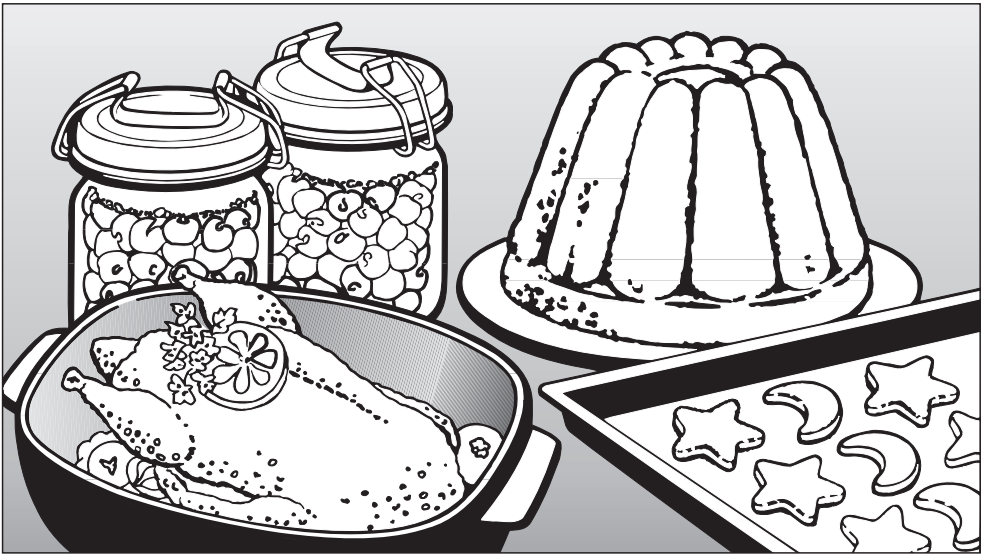
Miele

Anwendungshinweise



Backen, Braten, Grillen, Einkochen, Auftauen, Garen

Automatikprogramme

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. 09 062 460

Inhalt

Automatikprogramme 6
Automatikprogramme nutzen 6
Hinweise zur Nutzung 7
Automatikprogramme – Übersicht 8
Hinweise zum Backen 10
Backform 10
Backpapier 10
Universalblech 10
Kastenform 10
Hinweise zu Tabellenangaben 11
Temperatur, Backzeit 11
Einschubebene 11
Tiefkühlprodukte 11
Backtabelle 12
Hinweise zum Braten 14
Einstellungen 14
Tipps 15
Bräunung 15
Ruhezeit 15
Braten von Geflügel 15
Braten von tiefgefrorenem Fleisch 15
Brattabelle 16
Niedertemperaturgaren 17
Niedertemperaturgaren nutzen 17
Niedertemperaturgaren ohne Automatik-Programm 19
Hinweise zum Grillen 20
Einstellungen 20
Grillgut vorbereiten 22
Grillen 22
Tipps 23
Grilltabelle 24
Auftauen 25
Einkochen 26
Trocknen/Dörren 27
Zubereitung von Fertiggerichten 28

Inhalt

Aufläufe/Gratins 29
Käse-Soufflé (Frankreich) 29
Kartoffelgratin in Senfsoße 30
Kartoffel-Käse-Gratin 31
Knoblauchsuppe (Spanien, Sopa Castellana) 32
Lasagne 33
Nudelauflauf 34
Janssons Versuchung (Schweden) 35
Auberginen-Moussaka 36
Spinat im Blätterteig (Spanakopita) 37
Ratatouille 38
Brotbackmischungen 39
Hinweise zu den Automatikprogrammen 39
Dessert 40
Schokotörtchen (Österreich) 40
Karamellpudding (Norwegen) 41
Flan (Spanien) 42
Schokoladendessert (Frankreich) 43
Fisch 44
Seehecht in grüner Sauce (Spanien, Merluza en salsa verde) 44
Seebarbe en papillote 45
Stockfisch-Brandade 46
Fleisch 47
Hinweise zu den Automatikprogrammen 47
Hackbraten (Norwegen) 48
Weihnachtsschinken (Schweden) 49
Schweinefilet in Blätterteighülle 50
Gebäck 51
Ausstechplätzchen 51
Schoko-Kirsch-Muffins 52
Walnuss-Muffins 53
Spritzgebäck 54
Vanillekipferl 55
Windbeutel 56
Geflügel 57
Hinweise zu den Automatikprogrammen 57
Ente à l'orange 58

Kuchen 59
Apfeltarte 59
Apfeltorte, fein 60
Apfeltorte, gedeckt 61
Apfelkuchen mit Krokant-Streuseln 62
Biskuittorte 63
Butterkuchen 65
Gugelhupf 66
Hefezopf 67
Hefeteig 68
Mandelkuchen (Spanien, Tarta de santiago) 69
Marmorkuchen 70
Obststreuselkuchen 71
Obstwähe (Schweiz) 72
Sandkuchen 73
Streuselkuchen 74
Zuckerkuchen 75
Pizza 76
Sabbat-Programm 78

Ihr Gerät verfügt über zahlreiche Automatikprogramme, die komfortabel und sicher zum optimalen Garergebnis führen. In der elektronischen Steuerung sind zu den einzelnen Programmen Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten hinterlegt, die in aufwendigen Garversuchen ermittelt wurden.

Dadurch genügt z. B. einfach die Angabe, ob Sie Ihr Roastbeef "englisch", "medium" oder "durch" bevorzugen, oder ihre Backwaren lieber normal oder dunkler gebräunt haben möchten.

Am Ende des Heftes sind Rezeptbeispiele für verschiedene Automatikprogramme aufgeführt.

Automatikprogramme nutzen

- "Automatic" wählen.
- Entsprechend ihres Gargutes ein Untermenü (z. B. Kuchen) auswählen.

Es erscheint eine Auswahlliste verschiedener Kuchen.

- Den Ihrem Gargut entsprechenden Punkt (z. B. Apfeltarte) auswählen.
- Im nächsten Schritt geben Sie die Garbedingungen ein. Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Gargrad, Bräunung etc. werden durch einen Balken mit sieben Segmenten dargestellt. Die mittlere Einstellung wird durch ein ausgefülltes Segment in der Mitte angezeigt.

Sie wählen die gewünschte Einstellung aus, indem Sie das ausgefüllte Segment nach rechts oder links verschieben.

Die Startzeit kann über den Menüpunkt "später starten" verschoben werden.

Die Einstellungen werden im Display angezeigt.

Zum vorzeitigen Beenden eines Automatikprogrammes müssen Sie das Gerät ausschalten.

Sollte nach Ablauf eines Automatikprogrammes das Gargut noch nicht nach Ihren Wünschen gegart sein, so können Sie dieses verlängern. Wählen Sie je nach Anzeige den Menüpunkt "nachgaren", "nachbacken", "nachwärmen".

Hinweise zur Nutzung

- Bei der Nutzung der Automatikprogramme sollen die mitgelieferten Rezepte als Orientierungshilfe dienen. Mit dem jeweiligen Programm können auch ähnliche Rezepte mit abweichenden Mengen zubereitet werden.
- Lassen Sie das Gerät nach einem Garvorgang erst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ein Automatikprogramm starten.
- Die Angabe der Dauer zu Beginn eines Automatikprogrammes ist eine ungefähre Zeitangabe. Je nach Garverlauf kann sie sich etwas verkürzen oder verlängern. Insbesondere bei der Verwendung des Speisenthermometers hängt die Gardauer vom Erreichen der Kerntemperatur ab. Zeitänderungen können sich dabei schon durch die Ausgangstemperatur des Fleisches ergeben.
- Bei einigen Programmen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display (z. B. Brühe zugeben um...).
- Bei sensorgesteuerten Programmen ist wichtig, dass die Tür während des Garvorganges nicht geöffnet wird. Der Sensor kann nicht mehr korrekt arbeiten und das Garergebnis verschlechtert sich.
  Beachten Sie den entsprechenden Hinweis im Display.
- Bei einigen Programmen muss eine Vorheizzeit abgewartet werden, bevor das Gargut in den Garraum gegeben werden kann. Ein entsprechender Hinweis mit Zeitangabe erscheint im Display.
- Das Automatikprogramm "Erhitzen" wurde für das Erwärmen von Tellergerichten entwickelt. Folgen Sie den Hinweisen im Display.
- Folgen Sie bei Gefriergerichten den Hinweisen im Display.
- Automatikprogramme können auch als "Eigene Programme" gespeichert werden und so in das Hauptmenü gelegt werden. Der entsprechende Menüpunkt "speichern unter" erscheint nach Ablauf des Programms im Display.

Automatikprogramme – Übersicht

- **Kuchen**
  - Apfeltarte
  - Apfeltorte
    - fein
    - gedeckt
    - mit Streusel
  - Biskuittorte
  - Butterkuchen
  - Gugelhupf
  - Hefeteig *
    - 15 Minuten aufgehen
    - 30 Minuten aufgehen
    - 45 Minuten aufgehen
  - Hefezopf
  - Mandelkuchen
  - Marmorkuchen
  - Obststreuselkuchen
    - Hefeteig
    - Quarkölteig
  - Obstwähe
  - Sandkuchen
  - Streuselkuchen
  - Zuckerkuchen
- **Gebäck**
  - Ausstechplätzchen
  - Muffins
    - mit Obst
    - ohne Obst
  - Spritzgebäck
  - Vanillekipferl
  - Windbeutel
- **Brot**
  - Baguettes *
  - Fladenbrot *
  - Kastenweißbrot *
  - Mischbrot *
  - Olivenbrot *
  - Roggenbrot **
  - Weißbrot, freigeschoben *
- **Brotbackmischungen**
  - Bauernbrot **
  - Dinkelbrot *
  - Kastenweißbrot **
  - Mehrkornbrot **
  - Vollkornbrot *
- **Brötchen**
  - Croissants *
  - Hefebrötchen **
  - Käse-Sesam-Brötchen **
- **Pizza**
  - frisch
    - Hefeteig
    - Quarkölteig
  - tiefgekühlt
    - nicht vorgebacken
    - vorgebacken
    - amerikanische Art
- **Fleisch**
  - Kalb
    - Kalbsbraten *
    - Kalbshaxe
  - Lamm
    - Lammkeule mit Knochen
    - Lammrücken mit Knochen
  - Rind
    - Rinderfilet *
    - Roastbeef *
  - Schwein
    - Filet im Teig
    - Hackbraten
    - Kasseler ohne Knochen *
    - Rostbratwürste
    - Schweinebraten mit Schwarte *
    - Schweinenussbraten
    - Schinkenbraten
    - Weihnachtsschinken

- **Wild**
  - Hasenkeule
  - Hasenrücken
  - Hirschrücken
  - Kaninchen
  - Rehkeule
  - Rehrücken *
- **Geflügel**
  - Ente
  - Ente à l'orange
  - Gans
  - Hähnchen
  - Pute
  - Putenoberkeule mit Knochen *
- **Fisch**
  - Forelle
  - Karpfen
  - Lachsfilet
  - Lachsforelle
  - Scholle
  - Seebarbe en papilotte
  - Seehechtfilet in grüner Sauce
  - Seezunge
  - Stockfisch-Brandade
- **Aufläufe/Gratins**
  - Janssons Versuchung
  - Kartoffelgratin
    - Kartoffeln roh
    - Kartoffeln gekocht
  - Käsesoufflé
  - Knoblauchsuppe
  - Lasagne
    - 5–7 Platten
    - 8–19 Platten
    - 20–29 Platten
  - Moussaka
  - Nudelauflauf
  - Ratatouille
  - Spinat im Blätterteig
  - Thunfischpastete
- **Gefriergerichte**
  - Baguette mit Belag
  - Fischstäbchen
  - Kartoffeltaschen
  - Kroketten
  - Pommes frites
  - Schlemmerfilet
- **Erhitzen**
  - Bratenscheibe mit Gemüse *
  - Bratenscheibe mit Kartoffeln *
  - Bratenscheibe mit Klößen *
  - Bratenscheibe mit Nudeln *
  - Fisch mit Gemüse *
  - Fisch mit Kartoffeln *
  - Gemüseauflauf *
  - Nudelauflauf *
  - Nudelgerichte mit Soße *
  - Pizza *
  - Ragout/Frikassee mit Soße *
- **Dessert**
  - Flan
  - Karamellpudding
  - Schokoladendessert
  - Schokotörtchen
- **Niedertemperaturgaren**
  - Kalbsfilet
  - Kalbsrücken ohne Knochen
  - Kasseler ohne Knochen
  - Lammrücken ohne Knochen
  - Rinderfilet
  - Roastbeef
  - Schweinefilet
- **Sabbat-Programm**

Erklärung der Fußnoten:
* Programm mit Feuchteunterstützung
** Programm mit Feuchteunterstützung + "Über Nacht backen" möglich

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit.

Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

Backform

Bitte beachten Sie bei der Wahl der Betriebsart das Material der Backform:

Heißluft plus, Intensivbacken

Jedes temperaturbeständige Material kann verwendet werden.

Ober-Unterhitze

Verwenden Sie matte und dunkle Backformen aus Schwarzblech, dunklem Email, nachgedunkeltem Weißblech und mattem Aluminium sowie Formen aus hitzebeständigem Glas oder beschichtete Formen.

