

Anwendungshinweise






Klimagaren

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

de - DE


M.-Nr. 07 333 900

Inhalt

Klimagaren	4
Betriebsart "Klimagaren  "	5
Anzahl und Zeitpunkt der Dampfstöße	5
"Klimagaren  " nutzen	6
Automatischer Dampfstoß	8
Manuell ausgelöste Dampfstöße	9
Restwasserverdampfung	11
Ablauf der Restwasserverdampfung	11
Restwasserverdampfung sofort durchführen	12
Restwasserverdampfung abrechnen	12
Entkalken 	13
Rezepte	14
Aufbackwaren	14
Einstellung für alle Aufbackwaren:	14
Tiefgekühlte Brötchen	14
Ungekühlte vorgebackene Brötchen	14
Brötchen als Teiglinge	15
Croissants, selbst gerollte Teiglinge	15
Tiefgekühlte Laugenbrezel	15
Weißbrot	16
Fladenbrot	17
Kräuter-Weißbrot	18
Olivenbrot	19
Käse-Sesam-Brötchen	20
Roggenbrot	21
Vollkorn-Mischbrot	22
Hefe-Brötchen	23
Körnerbrötchen	24
Italienisches Mozzarellabrot	25
Sonntagsbrötchen	26
Buttermilchbrot	27
Frühstücks-Schokobrotchen	28
Zwiebel-Fladenbrot	29
Quark-Brötchen	30
Rosinenstuten	31
Malz-Kürbisbrötchen	32
Hefe-Weckmänner	33
Hefe-Brezeln	34

Speck- oder Kräuterstange	35
Schinken-Käse-Brötchen	36
Aprikosenstuten	37
Mandel-Butterkuchen	38
Pinienkern-Bienenstich	39
Walnuss-Hefezopf	40
Zimt-Macadamiakranz	41
Dorade "Verduras"	42
Wirsing-Lachs-Gratin	43
Gefüllte Lachsforelle mit Kräutertomaten	44
Fischfilet Wiener Art	45
Nudel-Lachs-Spinat-Auflauf	46
Seebrasse delicioso	47
Pilzforellen	48
Zander im Kräuterbett	49
Hähnchenbrust fruchtig-scharf	50
Putenrollbraten mit Spinat-Ricottafüllung	51
Geschmorte Rinderrouladen	52
Geschmorter Kalbstafelspitz	53
Kasseler mit Zuckerkruste	54
Gefülltes Schweinefilet	55
Wildschweinbraten im Brotmantel	56
Steak chinesisches	57
Spanisches Knoblauchkaninchen	58
Lammkoteletts mit Pistazienkruste	59
Pikante Ofennudeln	60
Käsesoufflé	61
Frühlingspastete	62
Raffinierte Käse-Pastete	63
Tortellini-Rucola-Schinken-Auflauf	64
Pilz-Cannelloni	65
Ofennudeln mit Pflaumenmus	66
Süßes Kirsch-Soufflé	67
Entkalken ↻	68
Zeitpunkt für einen Entkalkungsvorgang	68
Entkalkungsvorgang (Übersicht)	69
Entkalkungsvorgang vorbereiten	69
Entkalkungsvorgang durchführen	70


Klimagaren

Für die Betriebsart "Klimagaren 

 ist Ihr Gerät mit einem Verdampfungssystem zur Feuchteunterstützung von Garvorgängen ausgestattet.

Hierzu wird Wasser durch das Einfüllrohr links unterhalb der Blende in das Verdampfungssystem eingesaugt. Das Wasser wird dann während des Garvorganges in Form von Dampf in den Garraum gegeben.

Die Öffnungen für die Dampfzufuhr befinden sich in der hinteren linken Ecke der Garraumdecke.



 Verwenden Sie ausschließlich Wasser bei Garvorgängen mit Feuchteunterstützung. Andere Flüssigkeiten führen zu Schäden am Gerät.

Beim Backen, Braten oder Garen mit Klimagaren garantieren optimierte Dampfzufuhr und Luftführung ein gleichmäßiges Gar- und Bräunungsergebnis:


Duftendes, lockeres Brot mit knuspriger Kruste; Brötchen und Croissants wie vom Bäcker; zartes saftiges Fleisch mit gut gebräunter Kruste; perfekt gegarte Aufläufe; köstliche Soufflés und vieles mehr.

Rezeptbeispiele finden Sie im Anschluss.


Nicht geeignet ist das Garen mit Feuchteunterstützung bei Teigarten, die sehr viel Feuchtigkeit enthalten, wie z. B. Eiweißgebäck und Brandteig. Hier muss beim Backen ein Trocknungsprozess stattfinden.

 Bevor Sie das erste Mal die Betriebsart "Klimagaren 

 nutzen, sollten Sie das Verdampfungssystem durchspülen.

Betreiben Sie hierzu das leere Gerät einmal in der Einstellung "Klimagaren  – 160 °C – automatischer Dampfstoß" für ca. 30 Minuten.

Betriebsart "Klimagaren

Für die Betriebsart "Klimagaren 


sind die Eingaben von Temperatur und Anzahl der Dampfstöße notwendig. Darüber hinaus kann die Garzeit programmiert werden.

Anzahl und Zeitpunkt der Dampfstöße

Anzahl und Zeitpunkt der Dampfstöße richten sich nach dem Gargut:

- Bei **Hefeteigen** wird besseres Aufgehen durch Dampfstöße zu Beginn des Garvorganges erzielt.
- **Brot und Brötchen** gehen mit Feuchtunterstützung zu Beginn besser auf. Die Kruste wird zusätzlich glänzender, wenn nochmals ein Dampfstoß zum Ende des Garvorganges erfolgt.
- Beim **Braten von fettreichem Fleisch** bewirkt die Feuchtigkeitszugabe zu Beginn des Bratvorganges, dass das Fett besser ausbrät.

Nutzen Sie die Rezeptbeispiele als Anhaltspunkt.

Nach Anwahl der Betriebsart "Klimagaren 

müssen Sie die Anzahl der Dampfstöße festlegen. Zur Auswahl stehen

- Automatischer Dampfstoß (**Auto**)
Hier muss die Wassermenge für einen Dampfstoß bereitgestellt werden. Das Gerät löst den Dampfstoß automatisch nach der Aufheizphase aus.
Der Dampfstoß dauert ca. 8 Minuten.

- 1 Dampfstoß (1)

- 2 Dampfstöße (2)

- 3 Dampfstöße (3)

Hier muss entsprechend der Anzahl Dampfstöße die geforderte Wassermenge bereitgestellt werden.

Die Dampfstöße können frühestens nach der Aufheizphase ausgelöst werden.


Ein Dampfstoß dauert ca. 5–8 Minuten. Die ablaufende Dauer kann im Display verfolgt werden.


Nutzen Sie Kurzzeitwecker, um die Dampfstöße zu den gewünschten Zeitpunkten auszulösen.

Es ist normal, dass sich auf der Türinnenscheibe während eines Dampfstoßes Feuchtigkeit niederschlägt. Dieser Niederschlag verdampft im Laufe des Garvorganges.

Klimagaren

"Klimagaren " nutzen

- Bereiten Sie das Gargut vor und geben Sie es in den Garraum.
- Stellen Sie die benötigte Wassermenge bereit.
Automatischer Dampfstoß/
1 Dampfstoß: ca. 100 ml
2 Dampfstöße: ca. 150 ml
3 Dampfstöße: ca. 250 ml
- Wählen Sie die Betriebsart "Klimagaren ".

Im Display erscheint "Auto" und das Dreieck ▲ blinkt unter dem Symbol .



Mit der Sensortaste > rufen Sie die weiteren Dampfstoß-Möglichkeiten (1, 2, 3) auf.

Nach 3 wird E 0 und S angezeigt. In dieser Einstellung starten Sie den Entkalkungsvorgang, siehe Kapitel "Entkalken S".

- Bestätigen Sie "Auto", "1", "2" oder "3" mit der Sensortaste OK.

Die Vorschlagstemperatur erscheint im Display und das Dreieck ▲ blinkt unter dem Symbol :



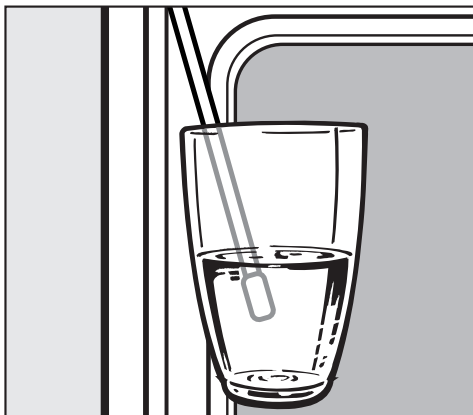
- Ändern Sie die Temperatur mit dem Temperaturwähler, falls erforderlich.
- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Die Temperatur wird bestätigt.

Anschließend erscheint die Aufforderung für den Einsaugvorgang:



- Öffnen Sie die Gerätetür.
- Klappen Sie das Einfüllrohr links unterhalb der Blende nach vorn.



- Halten Sie das Gefäß mit dem Wasser unter das Einfüllrohr.
- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Der Einsaugvorgang startet.

Die benötigte Wassermenge wird eingesaugt. Die geforderte Wassermenge ist größer bemessen als die tatsächlich benötigte, so dass im Gefäß ein Rest verbleibt.

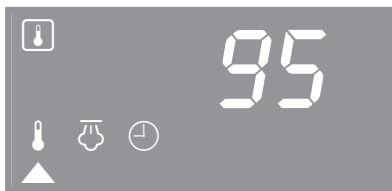
Sie können den Einsaugvorgang jederzeit durch Drücken der Sensortaste OK unterbrechen und wieder fortsetzen.

- Entfernen Sie nach dem Einsaugvorgang das Gefäß und schließen Sie die Tür.

Es ist nochmals ein kurzes Pumpgeräusch zu hören. Das im Einfüllrohr verbliebene Wasser wird eingesaugt.

Das Gerät beginnt zu heizen.

Sie können den Temperaturanstieg während der Aufheizphase im Display verfolgen.



Erst nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur können Sie die Dampfstöße auslösen.

Wenn Sie es vorher versuchen, ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen \rightarrow P 2" in der Gebrauchs- und Montageanleitung.

Klimagaren

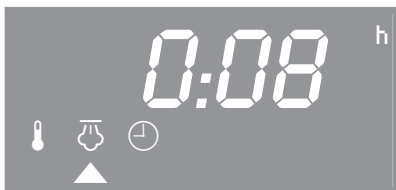
Automatischer Dampfstoß

Öffnen Sie während des Dampfstoßes nicht die Tür. Entweichender Wasserdampf kann Verbrühungen zur Folge haben.

Darüber hinaus führt der Niederschlag von Wasserdampf auf den Sensortasten zu verlängerten Reaktionszeiten der Tasten.

Nach der Aufheizphase wird der Dampfstoß automatisch ausgelöst.

Im Display erscheint:



Das Wasser wird in den Garraum verdampft.

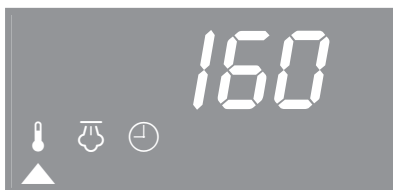
Sie können den Zeitverlauf des Dampfstoßes verfolgen.

Der Ablauf der letzten zwei Minuten wird sekundenweise angezeigt.

Nach dem Dampfstoß wird für einige Zeit "0" angezeigt:



Danach wechselt die Anzeige zur Temperaturanzeige:



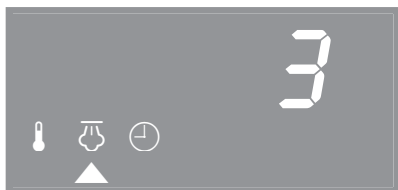
■ Garen Sie das Gargut zu Ende.

Manuell ausgelöste Dampfstöße

Öffnen Sie während der Dampfstöße nicht die Tür. Entweichender Wasserdampf kann Verbrühungen zur Folge haben.

