

EB4GL40CN  
EB4GL40SP



DE Backofen

Rezeptbuch



**Electrolux**

# 1. AUTOMATIKPROGRAMME



## WARNUNG!

Siehe Kapitel  
„Sicherheitshinweise“.

## 1.1 Automatikprogramme

Die Automatikprogramme sind optimal für jede Fleischart oder andere Rezepte geeignet.

(Menü Rezeptautomatik: Rezepte) - Diese Funktion verwendet voreingestellte Werte für die Speisen. Bereiten Sie die Speise nach dem Rezept in diesem Buch zu.

# 2. FISCH/MEERESFRÜCHTE

## 2.1 Stockfisch

### Zutaten:

- 800 g Stockfisch
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 grosse Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen, geschält
- 2 Stangen Lauch
- 6 rote Paprika
- 1/2 Dose Tomaten, gehackt (200 g)
- 200 ml Weisswein/125 ml Apfelsaft, 75 ml Wasser und 1 Esslöffel Limettensaft
- 200 ml Fischsud
- Pfeffer, Salz, Thymian, Oregano

### Methode:

Stockfisch über Nacht wässern. Am nächsten Tag das Wasser abschütten und den Stockfisch in einen Topf mit frischem Wasser geben, auf eine Kochstelle stellen und aufkochen. Danach von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, die geschälten Knoblauchzehen zerdrücken, den Lauch in Scheiben schneiden und waschen. Diese Zutaten kurz im heissen Olivenöl andünsten. Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Anschliessend mit den gehackten Tomaten in die Pfanne geben.

## 1.2 Rezepte

Die Gerichte sind in verschiedene Kategorien unterteilt:

- Fisch/Meeresfrüchte
- Geflügel
- Fleisch
- Ofengerichte
- Pizza/Quiche
- Kuchen/Kleingebäck
- Brot/Brötchen

Weisswein/die Mischung aus Apfelsaft, Wasser und Limettensaft zugeben. Fischsud dazugeben und eine Zeitlang leicht köcheln lassen. Mit Pfeffer, Salz, Thymian und Oregano abschmecken und noch 15 Minuten in der Pfanne leicht köcheln lassen.

Den abgekühlten Stockfisch aus dem Topf nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Haut, Gräten und alle Flossen entfernen. Den Fisch mit einer Gabel leicht zerdrücken und zusammen mit dem Gemüse in eine feuerfeste Ofenform legen.

- Dauer im Gerät: 30 Minuten
- Einschubebene: 1

## 2.2 Fischfilet

### Zutaten:

- 600 - 700 g Zander, Lachs oder Meerforellenfilet
- 150 g geriebener Käse
- 250 ml Sahne
- 50 g Paniermehl
- 1 Teelöffel Estragon
- Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer
- Zitrone
- Butter

### Zubereitung:

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und etwas einziehen lassen, danach den

überschüssigen Saft mit Küchenpapier abtupfen. Die Fischfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets anschliessend in eine gebutterte feuerfeste Form geben.

Geriebenen Käse, Sahne, Paniermehl, Estragon und gehackte Petersilie miteinander vermischen. Die Mischung sofort auf den Fischfilets verteilen und Butterflöckchen auf die Mischung geben.

- Verweildauer im Gerät: 35 Minuten
- Einschubebene: 3

## 2.3 Fisch in Salzkruste

### Zutaten:

- ein ganzer Fisch, ca. 1,5 - 2 kg
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Fenchelknolle
- 4 frische Thymianzweige
- 3 kg Steinsalz

### Zubereitung:

Fisch waschen und mit dem Saft von zwei unbehandelten Zitronen einreiben.

Fenchelknolle in dünne Scheiben schneiden und mit den frischen Thymianzweigen in den Fisch füllen.

Die Hälfte des Steinsalzes in eine Auflaufform geben und den Fisch darauf legen. Die andere Hälfte des Steinsalzes auf den Fisch geben und fest andrücken.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

## 2.4 Lachsfilet

### Zutaten:

- 400 g Kartoffeln
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Dose Tomaten, gehackt (400 g)
- 4 Lachsfilets
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 75 ml Gemüsebrühe
- 1 frischer Rosmarinzweig
- 150 ml Weisswein/100 ml Apfelsaft, 50 ml Wasser und 1 Esslöffel Limettensaft
- 1/2 Bund frischer Thymian

### Methode:

Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und 25 Minuten in Salzwasser kochen, danach abgiessen und in Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch mit den gehackten Tomaten mischen.

Lachsfilets mit dem Zitronensaft beträufeln und marinieren lassen. Danach abtrocknen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse und Kartoffeln mischen und in eine gefettete feuerfeste Form geben, würzen und den Lachs darauflegen.

Die Gemüsebrühe und den Weisswein/die Mischung aus Apfelsaft, Wasser und Limettensaft darüber giessen und den Rosmarin und Thymian auf dem Lachs verteilen.

- Dauer im Gerät: 35 Minuten
- Einschubebene: 3

## 2.5 Gefüllte Calamari

### Zutaten:

- 1 kg mittelgrosse gesäuberte Calamari
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 90 g gekochter Langkornreis
- 4 Esslöffel Pinienkerne
- 4 Esslöffel Korinthen (Rosinen)
- 2 Esslöffel gehackten Peterli
- Salz, Pfeffer
- Saft einer Zitrone
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 150 ml Wein/100 ml Traubensaft, 50 ml Wasser und 1 Esslöffel Limettensaft
- 500 ml Tomatensaft

### Methode:

Calamari intensiv mit Salz einreiben und danach unter fließendem Wasser abwaschen.

Zwiebel schälen, fein hacken und mit zwei Esslöffeln Olivenöl glasig dünsten. Langkornreis, Pinienkerne, Korinthen und gehackten Peterli zu den Zwiebeln geben und mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone würzen. Calamari mit der

Mischung locker füllen, die Öffnung zunähen.

4 Esslöffel Olivenöl in einen Bräter geben und Calamari anschwitzen. Wein/ die Mischung aus Traubensaft, Wasser und Limettensaft sowie den Tomatensaft zugeben.

Den Bräter mit einem Deckel abdecken und in das Gerät geben.

- Dauer im Gerät: 60 Minuten
- Einschubebene: 1

## 3. GEFLÜGEL

### 3.1 Pouletschenkel

#### Zutaten:

- 4 Pouletschlegel à 250 g
- 250 g Crème fraîche
- 125 ml Sahne
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel Curry
- 1/2 Teelöffel Pfeffer
- 250 g in Scheiben geschnittene Champignons aus der Dose
- 20 g Speisestärke

#### Zubereitung:

Pouletschlegel waschen und in einen Bräter geben. Die restlichen Zutaten miteinander vermischen und über die Pouletschlegel geben.

- Verweildauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

### 3.2 Coq au Vin

#### Zutaten:

- 1 Poulet
- Salz
- Pfeffer
- 1 Esslöffel Mehl
- 50 g Butterschmalz
- 500 ml Weisswein
- 500 ml Geflügelbrühe
- 4 Esslöffel Sojasosse
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Thymianzweig
- 150 g Speck, gewürfelt
- 250 g Egerlinge, geputzt und geviertelt
- 12 Schalotten, geschält
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gepresst

#### Zubereitung:

Poulet waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben.

Butterschmalz in einem Bräter auf der Kochstelle erhitzen und das Poulet darin von allen Seiten anbraten. Weisswein, Geflügelbrühe und Sojasosse dazu giessen und aufkochen lassen.

Petersilie, Thymianzweig, Speckwürfel, Pilze, Schalotten und Knoblauchzehen dazugeben.

Nochmals aufkochen lassen, dann mit einem Deckel abgedeckt in das Gerät geben.

- Verweildauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

### 3.3 Gefülltes Poulet

#### Zutaten:

- 1 Poulet 1,2 kg (mit Innereien)
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Paprika
- 50 g Paniermehl
- 3 - 4 Esslöffel Milch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Bund Peterli, gehackt
- 20 g Butter
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Poulet waschen und abtrocknen. Öl, Salz und Paprika mischen und das Poulet damit einreiben.

**Füllung:** Paniermehl und Milch vermischen. Gehackte Zwiebel, Peterli und Butter in eine Pfanne geben und andünsten. Herz, Leber und Magen klein schneiden und ein Ei dazugeben. Anschliessend alles miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Poulet mit der Brust nach unten in den Bräter geben und in den Ofen schieben. Nach 30 Minuten wenden. Ein Signal ertönt.

- Dauer im Gerät: 90 Minuten
- Einschubebene: 1

### 3.4 Ente à l'orange

#### Zutaten:

- 1 Ente (1,6–2,0 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 3 Orangen, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Orangen zum Auspressen
- 150 ml Sherry/75 ml Verjus, 50 ml Wasser, 20 ml Apfelsaft und 5 ml Apfelessig

#### Methode:

Die Ente waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Schale einer Orange einreiben.

Die Ente mit gesalzenen Orangenwürfeln füllen und zunähen.

Ente mit dem Rücken nach oben in den Bräter legen.

Den Saft aus den Orangen auspressen und mit dem Sherry/der Mischung aus Verjus, Wasser, Apfelsaft und 5 ml Apfelessig mischen und über die Ente giessen.

Die Ente in den Ofen geben. Nach 30 Minuten wenden. Es ertönt ein Signal.

- Dauer im Gerät: 90 Minuten
- Einschubebene: 1

## 4. FLEISCH

### 4.1 Rindfleischauflauf

#### Zutaten:

- 600 g Rindfleisch
- Salz und Pfeffer
- Mehl
- 10 g Butter
- 1 Zwiebel
- 330 ml dunkles Bier
- 2 Teelöffel brauner Zucker
- 2 Teelöffel Tomatenmark
- 500 ml Rindfleischbrühe

#### Zubereitung:

Das Rindfleisch würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Fleischstücke anbräunen. Danach in eine feuerfeste Auflaufform geben.

Zwiebel schälen und klein hacken, mit etwas Butter andünsten, dann über das Fleisch geben.

Dunkles Bier, braunen Zucker, Tomatenmark und Rindfleischbrühe mischen, in die Bratpfanne geben und aufkochen. Danach auf das Fleisch geben (Fleisch soll bedeckt sein).

Abdecken und in das Gerät stellen.

- Verweildauer im Gerät: 120 Minuten

- Einschubebene: 3

### 4.2 Sauerbraten

#### Zubereitung der Marinade:

- 1 l Wasser
- 500 ml Weinessig/Apfelessig
- 2 Teelöffel Salz
- 15 Pfefferkörner
- 15 Wacholderbeeren
- 5 Lorbeerblätter
- 2 Bund Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Peterli)  
Alles zum Kochen bringen und anschliessend abkühlen lassen.
- 1,5 kg Rindfleisch am Stück  
Marinade über das Fleisch giessen, bis es ganz bedeckt ist und 5 Tage zum Marinieren stehen lassen.

#### Zutaten für den Braten:

- Salz
- Pfeffer
- Suppengemüse aus der Marinade

#### Methode:

Fleisch aus der Marinade nehmen und trockenreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten in einem Bräter anbräunen, einen Teil des Suppengemüses aus der Marinade hinzugeben.

Einen Teil der Marinade in den Bräter giessen. Der Boden sollte 10–15 mm hoch bedeckt sein. Bräter mit einem Deckel schliessen und in den Backofen stellen.

- Dauer im Gerät: 150 Minuten
- Einschubebene: 1

### 4.3 Hackbraten

#### Zutaten:

- 2 trockene Weggli
- 1 Zwiebel
- 3 Esslöffel gehackten Peterli
- 750 g Hackfleisch (eine Mischung aus Rind- und Schweinefleisch/Rindfleisch und einem trockenen Weggli)
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer und Paprika
- 100 g Speckscheiben

#### Methode:

Die trockenen Weggli in Wasser einweichen und anschliessend ausdrücken. Zwiebel schälen und klein hacken, danach andünsten und gehackten Peterli dazugeben.

Hackfleisch, Eier, die ausgedrückten Weggli und die Zwiebeln miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in eine Backform geben. Mit den Speckscheiben abdecken. Etwas Wasser zugeben und in das Gerät stellen.

- Dauer im Gerät: 70 Minuten
- Einschubebene: 1

### 4.4 Schweinshaxe

#### Zutaten:

- 1 Schweinswädli 0,8 - 1,2 kg
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel edelsüßer Paprika
- 1/2 Teelöffel Basilikum
- 1 kleine Dose Champignons in Scheiben (280 g)
- Suppengrün (Karotte, Lauch, Sellerie, Peterli)
- Wasser

#### Zubereitung:

Rundherum die Schwarte des Schweinsgnagi einschneiden. Öl, Salz,

Paprika und Basilikum miteinander vermischen und auf das Schweinsgnagi streichen. Das Schweinsgnagi in einen Bräter geben und die Champignons darüber verteilen. Suppengemüse und Wasser hinzugeben. Der Boden sollte 10-15 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden.

- Dauer im Gerät: 160 Minuten
- Einschubebene: 1

### 4.5 Schweineschulter

#### Zutaten:

- 1,5 kg Jungschüfeli mit Schwarte
- Salz
- Pfeffer
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 150 g klein geschnittener Sellerie
- 1 Stange Lauch in Scheiben geschnitten
- 1 kleine Dose Tomaten, fein gehackt (400 g)
- 250 ml Rahm
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gepresst
- frischer Rosmarin und Thymian

#### Zubereitung:

Die Schwarte rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten in Olivenöl im Bräter auf dem Herd anbraten. Anschliessend Fleisch herausnehmen. Staudensellerie und Lauch mit ein wenig Öl im Bräter anschwitzen, anschliessend Tomaten, Rahm, Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian hinzugeben, umrühren und das Schüfeli darauf legen. In den Backofen stellen.

- Dauer im Gerät: 130 Minuten
- Einschubebene: 1

### 4.6 Schweinerücken gefüllt

#### Zutaten:

- 200 g Trockenpflaumen
- 150 ml Weisswein/50 ml Wasser, 50 ml Apfelsaft, 50 ml süßer Traubensaft und 1 Esslöffel Limettensaft
- 1,5 kg Schweine-/Kalbsrücken (ohne Knochen)
- 1 mittelgrosse Zwiebel

- Apfel
- Salz, Pfeffer und Paprika

#### **Methode:**

Die Pflaumen in Weisswein/der Mischung aus Wasser, Apfelsaft, süßem Traubensaft und Limettensaft zwei Stunden lang marinieren. Fleisch kurz unter fließendem Wasser abspülen und dann trockenreiben. Kerben in die Fleischunterseite schneiden und eine Pflaume in jede Kerbe stecken, diese dabei so tief wie möglich hineindrücken. Das Fleisch nach Belieben würzen und mit der Seite ohne Pflaumen nach oben in einen Bräter legen. Zwiebel und Apfel schälen, achteln und um den Braten herum anordnen. Die Pflaumenmarinade bis auf einen Viertelliter mit Wasser auffüllen und über den Braten giessen. Als Beilage eignen sich zum Beispiel Kroketten, Kartoffelgratin oder Broccoli.

