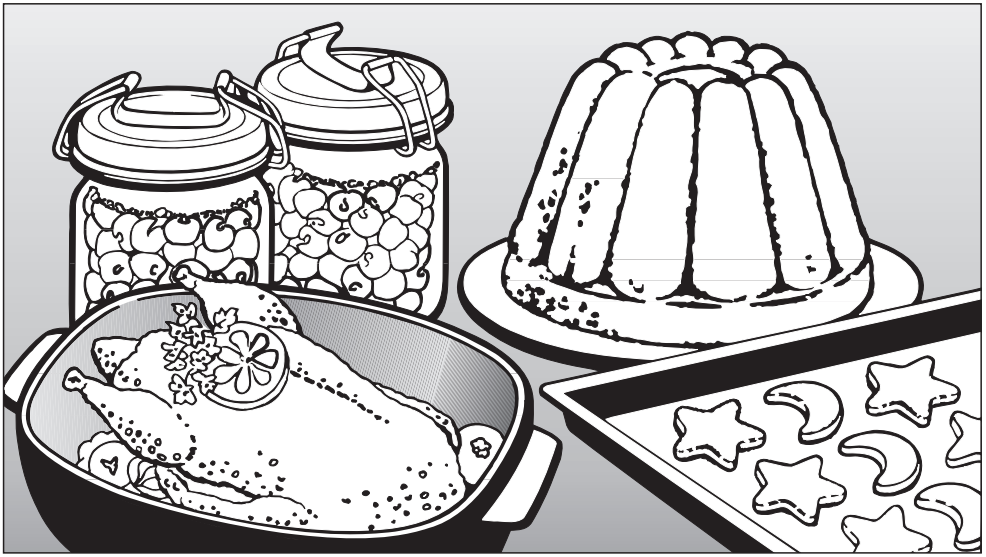
Miele

Anwendungshinweise



Backen, Braten, Grillen, Einkochen, Auftauen, Garen

Automatikprogramme

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

de - DE

M.-Nr. 07 689 670

Inhalt

Automatikprogramme 6
Automatikprogramme nutzen 6
Hinweise zur Nutzung 7
Automatikprogramme – Übersicht 8
Speisenthermometer 10
Funktionsweise 10
Verwendungsmöglichkeiten 11
Wichtige Hinweise zur Verwendung 11
Speisenthermometer verwenden 12
Restzeitanzeige 13
Restwärmenutzung, Energiesparphase 13
Hinweise zum Backen 14
Backform 14
Backpapier 14
Universalblech 14
Kastenform 14
Hinweise zu Tabellenangaben 15
Temperatur, Backzeit 15
Einschubebene 15
Tiefkühlprodukte 15
Backtabellen 16
Heißluft plus 16
Ober-Unterhitze 17
Intensivbacken 18
Hinweise zum Braten 19
Bräunung 20
Ruhezeit 20
Braten von Geflügel 20
Braten von tiefgefrorenem Fleisch 20
Brattabelle 21
Hinweise zum Niedertemperaturgaren 22
Niedertemperaturgaren nutzen 22
Niedertemperaturgaren ohne Automatikprogramm 23
Hinweise zum Grillen 24
Grilltabelle 27
Auftauen 28
Einkochen 29

Inhalt

Zubereitung von Fertiggerichten 30
Aufläufe/Gratins 31
Käse-Soufflé (Frankreich) 31
Kartoffelgratin in Senfsoße 32
Kartoffel-Käse-Gratin 33
Knoblauchsuppe (Spanien, Sopa Castellana) 34
Lasagne 35
Nudelauflauf 36
Janssons Versuchung (Schweden) 37
Auberginen-Moussaka 38
Spinat im Blätterteig (Spanakopita) 39
Quiche Lorraine 40
Ratatouille 41
Thunfisch-Pastete (Spanien, Empanada gallega) 42
Brot/Brötchen/Brotbackmischungen 43
Dessert 44
Schokotörtchen (Österreich) 44
Karamellpudding (Norwegen) 45
Flan (Spanien) 46
Schokoladendessert (Frankreich) 47
Erhitzen 48
Fisch 49
Hinweise zu den Automatikprogrammen 49
Fisch 50
Seehecht in grüner Sauce (Spanien, Merluza en salsa verde) 50
Seebarbe en papillote 51
Stockfisch-Brandade 52
Fleisch 53
Hinweise zu den Automatikprogrammen 53
Hackbraten (Schweden) 54
Weihnachtsschinken (Schweden) 55
Schweinefilet in Blätterteighülle 56
Gebäck 57
Ausstechplätzchen 57
Schoko-Kirsch-Muffins 58
Walnuss-Muffins 59

Spritzgebäck 60
Vanillekipferl 61
Windbeutel 62
Geflügel 63
Hinweise zu den Automatikprogrammen 63
Ente à l'orange 64
Kuchen 65
Apfeltarte 65
Apfeltorte, fein 66
Apfeltorte, gedeckt 67
Apfelkuchen mit Krokant-Streuseln 68
Biskuittorte 69
Butterkuchen 71
Gugelhupf 72
Hefezopf 73
Hefeteig 74
Mandelkuchen (Spanien, Tarta de Santiago) 75
Marmorkuchen 76
Obststreuselkuchen 77
Obstwähe (Schweiz) 78
Sandkuchen 79
Streuselkuchen 80
Zuckerkuchen 81
Pizza 82
Sabbat-Programm 83

Automatikprogramme

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

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

Am Ende des Heftes sind Rezeptbeispiele für verschiedene Automatikprogramme aufgeführt.

Automatikprogramme nutzen

- "Automatic" wählen.
- Entsprechend ihrem Gargut ein Untermenü (z. B. Kuchen) auswählen.

Es erscheint eine Auswahlliste verschiedener Kuchen.

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

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

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

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

Die Einstellungen werden im Display angezeigt.

Zum vorzeitigen Beenden eines Automatikprogrammes müssen Sie das Gerät ausschalten.

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

Hinweise zur Nutzung

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

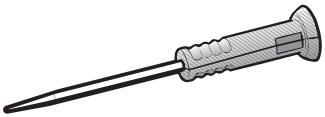
Automatikprogramme – Übersicht

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

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

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

Speisenthermometer



Mit dem kabellosen Speisenthermometer können Sie Garvorgänge temperaturgenau überwachen.

Funktionsweise

Die Metallspitze des Speisenthermometers wird in das Gargut gesteckt. Sie beinhaltet einen **Temperatursensor**. Dieser misst die sogenannte **Kerntemperatur** im Inneren des Gargutes während des Garvorganges. Der Anstieg der Kerntemperatur im Gargut spiegelt den Garzustand wider.
Je nachdem, ob Sie z. B. einen Braten medium oder durchgebraten mögen, stellen Sie eine niedrigere oder höhere Kerntemperatur ein.

Die Kerntemperatur kann im Bereich von 30–99 °C gewählt werden. Angaben zum Gargut und den entsprechenden Kerntemperaturen finden Sie in der Brattabelle.

Während des Garvorganges kann der Anstieg der Kerntemperatur im Display verfolgt werden, sobald sie höher als 20 °C ist.

Der Garvorgang wird automatisch beendet, wenn im Gargut die von Ihnen vorgegebene Kerntemperatur erreicht wird.

Die **Übertragung der Kerntemperaturwerte** an die Backofenelektronik erfolgt über Funksignale zwischen dem Sender im Griff des Speisenthermometers und der Empfangsantenne in der Rückwand, sobald Sie das Gargut mit gestecktem Speisenthermometer in den Garraum geben.

Die einwandfreie Funkübertragung ist nur bei geschlossener Tür gewährleistet.

Wird während eines Garvorganges die Tür geöffnet, um z. B. einen Braten zu begießen, wird die Funkübertragung unterbrochen. Sie wird erst wieder nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Es dauert ein paar Sekunden, bis im Display dann wieder die aktuelle Kerntemperatur angezeigt wird.