Darüber hinaus führt der Niederschlag von Wasserdampf auf den Sensortasten zu verlängerten Reaktionszeiten der Tasten.


Nach der Aufheizphase wird die Anzahl der möglichen Dampfstöße angezeigt (z. B. 3).



Sie können jetzt die Dampfstöße auslösen.

Für den Zeitpunkt der Dampfstöße orientieren Sie sich bitte an den Rezeptangaben.



Nutzen Sie zur Erinnerung an den Zeitpunkt den Kurzzeitwecker .

- Drücken Sie die Sensortaste , wenn der Dampfstoß ausgelöst werden soll.

Im Display erscheint:




Sie können den Zeitverlauf des Dampfstoßes verfolgen.

Die Anzahl der verbleibenden Dampfstöße können Sie jederzeit abfragen, wenn Sie mit der Sensortaste < oder > das Dreieck  unter das Symbol  verschieben.

Nach dem ersten Dampfstoß werden die verbleibenden Dampfstöße angezeigt:



- Drücken Sie die Sensortaste , wenn der Dampfstoß ausgelöst werden soll.

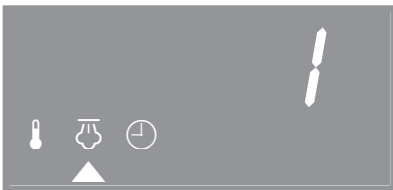
Klimagaren


Im Display erscheint:



Sie können den Zeitverlauf des Dampfstoßes verfolgen.

Nach dem zweiten Dampfstoß werden die verbleibenden Dampfstöße angezeigt:



- Drücken Sie die Sensortaste , wenn der Dampfstoß ausgelöst werden soll.

Im Display erscheint:

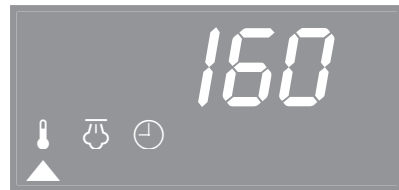


Sie können den Zeitverlauf des Dampfstoßes verfolgen.

Nach dem letzten Dampfstoß wird für einige Zeit "0" angezeigt:



Danach wechselt die Anzeige wieder zur Temperaturanzeige:



- Garen Sie das Gargut zu Ende.

Restwasserverdampfung

Bei einem Garvorgang mit "Klimagaren (☁)", der ohne Unterbrechung abläuft, verbleibt kein Restwasser im System. Das Wasser wird gleichmäßig über die Anzahl der Dampfstöße verdampft.

Sollte ein feuchteunterstützter Vorgang manuell oder durch einen Stromausfall unterbrochen werden, verbleibt das noch nicht verdampfte Wasser im Verdampfungssystem.

Als Hinweis auf dieses "Restwasser" wird das Symbol ☁ angezeigt, wenn der Betriebsartenwähler in Position "0" steht:



Bei der nächsten Anwahl der Betriebsart "Klimagaren (☁)" erscheint eine Zeitangabe und unter dem Symbol ☁ blinkt das Dreieck ▲:



Die angezeigte Zeit ist abhängig von der Wassermenge, die sich im Verdampfungssystem befindet.

Am besten starten Sie die Restwasserverdampfung sofort, damit beim nächsten Garvorgang ausschließlich Frischwasser auf das Gargut verdampft wird.

Ablauf der Restwasserverdampfung

Bei der Restwasserverdampfung wird das Gerät aufgeheizt und das verbliebene Wasser in den Garraum verdampft.

Die Dauer der Restwasserverdampfung hängt von der vorhandenen Wassermenge ab.

Sie kann je nach Wassermenge bis zu ca. 30 Minuten dauern.

Öffnen Sie während der Restwasserverdampfung nicht die Tür. Entweichender Wasserdampf kann Verbrühungen zur Folge haben.

Bei der Restwasserverdampfung schlägt sich Feuchtigkeit im Garraum und an der Tür nieder. Entfernen Sie diese Niederschläge unbedingt nach dem Abkühlen des Garraumes.

Klimagaren

Restwasserverdampfung sofort durchführen

- Wählen Sie die Betriebsart "Klimagaren (☹️)".

Eine der Wassermenge entsprechende Zeitangabe erscheint und unter dem Symbol ☹️ blinkt das Dreieck ▲:



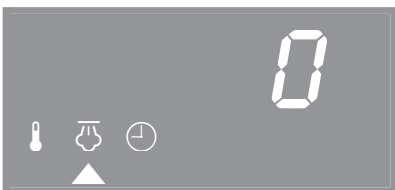
- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Die Restwasserverdampfung wird gestartet. Sie können den Ablauf verfolgen.

Die Zeit kann im Verlauf der Restwasserverdampfung je nach tatsächlich vorhandener Wassermenge vom System korrigiert werden.

Der Ablauf der letzten zwei Minuten wird sekundenweise angezeigt.

Am Ende der Restwasserverdampfung erscheint:



- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Im Display erscheint "Auto".



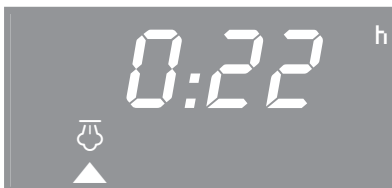
Sie können jetzt einen Garvorgang mit der Betriebsart "Klimagaren (☹️)" durchführen.

Restwasserverdampfung abbrechen

⚠️ Die Aufforderung zur Restwasserverdampfung sollten Sie möglichst nicht abbrechen, da es unter sehr ungünstigen Umständen bei weiterem Einsaugen von Wasser zum Überlaufen des Verdampfungssystems in den Garraum kommen kann.

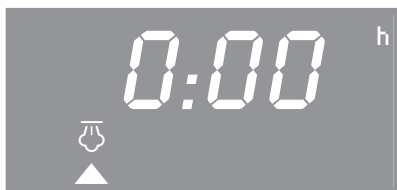
- Wählen Sie die Betriebsart "Klimagaren (☹️)".

Eine der Wassermenge entsprechende Zeitangabe erscheint und unter dem Symbol ☹️ blinkt das Dreieck ▲:



- Drücken Sie die Sensortaste <.

Die Zeit wird auf "0:00" gestellt.



■ Drücken Sie die Sensortaste OK.

Im Display erscheint "Auto".

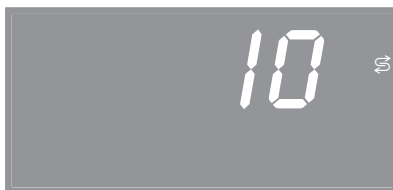


Sie können jetzt einen Garvorgang mit der Betriebsart "Klimagaren [☺]" durchführen.

Entkalken ☞

Das Verdampfungssystem sollte je nach Wasserhärte regelmäßig entkalkt werden.

Nach einer bestimmten Anzahl von Garvorgängen mit Feuchteunterstützung erscheint im Display ein Hinweis zum Entkalken, wenn die Betriebsart "Klimagaren [☺]" gewählt wird:



Sie können das Gerät jetzt noch 10mal mit der Betriebsart "Klimagaren [☺]" nutzen. Danach müssen Sie den geforderten Entkalkungsvorgang durchführen.

Der Hinweis erlischt nach ein paar Sekunden. Sie können ihn auch durch Druck auf die Sensortaste OK löschen.

In allen anderen Betriebsarten können Sie das Gerät weiterhin nutzen.

Die detaillierte Beschreibung des Entkalkungsvorganges finden Sie im Kapitel "Entkalken ☞".

Rezepte

Aufbackwaren

Einstellung für alle Aufbackwaren:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: siehe Herstellerangaben für Heißluft/Umluft

Einschub-
ebene: 2. v. unten

Backzeit: Herstellerangaben plus
ca. 5 Minuten

Dampfstöße: – Nicht vorgeheiztes Ge-
rät: automatisch
– Vorgeheiztes Gerät:
1 Dampfstoß

Zeitpunkt
der Dampf-
stöße: – Nicht vorgeheiztes Ge-
rät: automatisch
– Vorgeheiztes Gerät:
nach Einschub des
Gargutes

Tiefgekühlte Brötchen

Zutaten:

Tiefgekühlte Brötchen

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

Die tiefgekühlten Brötchen auf ein
Backblech legen.

Ungekühlte vorgebackene Brötchen

Zutaten:

Ungekühlte vorgebackene Brötchen

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

Die Brötchen auf ein Backblech legen.

Brötchen als Teiglinge

Zutaten:

Brötchen als Teiglinge
Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Teig nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Die Brötchen auf ein Backblech legen.

Croissants, selbst gerollte Teiglinge

Zutaten:

Croissants, selbst gerollte Teiglinge
Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Teig nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Die Croissants auf ein Backblech legen.

Tiefgekühlte Laugenbrezel

Zutaten:

Tiefgekühlte Laugenbrezel
Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Die Laugenbrezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. 10 Minuten antauen lassen und mit Hagelsalz bestreuen.

Tipps & mehr

Bei Verwendung der Back- und Universalbleche kann aufgrund der PerfectClean-Veredelung auf das Einfetten oder Belegen mit Backpapier verzichtet werden. Eine Ausnahme bilden Laugengebäck, Biskuit, Baiser und Makronen. Hier muss immer Backpapier verwendet werden.

Rezepte

Weißbrot

Pro Brot: 8452 kJ / 2020 kcal, E 66 g, F 28 g, KH 377 g

Zubereitungszeit: 75–85 Minuten

Zutaten:

500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (21 g)
1/2 TL Salz
1 TL Zucker
1 EL weiche Butter
300 ml lauwarme Milch


Zum Bestreichen:
Milch

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe darauf bröckeln. Salz, Zucker, Butter und Milch zufügen. Alles 3–4 Minuten zu einem weichen Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-Unterhitze 20–30 Minuten gehen lassen.
2. Aus dem Teig einen ca. 20 cm langen Brotlaib formen und auf ein Backblech legen. Das Brot an der Oberseite mit einem spitzen Messer mehrmals 1 cm tief schräg einschneiden und bei 35 °C Ober-Unterhitze 15–20 Minuten gehen lassen.
3. Die Oberseite mit Milch bestreichen und das Brot goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 25–35 Minuten
Dampfstöße: automatisch
Zeitpunkt der Dampfstöße: automatisch

Tipps & mehr

Aus dieser Teigmenge lässt sich auch durch das Unterkneten von Rosinen ein leckeres Rosinenbrot zubereiten.

Fladenbrot

Pro Brot: 7679 kJ / 1835 kcal, E 45 g, F 64 g, KH 271 g

Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

Zutaten:

1 Würfel Hefe (42 g)
200 ml lauwarmes Wasser
375 g Mehl
1 TL Salz
2 EL Öl

Zum Beträufeln:

3 EL Öl

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Hefe unter Rühren im Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-Unterhitze 20–30 Minuten gehen lassen.

2. Den Teig zu einem Fladen (Ø ca. 25 cm) ausrollen, auf ein Backblech legen und bei Raumtemperatur weitere 10 Minuten gehen lassen. Das Brot mit Öl beträufeln und goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 170–190 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 35–45 Minuten

Dampfstöße: automatisch

Zeitpunkt der Dampfstöße: automatisch

Tipps & mehr

Dieses Brot ist vielfältig zu variieren, wenn unter den aufgegangenen Teig 50 g Röstzwiebeln oder 2 TL Rosmarin oder einer Mischung aus 40 g schwarzen, gehackten Oliven und 1 EL gehackten Pinienkernen oder 1 TL gehackte Kräuter der Provence geknetet werden. Nach Belieben können Sie das Fladenbrot auch mit schwarzen Sesamkörnern bestreuen und anschließend backen.