- Dauer im Gerät: 60 Minuten
- Einschubebene: 1

### 4.7 Kalbshaxe

#### **Zutaten:**

- 1 Kalbshaxe 1,5–2 kg
- 4 Scheiben gekochter Schinken/luftgetrockneter Rinderschinken
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel edelsüßer Paprika
- 1/2 Teelöffel Basilikum
- 1 kleine Dose Champignons in Scheiben (280 g)
- Suppengrün (Karotte, Lauch, Sellerie, Peterli)
- Wasser

#### **Methode:**

Die Kalbshaxe rundherum mit 8 Kerben längs einschneiden. 4 Scheiben gekochter Schinken/luftgetrockneter Rinderschinken halbieren und in die Schnitte stecken. Öl, Salz, Paprika und Basilikum vermischen und auf der Kalbshaxe verteilen. Die Kalbshaxe in einen Bräter geben und die Champignons darüber verteilen. Suppengrün und Wasser hinzugeben. Der Boden sollte 10–15 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden.

- Dauer im Gerät: 160 Minuten
- Einschubebene: 1

### 4.8 Ossobuco

#### **Zutaten:**

- 4 Esslöffel Butter zum Anbraten
- 4 Kalbsgnagscheiben, ca. 3-4 cm dick (durch den Knochen geschnitten)
- 4 mittelgrosse Karotten, in kleine Würfel geschnitten
- 4 Stangen Staudensellerie, in kleine Würfel geschnitten
- 1 kg vollreife Tomaten, enthäutet, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1 Bund Peterli, gewaschen und grob gehackt
- 4 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Mehl zum Wenden
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 250 ml Weisswein/ 175 ml roter Traubensaft , 75 ml Wasser und 1 Esslöffel Zitronensaft
- 250 ml Bouillon
- 3 mittelgrosse Zwiebeln, geschält und fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- je 1/2 Teelöffel Thymian und Oregano
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### **Methode:**

In einem Bräter 4 Esslöffel Butter zerlassen und das Gemüse darin andünsten. Gemüse aus dem Bräter nehmen.

Kalbsgnagscheiben waschen, abtrocknen, würzen und danach im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Das Olivenöl erhitzen und die Scheiben bei mässiger Hitze goldbraun anbraten. Fleisch herausnehmen und das überschüssige Olivenöl aus dem Bräter giessen.

Bratensaft im Bräter mit 250 ml Wein/der Mischung aus rotem Traubensaft, Wasser und Zitronensaft ablöschen, in einen Topf geben und eine Zeitlang köcheln lassen. Mit 250 ml Bouillon aufgiessen und Peterli, Thymian, Oregano und Tomatenwürfel dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach nochmals aufkochen lassen.

Gemüse in den Bräter geben, darauf das Fleisch legen und mit der Sosse übergiessen. Den Bräter mit einem Deckel abdecken und in das Gerät geben.

- Dauer im Gerät: 120 Minuten
- Einschubebene: 1

## 4.9 Gefüllte Kalbsbrust

### Zutaten:

- 1 Weggli
- 1 Ei
- 200 g Hackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel, gehackt
- Peterli, gehackt
- 1 kg Kalbsbrust (mit eingeschnittener Tasche)
- Suppengrün (Karotte, Lauch, Sellerie, Peterli)
- 50 g Speck/50 g luftgetrockneter Rinderschinken
- 250 ml Wasser

### Methode:

Weggli in Wasser einweichen und anschliessend ausdrücken. Danach mit Ei, Gehacktem, Salz, Pfeffer, gehackter Zwiebel und Peterli vermischen.

Kalbsbrust (mit eingeschnittener Tasche) würzen und den Fleischteig in die Tasche einfüllen. Anschliessend die Öffnung zunähen.

Kalbsbrust in einen Bräter legen und Suppengemüse, Speck/luftgetrockneten Rinderschinken und Wasser zugeben. Das Gargut nach etwa 30 Minuten wenden.

- Dauer im Gerät: 100 Minuten
- Einschubebene: 1

## 4.10 Lammkeule

### Zutaten:

- 2,7 kg Lammkeule
- 30 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen

- 1 Bund frischer Rosmarin (evtl. 1 Teelöffel getrockneter Rosmarin)
- Wasser

### Zubereitung:

Die Lammkeule waschen und anschliessend trocken tupfen, mit Olivenöl einreiben und einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen schälen, in Scheiben schneiden und mit den Rosmarinzweigen in die Einschnitte des Bratens geben.

Die Lammkeule in einen Bräter geben und Wasser hinzufügen. Der Boden sollte 10-15 mm hoch bedeckt sein. Gargut nach etwa 30 Minuten wenden.

- Dauer im Gerät: 165 Minuten
- Einschubebene: 1

## 4.11 Hasenbraten

### Zutaten:

- 2 Hasenrücken
- 6 Wacholderbeeren, zerdrückt
- Salz und Pfeffer
- 30 g geschmolzene Butter
- 125 ml saure Sahne
- Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilie)

### Zubereitung:

Die Hasenrücken mit den zerdrückten Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer einreiben und die geschmolzene Butter mit einem Backpinsel drauf streichen.

Beide Hasenrücken in einen Bräter geben, saure Sahne darüber giessen und das Suppengemüse hinzugeben.

- Verweildauer im Gerät: 35 Minuten
- Einschubebene: 1

## 4.12 Kaninchen in Senfsauce

### Zutaten:

- 2 Kaninchen, je 0,8 kg
- Salz und Pfeffer
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 grob gehackte Zwiebeln
- 50 g Speckwürfel/50 g luftgetrockneter Rinderschinken
- 2 Esslöffel Mehl
- 375 ml Geflügelbrühe
- 125 ml Weisswein/80 ml Verjus und 40 ml Wasser



- 1 Teelöffel frischer Thymian
- 125 ml Rahm
- 2 Esslöffel Dijonsenf

**Methode:**

Die Kaninchen in 8 gleich grosse Stücke zerteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne auf allen Seiten anbräunen.

Kaninchenteile herausnehmen und die Zwiebeln und den Speck/Rinderschinken zusammen bräunen. Mehl darüber streuen und umrühren. Geflügelbrühe, Weisswein/die Mischung aus Verjus und Wasser sowie den Thymian einrühren und zum Kochen bringen.

Rahm und Dijonsenf hinzugeben, Fleisch wieder in den Bräter legen und dann mit einem Deckel abgedeckt in den Ofen geben.

- Dauer im Gerät: 90 Minuten
- Einschubebene: 1

**4.13 Wildschwein****Zubereitung der Marinade:**

- 1.5 l Rotwein
- 150 g Sellerie
- 150 g Karotten
- 2 Zwiebeln

- 5 Lorbeerblätter
- 5 Nelken
- 2 Bund Suppengrün (Karotten, Lauch, Sellerie, Peterli)  
Alles zum Kochen bringen und anschliessend abkühlen lassen.
- 1,5 kg Wildschweinschulter  
Marinade über das Fleisch giessen, bis es ganz bedeckt ist und 3 Tage zum Marinieren stehen lassen.

**Zutaten für den Braten:**

- Salz
- Pfeffer
- Suppengemüse aus der Marinade
- 1 kleine Dose Eierschwämme

**Zubereitung:**

Wildschweinfleisch aus der Marinade nehmen und trockenreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten im Bräter auf dem Herd braten. Eierschwämme und etwas Suppengrün aus der Marinade dazugeben.

Marinade in den Bräter giessen. Der Boden sollte 10 - 15 mm hoch bedeckt sein. Bräter mit einem Deckel schliessen und in den Backofen stellen.

- Dauer im Gerät: 140 Minuten
- Einschubebene: 1

**5. OFENGERICHTE****5.1 Lasagne, Frisch****Zutaten für die Fleischsosse:**

- 100 g durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 100 g Sellerie
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 400 g Hackfleisch (Rind-und Schweinefleisch)
- 100 ml Bouillon
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten (400 g)
- Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer

**Zutaten für die Bechamelsosse:**

- 75 g Butter
- 50 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

**Weitere Zutaten:**

- 3 Esslöffel Butter
- 250 g grüne Lasagneblätter
- 50 g geriebener Parmesan
- 50 g geriebener milder Käse

**Methode:**

Speck in Würfel schneiden. Zwiebel und Karotte schälen, Sellerie putzen, das gesamte Gemüse fein würfeln.