Wird das Speisenthermometer nicht verwendet, darf es während eines Garvorganges nicht im Garraum liegen bleiben. Der Temperatursensor wird bei Temperaturen über 100 °C zerstört.
Stecken Sie das Speisenthermometer daher immer in die Aufbewahrungshülse in der Tür, wenn Sie es nicht verwenden.
Eingesteckt im Gargut besteht keine Beschädigungsgefahr, da Kerntemperaturen nur zwischen 30 °C und 99 °C gewählt werden können.

Verwendungsmöglichkeiten

Außer in Automatikprogrammen können Sie das Speisenthermometer verwenden bei den Betriebsarten:

- Bratautomatic
- Heißluft plus
- Klimagaren
- Ober-Unterhitze
- Umluftgrill
- Niedertemperaturgaren

Wichtige Hinweise zur Verwendung

⚠ Um eine optimale Funktionsweise zu gewährleisten, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise.

Vermeiden Sie:

– bei metallischen Gargefäßen hohe und schmale Formen, da diese die Funksignale abschwächen können.

– metallische Gegenstände oberhalb des Speisenthermometers, wie Bräterdeckel, Alu-Folie oder Rost und Universalblech in den darüberliegenden Einschubebenen.
Glasdeckel können verwendet werden.

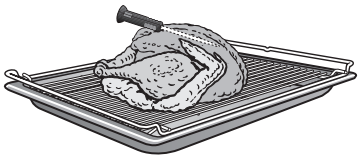
– die gleichzeitige Verwendung eines weiteren handelsüblichen Speisenthermometers aus Metall.

– dass der Griff des Speisenthermometers in der Garflüssigkeit liegt, oder auf dem Gargut oder dem Rand des Gargefäßes aufliegt.

Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht zum Tragen des Gargutes. Bruchgefahr!

Beachten Sie darüber hinaus:

– Die Metallspitze des Speisenthermometers muss komplett in das Gargut eingestochen werden und ungefähr den Kern erreichen. Der Griff sollte dabei schräg nach oben zeigen und nicht waagerecht in Richtung der Garraumecken oder der Tür weisen.



– Bei Geflügel eignet sich zum Einstechen der Metallspitze gut die dickste Stelle im Brustbereich.

– Die Metallspitze darf keine Knochen berühren und nicht an besonders fettreichen Stellen eingestochen werden. Fettgewebe und Knochen können zum vorzeitigen Abschalten führen.

– Wählen Sie bei stark marmoriertem, durchwachsenem Fleisch den höheren Wert des in der Brattabelle angegebenen Kerntemperaturbereiches.

– Bei der Verwendung eines Bratschlauches/-beutels stechen Sie das Speisenthermometer durch die Folie bis zum Kern des Bratgutes. Sie können es auch mit dem Fleisch in den Bratschlauch/-beutel geben. Beachten Sie hierbei bitte auch die Angaben des Herstellers.

– Haben Sie das Fleisch in Alufolie eingewickelt, muss das Speisenthermometer durch die Folie bis zum Kern des Bratgutes eingestochen werden.

– Das Speisenthermometer kann in sehr flaches Gargut wie z. B. Fisch fast nur waagerecht eingestochen werden.
Bereiten Sie daher sehr flaches Gargut in Gargefäßen aus Glas oder Keramik zu, da die Wände eines Metallgefäßes die Funksignale stören würden.

Sollte eine Fehlermeldung den fehlenden Kontakt zwischen Sender und Empfänger anzeigen, so verändern Sie bitte die Position des Speisenthermometers im Gargut.

Speisenthermometer verwenden

Bei Nutzung eines Automatikprogramms folgen Sie bitte den Hinweisen im Display. Temperatur und Kerntemperatur sind vom Programm vorgegeben.

- Das Gargut vorbereiten.
- Das Speisenthermometer aus der Aufbewahrungshülse in der Tür ziehen.
- Die Metallspitze des Speisenthermometers komplett in das Gargut einstechen. Der Griff sollte schräg nach oben zeigen.
- Das Gargut einschieben und die Tür schließen.
- Die Betriebsart wählen.

Im Display erscheint zuerst die Vorschlagstemperatur hell unterlegt.

- Die Vorschlagstemperatur gegebenenfalls ändern.
- Anschließend "Kerntemp. - - °C" aufrufen.

Die Vorschlags-Kerntemperatur von 60 °C wird angezeigt.

- Die Vorschlags-Kerntemperatur gegebenenfalls ändern.

Sie können den Vorgang auch zu einem späteren Zeitpunkt starten lassen (Startvorwahl). Wählen Sie dazu den Menüpunkt "Startzeit".

Der Zeitpunkt für das Ende kann ungefähr abgeschätzt werden, da die Dauer eines Garvorganges mit Speisenthermometer in etwa der Dauer eines Garvorganges ohne Speisenthermometer entspricht.

"Dauer" und "Ende" können nicht eingeben werden, da die Gesamtzeit vom Erreichen der Kerntemperatur abhängt.

Restzeitanzeige

Nach einer bestimmten Zeit kann die verbleibende, geschätzte Dauer des Garvorganges angezeigt werden, die **Restzeit**.
Die Ist-Kerntemperatur ist nun nicht mehr sicht- und abfragbar.

Die Restzeit errechnet sich aus der eingestellten Gartemperatur, der Soll-Kerntemperatur und dem Verlauf des Kerntemperaturanstiegs.

Die zu Beginn angezeigte Restzeit ist ein Schätzwert. Da sich die Restzeit während des ablaufenden Vorganges immer wieder neu berechnet, korrigiert sich die Anzeige ständig und wird immer genauer.

Alle Restzeit-Informationen werden gelöscht wenn
– die Gar- oder Kerntemperatur verändert wird.
– eine andere Betriebsart gewählt wird.

War die Tür längere Zeit geöffnet, wird die Restzeit wieder neu berechnet.

Restwärmenutzung, Energiesparphase

Kurz vor Ende des Garvorganges schaltet sich die Garraumbeheizung aus. Die vorhandene Wärme reicht aus, um den Garvorgang zu beenden.

Durch diese automatische Nutzung der Restwärme wird Energie gespart.

Im Display wird diese Energiesparfunktion durch "Energiesparphase" angezeigt. Die gemessene Kerntemperatur erscheint dann nicht mehr.

Das Kühlgebläse und je nach Betriebsart auch das Heißluftgebläse bleiben eingeschaltet.

Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist:

– schaltet sich das Gerät automatisch aus.

– werden "Vorgang beendet" und das Symbol angezeigt.

– ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist, siehe Gebrauchsanweisung – Kapitel "Einstellungen – Lautstärke – Signaltöne".

Stechen Sie das Speisenthermometer an einer anderen Stelle ein, und wiederholen Sie den Vorgang, wenn das Fleisch noch nicht nach Ihrem Wunsch gegart sein sollte.

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

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit.

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

Backform

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

Heißluft plus, Intensivbacken

Jedes temperaturbeständige Material kann verwendet werden.

Ober-Unterhitze

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

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

Backpapier

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

Backpapier ist erforderlich bei

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

Universalblech

Backen Sie **Obstkuchen** und **hohe Blechkuchen** im Universalblech; dadurch bleibt der Garraum sauberer.

Kastenform

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

Hinweise zu Tabellenangaben

Die Angaben in eckigen Klammern [ ] gelten für die Geräte mit drei Einschubhöhen.

Temperatur, Backzeit

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

– die **untere Temperatur** der Tabellenangaben wählen.
Stellen Sie die Temperatur nicht höher ein als angegeben. Höhere Temperaturen verkürzen zwar die Backzeit, haben aber nicht selten einen sehr unterschiedlichen Bräunungsgrad zur Folge und unter Umständen wird das Backgut auch nicht gar.

– nach Ablauf der **kürzesten Backzeit** prüfen, ob das Backgut gar ist.
Stechen Sie dazu mit einem Holzstäbchen in den Teig.
Haften keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen, ist das Backgut gar.

Einschubebene

Die Einschubebenen werden von unten gezählt.

In Geräten mit drei Einschubhöhen können maximal 2 Bleche gleichzeitig gegart werden.