Helle Formen aus blankem Material ergeben eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung in der Form. Unter ungünstigen Umständen wird das Backgut nicht richtig gar.

Backpapier

Das Universalblech muss aufgrund der Antihafteigenschaften der PerfectClean-veredelten Oberfläche vor dem Backen **nicht eingefettet oder mit Backpapier belegt werden**. Zubereitetes Backgut lässt sich leicht ablösen.

Backpapier ist erforderlich bei

- **Laugengebäck** (z. B. Brezel, Stangen), da die bei der Teigzubereitung verwendete Natronlauge die PerfectClean-veredelte Oberfläche beschädigen kann.
- **Teigen, die aufgrund ihres hohen Eiweißanteils leicht festkleben**, wie z. B. Biskuit, Baiser oder Makronen.

Universalblech

Beachten Sie bei der Zubereitung von Blechkuchen:
Verwenden Sie die doppelte Menge der Zutaten wie sie in Rezepten für herkömmliche Backbleche angegeben sind.

Kastenform

Kuchen in Kastenformen oder länglichen Formen quer in den Garraum stellen. Dadurch ist die Wärmeverteilung in der Form optimal, und ein gleichmäßiges Backergebnis wird erreicht.

Hinweise zu Tabellenangaben

Beachten Sie die Angaben in der Backtabelle.

Temperatur, Backzeit

Eine schonende Zubereitung und gleichmäßige Bräunung erreichen Sie bei Kuchen und Gebäcken, wenn Sie

- die **untere Temperatur** der Tabellenangaben wählen.
  Stellen Sie die Temperatur nicht höher ein, als angegeben. Höhere Temperaturen verkürzen zwar die Backzeit, haben aber nicht selten einen sehr unterschiedlichen Bräunungsgrad zur Folge und unter Umständen wird das Backgut auch nicht gar.
- nach Ablauf der **kürzesten Backzeit** prüfen, ob das Backgut gar ist.
  Stechen Sie dazu mit einem Holzstäbchen in den Teig.
  Haften keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen, ist das Backgut gar.

Einschubebene

Die Einschubebenen werden von unten gezählt.

Es können maximal zwei Bleche gleichzeitig gegart werden.

	Bleche	Einschubebene
	1	1
	2	1 und 3 *
	1	1 oder 2
	1	1 oder 2
	1	1

* Bei feuchtem Gebäck, Kuchen oder Brot sollte nicht mehr als ein Blech gebacken werden.

Tiefkühlprodukte

Wählen Sie bei der Zubereitung von **Tiefkühl-Kuchen, -Pizza oder -Baguettes** die niedrigste der auf der Verpackung angegebenen Temperaturen. Backen Sie diese Gerichte auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier. Das Universalblech kann sich bei diesen Tiefkühlprodukten so stark verziehen, dass es im heißen Zustand nicht entnommen werden kann. Jedes weitere Benutzen bringt einen erneuten Verzug mit sich.

Tiefkühlprodukte wie **Pommes frites**, **Kroketten** oder Ähnliches können auf dem Universalblech gebacken werden. Legen Sie zum schonenden Garen diese Tiefkühlprodukte auf Backpapier und wählen Sie die niedrigste der Temperaturen, die auf der Verpackung angegeben sind. Wenden Sie das Gargut mehrfach.

Backtabelle

	Heißluft plus		
	Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene	Zeit in Min. [1]
Rührteig			
Sandkuchen, Rehrücken	**140–160**	**1**	**65–75**
Napfkuchen	**150–170**	**1**	**65–80**
Muffins	150–170	1, 3	25–50
Marmorkuchen (Form)	**150–170**	**1**	**60–75**
Obstkuchen mit Baiser oder Guss (Blech)	**150–170**	**1**	**45–50**
Obstkuchen (Blech)	**150–170**	**1**	**35–45**
Obstkuchen (Form) [3]	**150–170**	**1**	**45–65**
Tortenboden [3]	**150–170**	**1**	**25–30**
Kleingebäck (Plätzchen) [3]	**150–170**	**1, 3**	**20–35**
Biskuitteig			
Torte [3]	160–180	1	30–40
Tortenboden (2 Eier) [3]	160–180	1	22–26
Rolle [3]	160–180	1	20–30
Knetteig			
Tortenboden [3]	**150–170**	**1**	**20–25**
Streuselkuchen (Blech)	**150–170**	**1**	**45–55**
Kleingebäck (Plätzchen) [3]	**150–170**	**1, 3**	**18–28**
Quarktorte	150–170	1	65–80
Apfeltorte, gedeckt	150–170	1	60–70
Aprikosentorte mit Guss	150–170	1	50–60
Wähe [2], [3]	180–200	1	25–40
Hefeteig / Quarkölteig			
Streuselkuchen (Blech)	**150–170**	**1**	**50–60**
Obstkuchen (Blech)	**150–170**	**1**	**55–65**
Gugelhupf	**140–160**	**1**	**45–65**
Stollen	**150–170**	**1**	**55–65**
Weißbrot	**160–180**	**1**	**45–55**
Vollkornbrot [2], [3]	**170–190**	**1**	**50–60**
Pizza (Blech) [3]	170–190	1	35–45
Zwiebelkuchen (Blech) [3]	150–170	1	35–45
Apfeltaschen [3]	**150–170**	**1, 3**	**25–30**
Brandteig, Windbeutel [3]	**160–180**	**1, 3**	**30–50**
Blätterteig [3]	**170–190**	**1**	**20–30**
Eiweißgebäck, Makronen [3]	**120–140**	**1, 3**	**25–50**

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für einen nicht vorgeheizten Garraum.
Bei einem vorgeheizten Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten.

1) Angaben sind abhängig von der Gebäckrezeptur.
2) Garraum bei "Heißluft plus" vorheizen,
   nicht die Schnellaufheizung einsetzen (Aufheizphase – normal).
3) Garraum bei "Ober-Unterhitze" vorheizen,
   nicht die Schnellaufheizung einsetzen (Aufheizphase – normal).

Ober-Unterhitze			Intensivbacken		
Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene	Zeit in Min. 1)	Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene	Zeit in Min. 1)
150–170	1	60–70	–	–	–
160–180	1	65–80	–	–	–
160–180	**2**	**25–50**	–	–	–
160–180	1	60–75	–	–	–
160–180	2	40–50	–	–	–
170–190	2	35–45	–	–	–
160–180	1	45–65	–	–	–
170–190	1	20–25	–	–	–
160–180	2	15–30	–	–	–
160–180	**1**	**30–40**	–	–	–
160–180	**1**	**20–25**	–	–	–
160–180	**2**	**15–20**	–	–	–
170–190	1	15–20	–	–	–
160–180	2	45–55	–	–	–
160–180	2	15–25	–	–	–
160–180	**1**	**65–80**	150–170	1	70–80
160–180	1	60–70	**150–170**	**1**	**55–65**
160–180	1	50–60	**150–170**	**1**	**50–60**
190–210	1	25–40	**170–190**	1	**25–40**
160–180	2	50–60	–	–	–
170–190	2	55–65	–	–	–
140–160	1	45–65	–	–	–
150–170	2	55–65	–	–	–
160–180	1	50–60	–	–	–
180–200	1	50–60	–	–	–
190–210	2	30–40	**170–190**	**1**	**35–45**
180–200	2	25–40	**170–190**	**1**	**25–40**
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200	2	35–45	–	–	–
190–210	2	15–25	–	–	–
120–140	2	25–50	–	–	–

Beachten Sie die angegebenen Temperaturbereiche, Einschubebenen und Zeitspannen.
Dabei sind verschiedene Backformen, Teigmengen und Backgewohnheiten berücksichtigt.

Wählen Sie im Allgemeinen die untere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzesten Zeit.

Einstellungen

	Anmerkungen
Betriebsart Bratautomatic Klimagaren	Geeignet ist auch die Betriebsart "Ober-Unterhitze". Sie können auch das Speisenthermometer zum temperaturüberwachten Braten einsetzen (siehe Gebrauchs- und Montageanweisung, Kapitel "Speisenthermometer"). Die Werte für die Kerntemperatur entnehmen Sie bitte der Brattabelle.
Geschirr jedes hitzebeständige Geschirr	Bräter, Bratentopf, feuerfeste Glasform, Bratschlauch/-beutel, Römertopf, Universalblech, Rost auf Universalblech Beim Braten im Bräter oder Topf – bleibt genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße. – bleibt der Garraum sauberer als beim Braten auf dem Rost.
Einschubebene 1 von unten	Je nach Höhe des Bratgutes die Einschubebene 1 verwenden.
Vorheizen nicht erforderlich	Das Geschirr auf den Rost in den kalten Garraum setzen. Ausnahme: Zubereitung von Roastbeef und Filet.
Temperatur Siehe Brattabelle	– Temperatur nicht höher einstellen als angegeben ist. Das Fleisch wird zwar braun, aber nicht gar. – Bei "Bratautomatic" die Temperatur ca. 20 °C niedrigerer als bei "Ober-Unterhitze" einstellen. – Bei Braten ab 3 kg eine ca. 10 °C niedrigere Temperatur einstellen, als in der Brattabelle angegeben ist. Der Bratvorgang dauert zwar etwas länger, aber das Fleisch wird gleichmäßig gar und bekommt keine zu dicke Kruste. – Zum Braten auf dem Rost eine um 20 °C niedrigere Temperatur einstellen als zum Braten im Bräter/Topf.
Bratzeit Siehe Brattabelle	Bratzeit ermitteln: Höhe des Bratens mit der Zeitangabe pro cm multiplizieren: – Rind/Wild: 15–18 Minuten/cm – Schwein/Kalb/Lamm: 12–15 Minuten/cm – Roastbeef/Filet: 8–10 Minuten/cm

Tipps

Bräunung

Die Bräunung entsteht am Ende der Bratzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräune, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Bratzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.

Ruhezeit

Nach beendetem Bratvorgang das Bratgut aus dem Garraum nehmen, in Alu-Folie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Beim Anschneiden läuft dann weniger Bratensaft heraus.

Braten von Geflügel

Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser bepinseln.

Braten von tiefgefrorenem Fleisch

Tiefgefrorenes Fleisch bis zu einem Gewicht von ca. 1,5 kg können Sie ohne vorheriges Auftauen braten.
Die Bratzeit verlängert sich pro kg um ca. 20 Minuten.

Brattabelle

■ Verwenden Sie die Einschubebene 1.

Speisen	Bratautomatic Klimagaren		Ober-Unterhitze		Kern-temperatur in °C 1)
	Temperatur in °C 2)	Zeit in Min. 3)	Temperatur in °C 2)	Zeit in Min. 3)	
Rinderbraten (ca. 1 kg)	**170–190**	**100–120**	190–210	100–120	80–90
Rinderfilet, Roastbeef 4) (ca. 1 kg)	**190–210**	**45–55**	200–220	45–55	40–70 5)
Wildbraten Keule (ca. 1 kg)	**180–200**	**90–120**	190–210	90–120	80–90
Wildbraten Rücken (ca. 1 kg)	**180–200**	**60–90**	190–210	60–90	80–90
Schweinebraten (Nuss, Oberschale, Nacken; ca. 1 kg)	**170–190**	**100–120**	200–220	100–120	80–90
Schweinebraten mit Schwarte (ca. 1 kg)	**150–170**	**160–180**	180–200	120–150	80–90
Kasseler (ca. 1 kg)	**170–190**	**60–70**	200–220	60–70	75–85
Hackbraten 4) (ca. 1 kg)	**160–180**	**80–90**	170–190	80–90	75–80
Kalbsbraten (ca. 1 kg)	**170–190**	**100–120**	190–210	100–120	70–75
Lammkeule (ca. 2 kg)	**170–190**	**90–120**	200–220	90–120	80–85
Lammrücken 4) (ca. 2 kg)	**170–190**	**50–60**	190–210	50–60	70–75
Geflügel (ca. 1 kg)	**170–190**	**60–70**	190–210	60–70	85–90
Geflügel (ca. 2 kg)	**170–190**	**90–110**	190–210	90–110	85–90
Geflügel (ca. 4 kg)	**160–180**	**150–180**	180–200	150–180	85–90
Fisch im Stück (ca. 1,5 kg)	**160–180**	**35–55**	190–210	35–55	75–85

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

1) Braten mit dem Speisenthermometer im offenen Brattopf.
2) Temperaturangabe für die Zubereitung im geschlossenen Brattopf.
   Wird der Braten auf dem Rost zubereitet, die Temperatur 20 °C niedriger einstellen.
3) Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für den nicht vorgeheizten Garraum.
4) Garraum vorheizen.
5) englisch: 40–45 °C, medium: 50–60 °C, durchgebraten: 60–70 °C

Wählen Sie im Allgemeinen die untere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzesten Zeit.

Dieses Garverfahren ist ideal für empfindliche Fleischstücke vom Rind, Schwein, Kalb oder Lamm, die auf den Punkt gegart werden sollen.

Bei niedriger Temperatur und langer Garzeit wird das Fleisch schonend und sanft gegart.

Zuerst wird innerhalb kurzer Zeit das Fleischstück sehr heiß und rundherum gleichmäßig angebraten.
Beim anschließenden Niedertemperaturgaren im Garraum entspannt sich das Fleisch wieder. Der Saft im Inneren fängt an zu zirkulieren und verteilt sich gleichmäßig bis in die äußeren Schichten.