Rezepte

Kräuter-Weißbrot

Pro Brot: 7938 kJ / 1898 kcal, E 67 g, F 16 g, KH 373 g

Zubereitungszeit: 110–130 Minuten

Zutaten:

500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (21 g)
1 TL Salz
1 EL Petersilie, grob gehackt
1 EL Dill, grob gehackt
1 EL Schnittlauch, grob gehackt
300 ml lauwarme Milch


Zum Bestreichen:
Milch

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe darauf bröckeln. Salz, Kräuter und Milch zufügen. Alles 3–4 Minuten zu einem weichen Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-Unterhitze 30–40 Minuten gehen lassen.
2. Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 x 13 cm) füllen. Das Brot an der Oberseite mit einem spitzen Messer mehrmals kreuzförmig einschneiden und bei 35 °C Ober-Unterhitze 15–20 Minuten gehen lassen.
3. Die Oberseite mit Milch bestreichen und das Brot goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 50–60 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 7 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Olivenbrot

Pro Brot: 15756 kJ / 3767 kcal, E 162 g, F 182 g, KH 345 g


Zubereitungszeit: 185–215 Minuten

Zutaten:

450 g Mehl
1 1/2 Päckchen Trockenhefe
150 ml Weißwein
4 Eier
50 ml Olivenöl
100 g roher Schinken, fein gewürfelt
100 g Pecorino, gerieben
1 TL Majoran, gerebelt
1/2–1 TL Salz
100 g Walnusskerne, gehackt
100 g schwarze Oliven, grob gehackt

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 65–75 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 8 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Zubereitung:

1. Mehl, Hefe, Wein, Eier und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-Unterhitze 50–60 Minuten gehen lassen.
2. Anschließend Schinken, Käse, Majoran und Salz vermischen, mit den gehackten Walnüssen unter den Teig kneten. Zuletzt vorsichtig die grob gehackten Oliven unterkneten.
3. Den sehr weichen Teig in eine Kastenform (ca. 30 x 13 cm) geben, bei 35 °C Ober-Unterhitze 50–60 Minuten gehen lassen. Das Brot längs einschneiden und goldbraun backen.

Rezepte

Käse-Sesam-Brötchen

10 Brötchen / pro Brötchen 1316 kJ / 315 kcal, E 12 g, F 13 g, KH 37 g

Zubereitungszeit: 85–110 Minuten

Zutaten:

500 g Mehl
40 g Parmesan, feingerieben
1 gehäufter TL Salz
1 Prise Zucker
2 Eier
75 g flüssige Butter
1 Würfel Hefe (42 g)
150 ml lauwarme Milch
6 EL Sesam

Zum Bestreichen:

1 Ei

Zum Bestreuen:

120 g Cheddar-, Chester- oder Gouda-
käse, gehobelt

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehl, Parmesan, Salz, Zucker, Eier und flüssige Butter in eine Schüssel geben. Hefe unter Rühren in der Milch lösen und mit den restlichen Zutaten 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-Unterhitze 20–30 Minuten gehen lassen.

2. Aus dem Teig 10 gleichgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 35 °C Ober-Unterhitze 10–15 Minuten gehen lassen.

3. Die Brötchen mit der Unterseite in Sesam tauchen. Die Oberseite mit dem verquirlten Ei bestreichen, gut mit Käse bestreuen oder in Käse tauchen und goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 150–170 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 30–40 Minuten

Dampfstöße: automatisch

Zeitpunkt der Dampfstöße: automatisch

Tipps & mehr

Sie können die Brötchen zusätzlich zum Käse mit Sesam bestreuen.

Roggenbrot

Pro Brot 12619 kJ / 3017 kcal, E 104 g, F 49 g, KH 540 g

Zubereitungszeit: 135–170 Minuten

Zutaten:

400 g Roggenmehl Type 1150
200 g Weizenmehl Type 405
2 1/2 TL Salz
2 TL Honig
150 g Sauerteig
1 Würfel Hefe (42 g)
400 ml lauwarmes Wasser
5 EL Leinsamen
4 EL Sonnenblumenkerne

Zum Bestreichen:
Wasser

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehle und Salz mischen, Honig und Sauerteig zugeben.
2. Die im Wasser gelöste Hefe zufügen und den Teig am besten in einer Küchenmaschine 4–5 Minuten gut kneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-Unterhitze 30–45 Minuten gehen lassen.
3. Leinsamen und Sonnenblumenkerne unterkneten. Den Teig in eine Kastenform (ca. 30 x 13 cm) geben. Die Oberfläche glätten, mit Wasser bestreichen und bei 35 °C Ober-Unterhitze 20–30 Minuten gehen lassen.
4. Das Brot im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Die Backofentemperatur nach 15 Minuten reduzieren.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur:
200 °C + Vorheizen
180 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 60–70 Minuten

Dampfstöße: 2

Zeitpunkt der Dampfstöße:
sofort nach Gargut-Einschub
nach weiteren 10 Minuten

Rezepte

Vollkorn-Mischbrot

Pro Brot: 13328 kJ / 3185 kJ, E 108 g, F 17 g, KH 650 g

Zubereitungszeit: 165–195 Minuten

Zutaten:

2 Würfel Hefe (84 g)
600 ml lauwarmes Wasser
500 g Weizenvollkornmehl
500 g Roggenmehl Type 1150
3 TL Salz
1 TL Zucker oder Honig
150 g Sauerteig

Zum Bestreichen:
Wasser

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehle und Salz mischen, Zucker oder Honig und Sauerteig zugeben.
2. Die im Wasser gelöste Hefe zufügen und den schweren Teig am besten in einer Küchenmaschine 4–5 Minuten gut kneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-Unterhitze 50–60 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig zu zwei 20–30 cm langen Rollen formen und in einen bemehlten Brot-/Gärkorb legen. Bei 35 °C Ober-Unterhitze 40–50 Minuten aufgehen lassen.
4. Die aufgegangenen Laibe auf ein Backblech stürzen und auf der Oberseite mit einem Messer mehrmals einstechen. Mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Die Temperatur nach 15 Minuten reduzieren.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur:
200 °C + Vorheizen
180 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 60–70 Minuten

Dampfstöße: 2

Zeitpunkt der Dampfstöße:
sofort nach Gargut-Einschub
nach weiteren 10 Minuten

Tipps & mehr

Sollten Sie keinen Brot-/ Gärkorb haben, können Sie die Brote auch in einer Kastenform backen. Dazu die Teigrollne zum zweiten Aufgehen in die gefettete Kastenformen (ca. 30 x 13 cm) legen und die Brote im Anschluss in der Form backen.

Hefe-Brötchen

10 Brötchen / Pro Brötchen 775 kJ / 185 kcal, E 6 g, F 1 g, KH 38 g


Zubereitungszeit: 80–100 Minuten

Zutaten:

1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 ml lauwarmes Wasser
500 g Mehl
1 1/2 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL weiche Butter

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 190–210 °C + Vorheizen
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 20-30 Minuten
Dampfstöße: 1
Zeitpunkt der Dampfstöße:
sofort nach Gargut-Einschub

Zubereitung:

1. Hefe unter Rühren im Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker und weicher Butter 3–4 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-Unterhitze 35–45 Minuten gehen lassen.

2. Aus dem Teig etwa 10 gleichgroße Kugeln formen, auf ein Backblech legen, einschneiden und bei 35 °C Ober-Unterhitze 25–35 Minuten zugedeckt gehen lassen. Brötchen mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Tipps & mehr

Milchbrötchen erhalten Sie, wenn Sie statt Wasser 300 ml Milch verwenden, Rosinenbrötchen, wenn Sie statt Wasser 300 ml Milch und zusätzlich 2 EL Zucker und 100 g Rosinen unter den Teig kneten.

Rezepte

Körnerbrötchen

10 Brötchen / Pro Brötchen 1061 kJ / 254 kcal, E 9 g, F 4 g, KH 46 g

Zubereitungszeit: 130–140 Minuten

Zutaten:

1 Würfel Hefe (42 g)
1 TL Rübenkraut
1 EL Malzextrakt
300 ml lauwarmes Wasser
150 g dunkles Roggenmehl Type 1150
450 g Weizenmehl Type 405
2–3 TL Salz
75 g Sauerteig

Zum Bestreuen:

je 3 EL Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:


1. Hefe, Rübenkraut und Malzextrakt unter Rühren in dem lauwarmen Wasser auflösen.

2. Mehle und Salz mischen, den Sauerteig dazugeben. Anschließend mit dem Malz-Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 45 Minuten gehen lassen.

3. Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkerne mischen.

4. Aus dem Teig 10 Brötchen formen. Die Brötchen mit Wasser bestreichen und mit der Oberseite in das Körnergemisch drücken. Brötchen auf einem Backblech verteilen und nochmals bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Dann goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 190–210 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 30–40 Minuten
Dampfstöße: automatisch
Zeitpunkt der Dampfstöße: automatisch

Tipps & mehr

Fügen Sie dem Mehl jeweils 1/2 TL Anis, Koriander und gemahlene Kummel zu, um eine würzige Variante zu erhalten.

Italienisches Mozzarellabrot

Pro Brot: 12070 kJ / 2885 kcal, E 117 g, F 108 g, KH 363 g

Zubereitungszeit: 115–125 Minuten

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl

1 TL Salz

1 Würfel Hefe (42 g)

3 EL Olivenöl

200 ml lauwarmes Wasser

Belag:

125 g Mozzarella

100 g Pecorino

2 Knoblauchzehen

2 EL Basilikumblätter, geschnitten

Zum Bestreichen: Olivenöl

Zum Bestreuen:

1 TL grobes Salz

Rosmarinnadeln

1 TL bunter Pfeffer, grob geschrotet

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, mit Olivenöl und Wasser zu einem festen Teig verkneten. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. Mozzarella würfeln und Pecorino grob raspeln. Knoblauch schälen und sehr fein schneiden.

3. Den Teig zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen. Mit Käse, Knoblauch und Basilikum belegen und von der schmalen Seite aus aufrollen. Die Rolle auf ein Backblech legen und im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 15 Minuten gehen lassen.

4. Das Brot mehrmals bis mindestens zur zweiten Schicht tief einschneiden, mit Olivenöl bestreichen und mit Salz, Rosmarin und Pfeffer bestreuen. Das Brot goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 180–200 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 40–50 Minuten

Dampfstöße: 2

Zeitpunkt der Dampfstöße:

nach 9 Minuten

nach weiteren 10 Minuten

Tipps & mehr

Als Variation können Sie 100 g getrocknete eingelegte Tomaten kleinschneiden oder 100 g in Scheiben geschnittene Oliven vor dem Aufrollen mit auf den Teig legen.

Rezepte

Sonntagsbrötchen

8 Brötchen / pro Brötchen 1655 kJ / 396 kcal, E 10 g, F 15 g, KH 55 g

Zubereitungszeit: 105–120 Minuten

Zutaten:

1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 ml lauwarme Milch
500 g Mehl
40 g Zucker
1 Prise Salz
60 g weiche Butter
100 g Mandeln, gehackt

Zum Bestreichen:
Milch

Zum Bestreuen:
Hagelzucker

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser


Zubereitung:

1. Hefe unter Rühren in der Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Die gehackten Mandeln unter den Teig kneten, 8 Kugeln formen und im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 20–30 Minuten gehen lassen.

3. Brötchen mit Milch bestreichen, die Oberseite mit Hagelzucker bestreuen und goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 30–35 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 9 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Buttermilchbrot

Pro Brot 7695 kJ / 1839 kcal, E 67 g, F 16 g, KH 356 g

Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

Zutaten:

375 g Weizenmehl Type 405
100 g Roggenmehl Type 1150
1 EL Weizenkleie
1 EL Leinsamen
2 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL Butter
1/2 Würfel Hefe (21 g)
300 ml lauwarme Buttermilch


Zum Bestreichen:
Buttermilch

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehle, Kleie, Leinsamen, Salz, Zucker, Butter und zerbröckelte Hefe in eine Schüssel geben. Mit der Buttermilch zu einem glatten Teig verkneten und im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Teig zu einem länglichen Laib formen, in eine gefettete Kastenform (ca. 30 x 13 cm) legen und im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 20–30 Minuten gehen lassen.
3. Das Brot einschneiden, mit Buttermilch bestreichen und anschließend goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 45–55 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 8 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Rezepte

Frühstücks-Schokobrotchen

8 Brotchen / pro Brotchen 1647 kJ / 394 kcal, E 11 g, F 12 g, KH 61 g

Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten:

1 Würfel Hefe (42 g)
150 ml lauwarme Milch
500 g Mehl
1 Prise Salz
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
75 g weiche Butter
2 Eier
100 g Schokotropfen

Zum Bestreichen:

Milch

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser


Zubereitung:

1. Hefe unter Rühren in der Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, Vanillinzucker, Butter und Eier verkneten. Den Teig im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Die Schokotropfen kurz unter den Teig kneten. Aus dem Teig 8 Kugeln formen und im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 15–20 Minuten gehen lassen.