Wenn Sie Universal- und Backbleche zum Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig verwenden, sollten Sie das Universalblech unterhalb der Backbleche einsetzen.

	Bleche	Einschubebene
	1	2
	2	1 und 3 [1 und 2]
	3	1, 3 und 5 * [–]
**	1	2 [1]
	1	1 oder 2
	1	1 oder 2

* Bei feuchtem Gebäck, Kuchen oder Brot sollten nicht mehr als zwei Bleche gleichzeitig gebacken werden.

** (wenn vorhanden)

Tiefkühlprodukte

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

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

Backtabellen

Heißluft plus

Kuchen/Gebäck	Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene [1]	Zeit in Min. [2]
Rührteig			
Sandkuchen, Rehrücken	150–170	2	60–70
Napfkuchen	150–170	2	65–80
Rührkuchen (Blech)	150–170	2	25–40
Marmor-, Nusskuchen (Form)	150–170	2	60–80
Obstkuchen mit Baiser oder Guss (Blech)	150–170	2	45–50
Obstkuchen (Blech)	150–170	2	35–55
Obstkuchen (Form)	150–170	2	55–65
Tortenboden [4]	150–170	2	25–35
Kleingebäck [4] (Plätzchen)	150–170	1, 3 [1, 2] [5]	20–25
Biskuitteig [4]			
Torte (2 bis 6 Eier) [4]	160–180	2	20–35
Rolle [3]	160–180	2	15–25
Knetteig			
Tortenboden	150–170	2	20–25
Streuselkuchen	150–170	2	45–55
Kleingebäck [4] (Plätzchen)	150–170	1, 3 [1, 2] [5]	15–25
Quarktorte	150–170	2	70–95
Apfeltorte, gedeckt	150–170	2	50–70
Aprikosentorte mit Guss	150–170	2	55–75
Wähe [3]	190–210	2	30–45
Hefeteig/Quark-Öl-Teig			
Hefeteig aufgehen lassen	50	Garraumboden [6]	15–30
Gugelhupf	150–170	2 [2]	50–60
Streuselkuchen	150–170	2	35–45
Obstkuchen (Blech)	160–180	2	35–50
Weißbrot	160–180	2	50–60
Vollkornbrot [3]	170–190	2	50–60
Pizza (Blech) [4]	170–190	2	35–45
Zwiebelkuchen	170–190	2	35–45
Apfeltaschen	150–170	1, 3 [5] [2]	25–30
Brandteig [4], Windbeutel	160–180	1, 3 [5] [2]	30–45
Blätterteig	170–190	1, 3 [5] [2]	20–25
Eiweißgebäck, Makronen	120–140	1, 3 [1, 2] [5]	25–50

1) Die Angaben in eckigen Klammern gelten für Geräte mit drei Einschubhöhen, wenn abweichend.
2) Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für einen nicht vorgeheizten Garraum. Bei einem vorgeheizten Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten.
3) Garraum vorheizen.
4) Während der Aufheizphase nicht die Schnellaufheizung einsetzen (Aufheizphase – normal).
5) Entnehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.
6) Legen Sie den Rost auf den Garraumboden und stellen Sie das Gefäß darauf.

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

Ober-Unterhitze

Kuchen/Gebäck	Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene [1]	Zeit in Min. [2]
Rührteig			
Sandkuchen, Rehrücken	150–170	2 [1]	60–70
Napfkuchen	170–190	2	65–80
Rührkuchen (Blech) [3]	170–190	2	25–40
Marmor-, Nusskuchen (Form)	150–170	2 [1]	60–80
Obstkuchen mit Baiser oder Guss (Blech)	170–190	2	45–50
Obstkuchen (Blech)	170–190	2	35–55
Obstkuchen (Form)	160–180	2	55–65
Tortenboden [3] [4]	170–190	2	20–25
Kleingebäck [3] [4] (Plätzchen)	170–190	3 [2]	15–25
Biskuitteig [3] [4]			
Torte (2 bis 6 Eier) [3] [4]	170–190	3 [2]	15–35
Rolle [3] [4]	180–200	2	12–16
Knetteig			
Tortenboden	170–190	2	15–20
Streuselkuchen	170–190	2	45–55
Kleingebäck [3] [4] (Plätzchen)	160–180	3 [2]	15–25
Quarktorte	160–180	2	85–95
Apfeltorte, gedeckt [3]	170–190	2	45–65
Aprikosentorte mit Guss [3]	170–190	2	55–75
Wähe [3]	220–240	1	35–50
Hefeteig/Quark-Öl-Teig			
Hefeteig aufgehen lassen	50	Garraumboden [5]	15–30
Gugelhupf	160–180	1[1 oder 2]	50–60
Streuselkuchen	170–190	2 [6]	35–45
Obstkuchen (Blech)	170–190	2 [6]	35–50
Weißbrot	160–180	1 [2]	50–60
Vollkornbrot [3]	190–210	2	50–60
Pizza (Blech) [3] [4]	190–210	2	30–45
Zwiebelkuchen [3]	180–200	2	25–35
Apfeltaschen	160–180	2	25–30
Brandteig [3] [4], Windbeutel	180–200	3 [2]	35–45
Blätterteig [3]	190–210	2	15–25
Eiweißgebäck [3], Makronen	120–140	2	25–50

1) Die Angaben in eckigen Klammern gelten für Geräte mit drei Einschubhöhen, wenn abweichend.
2) Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für einen nicht vorgeheizten Garraum. Bei einem vorgeheizten Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten.
3) Garraum vorheizen.
4) Während der Aufheizphase nicht die Schnellaufheizung einsetzen (Aufheizphase – normal).
5) Legen Sie den Rost auf den Garraumboden und stellen Sie das Gefäß darauf.
6) Einschubebene für Hefeteig, bei Quark-Öl-Teig Einschubebene 3 verwenden.

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

Backtabellen

Intensivbacken

Speziell geeignet für

- Kuchen mit feuchtem Belag, z. B. Pflaumenkuchen, Quiche Lorraine.
- Kuchen mit Guss ohne vorher abgebackenem Boden, z. B. Eierschecke.

Kuchen/Gebäck	Temperatur in °C	Empfohlene Einschubebene [1]	Zeit in Min. [2]
Rührteig			
Obstkuchen mit Baiser oder Guss (Blech)	150–170	1 [2]	40–60
Knetteig			
Quarktorte	150–170	2	65–75
Apfeltorte, gedeckt	150–170	2 [1]	50–60
Aprikosentorte mit Guss	150–170	1 [2]	50–60
Wähe	190–210	1 [2]	30–40
Hefeteig/Quark-Öl-Teig			
Pizza (Blech) [3]	170–190	2	40–50
Zwiebelkuchen	170–190	2	25–35

1) Die Angaben in eckigen Klammern gelten für Geräte mit drei Einschubhöhen, wenn abweichend.
2) Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für einen nicht vorgeheizten Garraum. Bei einem vorgeheizten Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten.
3) Während der Aufheizphase nicht die Schnellaufheizung einsetzen (Aufheizphase – normal).

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

Empfehlungen	Anmerkungen
Betriebsart Bratautomatic Klimagaren	Sie können auch mit "Ober-Unterhitze" arbeiten.
Geschirr jedes hitzebeständige Geschirr	Bräter, Bratentopf, feuerfeste Glasform, Bratschlauch/-beutel, Römertopf, Universalblech, Rost auf Universalblech Wir empfehlen das Braten im Topf, da – genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße bleibt. – der Garraum sauberer bleibt als beim Braten auf dem Rost.
Einschubebene 2 von unten	Bei Geräten mit drei Einschubhöhen je nach Höhe des Bratgutes die Einschubebene 1 oder 2 verwenden.
Vorheizen nicht erforderlich	Das Geschirr auf den Rost in den kalten Garraum setzen. Ausnahme: Zubereitung von Roastbeef und Filet.
Temperatur Siehe Brattabelle	– Temperatur nicht höher einstellen als angegeben ist. Das Fleisch wird zwar braun, aber nicht gar. – Bei "Bratautomatic" die Temperatur ca. 20 °C niedriger als bei "Ober-Unterhitze" einstellen. – Bei Braten ab 3 kg eine ca. 10 °C niedrigere Temperatur einstellen, als in der Brattabelle angegeben ist. Der Bratvorgang dauert zwar etwas länger, aber das Fleisch wird gleichmäßig gar und bekommt keine zu dicke Kruste. – Zum Braten auf dem Rost eine um 20 °C niedrigere Temperatur einstellen als zum Braten im Topf.
Bratzeit Siehe Brattabelle	Bratzeit ermitteln: Höhe des Bratens mit der Zeitangabe pro cm multiplizieren: – Rind/Wild: 15–18 Minuten/cm – Schwein/Kalb/Lamm: 12–15 Minuten/cm – Roastbeef/Filet: 8–10 Minuten/cm

Hinweise zum Braten

Tipps

Bräunung

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

Ruhezeit

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

Braten von Geflügel

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

Braten von tiefgefrorenem Fleisch

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

Bei Geräten mit fünf Einschubhöhen die Einschubebene 2 verwenden.