Öl in einer Auflaufform erhitzen und die gewürfelten Zutaten unter ständigem Rühren andünsten.

Das Hackfleisch nach und nach dazugeben, unter Rühren krümelig andünsten und mit der Bouillon ablöschen. Tomatenmark zugeben. Die Fleischsosse mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln.

Zubereitung der Bechamelsosse: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Umrühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazu giessen. Die Sosse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

Eine grosse feuerfeste Ofenform mit 1 Esslöffel Butter einfetten. Abwechselnd eine Schicht Lasagneblätter, Fleischragout, Bechamelsosse und gemischten Käse in die Form schichten. Dabei soll eine mit Käse bestreute Bechamelsossenschicht den Abschluss bilden. Die restliche Butter in kleinen Flocken auf dem Gericht verteilen.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

## 5.2 Cannelloni

### Zutaten für die Füllung:

- 50 g Zwiebeln, gehackt
- 30 g Butter
- 350 g Blattspinat, gehackt
- 100 g Crème fraîche
- 200 g frischer Lachs, gewürfelt
- 200 g Nilbarsch, gewürfelt
- 150 g Garnelen
- 150 g Muschelfleisch
- Salz, Pfeffer

### Zutaten für die Bechamelsosse:

- 75 g Butter
- 50 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

### Weitere Zutaten:

- 1 Päckchen Cannelloni
- 50 g geriebener Parmesan
- 150 g Käse, gerieben
- 40 g Butter

### Zubereitung:

Gehackte Zwiebeln und Butter in einen Topf geben und glasig dünsten. Den gehackten Blattspinat dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Crème fraîche hinzufügen, vermischen und danach abkühlen lassen.

Inzwischen die Bechamelsosse zubereiten: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen

und unter ständigem Rühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazugiessen. Die Sosse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

Lachs, Barsch, Shrimps, Muschelfleisch, Salz und Pfeffer zum abgekühlten Spinat geben und mischen.

Eine grosse rechteckige feuerfeste Ofenform mit 1 Esslöffel Butter einfetten.

Die Cannelloni mit der Spinatmasse füllen und in die Auflaufform geben. Zwischen jede Reihe Cannelloni Bechamelsosse geben. Dabei soll eine mit Käse bestreute Bechamelsossenschicht den Abschluss bilden. Die restliche Butter in kleinen Flocken auf dem Gericht verteilen.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

## 5.3 Nudel-Auflauf

### Zutaten:

- 1 Liter Wasser
- Salz
- 250 g Bandnudeln
- 250 g gekochter Schinken/ Putenschinken
- 20 g Butter
- 1 Bund Peterli
- 1 Zwiebel
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 50 g geriebener Parmesan

### Methode:

Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Bandnudeln zugeben. Etwa 12 Minuten kochen lassen und dann abgiessen.

Schinken in Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Peterli hacken, die Zwiebel schälen und ebenfalls hacken. Beides in der Pfanne andünsten.

Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter einfetten. Nudeln, Schinken und

angedünsteten Peterli mit Zwiebeln vermischen und in die Form geben.

Ei und Milch vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und danach auf die Nudelmischung geben. Abschliessend den Parmesan auf dem Auflauf verteilen.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 1

## 5.4 Moussaka (für 10 Personen)

### Zutaten:

- 1 Zwiebel, gehackt
- Olivenöl
- 1,5 kg Hackfleisch
- 1 Dose Tomaten, gehackt (ca. 400 g)
- 50 g geriebener Käse
- 4 Teelöffel Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- Zimt
- 1 kg Kartoffeln
- 1,5 kg Auberginen
- Butter zum Rösten

### Zutaten für die Bechamelsosse:

- 75 g Butter
- 50 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

### Weitere Zutaten:

- 150 g geriebener Käse
- 4 Esslöffel Paniermehl
- 50 g Butter

### Methode:

Gehackte Zwiebel in etwas Olivenöl andünsten, danach das Hackfleisch dazugeben und unter Umrühren garen.

Gehackte Tomaten, geriebenen Käse und Paniermehl dazugeben, gut umrühren und aufkochen lassen. Danach mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken und von der Kochstelle nehmen.

Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Auberginen waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Alle Scheiben mit Küchenpapier trocknen. Danach in einer Pfanne in viel Butter braun rösten.

Inzwischen die Bechamelsosse zubereiten: Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter ständigem Umrühren goldgelb werden lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazu giessen. Die Sosse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwa 10 Minuten offen köcheln.

Die Kartoffelscheiben auf den Boden einer gefetteten Auflaufform geben, mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Darauf eine Schicht Auberginen geben. Darauf etwas Hackfleischmasse geben. Darauf etwas Bechamelsosse geben.

Danach wieder eine Schicht von Kartoffeln, Auberginen und Hackfleischmasse darauf geben. Eine Bechamelschicht sollte den Abschluss bilden. Darauf den Rest Käse und das Paniermehl verteilen. Zum Schluss die Moussaka mit der geschmolzenen Butter übergiessen.

- Dauer im Gerät: 60 Minuten
- Einschubebene: 1

## 5.5 Kartoffelgratin

### Zutaten:

- 1'000 g Kartoffeln
- je 1 Teelöffel Salz, Pfeffer und Muskat
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g geriebener Käse
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 4 Esslöffel Butter

### Methode:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, abtrocknen und würzen.

Eine feuerfeste Auflaufform mit einer Knoblauchzehe ausreiben und danach mit etwas Butter einfetten.

Die Hälfte der gewürzten Kartoffelscheiben in der Form verteilen und etwas von dem geriebenen Käse darüber geben. Die restlichen Kartoffelscheiben darüber schichten und den Rest des geriebenen Käses darüber streuen.

Die zweite Knoblauchzehe pressen und mit der Milch und der Sahne verrühren. Die Mischung über die Kartoffeln giessen

und den Rest Butter in Flöckchen auf dem Gratin verteilen.

- Dauer im Gerät: 65 Minuten
- Einschubebene: 3

## 5.6 Fränkische Klosspfanne

### Zutaten:

- ca. 1000 g Truthahnfleisch in Streifen
- 1 kleine Dose Pilze (kleine Pilzköpfchen)
- 500 g gehackte Zwiebeln
- 1 kg Klossteig
- 400 g geriebener Käse
- 250 ml Sahne

### Zubereitung:

Putenstreifen nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Paprika usw. würzen. Die gehackte Zwiebel anrösten. Die Pilze gut abtropfen lassen. Dann das Fleisch, die Zwiebeln und die Pilze vermischen und in die Ofenform geben. Den Klossteig mit dem Käse vermischen und auf die Truthahnmischung geben. Dann die Sahne darüber giessen.

- Verweildauer im Gerät: 75 Minuten
- Einschubebene: 1

## 5.7 Krautauflauf

### Zutaten:

- 1 Krautkopf (800 g)
- Majoran
- 1 Zwiebel
- Öl zum Andünsten
- 400 g Hackfleisch
- 250 g Langkornreis
- Salz, Pfeffer und Paprika
- 1 Liter Bouillon
- 200 ml Crème fraîche
- 100 g geriebener Käse

### Zubereitung:

Den Krautkopf vierteln und den Strunk herauschneiden. In mit Majoran gewürztem Salzwasser blanchieren.

Zwiebel schälen und klein hacken, mit etwas Öl andünsten. Dann das Hackfleisch und den Langkornreis dazugeben, ebenfalls andünsten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Bouillon dazugeben und 20 Minuten lang abgedeckt köcheln lassen.

