Madeleine-Form mit Butter einfetten und die Mulden bis zu drei Viertel füllen. (Die Madeleines werden beim Backen aufgehen.)
- 4** 15 min im Ofen backen. Vor dem Stürzen abkühlen lassen.



Sie können den Teig mit Vanille, Zitronen oder auch Rosenextrakt verfeinern.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Feinegebäck



Gesamtzeit: 20 min



4 Personen



5 min



3 min



12 min



PANELLETS- KATALONISCHE MANDELBÄLLCHEN

- 350 g** Mandeln
- 3** Eier
- 350 g** Zucker
- 200 g** Pinienkerne

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Knet-/ Mähmesser einsetzen. Die Mandeln in den Behälter geben. Stufe 12 / 40 Sekunden zerkleinern. Beiseitestellen.
- Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zucker in den Behälter geben. Stufe 6 / 40 Sekunden schlagen.
- Die gemahlene Mandeln hinzufügen. Stufe 8 / 30 Sekunden verrühren. Die Masse mit einer Küchenspatel in die Behältermitte schaben. Stufe 8 / 20 bis 30 Sekunden verrühren.
- Das Eigelb mit den Pinienkernen verrühren. Kleine Kugeln aus der Masse formen und in der Mischung aus Eigelb und Pinienkernen wälzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 10 bis 15 Minuten backen.



Gesamtzeit: 2 h 20 min



50 Stück



10 min



2 h



10 min



SCHOKOLADEN-MARONENTRÜFFEL

200 g dunkle Schokolade

100 g Butter

300 g Maronencreme

40 g Kakaopulver

- 1** Das Knet-/ Mählmesser einsetzen. Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in den Behälter geben. Stufe 3 / 45 °C / 10 Minuten schmelzen.
- 2** Die Maronencreme hinzufügen. Stufe 10 / 30 Sekunden verrühren.
- 3** Die Masse in eine Schüssel füllen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4** Mit den Händen kleine Kugeln formen und diese im Kakaopulver wälzen. Im Kühlschrank aufbewahren.



Maronencreme erhalten Sie im Bioladen oder im Spezialitätenregal des Supermarktes.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Feinegebäck



Gesamtzeit: 2 h 20 min



40 Stück



5 min



3 min



2 h



12 min



SPEKULATIUS

- 250 g** Mehl
- 175 g** weiche Butter
- 175 g** Puderzucker
- 1** Ei
- 1 TL** Backpulver
- 1 EL** Zimt
- ½ EL** gemahlener Ingwer
- Salz

- 1** Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 8 / 2 Minuten und 30 Sekunden kneten. Den Teig entnehmen und in Frischhaltefolie einwickeln. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in kleine Quadrate schneiden.
- 3** Die Kekse auf das Backblech setzen. Ca. 10 Minuten backen. Die Spekulatius sollten am Ende des Backvorgangs weich sein, beim Abkühlen werden sie etwas härter.



Sie können die Hälfte des Zimts durch eine Spekulatiusmischung ersetzen.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Feinegebäck



Gesamtzeit: 25 min



16 Stück



10 min



15 min



SCHOKO-LEBKUCHEN MIT ORANGENLIKÖR

300 g Mandeln, geschält

100 g Marzipan

3 Eiweiß

100 g Zucker

1-2 EL Orangenlikör

2 TL Lebkuchengewürz

1 TL Zimt

16 Oblaten, Ø **7 cm**

Zum Verzieren:

200 g Zartbitterschokolade, in kleinen Stücken

- 1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Mandeln und das Marzipan in den Behälter geben. Impulse / 20 Sekunden verkleinern.
- 3** Die restlichen Zutaten in den Behälter geben. Das Teigprogramm P1 einstellen und starten.
- 4** Nach Ablauf des Programms jeweils 1 Esslöffel Teig auf eine Oblate geben und verstreichen. Die Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf mittlerer Schiene 15-18 Minuten backen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.
- 5** Inzwischen für den Schokoladenguss den Behälter reinigen. Die Schokolade in den Behälter geben. Stufe 1 / 65 °C / 5 Minuten schmelzen.
- 6** Die abgekühlten Lebkuchen mit der Schokolade bestreichen.



Gesamtzeit: 2 min



2 Personen



2 min



GEFRORENER HIMBEERJOGHURT

300 g Himbeeren, gefroren

450 g griechischer Joghurt

2 EL flüssiger Honig

- 1** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die tiefgefrorenen Himbeeren in den Behälter geben, den griechischen Joghurt und den Honig hinzufügen. Stufe 12 / 1 Minute zerkleinern.
- 2** In Gläser füllen und sofort servieren.



Sie können dieses Rezept auch mit anderen tiefgefrorenen Früchten zubereiten.



Gesamtzeit: 6 h 8 min



4 Personen



5 min



3 min



6 h



SORBET VON ZITRUSFRÜCHTEN

- 1** große Bio-Orange
- 1** Bio-Zitrone
- 1** mittlere Grapefruit
- 300 ml** Orangensaft
- 2** Tütchen Vanillezucker
- 1** Eiweiß
- 50 g** Puderzucker
- 30 ml** Cointreau
- 6-8** Minzblättchen

- 1** Orange und Zitrone gut waschen und die äußere Schale abreiben oder mit einem Sparschäler ganz dünn abschneiden.
- 2** Anschließend die eigentliche (dicke) Schale von Orange, Zitrone und Grapefruit so abschneiden, dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist. Die Früchte in grobe Stücke schneiden, den Schalenabrieb zugeben und alles zusammen wiegen. Die Menge sollte ca. 500g betragen.
- 3** Das Knet-Mahlmesser einsetzen. Die Fruchtstücke mit dem Vanillezucker und dem Orangensaft in den Behälter geben und manuell Stufe 12 / 1:30 Minuten eingeben. Auf Start drücken.
- 4** Den Inhalt des Behälters durch ein grobes Sieb streichen, in Eiswürfelbehälter (ca. 3 Stück) füllen

und mind. 24 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

- 5** Das Knet-Mahlmesser einsetzen. Die Eiswürfel in den Behälter geben, Puderzucker, Eiweiß und Cointreau zugeben und manuell, Stufe 12 / 1 Minute einstellen und starten.
- 6** Den Deckel öffnen, das Sorbet von Hand noch einmal kräftig durchrühren und auf Dessert-Schälchen verteilen. Die Portionen mit je einem Minzblättchen dekorieren.



Statt Cointreau kann man ebenso Wodka oder Gin nehmen. Wer es gerne bitterer mag, kann auch Campari oder Aperol verwenden. Ohne Alkohol geht's übrigens auch, doch damit die Masse cremig wird, sollte man noch 100g Joghurt oder Sahne zugeben.

Die Besitzer einer vernetzten Prep&Cook können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Eis & Sorbets



Gesamtzeit: 6 h 15 min



6/8 Personen



15 min



6 h



RICOTTA-EIS

- 400 g** Ricotta
- 100 ml** Zitronensaft
- 250 ml** Schlagsahne
- 75 g** Puderzucker
- 1** Eiweiß

- 1** Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Ricotta, Zitronensaft, Sahne und Puderzucker in den Behälter geben. Stufe 6 / 1 Minute rühren. Die Mischung in eine Schale füllen und für 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.
- 2** Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Die hart gefrorene Masse in den Behälter geben. Impuls / 1 Minute und 30 Sekunden mixen. Die Innenseiten des Behälters und den Deckel abschaben, das Eiweiß hinzufügen. Stufe 12 / 30 Sekunden schlagen.
- 3** Das Eis sofort verzehren.



Sie können das Eis mit frischen Himbeeren servieren.