Bei Geräten mit drei Einschubhöhen je nach Höhe des Bratgutes die Einschubebene 1 oder 2 verwenden.

Speisen	Bratautomatic / Klimagaren		Ober-Unterhitze [1]		Kerntemperatur in °C [2]
	Temperatur in °C [3]	Zeit in Min. [4]	Temperatur in °C [3]	Zeit in Min. [4]	
Rinderbraten, ca. 1 kg	170–190	100–120	190–210	100–120	80–90
Rinderfilet oder Roastbeef, ca. 1 kg [5]	190–210	45–55	200–220	45–55	40–70 [6]
Wildbraten, ca. 1 kg	180–200	90–120	190–210	90–120	80–90
Schweinebraten oder Nacken, ca. 1 kg	170–190	110–130	200–220	100–120	80–90
Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg	150–170	160–180	180–200	120–150	80–90
Kasseler, ca. 1 kg	170–190	60–70	200–220	60–70	75–85
Hackbraten, ca. 1 kg	160–180	70–80	190–210	70–80	75–80
Kalbsbraten, ca. 1,5 kg	170–190	100–120	190–210	100–120	70–75
Lammkeule, ca. 1,5 kg	170–190	90–120	200–220	90–120	80–85
Lammrücken, ca. 1,5 kg [5]	170–190	50–60	190–210	50–60	70–75
Geflügel, 0,8–1 kg	170–190	60–70	190–210	60–70	85–90
Geflügel, ca. 2 kg	170–190	90–110	190–210	90–110	85–90
Geflügel, gefüllt, ca. 2 kg	170–190	110–130	190–210	110–130	85–90
Geflügel, ca. 4 kg	160–180	150–180	180–200	150–180	85–90
Fisch im Stück, ca. 1,5 kg	160–180	35–55	190–210	35–55	75–85

1) Zum Braten empfehlen wir "Bratautomatic" oder "Klimagaren". Sie können aber auch mit der Betriebsart "Ober-Unterhitze" arbeiten.
2) Braten mit dem Speisenthermometer
3) Temperaturangabe für die Zubereitung im geschlossenen Brattopf. Wird der Braten auf dem Rost zubereitet, die Temperatur 20 °C niedriger einstellen.
4) Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für den nicht vorgeheizten Garraum.
5) Garraum vorheizen.
6) englisch: 40–45 °C, medium: 50–60 °C, durchgebraten: 60–70 °C

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

Hinweise zum Niedertemperaturgaren

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

Braten Sie das Fleischstück zuerst innerhalb kurzer Zeit sehr heiß und rundherum gleichmäßig an.

Im Backofen wird das Fleisch anschließend bei niedriger Temperatur und langer Garzeit schonend und sanft gegart. Das Fleisch entspannt sich wieder. Der Saft im Inneren fängt an zu zirkulieren und verteilt sich gleichmäßig bis in die äußeren Schichten.

Das Garergebnis ist sehr zart und saftig.

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

Niedertemperaturgaren nutzen

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

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

  Beachten Sie auch die Hinweise im Kapitel "Speisenthermometer".
- Schieben Sie den Rost mit Universalblech in die genannte Einschubebene.

⚠ Der Oberhitze-/Grillheizkörper ist heiß. Verbrennungsgefahr!

Nach Ablauf des Programms erscheint der Hinweis "Vorgang beendet", und ein Signal ist zu hören.

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

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

Hinweise

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

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

Decken Sie das Fleisch während des Garens nicht zu.

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

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

Tipps

Aufgrund der niedrigen Gar- und Kerntemperaturen

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

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

Niedertemperaturgaren ohne Automatikprogramm

Verwenden Sie am besten Rost und Universalblech.

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

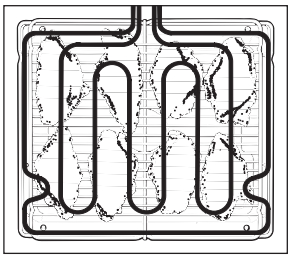
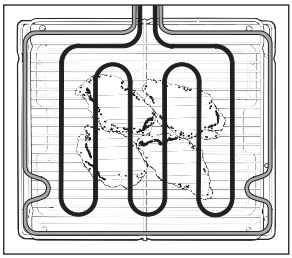
Speisen	**Zeit in Minuten**	**Kerntemperatur in °C**
Roastbeef		
– englisch	60–90	48
– medium	120–150	57
– durch	180–240	69
Schweinefilet	120–150	63
Kasseler *	150–210	68
Kalbsrücken *	180–210	63
Lammrücken *	90–120	60

* ohne Knochen

Nach Erreichen der Kerntemperatur schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Hinweise zum Grillen

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

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

Empfehlungen	Anmerkungen
Geschirr Rost auf Universalblech	Verwenden Sie nicht das Backblech!
Einschubebene von unten Siehe Grilltabelle	**Geräte mit fünf Einschubhöhen:** – Flaches Grillgut in 4 oder 5 – Grillgut mit größerem Durchmesser in 3 oder 4 **Geräte mit drei Einschubhöhen:** – Flaches Grillgut in 2 oder 3 – Grillgut mit größerem Durchmesser in 1 oder 2
Vorheizen ist erforderlich	Den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vorheizen.
Temperatur Siehe Grilltabelle	– Flaches Grillgut (z. B. Kotelett, Steak): 275 °C – Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Geflügel, Rollbraten): 240 °C – Die Temperatur nicht höher einstellen als angegeben. Das Fleisch wird zwar braun, aber nicht gar.
Grillzeit Siehe Grilltabelle	– Bei flachen Fleisch-/Fischscheiben pro Seite ca. 6–8 Minuten. Höhere Stücke benötigen pro Seite etwas mehr Zeit. – Rollbraten pro cm Durchmesser ca. 10 Minuten. – Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Hinweise zum Grillen

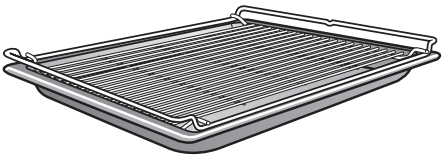
Grillgut vorbereiten

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

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

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

Grillen auf dem Rost



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

Tipps

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

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

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

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

Den Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vorheizen.

Die Angaben in eckigen Klammern gelten für die Geräte mit drei Einschubhöhen.