Dadurch ist das Garergebnis sehr zart und saftig.

Dieses Automatikprogramm hat in der elektronischen Steuerung eine Betriebsart, Temperatur und Kerntemperatur hinterlegt.

Niedertemperaturgaren nutzen

- Wählen Sie "Niedertemperaturgaren" im Hauptmenü oder in der Liste der Automatikprogramme.
- Folgen Sie den Abfragen und Hinweisen, bis das Programm startet.

  Lassen Sie beim Vorheizen Rost und Universalblech im Garraum.
- Während des Vorheizens das Fleischstück auf dem Kochfeld kräftig anbraten.
- Legen Sie das Fleisch auf den Rost und stechen Sie das Speisenthermometer ein, so dass die Metallspitze komplett im Fleischkern steckt.

Beachten Sie die Hinweise in der Gebrauchs- und Montageanweisung im Kapitel "Speisenthermometer".

- Schieben Sie den Rost mit Universalblech in den genannten Einschub.

⚠ Der Oberhitze-/Grillheizkörper im Garraum ist heiß. Verbrennungsgefahr!

Nach Ablauf des Programms erscheint der Hinweis "Vorgang beendet", und eine Signalmelodie ertönt.

Sollte dann das Fleisch noch nicht nach Ihren Wünschen gegart sein, können Sie den Garvorgang verlängern.
Wählen Sie den Menüpunkt "nachgaren".

Speisen, die nach dem abgelaufenen Garvorgang nicht aus dem Garraum genommen werden, werden für einen gewissen Zeitraum gewärmt. Im Display wird diese Warmhaltefunktion durch "Warmhalten" angezeigt.

Hinweise

Verwenden Sie gut abgehangenes mageres Fleisch ohne Sehnen und Fettränder. Der Knochen muss vorher ausgelöst werden.

Verwenden Sie zum Anbraten sehr hocherhitzbares Fett z. B. Butterschmalz oder Speiseöl.

Decken Sie das Fleisch während des Garens nicht zu.

Die Garzeit ist abhängig von Gargrad, Bräunung, Menge und Größe des Fleischstücks und beträgt ca. 2–4 Stunden.

Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen möchten, wählen Sie möglichst Fleischstücke mit gleicher Höhe. Stecken Sie das Speisenthermometer in das höchste Stück Fleisch.

Das Fleisch kann sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.

Tipps

Aufgrund der niedrigeren Gar- und Kerntemperaturen

– kann das Fleisch problemlos warmgehalten werden, indem es im Garraum verbleibt, bis es angerichtet wird. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinträchtigt.

– hat das Fleisch eine optimale Verzehrtemperatur. Richten Sie es auf vorgewärmten Tellern an und servieren Sie es mit sehr heißer Soße, damit es nicht so schnell auskühlt.

Niedertemperaturgaren ohne Automatik-Programm

Verwenden Sie am besten Rost und Universalblech.

- Betriebsart "Ober-Unterhitze" wählen.
- Den Garraum samt Rost und Universalblech bei 130 °C ca. 15 Minuten vorheizen.
- Während des Vorheizens das Fleischstück auf dem Kochfeld kräftig von allen Seiten anbraten.
- Das Speisenthermometer in das Fleisch so einstechen, dass die Metallspitze komplett im Fleischkern steckt.
- Das Fleisch auf den Rost legen.
- Die Gartemperatur auf 100 °C reduzieren.
- Die Kerntemperatur einstellen.

Speisen	**Zeit in Minuten**	**Kerntemperatur in °C**
Roastbeef		
– englisch	60–90	48
– medium	120–150	57
– durch	180–240	69
Schweinefilet	120–150	63
Kasseler*	150–210	68
Kalbsrücken*	180–210	63
Lammrücken*	90–120	60

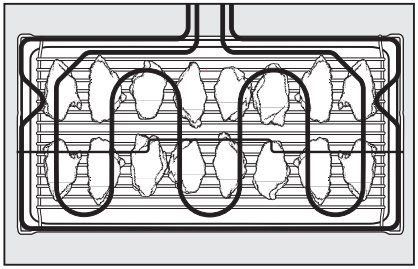
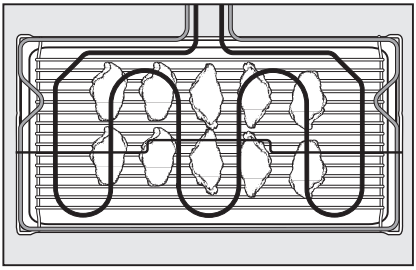
* ohne Knochen

Nach Erreichen der Kerntemperatur schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Hinweise zum Grillen

⚠ Zum Grillen die Tür schließen.
Bei offener Tür wird die ausströmende heiße Garraumluft nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Die Bedienelemente werden heiß. Verbrennungsgefahr!

Einstellungen

Betriebsarten	Anmerkungen
Grill groß:	Zum Grillen von großen Mengen flachen Grillguts und zum Überbacken in großen Formen. Der gesamte Grillheizkörper wird rotglühend. 
Grill klein:	Zum Grillen von kleineren Mengen flachen Grillguts und zum Überbacken in kleinen Formen. Der innere Bereich des Grillheizkörpers wird rotglühend. 
Umluftgrill:	Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, wie z. B. Geflügel, Rollbraten.

Empfehlungen	Anmerkungen
Geschirr	
Rost, Universalblech	– Den Rost auf das Universalblech legen und das Grillgut auflegen.
Drehgrilleinrichtung, Universalblech	– Je nach Modell ist das Gerät mit einem Grillmotor und der Drehgrilleinrichtung ausgestattet. – Der Grillmotor muss separat zugeschaltet werden. – Grillgut wie Rollbraten oder Geflügel kann auf dem Drehgrillspieß gegart werden.
Spritzschutzeinsatz, Universalblech	– nachkaufbares Zubehör – Den Spritzschutzeinsatz auf das Universalblech legen und das Grillgut auflegen. – Schützt den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.
Einschubebene von unten siehe Grilltabelle	– Flaches Grillgut in 2 oder 3 – Grillgut mit größerem Durchmesser in 1
Vorheizen ist erforderlich	Den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vorheizen.
Temperatur siehe Grilltabelle	– Flaches Grillgut (z. B. Kotelett, Steak): 275 °C – Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Geflügel, Rollbraten): 200–220 °C – Die Temperatur nicht höher einstellen als angegeben. Das Fleisch wird zwar braun, aber nicht gar.
Grillzeit siehe Grilltabelle	– Bei flachen Fleisch-/Fischscheiben pro Seite ca. 6–8 Minuten. Höhere Stücke benötigen pro Seite etwas mehr Zeit. – Rollbraten pro cm Durchmesser ca. 10 Minuten. – Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Grillgut vorbereiten

Fleisch schnell unter kaltem, fließendem Wasser abspülen und gut abtrocknen. Fleischscheiben vor dem Grillen nicht salzen, da sonst der Fleischsaft austritt.

Mageres Fleisch können Sie mit Öl bestreichen. Andere Fette werden leicht zu dunkel oder entwickeln Rauch.

Flache Fische und Fischscheiben säubern, salzen und mit Zitrone beträufeln.

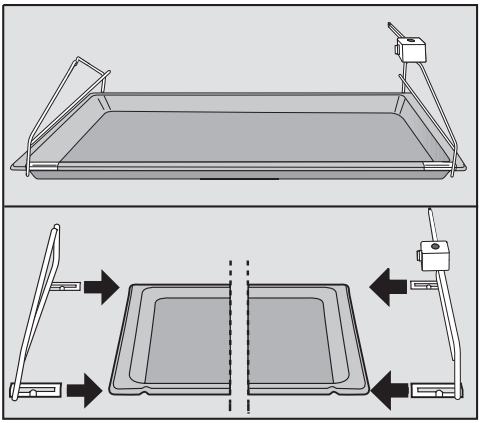
Grillen

- Betriebsart und Temperatur wählen.
- Den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vorheizen.
- Das Grillgut in den Garraum geben, und die Tür schließen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

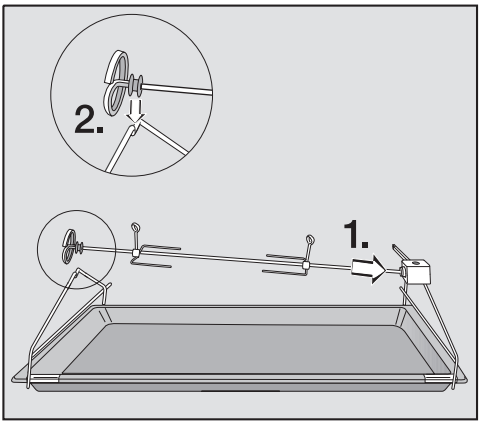
Grillen mit der Drehgrilleinrichtung

(je nach Modell)

Nach Wahl der Betriebsart und der Temperatur muss der Grillmotor separat zugeschaltet werden. Beim Einschieben in die erste Einschubebene fädelt der Spieß automatisch in den eingeschalteten Grillmotor ein und wird gedreht. Durch die Drehbewegung bräunt das Grillgut gleichmäßig von allen Seiten.



- Die Halterungen für den Grillspieß seitlich auf das Universalblech schieben bis diese einrasten.
- Das Gargut mittig mit den Klammern auf dem Grillspieß fixieren.

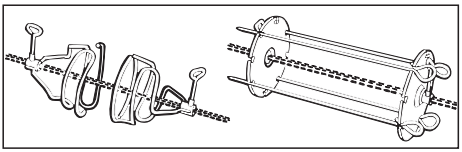


- Den Grillspieß mit der Spitze einführen (1.) und auf die Halterung legen (2.).
- Die gewünschte Betriebsart wählen.

- Die Temperatur wählen und mit "OK" bestätigen.
- In der Liste der auswählbaren Menüpunkte nach unten "blättern" bis im Display "Grillmotor" erscheint.
- Zuerst den Menüpunkt "Grillmotor", dann den Menüpunkt "ein" auswählen und mit "OK" bestätigen.
- Die Grilleinrichtung in Einschubebene 1 schieben.

Die Drehgrilleinrichtung fädelt dabei automatisch in das Aufnahmeloch des Grillmotors an der Garraumrückwand ein.

Durch die Drehbewegung bräunt das Grillgut gleichmäßig von allen Seiten.



Zum Geflügel- und Schaschlik-Grillen gibt es beim Miele Fachhandel oder Miele Kundendienst spezielle Vorrichtungen, die auf den Grillspieß gesteckt werden.

Grillmotor nachträglich zuschalten

Durch Auswahl von "ändern" werden alle Menüpunkte wieder angeboten, die verändert werden können.

- Den Menüpunkt "Grillmotor", dann den Menüpunkt "ein" auswählen und mit "OK" bestätigen.

Tipps

Achten Sie darauf, dass die Scheiben etwa gleich dick sind, damit die Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind.

Sollte während des Grillvorganges die Oberfläche größerer Fleischstücke bereits stark gebräunt und der Kern noch nicht gar sein, können Sie das Grillgut in eine niedrigere Einschubebene geben oder mit einer niedrigeren Temperatur weitergrillen.

Wenn Sie feststellen wollen, wie weit das Fleisch gegart ist, drücken Sie mit einem Löffel auf das Fleisch:

– Ist es noch sehr elastisch, so ist es im Inneren noch rot ("englisch").
– Gibt es wenig nach, ist es innen rosa ("medium").
– Gibt es kaum nach, ist es ganz durchgegrillt ("well done").

Grilltabelle

Den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vorheizen.

Grillgerichte	Empfohlene Einschubebene	Grill groß / Grill klein		Umluftgrill	
		Temperatur in °C	gesamte Grillzeit in Min. 1)	Temperatur in °C	gesamte Grillzeit in Min. 1)
Flaches Grillgut					
Rindersteaks	2	275	10–16	220	20–25
Schaschlik	2 oder 3	240	25–30	220	16–20
Geflügelspieße	2 oder 3	240	20–25	200	23–27
Schnitzel	2 oder 3 2)	275	12–18	220	23–27
Leber	2 oder 3 2)	275	8–12	220	12–15
Frikadellen	2 oder 3 2)	275	14–20	220	18–22
Bratwurst	2 oder 3 2)	275	10–15	220	9–13
Fischfilet	2 oder 3 2)	275	12–16	220	13–18
Forellen	2 oder 3 2)	275	16–20	220	20–25
Toast	2 oder 3 2)	275	2–4	220	3–6
Hawaii-Toast	2 oder 3 2)	275	7–9	220	5–8
Tomaten	2 oder 3	275	6–8	220	8–10
Pfirsiche	2 oder 3	275	6–8	220	15–20
Grillgut mit größerem Durchmesser					
Hähnchen (ca. 1 kg)	1	240	50–60	200	60–65
Rollbraten, ∅ 7 cm, (ca. 1 kg)	1	240	75–85	200	100–110
Schweinshaxe (ca. 1 kg)	1	240	100–120	200	95–100
Roastbeef, Rinderfilet, ca. 1 kg	1	–	–	200–220	30–40

1) Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden.

2) Einschubebene entsprechend der Dicke des Grillgutes wählen.

Bei der Betriebsart "Auftauen [*]" wird zum schonenden Auftauen die Garraumluft umgewälzt.

