

**Bauknecht**

# REZEPTBUCH

Backofen





**Bauknecht**

## CHEF MENU

### INHALT

#### AUFLAUF

Gratinierte Crêpes	04
Lasagna	05
Cannelloni	06

#### VEGETARIAN MEALS

Vegetarischer Strudel	08
Auberginengratin	09
Tomatengratin	10

#### FLEISCH

Lammkeule	12
Grillspiesse	13
Brathuhn	14
Hühnerbrust	15

#### FISCH

Gegrillte Forellen	17
Lachs mit Kräutern	18
Fisch mit Haselnuss	19

#### GEMÜSE

Bratkartoffeln	21
Kartoffelgratin	22
Gemüsegratin	23
Gefüllte Paprika	24

#### PIZZA & QUICHE

Pizza	26
Pizza 2 Pans	26
Gemüsetorte	27
Quiche Lorraine	28

#### KUCHEN

Birnen-Schokokuchen	30
Marmorkuchen	31
Käsekuchen	32
Joghurttorte	33

#### DESSERT

Obsttorte	35
Strudel	36
Apfelkuchen	37



**Bauknecht**

## AUFLAUF

Gratinierte Crêpes	04
Lasagna	05
Cannelloni	06

## GRATINIERTE CRÊPES

FÜR 6 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 min.

GARDAUER\*: 35-45 min

EMPFOHLENER BEHÄLTER:

Rechteckige Auflaufform ggf. mit Antihafbeschichtung

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

#### FÜR DIE CRÊPES

100 g Mehl Typ 405, 250 ml Milch  
3 ganze Eier, 1 EL Olivenöl  
Salz, Muskatnuss

#### FÜR DIE FÜLLUNG

400 g Ricotta, 200 g Spinat  
40 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer  
1 Ei, Muskatnuss

#### FÜR DIE BÉCHAMELSAUCE

50 g Butter, 60 g Mehl, 1 l Milch  
Salz, Muskatnuss  
60 g geriebener Parmesan



Bereiten Sie mit dem Rührgerät aus den Zutaten einen glatten Teig für die Crêpes zu. Lassen Sie den Teig mindestens 15 Minuten lang im Kühlschrank ruhen.

Backen Sie die Crêpes in einer beschichteten Crêpes-Pfanne aus. Blanchieren Sie den Spinat. Kühlen Sie ihn in kaltem Wasser ab und drücken Sie die Blätter gut aus.

Zerkleinern Sie die Blätter ein wenig und geben Sie Ricotta, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Eier und geriebenen Parmesan dazu.

Bestreichen Sie die Crêpes mit der Fülle und klappen Sie sie zusammen.

#### ZUBEREITUNG DER BÉCHAMELSAUCE

Lassen Sie die Butter zergehen, lassen Sie das Mehl einrieseln und rühren Sie zügig, damit sich keine Klümpchen bilden. Geben Sie nach und nach die Milch dazu und lassen Sie die Sauce unter Rühren eindicken.

Würzen Sie zum Schluss mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss.

Bedecken Sie den Boden der Form mit Sauce und geben Sie die Crêpes darauf. Bedecken Sie die Crêpes vollständig mit Béchamelsauce und streuen Sie geriebenen Parmesan darüber. Überbacken Sie das Gericht im Ofen.

Wählen Sie im Menü **“REZEPTE”** die Kategorie **“AUFLAUF”** und anschließend das Rezept **“GRATINIERTE CRÊPES”** und bestätigen Sie.

#### TIPPS UND VARIANTEN

• Der Spinat kann durch geschnittene und geschmorte Champignons ersetzt werden.



# Bauknecht

## LASAGNE

FÜR 6/8 PORTIONEN

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 2 Stunden

**GARDAUER\*:** 45-60 min

**EMPFOHLENER BEHÄLTER:**

Rechteckige Auflaufform ggf. mit Antihafbeschichtung

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

500 g frischer Nudelteig  
180 g geriebener Parmesan  
200 g gewürfelter Käse  
(nach Belieben Mozzarella, Scamorza oder Provola)

### FÜR DIE FLEISCHSAUCE

500 g Rinderhack  
800 g Tomaten (geschält oder in Stückchen)  
1 Brühwürfel  
1 mittelgroße Zwiebel  
30 g Butter  
6-7 EL Olivenöl  
1 Glas Rotwein, Bleichsellerie, Karotte, Salz

### FÜR DIE ZUBEREITUNG VON 600 G BÉCHAMELSAUCE

(Sie können auch eines der im Handel erhältlichen Fertigprodukte verwenden)  
50 g Butter  
60 g Mehl Typ 705  
1 l Milch  
Salz, Muskatnuss



### ZUBEREITUNG DER FLEISCHSAUCE

Schneiden Sie Bleichsellerie, Karotte und Zwiebel klein und dünsten Sie sie in Öl und Butter an. Geben Sie das Fleisch hinzu und lassen Sie es mitschmoren. Löschen Sie mit Wein ab, lassen Sie alle Flüssigkeit verdampfen und geben Sie dann Tomaten, Brühwürfel, und Salz hinzu. Decken Sie den Topf zu und lassen Sie die Sauce bei schwacher Hitze etwa eine Stunde lang köcheln.

### ZUBEREITUNG DER BÉCHAMELSAUCE

Lassen Sie die Butter zergehen, lassen Sie das Mehl einrieseln und rühren Sie zügig, damit sich keine Klümpchen bilden. Geben Sie nach und nach die Milch dazu und lassen Sie die Sauce unter Rühren eindicken. Würzen Sie zum Schluss mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss.

Buttern Sie die Form ein. Geben Sie zwei Löffel Fleischsauce in die Form, darauf eine Schicht Lasagneplatten, dann wieder Fleischsauce, darüber Béchamelsauce, den in Stückchen geschnittenen Käse und etwas geriebenen Parmesan. Schichten Sie die Zutaten weiter, bis fast alle aufgebraucht sind.

Schließen Sie als oberste Schicht mit reichlich Béchamelsauce ab, bestreuen Sie diese mit geriebenem Parmesan und Butterflöckchen.

Wählen Sie im Menü "REZEPTE" die Kategorie "AUFLAUF" und anschließend das Rezept "LASAGNE" und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Für die Zubereitung von Lasagne mit Fisch oder Gemüse kann die Milch durch Gemüsebrühe und die Butter durch Olivenöl ersetzt werden.


**Bauknecht**

## CANNELLONI

FÜR 4 PORTIONEN

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 1 Stunde

**GARDAUER\*:** 25-40 min

**EMPFOHLENER BEHÄLTER:**

Rechteckige Auflaufform  
(ca. 35x 25 cm)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTTE).