Grillgerichte	Empfohlene Einschubebene	Grill / Grill klein		Umluftgrill	
		Temperatur in °C	gesamte Grillzeit in Min. [1]	Temperatur in °C	gesamte Grillzeit in Min. [1]
Flaches Grillgut					
Rindersteaks	4 [2]	275	10–16	220	20–25
Schaschlik	3 [2]	240	25–30	200	20–30
Geflügelspieße	4 [2]	240	20–25	200	23–27
Schnitzel	4 [2] [2]	275	12–18	220	23–27
Leber	4 oder 5 [2 oder 3] [2]	275	8–12	220	12–15
Frikadellen	3 oder 4 [2 oder 3] [2]	275	15–25	220	18–22
Bratwurst	3 oder 4 [2 oder 3] [2]	275	10–15	220	9–13
Fischfilet	4 oder 5 [2 oder 3] [2]	275	12–16	220	13–18
Forellen	3 oder 4 [2 oder 3] [2]	275	16–20	220	20–25
Toast	3 oder 4 [2 oder 3] [2]	275	2–4	220	3–6
Hawaii-Toast	3 oder 4 [2 oder 3] [2]	275	7–9	220	5–10
Tomaten	4 [2]	275	6–8	220	8–10
Pfirsiche	4 [2]	275	6–8	220	15–20
Grillgut mit größerem Durchmesser					
Hähnchen (ca. 1 kg)	3 [1]	240	50–60	190	60–65
Rollbraten, Ø 7 cm, (ca. 1 kg)	2 [1]	240	75–85	190	100–130
Schweinshaxe (ca. 1 kg)	2 [1]	240	100–120	200	95–100
Roastbeef, Rinderfilet, ca. 1 kg	2 [1]	–	–	250	25–35

1) Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden.

2) Einschubebene entsprechend der Dicke des Grillgutes wählen.

Auftauen

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

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

Beachten Sie:

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

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

⚠ Achten Sie beim Auftauen von Geflügel auf besondere Sauberkeit. Die Auftau-Flüssigkeit nicht verwenden. Salmonellengefahr!

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

Zeiten zum An- oder Auftauen

Die Zeiten richten sich nach Art und Gewicht des Tiefkühlgutes:

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

Zum Einkochen empfehlen wir "Heißluft plus".

Einkochbehälter

– Einkochgläser

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

Verwenden Sie keine Dosen!

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

1) Universalblech in Einschubebene 2 von unten einsetzen und Gläser daraufstellen.
Ausnahme: bei Geräten mit drei Einschubebenen die Einschubebene 1 von unten verwenden.

2) Perlen = gleichmäßiges Aufsteigen von Bläschen

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

Nach dem Einkochen

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

Zubereitung von Fertiggerichten

Wir empfehlen die Betriebsart "Heißluft plus".

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

Backen Sie Tiefkühl-Kuchen oder Pizza auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier. Back- oder Universalblech können sich bei diesen Tiefkühlprodukten so stark verziehen, dass sie im heißen Zustand nicht entnommen werden können. Jedes weitere Benutzen bringt einen erneuten Verzug mit sich.
Tiefkühlprodukte wie Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches können auf dem Back- oder Universalblech mit Backpapier gegart werden.

Beispiele für Fertiggerichte

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

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

Käse-Soufflé (Frankreich)

Zubereitungszeit: 60–80 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

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

40 g Butter
40 g Mehl
375 ml Milch
100 g Gruyère
3 Eier
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Eine sehr dicke Béchamel-Soße mit Butter, Mehl und 300 ml Milch zubereiten. Dafür die Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl zugeben. Nach und nach unter ständigem Rühren und Aufkochen die Milch zugeben.

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

3. Den geriebenen Gruyère dazugeben.

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

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

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Käse-Soufflé

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

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

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

Kartoffelgratin in Senfsoße

Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Kartoffelgratin \ Kartoffeln gekocht

Garzeit: ca. 68 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 60–70 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 60–70 Minuten

Kartoffel-Käse-Gratin

Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

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

Zubereitung:

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

2. In eine gefettete, mit der Knoblauchzehe ausgeriebene Auflaufform (∅ 30 cm) geben.

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

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Kartoffelgratin \ Kartoffeln roh

Garzeit: ca. 75 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 50–60 Minuten

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

Tipp

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

Knoblauchsuppe (Spanien, Sopa Castellana)

Zubereitungszeit: 75–85 Minuten

Zutaten für ca. 4–6 Personen:

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

Zubereitung:

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

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Knoblauchsuppe

Garzeit: ca. 53 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 55–60 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 60–70 Minuten.

Lasagne

Zubereitungszeit: 120–130 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

10 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

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

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

Zubereitung:

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

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

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

4. Mit Käse bestreuen und offen garen.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Lasagne

Garzeit: ca. 70 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 50–60 Minuten

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

Nudelauflauf

Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Nudelauflauf

Garzeit: ca. 55 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 50–55 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 50–55 Minuten

Janssons Versuchung (Schweden)

Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

3. In den Ofen geben und garen.

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

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Janssons Versuchung

Garzeit: ca. 67 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 55–65 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 55–65 Minuten

Auberginen-Moussaka

Zubereitungszeit: 95–105 Minuten

Zutaten für ca. 6 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Moussaka

Garzeit: ca. 46 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 45–55 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 45–55 Minuten

Spinat im Blätterteig (Spanakopita)

Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten für ca. 30 Portionen:

1200 g frischer Spinat
5 frische Zwiebeln
100 g Porree
2 Eier
200 g Ziegenkäse
100 ml Pflanzenöl (1/3 Tee-Tasse) für die Füllung
50 g feingehackter Dill
Salz, Pfeffer
1 Paket Blätterteig (TK, 900 g, ca.12 Blätter) oder Filoteig/Yufkateig
50–200 ml Pflanzenöl zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen.

2. Spinat in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, abtropfen lassen. Wenn abgekühlt, die Feuchtigkeit noch etwas mit den Händen ausdrücken und grob mit einem Messer schneiden.

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

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Spinat im Blätterteig

Backzeit: ca. 62 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: ca. 60–70 Minuten

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

Quiche Lorraine

Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

4 Blätterteigplatten (300 g) oder 1 gesalzener Mürbeteig (250 g)
400 g Speckwürfel
4 Eier
300 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Die Speckwürfel 5 Minuten in einem Topf mit etwas Wasser blanchieren. Abkühlen, abtrocknen und leicht in Butter anbraten.

2. Den Teig in einer Tarteform ausrollen. Speckwürfel darauf geben.

3. Die Eier verquirlen, Crème fraîche hinzufügen; salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Die Masse auf die Speckwürfel geben und die Form in den Backofen geben.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Quiche Lorraine

Backzeit: ca. 62 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 40–45 min

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

Tipp

Auf die gleiche Weise können eine Thunfisch- oder Lachstarte zubereitet werden.

Ratatouille

Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

Zutaten für ca. 6–8 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

3. Zugedeckt im Backofen garen.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Ratatouille

Garzeit: ca. 40 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit im Backofen: 40–50 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit im Backofen: 40–50 Minuten

Thunfisch-Pastete (Spanien, Empanada gallega)

Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten für ca. 8–12 Portionen:

600 g gefrorener Blätterteig
2 große Zwiebeln
1 EL süßer Paprika
1 gr. Dose Thunfisch (500 g)
2 hartgekochte Eier
1 Dose Piquillo-Paprika (ersatzweise eingelegte Paprikastreifen)
250 g Tomatenmark
4 EL Olivenöl
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln hacken und in der Pfanne mit Olivenöl leicht dünsten bis diese hellgelb sind, Paprika zugeben, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Die Hälfte des Blätterteigs auf die Miele-Pizzaform legen, Ränder zusammendrücken. Die gedünsteten Zwiebeln, das Tomatenmark, die in Streifen geschnittenen Paprika, den zerkleinerten Thunfisch und die kleingehackten hartgekochten Eier darauf verteilen.

3. Die zweite Hälfte des Blätterteigs darüberlegen, die Ränder gut zusammendrücken. Die Pastete mit dem leicht geschlagenen Ei bestreichen und in den Backofen geben.

Einstellung:

Automatic \ Aufläufe/Gratins \ Nudelauflauf

Garzeit: ca. 59 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 220 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Garzeit: 30–40 Minuten + Vorheizen

Bitte beachten Sie:
Bei allen Automatic-Programmen dieser Rubriken geben Sie den Teig ohne Aufgehen sofort in den Garraum und starten das Programm. Im Programmablauf sind Aufgeh- und Backzeit berücksichtigt.

Brot/Brötchen

– Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nur lauwarm ist (30–35 °C).

– Kneten Sie den Teig so lange, bis er geschmeidig ist.

– Achten Sie beim Formen von freigeschobenen Broten darauf, dass die Oberfläche glatt ist und keine Falten aufweist. Diese gegebenenfalls nach unten arbeiten.