3. Brotchen mit Milch bestreichen, über Kreuz einschneiden und goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 30–40 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 7 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Zwiebel-Fladenbrot

Pro Brot 8614 kJ / 2059 kcal, E 75 g, F 47 g, KH 274 g

Zubereitungszeit: 105–110 Minuten

Zutaten:

Teig:

375 g Mehl

1 Würfel Hefe (42 g)

2 EL Öl

200 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

Belag:

2 kleine rote Zwiebeln

100 g pikanter Käse (z. B. Bergkäse)

Thymian

Zum Beträufeln:

2 EL Öl

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

4. Fladen mit den Zwiebeln belegen, mit Käse und Thymian bestreuen. Am Rand mit Öl beträufeln und goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 170–190 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 30–40 Minuten

Dampfstöße: 2

Zeitpunkt der Dampfstöße:

nach 8 Minuten

nach weiteren 10 Minuten

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Öl, Wasser und Salz zugeben und zu einem elastischen Teig verkneten. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. Den Teig kurz durchkneten und zu einem Fladen (Ø ca. 30 cm) flachdrücken oder ausrollen. Fladen auf ein Backblech legen und im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 15 Minuten gehen lassen.

3. Zwiebeln schälen und in schmale Spalten schneiden. Käse reiben.

Rezepte

Quark-Brötchen

10 Brötchen / pro Brötchen 1253 kJ / 299 kcal, E 11 g, F 8 g, KH 45 g

Zubereitungszeit: 45–55 Minuten

Zutaten:

250 g Magerquark
2 Eier
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 1/2 Päckchen Backpulver
100 g Walnüsse, gehackt

Zum Bestreichen:

Milch

Zum Bestreuen:


Zucker

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Quark, Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz miteinander verrühren. Nach und nach das mit Backpulver und gehackten Walnüssen vermischte Mehl unterkneten.
2. Den Teig anschließend so lange mit den Händen kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Sollte der Teig klebrig sein, noch etwas Mehl einarbeiten.
3. Aus dem Teig 10 gleichgroße Kugeln formen. Mit Milch bestreichen, in Zucker tauchen und auf ein Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen geben.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 150–170 °C + Vorheizen
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 25–35 Minuten
Dampfstöße: 1
Zeitpunkt der Dampfstöße:
sofort nach Gargut-Einschub

Tipps & mehr

Vanillezucker selbst gemacht. Eine Vanilleschote der Länge nach teilen, beide Hälften in 4–5 Stücke schneiden und zusammen mit 500 g Zucker in einem verschließbaren Glas 3 Tage aufbewahren. Um ein intensiveres Aroma zu erhalten, schabt man das Mark aus der Vanilleschote und gibt es zu dem Zucker.

Rosinenstuten

Pro Brot 13154 kJ / 3144 kcal, E 90 g, F 25 g, KH 640 g

Zubereitungszeit: 115–145 Minuten

Zutaten:

500 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
20 g flüssige Butter
125 g Magerquark
1 Würfel Hefe (42 g)
240 ml lauwarme Buttermilch
250 g Rosinen

Zum Bestreichen:
Wasser

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser


Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Salz, Butter und Quark in eine Schüssel geben. Hefe darüber bröckeln und mit der Buttermilch 3–4 Minuten kneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-Unterhitze 25–35 Minuten gehen lassen.

2. Die abgewaschenen, gut abgetropften Rosinen unterkneten, den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 30 x 13 cm) füllen. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze 20–30 Minuten gehen lassen.

3. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und anschließend den Stuten goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 55–65 Minuten
Dampfstöße: automatisch
Zeitpunkt der Dampfstöße: automatisch

Rezepte

Malz-Kürbisbrötchen


8 Brötchen / pro Brötchen 1098 kJ / 262 kcal, E 9 g, F 4 g, KH 48 g

Zubereitungszeit: 125–135 Minuten

Zutaten:

1 Würfel Hefe (42 g)
300 ml lauwarmes Wasser
1 EL Malzextrakt
500 g Weizenvollkornmehl
3 TL Salz
50 g Kürbiskerne, gehackt
Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 30–40 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 9 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Zubereitung:

1. Hefe und Malzextrakt unter Rühren in dem Wasser auflösen. Mehl, Salz und gehackte Kürbiskerne in eine Schüssel geben. Zusammen mit dem Malz-Wasser zu einem Teig verkneten. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 40 Minuten gehen lassen.

2. Aus dem Teig 8 Kugeln formen, mit etwas Wasser bestreichen und über Kreuz einschneiden. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 20–30 Minuten gehen lassen und danach backen.

Tipps & mehr

Malzextrakt ist ein Enzymbackhilfsmittel, das den Aufgehvorgang der Hefe unterstützt und beschleunigt. Außerdem gibt das leicht süßliche Malz Brot und Brötchen einen leckeren Geschmack und sorgt für die dunklere Farbe. Malzextrakt ist in Reformhäusern oder Bioläden erhältlich.

Hefe-Weckmänner

4 Stück / pro Stück 2156 kJ / 515 kcal, E 14 g, F 15 g, KH 82 g

Zubereitungszeit: 95–105 Minuten

Zutaten:

1/2 Würfel Hefe (21 g)
200 ml lauwarme Milch
375 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
50 g weiche Butter

Zum Bestreichen:
1 Ei

Zum Verzieren:
Rosinen Mandeln

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser


Zubereitung:

1. Hefe unter Rühren in der Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und "Weckmänner" ausschneiden. Die "Weckmänner" auf ein Backblech legen und im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 15–20 Minuten gehen lassen.

3. Ei verquirlen, die "Weckmänner" damit bestreichen, mit Rosinen und Mandeln verzieren und goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 25–35 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 8 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Rezepte

Hefe-Brezeln

8 Stück / pro Stück 809 kJ / 194 kcal, E 7 g, F 7 g, KH 24 g

Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

Zutaten:

250 g Mehl
1 TL Zucker
1 TL Salz
40 g Butter
1/2 Würfel Hefe (21 g)
1 Ei
125 ml lauwarme Milch

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 EL Milch

Zum Bestreuen:

Mohn oder geriebener Käse

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser


Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Salz, Butter, zerbröckelte Hefe und Ei mit der Milch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze 20–30 Minuten gehen lassen.

2. Aus dem Teig lange Stränge (Ø ca. 0,5 cm) rollen. Daraus Brezeln formen und auf ein Backblech legen. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 10 Minuten gehen lassen.

3. Eigelb und Milch verrühren, Brezeln damit bestreichen und mit Mohn oder Käse bestreuen. Die Brezeln goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 25–35 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 8 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Speck- oder Kräuterstange

2 Brote / pro Brot 4740 kJ / 1133 kcal, E 44 g, F 23 g, KH 184 g

Zubereitungszeit: 105–130 Minuten

Zutaten:

1 Würfel Hefe (42 g)
250 ml lauwarmes Wasser
250 g Weizenmehl Type 405
250 g Weizenvollkornmehl
1 TL Zucker
2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
3 EL Öl
150 g Schinkenspeck, fein gewürfelt
oder je 3 EL Petersilie, Dill und Schnittlauch, gehackt

Zum Bestreichen:
Milch

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser


Zubereitung

1. Hefe unter Rühren im Wasser auflösen. Mit den Mehlen, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen zugedeckt bei 35 °C Ober-Unterhitze 40–50 Minuten gehen lassen.

2. Den Schinkenspeck oder die Kräuter unterkneten. Aus der Teigmenge zwei ca. 35 cm lange Stangen formen und auf ein Backblech legen. Die Stangen schräg einkerben und bei 35 °C Ober-Unterhitze 15–20 Minuten gehen lassen.

3. Die Stangen mit Milch bestreichen und anschließend im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 190–210 °C +Vorheizen
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 25–35 Minuten
Dampfstöße: 1
Zeitpunkt der Dampfstöße:
sofort nach Gargut-Einschub

Rezepte

Schinken-Käse-Brötchen

8 Brötchen / pro Brötchen 1276 kJ / 304 kcal, E 13 g, F 5 g, KH 45 g

Zubereitungszeit: 110–120 Minuten

Zutaten:

1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 ml lauwarmes Wasser
500 g Mehl
30 g Butter
1/2 TL Salz
100 g Kochschinken
100 g würziger Käse (z. B. Bergkäse)

Zum Bestreichen:

Wasser

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:


1. Die Hefe unter Rühren in dem Wasser auflösen. Mit Mehl, Butter und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Schinken in kleine Würfel schneiden, Käse reiben. Schinken und die Hälfte des Käses unter den Teig kneten.

3. Aus dem Teig 8 Kugeln formen und im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 15–20 Minuten gehen lassen.

4. Brötchen mit Wasser bestreichen, die Oberseite in den restlichen Käse tauchen und goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 30–40 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße
nach 9 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Aprikosenstuten

Pro Brot 14628 kJ / 3496 kcal, E 87 g, F 128 g, KH 494 g

Zubereitungszeit: 110–120 Minuten

Zutaten:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
60 g Zucker
1 EL Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene Zitronenschale
100 g weiche Butter
1 Ei
200 ml Milch
100 g getrocknete Aprikosen
50 g Pistazien, gehackt

Zum Bestreichen:

Milch

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser


Zubereitung:

1. Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zitronenschale, Butter und Ei in eine Schüssel geben. Mit der Milch zu einem glatten Teig verkneten und im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Aprikosen würfeln, mit den gehackten Pistazien unter den Teig kneten, zu einem länglichen Laib formen und in eine gefettete Kastenform (ca. 30 x 13 cm) legen. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 15 Minuten gehen lassen.

3. Den Stuten mit Milch bestreichen und backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 50–60 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 8 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Rezepte

Mandel-Butterkuchen

20 Portionen / pro Portion 1048 kJ / 250 kcal, E 5 g, F 13 g, KH 27 g

Zubereitungszeit: 90–110 Minuten

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl

1/2 Würfel Hefe (21 g)

50 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Butter

1 Ei

200 ml lauwarme Milch

Belag:

150 g Butter

150 g Mandelblättchen

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker, Salz, Butter, Ei und Milch zu einem Teig verkneten. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 20 Minuten gehen lassen.

2. Teig kurz durchkneten und auf einem Universalblech ausrollen. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 20 Minuten gehen lassen.

3. In den aufgegangenen Teig mit den Fingerspitzen Vertiefungen drücken. Mit Butterflöckchen belegen, die Mandelblättchen darauf verteilen und mit dem mit Vanillinzucker vermischten Zucker bestreuen. Erneut 10 Minuten gehen lassen, dann goldgelb backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 160–180 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 20–30 Minuten

Dampfstöße: automatisch

Zeitpunkt der Dampfstöße: automatisch

Pinienkern-Bienenstich

20 Portionen / pro Portion 1815 kJ / 434 kcal, E 6 g, F 28 g, KH 40 g

Zubereitungszeit: 130–140 Minuten

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl

30 g Hefe

80 g Zucker

80 g weiche Butter

1 Prise Salz

1 Ei

200 ml lauwarme Milch

Belag:

150 g Butter

200 g Zucker

2 EL Honig

3 EL Sahne

100 g Pinienkerne, gehackt

100 g Mandelblättchen

Füllung:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

3 EL Zucker

1 Prise Salz

250 g weiche Butter

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker, Butter, Salz und Ei in eine Schüssel geben. Mit der Milch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Teig auf einem Universalblech ausrollen und im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 20 Minuten gehen lassen.