Die Besitzer einer vernetzten Prep&Cook können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Eis & Sorbets



Gesamtzeit: 1 h 35 min



6 Personen



5 min



1 h 30 min



SOFTEIS

- 100 ml** Sahne
- 250 Gramm** Schmand, gut gekühlt
- 4 EL** Puderzucker
- 500 Gramm** gefrorenes Obst

- 1** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen, um das tiefgefrorene Obst auf Stufe 12 / 1.30 Min. zu pürieren.
- 2** Das Knet-/Mahlmesser durch den Schlag-/Rühraufsatz ersetzen. Alle Zutaten in die Prep&Cook füllen. Stufe 6 / 1 Min.



Ohne tiefgefrorenes Obst sollte die Masse ca. 1,5 Std in den Tiefkühlschrank gestellt werden. Wer ein Fruchtis bevorzugt, fügt noch 500 Gramm seines (gefrorenen) Lieblingsobstes hinzu.

Die Besitzer einer vernetzten Prep&Cook können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Kompotte, Konfitüren, Aufstriche



Gesamtzeit: 25 min



4 Personen



5 min



20 min



Zzz



BIRNENGELEE

500 ml Birnensaft

150 g Zucker

½ TL Agar-Agar

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen und alle Zutaten in den Behälter geben. Das Dessert-Programm auf Stufe 3 / 105 °C / 20 Minuten einstellen und starten. Den Stopfen auf die Hochdampf-Position drehen.
- 2** Nach Ablauf des Programms die Masse in sterile Gläser füllen und verschließen.



Agar-Agar ist ein pflanzliches Binde- und Geliermittel, das aus Algen hergestellt wird.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Kompotte, Konfitüren, Aufstriche



Gesamtzeit: 20 min



4/6 Personen



10 min



9 min



2,2



1 min



HASELNUSSAUFSTRICH

100 g Butter

80 g dunkle Schokolade,
in Würfeln

120 g Milkschokolade,
in Würfeln

200 ml Kondensmilch

60 g Haselnussmus

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Butter in den Behälter geben. Stufe 3 / 70 °C / 3 Minuten schmelzen.
- 2** Die Schokolade hinzufügen. Stufe 3 / 45 °C / 5 Minuten schmelzen.
- 3** Den Misch-/Rühraufsatz durch das Knet-/ Mahlmesser ersetzen. Kondensmilch und Haselnussmus hinzufügen. Stufe 7 / 30 Sekunden verrühren.
- 4** Den Haselnussaufstrich in einen Behälter füllen und im Kühlschrank aufbewahren.



Sie können das Haselnussmus durch Mandelmus ersetzen.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Kompotte, Konfitüren, Aufstriche



Gesamtzeit: 45 min



4 Personen



5 min



40 min



ROTE-BEEREN-MARMELADE

600 g Rote Beeren
(Brombeeren, Himbeeren,
Erdbeeren)

400 g Zucker

50 ml Zitronensaft

1 TL Agar-Agar

- 1** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Stufe 7 / 10 Sekunden mischen.
- 2** Das Dessert-Programm auf Stufe 5 / 105 °C / 40 Minuten einstellen und starten. Den Stopfen auf Hochdampf-Position einsetzen.
- 3** Die Marmelade in sterile Behälter oder Gläser füllen, verschließen und "kopfüber" auskühlen lassen.



Mit Agar-Agar verringern Sie den Zuckergehalt in der Marmelade. Bei Marmelade beträgt die maximale Menge 1,5 kg.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Kompotte, Konfitüren, Aufstriche



Gesamtzeit: 35 min



4/6 Personen



15 min



20 min



APFELMARMELADE

2 Zitronen

1 Vanilleschote

1 kg Äpfel, geschält, geviertelt und entkernt

500 g Gelierzucker 2:1

40 g Honig

- 1** Zitronen auspressen und den Saft zur Seite stellen.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
- 3** Äpfel, Zitronensaft, Vanillemark plus Schote und den Gelierzucker in den Behälter geben. Diesen verriegeln und Garen P1 wählen. Die Zeit auf 15 Min. stellen und „Start“ drücken.
- 4** Die Vanilleschote entfernen und den Honig zugeben, verriegeln und Stufe 11 / 20 Sek. „Start“ pürieren.
- 5** Die noch heiße Marmelade sofort in sterile Gläser abfüllen, diese 5 Min. über Kopf stellen, dann umdrehen und vollständig erkalten lassen.



Wenn Sie keine Stücke in der Marmelade mögen, können Sie sie einfach länger pürieren. Die Menge ergibt 3-6 Marmeladengläser, je nach Größe der Gläser.

SÜSSPEISEN & DESSERTS

Kompotte, Konfitüren, Aufstriche



Gesamtzeit: 20 min



4/6 Personen



5 min



15 min



PFIRSICHKOMPOTT

- 1 kg** Pfirsiche
- 150 g** flüssiger Honig
- 100 ml** Wasser
- 1 TL** Vanillearoma

- 1** Pfirsiche schälen und vierteln.
- 2** Ultrablade-Universalmesser Pfirsiche in den Behälter geben. Honig, 100 ml Wasser und Vanillearoma dazugeben.
- 3** 15 min auf Stufe 3 bei 100 °C garen.
- 4** Anschließend 30 s auf Stufe 10 mixen.



Sie können für dieses Rezept auch Aprikosen, Feigen, Mangos (...) nehmen. Wenn Sie eine glattere Konsistenz vorziehen, mixen Sie die Früchte 30 s länger.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Kompotte, Konfitüren, Aufstriche



Gesamtzeit: 19 min



4/6 Personen



10 min



9 min



SCHOKOLADENAUFSTRICH

180 g dunkle Schokolade

100 g Margarine

200 ml Kondensmilch

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Die Margarine in den Behälter geben. Stufe 3 / 70 °C / 3 Minuten schmelzen.
- 2** Die Schokolade in Stückchen hinzufügen. Stufe 3 / 45 °C / 5 Minuten schmelzen.
- 3** Den Misch-/Rühraufsatz durch das Knet-/ Mahlmesser ersetzen. Die Kondensmilch hinzufügen. Stufe 12 / 30 Sekunden aufschlagen.
- 4** Den Schokoladenaufstrich in eine Schüssel oder ein Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.



Die Hälfte der Schokolade kann durch Nougatpralinen ersetzt werden.

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Kompotte, Konfitüren, Aufstriche



Gesamtzeit: 1 h 20 min



4 Personen



5 min



15 min



1 h



APFELMUS

- 1 kg** Äpfel, geschält und geviertelt
- ½** Zitrone, den Saft davon
- 4 EL** brauner Zucker
- ½** Vanilleschote, das Mark
- 1/2 TL** Zimt

- Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Apfelviertel in den Behälter geben, Zitronensaft, Zucker, das ausgekratzte Vanillemark und Zimt hinzufügen. Das Dessertprogramm (Stufe 4 / 90 °C/ 15 min) einstellen.
- Nach Ablauf des Programms das Mus durchrühren und nach Belieben noch einmal pürieren.



Servieren Sie dazu eine Vanillesauce.



Gesamtzeit: 8 min



2 Personen



8 min



AVOCADO ZUM TRINKEN

1 Avocado, geschält und ohne Kern

1 Messerspitze Cayennepfeffer

1 Banane geschält

Saft von **2** Zitronen

300 ml Kokoswasser oder etwas „fetter“ mit Kokosmilch

100 ml Apfelsaft naturtrüb, ohne Zusätze

1 Teelöffel Agavendicksaft

1 Das Ultrablade Universalmesser einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Impuls 1 Minute zerkleinern.

2 Auf Stufe 12 für 2 Minuten mixen.



Schmeckt im Winter auch gut mit einer Messerspitze Zimt anstatt des Cayennepfeffers.