– Fetten Sie Kastenformen, wenn Sie Brot darin backen wollen.

– Sollte das Brot nach dem Backen nicht sofort aus dem Backofen genommen werden ist es besser, eine niedrige Bräunungsstufe zu wählen, da das Brot noch nachbräunt.

Brotbackmischungen

– Bereiten Sie den Teig nach Herstellerangabe für Backöfen zu.

– Backen Sie alle Brotback-Mischungen in einer gefetteten Kastenform (25 x 10 cm).

– Schneiden Sie den Teig ein, bevor Sie ihn in den Backofen geben, und bestreichen Sie ihn etwas mit Wasser.

– Sollte das Brot nach dem Backen nicht sofort aus dem Backofen genommen werden ist es besser, eine niedrige Bräunungsstufe zu wählen, da das Brot noch nachbräunt.

Es gibt viele verschieden Hersteller von Brotbackmischungen. Die Programme wurden nicht für eine bestimmte Mischung entwickelt. Dadurch können die Ergebnis hinsichtlich Bräunung, Aufgang und Krumenbild unterscheiden. Bräunen Sie gegebenenfalls noch etwas nach oder verwenden Sie das nächste Mal eine andere Bräunungsstufe.

Schokotörtchen (Österreich)

Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten für ca. 7 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

3. Auf einem Teller einen Spiegel aus mit Sahne vermischter Vanillesoße gießen. Wenig Schokoladensoße darauf geben, mit einem Holzstäbchen dekorative Muster ziehen.

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

Einstellung:

Automatic \ Dessert \ Schokotörtchen

Backzeit: ca. 52 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 140–160 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 40–50 Minuten

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

Karamellpudding (Norwegen)

Zubereitungszeit: 160–170 Minuten

Zutaten für 8 Portionen:

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

Zubereitung

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

2. 100 g Zucker in einen Topf geben und auf der Kochzone bei hoher Einstellung unter Rühren goldgelb karamellisieren. Darauf achten, dass es nicht zu dunkel wird. In eine Brotbackform (ca. 30 x 12 cm) füllen.

3. Automatikprogramm starten oder Backofen vorheizen.

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

5. Die Form in ein mit Wasser gefülltes Universalblech setzen und in den Backofen geben.

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

Einstellung:

Automatic \ Dessert \ Karamellpudding

Garzeit: ca. 130 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 110–130 °C+ Vorheizen
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 125–135 Minuten

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

Flan (Spanien)

Zubereitungszeit: 60–80 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen:

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

1 große Puddingform (Ø ca. 24 cm)
oder 8–10 Portionsförmchen (Ø 7–8 cm)

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

Zubereitung:

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Dessert \ Flan

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

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

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit je nach Größe der Puddingform: 25–40 Minuten + Vorheizen

Schokoladendessert (Frankreich)

Zubereitungszeit: 55–60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

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

6–8 Portionsförmchen (∅ 10 cm)

Zubereitung:

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

2. Eischnee schlagen und unterheben.

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

Einstellung:

Automatic \ Dessert \ Schokodessert

Garzeit: ca. 24 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 15–20 Minuten + Vorheizen

Erhitzen

Diese Automatikprogramme wurden für das Erwärmen von Tellergerichten entwickelt und arbeiten mit Feuchteunterstützung.

Bitte verwenden sie temperaturbeständiges Geschirr. Stellen Sie die zu erwärmende Speisen unabgedeckt auf den Rost.

Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Nach dem Erwärmungsvorgang ist auch das Geschirr heiß. An der Unterseite können sich vereinzelt Wassertropfen bilden.

Hinweise zu den Automatikprogrammen

– Würzen Sie den Fisch nach Belieben und belegen Sie ihn mit Butterflocken, bevor Sie ihn in den Garraum geben.

– Beim Verwenden des Speisenthermometers achten Sie bitte darauf, dass die Metallspitze komplett mittig im dicksten Fischstück steckt und das Ende schräg nach oben zeigt.

– Wenn Sie mehrere Fische oder Fischstücke gleichzeitig garen möchten, wählen Sie möglichst gleichgroße Fische. Das Speisenthermometer stecken Sie in den dicksten Fisch.

– Sie können den Fisch auch in Alu-Folie, im Bratbeutel/-schlauch oder mit Salzkruste garen. Stechen Sie mit dem Speisenthermometer einfach durch die Hülle hindurch.

– Bei der Verwendung des Speisenthermometers erhalten Sie erst eine ungefähre Zeitangabe, die im Verlauf des Garvorganges optimiert wird.

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

Zubereitungszeit: 50–60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

Einstellung:

Automatic \ Fisch \ Seehecht in grüner Soße

Garzeit: ca. 33 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 25–30 Minuten + Vorheizen

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 25–30 Minuten + Vorheizen

Seebarbe en papillote

Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten für ca. 6 Portionen:

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

Zubereitung:

1. Die Seebarben waschen.

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Fisch \ Seebarbe en papillote

Garzeit: ca. 21 Minuten

Heißluft plus
Temperatur 190–210 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 15–20 Minuten

Stockfisch-Brandade

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

Zutaten für 6 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Fisch \ Stockfisch-Brandade

Garzeit: ca. 9 Minuten

Grill groß
Temperatur: 210–230 °C
Einschubebene: 3. oder 4. v. unten
Garzeit: 8–10 Minuten

Hinweise zu den Automatikprogrammen

– Bratenstücke mit einem Gewicht unter 1000 g eignen sich nicht zur Zubereitung im Automatikprogramm, da sie zu leicht austrocknen.

– Die Automatikprogramme sind optimal auf den Miele-Gourmetbräter abgestimmt, bei Verwendung von Glas-, Keramik- oder Edelstahlbrätern kann die anzugießende Flüssigkeitsmenge nach Bedarf reduziert werden.

– Die Fleischsorten werden im Bräter mit oder ohne Deckel oder auf dem Universalblech zubereitet. Einen Hinweis dazu erhalten Sie bei Anwahl des Programmes.

– Bei einigen Programmen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden und gegebenenfalls der Bräterdeckel entfernt werden. Ein entsprechender Hinweis erscheint im Display.

– Vor dem Garen entfernen Sie Fett, Haut und Sehen. Würzen Sie das Fleisch nach Belieben und belegen Sie es mit Butterflocken oder bei Wild mit Speckscheiben. Wild wird besonders zart, wenn Sie es über Nacht in Beize (z. B. Buttermilch) legen, bevor Sie es garen.

– Erhalten Sie den Hinweis, das Speisenthermometer zu verwenden, achten Sie bitte darauf, dass die Metallspitze komplett mittig im dicksten Stück des Fleisches steckt und der Griff möglichst schräg nach oben zeigt.

– Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen möchten, wählen Sie möglichst Fleischstücke mit gleicher Höhe. Bei Verwendung des Speisenthermometers stecken Sie es in das höchste Stück Fleisch.

– Bei der Verwendung des Speisenthermometers erhalten Sie erst eine ungefähre Zeitangabe, die im Verlauf des Garvorganges optimiert wird.

Hackbraten (Schweden)

Zubereitungszeit: 95–100 Minuten

Zutaten für 4–6 Personen:

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

Zubereitung:

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

2. Übrige Zutaten dazugeben, gut vermengen und zu einem Brot formen.

3. Schinkenspeck um das Hackfleischbrot wickeln und in eine eingefettete Auflaufform legen. 100 ml Brühe in die Form gießen.

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

Einstellung:

Automatic \ Fleisch \ Schwein \ Hackbraten

Garzeit: ca. 83 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 80–90 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 80–90 Minuten

Weihnachtsschinken (Schweden)

Zubereitungszeit: 310–320 Minuten

Zutaten für 10–15 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

3. Bei den genannten Einstellungen garen.

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

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

Einstellung:

Automatic \ Fleisch \ Schwein \ Weihnachtsschinken

Garzeit: ca. 300 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160–170 °C
Kerntemperatur: 85 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: ca. 300 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 170–180 °C
Kerntemperatur: 85 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: ca. 300 Minuten + Vorheizen

Schweinefilet in Blätterteighülle

Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

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

Zum Bestreichen:
1 Eigelb
4 EL Milch

Zubereitung:

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

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

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Fleisch \ Schwein \ Filet im Teig

Garzeit: ca. 50 Minuten

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

Ober-Unterhitze
Temperatur: 200–220 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 40–45 Minuten + Vorheizen

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

Ausstechplätzchen

Zubereitungszeit: 130–140 Minuten

Zutaten für ca. 80 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

Einstellung:

Automatic \ Gebäck \ Ausstechplätzchen

Backzeit: ca. 22 Minuten

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

Schoko-Kirsch-Muffins

Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

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

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

Zubereitung:

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

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

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

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

Eventuell mit aufgelöster dunkler oder heller Schokoladenglasur dekorieren.

Einstellung:

Automatic \ Gebäck \ Muffins

Backzeit: ca. 57 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 40–50 Minuten

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

Tipp

An Stelle der Muffins kann der Kuchen auch in einer Springform gebacken werden. Dann die Fruchtmenge verdoppeln und die Backzeit bei gleicher Temperatureinstellung auf etwa 60 Minuten verlängern. Die Sauerkirschen können auch durch Aprikosen ersetzt werden.

Walnuss-Muffins

Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Gebäck \ Muffins

Backzeit: ca. 57 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 30–40 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 25–35 Minuten + Vorheizen

Spritzgebäck

Zubereitungszeit: 35–40 Minuten

Zutaten für ca. 50 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

Bitte beachten Sie:
Bereiten Sie nicht mehr als die doppelte Teigmenge auf einmal zu, da das Gebäck sonst zu sehr auseinanderläuft.

Einstellung:

Automatic \ Gebäck \ Spritzgebäck

Backzeit: ca. 24 Minuten

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

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

Vanillekipferl

Zubereitungszeit: 100–120 Minuten

Zutaten für ca. 90 Portionen:

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

Zum Wälzen:
etwa 70 g Vanillinzucker

Zubereitung:

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

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

3. Auf Backbleche legen und hellgelb backen.

4. Kipferl noch warm in Vanillinzucker wälzen.

Einstellung:

Automatic \ Gebäck \ Vanillekipferl

Backzeit: ca. 22 Minuten

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

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

Windbeutel

Zubereitungszeit: 50–60 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

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

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

Zubereitung:

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

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

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Gebäck \ Windbeutel

Backzeit: ca. 37 Minuten

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

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

Tipp

Auch eine Sahne-Pudding-Füllung wird gern gegessen:

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

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

Hinweise zu den Automatikprogrammen

– Geflügel mit einem Gewicht unter 900 g Gewicht eignen sich nicht zur Zubereitung im Automatikprogramm, da sie zu leicht austrocknen.

– Die Automatikprogramme sind optimal auf den Miele-Gourmetbräter abgestimmt, bei Verwendung von Glas-, Keramik- oder Edelstahlbrätern kann die anzugießende Flüssigkeitsmenge nach Bedarf reduziert werden.

– Würzen Sie das Geflügel nach Belieben und bepinseln Sie es mit Öl, bevor Sie es in den Garraum geben.

– Geben Sie das Geflügel immer mit der Brustseite nach oben in den Garraum. Bei einigen Programmen muss nach einem Teil der Garzeit Flüssigkeit zugegeben werden und gegebenenfalls der Bräterdeckel entfernt werden. Ein entsprechender Hinweis erscheint im Display.

– Das Speisenthermometer in den Bereich zwischen Schenkel und Brust stecken, bei großem Geflügel in den Brustbereich. Achten Sie darauf, dass die Metallspitze komplett mittig im dicksten Stück steckt und der Griff möglichst schräg nach oben zeigt.

– Wenn Sie mehrere Hähnchen gleichzeitig garen möchten, wählen Sie möglichst gleich große Hähnchen. Das Speisenthermometer stecken Sie in das größte Hähnchen.

– Bei der Verwendung des Speisenthermometers erhalten Sie erst eine ungefähre Zeitangabe, die im Verlauf des Garvorganges optimiert wird.

Ente à l'orange

Zubereitungszeit: 60–80 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

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

Zubereitung:

1. 3 Orangen in feine Scheiben schneiden und nebeneinander in eine Glas- oder Keramikform legen. Die Ente salzen, pfeffern, mit Öl bestreichen und auf die Orangenscheiben legen.

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

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

Bitte beachten Sie:
Bei Verwendung des Miele-Gourmetbräters geben Sie bitte 200 ml Wasser mit in den Bräter.

Einstellung:

Automatic \ Geflügel \ Ente à l'orange

Garzeit: ca. 85 Minuten

Bratautomatic
Temperatur: 160 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 90–100 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 170–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Garzeit: 90–100 Minuten

Apfeltarte

Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

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

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

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitung:

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

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

3. Zucker in einer Pfanne auf der Kochzone bei hoher Einstellung unter Rühren goldbraun karamellisieren. Mit Apfel- und Zitronensaft ablöschen. Karamell über die Äpfel gießen und weitere etwa 10 Minuten backen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Apfeltarte

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

Backzeit: ca. 35 Minuten

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

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

Tipp

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

Apfeltorte, fein

Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

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

Belag:
650 g Äpfel
Puderzucker oder Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

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

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Apfeltorte \ fein

Backzeit: ca. 83 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 55–65 Minuten

Apfeltorte, gedeckt

Zubereitungszeit: 70–80 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

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

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

Zum Bestreichen:
1 Eigelb
2 EL Milch

Zubereitung:

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

2. Die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in Scheiben oder Würfel schneiden. In einem Topf mit Rosinen, Zucker, Zimt und 3 Esslöffeln Wasser 1 Minute andünsten und auf den (vorgebackenen) Boden geben.

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

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

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Apfeltorte \ gedeckt

Backzeit: ca. 78 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit:
Vorbacken: 20–25 Minuten
Backen: 30–35 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit:
Vorbacken: 15–20 Minuten + Vorheizen
Backen: 30–35 Minuten

Intensivbacken
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 50–60 Minuten

Apfelkuchen mit Krokant-Streuseln

Zubereitungszeit: 100–110 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

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

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

Zubereitung:

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Apfeltorte \ mit Streusel

Backzeit: ca. 77 Minuten

Intensivbacken
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 65–75 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 70–80 Minuten

Biskuittorte

Zubereitungszeit: 70–80 Minuten

Zutaten für ca. 16 Portionen:

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

Zubereitung Teig:

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

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Biskuittorte

Backzeit: ca. 57 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 35–40 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 3. v. unten
Backzeit: 20–25 Minuten + Vorheizen

Tipp

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

I. Quark-Sahne-Füllung

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

Zum Bestäuben:
Puderzucker

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

Tipp

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

II. Cappuccino-Füllung

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

Zum Bestäuben:
Kakao

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

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

Butterkuchen

Zubereitungszeit: 110–120 Minuten

Zutaten für ca. 20 Portionen:

Teig:
480 g Mehl
50 g weiche Butter
180–220 ml lauwarme Milch
1 Würfel (42 g) Hefe
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb

Belag:
150 g weiche Butter
2 Päckchen Vanillinzucker
100 g Zucker
150 g Mandelblätter

Zubereitung:

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

2. Teig bei Raumtemperatur etwa 20 Minuten ruhen lassen, kurz durchkneten. Auf einem Backblech ausrollen und wieder etwa 20 Minuten aufgehen lassen. In den aufgegangenen Teig mit den Fingerspitzen Mulden eindrücken.

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

4. Kuchen in den Backofen geben und das Automatikprogramm starten.

Backen Sie den Kuchen nicht im Automatikprogramm, lassen Sie ihn nochmals etwa 10 Minuten aufgehen, dann goldgelb backen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Butterkuchen

Backzeit: ca. 39 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 25–30 Minuten

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

Tipp

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

Gugelhupf

Zubereitungszeit: 80–90 Minuten

Zutaten für ca. 16 Portionen:

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

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitung:

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

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

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

3. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Gugelhupf

Backzeit: ca. 45 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 50–60 Minuten

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

Hefezopf

Zubereitungszeit: 140–150 Minuten

Zutaten für ca. 16 Portionen:

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

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

Zubereitung:

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

2. Teig bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten oder im Backofen mit 50 °C etwa 20 Minuten aufgehen lassen, bis sich die Teigmenge etwa verdoppelt hat.

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

4. Zopf mit Eigelb-Milchgemisch bestreichen, mit Hagelzucker und Mandelstiften bestreuen, in den Backofen geben und das Automatikprogramm starten.

Backen Sie den Hefezopf nicht im Automatikprogramm, lassen Sie ihn nochmals etwa 30 Minuten aufgehen. Anschließend goldgelb backen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Hefezopf

Backzeit: ca. 68 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 45–55 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 45–55 Minuten

Tipp

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

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

Hefeteig

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

Sie können wählen zwischen:

– 15 Minuten aufgehen

– 30 Minuten aufgehen

– 45 Minuten aufgehen

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Hefeteig

Mandelkuchen (Spanien, Tarta de Santiago)

Zubereitungszeit: 65–75 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Mandelkuchen

Backzeit: ca. 54 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit. 50–60 Minuten

Marmorkuchen

Zubereitungszeit: 85–90 Minuten

Zutaten für ca. 18 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

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

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

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Marmorkuchen

Backzeit: ca. 70 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 60–70 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 60–70 Minuten

Obststreuselkuchen

Zubereitungszeit: 140–150 Minuten

Zutaten für ca. 20 Portionen:

Teig:
450 g Mehl
1 Würfel (42 g) Hefe
etwa 150 ml lauwarme Milch
50 g Zucker
90 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei

Belag:
etwa 1000 g geputzte Äpfel, Pflaumen oder Kirschen

Streusel:
240 g Mehl
150 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
130 g Butter oder Margarine
1 TL Zimt

Zubereitung:

1. Mehl, Ei, Butter, zerbröckelte Hefe, Zucker und Milch in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Bei 50 °C etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Teig noch mal kurz durchkneten, dann im Universalblech ausrollen.

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

3. Streuselzutaten durch Verkneten zu Streuseln verarbeiten. Auf das Obst streuen, im Backofen wieder bei 50 °C etwa 30 Minuten aufgehen lassen, dann goldbraun backen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Obststreuselkuchen

Backzeit: ca. 64 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 50–60 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 3. v. unten
Backzeit: 40–50 Minuten

Obstwähe (Schweiz)

Zubereitungszeit: 110–120 Minuten

Zutaten für ca. 20 Portionen:

Teig:
250 g Mehl
80 ml Wasser
100 g Margarine

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

Guss:
175 ml Sahne
4 EL Zucker
2 Eier

Zubereitung:

1. Mehl, Margarine und Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten und eine Stunde kühl stellen.

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

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

4. Automatikprogramm starten.

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

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Obstwähe

Backzeit: ca. 43 Minuten

Intensivbacken
Temperatur: 190–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit. 30–40 Minuten.

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

Sandkuchen

Zubereitungszeit: 85–95 Minuten

Zutaten für ca. 12 Portionen:

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

Zubereitung:

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

2. Das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

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

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

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Sandkuchen

Backzeit: ca. 69 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 140–160 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 60–70 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 60–70 Minuten

Tipp

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

Streuselkuchen

Zubereitungszeit: 110–120 Minuten

Zutaten für ca. 20 Portionen:

Teig:
500 g Mehl
1 Würfel (42 g) Hefe
250 ml lauwarme Milch
50 g flüssige Butter
50 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Füllung:
125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Ei
350 g Quark
1 EL Speisestärke
3 EL Zitronensaft

Streusel:
350 g Mehl
200 g Zucker
1/2 TL Zimt
200 g flüssige Butter

Zubereitung:

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

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

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

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

5. Kuchen in den Backofen geben und das Automatikprogramm starten.

Backen Sie den Kuchen nicht im Automatikprogramm, lassen Sie ihn nochmals etwa 15 Minuten aufgehen. Anschließend goldgelb backen.

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Streuselkuchen

Backzeit: ca. 67 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 55–60 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180 °C
Einschubebene: 3. v. unten
Backzeit: 45–55 Minuten + Vorheizen

Zuckerkuchen

Zubereitungszeit: 90–100 Minuten

Zutaten für ca. 8 Portionen:

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

Belag:
75 g Butter
125 g brauner Zucker

Zubereitung:

1. Hefe in der Milch unter Rühren auflösen. Mit Mehl, Zucker und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss die Rosinen unterkneten und und den Teig etwa 15 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Teig kurz durchkneten, dann in einer gefetteten Springform (∅ 26 cm) ausrollen, dabei einen kleinen Rand ausbilden. Teig im Backofen mit 50 °C etwa 15 Minuten aufgehen lassen.

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

Einstellung:

Automatic \ Kuchen \ Zuckerkuchen

Backzeit: ca. 45 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 35–40 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 25–35 Minuten

Pizza

Pizzavariationen

Zubereitungszeit: 70–80 Minuten

Zutaten für 1 Blech:

Grundrezept Hefeteig
320 g Mehl
30 g Hefe
1 TL Salz
30 g Öl
170–180 ml lauwarmes Wasser

Grundrezept Quarkölteig:
180 g Quark
60 ml Milch
60 g Öl
1 TL Salz
3 Eigelb
375 g Mehl
3 TL Backpulver

Je Pizza benötigen Sie etwa 300 g passierte Tomaten.

Zubereitung:

1a. Zubereitung **Hefeteig**:
Mehl, Hefe, Salz, Öl und Wasser miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Bei Raumtemperatur etwa 20 Minuten aufgehen lassen.

1b. Zubereitung **Quarkölteig**:
Quark mit Milch, Öl, Salz und Eigelb verrühren. Die Hälfte vom mit Backpulver vermischten Mehl unterrühren, den Rest unterkneten.

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

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

4. Beliebigen Belag darauf verteilen und sofort backen.

Belag:

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

– **Apulische Art:**
  650 g Zwiebeln, in dünnen Scheiben
  Salz, Rosmarin
  4 EL Olivenöl

– **Vegetaria:**
  300 g vorgegarte Brokkoliröschen
  300 g Champignonscheiben
  120 g vorgegarte Porreeringe
  300 g Mozzarella, in kleinen Stücken

Einstellung:

Automatic \ Pizza frisch

Backzeit:
– Hefeteig: ca. 30 Minuten
– Quarkölteig: ca. 50 Minuten

Heißluft plus
Temperatur: 180–200 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 35–45 Minuten

Ober-Unterhitze
Temperatur: 200–220 °C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 30–40 Minuten + Vorheizen

Intensivbacken
Temperatur: 170–190 °C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 35–45 Minuten

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

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

Erst dann beginnt der Programmablauf:

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

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

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

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

– Es erscheint keine Tageszeitanzeige.

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

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

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

Sabbat-Programm nutzen

■ Wählen Sie "Automatic".

■ Wählen Sie "Sabbat-Programm".

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

■ Stellen Sie die Temperatur ein.

■ Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit "Start".

Jetzt ist das Gerät einsatzbereit.

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

■ Stellen Sie das Gargut in den Garraum.

■ Schließen Sie die Tür.

Der Programmablauf startet nach 5 Minuten.

Falls Sie das Programm vorzeitig beenden möchten:

■ Schalten Sie das Gerät aus.

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

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

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

www.miele-shop.com

Werkkundendienst

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

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

Luxemburg
00352 4 97 11-30
Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr

Produktinformationen

Deutschland
0180 5252100*
*0,14 € pro Minute aus dem Festnetz, Mobilfunkgebühren max. 0,42 € pro Minute
Mo-Fr 8 - 20 Uhr
Sa 9 - 13 Uhr

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

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

Änderungen vorbehalten / 22 / 3211

M.-Nr. 07 689 670 / 09

(Anwendungshinweise zu H 5081, H 5581, H 5681, H 5688)

CE