3. Für den Belag Butter, Zucker, Honig und Sahne aufkochen, gehackte Pinienkerne und Mandelblättchen untermischen. Mit den Fingerspitzen Vertiefungen in den Teig drücken und die etwas abgekühlte Masse auf den aufgegangenen Teig streichen. Kuchen nochmals 10 Minuten gehen lassen und goldgelb backen.

4. Aus Vanillepuddingpulver, Milch, Zucker und Salz einen Pudding zubereiten und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren.

5. Den abgekühlten Kuchen quer durchschneiden. Den unteren Teil des Bienenstichs mit der Creme bestreichen, den oberen Teil auflegen und kurze Zeit kaltstellen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 160–180 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 20–30 Minuten

Dampfstöße: automatisch

Zeitpunkt der Dampfstöße: automatisch

Rezepte

Walnuss-Hefezopf

10 Portionen / pro Portion 1449 kJ / 346 kcal, E 8 g, F 6 g, KH 44 g

Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
1 Ei
150 ml lauwarme Milch
100 g Walnüsse, gehackt

Zum Bestreichen:

Milch

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser


Zubereitung:

1. Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Butter, Ei und Milch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze 30–40 Minuten gehen lassen.

2. Die gehackten Nüsse unter den Teig kneten und die Teigmenge dritteln. Jedes Drittel zu einer ca. 40 cm langen Rolle formen. Aus den 3 Strängen einen Zopf flechten und auf ein Backblech legen. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze 20 Minuten gehen lassen.

3. Hefezopf mit Milch bestreichen und backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 30–40 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 8 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Zimt-Macadamiakranz

10 Portionen / pro Portion 1626 kJ / 389 kcal, E 9 g, F 18 g, KH 48 g

Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

Zutaten:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
100 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
100 g weiche Butter
1 Ei
2 Eiweiß
100 ml lauwarme Milch

Belag:

2 TL gemahlener Zimt
2 EL Zucker
100 g ungesalzene Macadamianüsse,
gehackt
2 Eigelb

Zum Bestreichen:
Milch

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker, Salz, Zitronenschale, Butter, Ei und Eiweiß in eine Schüssel geben. Mit der Milch zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Teig kurz durchkneten und halbieren. Jede Hälfte zu 50–60 cm langen Strängen rollen, diese miteinander verdrehen und zu einem Kranz formen.

3. Kranz auf ein Backblech legen und im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 20 Minuten gehen lassen.

4. Zimt, Zucker, gehackte Nüsse und Eigelbe vermischen. Den Kranz mit Milch bestreichen, die Nussmischung darauf verteilen und erneut ca. 20 Minuten gehen lassen. Goldgelb backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 150–170 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 35–45 Minuten

Dampfstöße: 2

Zeitpunkt der Dampfstöße:

nach 8 Minuten

nach weiteren 10 Minuten

Tipps & mehr

Die ursprünglich aus Australien stammende Macadamianuss zählt zu den teuersten Nüssen der Welt. Die Königin der Nüsse ist reich an ungesättigten Fettsäuren. Ihrem hohen Fettgehalt verdankt sie ihren runden cremig butterigen Geschmack.

Rezepte

Dorade "Verduras"

6 Portionen / pro Portion 2877 kJ / 688 kcal, E 54 g, F 42 g, KH 25 g

Zubereitungszeit: 70–80 Minuten

Zutaten:

800 g kleine Kartoffeln (Drillinge)
2 rote Paprikaschoten
2 grüne Zucchini
2 gelbe Zucchini
4 Schalotten
3 Knoblauchzehen
400 g Schafskäse
4 küchenfertige Doraden (à ca. 400 g)
1 Zitrone
Salz
Zitronenpfeffer
4 kleine Zweige Thymian
4 kleine Zweige Rosmarin
10 EL Olivenöl

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser


Zubereitung:

1. Die Kartoffeln vorgaren.
2. Paprikaschoten halbieren, von den Rippen und Kernen befreien in grobe Stücke schneiden. Zucchini in Scheiben und die geschälten Schalotten in Spalten schneiden. Knoblauch fein hacken. Den Schafskäse in Würfel schneiden.
3. Fisch waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und in einen großen Bräter legen.

4. Vorgegarte Kartoffeln, Gemüse und Kräutern mischen und mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Die Gemüse Mischung um den Fisch verteilen und den Schafskäse über das Gemüse streuen.

5. Öl mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Fisch, Kartoffeln und Gemüse mit dem Würzöl beträufeln und im Backofen garen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 40–50 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 10 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Tipps & mehr

Drillinge sind kleine Kartoffeln mit einem Durchmesser von 25–40 mm.

Wirsing-Lachs-Gratin

4 Portionen / pro Portion 3661 kJ / 875 kcal, E 46 g, F 56 g, KH 42 g

Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten:

500 g Kartoffel
1 kleiner Wirsing (ca. 600 g)
20 g weiche Butter
600 g Lachsfilet
Zitronenpfeffer
Salz
300 g Kräuter-Crème fraîche
2–3 TL Meerrettich
80 g geriebener Bergkäse
80 g Weißbrot


Für die Dampfstöße: ca. 250 ml Wasser

Zubereitung:

1. Kartoffel schälen, in Scheiben schneiden und 5 Minuten vorgaren.
2. Wirsing putzen, vierteln, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Wirsing dazugeben und unter gelegentlichem Wenden ca. 15 Minuten leicht bräunen.
3. Lachs waschen, trockentupfen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, mit Zitronenpfeffer und Salz würzen. Kräuter-Crème fraîche, Meerrettich und Käse mischen.

4. Den Wirsing und die Kartoffeln mischen, in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) geben und die Lachsstreifen darauf verteilen. Das Weißbrot würfeln und unter die Crème fraîche heben. Diese Brot-Käse-Mischung über dem Auflauf verteilen und garen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 40–50 Minuten
Dampfstöße: 3
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 10 Minuten
nach weiteren 10 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Rezepte

Gefüllte Lachsforelle mit Kräutertomaten

4 Portionen / pro Portion 1923 kJ / 460 kcal, E 37 g, F 30 g, KH 11 g

Zubereitungszeit: 70–80 Minuten

Zutaten:

2 Lachsforellen (à 600–700 g)

1 Zitrone Salz

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

2 Scheiben Toastbrot

50 g kleine Kapern

1 Eigelb

2 EL Olivenöl

Pfeffer, frisch gemahlen

Chilipulver

8 kleine Tomaten

40 g Kräuterbutter

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Forellen waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und innen und außen salzen.

2. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Toastbrot ebenfalls fein würfeln. Kapern, Eigelb, Schalotten, Knoblauch, Öl und Brot vermischen und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

3. Die Forellen mit dieser Masse füllen und die Öffnung mit kleinen Holzspießen verschließen.

4. Forellen auf ein Universalblech legen und im Backofen garen.

5. Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden und mit Kräuterbutter belegen. Nach ca. 10 Minuten mit auf das Universalblech legen. Alles zusammen weitere 25–35 Minuten garen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 160–180 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Garzeit: 40–50 Minuten

Dampfstöße: 2

Zeitpunkt der Dampfstöße:

nach 15 Minuten

nach weiteren 10 Minuten

Fischfilet Wiener Art

4 Portionen / pro Portion 1248 kJ / 299 kcal, E 30 g, F 18 g, KH 2 g

Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

Zutaten:

600 g Seelachsfilet
1 Zitrone
125 g Sauerrahm oder Crème fraîche
50 g eingelegte Gurken
10 g Kapern
30 g durchwachsener Speck
1 EL Senf
1 TL geriebener Parmesan


Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Die Filets waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Ein Filet in eine gefettete Auflaufform (20 x 20 cm) legen und mit der Hälfte des Sauerrahms oder der Crème fraîche bestreichen.
2. Die Gurken und Kapern mit Wasser abspülen. Speck und Gurken klein würfeln und die Kapern hacken.
3. Das Fischfilet mit je einem Drittel des Specks, der Gurken und der Kapern belegen. Ein zweites Fischfilet darauflegen. Dieses mit Senf bestreichen und wieder mit jeweils einem Drittel des Specks, der Gurken und der Kapern belegen.

4. Das letzte Fischfilet darauflegen. Mit dem restlichen Sauerrahm oder Crème fraîche bestreichen und mit dem restlichen Speck, Gurken und Kapern belegen. Mit Parmesan bestreuen und garen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 35–45 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 8 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Rezepte

Nudel-Lachs-Spinat-Auflauf

4 Portionen / pro Portion 4109 kJ / 982 kcal, E 43 g, F 51 g, KH 94 g


Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

Zutaten:

450 g TK Blattspinat
1 Knoblauchzehe
Salz
Muskat
500 g grüne Bandnudeln
4 Lachsfilets (à ca. 100 g)
1–2 EL Zitronensaft
Pfeffer, frisch gemahlen
200 ml Sahne
250 g Schmand
2 EL TK Kräutermischung
2 EL Mandelblättchen

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 35–45 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 10 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Zubereitung:

1. Spinat auftauen, abtropfen lassen. Mit Knoblauch, Salz und etwas Muskat würzen.
2. Nudeln nach Packungsanweisung „al dente“ (bissfest) zubereiten.
3. Lachs waschen, trockentupfen, in große Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.
4. Sahne mit Schmand und Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Nudeln in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) schichten, den Spinat daraufgeben und die Lachswürfel darauf verteilen. Mit der Sauce übergießen, mit Mandelblättchen bestreuen und offen garen.

Seebrasse delicioso

4 Portionen / pro Portion 1195 kJ / 286 kcal, E 37 g, F 10 g, KH 9 g


Zubereitungszeit: 60–70 Minuten

Zutaten:

3 Zwiebeln
4 EL Butter
500 g Tomaten
750 g Seebrasse oder Seelachsfilet
1/2 Zitrone
Salz
Pfeffer
100 ml Milch
10 g Paniermehl
2 EL Petersilie, gehackt

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 35–45 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 8 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Zubereitung:

1. Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und in 2 EL Butter andünsten. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Das trockengetupfte Fischfilet mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Zwiebeln in eine gefettete Auflaufform (Ø 26 cm) legen. Die Tomaten darauf schichten und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Filet darauflegen. Die restliche Butter zerlassen und zusammen mit der Milch über das Filet geben. Mit Paniermehl bestreuen und garen. Nach dem Garen mit gehackter Petersilie bestreuen.

Rezepte

Pilzforellen

4 Portionen / pro Portion 1216 kJ / 291 kcal, E 35 g, F 16 g, KH 3 g

Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

Zutaten:


4 Forellen (à 250 g, küchenfertig)
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
800 g Pfifferlinge, Steinpilze oder
Champignons
2 Bund Petersilie
50 g Butter

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Die Forellen trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und innen und außen salzen und pfeffern.
2. Zwiebel, Knoblauch, Pilze und Petersilie fein hacken und vermischen.
3. Die Forellen mit der Mischung füllen. Nebeneinander in einen großen Bräter legen. Mit Butterflöckchen belegen und garen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 35–45 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 10 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Zander im Kräuterbett


4 Portionen / pro Portion 1129 kJ / 270 kcal, E 40 g, F 12 g, KH 1 g

Zubereitungszeit: 50–60 Minuten

Zutaten:

800 g Zanderfilet
2 Zitronen
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill
1 Bund Zitronenmelisse
Salz
50 g Butter
Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 35–45 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 8 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Zubereitung:

1. Die Filets waschen, trockentupfen, mit dem Saft einer Zitrone beträufeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Die Kräuter waschen, fein hacken und vermischt in eine flache Auflaufform geben.

2. Die Zanderfilets salzen und dachziegelartig auf das Kräuterbett legen. Den Saft der zweiten Zitrone darüber träufeln, mit Butterflöckchen belegen und garen.