Die Besitzer einer vernetzten Prep&Cook können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.



Gesamtzeit: 2 h 5 min



2 Personen



5 min



2 h



BANANEN-KOKOS-SMOOTHIE

250 g Bananen, in Scheiben

250 ml Kokosmilch

150 g Joghurt

- 1 Das Knet-/ Mahlmesser einsetzen. Bananen, Kokosmilch und Joghurt in den Behälter geben. Stufe 12 / 1 Minute zerkleinern. Die Masse ggf. mit dem Küchenspachtel rühren und weitere 30 Sekunden pürieren.
- 2 Kühl servieren.



Wenn Sie den Milchshake sehr kühl servieren möchten, geben Sie zusammen mit der Milch 2 Eiswürfel hinzu. Dieses Getränk kann auch mit Milch- oder Sojajoghurt zubereitet werden.



Gesamtzeit: 13 min



2-4 Personen



5 min



8 min



2-3 min



HEISSE SCHOKOLADE

- 165 g** bittere Schokolade
- 500 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
- 1 TL** Bourbon Vanille

- 1** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. 40 g Schokolade in den Behälter geben. Stufe 12 / 30 Sekunden zerkleinern. Die Schokolade in eine kleine Schüssel geben.
- 2** Die restliche Schokolade, die Vanille und die Milch in den Behälter geben. Stufe 5 / 90 °C / 8 Minuten erhitzen.
- 3** Anschließend Stufe 11 / 20 Sekunden aufschlagen.
- 4** Mit der geriebenen Schokolade bestreuen und sofort servieren.



Sie können die Milch durch Pflanzenmilch (Reis- oder Mandelmilch) ersetzen und Gewürze wie beispielsweise Zimt oder etwas Chili hinzugeben.



Gesamtzeit: 5 min



2 Personen



5 min



MANGO-SMOOTHIE

250 g Mango, grob gewürfelt

100 ml Kokosmilch

300 ml Kokoswasser

- Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Mango in den Behälter geben. Stufe 12 / 1 Minute pürieren. Die Kokosmilch und das Kokoswasser über die Öffnung im Deckel hinzufügen. Stufe 12 / 30 Sekunden pürieren.



Um einen kühleren Smoothie zu erhalten können Sie einige Eiswürfel zusammen mit der Kokosmilch hinzugeben.



Gesamtzeit: 3 h 16 min



4 Personen



25 min



41 min



2 h



10 min



TEIG



DAMPFGAREN



ROTE-BETE-SMOOTHIE ZU SCHWEDISCHEN HAFERPLÄTZCHEN

Für die Plätzchen:

- 200 g** Haferflocken
- 200 g** brauner Zucker
- 150 g** geschmolzene Butter
- 70 g** Mehl
- 1** Ei
- 1 Prise** gemahlene Vanille
- 1** Tütchen Backpulver
- 2 EL** Honig

Für den Smoothie:

- 2** Karotten
- 1** rohe Rote Bete
- 1** Orange
- 100 g** Heidelbeeren
- 300 ml** Erdbeersaft

- 1** Knet-/Mahlmesser einsetzen, dann die Haferflocken in den Behälter geben. Stufe 10 / 30 s starten.
- 2** Geschmolzene Butter, braunen Zucker, Mehl, Backpulver, Honig, Vanille und Ei dazugeben. Das Teigprogramm P2 starten.
- 3** Teig in eine Schüssel geben, dann für 2 h in den Kühlschrank stellen. Nach 2 h den Ofen auf 200 °C vorheizen. Kleine Teigkugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ausreichend Platz zwischen den Teigkugeln lassen. 8 bis 10 min backen, bis die Plätzchen schön goldbraun sind. Plätzchen abkühlen lassen, bevor Sie sie vom Backblech nehmen. Auf gleiche Weise mit dem Rest des Teigs verfahren.
- 4** Rote Bete und Karotten schälen und in Würfel schneiden. 0,7 l Wasser in den Behälter der Küchenmaschine gießen, dann die Karotten- und Rote-Bete-Würfel in den Dampfagareinsatz legen. Dampfagareinsatz

in den Behälter setzen, dann das Dampfagarprogramm für 35 min starten. Die gesamte Orangenschale entfernen und Orange in Stücke schneiden.

- 5** Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Karotten, Rote Bete, Orange, Blaubeeren und Erdbeersaft in den Behälter geben. Stufe 12 / 2 min starten.
- 6** Smoothie in Gläser gießen und mit den Plätzchen servieren.



Schmelzen Sie etwas dunkle Schokolade und geben Sie etwas davon auf die Mitte eines Plätzchens. Legen Sie dann ein anderes Plätzchen darauf.



Gesamtzeit : 35 min




4-6 Personen 10 min





1 min 24 min




DAMPFGAREN



CHICKEN-NUGGETS MIT HAFERFLOCKEN

- 500 g** Hähnchenbrust
- Salz
- Pfeffer
- 50 g** Mehl
- 1 EL** Paprikapulver
- 3** Eiweiß, verschlagen
- 150 g** Haferflocken
- Öl zum Bepinseln

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen.
- 2** Die Hähnchenbrust, Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Stufe 12 / 30 Sekunden zerkleinern. Mit dem Spachtel alles in die Mitte schieben. Nochmals 10 Sekunden zerkleinern.
- 3** Das Mehl mit dem Paprikapulver vermischen und auf einen Teller geben. Das verschlagene Eiweiß auf einen zweiten Teller und die Haferflocken auf einen dritten Teller geben. Mit den Händen mundgerechte Nuggets aus dem Hähnchenfleisch formen und erst im Mehl, dann im Eiweiß und anschließend in den Haferflocken wälzen.
- 4** Die Nuggets auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem Öl bepinseln. 20 bis 25 Minuten backen.



Befeuchten Sie Ihre Hände, bevor Sie die Nuggets formen, sonst bleibt die Masse an den Fingern kleben.



Gesamtheit: 40 min

4/6 Personen	15 min	
5 min		20 min

GEMÜSE-MUFFINS

- 120 g** Zucchini, in Scheiben
- 60 g** Karotten, in Scheiben
- 3** Eier
- 200 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- ½ TL** Natron
- 100 ml** Milch, fettarm, 1,5 %
- 50 ml** Öl
- 1** Msp. Chilipulver
- 70 g** Parmesankäse, gerieben
- ½ TL** gemahlener Kümmel
- 1 TL** Salz

- 1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zucchini- und Karottenscheiben in den Behälter geben. Impuls / 15 Sekunden zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
- 3** Das Messer durch das Knet-/Mahlmesser ersetzen. Eier, Mehl, Backpulver, Natron, Milch, Öl, Chili, Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.
- 4** Am Ende des Programms das Gemüse und den geriebenen Parmesan hinzufügen. Stufe 4 / 30 Sekunden verrühren.
- 5** Die Masse in 12 Muffin-Förmchen füllen und ungefähr 25 Minuten backen. Abkühlen lassen und servieren.



Gesamtzeit : 1 h 10 min



4/6 Personen



5 min



1 h 5 min



KARAMELLKUCHEN

- 150 g** Sahne
- 100 g** Zucker
- 100 g** Honig
- 100 g** Butter
- 120 g** Mehl
- 140 g** Marzipanrohmasse
- 3** Eier
- 1** P. Backpulver
- Paniermehl für die Form

- 1** Den Misch-/Rühraufsatz einsetzen. 100 g Sahne, Zucker, Honig und die Hälfte der Butter in den Behälter geben. Stufe 4 / 125 °C / 25 Minuten kochen, ohne Stopfen.
- 2** Wenn der Karamell köchelt, die restliche Sahne und die restliche Butter hinzufügen. Stufe 5 / 1 Minute verrühren. Den Karamell herausnehmen. (Vorsicht: Karamell wird sehr heiß). Den Karamell abkühlen lassen und den Behälter reinigen.
- 3** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Das Mehl, die in Stücke geschnittene Marzipanrohmasse, den abgekühlten Karamell, die Eier und das Backpulver in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.
- 4** Den Teig in eine mit Butter eingefettete und mit Paniermehl bestreute

Kastenform füllen. 40 Minuten backen. Gut abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form nehmen.



Sie können einen gewürfelten Apfel zum Teig hinzugeben.



Gesamtzeit : 5 min



2 Personen



5 min



BANANEN-VANILLE- MILCHSHAKE

- 1 Banane, in Stücken
- 350 ml Vanilleeis
- 350 ml Milch, fettarm, 1,5 %

- 1 Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Die Bananenstücke und die Milch in den Behälter geben. Impuls / 1 Minute mixen.
- 2 Das Vanilleeis zugeben und erneut Impuls / 1 Minute mixen.



Durch das Eis wird der Shake schön kühl. Dieses Getränk kann auch mit Reis- oder Getreidemilch zubereitet werden.

Die Besitzer einer vernetzten Prep&Cook können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 13 benutzen.



Gesamtzeit: 4 h 20 min

 **4 Personen**

 **10 min**

 **10 min**

 **4 h**





MOUSSE AU CHOCOLAT

200 g Bitterschokolade (z.B. Kuvertüre), in groben Stücken

100 g Butter

4 Eigelb (M)

30 g feinsten Zucker

2 Eiweiß

2 EL Weinbrand

$\frac{1}{2}$ Espresso (sehr stark)

- 1** 1l warmes Wasser in den Behälter gießen, die Minischüssel mit Messer einsetzen, Bitterschokolade und Butter zugeben, den Kleinen Deckel aufsetzen, Behälter verschließen und Manuell 90° / 13 Minuten einstellen.
- 2** In der Zwischenzeit das Eiweiß mit einem Handmixer zu Eischnee schlagen und kühl stellen.
- 3** Nach Ablauf des Programms Manuell Stufe 2 / 90° / 2 Minuten einstellen.
- 4** Die Minischüssel samt Deckel entnehmen, das heiße Wasser in eine größere Schüssel geben und da die Minischüssel hineinstellen. Das restliche Wasser weggeben.
- 5** Misch/Rühraufsatz einsetzen, Zucker und Eigelb zugeben und Manuell Stufe 9 / 2 Minuten.
- 6** Nach Ablauf des Programms den Weinbrand zugeben und noch eine Minute auf Stufe 9 laufen lassen.
- 7** Den Inhalt des Behälters in eine größere Küchenschüssel füllen, gut mit dem Spatel auskratzen, die Schokomasse und den Espresso zufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Dann direkt den Eischnee unterheben und die Masse auf die 4 Schälchen verteilen. Sicherheitshalber noch ein fünftes Schälchen bereitstellen, falls die Eier viel Volumen ergeben haben.
- 8** Nun 4 Stunden in einem 7° kalten Kühlschrank kühlen ... idealerweise im Gemüsefach. Falls der Kühlschrank kälter ist, in einem kühlen Raum (z.B. unbeheizter Keller) fest werden lassen.



Die Mousse enthält rohe Eier und muss schnell verzehrt werden.



Gesamtzeit: 1 h

4-6 Personen 10 min

49 min 1 min

MAPPER **GAREN**

SPAGHETTI BOLOGNESE

- 1** Zwiebel, halbiert
- 2** Knoblauchzehen, halbiert
- 2** Päckchen Suppengrün, in Stücken
- 2 EL** Öl
- 500 g** Rindergehacktes
- 5 EL** Tomatenmark
- 500 g** passierte Tomaten
- 1** Würfel Fleischbrühe
- 200 ml** Wasser
- 1 TL** Salz
- 1 EL** Paprika, edelsüß
- 1 EL** Oregano
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 500 g** Spaghetti
- Salz
- geriebener Parmesan

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Päckchen Suppengrün in den Behälter geben. 10 Sekunden / Stufe 12 zerkleinern.
- 2** Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rührsatz ersetzen. Alles mit dem Spatel in die Mitte schieben. Das Öl hinzufügen. Stufe 3 / 100 °C / 3 Minuten dünsten.
- 3** Nach Ablauf des Programms das Rindergehackte in den Behälter geben, mit dem Spatel zerdrücken und im Behälter verteilen. Tomatenmark, passierte Tomaten, Brühwürfel, Wasser, Salz, Paprika und Oregano hinzufügen, gut umrühren. Das Garprogramm P2 einstellen.
- 4** Inzwischen die Spaghetti gemäß Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
- 5** Nach Ablauf des Programms die Bolognese noch einmal nachwürzen und mit etwas Zucker abschmecken.
- 6** Zusammen mit den Spaghetti und Parmesan servieren.



Dazu passen auch Makkaroni, Rigatoni oder Reis. Und noch ein weiterer Tipp: Wenn Sie es eilig haben, können Sie die Kochzeit auch verkürzen. Nur: wenn die Bolognese-Sauce Zeit zum Köcheln hat, entwickeln sich die Aromen besser. Am besten schmeckt sie eigentlich, wenn man sie am nächsten Tag aufwärmt.



Gesamtzeit: 20 min



4-6 Personen



10 min



1 min



22 min



9 min



HACKBÄLLCHEN

500 g Rindfleisch, aus der Oberschale

1 Eigelb

1 EL Paprikapulver

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Salz

Pfeffer

Olivöl

- 1** Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Das Fleisch in Würfel schneiden und in den Behälter geben. Stufe 12 / 30 Sekunden zerkleinern.
- 2** Das Fleisch vom Rand mit dem Spachtel in die Mitte schieben und das Eigelb, Paprika und Petersilie hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Erneut 10 Sekunden zerkleinern.
- 3** Das Messer entfernen und die Masse ein letztes Mal per Hand vermischen. Den Fleischteig zu Bällchen formen.
- 4** Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin braten.



Sie können die Hackbällchen auch im Backofen backen.



Gesamtzeit : 35 min

 4/6 Personen
  15 min

 2 min
  Zzz
  18 min





SCHOKOLADEN-COOKIES

- 350 g** Mehl
- 180 g** brauner Zucker
- 250 g** weiche Butter
- 1 P.** Backpulver
- 2** Eier
- 200 g** Schokoladenraspel

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Mehl, Zucker, Butter, Backpulver, Eier und die Schokoladenraspel in den Behälter geben. Stufe 8 / 2 Minuten kneten.
- 3** Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig mithilfe eines Löffels in kleinen Häufchen auf dem Blech verteilen.
- 4** Die Cookies ca. 20 Minuten backen, sie sollten am Ende des Backvorgangs goldbraun und weich sein; beim Abkühlen werden sie etwas härter.



Verwenden Sie weiße Schokolade oder Milkschokolade oder geben Sie Trockenfrüchte hinzu.



Gesamtzeit : 35 min

4 Personen 5 min

30 min

DAMPFGAREN

SÜSSKARTOFFELPÜREE MIT SCHINKEN

600 g Süßkartoffeln, in Stücken
100 g Kochschinken,
 in Streifen
100 g Butter
 Salz
 Pfeffer

- 1 Die Süßkartoffeln in den Dampfgareinsatz legen. 0,7 Liter Wasser in den Behälter geben und den Dampfgareinsatz einsetzen. Das Dampfprogramm P1 starten.
- 2 Das Wasser ausgießen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Süßkartoffeln, den Schinken und die Butter in den Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stufe 11 / 1 Minute zerkleinern.



Gesamtzeit: 25 min

 12 Stück
  10 min



 15 min

 SUPPE
 



SCHOKOLADIGE MINI-AMERIKANER

- 100 g** weiche Butter
- 100 g** Zucker
- 1** Päckchen Vanillezucker
- 2** Eier, Größe M
- 50 ml** Milch
- 200 g** Mehl
- 50 g** Speisestärke
- 2 TL** Backpulver
- nach Geschmack etwas Vanilleextrakt
- 100 g** weiße Schokolade
- 100 g** dunkle Kuvertüre
- etwas Smarties
- wer mag, etwas natürliche Lebensmittelfarbe*

- 1** Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Zucker in den Behälter geben und auf Stufe 10 für 15 Sekunden pulverisieren.
- 2** Den Zucker mit einem Schaber nach unten schieben und Butter, Vanillezucker sowie den Vanilleextrakt dazugeben. Auf Stufe 3 für 60 Sekunden verrühren.
- 3** Nun Eier, Milch, Mehl, Speisestärke und Backpulver dazugeben und nochmals auf Stufe 4 für 20 Sekunden kneten.
- 4** Ein Blech mit Backpapier auslegen und mit Hilfe von 2 Esslöffeln in zwei Führen je 6 kleine Teighäufchen daraufsetzen. Alternativ kann auch mit dem Spritzbeutel gearbeitet werden. Dabei unbedingt genug Abstand dazwischen lassen, da der Teig beim Backen auseinanderläuft. Im unteren Teil des Backofens bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 12-15 Minuten goldgelb backen. Anschließend Mini-Amerikaner aus dem Ofen nehmen und vollständig erkalten lassen.
- 5** In der Zwischenzeit die Minischüssel (alternativ das Knet- und Mahlmesser) in die Prep&Cook einsetzen. Die Weiße Schokolade in die Schüssel geben und auf Stufe 3/45°C/10 Min schmelzen. Nach ca. 5 Minuten die Masse mit einem Schaber nach unten schieben und das Programm fortführen. Die Weiße Schokolade umfüllen. Wer mag, kann die weiße Schokolade mit Lebensmittelfarbe bunt färben.
- 6** Die Schüssel säubern und die dunkle Schokolade hineingeben. Auf Stufe 3/45°C/10 Min mischen. Nach ca. 5 Minuten die Masse mit einem Schaber nach unten schieben und das Programm fortführen.
- 7** Die Mini-Amerikaner mit der runden Seite nach unten in die Mulden eines Muffinblechs oder auf Espresso-tassen legen, damit der Guss beim Bestreichen nicht verläuft. Nun nach Belieben bestreichen und mit Smarties verzieren.



Gesamtzeit : 4 h 15 min



4-6 Personen



5 min



10 min



4 h



SCHOKOLADENCREME

90 g bittere Schokolade,
in Stücken

2 Eier

1 EL Kakaopulver, ungezuckert

70 g Zucker

500 ml Milch, fettarm, 1,5 %

1 TL Speisestärke

Frischhaltefolie

- Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben. Das Dessert-Programm auf Stufe 6 / 90 °C / 10 Minuten einstellen und starten.
- Nach Ablauf des Programms die Crème in Dessertförmchen füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum Servieren 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Besitzer einer vernetzten Prep&Cook können anstatt der Pulse-Funktion die Geschwindigkeitsstufe 15 benutzen.



Gesamtzeit: 50 min



4 Personen



5 min



45 min



SUPPE



GAREN



ARTISCHOCKENHERZEN- CREMESUPPE

10 Artischockenherzen

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel, geschält und gewürfelt

500 ml glutenfreie Geflügelbrühe

1 EL Maismehl (optional)

50 g geriebener Parmesan

250 ml Sojamilch

2 Sardellenfilets in Öl (optional)

Einige frische Basilikumblätter
Salz, Pfeffer

1 Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Zwiebel in den Behälter geben. Stufe 11 / 5 s zerkleinern.

2 Öl, Artischockenherzen, Maismehl dazugeben. Das Garprogramm P1 für 5 min starten.

3 Die glutenfreie Geflügelbrühe und das frische Basilikum hinzufügen. Das Suppenprogramm P1 auf 40 min / 100 °C einstellen und mit geschlossenem Stopfen starten.

4 Nach Ablauf des Programms Sojamilch, geriebenen Parmesan, Sardellenfilets dazugeben. Stufe 11 / 30 s zerkleinern.

5 Abschmecken, dann heiß servieren.



Reichen Sie dazu Reismehl-Cracker. Ersetzen Sie die Geflügelbrühe durch eine hausgemachte Gemüsebrühe.



Gesamtzeit: 1 h 15 min



6 Personen



25 min



20 min



30 min



TEIG



DUNKLER SCHOKOLADENKUCHEN NACH MUTTERS REZEP

200 g dunkle Schokolade 70 %

125 g Butter oder **80 g** Kokosöl
+ 1 Butterlocke für die Form

100 g Reismehl

1 Päckchen glutenfreies
Backpulver

4 Eier

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 EL Puderzucker

- 1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2** Knet-/Mahlmesser einsetzen. Butter und Schokoladenstücke in den Behälter geben. Stufe 3 / 45°C / 10 min starten.
- 3** Eigelb und Eiweiß trennen.
- 4** Eigelbe, Zucker, Mehl und Backpulver in den Behälter geben. Das Teigprogramm P3 starten.
- 5** Teig in eine Schüssel geben, dann den Behälter abwaschen und abtrocknen.
- 6** Schlag-/Rühraufsatz einsetzen, Eiweiß mit 1 Prise Salz in den Behälter geben. Stufe 7 / 6 min ohne Stopfen starten.
- 7** Mit einem Spatel vorsichtig das Eiweiß unter die Schokoladenmasse heben.
- 8** Teig in eine mit Butter eingefettete

Tortenform geben und mit Puderzucker bestäuben, dann 25 bis 30 min im Ofen backen.



Wenn Sie mehrere kleine Kuchen zubereiten, backen Sie diese nur für 15 bis 20 Minuten. Verfeinern Sie den Kuchen mit Englischer Creme.



Gesamtzeit: 40 min

4 Personen 10 min

30 min

GAREN

GEFLÜGEL MIT ANANAS UND ROTE PAPIKA

600 g Hähnchenbrustfilets

1 EL Mais- oder Kartoffelstärke

2 EL Pflanzenöl

½ EL Currypulver

250 g frische Ananas, gewürfelt

1 große Zwiebel, geschält und in große Würfel geschnitten

1 rote Paprika, in Würfel geschnitten

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

1 EL Rotweinessig (optional)

150 ml Ananassaft

150 ml glutenfreie Geflügelbrühe

Salz und Pfeffer

1 Misch-/Rühraufsatz einsetzen. Öl, Zwiebel, zerdrückte Knoblauchzehe und Paprikawürfel in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 für 10 min starten.

2 Währenddessen die Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden und mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Nach 5 min Geflügel in den Behälter geben. Bis zum Ende des Programms garen lassen.

3 Stärke mit dem Ananassaft mischen und zusammen mit der Geflügelbrühe, den Ananaswürfeln und dem Essig in den Behälter geben. Das Garprogramm P2 auf 20 min und 95°C einstellen und mit geschlossenem Dampfreglerverschluss starten.

4 Abschmecken, dann heiß servieren.



Geben Sie frischen Ingwer und Koriander dazu. Servieren Sie dazu gedämpften Basmati-Reis.



Gesamtzeit: 56 min



4 Personen



10 min



16 min



30 min



DAMPFGAREN



REZEPT



GLUTENFREIER GEMÜSE-CLAFOUTIS

- 150 g** rote Paprika,
in Würfel geschnitten
- 150 g** grüne Paprika,
in Würfel geschnitten
- 150 g** Zucchini,
in Würfel geschnitten
- 150 g** Zwiebel,
in Würfel geschnitten
- 1 TL** gemahlener Kreuzkümmel
(optional)
- 150 g** Erbsen
- 1** gehackte Knoblauchzehe
- 1 EL** klein gehacktes Basilikum
- 150 ml** Milch
- 150 ml** Sahne
- 3** Eier
- 45 g** Mais- oder Kartoffelstärke
- 50 g** geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

- 1** Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 2** 0,7 l Wasser in den Behälter geben. Paprika, Zwiebeln und Zucchini in den Dampfgareinsatz geben. Dampfgareinsatz in den Behälter setzen und mit dem Deckel und Stopfen verschließen. Dampfgarprogramm P1 für 15 min starten.
- 3** Wenn das Gemüse gar ist, den Dampfgareinsatz aus dem Behälter nehmen, Wasser abgießen und Behälter abtrocknen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Eier, Sahne, Milch, Kreuzkümmel, Stärke, Parmesan, Salz und Pfeffer in den Behälter geben. Stufe 11 / 35 s vermischen. Basilikum und gehackten Knoblauch in die Mischung geben.
- 4** Das gedämpfte Gemüse und die

Erbsen in eine Auflaufform (oder eine Tortenform) geben, die Mischung darüber verteilen. 30 min im Ofen backen.

- 5** Kalt, lauwarm oder warm servieren.



Verändern Sie dieses Rezept nach Geschmack, indem Sie zum Beispiel getrocknete Tomaten, Ziegenkäse usw. hinzufügen.



Gesamtzeit: 1 h 16 min



6 Personen



30 min



1 min



45 min



GLUTENFREIE GEMÜSE-PIZZA MIT BLUMENKOHL

Für den Teig:

500 g Blumenkohl

1 Ei

50 g geriebener Parmesan

2 EL Senf

1 Prise Kräuter der Provence

Salz

Pfeffer

Für den Belag:

150 g zuvor zubereitete

Tomatensauce

125 g Mozzarella

Einige Basilikumblätter

1 Spritzer Olivenöl

1 Prise Oregano

- 1** Ofen auf 180 °C vorheizen. Röschen vom Blumenkohl lösen und den dicken Strunk entfernen. Ultrablade-Universalmesser einsetzen und Blumenkohl in den Behälter geben. Stude 10 / 30 s zerkleinern.
- 2** Ei, Senf und Parmesan dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen, Stufe 5 / 30 s vermischen.
- 3** Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zu einer Scheibe formen. 30 min im Ofen backen.
- 4** Teigboden aus dem Ofen nehmen und mit Tomatensauce bedecken. Dann die Mozzarella-Scheiben und einen Spritzer Olivenöl darüber geben. Mit Oregano bestreuen und noch einmal für 15 min in den Ofen schieben.
- 5** Schön heiß mit einigen frischen Basilikumblättern servieren.



Gesamtzeit: 2 h 20 min



4 Personen



15 min



3 min



1 h 25 min



37 min



TEIG



GLUTENFREIES BROT

350 g glutenfreies Mehl

¼ Würfel Hefe

350 ml Wasser

1 Prise Salz

1 TL Zucker

50 ml Olivenöl

- Das Knet-/Mahlmesser einsetzen. Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Öl in den Behälter geben. Das Teigprogramm P1 einstellen. Nach und nach das Wasser und das Salz durch die Öffnung im Deckel hinzufügen.
- Den Teig 40 Minuten im Behälter gehen lassen.
- Den Teig in eine große Kastenform geben und weitere 45 Minuten abgedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- Den Backofen auf 240 °C vorheizen und das Brot ungefähr 15 Minuten auf dieser hohen Temperatur backen. Reduzieren Sie die Temperatur dann auf 180° (Umluft) und backen Sie das Brot ca. 25-30 Minuten zu Ende. Die Kruste sollte schön braun sein.
- Das Brot aus der Form lösen und abkühlen. Wenn Sie ganz sicher gehen wollen, dass das Brot durchgebacken ist, klopfen Sie mit dem Finger auf seinen Boden. Klingt das hohl, ist das Brot genug gebacken.



Gesamtzeit: 1 h 25 min



4 Personen



10 min



Z



1 h

15 min



GLUTENFREIE REISMEHLKEKSE

- 150 g** Mandeln
- 200 g** Reismehl
- 2** Päckchen Vanillezucker
- 90 g** Kokosblütenzucker
- 30 g** normaler Zucker
- 125 g** weiche Butter
- 3** Eier
- 100 g** Schokoladenraspel
Puderzucker

- 1** Knet-Mahlmesser einsetzen, Mandeln zugeben, Stufe 12 / 20 Sekunden. Mandeln entnehmen und zur Seite stellen
- 2** Reismehl, Zucker (alle Arten), Butter und Eier in den Behälter geben: V 8 / 3 Minuten. Eine Minute vor Schluss: Mandeln zugeben und anschließend die Raspelschokolade; es entsteht ein eher cremiger Teig. Geben Sie ihn in eine kleine Schüssel und stellen Sie ihn 1 Stunde in den Kühlschrank.
- 3** Legen Sie zwei Backbleche mit Backpapier aus. Heizen Sie den Herd auf 180° Umluft vor. Setzen Sie mit einem gewissen Abstand Teighäufchen auf das Blech, indem Sie einen gehäuf-
- ten Esslöffel als Maß nehmen und den Teig dann etwas verstreichen. Lassen Sie zwischen den Cookies genügend Platz, damit sie zerlaufen können.
- 4** Schieben Sie das erste Blech in die mittlere Schiene des Ofens und backen Sie die Kekse ca. 15 Minuten. Anschließend gut abkühlen lassen, mit Puderzucker dick bestäuben und in Blechdosen verpacken. Verfahren Sie mit dem 2. Blech genauso.



Gesamtzeit: 18 min

4 Personen 8 min

10 min

DAMPFGAREN

BEWACHEN

LACHSAUFSTRICH MIT FRISCHKÄSE UND FEINEN KRÄUTERN

- 300 g** Lachssteaks
- 50 g** geräucherter Lachs
- 1 EL** Currypulver
- Saft einer halben Zitrone
- 80 g** Frischkäse
- 3 EL** gehackter Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

- 1** 0,7 l Wasser in den Behälter gießen und den Dampfgareinsatz mit den Lachssteaks einsetzen. Deckel mit Stopfen aufsetzen. Das Dampfgarprogramm P1 für 10 min starten.
- 2** Dampfgareinsatz herausnehmen und das Wasser aus dem Behälter abgießen. Lachsfilets abkühlen lassen. Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen, den gegarten Lachs ohne Haut sowie den Räucherlachs, Curry, Zitronensaft und Frischkäse in den Behälter geben. Stufe 10 / 20 s mixen. Für eine feinere Konsistenz einige Sekunden länger mixen.
- 3** Abschmecken. Schnittlauch dazugeben, Stufe 5 / 5 s vermischen. Frisch servieren.



Servieren Sie dazu einen leckeren Salat mit einer Vinaigrette aus Öl und Zitrone.



Gesamtzeit: 29 min



12 Personen



5 min



4 min



20 min



TEIG



MAISKEKSE MIT ROSINEN

200 g Maismehl

2 Eigelb

45 g Rohrzucker

75 g Samenöl

60 ml Wasser

70 g Rosinen

20 g Pinienkerne

1 TL Backpulver

1 Knet-/Mahlmesser einsetzen. Mehl, Eigelb, Zucker, Öl und Wasser in den Behälter geben und alles im Teigprogramm P3 vermischen. Nach 1 min Rosinen, Pinienkerne und Backpulver dazugeben.

2 Mithilfe zweier Teelöffel kleine Klöße formen und auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen. In den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben und 20 min backen. Abkühlen lassen und verzehren.



Gesamtzeit: 51 min



4 Personen



15 min



36 min



GAREN



RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN

500 g frische, gewaschene Muscheln

1 Zwiebel, geschält und gewiertelt

4 Zweige Petersilie

100 ml Wasser

300 g Arborio-Reis

3 Schalotten, geschält und in 3 Stücke geschnitten

1 kleine **Prise** Safran

3 EL Olivenöl

250 g kleine Garnelen, ohne Schale

150 g Jakobsmuscheln

1 l heiße Flüssigkeit (Saft der Muscheln und Wasser)

3 EL gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer

1 Ultrablade-Universalmesser einsetzen, Zwiebel und Petersilienzweig in den Behälter geben, dann 10 s auf Stufe 11 klein hacken.

2 Ultrablade-Universalmesser entfernen. Wasser und Muscheln in den Behälter geben. Das Garprogramm P2 / 12 min bei geschlossenem Deckel und mit eingestelltem Dampfreglerverschluss starten.

3 Nach Ablauf des Garvorgangs Muscheln aus dem Behälter nehmen und den Saft filtern. Muschelschalen entfernen und den Behälter ausspülen.

4 Ultrablade-Universalmesser einsetzen und Schalotten in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 s.

5 Das Ultrablade-Universalmesser durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Olivenöl in den Behälter geben, dann das Garprogramm P1 / 130 °C / 6 min einstellen und ohne

Dampfreglerverschluss starten. Wenn die letzten 3 min anbrechen (siehe Timer), den Reis hinzufügen.

6 Nach Ablauf des Programms Safran und den Liter Flüssigkeit (Wasser und Muschelsaft) dazugeben. Das Garprogramm P3 / 95 °C / 17 min einstellen und mit geschlossenem Dampfreglerverschluss starten. 8 min vor Ablauf des Programms die Muscheln, Garnelen und Jakobsmuscheln in den Behälter geben.

7 Vor dem Servieren die gehackte Petersilie hinzufügen und abschmecken.



Ersetzen Sie das Wasser durch glutenfreien Fischfond. Geben Sie Zucchiniwürfel dazu.

INDEX

SNACKS UND DIPS

Tapenade-Artischocken-Olivenpaste	38
Auberginenkaviar	39
Blinis (kleine Pfannkuchen)	40
Scones mit Käse und Schnittlauch	41
Empanadas-gefüllte Teigtaschen	42
Rindfleisch-Samosas	43
Wan-Tan-Teigtaschen mit Garnelen	44
Guacamole-mexikanischer Avocado-Dip	45
Hummus pürierte Kichererbsen	46
Kleine Käsewindbeutel	47
Krabbenkroketten	48
Rote Bete Crème mit Mandel-Crackern	49
Tzatziki	50
Zucchinirollen mit Frischkäse und Nelken	51

VORSPEISEN

Andalusische Gazpacho	52
Arancini-Risotto-Kroketten	53
Brokkolisalat mit Apfel und Paprika	54
Champignons nach griechischer Art	55

Falafel - Kichererbsenbällchen	56
Garnelen-Curry mit Ananas	57
Geflügelleberpastete mit Portwein	58
Glasnudelsalat	59
Kartoffelsalat	60
Knackiger Salat und Sardinen-Paste	61
Lachstatar	62
Lauch mit Vinaigrette	63
Meeresfrüchtesalat	64
Gefüllte Eier	65
Spargel auf flämische Art	66
Spargelsalat mit Erdbeeren und Entenbrust	67

SUPPEN

Brokkolisuppe mit Blauschimmelkäse	68
Blumenkohlcremesuppe	69
Kürbis-Cappuccino	70
Champignon-Cremesuppe	71
Chinesische Hühnersuppe	72
Cremige Suppe mit Wintergemüse	73
Erbsensuppe mit Mettenden	74
Garnelen-Bisque	75
Gemüsesuppe	76
Hühnersuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Nudeln	77

Kohlsuppe	78
Kürbiscremesuppe mit Safran und gedünsteten Fischfilets	79
Minze-Zucchini-Cremesuppe mit Ricotta	80
Paprikacremesuppe mit Chorizo	81
Russische Rindfleischsuppe	82
Sämige Bohnensuppe mit Kräuter-Straußchen	83
Erbsencremesuppe	84
Julienensuppe	85
Spargelcremesuppe	86
Thailändische Suppe mit Kokosmilch	87
Tomatensuppe	88
Topinamburcreme mit Steinpilzen	89

HAUPTGERICHTE

Fisch

Kabeljau-Kroketten	90
Kabeljau-Gratin	91
Eintopf nach asiatischer Art	92
Colombo-Fisch	93
Garnelencurry	94
Gebratene Gambas auf Gemüse	95
Jakobsmuscheln mit Lauch	96



INDEX

Lachsforelle mit Grüner Sauce	97	Hähnchen, Tomaten und Champignons	117
Lachsragout mit Orangenzesten	98	Hähnchen nach meridionaler Art	118
Curry-Linsen und Schellfisch	99	Kalbsragout	119
Seebarsch-Blanquette in Grünem Curry mit Kokosmilch	100	Kassler mit Sauerkraut	120
Seeteufel nach mediterraner Art	101	Kokoscurry mit Geflügelfilet	121
Seeteufelragout	102	Lamm-Tagine	122
Seeteufel-Tagine	103	Lamm-Curry	123
Gebackenes Seezungenfilet	104	Ossobuco	124
Sushi-Burrito	105	Piperade - Baskische Gemüseplatte	125
Zanderfilet auf Weißwein-Gemüsesauce	106	Pute mit Chorizo	126
		Ramen mit Huhn und Gemüse	127
		Rinderbacke mit Rotwein und Wintergemüse	128
		Rindfleisch-Satay	129
		Rotes Thai-Curry mit Huhn und Paprikaschote	130
		Rougail-Würstchen	131
		Saltimbocca	132
		Couscous mit Huhn und Merguez	133
		Schweinefilet süß-sauer	134
		Hackfleisch-Kartoffelauflauf	135
		Sous-vide Steak mit Süßkartoffelpüree und Kräuterbutter	136
		Spanischer Chorizo-Eintopf	137
		„Steiniger Ochse“	138
		Hühnerragout auf belgische Art	139

Fleisch

Hähnchensalat auf mediterrane Art	107
Huhn nach baskischer Art	108
Chicoree-Gratin	109
Klassisches Chili	110
Gefüllte Tomaten	111
Gepökeltes Schweinefleisch mit Linsen	112
Geschmetzelter Rostbraten mit Rübenjus und Rostzwiebelcrumble	113
Frikadelle	114
Hausgemachte Weißwurst mit Esskastanien- und Pfifferlings-Ragout	115
Huhn mit Cashewkernen	116

Vegetarisch

Auberginen mit Parmesan	140
Gemüseauflauf	141
Gemüse-Tagine - arabische Spezialität	142
Gemüse-Tagliatelle	143
Gemüse-Wok	144
Kartoffelgratin	145
Kartoffelknödel	146
Kartoffelpfannkuchen mit Pilzen	147
Kartoffelscheiben mit Erdnüssen und Brokkoli	148
Kirschtomaten-Clafoutis	149
Kohlrouladen	150
Kürbis Curry	151
Linzen mit Karotten und Gewürzen	152
Mangold-Gratin mit Béchamelsauce	153
Minestrone-italienische Gemüsesuppe	154
Gefüllte Paprika	155
Quinoa mit Gemüse und Kichererbsen	156
Floteig gefüllt mit Spinat nach griechischer Art	157
Veggie-Burger	158
Wurzelgemüse-Eintopf	159



INDEX

Nudeln und Reis

Bucatini all'amatriciana	160
Hausgemachte Cnocchi mit Pesto	161
Klassisches Risotto	162
Lasagne	163
One pot Pasta mit Garnelen und Mascarpone	164
Penne Carbonara	165
Porree, Pasta, Pilze	166
Erbsen-Schinken-Risotto	167
Sommer-Risotto	168
Spätzle	169
Weizen-Gemüsepfanne	170

Quiches, Tartes und Pizzen

Lauchquiche	171
Gefüllte Pasteten	172
Quiche mit Käse und Speck	173
Pilzpastete mit Hühnerfleisch	174
Pizza mit Hackfleisch vom Kalb	175
Pizza Regina	176
Quiche Lorraine	177
Teiglose Quiche mit Zucchini und Schinken	178
Tomatenquiche	179

BEILAGEN

Apfelrotkohl	180
Champignons mit feingehackter Petersilie und Knoblauch	181
Gemischtes Gemüse	182
Gemüse-Couscous	183
Karotten-Orangen-Püree	184
Kartoffelpuffer	185
Kartoffel-Möhren-Gemüse	186
Kleine Zucchini-Flans	187
Mango-Chutney	188
Nudeln mit Bohnen	189
Paprikagemüse	190
Polenta	191
Rahm-Blumenkohl mit Zitrone und Petersilienpesto	192
Rahmspinat	193
Ratatouille	194
Frische Nudeln	195
Tomaten-Quinoa	196

BROT, BRIOCHES, HERZHAFTER KUCHEN

Brezeln	197
Brioche - französische	

Frühstücksspezialität	198
Schokoladen-Brioche	199
Fougasse	200
Brot mit Speck und Comté-Käse	201
Burgerbrötchen	202
Herzhafter Feigenkuchen mit Schinken und Nüssen	203
Herzhafter Kuchen mit getrockneten Tomaten, Oliven und Feta	204
Honigkuchen	205
Naan - indisches Fladenbrot	206
Vollkornbrot	207
Nussbrot	208
Rosinenbrot auf belgische Art	209
Sandwiches aus hausgemachtem Kasten-Weißbrot	210
Weißbrot und Paprikabutter	211

SAUCEN

Vier-Käse-Sauce	212
Rote Beeren - Coulis	213
Garnelen mit Cocktailsauce	214
Joghurt dressing	215
Fettarme Mayonnaise	216
Mayonnaise	217
Pesto	218
Pfeffersauce	219



INDEX

Rotes Pesto	220	Rosquillas - spanische Donuts	240	Apfelkuchen mit Streuseln	264
Béarnaise Sauce	221	Rote Grütze	241	Grießauflauf	265
Senfsauce	222	Schnee-Eier	242	Himbeer-Käsekuchen mit Rosenaroma	266
SÜSSSPEISEN UND DESSERTS					
<i>Desserts</i>					
Churros mit Schokoladensauce	223	Schoko-Kokos-Dessert	243	Joghurtkuchen mit Trockenfrüchten	267
Crème brûlée	224	Schokoladen-Eclairs	244	Karottenkuchen	268
Crêpes	225	Waffeln	245	Käsekuchen	269
Fruchtiger Trifle	226	Süße Windbeutel mit Hagelzucker	246	Kastanien- und Mandelkuchen	270
Himbeermousse	227	Vanillepudding	247	Lavatörtchen	271
Himbeermuffins mit Smarties	228	Zitronencreme	248	Marmorkuchen	272
Karamell-Ananas mit Joghurt und Kokos	229	<i>Kuchen</i>			
Karamellisierte Äpfel mit Pistazien	230	Apfel-Crumble	249	Mirabellentorte	273
Kirsch-Mandel-Muffins	231	Apfelkuchen	250	Naked Cake mit roten Früchten	274
Tiramisu	232	Aprikosen-Clafoutis mit Rosmarin	251	Bretonischer Windbeutelkuchen	275
Cantuccini mit Schokolade	233	Bananenbrot	252	Rhabarber-Clafoutis	276
Milchreis	234	Bienenstich	253	Schneckenkuchen	277
Nougat auf chinesische Art	235	Birnen- und Haselnusskuchen	254	Tarte Amandine mit Pflaumen	278
Kokos-Pannacotta mit Erdbeersauce	236	Birnen- und Schokoladendessert	255	Fondant au chocolat	279
Pfannkuchen	237	Biskuitrolle mit Kirschkonfitüre	256	Schokoladentorte	280
Porridge - englischer Frühstücksbrei	238	Blondies mit weißer Schokolade und roten Beeren	257	Schwarzwälder Kirschtorte	281
Profiteroles - kleine Miniwindbeutel	239	Pekannuss-Brownies	258	Walnuss-Fondant	282
		Rüblitorte	259	<i>Heingeback</i>	
		Erdbeerkuchen	260	Amaretto-Biskuits	283
		Eierlikör-Guglhupf	261	Baiser	284
		Pflaumenauflauf	262	Einfache Trüffel	285
		Puddingkuchen	263	Katzenzungen	286
				Kokos-Makronen	287



INDEX

Financiers-Mandel-Biskuit-Gebäck	288
Madeleines	289
Panellets - katalonische Mandelbällchen	290
Schokoladen-Maronentrüffel	291
Spekulatius	292
Schoko-Lebkuchen mit Orangenlikör	293

Eis & Sorbets

Gefrorener Himbeerjoghurt	294
Sorbet von Zitrusfrüchten	295
Ricotta-Eis	296
Softeis	297

Kompotte, Konfitüren, Aufstriche

Birnengelee	298
Haselnussaufstrich	299
Rote-Beeren-Marmelade	300
Müslí mit Nüssen und Rosinen	301
Pfirsichkompott	302
Schokoladenaufstrich	303
Apfelmus	304

GETRÄNKE

Avocado zum Trinken	305
Bananen-Kokos-Smoothie	306
Heiße Schokolade	307
Mango-Smoothie	308
Rote Bete-Smoothie zu schwedischen Haferplätzchen	309

SPEZIELL FÜR KINDER

Chicken-Nuggets mit Haferflocken	310
Gemüse-Muffins	311
Karamellkuchen	312
Bananen-Vanille-Milchshake	313
Mousse au chocolat	314
Spaghetti bolognese	315
Hackbällchen	316
Schokoladen-Cookies	317
Süßkartoffelpüree mit Schinken	318
Schokoladige Mini-Amerikaner	319
Schokoladencreme	320

GLUTENFREI

Artischockenherzen-Cremesuppe	321
Dunkler Schokoladenkuchen nach Mutters Rezept	322
Geflügel mit Ananas und roter Paprika	323
Glutenfreier Gemüse-Clafoutis	324
Glutenfreie Gemüse-Pizza mit Blumenkohl	325
Glutenfreies Brot	326
Glutenfreie Reismehlkekse	327
Lachsaufstrich mit Frischkäse und feinen Kräutern	328
Maiskekse mit Rosinen	329
Risotto mit Meeresfrüchten	330





KRUPS®

PREP&COOK XL

Ihre Prep&Cook XL Küchenmaschine hat von nun an einen festen Platz in Ihrer Küche und wird schon bald Ihr bester Freund werden. Dieses Buch ermöglicht Ihnen, alle Möglichkeiten, die Ihnen Ihre Küchenmaschine bietet, zu entdecken. Informieren

Sie sich und starten Sie dann!



8020001822

ISBN 978-2-37247-114-5 — 8020001822