### ZUTATEN

250 g frischen Lasagne-/Cannelloniteig  
60 g Parmesan ( 30 g für die Füllung)  
Butterflöckchen

### FÜR DIE FLEISCHSAUCE

70 g Lauch  
30 g Bleichsellerie  
3 EL Olivenöl  
350 g mageres Rindfleisch  
200 ml Brühe  
80 g Spinat, 60 g frische Tomaten  
1 Ei, 30 g Parmesan

### FÜR DIE ZUBEREITUNG VON 300 G BÉCHAMELSAUCE

(Sie können auch eines der im Handel erhältlichen Fertigprodukte verwenden)  
30 g Butter  
30 g Mehl Typ 405  
0,5 l Milch  
Salz, Muskatnu



### ZUBEREITUNG DER FÜLLUNG

Schneiden Sie Bleichsellerie und Lauch in feine Streifen und dünsten Sie beides mit dem Olivenöl in einem Topf an. Geben Sie das in Würfel geschnittene Fleisch dazu, salzen und pfeffern Sie. Geben Sie den Spinat und die Tomatenstücke dazu. Garen Sie alles, bis die Kochflüssigkeit verdampft ist. Fügen Sie die Brühe hinzu und lassen Sie das Fleisch gar schmoren. Die Füllung muss weich bleiben, darf aber nicht flüssig sein. Mixen Sie die Mischung und fügen Sie das ganze Ei, den Parmesan und die Muskatnuss hinzu. Vermischen Sie alles.

### ZUBEREITUNG DER BÉCHAMELSAUCE

Lassen Sie die Butter zergehen, lassen Sie das Mehl einrieseln und rühren Sie zügig, damit sich keine Klümpchen bilden. Geben Sie nach und nach die Milch dazu und lassen Sie die Sauce unter Rühren eindicken. Würzen Sie zum Schluss mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss.

Füllen Sie mit Hilfe eines Spritzbeutels die ganzen Teigplatten und wickeln Sie sie auf. Schneiden Sie die Cannelloni in die gewünschte Größe.

Buttern Sie die Form ein und geben Sie einige Löffel Sauce auf den Boden der Auflaufform. Setzen Sie die Cannelloni in die Auflaufform und bedecken Sie sie mit der restlichen Sauce. Bestreuen Sie das Gericht mit Parmesan und fügen Sie auch einige Butterflöckchen hinzu.

Wählen Sie im Menü "REZEPTTE" die Kategorie "AUFLAUF" und anschließend das Rezept "CANNELLONI" und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Die Cannellonifüllung kann durch die Füllung für gratinierte Crepes (Ricotta und Spinat) ersetzt werden.



**Bauknecht**

## GEMÜSE

Vegetarischer Strudel	08
Auberginengratin	09
Tomatengratin	10

## VEGETARISCHER STRUDEL

FÜR 8 PORTIONEN

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 40 min.

**GARDAUER\*:** 30-40 min

**EMPFOHLENER BEHÄLTER:**

Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

500 g Blätterteig

1 Ei

150 g Käse (Emmentaler oder anderer Kuhmilchkäse)

15 g Basilikum

1 Aubergine

2 Zucchini

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1 Stange Lauch

2 Strauchtomaten



### HINWEIS

Falls Sie zwei Scheiben Blätterteig aneinanderfügen müssen, um das empfohlene Gewicht zu erreichen, legen Sie die Scheiben leicht überlappend aneinander, damit ein rechteckiges Teigblatt entsteht.

### ZUBEREITUNG DER BÉCHAMELSAUCE

Lassen Sie die Butter zergehen, lassen Sie das Mehl einrieseln und rühren Sie zügig, damit sich keine Klümpchen bilden. Geben Sie nach und nach die Milch dazu und lassen Sie die Sauce unter Rühren eindicken. Würzen Sie zum Schluss mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss.

Schneiden Sie alles Gemüse in feine Streifen und dämpfen Sie es kurz mit etwas Olivenöl in der Pfanne, es sollte noch bissfest bleiben. Lassen Sie das Gemüse abkühlen. Geben Sie in Streifen geschnittenen Käse, Tomatenfilets und Basilikum dazu und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Wellen Sie den Blätterteig aus und geben Sie das Gemüse in die Mitte.

Bestreichen Sie die Teigländer mit verquirltem Ei, klappen Sie den Teig zusammen und verschließen Sie die Ränder sorgfältig.

Bestreichen Sie den Strudel mit Ei und backen Sie ihn in der mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne.

Wählen Sie im Menü **“REZEPTE”** die Kategorie **“GEMÜSE”** und anschließend das Rezept **“VEGETAR. STRUDEL”** und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Servieren Sie den Strudel mit einem leichten Sößlein aus frischen, pürierten Tomaten und etwas Basilikum.



**Bauknecht**

## AUBERGINENGRATIN

FÜR 6/8 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 mn.

GARDAUER\*: 40-50 min

EMPFOHLENER BEHÄLTER:

Rechteckige Auflaufform (ca. 35 cm x 25 cm)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

4-5 Auberginen (etwa 1,5 kg)  
eine große Zwiebel  
5-6 EL Olivenöl  
800 g Tomaten in Stückchen  
etwa 350 g Mozzarella  
100 g geriebener Parmesan  
frischer Basilikum



Schneiden Sie die Auberginen in etwa 1 cm dicke Scheiben, salzen Sie diese und lassen Sie etwa eine Stunde auf einem Küchentuch ruhen. Grillen Sie die Auberginenscheiben.

Dünsten Sie die Zwiebel in Öl, geben Sie die Tomaten dazu, salzen Sie und lassen Sie die Sauce bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten lang köcheln.

Schneiden Sie die Mozzarella in kleine Würfel. Geben Sie zwei Löffel Tomatensauce in die Form, darauf eine Schicht Auberginenscheiben, dann wieder Tomatensauce, einige Mozzarellawürfel, etwas geriebenen Parmesan und ein wenig Basilikum. Schichten Sie die Zutaten weiter, bis fast alle aufgebraucht sind.

Schließen Sie als oberste Schicht mit Tomatensauce ab und bestreuen Sie diese mit geriebenem Parmesan.

Wählen Sie im Menü "REZEPTE" die Kategorie "GEMÜSE" und anschließend das Rezept "AUBERGINENGRATIN" und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Fertig gegrillte und tiefgefrorene Auberginenscheiben sind im Handel erhältlich. Falls Sie frische Auberginen verwenden, können Sie die Scheiben in Mehl wenden und braten, anstatt sie zu grillen.

## TOMATENGRATIN

FÜR 4/6 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

GARDAUER\*: 30-40 min

EMPFOHLENER BEHÄLTER:

Auflaufform  
(etwa 26 cm lang)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

4-8 Strauchtomaten  
130 g Toastbrot ohne Kruste  
15 g Basilikum  
10 g Petersilie  
½ Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer



Halbieren und entkernen Sie die Tomaten.  
Salzen Sie die Tomaten und lassen Sie sie umgedreht auf einem Tuch etwas austropfen.

Mischen Sie Toastbrot mit Basilikum, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer im Mixer.  
Füllen Sie die Tomaten mit der Brot-Kräuter-Mischung und setzen Sie sie in die Auflaufform.  
Beträufeln Sie sie mit Olivenöl und überbacken Sie das Gericht.

Wählen Sie im Menü **“REZEPTE”** die Kategorie **“GEMÜSE”** und anschließend das Rezept **“TOMATENGRATIN”** und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Fügen Sie der Brot-Kräuter-Mischung nach Geschmack auch einige Minzblättchen hinzu.
- Die gratinierten gefüllten Tomaten eignen sich kalt auch als sommerliche Vorspeise.



**Bauknecht**

## FLEISCH

Lammkeule	12
Grillspiesse	13
Brathuhn	14
Hühnerbrust	15

## LAMMKEULE

FÜR 4/6 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

GARDAUER\*: 60-70 min

EMPFOHLENER BEHÄLTER:

Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

- 1 Lammkeule mit etwa 2 kg
- 2 Knoblauchzehen
- Salz,
- Pfeffer



Richten Sie die Keule zu, entfernen Sie überflüssiges Fett. Schneiden Sie den Knoblauch in Stückchen und spicken Sie das Fleisch damit. Salzen und pfeffern Sie nach Geschmack.

Geben Sie das Fleisch direkt auf die mit Backpapier belegte Fettpfanne. Schieben Sie die Fettpfanne auf der dritten Ebene von unten in den Ofen.

Wählen Sie im Menü **“REZEPTE”** die Kategorie **“FLEISCH”** und anschließend das Rezept **“LAMMKEULE”** und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Lassen Sie das Fleisch nach Ende der Garzeit mindestens 10 Minuten lang mit Alufolie bedeckt ruhen, damit sich der Saft gleichmäßig im Braten verteilen kann.
- Die Keule lässt sich entbeinen, schneiden Sie dazu den vorderen Teil des Knochens heraus.
- Nach dem Garen können Sie die Keule mit Senf bestreichen und noch einige Minuten im abgeschalteten, noch heißen Gerät ruhen lassen.


**Bauknecht**

## GRILLSPIESSE

FÜR 4/8 PORTIONEN

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 10 min. plus 30 min.

Marinieren

**GARDAUER\*:** 15-25 min

**EMPFOHLENER BEHÄLTER:**

Rost und Fettpfanne

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).

### ZUTATEN

4-8 Fleischspieße (von Würstchen raten wir ab, da ihre Garzeit von der anderer Fleischsorten abweicht)

Knoblauch  
Salbei  
Rosmarin  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Zerkleinern Sie Knoblauch, Rosmarin und Salbei und geben Sie diese mit Öl und Salz in eine Schüssel.

Legen Sie die Grillspieße in dieser Marinade ein und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten ziehen.

Legen Sie die Grillspieße auf den Rost und schieben Sie diesen auf der fünften Ebene von unten in den Ofen.

Geben Sie etwa 1 l Wasser in die Fettpfanne und schieben Sie diese auf der zweiten Ebene von unten in den Ofen.

> Das Gerät meldet sich, wenn Sie das Fleisch wenden müssen <

Wählen Sie im Menü **"REZEPTE"** die Kategorie **"FLEISCH"** und anschließend das Rezept **"GRILLSPIESSE"** und bestätigen Sie.

Für dieses Rezept lassen sich das Garzeitende /die Startvorwahl nicht einstellen.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Das Fleisch kann durch Fisch in ebenso großen Stücken ersetzt werden: Krebse, Tintenfische, Lachs oder Seeteufel.



**Bauknecht**

## BRATHUHN

FÜR 4/6 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 min.

GARDAUER\*: 50-70 min

EMPFOHLENER BEHÄLTER:

Rost und Fettpfanne

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

1 Hähnchen mit 1-1,5 kg  
Knoblauch  
Olivenöl  
Rosmarin  
Salbei  
Salz, Pfeffer



Waschen Sie das Huhn und trocknen Sie es ab.  
Würzen Sie es innen mit gehackten Kräutern, Knoblauch, Salz und Pfeffer.

Bestreichen Sie es außen leicht mit Öl und salzen Sie es.

Legen Sie das Huhn direkt auf den Rost auf der dritten Einschubebene.  
Geben Sie etwa 0,5 l Wasser in die Fettpfanne und schieben Sie diese auf der untersten Ebene in den Ofen.

Wählen Sie im Menü "REZEPTE" die Kategorie "GEFLÜGEL" und anschließend das Rezept "BRATHUHN" und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Würzen Sie das Huhn vor dem Braten mit Kräutern, Knoblauchzehen und Orangen- oder Zitronenschale.


**Bauknecht**

## HÜHNERBRUST

FÜR 4/8 PORTIONEN

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 10 min. plus 30 min.  
Marinieren

**GARDAUER\*:** 15-20 min

**EMPFOHLENER BEHÄLTER:**  
Rost und Fettpfanne.

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

4-8 Scheiben Hühnerbrust  
(mindestens 1 cm dick)  
Olivenöl  
Knoblauch  
Salz, Pfeffer  
Salbei, Rosmarin



Hacken Sie Knoblauch, Rosmarin und Salbei und geben Sie diese mit Öl und Salz in eine Schüssel.  
Legen Sie die in Scheiben geschnittene Hühnerbrust in dieser Marinade ein und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten ziehen.

Legen Sie die in Scheiben geschnittene Hühnerbrust auf den Rost und schieben Sie diesen auf der vierten Ebene von unten in den Ofen. Geben Sie etwa 1 l Wasser in die Fettpfanne und schieben Sie diese auf der zweiten Ebene von unten in den Ofen.

>Das Gerät meldet sich, wenn Sie das Fleisch wenden müssen<

Wählen Sie im Menü "REZEPTE" die Kategorie "GEFLÜGEL" und anschließend das Rezept "HÜHNERBRUST" und bestätigen Sie.

Für dieses Rezept lassen sich das Garzeitende /die Startvorwahl nicht einstellen.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Die Hühnerbrustscheiben können auch kalt, in Würfel oder Streifen geschnitten und mit erlesenen Vinaigrettesaucen mit Balsamessig oder Zitrusfrüchten zu aromatischen Salaten wie Rucola oder Schnittsalat serviert werden.
- Die Hühnerbrustscheiben können durch Truthahnbrustscheiben der selben Größe ersetzt werden.



**Bauknecht**

## FISCH

Gegrillte Forellen	17
Lachs mit Kräutern	18
Fisch mit Haselnuss	19

## GEGRILLTE FORELLEN

FÜR 4 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

GARDAUER\*: 20-30 min

EMPFOHLENER BEHÄLTER:

Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

4 Forellen zu 230/250 g  
Rosmarin  
Salbei  
Knoblauch  
Thymian  
Salz und Pfeffer  
extra natives Olivenöl



Putzen und entschuppen Sie den Fisch, waschen Sie ihn und trocknen Sie ihn gut ab. Salzen und pfeffern Sie die Forellen innen und außen. Füllen Sie den Bauch mit den Kräutern.

Legen Sie die Forellen in die mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne. Beträufeln Sie das Gericht mit extra nativem Olivenöl.

Wählen Sie im Menü "REZEPTE" die Kategorie "FISCH" und anschließend das Rezept "GEGRILLTE FORELLEN" und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Servieren Sie die Forellen mit Mayonnaise, Sauce Tartare oder Schnittlauchsauce.
- Zu den Forellen können Sie gegrilltes Gemüse reichen.
- Sie können die Forellen nach Belieben mit Zitrusfrüchten verfeinern (Zitrone, Orange, Limette).

## LACHS MIT KRÄUTERN

FÜR 4 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

GARDAUER\*: 15-25 min

EMPFOHLENER BEHÄLTNER:

Flache Auflaufform (etwa 26 cm lang)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

600-700 g Lachsfilet  
10 g Olivenöl  
100 g Weißbrot oder Toastbrot  
1 gehäufte TL getrockneter oder einige Zweiglein frischer Thymian (10 g)  
1 gehäufte TL getrockneter oder besser einige Blätter frischer Basilikum (15 g)  
1 Knoblauchzehe  
Salz



Schneiden Sie das Filet in 4-5 Teile. Fetten Sie die Auflaufform mit der Hälfte des Olivenöls und legen Sie den gleichmäßig mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Lachs hinein. Hacken Sie Brot, Basilikum, Thymian und Knoblauch zusammen und verteilen Sie diese Panade großzügig auf dem Lachs.

Wählen Sie im Menü **"REZEPTE"** die Kategorie **"FISCH"** und anschließend das Rezept **"LACHS MIT KRÄUTERN"** und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Würzen Sie das Huhn vor dem Braten mit Kräutern, Knoblauchzehen und Orangen- oder Zitronenschale.




**Bauknecht**

## FISCH MIT HASELNUSS

FÜR 4 PORTIONEN

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 min.

**GARDAUER\*:** 15-30 min

**EMPFOHLENER BEHÄLTER:**

Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).

### ZUTATEN

600 g weißes Fischfilet (Dorsch, Seehecht, Seebarsch)  
 100 g Weißbrot  
 80 g Haselnüsse oder Mandeln  
 5 g frischer Basilikum  
 5 g Petersilie  
 Dill  
 Knoblauch  
 Salz Pfeffer  
 extra natives Olivenöl

Mixen Sie grob das Weißbrot und die Nüsse getrennt voneinander. Basilikum, Petersilie, Dill und den Knoblauch mit dem Messer fein hacken. Vermischen Sie die Zutaten, geben Sie drei EL Olivenöl dazu und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Verrühren Sie alles mit Hilfe eines Spatels zu einer glatten Masse.

Wenden Sie die Fischfilets in der Nusspanade und drücken Sie sie dabei leicht an, damit die Panade besser haftet. Legen Sie die Fischfilets in die mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne. Beträufeln Sie das Gericht mit extra nativem Olivenöl und garen Sie es mit der entsprechenden Funktion.

Wählen Sie im Menü "REZEPTE" die Kategorie "FISCH" und anschließend das Rezept "FISCH M. HASELNUSS" und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Statt Haselnüssen können Sie auch Mandeln für die Panade verwenden.
- Zu den Fischfilets in Panade können Sie gedämpfte Kartoffeln und Tomatenstückchen mit frischem Basilikum reichen.
- auch junger Pflücksalat schmeckt vorzüglich dazu.



**Bäuknecht**

## GEMÜSE

Bratkartoffeln	21
Kartoffelgratin	22
Gemüsegratin	23
Gefüllte Paprika	24

## BRATKARTOFFELN

FÜR 4/6 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

GARDAUER\*: 30-40 min

EMPFOHLENER BEHÄLTER:

Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPT).



### ZUTATEN

1,5 kg Kartoffeln  
Rosmarin  
Olivenöl  
Salz



Schälen, waschen und würfeln Sie die Kartoffeln und geben Sie sie in die mit Backpapier ausgekleidete Fettpfanne. Bestreuen Sie sie mit Salz und Rosmarin.  
Geben Sie reichlich Öl darüber und mischen Sie alles.

**>Das Gerät meldet sich, wenn Sie die Kartoffeln umrühren müssen<**

Wählen Sie im Menü **“REZEPTE”** die Kategorie **“GEMÜSE”** und anschließend das Rezept **“BRATKARTOFFELN”** und bestätigen Sie.

Für dieses Rezept lassen sich das Garzeitende /die Startvorwahl nicht einstellen.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Sie können neue Kartoffeln mit der Schale verwenden.
- Würzen Sie die Kartoffeln vor dem Garen mit einigen Knoblauchzehen und ein paar Schalotten.

**Bauknecht**

## KARTOFFELGRATIN

FÜR 4/6 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.  
 GARDAUER\*: 55-65 min  
 EMPFOHLENER BEHÄLTER:  
 Auflaufform (etwa 28 cm lang)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).

### ZUTATEN

1 kg Kartoffeln  
 150 g geriebener Greizerer  
 200 ml Milch  
 250 ml Sahne  
 40 g Butter  
 1 Knoblauchzehe  
 15 g Schalotten  
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in dünne Scheiben.

Dünsten Sie in einem Topf den zerdrückten Knoblauch und die gehackte Schalotte in etwas Butter an und fügen Sie dann Milch und Sahne hinzu.

Buttern Sie die Auflaufform und schichten Sie die Kartoffelscheiben hinein. Geben Sie die Masse über die Kartoffeln und würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Bestreuen Sie die Kartoffeln mit dem geriebenen Käse. Geben Sie zuletzt einige Butterflöckchen darüber.

Wählen Sie im Menü "REZEPTE" die Kategorie "GEMÜSE" und anschließend das Rezept "KARTOFFELGRATIN" und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

• Geben Sie vor dem Garen 150 g blättrig geschnittene frische Steinpilze oder 1 EL eingeweichte Trockensteinpilze hinzu.

## GEMÜSEGRATIN

FÜR 4/6 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 min.

GARDAUER\*: 10-15 min

EMPFOHLENER BEHÄLTER:

Lache Auflaufform (etwa 26 cm lang)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

750 g Gemüse (nach Wahl Brokkoli, Rosenkohl, Lauch, Blumenkohl, Fenchel)

40 g geriebener Greyerzer

1 EL Semmelbrösel

Butterflöckchen (nach Geschmack)

### FÜR DIE BÉCHAMELSAUCE:

25 g Butter

30 g Mehl

500 ml Milch

Salz, Muskatnuss

Waschen und schneiden Sie das Gemüse. Blanchieren Sie es für wenige Minuten in heißem Salzwasser, gießen Sie es ab und tupfen Sie es trocken.

Buttern Sie die Form und geben Sie das Gemüse hinein. Bedecken Sie es mit Béchamelsauce.

Mischen Sie den geriebenen Käse und das zerkrümelte Brot und geben Sie die Masse auf die Béchamelsauce. Geben Sie nach Belieben Butterflöckchen darüber.

### ZUBEREITUNG DER BÉCHAMELSAUCE:

Lassen Sie die Butter zergehen, lassen Sie das Mehl einrieseln und rühren Sie zügig, damit sich keine Klümpchen bilden. Geben Sie nach und nach die Milch dazu und lassen Sie die Sauce unter Rühren eindicken.

Würzen Sie zum Schluss mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss. Wählen Sie im Menü "REZEPTE" die Kategorie "GEMÜSE" und anschließend das Rezept "GEMÜSEGRATIN" und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Ersetzen Sie den Greyerzer durch geräucherte Scamorza.


**Bauknecht**

## GEFÜLLTE PAPRIKA

FÜR 8 PORTIONEN

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 min.

**GARDAUER\*:** 50-60 min

**EMPFOHLENER BEHÄLTER:**

Rechteckige Auflaufform ggf. mit  
Antihafbeschichtung.

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPT).



### ZUTATEN

4 mittelgroße Paprika  
150 g Bratwurst  
150 g Rinderhack  
150 g gehackter gekochter Schinken  
200 g altes Brot oder Toastbrot  
50 g dick geschnittener Emmentaler  
Milch nach Bedarf  
2 Knoblauchzehen  
Salbei, Rosmarin, Basilikum  
Olivenöl



Halbieren Sie die Paprika.  
Entfernen Sie die Kerne und die weiße Schicht.  
Weichen Sie das Brot in Milch ein und drücken Sie es aus.

Mischen Sie Fleisch, Schinken, Brot, Käse und nach Geschmack gehackte Kräuter.

Füllen Sie die Paprika und setzen Sie sie in die Auflaufform.  
Beträufeln Sie sie mit Olivenöl.

Wählen Sie im Menü **“REZEPTE”** die Kategorie **“GEMÜSE”** und anschließend das Rezept **“GEFÜLLTE PAPRIKA”** und bestätigen Sie.



**Bäuknecht**

## PIZZA & QUICHE

Pizza - Pizza 2 Bleche	26
Vegetarian Pie	27
Quiche Lorraine	28

## PIZZA - PIZZA 2 BLECHE

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 2 Stunden

**GARDAUER\*:** 25-35 min

**EMPFOHLENER BEHÄLTER:**

Fettpfanne und Backblech (Zubehör)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPT).

### ZUTATEN FÜR 1 BLECH

350 g Mehl  
200 ml Wasser  
18 ml Olivenöl  
14 g Hefe  
7 g Salz  
3,5 g Zucker  
250 g passierte Tomaten  
150 g Mozzarella  
Olivenöl,  
Salz,  
Oregano

### ZUTATEN FÜR 2 BLECHE

Verwenden Sie die  
Einschubebenen 1 und 4  
700 g Mehl  
400 ml Wasser  
35 ml Olivenöl  
25 g Hefe  
13 g Salz  
7 g Zucker  
500 g passierte Tomaten  
300 g Mozzarella  
Olivenöl,  
Salz,  
Oregano

Lösen Sie die Hefe in lauwarmem Wasser (etwa 35°C warm) auf. Verwenden Sie die in der Zutatenliste angegebene Wassermenge. Geben Sie das Mehl auf ein Backbrett und fügen Sie Salz, Zucker und schließlich das Öl hinzu. Geben Sie nach und nach das Wasser dazu und verarbeiten Sie die Masse zu einem glatten, elastischen Teig. Lassen Sie den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt 45 Minuten in einem Gefäß im Ofen gehen, verwenden Sie dafür die Funktion "GEHEN LASSEN".

Würzen Sie in der Zwischenzeit die Tomaten mit Öl, Oregano und Salz. Breiten Sie den Teig nach Ende der Gärzeit auf dem eingeölkten Backblech aus.

Geben Sie von der Tomatenmasse auf den Teig und bestreuen Sie diese mit Mozzarellastücken.

Wählen Sie im Menü "REZEPTE" die Kategorie "PIZZA" und anschließend das Rezept "PIZZA" oder "PIZZA 2 BLECHE" und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Für die Zubereitung von Pizzateig lassen sich verschiedene Mehlsorten verwenden, Sie können bis zu ein Drittel der Gesamtmenge z. B. durch Roggen, Buchweizen oder Weichweizenvollkornmehl ersetzen.
- Sie können die Pizza ganz nach Ihrem Geschmack belegen, bevor Sie sie im Ofen backen.

## GEMÜSETORTE

FÜR 6/8 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 min.

GARDAUER\*: 50-60 min

EMPFOHLENER BEHÄLTER:

Flaches Kuchenblech (Durchmesser etwa 28 cm)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

250 g frischer Blätterteig  
450 g Mischgemüse: Artischocken, Spargel und Pilze  
150 g grob geriebener Greyerzer  
3 Eier  
200 ml Sahne  
100 ml Milch  
Salz, Pfeffer, Paprika

Sieden Sie das Gemüse einige Minuten in kochendem Salzwasser und gießen Sie es anschließend ab.

Schwenken Sie das in Stückchen geschnittene Gemüse mit wenig Öl in einer Pfanne.

Kleiden Sie die Pastetenform mit Backpapier aus und legen Sie den so Pastetenteig hinein, dass er bis über den Rand reicht. Verteilen Sie das Gemüse darauf und bestreuen Sie dieses mit dem geriebenen Käse.

Verquirlen Sie Eier, Sahne, Milch, Salz und Paprika und verteilen Sie die Masse gleichmäßig über das Gemüse.

Wählen Sie im Menü "REZEPTE" die Kategorie "QUICHE" und anschließend das Rezept "GEMÜSETORTE" und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Es empfiehlt sich, frisches Gemüse der Saison zu verwenden. Wenn Sie das Gemüse fein schneiden, muss es nicht blanchiert werden.
- Die Gemüsetorte passt zu einem gedünsteten Fischfilet oder kann mit einer lauwarmen Gemüsesauce (Lauchcreme, Tomatencreme, Kürbiscreme) als Vorspeise serviert werden.



**Bauknecht**

## QUICHE LORRAINE

FÜR 6/8 PORTIONEN

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 min.

**GARDAUER\*:** 40-50 min

**EMPFOHLENER BEHÄLTER:**

Flaches Kuchenblech (Durchmesser etwa 30 cm)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

250 g frischer Mürbteig  
150 g Speckwürfel  
4 Eier  
2 Zwiebeln  
10 g gehackte Petersilie  
200 ml Milch  
200 ml Sahne  
100 g grob geriebener Greizerzer  
Salz, Pfeffer



Kleiden Sie die Pastetenform mit Backpapier aus und legen Sie den so Pastetenteig hinein, dass er bis über den Rand reicht.

Verteilen Sie darauf den angebratenen Speck, die in Streifen geschnittene und in etwas Olivenöl gedünstete Zwiebel und bestreuen Sie alles mit Käse.

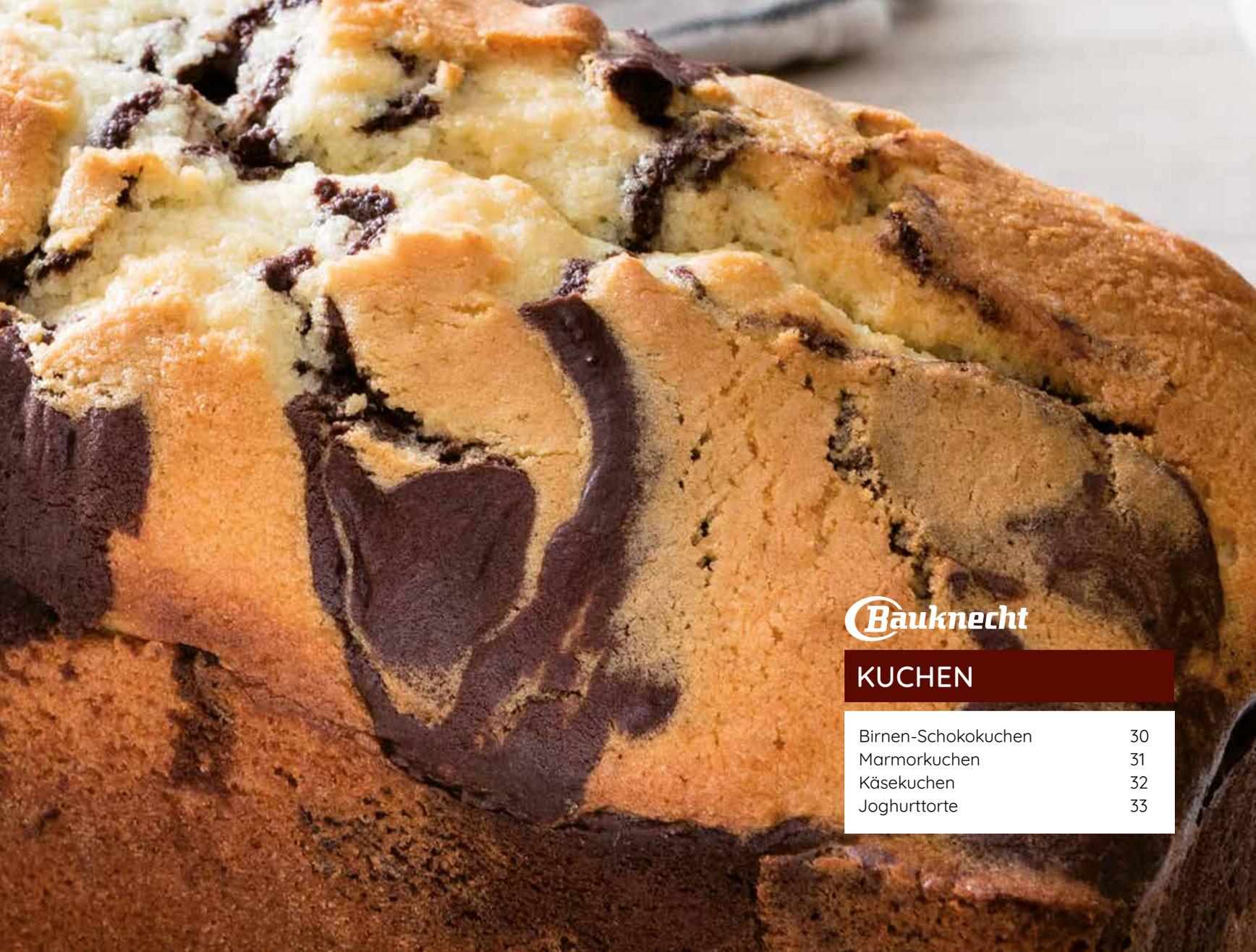
Verquirlen Sie Eier, Milch und Sahne, salzen und pfeffern Sie nach Geschmack.

Geben Sie die Masse gleichmäßig darüber und garnieren Sie mit gehackter Petersilie.

Wählen Sie im Menü "REZEPTE" die Kategorie "QUICHE" und anschließend das Rezept "QUICHE LORRAINE" und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Sie können die Quiche auch mit folgenden Geschmacksnoten zubereiten:
  - Kartoffeln und Speck
  - Lauch und Speck
  - Flussbarsch und Artischocken
  - Spinat und Lachs



**Bäuknecht**

## KUCHEN

Birnen-Schokokuchen	30
Marmorkuchen	31
Käsekuchen	32
Joghurttorte	33

## BIRNEN-SCHOKOKUCHEN

FÜR 6/8 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

GARDAUER\*: 45-55 min

EMPFOHLENER BEHÄLTER:

Runde, hohe Metall-Springform (Durchmesser etwa 26 cm)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

3 Eier  
170 g Zucker  
150 g Butter  
250 g Mehl Typ 405  
10 g Backpulver  
1 Prise Salz  
2-3 Birnen (etwa 200 g)  
1 Päckchen Vanillin  
80 g dunkle Schokoraspelein



Schlagen Sie Eier, Zucker, Vanillin und Salz zusammen schaumig.

Geben Sie die weiche Butter dazu und mischen Sie langsam.

Geben Sie gesiebtes Mehl und Backpulver hinzu.  
Rühren Sie alles zu einem glatten, gleichmäßigen Teig. Schälen Sie die Birnen, schneiden Sie sie in Stückchen und geben Sie sie zum Teig. Geben Sie auch die Schokoraspelein dazu.

Geben Sie die Masse in eine gebutterte und bemehlte Form.

Wählen Sie im Menü **"REZEPTE"** die Kategorie **"DESSERT"** und anschließend das Rezept **"SCHOKOKUCHEN"** und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Statt Schokoraspelein können Sie auch 80 g halbierte Mandeln verwenden.
- Ein Teil der Birnen kann in Schnitze geschnitten und gefächert als Dekoration auf den Kuchen gelegt werden.
- Wird der Kuchen ohne Schokolade zubereitet, so kann er mit einer mit Grappa verfeinerten Puddingcreme gereicht werden.

**Bauknecht**

## MARMORKUCHEN

FÜR 6/8 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

GARDAUER\*: 45-55 min

EMPFOHLENER BEHÄLTER:

Metall-Kranzform (Durchmesser 26 cm, Höhe etwa 8-10 cm) oder Kastenform (30 cm x 10 cm)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

350 g Mehl Typ 405  
 150 g Butter  
 180 g Zucker  
 1 Päckchen Vanillin  
 200 ml Milch  
 3 Eier  
 1 Päckchen Backpulver  
 30 g Kakaopulver



Schlagen Sie Zucker, Vanillin und Eier (nicht aus dem Kühlschrank) zusammen cremig. Geben Sie die weiche Butter hinzu. Sieben Sie das Mehl und fügen Sie das Backpulver hinzu.

Geben Sie Mehl und Milch abwechselnd dazu und rühren Sie, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Buttern und mehlen Sie eine Kranzform und geben Sie die Hälfte des Teiges hinein. Geben Sie den gesiebten Kakao zum restlichen Teig.

Geben Sie die zweite Hälfte des Teiges in die Kuchenform und ziehen Sie eine Gabel spiralförmig durch den Teig, damit ein Muster entsteht.

Wählen Sie im Menü "REZEPTE" die Kategorie "DESSERT" und anschließend das Rezept "MARMORKUCHEN" und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Servieren Sie diesen Rührkuchen mit einer mit Kaffee verfeinerten Puddingcreme.

**Bauknecht**

## KÄSEKUCHEN

**FÜR 6/8 PORTIONEN****ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 min.**GARDAUER\*:** 38-50 min**EMPFOHLENER BEHÄLTER:**Runde, hohe Springform aus Metall  
(Durchmesser etwa 26 cm)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).

### ZUTATEN

280 g Butterkekse  
100 g Butter  
3 Eier  
100 g Zucker  
280 g Ricotta  
Waldfrüchtemarmelade


Zerkrümeln Sie die Kekse in einer Schüssel. Lassen Sie die Butter zergehen und geben Sie sie zu den Keksen. Kleiden Sie den Boden einer Kuchenform mit Backpapier aus und drücken Sie den Teig leicht darauf an.

Schlagen Sie Eier, Zucker und Ricotta und streichen Sie diese Creme auf den Keksboden. Backen Sie den Kuchen und lassen Sie ihn abkühlen. Glasieren Sie ihn mit Marmelade.

Wählen Sie im Menü **"REZEPTE"** die Kategorie **"DESSERT"** und anschließend das Rezept **"KÄSEKUCHEN"** und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Die Waldfrüchtemarmelade kann ersetzt werden durch: Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren.

## JOGHURTTORTE

FÜR 6/8 PORTIONEN

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 min.

**GARDAUER\*:** 40-60 min

**EMPFOHLENER BEHÄLTER:**

Runde, hohe Springform aus Metall  
(Durchmesser etwa 26 cm)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).

### ZUTATEN

200 g Zucker  
3 ganze Eier  
200 g Weißmehl 00  
100 g Roggenvollkornmehl  
125 g Joghurt  
17 g Backpulver  
60 g Pflanzenöl  
1 Orange, Saft und Schale  
1 Prise Salz



Schlagen Sie Zucker und Eier schaumig. Mischen Sie beide Mehllarten, Backpulver und Salz.

Verrühren Sie die Mehlmischung mit Eiern, Joghurt, Öl, Saft und geriebener Orangenschale. Verrühren Sie die Zutaten zu einer glatten Masse. Buttern und bemehlen Sie eine Kuchenform und geben Sie die Masse hinein.

Backen Sie den Kuchen.

Wählen Sie im Menü **“REZEPTE”** die Kategorie **“DESSERT”** und anschließend das Rezept **“JOGHURTTORTE”** und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Das Roggenmehl lässt sich durch Weichweizenvollkornmehl ersetzen.
- Reichen Sie zu diesem Joghurtkuchen eine Naturjoghurtcreme.



**Bauknecht**

## DESSERT

Obsttorte	35
Strudel	36
Apfelkuchen	37

## OBSTTORTE

FÜR 6/8 PORTIONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 min.

GARDAUER\*: 30-40 min

EMPFOHLENER BEHÄLTNER:

Flache Kuchenform (Durchmesser 28-30 cm)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).



### ZUTATEN

#### FÜR DEN MÜRBEIG

300 g Mehl Typ 405  
1 ganzes Ei und 2 Eigelb  
180 g Butter  
150 g Zucker  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillin

### ZUTATEN

#### FÜR DIE KONDITORCREME

500 ml Milch

### ZUTATEN

#### FÜR DIE KONDITORCREME

500 ml Milch  
3 Eigelb  
1 ganzes Ei  
125 g Zucker  
50 g Mehl 00  
1/2 Päckchen Vanillin  
Schale einer halben Zitrone  
frische Früchte der Saison  
Klarer Tortenguss  
(nach Geschmack)

### ZUBEREITUNG DES KUCHENBODENS

Schlagen Sie den Zucker mit der weichen Butter schaumig. Geben Sie Eier, Salz, Zitronenschale und Mehl dazu und verkneten Sie alles rasch zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Buttern und mehlen Sie die Form ein. Legen Sie den ausgewellten Teig in die Kuchenform, dass er bis über den Rand reicht. Stechen Sie den Teig einige Male mit einer Gabel ein und backen Sie ihn. Nehmen Sie den Kuchenboden nach dem Ende der Garzeit aus dem Ofen und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn füllen.

### ZUBEREITUNG DER KONDITORCREME

Kochen Sie Milch und Zitronenschale auf. Mischen Sie in einer Schüssel Zucker, Mehl, Eier und Vanillin. Lassen Sie die Milch unter Rühren langsam in die Mischung einlaufen. Kochen Sie die Creme erneut auf und schalten Sie den Herd dann sofort aus. Nehmen Sie die Creme vom

Herd und lassen Sie sie abkühlen. Rühren Sie die Creme ab und zu um, damit sich keine Haut bildet. Schneiden Sie das Obst in Scheiben. Wenn die Konditorcreme abgekühlt ist, geben Sie sie auf den Kuchenboden. Verzieren Sie den Kuchen mit Obst und geben Sie einen Tortenguss darüber.

Wählen Sie im Menü **“REZEPTE”** die Kategorie **“DESSERT”** und anschließend das Rezept **“OBSTTORTE”** und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Sie können einen Biskuitboden zwischen Konditorcreme und Obst einfügen.
- Für eine Linzertorte geben Sie vor dem Backen Marmelade nach Geschmack (Erdbeer-, Aprikosen-, Feigen- oder Pfirsichmarmelade) auf den Mürbteigboden und dekorieren Sie den Kuchen mit dem restlichen Teig.

**Bauknecht**

## STRUDEL

FÜR 6/8 PORTIONEN

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 40 min.

**GARDAUER\*:** 40-60 min

**EMPFOHLENER BEHÄLTER:**

Backblech (Zubehör)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPT).



### ZUTATEN

500 g Blätterteig (frisch oder tiefgefroren) oder  
2 Packungen mit 250 g frischem, bereits ausgewelltem  
Blätterteig  
400 g Äpfel  
50 g Rosinen  
50 g Mandelblättchen oder -stifte (oder Pinienkerne)  
40 g zerkrümelte Butterkekse  
60 g Zucker  
abgeriebene Orangenschale  
100 g Aprikosenmarmelade  
Zimt  
1 ganzes Ei  
Milch



**HINWEIS:** Falls Sie zwei Scheiben Blätterteig aneinanderfügen müssen, um das empfohlene Gewicht zu erreichen, legen Sie die Scheiben leicht überlappend aneinander, damit ein rechteckiges Teigblatt entsteht.

Weichen Sie die Rosinen in etwas Rum ein.

Schälen und schneiden Sie die Äpfel in Scheibchen. Gießen Sie die Rosinen ab und tupfen Sie sie trocken. Geben Sie sie mit Äpfeln, Mandeln, Orangenschale, zerkrümelten Keksen, Zucker, Zimt und Marmelade in eine Schüssel und mischen Sie die Masse.

Wellen Sie den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und ziehen Sie ihn in ein Rechteck von der Größe des Backblechs. Legen Sie ein Blatt Backpapier auf das Blech und geben Sie den Teig darauf. Verteilen Sie die Füllung mittig der Länge nach auf dem Teig.

Bestreichen Sie die Teigränder mit Milch und drücken Sie sie an. Bestreichen Sie die Oberfläche mit verquirltem Ei.

Wählen Sie im Menü **“REZEPT”** die Kategorie **“DESSERT”** und anschließend das Rezept **“STRUDEL”** und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Sie können verschiedene Apfelsorten verwenden und die Zuckermenge entsprechend an die Süße der Früchte anpassen.
- Sie können Blätterteig aus Vollkornmehl verwenden.
- Ein Teil des Zuckers kann durch Honig ersetzt werden.
- Eine Variante des klassischen Strudelrezeptes ist der Birnenstrudel mit frischen Birnen, Zucker und Schokoraseln.

## APFELKUCHEN

FÜR 6/8 PORTIONEN

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 50 min.

**GARDAUER\*:** 75-90 min

**EMPFOHLENER BEHÄLTER:**

Flache Metall-Kuchenform  
(Durchmesser etwa 28 cm)

\*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (REZEPTE).

### ZUTATEN

4 Äpfel  
250 g Mehl Typ 405  
50 g Butter  
1 Prise Salz  
80 ml kaltes Wasser  
10 g Backpulver  
100 g Zucker

### FÜR DIE CREME

500 ml Milch  
2 Eier  
10 g Stärke  
50 g Zucker  
40 ml Rum (je nach Geschmack)  
1 Päckchen Vanillin  
10 g Mehl Typ 405  
Klarer Tortenguss

### ZUBEREITUNG DES KUCHENBODENS

Mischen Sie das gesiebte Mehl mit dem Salz, geben Sie die weiche Butter, den Zucker, das Backpulver und nach und nach das Wasser dazu und kneten Sie daraus einen geschmeidigen Teig. Lassen Sie den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

### ZUBEREITUNG DER CREME

Erhitzen Sie Milch und Vanillin und nehmen Sie den Topf vom Herd. Verquirlen Sie in einer Schüssel Zucker, Eier, Mehl und Stärke. Ziehen Sie diese Masse unter die Milch und rühren Sie diese auf dem Herd, bis sie schön cremig ist. Zum Schluss können Sie die Creme nach Belieben noch mit Rum verfeinern. Kleiden Sie die Kuchenform mit Backpapier aus. Legen Sie den Mürbteig so hinein, dass er bis über den Rand reicht. Verteilen Sie die fertige Creme auf dem Kuchenboden.

Schneiden Sie die Äpfel in etwa 5 mm dicke Schnitze. Belegen Sie den Kuchen so mit Apfelschnitzen, dass diese sich leicht überlappen und den gesamten Kuchen bedecken.

Lassen Sie den Kuchen nach dem Garzeitende abkühlen und überziehen Sie ihn anschließend mit klarem Tortenguss.

Wählen Sie im Menü "REZEPTE" die Kategorie "QUICHE" und anschließend das Rezept "APFELKUCHEN" und bestätigen Sie.

### TIPPS UND VARIANTEN

- Für einen etwas trockeneren Kuchen verteilen Sie vor dem Einfüllen der Creme zerbröselte Butterkekse auf dem Kuchenboden.
- Bestäuben Sie die Äpfel vor den Backen mit etwas gemahlenem Zimt.