Rezepte

Hähnchenbrust fruchtig-scharf

6 Portionen / Pro Portion 1360 kJ / 325 kcal, E 31 g, F 15 g, KH 13 g

Zubereitungszeit: 70–80 Minuten

Zutaten:


400 g Pflaumen (frisch oder TK)
40 g frischen Ingwer
1 kl. Bund Frühlingszwiebeln
800 g Hähnchenbrust
Salz
Pfeffer
3 EL Öl
40 g Butter
100 ml Weißwein
100 ml Orangensaft
100 ml Geflügelbrühe
1 TL Honig
50 ml Sahne

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Pflaumen halbieren und entsteinen oder auftauen lassen. Ingwer schälen und fein reiben. Die Frühlingszwiebeln in 2 cm große Stücke schneiden.
2. Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl in einem Bräter scharf anbraten. Butter zu der Hähnchenbrust in den Bräter geben und Frühlingszwiebeln und Ingwer kurz anschwitzen.
3. Mit Weißwein, Orangensaft und Geflügelbrühe ablöschen. Pflaumen und Honig dazugeben, die Hähnchenbrust mit Sahne beträufeln und im Backofen garen. Die Sauce eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 40–50 Minuten
Dampfstöße: automatisch
Zeitpunkt der Dampfstöße: automatisch

Putenrollbraten mit Spinat-Ricottafüllung

6 Portionen / Pro Portion 2208 kJ / 528 kcal, E 46 g, F 36 g, KH 6 g

Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

Zutaten:

1 Scharlotte
 225 g Blattspinat (TK)
 1 Eigelb
 2 EL Paniermehl
 125 g Ricotta
 Salz
 Pfeffer
 Muskat
 1000 g Putenbrust
 2 EL Olivenöl
 1 TL Rosmarin
 750 ml Geflügelbrühe
 500 ml Sahne

Für die Dampfstöße: ca. 250 ml Wasser

Zubereitung:

1. Die Scharlotte fein würfeln und zusammen mit dem aufgetauten Spinat, Eigelb und Paniermehl unter den Ricotta mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

2. Putenbrust der Länge nach auf-, aber nicht durchschneiden. Aufklappen und zwischen Frischhaltefolie plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Spinat-Ricotta-Masse daraufstreichen und einrollen. Den Rollbraten mit Küchengarn umwickeln.

3. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Bräter legen. Den Rollbraten mit Olivenöl beträufeln, mit Rosmarin bestreuen, die Geflügelbrühe zugeben und im Backofen garen. Nach 60 Minuten die Sahne angießen.

4. Den Rollbraten aus der Sauce nehmen und vom Garn befreien. Die Sauce eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden und zu dem aufgeschnittenen Rollbraten servieren.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 170–190 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Garzeit: 90–100 Minuten

Dampfstöße: 3

Zeitpunkt der Dampfstöße:

nach 12 Minuten

nach weiteren 25 Minuten

nach weiteren 25 Minuten

Bei Verwendung eines Speisethermometers: Kerntemperatur 85 °C

Rezepte

Geschmorte Rinderrouladen

4 Portionen / Pro Portion 2768 kJ / 662 kcal, E 44 g, F 43 g, KH 7 g

Zubereitungszeit: 155–165 Minuten

Zutaten:

4 Rinderrouladen (ca. 160–200 g)
Salz
Pfeffer
4 TL Senf, mittelscharf
8 Scheiben fetter Speck
8 Gewürzgurken (Cornichons)
1 Bund Suppengrün (ohne Blumenkohl)
1 Zwiebel Öl
1 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 Lorbeerblätter
1 Knoblauchzehe
1000 ml Rinderbrühe
100 ml Sahne

Für die Dampfstöße: ca. 250 ml Wasser

Zubereitung:

1. Die Rouladen nebeneinander ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Senf bestreichen und mit je 2 Scheiben Speck und je 2 in Stifte geschnittenen Gewürzgurken belegen. Die Rouladen einrollen und mit Rouladennadeln oder Küchengarn zusammenhalten. Das Suppengrün und die Zwiebel in haselnussgroße Würfel schneiden.

2. Öl in einem Bräter erhitzen und die Rouladen rundherum kräftig anbraten. Rouladen herausnehmen und das Gemüse anrösten. Das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und fast


vollständig reduzieren lassen. So fortfahren, bis der Rotwein aufgebraucht ist.

3. Kräuter, Gewürze und Knoblauch zusammen mit der Brühe zum Gemüse geben. Die Rouladen wieder in den Bräter legen und zugedeckt im Backofen 60 Minuten garen.

4. Nach 60 Minuten den Deckel entfernen und den ersten Dampfstoß auslösen. Offen zu Ende garen.

5. Rouladen aus dem Fond nehmen und Nadeln oder Garn entfernen. Den Fond passieren, die Sahne zugeben und die Sauce eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 140 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 120 Minuten
Dampfstöße: 3
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 60 Minuten
nach weiteren 20 Minuten
nach weiteren 20 Minuten

Geschmorter Kalbstafelspitz

6 Portionen / Pro Portion 1623 kJ / 388 kcal, E 53 g, F 11 g, KH 6 g

Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

Zutaten:

1500 g Kalbstafelspitz
1 Bund Suppengrün (ohne Blumenkohl)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
4 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
Salz
Pfeffer
500 ml Weißwein
100 g Crème fraîche
250 ml Fleischbrühe oder Wasser

Für die Dampfstöße: ca. 250 ml Wasser

Zubereitung:

1. Das Suppengrün und die Zwiebel in haselnussgroße Würfel schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch, den Kräutern und den Gewürzen in einen Bräter geben.

2. Kalbstafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen, auf das Gemüse legen und garen.

3. Nach 25 Minuten mit dem Wein ablöschen, die Backofentemperatur reduzieren und das Fleisch zu Ende garen. Falls das Gemüse trocken kocht, etwas Wasser angießen.

4. Den Bratenfond passieren, mit Crème fraîche und Brühe auffüllen, eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden und zu dem aufgeschnittenen Fleisch servieren.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 210–230 °C

130–150 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Garzeit: 90–100 Minuten

Dampfstöße: 3

Zeitpunkt der Dampfstöße:

nach 10 Minuten

nach weiteren 15 Minuten

nach weiteren 30 Minuten

Bei Verwendung eines Speisethermometers: Kerntemperatur 75 °C

Rezepte

Kasseler mit Zuckerkruste

6 Portionen / Pro Portion 2089 kJ / 499 kcal, E 36 g, F 34 g, KH 9 g


Zubereitungszeit: 85–105 Minuten

Zutaten:

1000 g Kasseler
20 g weiche Butter
40 g brauner Zucker
1 Bund Suppengrün (ohne Blumenkohl)
1 Zwiebel
5 Lorbeerblätter
6 Nelken
10 Wacholderbeeren, angedrückt
125 ml Rotwein
250 ml Wasser

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 70–90 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 10 Minuten
nach weiteren 30 Minuten

Bei Verwendung eines Speisethermometers: Kerntemperatur 70 °C

Zubereitung:

1. Das Kasseler an der Oberseite raufenförmig 2–3 mm tief einschneiden. Butter und Zucker über die Rauten geben und einmassieren.
2. Das Suppengrün und die Zwiebel in haselnussgroße Stücke schneiden, mit Gewürzen mischen und in die Mitte eines Universalbleches geben. Das Bratenstück daraufsetzen, Rotwein und Wasser angießen und im Backofen garen. Sollte das Gemüse trocken kochen, etwas Wasser angießen.
3. Den Bratenfond passieren, eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden und zu dem in Scheiben geschnittenen Fleisch servieren.

Gefülltes Schweinefilet

6 Portionen / Pro Portion 3083 kJ / 737 kcal, E 49 g, F 57 g, KH 6 g

Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

Zutaten:


4 Schweinefilets (à 300 g)
Salz
Pfeffer
20 Basilikumblätter
250 g Pesto Rosso
30 g Parmesan, frisch gerieben
12 Scheiben Parmaschinken
40 g Butter
250 ml Sahne
250 ml Fleischbrühe

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Die Schweinefilets der Länge nach auf-, aber nicht durchschneiden. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und entlang des Schnittes mit Basilikumblättern belegen.
2. Das Pesto Rosso darauf verteilen und mit Parmesan bestreuen. Die Filets zusammenklappen und mit Parmaschinken umwickeln. Filets in einen Bräter legen, Butterflockchen darauf verteilen und in den Backofen geben.
3. Nach 15 Minuten Garzeit mit Sahne und Fleischbrühe angießen, die Temperatur auf 140 °C reduzieren und den letzten Dampfstoß auslösen. Die Sauce eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 170–190 °C
140 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 35–45 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 9 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Tipps & mehr

Das Pesto Rosso können Sie leicht selber machen. Dafür 200 g eingelegte, getrocknete Tomaten und eine Knoblauchzehe klein schneiden. Mit 50 ml Olivenöl, 1 TL Zucker, 2 EL Paniermehl pürieren. Das Pesto mit einer Msp. Oregano und Sambal Oelek abschmecken.

Rezepte

Wildschweinbraten im Brotmantel

6 Portionen / Pro Portion 4694 kJ / 1122 kcal, E 75 g, F 36 g, KH 119 g

Zubereitungszeit: 165–175 Minuten

Zutaten:

1000 g Roggenbrot-Backmischung
1 Bund Suppengrün (ohne Blumenkohl)
1 Zwiebel
1800 g Wildschweinrollbraten (Nacken)
Salz
Pfeffer
3 EL Öl
1 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein
600 ml Wildfond
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
5 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter

Für die Dampfstöße: ca. 250 ml Wasser

Zubereitung:

1. Den Brotteig nach Packungsangaben zubereiten und entsprechend gehen lassen. Suppengrün und Zwiebel klein würfeln.

2. Den Rollbraten mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl in einem Bräter rundum anbraten. Das Gemüse zugeben und bräunen. Das Tomatenmark kurz mitrösten und mit einem Drittel des Rotweins ablöschen. Den Wein fast vollständig reduzieren lassen und so fortfahren, bis der Rotwein aufgebraucht ist.

3. Mit dem Wildfond auffüllen, jeweils zwei Zweige Rosmarin und Thymian sowie Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

4. Den aufgegangenen Brotteig halbieren, 1 cm dick ausrollen und eine Hälfte auf ein Universalblech legen. Den Braten aus dem Fond nehmen, vom Küchengarn befreien und auf den Teig legen. Den restlichen Rosmarin und Thymian auf den Braten legen und die zweite Hälfte des Brotteiges darüberlegen. Die Seitenränder gut andrücken, so dass beim Backen kein Fleischsaft austreten kann. Im Backofen garen.

5. Den Bratenfond passieren, etwas reduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden und zu dem aufgeschnittenen Braten servieren.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 170–190 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Garzeit: 90–100 Minuten

Dampfstöße: 3

Zeitpunkt der Dampfstöße:

nach 10 Minuten

nach weiteren 15 Minuten

nach weiteren 15 Minuten

Bei Verwendung eines Speisethermometers: Kerntemperatur 85 °C

Steak chinesisich

6 Portionen / Pro Portion 2133 kJ / 510 kcal, E 56 g, F 25 g, KH 14 g

Zubereitungszeit: 275–285 Minuten

Zutaten:

1500 g Schweinenacken
3–4 Knoblauchzehen
2 walnussgroße Stücke Ingwer
3 TL Salz
3 EL Sojasauce
3 EL Honig
2 EL Sherry
1 TL Five Spice
2 EL Hoi Sin Sauce
Sambal Oelek

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser


Zubereitung:

1. Knoblauchzehen fein würfeln, den Ingwer schälen und reiben. Zusammen mit Salz, Sojasauce, Honig, Sherry, Five Spice und Hoi Sin Sauce verrühren. Die Marinade mit Sambal Oelek scharf abschmecken.