Sie können eine Temperatur zwischen 25 und 50 °C einstellen.

Beachten Sie:

– Lassen Sie das Gefriergut ohne Verpackung auf dem Universalblech oder in einer Schüssel auftauen.

– Verwenden Sie beim Auftauen von Geflügel den Rost mit Universalblech. Das Gefriergut liegt dann nicht in der Auftauflüssigkeit.

⚠ Salmonellengefahr!
Achten Sie beim Auftauen von Geflügel auf besondere Sauberkeit. Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

– Fleisch, Geflügel oder Fisch müssen zum anschließenden Garen nicht vollkommen aufgetaut sein.
Es genügt, wenn die Lebensmittel angetaut sind. Die Oberfläche ist dann weich genug, um Gewürze aufzunehmen.

Zeiten zum An- oder Auftauen

Die Zeiten richten sich nach Art und Gewicht des Tiefkühlgutes:

Speise	Gewicht	Zeit in Min.
Hähnchen	800 g	90–120
Fleisch	500 g	60–90
	1 000 g	90–120
Bratwurst	500 g	30–50
Fisch	1 000 g	60–90
Erdbeeren	300 g	30–40
Butterkuchen	500 g	20–30
Brot	500 g	30–50

Einkochen

Wir empfehlen die Betriebsart Heißluft plus [⁂].

Einkochbehälter

– Einkochgläser

– Gläser mit Schraubverschlüssen
  Verwenden Sie nur spezielle Gläser, die Sie im Fachhandel erhalten.

Verwenden Sie keine Dosen!

6–8 Gläser [1] (1 l Inhalt)	**Temperatur**	**Einkochzeit ab Perlen** [2] [3] **in Min.**	**Nachwärme Zeit in Min.**
Obst, Gurken	150–170 °C bis zum gleichmäßigen Perlen. Danach Beleuchtung [☼] wählen.	keine	25–30
Spargel, Möhren	150–170 °C bis zum gleichmäßigen Perlen. Danach bei 100 °C weiter garen.	60–90	25–30
Erbsen, Bohnen		90–120	25–30

1) Schieben Sie das Universalblech in Einschubebene 1 und stellen Sie die Gläser darauf.

2) Perlen = gleichmäßiges Aufsteigen von Bläschen

3) Verringern Sie die Temperatur rechtzeitig, um ein Überkochen zu verhindern.

Nach dem Einkochen

⚠ Verbrennungsgefahr!
Verwenden Sie Topfhandschuhe beim Herausnehmen der Gläser.

Nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum und lassen Sie sie mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden an einem zugfreien Ort stehen.
Prüfen Sie anschließend, ob alle Gläser geschlossen sind.

Trocknen oder Dörren ist eine traditionelle Konservierungsart für Früchte und einige Gemüsearten.

Äpfel, Birnen, Pflaumen, aber auch Bananen eignen sich dafür besonders gut. Einwandfrei trocknen lassen sich auch Pilze.

Wichtig ist, dass das Obst frisch und gut ausgereift ist und keine Druckstellen hat.

■ Bereiten Sie das Trockengut vor.

– Äpfel evtl. schälen. Das Kerngehäuse ausstechen und ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

– Pflaumen eventuell entkernen.

– Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

– Bananen schälen und in Scheiben schneiden.

– Pilze putzen, halbieren oder in Scheiben schneiden.

– Petersilie oder Dill von dicken Stängeln befreien.

■ Verteilen Sie das Trockengut gleichmäßig auf dem Universalblech.

■ Wählen Sie folgende Einstellungen:

Heißluft plus oder Ober-Unterhitze

Temperatur 80–100°C

Einschubebene 1
Bei Heißluft plus können Sie gleichzeitig in den Einschubebenen 1 und 2 trocknen.

Speise	Trockenzeit
Obst	2–8 Stunden
Gemüse	3–8 Stunden
Kräuter*	50–60 Minuten

* Verwenden Sie bei Kräutern die Betriebsart Ober-Unterhitze.

Bilden sich im Garraum Wassertropfen, verringern Sie bitte die Temperatur.

Dörrobst muss vollkommen trocken, aber weich und elastisch sein. Beim Durchbrechen oder -schneiden darf kein Saft mehr austreten.

■ Lassen Sie das getrocknete Obst oder Gemüse auskühlen.

■ Lagern Sie es in gut verschlossenen Gläsern oder Dosen.

Zubereitung von Fertiggerichten

Für die Zubereitung von Fertiggerichten stehen Automatikprogramme zur Verfügung, die komfortabel und sicher zum optimalen Garergebnis führen.

Wenn Sie kein Automatikprogramm nutzen möchten, können Sie die Einstellungen für einen Garvorgang auch manuell eingeben.
Wir empfehlen die Betriebsart "Heißluft plus ".

- Die Betriebsart und die Temperatur wählen.
- Den Garraum vorheizen.
- Nach der Aufheizphase die Speise in den Garraum geben.

Backen Sie Tiefkühl-Kuchen oder Pizza auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier. Das Universalblech kann sich bei diesen Tiefkühlprodukten so stark verziehen, dass es im heißen Zustand nicht entnommen werden kann. Jedes weitere Benutzen bringt einen erneuten Verzug mit sich.

Tiefkühlprodukte wie Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches können auf dem Universalblech mit Backpapier gegart werden.

Beispiele für Fertiggerichte

Speisen	Temperatur in °C *	Einschubebene von unten *	Zeit in Min.*	Anmerkung
Kartoffel-, Nudel- oder Gemüsegratin	250	2	20–25	Gratin in Auflaufform
Lasagne, Cannelloni	190	2	35–40	Verpackung geöffnet
Baguette, gefüllt, Panino	200	2	12–15	offen auf dem Rost mit Backpapier
Pizza, vorgebacken	200	2	12–20	offen auf dem Rost mit Backpapier
Mini-Pizza, vorgebacken	220	2	8–10	offen auf dem Rost mit Backpapier
Kartoffelplätzchen, Rösti, Kroketten	220	2	12–20	offen auf dem Rost mit Backpapier
Laugenbrezel	220	2	12–15	offen auf dem Rost mit Backpapier

* Beachten Sie die Hinweise des Herstellers auf der Verpackung zu Temperaturen, Garzeiten und Einschubebenen.

Käse-Soufflé (Frankreich)

Zubereitungszeit: 60–80 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

(für 1 große Soufflé-Form ∅ 20 cm oder 2–8 Portionsförmchen ∅ 8–12 cm)

80 g Butter
80 g Mehl
750 ml Milch
200 g Gruyère
6 Eier
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Eine sehr dicke Béchamel-Sauce mit Butter, Mehl und 500 ml Milch zubereiten. Dafür die Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl zugeben. Nach und nach unter ständigem Rühren und Aufkochen die Milch zugeben.

2. Den Rest der Milch aufkochen, die Béchamel-Sauce dazugeben und unter ständigem Rühren ein paar Minuten reduzieren lassen.

3. Den geriebenen Gruyère dazugeben.

4. Eier trennen. Eigelb unter die leicht abgekühlte Masse geben. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

5. Die Form oder Förmchen einfetten, die Masse einfüllen. Auf dem Universalblech in den Garraum geben und ca. 1 l Wasser in das Universalblech füllen.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Käse-Soufflé

Garzeit:
– Große Form: ca. 54 Minuten
– Portionsförmchen: ca. 30 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 15–25 Minuten + Vorheizen

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 15–20 Minuten + Vorheizen

Kartoffelgratin in Senfsoße

Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

800 g Kartoffeln
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
30 g Butter
2 EL grobkörniger Senf
250 ml Gemüsebrühe (Instant)
1 Döschen Safran
125 ml Sahne
100 g Gouda, gerieben

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser etwa 5 Minuten vorgaren. Abgießen und in eine gefettete Auflaufform (∅ 28 cm) geben.

2. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Butter andünsten. Senf, Brühe, Safran und Sahne zugeben, aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Soße über die Kartoffelscheiben gießen. Mit Käse bestreuen und offen garen.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Kartoffelgratin \ Kartoffeln gekocht

Garzeit: ca. 68 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 60–70 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 60–70 Minuten

Kartoffel-Käse-Gratin

Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g geschälte, mehlig kochende Kartoffeln
250 ml Sahne
125 g Crème fraîche
150 g Gouda, gerieben
1 Knoblauchzehe
Salz, schwarzer Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Mit etwa 2/3 der Käsemenge mischen.

2. In eine gefettete, mit der Knoblauchzehe ausgeriebene Auflaufform (∅ 24 cm) geben.

3. Sahne, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und offen goldbraun garen.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Kartoffelgratin \ Kartoffeln roh

Garzeit: ca. 55 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 50–60 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 50–60 Minuten

Tipp

Die kalorienbewusste Variante:
750 g Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 250 ml Gemüsebrühe übergießen, wie oben beschrieben garen. Etwa 10 Minuten vor Garzeitende mit etwa 3 EL geriebenem Parmesan bestreuen.

Knoblauchsuppe (Spanien, Sopa Castellana)

Zubereitungszeit: 75–85 Minuten

Zutaten für ca. 4–6 Personen:

250 g Baguettebrot
4–6 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
1 Chorizo (Knoblauch-Paprikawurst)
1 scharfe Peperoni
2 EL Tomatenmark
1 TL süßer Paprika
4 EL Olivenöl
4 Eier
Salz
2 l Brühe

Zubereitung:

1. Die Knoblauchzehen in einer Pfanne in Olivenöl bräunen. Das Brot in Scheiben schneiden und ebenfalls von beiden Seiten kurz rösten. Die angerösteten Brotscheiben nebeneinander in eine Auflaufform oder in den Miele Gourmet-Bräter legen.

2. Tomatenmark, Lorbeerblätter, Paprika und zuletzt die Brühe zu den Knoblauchzehen geben, verrühren und über das Brot gießen.

3. Die Peperoni und die in Scheiben geschnittene Paprikawurst hinzufügen und die Form in den Garraum geben.

4. Einige Minuten vor Garzeitende, die Eier in der Suppe pochieren.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Knoblauchsuppe

Garzeit: ca. 53 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 55–60 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 60–70 Minuten.

Lasagne

Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

10–12 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

Füllung:
50 g geräucherter, durchwachsener Speck, fein gewürfelt
3 Zwiebeln (150 g)
375 g Hackfleisch
Salz, schwarzer Pfeffer
1 TL Thymian
1 TL Oregano
1 TL Basilikum
1 Dose (500 g) geschälte Tomaten
1 Dose (30 g) Tomatenmark
125 ml Brühe

Champignonsoße:
20 g Butter
150 g Champignons (TK oder frisch)
2 EL (40 g) Mehl
250 ml Sahne
250 ml Milch
Salz, Muskat
2 EL gehackte Petersilie
200 g Gouda, gerieben

Zubereitung:

1. Speckwürfel anbraten, 2/3 der Zwiebeln zufügen und dünsten. Das Hackfleisch zufügen, unter Rühren braun braten. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Die Tomaten halbieren, mit Tomatenmark und Brühe zum Fleisch geben und ca. 5 Minuten schmoren.

2. Für die Soße die restlichen Zwiebeln in Butter goldgelb dünsten. Die in Scheiben geschnittenen Champignons zufügen. Das Mehl unter Rühren darüber stäuben. Die Sahne und Milch zugießen, würzen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Petersilie zufügen.

3. Eine gefettete Auflaufform schichten mit: 1/3 der Tomaten-Hackfleischsoße, der Hälfte der Teigplatten auslegen, das zweite Drittel der Tomaten-Hackfleischsoße, 1/2 der Champignonsoße, andere Hälfte der Teigplatten, das letzte Drittel der Tomaten-Hackfleischsoße und zuletzt die andere Hälfte der Champignonsoße.

4. Mit Käse bestreuen und offen garen.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Lasagne

Garzeit: ca. 70 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 50–60 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 50–60 Minuten

Nudelauflauf

Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

150 g Makkaroni
15 g Butter
2 Zwiebeln, gewürfelt
1 rote Paprikaschoten, gewürfelt
100 g Möhren in Scheiben
300 g Fleischtomaten, grob gewürfelt
100 ml Gemüsebrühe (Instant)
150 g Crème fraîche
75 ml Milch
Pfeffer, Knoblauchsalz
100 g Schinken, roh oder gekocht, gewürfelt
100 g Schafskäse mit Kräutern, gewürfelt
100 g Gouda, gerieben

Zubereitung:

1. Makkaroni in Salzwasser nicht zu weich garen, abgießen, abtropfen lassen.

2. Zwiebeln in Butter andünsten, Paprika und Möhren zufügen, ebenfalls kurz andünsten, dann Brühe zugießen. Crème fraîche mit Milch, Pfeffer und Knoblauchsalz verrühren, zum Gemüse geben und kurz aufkochen lassen.

3. Makkaroni, Tomaten-, Schinken- und Käsewürfel in eine Auflaufform geben, mit Gemüsesoße vermischen, mit Käse bestreuen und offen goldgelb garen.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Nudelauflauf

Garzeit: ca. 55 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 50–55 Minuten

Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 50–55 Minuten

Janssons Versuchung (Schweden)

Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

800–850 g geschälte Kartoffeln
1 Zwiebel, in dünnen Scheiben geschnitten
1 EL Butter
125 g (schwedische) Anchovisfilets
200 ml Sahne
2 EL Paniermehl

Zubereitung:

1. Kartoffeln in sehr feine Stäbchen schneiden oder mit einer groben Reibe stifteln. Eine Auflaufform mit Butter fetten.

2. Die Kartoffeln abwechselnd mit den Anchovisfilets und Zwiebelringen in die Form schichten, dabei mit einer Schicht Kartoffeln beginnen und abschließen. Mit der Sahne übergießen und mit Paniermehl bestreuen.