Kraut und Reis-Hackfleischgemisch schichtweise in eine Auflaufform geben.

Crème fraîche auf den Auflauf geben und den Käse darüber verteilen.

- Dauer im Gerät: 60 Minuten
- Einschubebene: 3

## 5.8 Chicoree, überbacken

### Zutaten:

- 8 mittelgrosse Chicoree
- 8 Scheiben gekochter Schinken/ Putenschinken
- 30 g Butter
- 1,5 Esslöffel Mehl
- 150 ml Gemüsebrühe (vom Chicoree)
- 5 Esslöffel Milch
- 100 g geriebener Käse

### Methode:

Den Chicoree halbieren und den bitteren Kern herauschneiden. Anschliessend sorgfältig waschen und in kochendem Wasser 15 Minuten dämpfen.

Chicoreehälften aus dem Wasser nehmen, abschrecken und die Hälften wieder zusammensetzen. Danach mit jeweils einer Scheibe Schinken umwickeln und in eine gefettete Auflaufform geben.

Butter zergehen lassen und Mehl einstreuen. Kurz anschwitzen und anschliessend Gemüsebrühe und Milch aufgiessen und aufkochen lassen.

50 g Käse unter die Sosse rühren und über den Chicoree giessen. Anschliessend den restlichen Käse über den Auflauf streuen.

- Dauer im Gerät: 35 Minuten
- Einschubebene: 3

## 5.9 Fischauflauf

### Zutaten:

- 8 - 10 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 125 g Sardellenfilets
- 300 ml Rahm
- 2 Esslöffel Paniermehl
- Pfeffer
- frisch gehackter Thymian
- 2 Esslöffel Butter

### Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter einstreichen. Ein Drittel der Kartoffeln und der Zwiebeln in die Form geben. Darauf die Hälfte der Sardellenfilets geben und mit einem weiteren Drittel der Zwiebeln und Kartoffeln abdecken. Den Rest der Sardellenfilets darauf verteilen. Darauf den Rest der Zwiebeln und Kartoffeln geben, wobei die oberste Schicht Kartoffeln sein sollen.

Mit Pfeffer und gehacktem Thymian bestreuen.

Die Salzlake der Sardellen über dem Auflauf verteilen und den Rahm dazugeben. Das Paniermehl darüber verteilen und Butterflöckchen darauf setzen.

- Dauer im Gerät: 60 Minuten
- Einschubebene: 3

## 6. PIZZA/QUICHE

### 6.1 Pizza

#### Zutaten für den Teig:

- 14 g Hefe
- 200 ml Wasser
- 300 g Mehl
- 3 g Salz
- 1 Esslöffel Öl

#### Zutaten für den Belag:

- 1/2 kleine Dose gehackte Tomaten (200 g)
- 200 g Käse, gerieben
- 100 g Salami
- 100 g gekochter Schinken/ Putenschinken
- 150 g Pilze (aus der Dose)
- 150 g Feta
- Oregano

#### Sonstiges:

- Backblech, gefettet

#### Methode:

Hefe in einer Schüssel zerkrümeln und im Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Salz mischen und mit dem Öl in die Schüssel geben.

Die Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich von der Schüssel löst. Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Grösse erreicht hat.

Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben, den Boden mit der Gabel einstechen.

Die Zutaten für den Belag der Reihe nach auf den Teig geben.

- Dauer im Gerät: 25 Minuten
- Einschubebene: 1

### 6.2 Zwiebelkuchen

#### Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 20 g Hefe
- 125 ml Milch
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 3 g Salz

#### Zutaten für den Belag:

- 750 g Zwiebeln
- 250 g Speck
- 3 Eier
- 250 g Crème fraîche
- 125 ml Milch
- 1 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel gemahlener Pfeffer

#### Methode:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken.

Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas Mehl vom Rand her verrühren. Mit Mehl bestäuben, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf dem Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Ei und Butter an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so gross ist.

Inzwischen die Zwiebeln schälen, vierteln und anschliessend in feine Scheiben schneiden.

Speck in Würfel schneiden.

Den Speck mit den Zwiebeln garen, ohne sie anzubräunen. Abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben, mit der Gabel den Boden einstechen und die Ränder hoch drücken. Noch einmal gehen lassen.

Eier, Crème Fraîche, Milch, Salz und Pfeffer verrühren. Den Speck und die abgekühlten Zwiebeln auf dem Teigboden verteilen. Die Mischung darauf verteilen und glatt streichen.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 1

### 6.3 Quiche Lorraine

#### Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 1/2 Teelöffel Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskat

#### Zutaten für den Belag:

- 150 g geriebener Käse
- 200 g gekochter Schinken oder magerer Speck
- 2 Eier
- 250 g Sauerrahm
- Salz, Pfeffer und Muskat

#### Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Backform, gefettet, 28 cm Durchmesser

#### Zubereitung:

Mehl, Butter, Eier und Gewürze in eine Rührschüssel geben und einen glatten Teig zubereiten. Teig einige Stunden kühl stellen.

Anschliessend den Teig ausrollen und in die gefettete schwarze Backform geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen.

Den Speck auf dem Teig verteilen.

Für den Guss die Eier, den Sauerrahm und die Gewürze miteinander vermischen. Anschliessend den Käse hinzufügen.

Den Guss über den Speck giessen.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 2

### 6.4 Käsewähe

#### Zutaten:

- 1.5 Scheiben original Schweizer Wähen- oder Blätterteig (zu einem Rechteck ausgerollt)
- 500 g geriebener Käse
- 200 ml Rahm
- 100 ml Milch
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer und Muskat

#### Zubereitung:

Teig auf ein gut gefettetes Backblech geben. Anschliessend mit einer Gabel den Teig einstechen.

Käse gleichmässig auf dem Teig verteilen. Rahm, Milch und Eier vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nochmals gut miteinander vermischen und über den Käse geben.

- Dauer im Gerät: 40 Minuten
- Einschubebene: 1

### 6.5 Piroggen (30 kleine Stücke)

#### Zutaten für den Teig:

- 250 g Dinkelmehl
- 250 g Butter
- 250 g Magerquark
- Salz

#### Zutaten für die Füllung:

- 1 kleinen Weisskrautkopf (400 g)
- 50 g Speck
- 2 Esslöffel Butterschmalz
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 3 Esslöffel Sauerrahm
- 2 Eier

#### Sonstiges Backzubehör:

- Backblech mit Backpapier

#### Zubereitung:

Dinkelmehl, Butter, Magerquark und etwas Salz zu einem Teig kneten und kühlstellen.

Weisskraut in feine Streifen schneiden. Speck würfeln und in Butterschmalz ausbraten. Das Weisskraut dazugeben

und weichdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und den Sauerrahm unterheben.

Weiterdünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Eier hartkochen, abkühlen lassen und dann würfeln; mit dem Weisskraut vermengen und dann abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen.

Jeweils einen kleinen Teil der Füllung daraufgeben und die Seiten zusammenfallen. Mit einer Gabel die Ränder fest andrücken.

Die Piroggen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Eigelb bestreichen.

- Dauer im Gerät: 20 Minuten
- Einschubebene: 3

## 6.6 Börek

### Zutaten:

- 400 g Feta
- 2 Eier
- 3 Esslöffel gehackten glatten Peterli
- schwarzer Pfeffer
- 80 ml Olivenöl
- 375 g Blätterteig

### Zubereitung:

Feta, Eier, Peterli und Pfeffer miteinander vermischen. Blätterteig mit einem feuchten Tuch abdecken, damit er nicht austrocknet. Jeweils 4 Blätter übereinander legen und dabei jedes leicht mit Öl bestreichen.

In 4 Streifen schneiden, je etwa 7 cm lang.

Jeweils 2 gehäufte Esslöffel Fetamischung auf eine Ecke jedes Streifens geben und diesen diagonal zu einem Dreieck zusammenfallen.

Umgedreht auf ein Backblech geben und mit Öl bestreichen.

- Dauer im Gerät: 25 Minuten
- Einschubebene: 3

## 6.7 Ziegenkäse-Tarte

### Zutaten für den Teig:

- 125 g Mehl
- 60 ml Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 3-4 Esslöffel kaltes Wasser

### Zutaten für den Belag:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- 1 Teelöffel gehackter Thymian
- 125 g Ricotta
- 100 g Ziegenkäse
- 2 Esslöffel Oliven
- 1 Ei
- 60 ml Rahm

### Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Backform, gefettet, 28 cm Durchmesser

### Zubereitung:

Mehl, Olivenöl und Salz in einer Rührschüssel vermengen, bis die Mischung krümelig ist. Wasser hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Teig einige Stunden kühl stellen.

Anschließend den Teig ausrollen und in die gefettete schwarze Backform geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen.

1 Esslöffel Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und etwa 30 Minuten abgedeckt in der Pfanne schwitzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 1/2 Teelöffel gehackten Peterli untermischen.

Die Zwiebeln leicht abkühlen lassen, anschliessend auf dem Teig verteilen.

Ricotta und Ziegenkäse darauf verteilen und die Oliven dazugeben. 1/2 Teelöffel gehackten Thymian darüber streuen.

Für den Guss die Eier und den Rahm miteinander vermischen. Den Guss über die Tarte giessen.

- Dauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 1

## 7. KUCHEN/KLEINGEBÄCK

### 7.1 Mandelkuchen

#### Zutaten für den Teig:

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 100 g Marzipan
- 200 ml Olivenöl
- 450 g Mehl
- 1 Esslöffel Zimt
- 1 Päckchen Backpulver (ca. 15 g)
- 50 g gehackte Pistazien
- 125 g gemahlene Mandeln
- 300 ml Milch

#### Zutaten für den Belag:

- 200 g Aprikosenkonfitüre
- 5 Esslöffel Puderzucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Esslöffel heisses Wasser
- Mandelblätter

#### Sonstiges Backzubehör:

- Springform mit 28 cm Durchmesser

#### Zubereitung:

Eier, Zucker und Marzipan 5 Minuten lang schaumig rühren, anschliessend das Olivenöl langsam zu dieser Eimasse dazugeben.

Mehl, Zimt und Backpulver zusammensieben, dann die gehackten Pistazien und die gemahlene Mandeln mit dem Mehl verrühren. Anschliessend zusammen mit der Milch vorsichtig unter die Eimasse heben.

In die Springform geben, deren Boden mit Paniermehl bestreut wurde.

- Dauer im Gerät: 70 Minuten
- Einschubebene: 2

#### Nach dem Backen:

Aprikosenkonfitüre erwärmen und mit einem Pinsel auf den Kuchen auftragen. Abkühlen lassen. Puderzucker, Zimt und heisses Wasser miteinander vermischen und auf den Kuchen auftragen. Anschliessend sofort die Mandelblätter auf die Glasur streuen.

### 7.2 Brownies

#### Zutaten:

- 250 g Zartbitterschokolade
- 250 g Butter

- 375 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker (ca. 16 g)
- 1 Prise Salz
- 5 Esslöffel Wasser
- 5 Eier
- 375 g Walnuskerne
- 250 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

#### Zubereitung:

Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und im heissen Wasserbad schmelzen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Wasser zusammen schaumig rühren, die Eier und die geschmolzene Schokolade hinzufügen.

Walnuskerne grob hacken, mit Mehl und Backpulver mischen und unter die Schokoladenmasse heben.

Ein tiefes Blech mit Backpapier belegen, den Teig darauf geben und glatt streichen.

- Verweildauer im Gerät: 50 Minuten
- Einschubebene: 3

#### Nach dem Backen:

Abkühlen lassen, Backpapier entfernen und in Quadrate schneiden.

### 7.3 Rüblikuchen

#### Zutaten für den Teig:

- 150 ml Sonnenblumenöl
- 100 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 75 g Sirup
- 175 g Mehl
- 1 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1 Teelöffel Backpulver
- 200 g fein geriebene Karotten
- 75 g Sultaninen
- 25 g Kokosraspeln

#### Zutaten für den Belag:

- 50 g Butter
- 150 g Frischkäse
- 40 g Hagelzucker
- Gemahlene Haselnüsse

#### Sonstiges Backzubehör:



- Runde Springform mit 22 cm Durchmesser, gefettet

### Zubereitung:

Sonnenblumenöl, braunen Zucker, Eier und Sirup zusammen schaumig rühren. Die restlichen Zutaten für den Teig unter die Masse heben.

Den Teig in die gefettete Backform geben.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 3

### Nach dem Backen:

Butter, Frischkäse und Hagelzucker mischen (gegebenenfalls mit etwas Milch streichfähig machen).

Über den erkalteten Kuchen streichen und die Oberseite mit gemahlenen Haselnüssen bestreuen.

## 7.4 Käsekuchen

### Zutaten für den Boden:

- 150 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Ei
- 70 g weiche Butter

### Zutaten für die Käsecreme:

- 3 Eiweiss
- 50 g Rosinen
- 2 Esslöffel Rum
- 750 g Magerquark
- 3 Eigelb
- 200 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 200 g Crème fraîche
- 1 Päckchen Puddingpulver, Vanillegeschmack (40 g oder die entsprechende Menge Pulver, die für die Zubereitung von Pudding mit 500 ml Milch benötigt wird)

### Sonstiges:

- Schwarze Springform mit 26 cm Durchmesser, gefettet

### Methode:

Mehl in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit dem Handrührgerät zu einem Teig rühren. Den Teig anschliessend 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mit ca. 2/3 des Teigs den gefetteten Boden der Springform belegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Mit dem restlichen Teig einen 3 cm hohen Rand formen.

Das Eiweiss mit dem Handrührgerät steif schlagen. Rosinen waschen und gut abtropfen lassen. Mit Rum beträufeln und ziehen lassen.

Magerquark, Eigelb, Zucker, Zitronensaft, Crème fraîche und das Puddingpulver in eine Rührschüssel geben und gut miteinander verrühren.

Zum Schluss den Eischnee und die Rosinen vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

- Dauer im Gerät: 85 Minuten
- Einschubebene: 1

## 7.5 Fruchtebrot

### Zutaten:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver (ca. 8 g)
- 125 g Korinthen
- 125 g Rosinen
- 60 g gehackte Mandeln
- 60 g kandierte Zitronen- oder Orangenschale
- 60 g gehackte kandierte Kirschen
- 70 g ganze abgezogene Mandeln

### Sonstiges Backzubehör:

- Schwarze Springform, 24 cm Durchmesser.
- Margarine zum Einfetten
- Paniermehl zum Ausstreuen der Backform

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und verquirlen. Danach die Eier einzeln dazugeben und die Mischung nochmals schaumig rühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl zum Teig geben und unterheben.

Die Früchte ebenfalls unter die Masse rühren.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und dabei den Teig am Rand etwas höher ziehen als in der Mitte. Den Rand und die Kuchenmitte mit den ganzen blanchierten Mandeln verzieren. Kuchen in das Gerät stellen.

- Verweildauer im Gerät: 100 Minuten
- Einschubebene: 1

## 7.6 Früchte-Tarte

### Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 50 ml kaltes Wasser

### Zutaten für die Füllung:

- Früchte der Saison (400 g Äpfel, Pfirsiche, Sauerkirschen usw.)
- 90 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 90 g weiche Butter

### Sonstiges Backzubehör:

- Quicheform mit 28 cm Durchmesser, gefettet

### Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel sieben, Salz und Butterflöckchen unter das Mehl mischen. Danach Ei, Zucker und kaltes Wasser dazugeben und zu einem Teig verkneten.

Den Teig im Kühlschrank 2 Stunden kühl stellen. Den gekühlten Teig ausrollen, in die gefettete Quicheform geben und mit einer Gabel einstechen. Früchte waschen, entkernen oder entsteinen und in kleinen Stücken oder Scheiben auf den Teig geben. Gemahlene Mandeln, Eier, Zucker und weiche Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Danach über das Obst geben und glatt streichen.

- Verweildauer im Gerät: 50 Minuten
- Einschubebene: 1

## 7.7 Apfelkuchen, fein

### Zutaten:

- 250 g Butter

- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 100 g Marzipan
- 5 Eier
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (ca. 15 g)
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz (etwa 20 g)
- 50 g Kakaopulver
- 150 ml Rotwein/100 ml roter Traubensaft und 50 ml Wasser
- 1,2 kg Äpfel

### Methode:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Marzipan in kleine Stücke geschnitten dazugeben und glatt rühren. Eier einzeln dazugeben und alles zu einer lockeren Mischung schlagen. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakaopulver dazugeben. Rotwein/die Mischung aus Traubensaft und Wasser einrühren. Den Teig auf ein tiefes mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech geben und glatt streichen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Pflaumenmus: Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen und das Pflaumenmus in die Aussparungen füllen, die durch das Entfernen des Kerngehäuses entstanden sind. Dann in das Gerät stellen.

- Dauer im Gerät: 50 Minuten
- Einschubebene: 3
- Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen und das Backpapier entfernen.

### Guss:

- 250 ml Apfelsaft
- 1 Päckchen klarer Tortenguss
- Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen und das Backpapier entfernen.

Mit dem Apfelsaft und dem Päckchen Kuchenglasur eine Glasur anrühren und damit den Kuchen bestreichen.

## 7.8 Zitronenkuchen

### Zutaten für die Mischung:

- 250 g Butter

- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 150 g Speisestärke
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- Geriebene Schale von 2 Zitronen

#### Zutaten für die Glasur:

- 125 ml Zitronensaft
- 100 g Puderzucker

#### Sonstiges Backzubehör:

- Rechteckige Backform, 30 cm lang
- Margarine zum Einfetten
- Paniermehl zum Ausstreuen der Backform

#### Zubereitung:

Butter, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und verquirlen. Danach die Eier einzeln dazugeben und nochmals schaumig rühren.

Das mit dem Mehl und der Speisestärke vermischte Backpulver zum Teig geben und unterrühren.

Den Teig in die gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Backform geben, glatt streichen und in das Gerät stellen.

Nach dem Backen Zitronensaft und Puderzucker vermischen. Gebackenen Kuchen auf eine Alufolie stürzen.

Alufolie an den Seiten des Kuchens hochschlagen, sodass kein Guss herauslaufen kann. Kuchen mit einem Holzstäbchen einstechen und den Guss mit einem Pinsel auftragen. Danach den Kuchen etwas stehen lassen, bis die Glasur eingezogen ist.

- Verweildauer im Gerät: 75 Minuten
- Einschubebene: 1

## 7.9 Muffins

#### Zutaten:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- Schale einer unbehandelten Zitrone
- 2 Eier
- 50 ml Milch

- 25 g Speisestärke
- 225 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 1 Glas Sauerkirschen (375 g)
- 225 g Schokoladenblättchen

#### Sonstiges Backzubehör:

- Papierförmchen, ca. 7 cm Durchmesser

#### Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und die Schale einer unbehandelten Zitrone zusammen schaumig rühren. Die Eier hinzufügen und erneut schaumig rühren.

Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unter die Masse heben.

Die Sauerkirschen abtropfen lassen und mit den Schokoladenblättchen unter den Teig heben.

Den Teig in die Papierförmchen füllen, die Förmchen auf einem Backblech verteilen und in das Gerät stellen. Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Muffin-Backform.

- Verweildauer im Gerät: 40 Minuten
- Einschubebene: 3

## 7.10 Gugelhupf

#### Zutaten für den Boden:

- 500 g Mehl
- 1 kleines Päckchen Trockenhefe (8 g Trockenhefe oder 42 g Frischhefe)
- 80 g Puderzucker
- 150 g Butter
- 3 Eier
- 2 gestrichene Teelöffel Salz
- 150 ml Milch
- 70 g Rosinen (zuvor in 20 ml Kirschlikör/20 ml Rosenwasser und 1 Esslöffel Limettensaft 1 Stunde lang ziehen lassen)

#### Zum Verzieren:

- 50 g ganze geschälte Mandeln

#### Methode:

Mehl, Trockenhefe, Puderzucker, Butter, Eier, Salz und Milch in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig in der Schüssel abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Die eingeweichten Rosinen von Hand unter den Teig kneten.

Die Mandeln einzeln in jede Vertiefung einer gefetteten und mit Mehl ausgestreuten Gugelhupfform geben.

Den Teig zu einer Wurst formen und in die Gugelhupfform legen. Teig abgedeckt nochmals 45 Minuten lang gehen lassen.

- Dauer im Gerät: 60 Minuten
- Einschubebene: 1

## 7.11 Savarin-Kuchen

### Zutaten für den Teig:

- 350 g Mehl
- 1 kleines Päckchen Trockenhefe (8 g Trockenhefe oder 42 g Frischhefe)
- 75 g Zucker
- 100 g Butter
- 5 Eigelb
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 125 ml Milch

### Nach dem Backen:

- 375 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 100 ml Zwetschgenwasser oder 100 ml Orangenlikör/40 ml Rosenwasser, 20 ml Orangensaft, 40 ml Wasser und 1 Esslöffel Limettensaft

### Methode:

Mehl, Trockenhefe, Zucker, Butter, Eigelb, Salz, Vanillezucker und Milch in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig in der Schüssel abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Anschliessend den Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und nochmals 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

- Dauer im Gerät: 35 Minuten
- Einschubebene: 1

### Nach dem Backen:

Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen.

Zwetschgenwasser oder Orangenlikör/die Mischung aus Rosenwasser, Orangensaft, Wasser und Limettensaft zugeben und mit dem Zuckerwasser vermischen.

Den abgekühlten Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und dann mit der Mischung gleichmässig tränken.

## 7.12 Biskuit

### Zutaten:

- 4 Eier
- 2 Esslöffel heisses Wasser
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

### Sonstiges:

- Runde Springform, 28 cm, schwarz, Boden mit Backpapier ausgelegt

### Zubereitung:

Die Eier trennen. Eigelb mit heissem Wasser, 50 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eiweiss mit 100 g Zucker steif schlagen.

Mehl, Stärke und Backpulver zusammensieben.

Eiweiss und Eigelb vorsichtig miteinander vermischen. Anschliessend die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Den Teig in die Backform geben, glatt streichen und in das Gerät stellen.

- Dauer im Gerät: 30 Minuten
- Einschubebene: 3

## 7.13 Streuselkuchen

### Zutaten für den Teig:

- 375 g Mehl
- 20 g Hefe
- 150 ml lauwarme Milch
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 75 g weiche Butter

### Zutaten für den Streuselbelag:

- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 1 Teelöffel Zimt
- 350 g Mehl
- 50 g gehackte Nüsse
- 30 g geschmolzene Butter

**Zubereitung:**

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf den Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Zucker, Eigelb, Butter und Salz an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so gross ist. Danach den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben und nochmals gehen lassen.

Zucker, Butter und Zimt zusammen in eine Rührschüssel geben und miteinander vermischen.

Das Mehl und die Nüsse dazugeben und so miteinander verkneten, dass Streusel entstehen.

Die Butter auf den aufgegangenen Teig streichen und die Streusel gleichmässig darauf verteilen.

- Verweildauer im Gerät: 35 Minuten
- Einschubebene: 3

**7.14 Schwedischer Kuchen****Zutaten:**

- 5 Eier
- 340 g Zucker
- 100 g geschmolzene Butter
- 360 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (ca. 15 g)
- 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
- 1 Prise Salz
- 200 ml kaltes Wasser

**Sonstiges Backzubehör:**

- Runde Springform, 28 cm, schwarz, Boden mit Backpapier ausgelegt

**Zubereitung:**

Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und 5 Minuten schaumig rühren. Danach die geschmolzene Butter unter die Mischung heben.

Das mit dem Mehl vermischte Backpulver zum Teig geben und unterrühren.

Zum Schluss das kalte Wasser dazugeben und alles gut vermischen. Den Teig in die Backform geben, glatt streichen und in das Gerät stellen.

- Verweildauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 1

**7.15 Apfelwähe****Zutaten:**

- 2 Scheiben original Schweizer Wähen- oder Blätterteig (rechteckig ausgerollt)
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1,2 kg Äpfel
- 3 Eier
- 300 ml Sahne
- 70 g Zucker

**Zubereitung:**

Teig auf ein gut gefettetes Backblech geben und mit einer Gabel eng einstechen. Haselnüsse gleichmässig auf dem Teig verteilen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 12 Schnitze teilen. Schnitze gleichmässig auf dem Teig verteilen. Eier, Sahne, Zucker und Vanillezucker gut miteinander vermischen und über die Äpfel geben.

- Verweildauer im Gerät: 45 Minuten
- Einschubebene: 1

**7.16 Rüblikuchen****Zutaten für den Teig:**

- 4 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 80 g Puderzucker
- 120 g Zucker
- 200 g fein geriebene Karotten
- 200 g fein gemahlene Mandeln
- 1 unbehandelte Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
- 1 Esslöffel Kirschlikör/Rosenwasser
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 60 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver

**Zutaten für den Belag:**

- 150 g Puderzucker
- 1 Esslöffel Kirschlikör/Rosenwasser

- 12 Deko-Karotten aus Marzipan
- Gemahlene Haselnüsse

**Sonstiges:**

- Springform mit 26 cm Durchmesser, gefettet und den Boden mit Backpapier belegt.

**Methode:**

Eiweiss mit Salz steif schlagen, Puderzucker dazugeben und nochmals steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren und anschliessend die anderen Zutaten hinzugeben. Ein Viertel des Eischnees dazugeben und dann vorsichtig den restlichen Eischnee unterheben. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und glatt streichen.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 3

**Nach dem Backen:**

Den Kuchen auskühlen lassen. Am besten ein bis zwei Tage im Voraus zubereiten und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Für den Guss den Puderzucker und den Kirschlikör/das Rosenwasser vermischen. Nach Bedarf Wasser hinzugeben. Den Kuchen mit dem Guss überziehen und mit den Marzipankarotten dekorieren.

## 8. BROT/BRÖTCHEN

### 8.1 Brötchen, süss

**Zutaten:**

- 420 g Mehl
- 60 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Vanillezucker
- geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 200 ml lauwarme Milch
- 30 g Hefe
- 2 Eigelb
- 100 g Rosinen

**Zubereitung:**

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe zerkleinern und mit der Milch und etwas Zucker in die Vertiefung geben. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf den Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Den restlichen Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, Ei und Butter an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so gross ist.

Dann die gewaschenen Rosinen in den Teig geben und 12 gleich grosse Brötchen formen.

Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech legen und noch einmal eine halbe Stunde abgedeckt gehen lassen.

- Dauer im Gerät: 20 Minuten
- Einschubebene: 3

### 8.2 Bauernbrot

**Zutaten:**

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Roggenmehl
- 15 g Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- 250 ml Milch

**Sonstiges Backzubehör:**

- Backblech, gefettet oder mit Backpapier ausgelegt

**Zubereitung:**

Weizenmehl, Roggenmehl, Salz und Trockenhefe in eine grosse Schüssel geben.

Wasser, Milch und Salz mischen und zum Mehl geben. Alle Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Grösse erreicht hat.

Den Teig zu einem länglichen Brot formen und auf das gefettete oder mit Backpapier belegte Backblech legen.

Brot nochmals gehen lassen, bis es das anderthalbfache Volumen erreicht hat. Vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben.

- Dauer im Gerät: 60 Minuten
- Einschubebene: 2

### 8.3 Weissbrot

#### Zutaten:

- 1000 g Mehl
- 40 g Frischhefe oder 20 g Trockenhefe
- 650 ml Milch
- 15 g Salz

#### Sonstiges Backzubehör:

- Backblech, gefettet oder mit Backpapier ausgelegt

#### Zubereitung:

Mehl und Salz in eine grosse Schüssel geben. Die Hefe in lauwärmer Milch auflösen und zum Mehl geben. Alle Zutaten solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Je nach Mehlbeschaffenheit kann etwas mehr Milch erforderlich sein, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten.

Den Teig gehen lassen, bis er das Doppelte an Grösse erreicht hat.

Den Teig halbieren, zwei längliche Brote formen und auf das gefettete oder mit Backpapier belegte Backblech legen.

Die Brote nochmals um die Hälfte aufgehen lassen.

Vor dem Backen mit etwas Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer mindestens 1 cm tief, 3 - 4 mal diagonal einschneiden.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 2

### 8.4 Butterzopf

#### Zutaten für den Teig:

- 650 g Mehl
- 20 g Hefe
- 200 ml Milch
- 40 g Zucker

- 5 g Salz
- 5 Eigelb
- 200 g weiche Butter

#### Zutaten für die Füllung:

- 250 g gehackte Walnüsse
- 20 g Paniermehl
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 50 ml Milch
- 60 g Honig
- 30 g geschmolzene Butter
- 20 ml Rum/10 ml Rosenwasser und 10 ml Wasser

#### Zum Verzieren:

- 1 Eigelb
- Milch
- 50 g Mandelblätter

#### Methode:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben und mit der Milch, etwas von dem Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf den Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Den restlichen Zucker an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so gross ist.

Für die Füllung alle Zutaten vermischen. Den Teig in drei gleiche Teile teilen und zu länglichen Rechtecken ausrollen. Je ein Drittel der Füllung auf jedes Rechteck verteilen und danach die Teigstücke zusammenrollen.

Aus den drei Teigstücken einen Zopf flechten. Die Oberfläche des Zopfes mit einem Gemisch aus Eigelb und Milch bestreichen und dann mit Mandelblättern bestreuen.

- Dauer im Gerät: 55 Minuten
- Einschubebene: 3

### 8.5 Butterzopf

#### Zutaten für den Teig:

- 750 g Mehl
- 30 g Hefe
- 400 ml Milch
- 10 g Zucker

- 15 g Salz
- 1 Ei
- 100 g weiche Butter

**Zum Bestreichen:**

- 1 Eigelb
- etwas Milch

**Zubereitung:**

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe zerkleinern, in die Vertiefung geben, mit der Milch und etwas von dem Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf den Vorteig gestäubte Mehl rissig wird.

Den restlichen Zucker, Salz, Ei und Butter an den Rand des Mehls geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so gross ist.

Danach drei gleich grosse Teigstücke abwägen und jeweils zu einer Rolle formen. Aus den drei Teigrollen einen Zopf flechten.

Nochmals eine halbe Stunde abgedeckt gehen lassen. Die Oberfläche des Zopfs mit einem Gemisch aus Eigelb und Milch bestreichen und dann in den Ofen stellen.

- Dauer im Ofen: 50 Minuten
- Einschubebene: 3









[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867353176-A-072019