2. Das Fleisch in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, in einen gut verschließbaren Behälter legen, die Marinade darüber verteilen und den Behälter verschließen. Das Fleisch 3–4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und gelegentlich wenden.

3. Fleisch aus der Marinade nehmen und auf einen Rost mit untergeschobenem Universalblech legen. Das Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und sofort den Dampfstoß auslösen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 170–190 °C + Vorheizen
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 20–30 Minuten
Dampfstöße: 1
Zeitpunkt der Dampfstöße:
sofort nach Gargut-Einschub

Rezepte

Spanisches Knoblauchkaninchen

4 Portionen / Pro Portion 1649 kJ / 394 kcal, E 28 g, F 26 g, KH 8 g

Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

Zutaten:

- 1 Kaninchen
 - Salz
 - Pfeffer
 - 4 Stangen Staudensellerie
 - 2 Zwiebeln
 - 2 Tomaten
 - 4 Knoblauchzehen
 - 5 EL Olivenöl
 - 125 ml Weißwein
 - 750 ml Geflügelbrühe
 - 3 Zweige Thymian
 - 4 Lorbeerblätter
 - 100 g schwarze Oliven, in Scheiben
- Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser


Zubereitung:

1. Kaninchen in 6 Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Staudensellerie und Zwiebeln in haselnussgroße Stücke schneiden. Tomaten würfeln.
2. Das Fleisch in einem Bräter in dem Olivenöl rundherum anbraten. Tomaten, Staudensellerie, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles schmoren lassen.

3. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelbrühe, Thymian, Lorbeerblätter und die in Scheiben geschnittenen Oliven zugeben und im Backofen garen.

4. Die Fleischstücke entnehmen, Sauce passieren und etwas einkochen lassen, eventuell mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 40–50 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 10 Minuten
nach weiteren 20 Minuten

Tipps & mehr

Dazu passt Fladenbrot und frischer Salat.

Lammkoteletts mit Pistazienkruste

4 Portionen / Pro Portion 3381 kJ / 808 kcal, E 28 g, F 74 g, KH 9 g

Zubereitungszeit: 40–45 Minuten

Zutaten:


2 Lammkarrees (à 400 g)
50 g Pistazienkerne, fein gehackt
50 g Butter
30 g Paniermehl
1/2 TL Thymian
Salz
Pfeffer
2 EL Olivenöl

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Die sehr fein gehackten Pistazien mit der zimmerwarmen Butter und dem Paniermehl mischen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Lammkarrees mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl rundherum scharf anbraten. Die Karrees auf ein Universalblech legen, so dass die Fleischseite nach oben zeigt. Das Fleisch mit der Pistazienmasse bestreichen, in den vorgeheizten Backofen geben und sofort den Dampfstoß auslösen.
3. Fleisch nach dem Garen in Alu-Folie wickeln, etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann in Koteletts schneiden.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 200–220 °C + Vorheizen
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 15 Minuten
Dampfstöße: 1
Zeitpunkt der Dampfstöße:
sofort nach Gargut-Einschub

Bei Verwendung eines Speisethermometers: Kerntemperatur 50 °C

Rezepte

Pikante Ofennudeln

4 Portionen / pro Portion 2130 kJ / 510 kcal, E 16 g, F 23 g, KH 51 g

Zubereitungszeit: 130–140 Minuten

Zutaten:

125 g Kartoffeln
1/2 Würfel Hefe (21 g)
8 EL lauwarme Milch
1/2 TL Salz
250 g Mehl
2 EL weiche Butter
1 Ei
200 g Kräuterfrischkäse

Zum Bestreichen:
Milch

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, garen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln etwas auskühlen lassen.
2. Hefe unter Rühren in Milch auflösen, mit Kartoffeln, Salz, Mehl, Butter und Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Aus dem Teig 12 Kugeln formen, diese etwas auseinanderziehen, jeweils mit 1 TL Kräuterfrischkäse füllen, verschließen und eine Kugel formen.

4. Ofennudeln in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) setzen und im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze weitere 20–30 Minuten gehen lassen.

5. Ofennudeln mit Milch bestreichen und goldbraun backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 160–180 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 40–50 Minuten

Dampfstöße: 2

Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 8 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Tipps & mehr

Die Ofennudeln sind auch eine leckere Beilage, zum Beispiel zu Geschnetzeltem und Salat.

Käsesoufflé

8 Portionen / pro Portion 654 kJ / 157 kcal, E 9 g, F 11 g, KH 4 g

Zubereitungszeit: 60–65 Minuten

Zutaten:

2 EL Butter
30 g Mehl
200 ml heiße Milch
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise Muskat, gemahlen
1 Prise Cayennepfeffer
4 Eigelb
120 g geriebener Käse (z. B. Greyerzer)
4 Eiweiß
Paniermehl
2 EL Parmesan, gerieben

8 Portionsförmchen

Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Butter in einem Topf zerlassen und Mehl unter Rühren zufügen (nicht bräunen lassen). Dann die Milch dazugeben. Unter weiterem Rühren ca. 5 Minuten schwach kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen.

2. Nach und nach das Eigelb einrühren. Zuletzt den Käse zufügen.

3. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Masse heben.

4. Teig in acht gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Förmchen einfüllen. Förmchen bis maximal 1 cm unterhalb des Randes befüllen. Das Soufflé mit Parmesan bestreuen.

5. Förmchen auf ein Universalblech stellen, in den vorgeheizten Backofen geben und sofort den Dampfstoß auslösen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 180–200 °C + Vorheizen

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 20–25 Minuten

Dampfstöße: 1

Zeitpunkt der Dampfstöße:
sofort nach Gargut-Einschub

Tipps & mehr

Soufflés sofort servieren, da sie sonst zusammenfallen.

Rezepte

Frühlingspastete

Ca. 15 Stücke / pro Portion 1239 kJ / 296 kcal, E 17 g, F 20 g, KH 12 g

Zubereitungszeit: 105–115 Minuten

Zutaten:

300 g TK-Blätterteig
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
3 Frühlingszwiebeln
1 kg Hackfleisch
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
100 g Paniermehl
2 Eier
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Paprikapulver
2 TL mittelscharfer Senf

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
Wasser

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Blätterteig auftauen lassen. Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
2. Hackfleisch mit Gemüse, Knoblauch, Paniermehl, Eiern, Gewürzen und Senf vermischen.
3. Eine Kastenform (ca. 30 x 13 cm) fetten und mit Backpapier auslegen. Blätterteig ausrollen (ca. 45 x 50 cm). Die Form damit auslegen, so dass an den Seiten ungefähr gleich viel Teig überhängt. Hackfleischmasse einfüllen und fest andrücken. Die Pastete mit dem überhängenden Teig verschließen. Dabei die unteren Teigränder mit Wasser bestreichen und fest drücken.

4. Aus dem Teigdeckel mit einem Messer 3 ca. 3 x 3 cm große Rauten ausschneiden. Die Oberseite der Pastete mit dem restlichen Teig nach Wunsch verzieren.

5. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, den Blätterteig damit bestreichen und die Pastete garen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 180–200 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 60–70 Minuten

Dampfstöße: 2

Zeitpunkt der Dampfstöße:

nach 25 Minuten

nach weiteren 15 Minuten

Raffinierte Käse-Pastete

8 Stücke / pro Stück 1523 kJ / 364 kcal, E 13 g, F 19 g, KH 35 g

Zubereitungszeit: 130–140 Minuten

Zutaten:

Teig:

- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 150 ml lauwarme Milch
- 150 g Roggenmehl Type 1150
- 200 g Weizenmehl Type 405
- 30 g Butter
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

Füllung:

- 300 g Rotschimmelkäse
- 2 kleine rote Paprikaschoten
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz
- Pfeffer, grob geschrotet
- Chilipulver

Zum Bestreuen:

- 4 EL Kürbiskerne

Für die Dampfstöße: ca. 250 ml Wasser

Zubereitung:

1. Hefe unter Rühren in der Milch auflösen und mit den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt im Backofen bei 35 °C Ober-Unterhitze ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. Käse in kleine Würfel schneiden. Paprika und Zwiebeln würfeln und zusammen mit dem Schnittlauch darunterheben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausrollen und über Eck in eine quadratische, gefettete Form (ca. 20 x 20 cm) legen. Die Füllung auf den Teig geben, die überstehenden Teigecken über der Füllung zusammenschlagen und leicht andrücken. Aus dem Teigdeckel mit einem Messer 5 ca. 3 x 3 cm große Rauten ausschneiden.

4. Mit Wasser bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen. Die Pastete goldbraun backen. Vor dem Servieren ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 170–190 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Backzeit: 50–60 Minuten

Dampfstöße: 3

Zeitpunkt der Dampfstöße:

nach 10 Minuten

nach weiteren 10 Minuten

nach weiteren 10 Minuten

Tipps & mehr

Die Pastete eignet sich gut als Vorspeise oder mit Salat als Hauptspeise.

Rezepte

Tortellini-Rucola-Schinken-Auflauf

6 Portionen / pro Portion 5497 kJ / 1314 kcal, E 24 g, F 46 g, KH 38 g

Zubereitungszeit: 60–70 Minuten

Zutaten:


125 g Rucola
100 g luftgetrockneter Schinken
300 ml Sahne
400 g Schmand
Salz
Pfeffer
800 g frische Tortellini
300 g Kirschtomaten, halbiert
4 EL Pinienkerne, geröstet
50 g Parmesan, frisch gerieben
50 g Emmentaler, gerieben

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Rucola waschen, trocken tupfen und mit dem Schinken in Streifen schneiden. Sahne und Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Tortellini mit Tomatenhälften, Rucola und Schinken vermischen, in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) geben und mit der Sauce übergießen.
3. Mit Pinienkernen und dem Käse bestreuen. Goldbraun garen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 40–50 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 12 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Pilz-Cannelloni

4 Portionen / pro Portion 2817 kJ / 674 kcal, E 37 g, F 43 g, KH 35 g

Zubereitungszeit: 75–85 Minuten

Zutaten:

1 Zwiebel
150 g Schinken, gekocht
350 g Champignons
2 EL Öl
75 g Schafskäse
100 g Mozzarella
150 g Frischkäse
Salz
Pfeffer
16 Cannelloni
300 ml Brühe
100 g Schmand
100 g geriebener Käse

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Zwiebel, Schinken und Champignons klein würfeln. Die Zwiebel mit Öl in einer Pfanne andünsten, den Schinken zugeben und kurz weiterdünsten. Zum Schluss die Champignons dazugeben und so lange dünsten, bis das abgetretene Wasser verdampft ist.

2. Schafskäse und Mozzarella klein würfeln. Mit der abgekühlten Pilz-Schinken-Mischung und dem Frischkäse gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Cannelloni mit der Masse füllen und in eine Auflaufform (ca. 25 x 30 cm) legen.

4. Brühe mit Schmand verrühren und die Sauce über die Cannelloni gießen. Mit Käse bestreuen und den Auflauf goldbraun garen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 

Temperatur: 170–190 °C

Einschubebene: 2. v. unten

Garzeit: 45–55 Minuten

Dampfstöße: 2

Zeitpunkt der Dampfstöße:

nach 10 Minuten

nach weiteren 10 Minuten

Tipps & mehr

Die Cannelloni lassen sich leichter füllen, wenn die Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels (ohne Tülle) in die Nudelnröhren gespritzt wird.

Rezepte

Ofennudeln mit Pflaumenmus

6 Portionen / pro Portion 2343 kJ / 560 kcal, E 12 g, F 17 g, KH 89 g

Zubereitungszeit: 110–120 Minuten

Zutaten:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
50 g Zucker
250 ml lauwarme Milch
1 TL Zimt, gemahlen
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
1 Ei
120 g Pflaumenmus


Zum Bestreuen:
40 g Puderzucker

Für die Dampfstöße: ca. 150 ml Wasser

Zubereitung:

1. Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker, Milch, Zimt, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt im Backofen 20–30 Minuten gehen lassen.
2. Aus dem Teig 12 Kugeln formen, diese etwas auseinanderziehen, jeweils mit 1 Esslöffel Pflaumenmus füllen, verschließen und in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) setzen.
3. Ofennudeln nochmals 20 Minuten gehen lassen, dann goldgelb backen.