3. In den Ofen geben und garen.

4. Nach 30 Minuten mit Alufolie zudecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Janssons Versuchung

Garzeit: ca. 67 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 55–65 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 55–65 Minuten

Auberginen-Moussaka

Zubereitungszeit: 95–105 Minuten

Zutaten für ca. 6 Portionen:

1250 g Auberginen
1 Zwiebel, gewürfelt
30 g Butter
750 g Hackfleisch
125 ml Weißwein
1 Dose Tomaten (Abtropfgewicht 480 g)
2 EL Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer
3 EL Paniermehl
2 Eiweiß
50 ml Olivenöl
500 ml Béchamelsoße (Fertigprodukt)
2 Eigelb
100 g Gouda, gerieben

Zubereitung:

1. Auberginen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

2. Zwiebel in Butter andünsten, Hackfleisch zugeben und unter Wenden anbraten. Die etwas zerkleinerten Tomaten einschließlich Petersilie und Wein zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und etwa 15 Minuten schwach kochen lassen. Paniermehl und Eiweiß untermengen.

3. Auberginenscheiben mit Wasser kurz abspülen, abtupfen und im Olivenöl goldgelb anbraten.

4. Eine Auflaufform (32 x 22 cm) mit der Hälfte der Auberginen auslegen, Fleisch-Tomaten-Mischung darauf geben. Restliche Auberginen auflegen. Eigelb und etwa 2/3 vom Käse mit der Béchamelsoße verrühren. Soße auf die Auberginen streichen, mit dem restlichen Käse bestreuen und offen goldgelb backen.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Moussaka

Garzeit: ca. 46 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 45–55 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 45–55 Minuten

Spinat im Blätterteig (Spanakopita)

Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten für ca. 30 Portionen:

1200 g frischer Spinat
5 frische Zwiebeln
100 g Porree
2 Eier
200 g Ziegenkäse
100 ml Pflanzenöl für die Füllung
50 g feingehackter Dill
Salz, Pfeffer
1 Paket Blätterteig (TK, 450 g, ca.12 Blätter) oder Filloteig/Yufkateig
50–200 ml Pflanzenöl zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen.

2. Spinat in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, abtropfen lassen. Den abgekühlten Spinat mit den Händen ausdrücken und grob mit einem Messer schneiden.

3. Porree und Zwiebeln in Ringe schneiden und mit dem Spinat mischen. Eier, Käse (mit einer Gabel zerkleinert), Dill, Salz, Pfeffer und 100 ml Pflanzenöl dem Spinat zufügen und alles gut vermischen.

4a. Zubereitung mit **Blätterteig**:
Den Boden des Universalblechs mit etwas Öl bestreichen, mit der Hälfte der Blätter belegen und diese an den Rändern fest aneinander drücken, so dass ein große Teigplatte entsteht. Die Spinatmischung darauf gleichmäßig verteilen. Die restlichen Teigplatten auf die Spinatmischung legen und mit 50 ml Öl bestreichen.

4b. Zubereitung mit **Filloteig**/**Yufkateig**:
Den Boden des Universalblechs mit etwas Öl bestreichen und mit der Hälfte der Blätter belegen, indem jedes Blatt mit Öl bestrichen wird. Die Spinat-Mischung auf das zuletzt gelegte Blatt gleichmäßig verteilen. Darauf legen Sie die restlichen Blätter, von denen auch wieder jedes mit Öl bestrichen wird (200 ml muss für alle Blätter aufgebraucht werden).

5. Nach dem Backen in ca. 30 Stücke schneiden.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Spinat im Blätterteig

Backzeit: ca. 62 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: ca. 60–70 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 65–75 Minuten

Ratatouille

Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

Zutaten für ca. 6–8 Portionen:

5 EL Öl
2 Zwiebeln, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
je 2 rote, grüne und gelbe Paprikaschoten
6 Tomaten
750 g Zucchini
Salz, Pfeffer
1 TL Rosmarin, gerebelt
1 TL Basilikum, gerebelt

Zubereitung:

1. Paprikaschoten halbieren, vierteln, von Rippen und Kernen befreien und grob würfeln. Tomaten vierteln. Zucchini ungeschält in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Zwiebeln und Knoblauch im Öl andünsten. Gemüse zugeben und kurz dünsten. Die Mischung kräftig mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und in eine Auflaufform geben.

3. Zugedeckt im Garraum garen.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Ratatouille

Garzeit: ca. 40 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit im Backofen: 40–50 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit im Garraum: 40–50 Minuten

Verfügbare Automatikprogramme:

- Bauernbrot
- Mehrkornbrot
- Vollkornbrot
- Kastenweißbrot

Hinweise zu den Automatikprogrammen

- Bereiten Sie den Teig nach Herstellerangabe für Backöfen zu.
- Backen Sie alle Brotback-Mischungen in einer Kastenform (25 x 10 cm).
- Einen optimalen Aufbruch erhält das Brot, wenn Sie es nach dem letzten Aufgehen mit einem feuchten Messer 1 cm tief einschneiden.
- Zum Aufgehen des Teiges können Sie das Brot in den Garraum geben und das Programm "Automatic \ Kuchen \ Hefeteig" nutzen.
- Bei einigen Automatikprogrammen "Brot" muss das Gargut in den vorgeheizten Garraum gegeben werden. Nehmen Sie dann vor der Aufheizphase die Form mit dem Teig aus dem Garraum, und geben Sie sie erst nachher wieder hinein.

Schokotörtchen (Österreich)

Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten für ca. 7 Portionen:

70 g Butter
70 g Zucker
4 Eigelb
70 g dunkle Schokolade, geschmolzen
70 g Mandelkerne, gemahlen
20 g Paniermehl
4 Eiweiß
7 Portionsförmchen (∅ 6 cm)
500 ml Vanillesoße
200 ml Schlagsahne
Schokoladensoße
Puderzucker

Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Eigelb cremig rühren. Die etwas abgekühlte Schokolade, Mandeln und Paniermehl unterrühren. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß locker unterheben.

2. Masse in gefettete Portionsförmchen verteilen. In ein mit etwa 750 ml Wasser gefülltes Universalblech stellen und offen garen.

3. Sahne steif schlagen und mit Vanillesoße mischen. Kleine Portionen auf bereitgestellte Teller gießen. Wenig Schokoladensoße darauf geben, mit einem Holzstäbchen dekorative Muster ziehen.

4. Törtchen mit einem Messer vom Formrand lösen, jeweils ein Törtchen auf einen vorbereiteten Teller stürzen. Mit Puderzucker bestäubt lauwarm servieren.

Einstellung:

Automatic \ Dessert \ Schokotörtchen

Backzeit: ca. 52 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 140–160 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 35–40 Minuten + Vorheizen

Karamellpudding (Norwegen)

Zubereitungszeit: 160–170 Minuten

Zutaten für 8 Portionen:

100 g Zucker für Karamell
600 ml Milch
300 ml Sahne
85 g Zucker
6 Eier
1 Vanilleschote

Zubereitung

1. 100 g Zucker in einen Topf geben und unter Rühren goldgelb karamellisieren. Darauf achten, dass es nicht zu dunkel wird. In eine Brotbackform (ca. 30 x 12 cm) füllen.

2. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herausschaben. Milch, Sahne, Zucker und Vanilleschote und Mark zum Kochen bringen. Abkühlen lassen und Schote entnehmen.

3. Automatikprogramm starten oder Garraum vorheizen.

4. Die Eier leicht schlagen. Die abgekühlte Milchmasse unter Rühren dazugeben und die Masse in die Backform sieben.

5. Die Form auf ein Universalblech setzen, dieses mit ca. 1 l Wasser füllen und in den Garraum geben.

6. Mit Schlagsahne und Karamellsoße servieren. Mit Beeren oder Früchten der Saison garnieren.

Einstellung:

Automatic \ Dessert \ Karamellpudding

Garzeit: ca. 130 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 110–130 °C+ Vorheizen
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 125–135 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 120–140 °C + Vorheizen
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 125–135 Minuten

Flan (Spanien)

Zubereitungszeit: 60–80 Minuten

Zutaten für 8 Portionen:

500 ml Milch
1/2 Päckchen Zitronenschale
4 Eier
2 Eigelb
80 g Zucker

1 große Puddingform (∅ ca. 20 cm)
oder 8 Portionsförmchen (∅ 7–8 cm)

Karamell
- Spanisches Fertigprodukt zum Ausschwenken der Puddingform
- Oder selbst gemacht:
  80 g Zucker und 30 ml Wasser in einen Topf geben. Auf der Kochzone bei höchster Einstellung unter Rühren goldbraun karamellisieren (nicht zu dunkel, damit der Geschmack nicht bitter wird) und in die Form/Förmchen verteilen.

Zubereitung:

1. Den Boden und die Wände der Puddingform mit Karamell ausschwenken.

2. Die Milch mit der Zitronenschale erhitzen. In einer Schüssel die Eier mit Eigelb und Zucker schlagen und die abgeseihte Milch zugeben.

3. Die Masse in die Puddingform oder die Förmchen gießen und in den vorgeheizten Garraum ins Wasserbad (Universalblech mit ca. 1 l Wasser) stellen.

Einstellung:

Automatic \ Dessert \ Flan

Garzeit:
- Große Form: ca. 46 Minuten
- Portionsförmchen: ca. 33 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit je nach Größe der Puddingform: 25–40 Minuten + Vorheizen

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit je nach Größe der Puddingform: 25–40 Minuten + Vorheizen

Schokoladendessert (Frankreich)

Zubereitungszeit: 55–60 Minuten

Zutaten für 8 Portionen:

200 g Zartbitterschokolade
200 g Butter
200 g Zucker
3 Eigelb
3 Eiweiß

8 Portionsförmchen (∅ 10–12 cm)

Zubereitung:

1. Die Schokolade und Butter in einem Topf schmelzen. Leicht abkühlen lassen und Zucker und Eigelb unterrühren.

2. Eiweiß schlagen und unterheben.

3. Den Teig in die gefetteten Förmchen geben und in den Garraum schieben.

Einstellung:

Automatic \ Dessert \ Schokodessert

Garzeit: ca. 24 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 15–20 Minuten + Vorheizen

Seehecht in grüner Sauce (Spanien, Merluza en salsa verde)

Zubereitungszeit: 50–60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
4 Seehecht-Steaks (à 250 g)
250 g Venusmuscheln
Salz
1 TL Mehl
250 ml Fischfond
25 g Petersilie

Zubereitung:

1. Knoblauchzehen klein schneiden und mit dem Olivenöl in einer Pfanne andünsten.

2. Den Fisch auf das Universalblech legen. Venusmuscheln, Öl und Knoblauch darauf verteilen und salzen. Mit Mehl bestäuben, mit warmem Fischfond begießen und der gehackten Petersilie bestreuen.

Einstellung:

Automatic \ Fisch \ Seehecht in grüner Soße

Garzeit: ca. 33 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–180 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 25–30 Minuten + Vorheizen

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 25–30 Minuten + Vorheizen

Seebarbe en papillote

Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten für ca. 6 Portionen:

6 kleine Seebarben (Gesamtgewicht 150 bis 200 g)
5 Weißbrotscheiben
4 EL Sardellenbutter
250 ml Milch
Salz, Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie
3 EL Olivenöl

Butterbrotpapier

Zubereitung:

1. Die Seebarben waschen.

2. Für die Füllung die Weißbrotscheiben in Milch tränken. Mit einer Gabel zerdrücken und mit Petersilie und 4 EL Sardellenbutter vermengen.

3. Die Fische salzen und pfeffern, mit der Füllung ausstopfen, mit Olivenöl beträufeln und eine Stunde kühl ziehen lassen.

4. Butterbrotpapier mit Öl bestreichen, die Seebarben darauflegen und das Papier schließen. Die Päckchen auf das Universalblech legen und in den Garraum geben.

Einstellung:

Automatic \ Fisch \ Seebarbe en papillote

Garzeit: ca. 21 Minuten

Heißluft plus
Temperatur 190–210 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 15–20 Minuten

Stockfisch-Brandade

Zubereitungszeit: 40–50 Minuten (+ 24 Stunden wässern)

Zutaten für 6 Portionen:

1 kg Stockfisch
250 ml Milch
600–700 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Stockfisch bei mehrmaligem Wasserwechsel ca. 24 Stunden wässern. In große Stücke schneiden und 8 Minuten in einem Topf mit Wasser köcheln lassen. Den Fisch entnehmen, abtropfen und leicht abkühlen lassen. Haut und Gräten entfernen.

2. In einem flachen Topf mit dickem Boden 200 ml Olivenöl erhitzen. Den Fisch dazugeben und bei kleiner Einstellung mit einem Holzlöffel umrühren.

3. Wenn die Mischung fein und gut vermengt ist, den Topf von der Kochzone nehmen und langsam, unter ständigem Rühren abwechselnd 400–500 ml Olivenöl und 250 ml kochende Milch untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung soll schön weich sein.

4. Die Mischung (Brandade) in eine feuerfeste Form geben und in den Garraum geben.

Einstellung:

Automatic \ Fisch \ Stockfisch-Brandade

Garzeit: ca. 9 Minuten

Grill groß
Temperatur: 210–230 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Bratzeit: 8–10 Minuten

Hinweise zu den Automatikprogrammen

- Bratenstücke mit einem Gewicht unter 1000 g eignen sich nicht zur Zubereitung im Automatikprogramm, da sie zu leicht austrocknen.
- Die Automatikprogramme sind optimal auf den Miele-Gourmetbräter abgestimmt, bei Verwendung von Glas-, Keramik oder Edelstahlbrätern kann die anzugießende Flüssigkeitsmenge nach Bedarf reduziert werden.
- Bis auf Roastbeef werden alle Fleischsorten im Bräter mit oder ohne Deckel zubereitet. Einen Hinweis dazu erhalten Sie bei Anwahl des Programmes.
- Bei einigen Programmen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden und gegebenenfalls der Bräterdeckel entfernt werden. Ein entsprechender Hinweis erscheint im Display.
- Erhalten Sie den Hinweis, das Speisenthermometer zu verwenden, achten Sie bitte darauf, dass die Metallspitze komplett mittig im dicksten Stück des Fleisches steckt und der Griff möglichst schräg nach oben zeigt.
- Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen möchten, wählen Sie möglichst Fleischstücke mit gleicher Höhe. Bei Verwendung des Speisenthermometers stecken Sie es in das höchste Stück Fleisch.

Hackbraten (Norwegen)

Zubereitungszeit: 95–100 Minuten

Zutaten für 4–6 Personen:

50 g Paniermehl
200 ml Milch
500 g Hackfleisch
1 Ei
1 kleine Zwiebel, gehackt
1 EL scharfer Senf (Dijonsenf)
1 TL gekörnte Brühe
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
140 g Schinkenspeck in Scheiben
500 ml Brühe

Zubereitung:

1. Paniermehl und Milch mischen, einige Minuten quellen lassen.

2. Die übrigen Zutaten dazugeben, gut vermengen und zu einem Brot formen. Schinkenspeck um das Hackfleischbrot wickeln und in eine eingefettete Auflaufform legen. 100 ml Brühe in die Form gießen.

3. Hackbraten nach der Hälfte der Zeit mit dem Rest der Brühe übergießen.

Einstellung:

Automatic \ Fleisch \ Schwein \ Hackbraten

Garzeit: ca. 83 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 80–90 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 80–90 Minuten

Bei Verwendung des Speisenthermometers eine Kerntemperatur von 75 °C einstellen.

Weihnachtsschinken (Schweden)

Zubereitungszeit: 310–320 Minuten

Zutaten für 10–15 Portionen:

3–4 kg gepökelter Schinken mit Schwarte
2 Eigelb
2 EL Stärke
2 EL scharfer Senf
2 EL süßer Senf
1 EL Paniermehl

Zubereitung:

1. Schinken etwa 4–6 Stunden in Wasser legen, damit er nicht zu salzig wird. (In Deutschland meist nicht nötig, da der Schinken milder gepökelt ist.)

2. Mit einem scharfen Messer ein Kreuz durch die Schwarte schneiden. Schinken mit Alufolie umwickeln und auf das Universalblech oder in einen Bräter legen. Speisenthermometer durch die Alufolie in den Schinken stecken.

3. Bei den genannten Einstellungen garen.

4. Schinken aus dem Garraum nehmen und etwas abkühlen lassen. Alufolie entfernen und den oberen Teil der Schwarte abschneiden.

5. Eigelb, Stärke und Senf vermischen und auf dem Schinken verteilen. Paniermehl darüber streuen und den warmen Schinken etwa 12–15 Minuten bei 225 °C mit Senfkruste überbacken bis die Kruste eine schöne goldbraune Farbe enthält.

Einstellung:

Automatic \ Fleisch \ Schwein \ Weihnachtsschinken

Garzeit: ca. 300 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: ca. 300 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 170–180 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: ca. 300 Minuten + Vorheizen

Bei Verwendung des Speisenthermometers eine Kerntemperatur von 85 °C einstellen.

Schweinefilet in Blätterteighülle

Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

2 Schweinefilets (à 300 g)
Salz, Pfeffer, Paprika
50 g Butter
75 g durchwachsener Speck, gewürfelt
1 Zwiebel, gewürfelt
400 g Champignonscheiben
4 Tomaten (Dose)
1 EL Petersilie, gehackt
etwa 450 g Blätterteig (TK)

Zum Bestreichen:
1 Eigelb
4 EL Milch

Zubereitung:

1. Schweinefilets mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einer Pfanne in Butter rundum kurz anbraten, entnehmen.

2. Speck und Zwiebel in das Bratenfett geben, anbraten. Champignonscheiben und abgetropfte, etwas zerkleinerte Tomaten zugeben, andünsten und mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Paprika würzen.

3. Den Blätterteig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu 2 Rechtecken (jedes etwa 30 x 20 cm) ausrollen. Auf jede Platte ein Filet legen. Füllung auf die Filets verteilen. Blätterteig um Fleisch und Füllung schließen, Kanten gut zusammendrücken. Aus Teigresten Motive ausstechen oder rädeln, auf die Oberfläche der Päckchen legen.

4. Filetpäckchen auf ein mit Wasser abgespültes Universalblech legen, mit verquirltem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und goldbraun backen.

5. Zum Servieren jedes Filet halbieren oder in Scheiben schneiden.

Einstellung:

Automatic \ Fleisch \ Schwein \ Filet im Teig

Garzeit: ca. 50 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 40–45 Minuten + Vorheizen

Ober-Unterhitze
Temperatur: 200–220 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 40–45 Minuten + Vorheizen

Bei Verwendung des Speisenthermometers eine Kerntemperatur von 70 °C einstellen.

Ausstechplätzchen

Zubereitungszeit: 130–140 Minuten

Zutaten für ca. 80 Portionen:

250 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Fläschchen Rum-Aroma
2 EL Wasser
120 g Butter

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillin-Zucker vermengen. Mit den übrigen Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten und mind. 1 Stunde kühl stellen.

2. Teig ca. 3 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen, auf ein Universalblech legen und backen.

Einstellung:

Automatic \ Gebäck \ Ausstechplätzchen

Backzeit: ca. 22 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 140–160 °C
Einschubebene: 1. u. 3. v. unten
Backzeit: 25–35 Minuten

Schoko-Kirsch-Muffins

Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

Teig:
100 g Mokka- oder Zartbitterschokolade
100 g Butter
3 Eier
80 g Puderzucker
1 Päckchen (ca. 10 g) Cappuccinopulver
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:
200 g Frischkäse
70 g Puderzucker
1 Ei
10 g Mehl
200 g Sauerkirschen (Glas)
12 Muffinförmchen (∅ etwa 7 cm)

Zubereitung:

1. Schokolade schmelzen (Mikrowelle 450 Watt, 3 Minuten).

2. Butter cremig rühren, nacheinander abwechselnd Eier und Zucker zugeben, verrühren. Die etwas abgekühlte Schokolade, Cappuccinopulver und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

3. Für die Füllung Frischkäse, Puderzucker, Ei und Mehl miteinander verrühren. Sauerkirschen abtropfen lassen.

4. Die Hälfte des Schokoteiges in die Förmchen verteilen, die Hälfte der Sauerkirschen darauf geben, dann die Frischkäsemasse. Restlichen Schokoteig und die übrigen Kirschen auf die Förmchen verteilen. Muffins backen.

Eventuell mit aufgelöster dunkler oder heller Schokoladenglasur dekorieren.

Einstellung:

Automatic \ Gebäck \ Muffins

Backzeit: ca. 57 Minuten

Beim Backen der doppelten Menge verlängert sich die Backzeit nicht.

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 40–50 Minuten + Vorheizen

Tipp

An Stelle der Muffins kann der Kuchen auch in einer Springform gebacken werden. Dann die Fruchtmenge verdoppeln und die Backzeit bei gleicher Temperatureinstellung auf etwa 50 Minuten verlängern. Die Sauerkirschen können auch durch Aprikosen ersetzt werden.

Walnuss-Muffins

Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

100 g Rosinen
5 EL Rum
150 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier
150 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g Walnusskerne, grob gehackt
12 Papierförmchen (∅ 7–8 cm) oder Muffinform

Zubereitung:

1. Rosinen mit Rum beträufeln, etwa 30 Minuten ziehen lassen.

2. Butter cremig rühren, nacheinander Zucker, Vanillinzucker und Eier zugeben. Das mit Backpulver vermischte Mehl und die Walnüsse unterrühren. Zuletzt die Rumrosinen unterheben.

3. Den Teig mit zwei Esslöffeln in die Förmchen verteilen, auf den Rost setzen und goldgelb backen.

Einstellung:

Automatic \ Gebäck \ Muffins

Backzeit: ca. 57 Minuten

Beim Backen der doppelten Menge verlängert sich die Backzeit nicht.

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 30–40 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 35–40 Minuten + Vorheizen

Spritzgebäck

Zubereitungszeit: 35–40 Minuten

Zutaten für ca. 50 Portionen:

160 g Butter
50 g brauner Zucker
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Eiweiß
200 g Mehl

Zubereitung:

1. Butter cremig rühren, braunen Zucker, Puderzucker, Vanillinzucker und Salz zufügen und rühren, bis eine weiche Masse entstanden ist. Zuletzt Eiweiß und Mehl unterrühren.

2. Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle (Größe 9 oder 11) geben. Rosetten oder zickzackförmige Streifen auf Universalbleche spritzen und goldgelb backen.

Einstellung:

Automatic \ Gebäck \ Spritzgebäck

Backzeit: ca. 24 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 1. u. 3. v. unten
Backzeit: 20–25 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 12–15 Minuten + Vorheizen

Vanillekipferl

Zubereitungszeit: 100–120 Minuten

Zutaten für ca. 90 Portionen:

Teig:
280 g Mehl
210 g Butter
70 g Zucker
100 g Mandelkerne, gemahlen

Zum Wälzen:
etwa 70 g Vanillinzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Mandeln und Zucker miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 30 Minuten kühlen.

2. Aus dem Teig kleine Portionen abteilen, zu einer Rolle und dann zu einem Hörnchen, einem Kipferl, formen.

3. Auf Universalbleche legen und hellgelb backen.

4. Kipferl noch warm in Vanillinzucker wälzen.

Einstellung:

Automatic \ Gebäck \ Vanillekipferl

Backzeit: ca. 22 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 140–160 °C
Einschubebene: 1. u. 3. v. unten
Backzeit: 20–30 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 12–15 Minuten

Windbeutel

Zubereitungszeit: 50–60 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

250 ml Wasser
50 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
170 g Mehl
4–5 Eier
1 TL Backpulver

Füllung:
500 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Dose (300 g) Mandarinen oder
300 g Himbeeren

Zubereitung:

1. Wasser, Fett und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl zufügen und zu einem glatten Kloß verrühren. Sobald sich am Topfboden ein weißer Belag bildet, Teigkugel aus dem Topf in eine Schüssel geben.

2. So viele Eier einzeln unterrühren, bis sich aus dem Teig seidig glänzende Spitzen ziehen lassen. Zuletzt das Backpulver unterrühren.

3. Mit zwei Teelöffeln oder mit einem Spritzbeutel mandarinengroße Teighäufchen auf ein mit Mehl bestäubtes Universalblech setzen und sofort goldgelb backen.

4. Die noch heißen Windbeutel mit einer Schere waagerecht aufschneiden. Falls noch eine geringe feuchte Teigschicht sichtbar sein sollte, diese entfernen. Abgekühlt füllen.

5. Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Abgetropfte Mandarinen oder Himbeeren in die Windbeutel geben.

Einstellung:

Automatic \ Gebäck \ Windbeutel

Backzeit: ca. 37 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 1. u. 3. v. unten
Backzeit: 35–45 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 35–45 Minuten

Tipp

Auch eine Sahne-Pudding-Füllung wird gern gegessen:

Aus 250 ml Milch, einem Päckchen Vanille-Puddingpulver und 30 g Zucker Pudding kochen, auskühlen lassen und dabei mehrmals umrühren, damit sich keine Haut bildet.

500 ml Sahne mit 1 Päckchen Vanillinzucker und 2 Päckchen Sahnesteif schlagen. Den Pudding mit den Quirlen eines Handrührgerätes cremig schlagen und die steif geschlagene Sahne unterheben. Mit etwa 500 g geputzten, geviertelten Erdbeeren in die Windbeutelhälften geben.

Hinweise zu den Automatikprogrammen

- Geflügel mit einem Gewicht unter 900 g Gewicht eignen sich nicht zur Zubereitung im Automatikprogramm, da sie zu leicht austrocknen.
- Die Automatikprogramme sind optimal auf den Miele-Gourmetbräter abgestimmt, bei Verwendung von Glas-, Keramik oder Edelstahlbrätern kann die anzugießende Flüssigkeitsmenge nach Bedarf reduziert werden.
- Geben Sie das Geflügel immer mit der Brustseite nach oben in den Garraum. Bei einigen Programmen muss während der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden und gegebenenfalls der Bräterdeckel entfernt werden. Ein entsprechender Hinweis erscheint im Display.
- Das Speisenthermometer in den Bereich zwischen Schenkel und Brust stecken, bei großem Geflügel in den Brustbereich. Achten Sie darauf, dass die Metallspitze komplett mittig im dicksten Stück steckt und der Griff möglichst schräg nach oben zeigt.
- Wenn Sie mehrere Hähnchen gleichzeitig garen möchten, wählen Sie möglichst gleich große Hähnchen. Das Speisenthermometer stecken Sie in das größte Hähnchen.

Ente à l'orange

Zubereitungszeit: 60–80 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 Ente (zwischen 1,2 und 1,6 kg)
4 unbehandelte Orangen
2 EL Öl
1 Zitrone
3 Stück Würfelzucker
2 EL Essig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. 3 Orangen mit Schalen in feine Scheiben schneiden und nebeneinander in einen Bräter legen. Die Ente mit Öl bestreichen und auf die Orangenscheiben legen.

2. Essig und 3 Stück Würfelzucker in einem Topf geben und erhitzen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, mit dem Saft einer Zitrone und einer Orange ablöschen.

3. Die Sauce über die Ente gießen und in den Garraum schieben.

Einstellung:

Automatic \ Geflügel \ Ente à l'orange

Garzeit: ca. 85 Minuten

Bratautomatic
Temperatur: 160 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 90–100 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–180 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 90–100 Minuten

Apfeltarte

Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

Teig:
220 g Mehl
100 g Butter
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Ei

Belag:
600 g Äpfel
Saft von 1/2 Zitrone
100 g Zucker
20 ml Apfelsaft

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Puderzucker, Salz und Ei miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Teig etwa 30 Minuten kühlen.

2. Teig auf mit Mehl bestäubter Fläche ausrollen, in eine Tarteform (∅ 26 cm) legen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten dachziegelartig auf den Teig legen und etwa 30 Minuten backen.

3. Zucker in einer Pfanne unter Rühren goldbraun karamellisieren, mit Apfel- und Zitronensaft ablöschen. Karamell über die Äpfel gießen und weitere etwa 10 Minuten backen.

Beim Backen im Automatikprogramm, Karamell oder Guss von Beginn an mitbacken.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Apfeltarte

Backzeit: ca. 35 Minuten

Intensivbacken
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 40–45 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Tipp

Eine Veränderung ist das Backen der Tarte mit einem Guss: 150 g Crème fraîche, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Esslöffel Puderzucker miteinander verrühren, über den vorgebackenen Apfelbelag gießen und bei gleicher Temperatureinstellung in etwa 10 Minuten längerer Backzeit als oben angegeben zu Ende backen.

Apfeltorte, fein

Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

Teig:
150 g Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier
Saft von 1/2 Zitrone
150 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Belag:
650 g Äpfel
Puderzucker oder Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

1. Fett, Zucker, Vanillinzucker cremig rühren und Eier einzeln unterrühren.

2. Zitronensaft und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (∅ 26 cm) streichen.

3. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien. An der Oberseite einritzen, mit der Wölbung nach oben leicht in den Teig drücken und goldgelb backen.

4. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben oder mit verrührter Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Apfeltorte \ fein

Backzeit: ca. 83 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Apfeltorte, gedeckt

Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

Teig:
350 g Mehl
1/2 TL Backpulver
200 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei

Belag:
1000 g Äpfel
50 g Rosinen
50 g Zucker
1/2 TL Zimt

Zum Bestreichen:
1 Eigelb
2 EL Milch

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Fett, Zucker, Vanillinzucker und Ei miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Etwa 2/3 des Teiges gleichmäßig auf den Boden einer gefetteten Springform (∅ 26 cm) drücken, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen und vorbacken (bei "Intensivbacken" und "Automatic" entfällt das Vorbacken).

2. Die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in Scheiben oder Würfel schneiden. In einem Topf mit Rosinen, Zucker, Zimt und 3 Esslöffeln Wasser kurz andünsten und auf den (vorgebackenen) Boden geben.

3. Das restliche Teigdrittel auf mit Mehl bestäubter Fläche ausrollen, auf die Äpfel legen und backen. Etwa 10 Minuten vor Backzeitende mit dem mit Milch verquirlten Eigelb bestreichen.

Beim Backen im Automatikprogramm die Kuchenoberfläche sofort mit dem Ei-Milchgemisch bestreichen. Den Kuchen ohne Unterbrechung backen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Apfeltorte \ gedeckt

Backzeit: ca. 78 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit:
Vorbacken: 25–30 Minuten
Backen: 30–40 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit:
Vorbacken: 20–25 Minuten + Vorheizen
Backen: 35–40 Minuten

Intensivbacken
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Apfelkuchen mit Krokant-Streuseln

Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

Streuselteig:
200 g flüssige Butter
350 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
60 g Haselnuss-Krokant

Belag:
800 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
50 g Zucker

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillinzucker mischen. Etwas abgekühlte Butter zufügen. Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

2. Etwa 2/3 der Streuselmasse auf den Boden einer Springform (∅ 26 cm) drücken. Am Rand 2 cm Teig hochdrücken. Restliche Streusel mit Krokant mischen.

3. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in Würfel schneiden. Mit Zucker auf den Streuselboden geben. Mit Krokant-Streuseln bestreuen und backen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Apfeltorte \ mit Streusel

Backzeit: ca. 77 Minuten

Intensivbacken
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 65–75 Minuten

Biskuittorte

Zubereitungszeit: 70–80 Minuten

Zutaten für ca. 16 Portionen:

Tortenboden Grundrezept:
4 Eiweiß
4 EL heißes Wasser
175 g Zucker
4 Eigelb
200 g Mehl
2 TL Backpulver

Zubereitung Teig:

1. Eiweiß mit Wasser sehr steif schlagen. Dabei zuletzt den Zucker langsam einrieseln lassen. Verquirltes Eigelb darunter ziehen.

2. Das mit Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und locker unterheben.

3. Den Boden einer Springform (∅ 26 cm) leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und goldgelb backen.

4. Nach dem Backen den Teigrand mit einem Messer anlösen. Form stürzen, Backpapier entfernen. Boden waagerecht 1 oder 2 mal durchschneiden. Mit vorbereiteter Füllung füllen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Biskuittorte

Backzeit: ca. 57 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160-180 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 30-40 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 30–40 Minuten + Vorheizen

Tipp

Für einen Tortenboden, der mit vorbereitetem Obst belegt werden soll, halbieren Sie die oben angegebenen Mengen des Grundrezeptes. Bei gleicher Temperatureinstellung verkürzt sich die Backzeit um etwa 5 Minuten.
Zur Herstellung eines Schokoladen-Biskuitbodens fügen Sie einfach dem Mehlgemisch 1–2 TL Kakao zu.

I. Quark-Sahne-Füllung

Zutaten:
500 g Quark
100 g Zucker
etwa 100 ml Milch
1 Päckchen Vanillinzucker
Saft von einer Zitrone
12 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitung:
Für die Füllung Quark mit Zucker, Milch, Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren. Die etwa 10 Minuten in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen (in der Mikrowelle mit 450 Watt in 20 Sekunden). Etwas Quarkmasse zur Gelatine geben, verrühren. Dieses Gemisch unter die übrige Quarkmasse rühren, kühlen. Mehrmals umrühren. Wenn in der Masse Rührspuren gut sichtbar bleiben, die steif geschlagene Sahne unterheben. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, Quarkmasse aufstreichen, Boden auflegen, Quarkmasse aufstreichen, Boden auflegen. Torte gut kühlen, mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp

Als fruchtige Abänderung etwa 300 g abgetropfte Sauerkirschen oder Mandarinenspalten oder Aprikosenstücke unter die Quark-Sahne-Masse heben.

II. Cappuccino-Füllung

Zutaten:
100 g dunkle Schokolade
6 Blatt weiße Gelatine
80 ml Espresso
500 ml Sahne
2 Päckchen Vanillinzucker
80 ml Kaffeelikör
1 EL Kakao

Zum Bestäuben:
Kakao

Zubereitung:
Schokolade auflösen. Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle mit 450 Watt in 20 Sekunden oder auf der Kochstelle mit kleiner Einstellung auflösen, etwas abkühlen lassen. Etwa jeweils die Hälfte von Espresso und Kaffeelikör in die Gelatine rühren. Dieses Gemisch zur übrigen Sahne geben, unterrühren. Etwa 3 EL Sahne beiseite stellen. Restliche Sahnemenge halbieren. Unter die eine Hälfte Vanillinzucker, unter die andere Hälfte Schokolade und Kakao rühren.

Eine Tortenbodenplatte mit etwas Kaffeelikör und Espresso beträufeln, dunkle Sahne darauf streichen, zweiten Boden auflegen, mit restlicher Flüssigkeit beträufeln. Helle Sahne aufstreichen, letzten Boden auflegen. Oberfläche mit der beiseite gestellten Sahne bestreichen und mit Kakao bestäuben.

Butterkuchen

Zubereitungszeit: 110–120 Minuten

Zutaten für ca. 40 Portionen:

Teig:

960 g Mehl
100 g weiche Butter
360–440 ml lauwarme Milch
2 Würfel (je 42 g) Hefe
120 g Zucker
2 Prisen Salz
2 Eigelb

Belag:
300 g weiche Butter
4 Päckchen Vanillinzucker
200 g Zucker
300 g Mandelblätter

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, zerbröselte Hefe, Zucker, Salz und Eigelb in eine Schüssel geben. So viel Milch zugeben, bis der mit Knethaken bearbeitete Teig glatt und geschmeidig ist.

2. Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen, kurz durchkneten. Auf einem Universalblech ausrollen und wieder etwa 15 Minuten aufgehen lassen. In den aufgegangenen Teig mit den Fingerspitzen Mulden eindrücken.

3. Butter mit Vanillinzucker und der Hälfte vom Zucker verrühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Butter-Zucker-Portionen auf den Teig setzen. Den übrigen Zucker und die Mandelblätter darüber streuen.

4. Kuchen nochmals etwa 10 Minuten aufgehen lassen, dann goldgelb backen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Butterkuchen

Backzeit: ca. 39 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 25–30 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2.v.unten
Backzeit: 15–22 Minuten + Vorheizen

Tipp

– Zum Aufgehen des Hefeteiges können Sie das Automatikprogramm "Automatic \ Kuchen \ Hefeteig" nutzen.

– Vanillinzucker 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.

Gugelhupf

Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten für ca. 16 Portionen:

60 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
1 Prise Salz
500 g Mehl
1/2 Würfel (21 g) Hefe
375 ml Milch
50 g Rosinen

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitung:

1. Butter cremig rühren, Zucker und Eigelb zufügen und gut verrühren. Zitronenschale, Salz, Mehl, zerbröselte Hefe und Milch zugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten.

2. Steif geschlagenes Eiweiß und Rosinen unter den Teig heben. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform (∅ 24 cm) füllen, in den Backofen geben und das Automatikprogramm starten.

Backen Sie den Kuchen nicht im Automatikprogramm, lassen Sie ihn nochmals etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur oder im Backofen mit 50 °C etwa 15 Minuten aufgehen, bis sich die Teigmenge etwa verdoppelt hat. Dann goldgelb backen.

3. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Gugelhupf

Backzeit: ca. 45 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 140–160 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 45–65 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 140–160 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 45–65 Minuten

Hefezopf

Zubereitungszeit: 140–150 Minuten

Zutaten für ca. 16 Portionen:

750 g Mehl
1 1/2 Würfel Hefe (etwa 60 g)
200–250 ml lauwarme Milch
100 g Zucker
125 g weiche Margarine oder Butter
1 Prise Salz
2 Eier
75 g Rosinen
abgeriebene Schale einer Zitrone

Zum Bestreichen und Bestreuen:
1 Eigelb und 2 EL Milch verrührt
30 g Hagelzucker
50 g Mandeln, gestiftelt

Zubereitung:

1. Mehl, zerbröselte Hefe, Zucker, Fett, Salz und Eier in eine Schüssel geben. Die Milch zufügen. Alle Zutaten mit Knethaken zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Zuletzt Rosinen und Zitronenschale unterkneten.

2. Teig bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten oder mit dem Automatikprogramm "Automatic \ Kuchen \ Hefeteig" etwa 15 Minuten aufgehen lassen, bis sich die Teigmenge etwa verdoppelt hat.

3. Aus dem Teig drei etwa 40 cm langen Rollen formen. Aus den drei Strängen einen Zopf flechten und auf ein Universalblech legen.

4. Zopf mit Eigelb-Milchgemisch bestreichen, mit Hagelzucker und Mandelstiften bestreuen und wieder etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Goldgelb backen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Hefezopf

Backzeit: ca. 68 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 45–55 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 45–55 Minuten

Tipp

– Zum Aufgehen des Hefeteiges können Sie das Automatikprogramm "Automatic \ Kuchen \ Hefeteig" nutzen.

– An Stelle der frischen Hefe können Sie auch 1 1/2 Päckchen Trockenhefe verwenden.

– Aus diesem Teig lässt sich natürlich auch ein Hefekranz erstellen. Wenn Sie noch 4–6 vorgegarte bunte Eier in den geformten Kranz setzen, entsteht ein fröhlich bunter Osterfrühstückskranz.

Hefeteig

Dieses Automatikprogramm können Sie nutzen, um Hefeteig gehen zu lassen.

Sie können wählen zwischen

- 15 Minuten,
- 30 Minuten,
- 45 Minuten.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Hefeteig

Mandelkuchen (Spanien, Tarta de santiago)

Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

6 Eier
300 g Zucker
200 g Mehl
200 ml Milch
150 g Butter
geriebene Schale von 1 Zitrone
300 g gemahlene Mandeln
3 EL Wasser
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl, Milch, zerlassene Butter, Zitronenschale, die gemahlenen Mandeln und 3 EL Wasser zugeben.

2. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (∅ 26 cm) füllen und in den Garraum geben.

3. Den Kuchen aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Mandelkuchen

Backzeit: ca. 54 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit. 50–60 Minuten

Marmorkuchen

Zubereitungszeit: 85–90 Minuten

Zutaten für ca. 18 Portionen:

250 g Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
4 EL Rum
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 EL Kakao
150 ml Milch

Zubereitung:

1. Fett, Zucker, Vanillinzucker und Eier cremig rühren. Rum, 120 ml Milch und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

2. Unter etwa 1/3 des Teiges Kakao und 30 ml Milch rühren.

3. Die Hälfte vom hellen Teig in eine gefettete Kastenform (30 cm) oder Kranzform (∅ 26 cm) geben. Den Kakaoteig darauf verteilen. Den restlichen hellen Teig darüber streichen.

4. Eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen. Den Kuchen backen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Marmorkuchen

Backzeit: ca. 70 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 60–75 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 60–75 Minuten

Obststreuselkuchen

Zubereitungszeit: 150–160 Minuten

Zutaten für ca. 40 Portionen:

Teig:
900 g Mehl
2 Würfel (je 42 g) Hefe
etwa 300 ml lauwarme Milch
100 g Zucker
180 g flüssige Butter oder Margarine
2 Eier

Belag:
etwa 2000 g geputzte Äpfel, Pflaumen oder Kirschen

Streusel:
480 g Mehl
300 g Zucker
4 Päckchen Vanillinzucker
260 g Butter oder Margarine
2 TL Zimt

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung eindrücken. Zerkrümelte Hefe, etwas Zucker und etwas Milch in die Vertiefung geben, mit wenig Mehl glatt rühren und etwa 15 Minuten aufgehen lassen.

2. Diesen Vorteig mit den restlichen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, wieder etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Teig noch mal kurz durchkneten, dann im Universalblech ausrollen.

3. Vorbereitetes Obst (geschälte Äpfel in 1/2 cm breite Scheiben schneiden, Kirschen und Pflaumen entkernen) gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

4. Streuselzutaten durch Verkneten zu Streuseln verarbeiten. Auf das Obst streuen, wieder etwa 30 Minuten aufgehen lassen, dann goldbraun backen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Obststreuselkuchen

Backzeit: ca. 64 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 50–60 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 50–60 Minuten

Tipp

Zum Aufgehen des Hefeteiges können Sie das Automatikprogramm "Automatic \ Kuchen \ Hefeteig" nutzen.

Obstwähe (Schweiz)

Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

Zutaten für ca. 40 Portionen:

Teig:
500 g Mehl
160 ml Wasser
200 g Margarine

1800 g Obst (Beerenobst, Pfirsiche, Kirschen, Äpfel etc.)

Guss:
350 ml Sahne
8 EL Zucker
4 Eier

Zubereitung:

1. Mehl, Margarine und Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten und einige Zeit kühl stellen.

2. Für den Guss alle Zutaten miteinander verrühren. Das Obst gegebenenfalls abtropfen lassen.

3. Teig dünn ausrollen und auf das Universalblech legen. Ränder hochziehen und zu einer kleinen Rolle formen.

4. Automatikprogramm starten.

5. Obst auf dem Teig verteilen, dann den Guss darüber verteilen und in den vorgeheizten Garraum geben.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Obstwähe

Backzeit: ca. 43 Minuten

Intensivbacken
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit. 30–40 Minuten + vorheizen

Ober-Unterhitze
Temperatur: 190–210 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit. 40–50 Minuten + vorheizen

Sandkuchen

Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
125 g Speisestärke
125 g Mehl
1 TL Backpulver

Zubereitung:

1. Butter und Zucker cremig rühren. Eier, Zitronensaft und Schale zufügen.

2. Das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und die Oberfläche mit einem Messer etwa 1 cm tief einritzen. Kuchen hell goldgelb backen.

4. Nach dem Backen aus der Form stürzen, Papier ablösen. Eventuell mit Puderzucker bestäuben oder mit Zitronen-Zuckerguss bestreichen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Sandkuchen

Backzeit: ca. 69 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 140–160 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 65–75 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 60–70 Minuten

Tipp

Geschmacklich verändern lässt sich ein Sandkuchen durch Zufügen von Orangensaft an Stelle des Zitronensaftes. Oder stechen Sie den gebackenen Kuchen mehrmals an und träufeln Grand Marnier oder Cointreau in die Stichstellen. Die Optik verändern Sie durch Überziehen mit einem Schokoladenguss an Stelle des Zitronengusses.

Streuselkuchen

Zubereitungszeit: 110–120 Minuten

Zutaten für ca. 40 Portionen:

Teig:
1000 g Mehl
2 Würfel (je 42 g) Hefe
500 ml lauwarme Milch
100 g flüssige Butter
100 g Zucker
2 Eier
2 Prisen Salz

Füllung:
250 g weiche Butter
250 g Zucker
2 Eier
700 g Quark
2 EL Speisestärke
6 EL Zitronensaft

Streusel:
700 g Mehl
400 g Zucker
1 TL Zimt
400 g flüssige Butter

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe in die Mulde bröseln, mit etwas Milch und Mehl verrühren und etwa 15 Minuten aufgehen lassen.

2. Restliche Teigzutaten zugeben und miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Teig etwa 15 Minuten aufgehen lassen, dann im Universalblech ausrollen.

3. Butter mit Zucker und Eiern cremig rühren. Quark, Speisestärke und Zitronensaft zufügen, unterrühren. Quarkmasse auf den Hefeteig streichen.

4. Mehl, Zucker und Zimt mischen. Leicht abgekühlte Butter zufügen. Alle Zutaten zu Streuseln verkneten. Streusel auf die Quarkfüllung streuen.

5. Kuchen nochmals etwa 15 Minuten aufgehen lassen, dann goldgelb backen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Streuselkuchen

Backzeit: ca. 67 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 50–60 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 50–60 Minuten + Vorheizen

Tipp

Zum Aufgehen des Hefeteiges können Sie das Automatikprogramm "Automatic \ Kuchen \ Hefeteig" nutzen.

Zuckerkuchen

Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten für ca. 8 Portionen:

Teig:
250 g Mehl
1/2 (21 g) Würfel Hefe
10 g Zucker
125 ml lauwarme Milch
100 g Rosinen
75 g Butter

Belag:
75 g Butter
125 g brauner Zucker

Zubereitung:

1. Hefe in der Milch unter Rühren auflösen. Mit Mehl und Zucker zu einem glatten Teig verkneten und etwa 15 Minuten aufgehen lassen.

2. Die gewaschenen, gut abgetropften Rosinen sorgfältig unterkneten.

3. Teig in einer gefetteten Springform (∅ 26 cm) ausrollen, dabei einen kleinen Rand ausbilden. Anschließend etwa 15 Minuten aufgehen lassen.

4. Butter erhitzen, Zucker einrühren. In den Teig mit den Fingerkuppen Vertiefungen eindrücken. Die Butter-Zuckermischung auf der Teigoberfläche verteilen und sofort goldgelb backen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Zuckerkuchen

Backzeit: ca. 45 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 35–40 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 25–35 Minuten

Tipp

Zum Aufgehen des Hefeteiges können Sie das Automatikprogramm "Automatic \ Kuchen \ Hefeteig" nutzen.

Pizzavariationen

Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten für 1 Blech:

Grundrezept Hefeteig
640 g Mehl
60 g Hefe
2 TL Salz
60 g Öl
340–360 ml lauwarmes Wasser

Je Pizza benötigen Sie etwa 600 g passierte Tomaten.

Belag:

– **Margherita:**
1200 g Tomaten in Scheiben
600 g Mozzarella in Scheiben
Olivenöl
Oregano

– **Apulische Art:**
1300 g Zwiebeln, in dünnen Scheiben
Salz, Rosmarin
8 EL Olivenöl

– **Vegetaria:**
600 g vorgegarte Brokkoliröschen
600 g Champignonscheiben
240 g vorgegarte Porreeringe
600 g Mozzarella, in kleinen Stücken

– **Paprika:**
je eine rote, gelbe und grüne geputzte Paprikaschote, in Streifen
10 Tomaten in Scheiben
500 g Emmentaler Käse, grob gerieben

– **Lachs:**
800 g Lachsfilet in Stücken
10–12 Scheiben Räucherlachs, in Streifen
12 hart gekochte Eier, geviertelt
2 TL Oregano
500 g Gouda, gerieben

– **Porree-Gorgonzola:**
1600 g Porreeringe in
4 EL Walnussöl andünsten
Salz, Pfeffer
400 ml Weißwein zufügen
600 g Gorgonzola, in kleinen Stücken

– **Ricotta-Basilikum:**
120 g Ricotta oder Quark mit
200 ml Sahne verrühren
8 Eier
4 EL Walnussöl
Salz, Pfeffer
4 EL Basilikum, in Streifen zufügen, auf den Teig streichen
8 Tomaten, gewürfelt, darauf verteilen
400 g Gorgonzola, gewürfelt, darauf verteilen

Zubereitung:

1. Mehl, Hefe, Salz, Öl und Wasser miteinander zu einem glatten Teig verkneten und etwa 15 Minuten aufgehen lassen.

2. Teig noch einmal kurz durchkneten und auf einem Universalblech ausrollen.

3. Den Pizzaboden mit passierten Tomaten bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

4. Beliebigen Belag darauf verteilen und sofort backen.

Tipp

Zum Aufgehen des Hefeteiges können Sie das Automatikprogramm "Automatic \ Kuchen \ Hefeteig" nutzen.

Einstellung:

Automatic \ Pizza \ frisch

Backzeit: ca. 30 Minuten

Heißluft plus

Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 35–45 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 190–210 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 30–40 Minuten + Vorheizen

Intensivbacken
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 35–45 Minuten

Sabbat-Programm

Das Gerät verfügt zur Unterstützung religiöser Bräuche über das Sabbat-Programm. Sie finden es im Untermenü "Automatic".

Nachdem Sie das Sabbat-Programm ausgewählt, die Temperatur eingestellt und bestätigt haben, ist es erforderlich, die Tür zu öffnen und wieder zu schließen.

Erst dann beginnt der Programmablauf:

– Nach ca. 5 Minuten startet die Garraumbeheizung in der Betriebsart "Ober-Unterhitze".

– Das Gerät heizt auf die von Ihnen eingestellte Temperatur und hält diese Temperatur für 72 Stunden.

– Die Garraumbeleuchtung geht nicht an, auch nicht wenn die Tür geöffnet wird.
  Sollte jedoch unter "Einstellungen – Beleuchtung – ein" gewählt sein, bleibt die Beleuchtung während des Programmablaufs eingeschaltet.

– Im Display wird dauerhaft "Sabbat-Programm" angezeigt.

– Es erscheint keine Tageszeitanzeige.

Während des Programmablaufs können Sie die Tür beliebig öffnen und schließen.

Ein gestartetes Sabbat-Programm kann nicht geändert oder unter "Eigene Programme" gespeichert werden.

Der Vorgang kann nur beendet werden, indem Sie das Gerät ausschalten.

Sabbat-Programm nutzen

■ Wählen Sie "Automatic".

■ Wählen Sie "Sabbat-Programm".

Ist eine Kurzzeit gewählt, kann das Sabbat-Programm nicht gestartet werden.

■ Stellen Sie die Temperatur ein.

■ Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit "Start".

Jetzt ist das Gerät einsatzbereit.

■ Wenn Sie den Garvorgang starten wollen, öffnen Sie die Tür.

■ Stellen Sie das Gargut in den Garraum.

■ Schließen Sie die Tür.

Der Programmablauf startet nach 5 Minuten.

Falls Sie das Programm vorzeitig beenden möchten:

■ Schalten Sie das Gerät aus.

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: 050 800 800
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

Werkkundendienst

Deutschland
0800 2244666*
*kostenfrei
Mo-Fr 8 - 20 Uhr
Sa+So 9 - 18 Uhr

Österreich
050 800 800**
**Festnetz zum Ortstarif Mobilfunkgebühren abweichend
Mo-Fr 7 - 18 Uhr
Sa 10 - 15 Uhr

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*
*0,14 € pro Minute aus dem Festnetz, Mobilfunkgebühren max. 0,42 € pro Minute
Mo-Fr 8 - 20 Uhr
Sa 9 - 13 Uhr

Österreich
050 800 800**
**Festnetz zum Ortstarif Mobilfunkgebühren abweichend
Mo-Fr 7 - 18 Uhr
Sa 10 - 15 Uhr

Luxemburg
00352 4 97 11-45
Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr

Änderungen vorbehalten / 22 / 3511

M.-Nr. 09 062 460 / 00

(Anwendungshinweise zu H 5981, H 5961)

CE