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 40–50 Minuten
Dampfstöße: 2
Zeitpunkt der Dampfstöße:
nach 8 Minuten
nach weiteren 10 Minuten

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps & mehr

Statt Pflaumenmus können Sie die Ofennudeln auch mit zwei Zwetschgen-Hälften füllen. Dann vor dem Zusammendrehen der Kugel die Zwetschgen mit etwas Zucker überstreuen. Ofennudeln mit Puderzucker bestäuben und nach Wunsch mit Vanillesauce servieren.

Süßes Kirsch-Soufflé


8 Portionen / pro Portion 691 kJ / 165 kcal, E 7 g, F 7 g, KH 19 g

Zubereitungszeit: 40–50 Minuten

Zutaten:

Butter
50 g gemahlene Nüsse
6 EL Schattenmorellen
2 Eigelb
80 g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote
250 g Quark
20 g Weizenstärke
2 Eiweiß
8 Portionsförmchen
Für die Dampfstöße: ca. 100 ml Wasser

Einstellung:

Betriebsart: Klimagaren 
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 20–30 Minuten
Dampfstöße: automatisch
Zeitpunkt der Dampfstöße: automatisch

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitung:

1. Acht Portionsförmchen mit Butter einfetten und mit Nüssen ausstreuen.
2. Schattenmorellen gut abtropfen lassen und in die Förmchen verteilen.
3. Eigelb mit 60 g Puderzucker schaumig rühren. Vanillemark, Quark und Stärke unterrühren. Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.
4. Die Masse bis maximal 1 cm unterhalb des Randes in die Förmchen füllen.
5. Förmchen auf ein Universalblech stellen. Dann das Blech in den Backofen geben und bis zur halben Höhe der Förmchen mit heißem Wasser befüllen. Goldbraun garen.

Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich die beiliegenden Entkalkungstabletten. Sie wurden speziell entwickelt, um das Entkalken zu optimieren. Sie erhalten Ersatz im Miele Fachhandel oder Kundendienst. Andere Mittel beschädigen das Gerät.

Beachten Sie das Mischungsverhältnis des Entkalkungsmittels. Das Gerät wird sonst beschädigt.

Reinigen Sie nach dem Entkalken den Garraum, damit keine Entkalkungsreste zurückbleiben.

Zeitpunkt für einen Entkalkungsvorgang

Sie können einen Entkalkungsvorgang jederzeit durchführen.

Nach einer bestimmten Zahl von Garvorgängen werden Sie aber automatisch aufgefordert, das Gerät zu entkalken, damit die einwandfreie Funktion erhalten bleibt.

Im Display erhalten Sie einen Hinweis, wenn Sie nur noch 10 Garvorgänge mit der Betriebsart "Klimagaren " durchführen können:



Nach dem 10ten Garvorgang wird die Betriebsart "Klimagaren " gesperrt. Sobald Sie sie wählen, erscheint:



Jetzt müssen Sie den Entkalkungsvorgang durchführen.

Entkalkungsvorgang (Übersicht)

Der Entkalkungsvorgang dauert ca. 90 Minuten und läuft in 6 Schritten ab:

E 0: Entkalkerflüssigkeit einsaugen

E 1: Einwirkphase

E 2: Spülvorgang 1

E 3: Spülvorgang 2

E 4: Spülvorgang 3

E 5: Restwasserverdampfung

Sie können den aktuell ablaufenden Entkalkungsschritt jederzeit abfragen, wenn Sie das Dreieck im Display mit der Sensortaste < unter das Temperatursymbol verschieben:



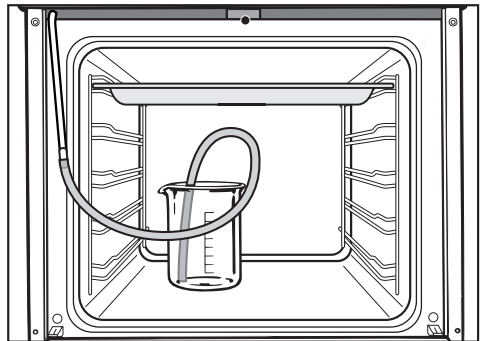
Entkalkungsvorgang vorbereiten

- Lösen Sie eine Entkalkungstablette in ca. 600 ml kaltem Leitungswasser auf.
- Setzen Sie das Universalblech in die oberste Einschubebene, um die Entkalkerflüssigkeit nach der Verwendung aufzufangen.

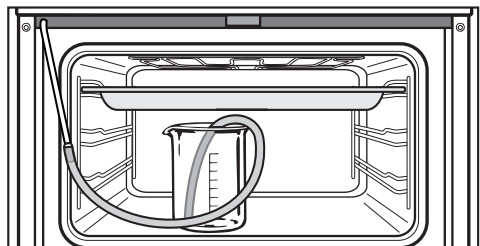
- Stellen Sie das Gefäß mit der Entkalkerflüssigkeit auf den Garraumboden.

Damit Sie das Gefäß mit dieser Flüssigkeitsmenge nicht unter das Einfüllrohr halten müssen, liegt Ihrem Gerät ein Kunststoffschlauch mit Saugnapf bei.

H 5141, H 5146, H 5241:



H 5041:



- Befestigen Sie den Kunststoffschlauch mit einem Ende an dem Einfüllrohr. Stellen Sie das andere Ende bis auf den Gefäßboden in die Entkalkerflüssigkeit und befestigen Sie es mit dem Saugnapf im Gefäß.
- Schließen Sie die Tür.

Entkalkungsvorgang durchführen

- Wählen Sie die Betriebsart "Klimageräten [0111]".

Bei gesperrter Betriebsart können Sie den Entkalkungsvorgang sofort mit der Sensortaste OK starten.



- Drücken Sie die Sensortaste < oder >, bis im Display "E 0" angezeigt wird.

- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint:



- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Der Einsaugvorgang startet.

Die Pumpe ist während des Vorganges deutlich zu hören.

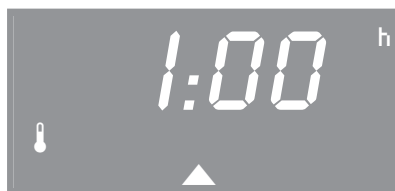
Die tatsächlich eingesaugte Flüssigkeitsmenge kann geringer sein als die geforderte, so dass ein Rest im Gefäß zurückbleibt.

- Lassen Sie das Gefäß samt Schlauchverbindung zum Einfüllrohr im Garraum stehen. Füllen Sie ca. 300 ml Wasser nach, da das System während der Einwirkphase nochmals etwas Flüssigkeit einsaugt.

Nach dem Einsaugen der Entkalkerflüssigkeit startet die **Einwirkphase "E 1"**:



Sie können den Zeitverlauf von 1 Stunde verfolgen.



Etwa alle fünf Minuten saugt das System nochmals etwas Flüssigkeit ein; Pumpgeräusche sind für einen Moment hörbar.

Während des gesamten Vorganges bleibt die Garraumbeleuchtung eingeschaltet.

Der Ablauf der letzten Minute wird sekundenweise angezeigt.

Am Ende der Einwirkphase ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen [0111] - P 2" in der Gebrauchs- und Montageanweisung.

Nach der Einwirkphase muss das Verdampfungssystem von Resten der Entkalkerflüssigkeit gereinigt werden.

Dazu wird dreimal ca. 1 l Leitungswasser durch das Verdampfungssystem gepumpt und auf dem Universalblech aufgefangen.

- Entnehmen Sie das Universalblech mit der aufgefangenen Entkalkerflüssigkeit, leeren Sie es und schieben Sie es wieder in die oberste Einschubebene.
- Nehmen Sie den Kunststoffschlauch aus dem Gefäß.
- Füllen Sie das Gefäß mit ca. 1 l Frischwasser.
- Stellen Sie das Gefäß wieder in den Garraum und befestigen Sie den Kunststoffschlauch im Gefäß.

Der **erste Spülvorgang** wird durch "E 2" angezeigt.



- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint:



- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Der Einsaugvorgang startet.

Das Wasser wird durch das Verdampfungssystem geleitet und auf dem Universalblech aufgefangen.

- Entnehmen Sie das Universalblech mit der aufgefangenen Spülflüssigkeit, leeren Sie es und schieben Sie es wieder in die oberste Einschubebene.
- Nehmen Sie den Kunststoffschlauch aus dem Gefäß und füllen Sie das Gefäß mit ca. 1 l Frischwasser. Stellen Sie das Gefäß wieder in den Garraum und befestigen Sie den Kunststoffschlauch im Gefäß.

Entkalken ↻

Der **zweite Spülvorgang** wird durch "E 3" angezeigt.



- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint:



- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Der Einsaugvorgang startet.

Das Wasser wird durch das Verdampfungssystem geleitet und auf dem Universalblech aufgefangen.

- Entnehmen Sie das Universalblech mit der aufgefangenen Spülflüssigkeit, leeren Sie es und schieben Sie es wieder in die oberste Einschubebene.
- Nehmen Sie den Kunststoffschlauch aus dem Gefäß und füllen Sie das Gefäß mit ca. 1 l Frischwasser. Stellen Sie das Gefäß wieder in den Garraum und befestigen Sie den Kunststoffschlauch im Gefäß.

Der **dritte Spülvorgang** wird durch "E 4" angezeigt.



- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Die Aufforderung für den Einsaugvorgang erscheint:



- Drücken Sie die Sensortaste OK.

Der Einsaugvorgang startet.

Das Wasser wird durch das Verdampfungssystem geleitet und auf dem Universalblech aufgefangen.

Lassen Sie das Universalblech mit der aufgefangenen Spülflüssigkeit während der nachfolgenden Restwasserverdampfung in der obersten Einschubebene.

Nach dem dritten Spülvorgang erfolgt die **Restwasserverdampfung**.
"E 5" wird angezeigt.

Nehmen Sie vor der Restwasserverdampfung den Kunststoffschlauch und das Gefäß aus dem Garraum.

Im Display erscheint:



■ Drücken Sie die Sensortaste OK.


Das Gerät wird aufgeheizt.



Sie können den Zeitverlauf verfolgen.

Die Zeit kann im Verlauf der Restwasserverdampfung je nach tatsächlich vorhandener Wassermenge vom System korrigiert werden.

Am Ende der Restwasserverdampfung

- ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Kapitel "Einstellungen" – P 2" in der Gebrauchs- und Montageanweisung.
- erscheint "0:00" und das Symbol  blinkt.



■ Schalten Sie das Gerät aus.

Lassen Sie den Garraum vor dem Reinigen von Hand erst abkühlen. Verbrennungsgefahr!

- Entnehmen Sie das Universalblech mit der aufgefangenen Flüssigkeit und reinigen Sie abschließend das abgekühlte Gerät von eventuellen Feuchtigkeitsniederschlägen und Resten des Entkalkungsmittels.

Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum trocken ist.

Miele

Deutschland:

Herstelleradresse

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Telefon: 05241 89-0
Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestr. 1
5071 Wals bei Salzburg
Telefon: 050 800 0
Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich
Telefon: 49711-1
Telefax: 49711-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu



www.miele-shop.com



Werkkundendienst

Deutschland

0800 2244666*

*kostenfrei

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa+So 9 - 18 Uhr

Österreich

050 800 800**

**Festnetz zum

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Ortstarif

Mobifunkgebühren

abweichend

Luxemburg

00352 4 97 11-30

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr



Produktinformationen

Deutschland

0180 5252100*

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa 9 - 13 Uhr

*0,14 € pro Minute

aus dem Festnetz,

Mobifunkgebühren

max. 0,42 € pro Minute

Österreich

050 800 800**

**Festnetz zum

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Ortstarif

Mobifunkgebühren

abweichend

Luxemburg

00352 4 97 11-45

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr