

A large, light gray decorative floral pattern is positioned on the left side of the page. It features intricate, swirling designs with leaf-like and scrollwork motifs, extending from the bottom left towards the top left.

Küppersbusch

Feine Kreationen für Backöfen und Kochflächen



Einführung	4–5	Rezepte für Kochflächen	22–26	Rezepte für Teppan Yaki	36–39
Rezepte für Herde und Backöfen	7–20	Tomatensüppchen	22	Feurige Garnelen	36
Senf-Schweinefilet-Braten in Gänsefett	7	Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	23	Entrecôte mit Zitronensoße und Feldsalat	37
Hähnchenbrustfilets im Speckmantel	8	Gebratene Hähnchenkeulen	24	Crêpes	38
Schweinelende mit Apfel-Zimtsoße	9	Frikadellen	25	Gegrillte Ananas mit Kokoseis	39
Hack-Roulade mit Kräuter-Tomaten	10	Curry-Nudeln mit Gehacktem	26		
Kalbsschnitzel mit Kräuterkruste	11	Rezepte für Multigarer	28–31		
Kartoffelauflauf	12	Kartoffelomelett	28		
Gegrilltes Hähnchen	13	Wiener Schnitzel	29		
Quarkstollen	14	Kartoffelplätzchen	30		
Strudelteighörnchen mit Nüssen	15	Birne Helene	31		
Landbrot	16	Rezepte für den Wok	33–34		
Mandelkekse	17	Schweinefilet mit gebratenem Reis	33		
Biskuitrolle	18	Lachsnudeln aus dem Wok	34		
Erdbeer-Sahnetorte	19				
Süßer Beerenauflauf	20				

Das KÜPPERSBUSCH Programm trifft mit seinen unterschiedlichen Ausstattungs- und Design-Varianten ganz sicher Ihren Geschmack. Ob kleine oder große Küche, Hobby- oder Profikoch, alle Einbaugeräte machen Ihnen Appetit auf mehr. Denn damit sind Sie bestens ausgestattet um alles perfekt anzurichten.

Die Backöfen

- Zum Braten eignet sich am besten gut abgehangenes Fleisch.
- Äußere Fettschichten am Fleisch (z. B. bei einer Haxe) karoartig einschneiden.
- Alle Fleischstücke können sowohl mit als auch ohne Fettzugabe gegart werden.
- Das Fleisch auf dem Rost mit untergeschobener Fettpfanne braten.
- Geflügel, wie z. B. Hähnchen, Gans oder Pute mit einer Marinade aus Öl, Salz und Paprikapulver bestreichen. So wird ein Begießen während des Bratens überflüssig.

Braten

- Beim Braten auf dem Rost das Gargut immer in den kalten Backofen schieben. Brattemperaturen bei Heißluft: 160–180°C, bei Ober-/Unterhitze: 180–220°C.

- Beim Braten im Topf wird die Betriebsart Intensiv-Heißluft empfohlen (180–200°C, nicht vorgeheizt). Es kann jeder Topf (Stahl emailiert, Gusseisen oder Glas) verwendet werden, der keine Kunststoffgriffe hat.

Die Kerntemperaturen

Vor allem bei großen Bratenstücken ist der Garzustand von außen nicht immer leicht zu beurteilen. Spitzen- und Hobbyköche nutzen dafür ein Bratenthermometer. Dieses gibt zuverlässig Auskunft über die Kerntemperatur und somit den Garzustand des Bratens.

In der nebenstehenden Tabelle finden Sie daher Anhaltswerte für die Kerntemperaturen der unterschiedlichsten Fleischsorten.

Grillen

- Zum Grillen sollte der Grill ca. 5 Minuten vorgeheizt werden.
- Das vorbereitete Fleisch so auf den Rost legen, dass die Hitze des Grillheizkörpers direkt einwirken kann. Ein Mindestabstand von 3 cm ist erforderlich.
- Um den heruntertropfenden Fleischsaft aufzufangen immer die Fettpfanne unter das Grillgut schieben.

Gericht	Kerntemperaturen in °C
Rindfleisch	
Roastbeef/Rinderfilet	
– blutig	40–45
– rosa	50–55
– durchgebraten	60–65
Rinderbraten	80–85
Schweinefleisch	
Schweinelende	65–70
Schweinebraten/Schinken	80–85
Nacken/Haxe	80–85
Koteletstück/Rücken	75–80
Kotelett ohne Knochen	70
Kasseler	65–70
Hackbraten	70–75
Kalbfleisch	
Kalbsbraten	70–75
Kalbsnierenbraten	75–80
Kalbshaxe	80–85
Wild	
Wildfleisch	75–80
Wildrücken	60–70
Wildfilet	
– blutig	40–45
– rosa	50–55
– durchgebraten	60–65
Sonstiges	
Lamm	80–85
gefüllte Braten	70–75
Geflügel	85–90
Fisch	70–80

- Beim Grillen auf dem Rost ist es erforderlich das Grillgut zu wenden.
- Die Grillzeit für die erste Seite ist etwas länger als die Grillzeit für die zweite Seite.
- Da das Grillgut meistens unterschiedliche Form, Stärke und Qualität aufweist sollte zwischen-durch geprüft werden, ob das Fleisch den gewünschten Garzustand erreicht hat. Angegebene Grillzeiten können deshalb nur als Anhaltspunkte dienen.

Backen

- Für das Backen ist das Material der Backform mitentscheidend. Ideal geeignet sind dunkle Backformen, die die Wärme direkt an das Gar-gut weitergeben.
- Die Backzeiten können aufgrund der unterschiedlichen Beschaffenheit der Zutaten leicht abweichen. Ideal ist gegen Ende der Garzeit eine Holzstäbchenprobe zu machen. Bleibt kein Teig daran haften ist der Kuchen gar.
- Bei Gebäcken mit längerer Backzeit (mehr als 30 Minuten) kann die Nachwärme des Backofens genutzt werden, d. h. der Backofen kann 5 Minuten vor Garzeitende schon ausgeschaltet werden.
- Beim Backen von mehreren Blechkuchen oder Formkuchen verlängert sich die Backzeit pro Blech um ca. 5–10 Minuten.

- Bei Kuchen mit feuchtem Obstbelag ist die Feuchtigkeitsentwicklung besonders hoch. Es sollten maximal zwei Kuchen gleichzeitig gebacken werden.

Die Kochflächen

Kochflächen, wie man sie sich nur wünschen kann. Optische und technische Delikatessen, gewürzt mit praktischen Raffinessen.

Elektro-Kochflächen

Schnelles, punktgenaues Kochen erleben Sie mit den Induktions-Kochflächen. Extrem kurze An-kochzeiten und niedriger Energieverbrauch sind garantiert. Die ökospeed plus®-Heizkörper sorgen mit sekundenschneller Aufglühzeit für besonders schnelle Hitzezufuhr und hohe Effizienz. Für die perfekte Steuerung der Kochzonen und aller Funktionen haben Sie die Wahl zwischen Sensor-Elektronik und leicht bedienbare Knebelsteuerungen.

Gas-Kochflächen

Nicht nur Profiköche sind Feuer und Flamme für das Kochen mit Gas – die ebenso ökonomische wie ökologische Energie eignet sich perfekt für die moderne Küche. Mit Gas ist schnelles und punktgenaues Kochen durch feinstufige, sensible Temperaturregulierung garantiert.

Allgemeines

Die in den Rezepten angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte, die je nach Geräteart und Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

In den Rezepten werden nachfolgende Abkürzungen verwendet:

EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Msp	Messerspitze
gestr.	gestrichen voll
g	Gramm
kg	Kilogramm
l	Liter
ml	Milliliter



Senf-Schweinefilet-Braten in Gänsefett

Zutaten:

(für 4 Personen)

800	g	Schweinefilet-Braten
8	EL	Senf
4	EL	Gänsefett
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schweinefilet-Braten großzügig mit Senf einstreichen und 2–8 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Anschließend den Braten in eine hitzebeständige Schale legen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
3. Bratenthermometer einstecken und die Kerntemperatur auf 75° C einstellen.
4. Gänsefett auf den Schweinebraten legen.
5. Betriebsart «Heißluft» 180° C starten und den Schweinefiletbraten garen, bis die Kerntemperatur erreicht ist (ca. 45 Minuten).
6. Den Senf-Schweinefilet-Braten mit Alufolie umwickeln und 5 Minuten ruhen lassen.
7. Den Braten erst am Tisch anschneiden.

Gerät

Backofen EEB ... oder EEH ... mit Bratenthermometer

Funktion

Heißluft

Temperatur

180° C

Dauer

(Marinierzeit 2–8 Stunden) 45 Minuten

Hähnchenbrustfilets im Speckmantel

Zutaten:

(für 4 Personen)

4	Hähnchenbrustfilets
100 g	Kräuterrahmkäse
250 g	Speckstreifen

Zubereitung

1. Vier Streifen Speck neben einander legen.
2. Die Filets mit der Oberseite auf dem Speck legen.
3. Die Unterseite der Filets mit Rahmkäse bestreichen.
4. Die Filets mit dem Speck einrollen. Evtl. mit einem Holzstäbchen fixieren.
5. Betriebsart «Heißluft» 180°C starten und den Backofen vorheizen (ca. 4 Minuten).
6. Die Filets auf den Gitterrost legen und in Einschubebene 1 in den Garraum schieben.
7. Die Hähnchenbrustfilets im Speckmantel in 30 Minuten gar und goldbraun backen.

Gerät	Backofen EEB ... oder EEH ...
Funktion	Heißluft
Temperatur	180° C
Dauer	30 Minuten

Schweinelende mit Apfel-Zimtsoße

Zutaten:

(für 4 Personen)

500 g	Schweinelende
2	Äpfel, entkernt und in Stücke geschnitten
20 g	Rosinen
1 EL	Zimt
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 Tasse	Rotwein
½ Tasse	Apfelsaft (Naturtrüb)
ca. 10	Speckscheiben
	Butter
	feuerfeste Pfanne

Zubereitung

1. Das dünne Stück der Lende zurück falten und mit ein Spießchen fest stechen.
2. Die Schweinelende in etwas Butter anbraten.
3. Apfelstücke, Rosinen, ½ Tasse Rotwein und Zimt mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung auf die Schweinelende geben.
4. Schweinelende und Apfelmischung mit den Speckstreifen zudecken und die Pfanne mit einem Gitterrost in den Backofen schieben.
5. Das Bratenthermometer einstechen und die Kerntemperatur auf 65°C einstellen.
6. Betriebsart «Heißluft» 180°C starten und die Schweinelende garen, bis die Kerntemperatur erreicht ist (ca. 35 Minuten).
7. Anschließend Schweinelende und Speckstreifen aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
8. Die Apfelmischung mit ½ Tasse Rotwein und ½ Tasse Apfelsaft ablöschen und erneut zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren.
9. Die Speckstreifen in der Soße zerkrümeln.
10. Die Schweinelende in Scheiben schneiden und mit reichlich Soße servieren.

Gerät	Backofen EEB ... oder EEH ... mit Bratenthermometer
Funktion	Heißluft
Temperatur	180° C
Dauer	1 Stunde

Hack-Roulade mit Kräuter-Tomaten

Zutaten:

(für 6–8 Personen)

- 1 Brötchen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Speiseöl
- 500 g Rindergehacktes
- 500 g Schweinegehacktes
- 1 TL scharfer Senf
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß
- Füllung**
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- 200 g Schafskäse
- 150 g Crème fraîche
- 1 TL grüne Pfefferkörner
- 1 Ei
- 3 EL Semmelbrösel
- 25 g TK Kräuter
- 7–8 Scheiben durchwachsener Speck
- 10 Küppersbusch

Zubereitung

1. Brötchen in kaltem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken.
2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten, abkühlen lassen.
3. Brötchen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Gehacktes, Senf und Eier gut vermengen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.
4. Den Fleischteig auf ein mit Wasser abgespültes Stück Alufolie in der Größe von 35 x 40 cm streichen.
5. Für die Füllung die Knoblauchzehe abziehen und in dem Salz zerdrücken. Schafskäse und Crème fraîche dazu geben und alles gut miteinander verrühren.
6. Pfefferkörner zerdrücken, mit Ei, Semmelbrösel und den tiefgefrorenen Kräutern zu der Käse-Creme geben. Alles noch mal gut miteinander verrühren.
7. Die Creme auf die Fleischmasse streichen, dabei an den Rändern jeweils 2 cm frei lassen. Mit Hilfe der Alufolie den Fleischteig aufrollen und in eine gefettete Auflaufform geben.
8. Die Rolle mit dem durchwachsenen Speck belegen und anschließend in den Backofen schieben.

Gerät	Backofen EEB ... oder EEH ...
Funktion	Heißluft mit Oberhitze
Temperatur	160–180° C
Dauer	60 – 70 Minuten

Kalbsschnitzel mit Kräuterkruste

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 4 Kalbsschnitzel (je ca. 150 g)
- Pfeffer
- 50 g weiche Butter

Für die Kräuterkruste

- 50 g weiche Butter
- 2 EL geriebener Meerrettich
(z. B. aus dem Glas)
- 2 EL gemischte, gehackte Kräuter
(z. B. Kerbel, Estragon, Schnittlauch,
Petersilie)
- 1 EL Semmelbrösel
- 2 Eigelb

Zubereitung

1. Kalbsschnitzel abspülen, trocken tupfen, mit Pfeffer bestreuen und mit der Butter bestreichen.
2. Grill vorheizen.
3. Die Schnitzel auf einen Backofen-Rost legen und unter den vorgeheizten Grill schieben. Eine Fettpfanne zum Auffangen von Fleischsaft unten in den Backofen schieben.
4. Die Schnitzel ca. 2–3 Minuten von jeder Seite grillen. Alle Zutaten für die Kräuterkruste miteinander vermischen und jeweils eine Seite der Schnitzel damit bestreichen.
5. Die Schnitzel nochmals unter den vorgeheizten Grill schieben und ca. 5–10 Minuten grillen bis die Kruste schön gebräunt ist.

Gerät	Backofen EEB ... oder EEH ...
Funktion	Grill
Temperatur	Grill bzw. Max.
Dauer	10–15 Minuten

Kartoffelauflauf

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 3 rote Zwiebeln, geschält und fein geschnitten
- 800 g Kartoffeln in Scheiben geschnitten
- ca. 100 g Anchovis auf Öl, aus der Dose
- 350 ml Crème fraîche
- 1 El Butter
- frisch geriebener schwarzer Pfeffer

Feuerfeste Schale mit Deckel oder etwas Alufolie zum Abdecken.

Zubereitung

1. Kartoffelscheiben 10 Minuten vorkochen.
2. Gitterrost in Einschubebene 1 in den Backofen schieben. Betriebsart «Heißluft» 225° C starten und den Backofen vorheizen (ca. 5–8 Minuten).
3. Anchovifilets in Stücke schneiden. Crème fraîche mit etwas Pfeffer vermischen.
4. Feuerfeste Schale einfetten und die Hälfte der Zwiebeln auf dem Boden verteilen.
5. Dann nacheinander die Hälfte der Kartoffelscheiben und die Anchovis mit Öl darauf verteilen. Zum Schluss die restlichen Zwiebeln und Kartoffelscheiben einfüllen.
6. Crème fraîche über die Kartoffeln gießen, die Schüssel abdecken und in den vorgeheizten Backofen schieben.
7. Den Kartoffelaufbau 30 Minuten garen. Anschließend Deckel oder Alufolie entfernen und den Auflauf weitere 15 Minuten goldbraun backen.

► *Zum Entsalzen/Auswässern die Anchovis einige Stunden in Milch legen.*

Gerät	Backofen EEB ... oder EEH ...
Funktion	Heißluft
Temperatur	225° C
Dauer	ca. 1 Stunde

Gegrilltes Hähnchen

Zutaten:

(für 2 Personen)

1 Hähnchen von ca. 1,5 kg

Marinade

10 Knoblauchzehen, gepresst

½ Tasse frisches Zitronengras,
sehr fein gehackt

3 Korianderwurzeln, fein gehackt

2 EL frische Korianderblätter,
fein gehackt

1 EL frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

1 TL Salz

1 TL Fischsoße

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Marinade in einem Mörser zu einer homogenen Paste reiben.
2. Das Hähnchen mit einem asiatischen Hackbeil in zwei Stücke teilen und mit der Paste einreiben.
3. Die Hähnchenhälften abgedeckt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
4. Den Grill auf 200° C vorheizen.
5. Die Hähnchenhälften auf einen Gitterrost legen und in den Backofen unter den Grill schieben. Zum Auffangen des tropfenden Fettes ein Backblech unter den Gitterrost schieben und mit einem Glas Wasser füllen.
6. Die Hähnchenhälften von beiden Seiten jeweils 15 Minuten gar und knusprig grillen.

Gerät	Backofen EEB ... oder EEH ...
Funktion	Grill
Temperatur	200° C
Dauer	30 Minuten

Quarkstollen

Zutaten:

(für 1 Stollen)

- 200 g weiche Butter
- 100 g flüssigen Honig
- 2 Eier
- 2–3 EL Rum
- Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 1 Msp gemahlene Nelken
- ½ TL Bourbon Vanille-Zucker
- 1 Msp gemahlener Kardamom
- 1 Msp gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 250 g Magerquark
- 500 g Weizenvollkornmehl
- 1 Päck. Backpulver
- 100 g Zitronat, klein gewürfelt
- 200 g Rosinen, gewaschen und verlesen
- 150 g Haselnusskerne, gehackt
- Zum Bestreichen
- 100 g Butter, zerlassen
- 50 g flüssigen Honig

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. ½ Minute geschmeidig rühren. Nach und nach den Honig unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Anschließend jedes Ei einzeln unterrühren.
 2. Alle weiteren Zutaten für den Stollen hinzufügen und mit dem Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten.
 3. Den Teig noch mal auf der Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einem Stollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
 4. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Stollen backen.
 5. Die restliche Butter und den Honig miteinander verrühren. Den Stollen sofort nach dem Backen damit bestreichen.
- *Den ausgekühlten Stollen in Alufolie verpackt kühl lagern. Der Stollen sollte immer 1–2 Wochen ruhen, bevor er angeschnitten wird. Nur so kann er sein volles Aroma entwickeln. Kurz vor dem Servieren den Stollen mit Puterzucker bestreuen.*

Gerät	Backofen EEB ... oder EEH ...
Funktion	Ober-/Unterhitze
Temperatur	175–180° C
Dauer	50–60 Minuten

Strudelteighörnchen mit Nüssen

Zutaten:

(für 4 Personen)

Für den Teig

450	g	Weizenmehl
250	ml	Wasser
2	EL	Olivenöl
1	TL	Salz
1	Prise	Zucker

Für die Füllung

100	g	Mandeln, abgezogen und gehackt
50	g	Walnusskerne, gehackt
100	g	Korinthen
1-2	EL	Rum
4	EL	Zucker
4		Eigelb
1	EL	Zitronenschale, gerieben und unbehandelt
1	TL	Zimt, gemahlen
2		Eigelb
1	EL	Wasser
4	EL	Hagelzucker

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Den Strudelteig in ein feuchtes Tuch wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem scharfen Messer Dreiecke ausschneiden.
3. Alle Zutaten für die Füllung miteinander vermengen. Die Masse gleichmäßig auf die Teigdreiecke verteilen.
4. Die Dreiecke von der breiten Seite her aufrollen und zu Hörnchen formen.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Hörnchen darauf legen.
6. Eigelb mit Wasser verrühren und die Dreiecke damit bestreichen. Den Hagelzucker darüber streuen.
7. Das Backblech in den Backofen schieben und die Hörnchen backen, bis sie goldgelb sind.

Gerät	Backofen EEB ... oder EEH ...
Funktion	Heißluft
Temperatur	160–180° C
Dauer	20–30 Minuten

Landbrot

Zutaten:

(für 1 Brot)

- 250 g Weizenmehl Typ 1050
- 500 g Roggenmehl Typ 1150
- 2 TL Salz, gestrichen voll
- 2 Päck. Natur-Sauerteig (je 150 g)
- 2 Päck. Trockenhefe
- ca. 400 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.
2. Anschließend den Teig nochmals durchkneten und zu einem runden Brot formen.
3. Das Brot auf ein gefettetes Backblech legen und kreuzweise ca. 1 cm tief einschneiden. Den Teig mit einem Tuch abdecken und ein weiteres Mal aufgehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
4. Den Teig mit Wasser bestreichen, in den vorgeheizten Backofen schieben und backen.

Gerät	Backofen EEB ... oder EEH ...
Funktion	Heißluft mit Unterhitze
Temperatur	10 Minuten bei 230° C, anschließend 50 Minuten bei 160° C
Dauer	60 Minuten

Mandelkekse

Zutaten:

(für ca. 25 Stück)

- 25 g weiße Mandeln, fein gehackt
- 70 g brauner Kandisfarin bzw. Zucker
- 1 TL Zimt
- 30 g Margarine, zerlassen
- 25 g Mehl
- eine Prise Salz

Zubereitung

1. In einer Schüssel Kandisfarin, Zimt und eine Prise Salz mischen. Die Margarine zufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren.
2. Die Mandeln und das Mehl zufügen und zu einem festen Teig kneten.
3. Den Backofen auf «Heißluft» 200° C vorheizen. In der Zwischenzeit 2 cm dicke Kugeln aus dem Teig rollen.
4. Die Kugeln mit ca. 8 cm Zwischenraum auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in den Backofen schieben.
5. Die Mandelkekse 8–10 Minuten backen, bis sie zu dünnen, flachen Keksen zerlaufen sind.
6. Die Kekse abkühlen lassen. Die restlichen Kekse auf dieselbe Weise backen.

Gerät	Backofen EEB ... oder EEH ...
Funktion	Heißluft
Temperatur	200° C
Dauer	20 Minuten

Biskuitrolle

Zutaten:

(für 1 Backblech)

4		Eier
5–6	EL	heißes Wasser
75	g	Zucker
1	Päck.	Vanillin-Zucker
100	g	Weizenmehl
50	g	Speisestärke
1	TL	Backpulver
		Zucker
250–375 g		Konfitüre
		Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Eier und das heiße Wasser mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen.
2. Zucker und Vanillin-Zucker langsam einstreuen und 2–3 Minuten weiter schlagen.
3. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehl-Gemisches auf dieselbe Weise unterarbeiten.
4. Den Teig etwa 1 cm dick auf ein gefettetes, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech streichen. An der offenen Seite des Blechs das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so dass ein Rand entsteht.
5. Das Backblech in den Backofen schieben und die Biskuitrolle backen.
6. Den Biskuit sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig aber schnell abziehen.
7. Den Biskuitteig sofort gleichmäßig mit der Konfitüre bestreichen und von der kürzeren Seite her aufrollen.
8. Zum Schluss die Rolle mit Puderzucker bestreuen.

Gerät	Backofen EEB ... oder EEH ...
Funktion	Heißluft
Temperatur	180° C
Dauer	15–20 Minuten

Erdbeer-Sahnetorte

Zutaten:

(für 1 Torte)

Kuchen

225 g	Mehl
16 g	Backpulver
6	Eier
220 g	weißer, feinsten Zucker
2 EL	siedendes Wasser

Füllung

750 ml	Sahne
2 EL	Pudersucker
500 g	Erdbeeren, gewaschen Cointreau

Karamell

250 g	weißer Farinzucker
-------	--------------------

Eine Springform von Ø 26 cm.

Zubereitung

1. Die Form einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Betriebsart «Heißluft» 180°C starten und den Backofen vorheizen.
2. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Eier ca. 5–10 Minuten aufschlagen und nach und nach den Zucker zufügen. Mehl und Wasser löffelweise unterrühren.
3. Den Teig gleichmäßig in die Form füllen, in den Backofen schieben und 20–25 Minuten backen.
4. Kuchen in der Form 5 Minuten abkühlen, anschließend auf einem Gitterrost vollständig auskühlen lassen.
5. Für die Füllung die Sahne mit dem Pudersucker sehr fest schlagen. Die Hälfte der Erdbeeren putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
6. Den Kuchen mit einem langen Messer zweimal horizontal durchschneiden, so dass man 3 dünne Böden erhält. Einen Boden mit etwas Cointreau beträufeln und mit ¼ der Sahne bestreichen. Die Hälfte der Erdbeerscheiben darauf verteilen. Den zweiten Kuchenboden auf die Erdbeeren legen und den Vorgang wiederholen, mit dem letzten Kuchenboden abdecken. Den Rest der Sahne darauf verteilen und mit den ganzen Erdbeeren garnieren. Den Kuchen abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
7. Eine Pfanne mit dickem Boden erhitzen. Langsam den Zucker in die Pfanne streuen damit er gleichmäßig schmilzt und gut durchrühren damit nichts anbrennt. Sobald der Karamell goldbraun ist, die Pfanne sofort von der Kochfläche nehmen. Das Karamell soweit abkühlen lassen, bis sich mit zwei Gabeln lange, dünne Fäden ziehen lassen. Die Fäden um die Torte herum drehen. Anschließend die Torte sofort servieren.

Gerät	Backofen EEB ... oder EEH ...
Funktion	Heißluft
Temperatur	180° C
Dauer	1 Stunde

Süßer Beerenauflauf

Zutaten:

(für 6–8 Personen)

250	ml	Griechischer Joghurt
6	TL	Speisestärke
3		Eier, leicht aufgeschlagen
50	ml	Honig
ca. 15	g	Vanillezucker
300	g	gemischte Beeren, z. B. Blaubeeren, Himbeeren und/oder Brombeeren
		Puderzucker zum Garnieren

Eine feuerfeste Schüssel/Auflaufform von
ca. 30 x 15 cm oder Ø 24 cm.

Zubereitung

1. Betriebsart Heißluft 170°C starten und den Backofen vorheizen.
2. In der Zwischenzeit die Speisestärke sieben und mit dem Joghurt verrühren.
3. Eier, Honig und Zucker in einer Schüssel mischen und den Joghurt unterrühren.
4. Die Masse in die Auflaufform gießen, die Beeren auf der Oberfläche verteilen und im Teig versinken lassen.
5. Die Form in den Backofen schieben und den Clafoutis 25 Minuten backen.
6. Den Clafoutis eventuell abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Gerät	Backofen EEB ... oder EEH ...
Funktion	Heißluft
Temperatur	170° C
Dauer	30 Minuten + evtl. 3 Stunden zum Abkühlen



Tomatensüppchen

Zutaten:

(für 4 Personen)

500g	reife Tomaten
1 EL	Butter
100 ml	Olivenöl
100 g	Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten
1	Knoblauchzehe, in feine Stücke geschnitten
1 EL	Tomatenmark
1 l	Tomatensaft
500 g	geschälte Tomaten
125 g	Crème fraîche
	einige Blätter Basilikum

Zubereitung

1. Von den Tomaten den Strunk entfernen und grob zerkleinern.
2. In einem Topf Butter und Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Tomatenmark zufügen und kurz mitgaren.
3. Tomatenstücke, Tomatensaft und geschälte Tomaten dazu geben. Die Suppe einmal kräftig aufkochen lassen, anschließend die Hitzezufuhr reduzieren, so dass die Suppe eine Stunde lang leicht köchelt.
4. Nach der Garzeit die Suppe durch ein feines Sieb streichen, eventuell noch etwas einkochen lassen und kräftig abschmecken.
5. Die Suppe in vorgewärmte Teller füllen und jeweils einen Löffel Crème fraîche in die Mitte geben. Mit Basilikumstreifen garnieren und sofort servieren.

Gerät	Multigarer
-------	------------

Funktion	
----------	--

Temperatur	
------------	--

Dauer	1 Stunde 20 Minuten
-------	---------------------

Zwiebelsuppe mit Käsecroûton

Zutaten:

(für 4 Personen)

Suppe

- 3 Zwiebeln, in dünne Ringe oder kleine Würfel geschnitten
- 1 ½ Liter Rinder- oder Gemüsebrühe
- 4 EL Pflanzenmargarine
- 4 EL Olivenöl
- frische Kräuter der Provence (z. B. Thymian, Rosmarin, Basilikum), fein gerieben

Käsecroûtons

- 1 Stück ausgerollter Blätterteig, ca. 40 x 10 cm
- 100 g Käse nach Wahl (z. B. Gruyère, Emmentaler oder Ziegenkäse), gerieben

Backpapier oder Mehl zum Bestäuben.

Zubereitung

1. Pflanzenmargarine und Öl auf einer Kochstelle in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bräunen.
2. Die Kräuter zufügen und kurz mitbräunen.
3. Zwiebeln und Kräuter mit der Brühe ablöschen und die Suppe ganz leicht zum Köcheln bringen. Die Suppe mindestens eine Stunde ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit mit einer runden Ausstechform 4 große Kreisformen aus dem Blätterteig stechen.
5. Backblech mit Backpapier auslegen oder mit etwas Mehl bestäuben.
6. Die Kreisformen auf das Blech legen, mit Käse bestreuen und in den Ofen schieben.
7. Betriebsart «Heißluft» 220° C starten und die Croûtons 20 Minuten knusprig und goldbraun backen.
8. Die Suppe in 4 Teller oder 4 Suppentassen füllen und mit je einem Croûton garnieren. Sofort servieren.

Gerät	Kochstelle & Backofen
Funktion	Heißluft
Temperatur	220° C
Dauer	1 ¼ Stunde

Gebratene Hähnchenkeulen

Zutaten:

(für 6 Personen)

6		Hähnchenkeulen
2		Zwiebeln
2		Frühlingszwiebeln
2		Tomaten
1		Knoblauchzehe
2	l	Hühnerbrühe
250	ml	süße Sojasoße
150	ml	süße Chilisoße
1	EL	Zitronensaft
1	TL	Fischsoße
5	EL	Erdnussöl

Zubereitung

1. Hähnchenkeulen anbraten und aus dem Topf nehmen.
2. Zwiebeln und Knoblauchzehe sehr fein schneiden und in einem Topf mit Öl und dem ausgelassenen Hühnerfett rösten.
3. Tomate fein schneiden und ebenfalls kurz rösten. Mit Zitronensaft ablöschen.
4. Süße Sojasoße, Chilisoße, Fischsoße und Hühnerbrühe hinzufügen. Hähnchenkeulen zurück in den Topf legen.
5. Brühe kurz zum Kochen bringen, 3–4 Stunden köcheln lassen und mindestens auf $\frac{3}{4}$ der Flüssigkeitsmenge reduzieren.
6. Kurz vor dem Servieren die Tomaten in kleine Würfel und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und das Gericht damit verzieren.

Geräte	Kochfläche ...
Funktion	
Temperatur	
Dauer	3–4 Stunden

Frikadellen

Zutaten:

(für 3–4 Personen)

- 500 g Hackfleisch, halb und halb
- 2 Zwiebeln,
in feine Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe (nach Geschmack)
- 1 EL Senf
- Semmelbrösel
- 1 Ei
- 2–3 EL gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen. So viel Semmelbrösel zugeben, dass die Masse nicht zu feucht ist und sich gut formen lässt. Anschließend kräftig abschmecken.
2. Aus der Masse kleine Frikadellen formen.
3. Eine Pfanne auf Stufe 8 erhitzen, Fett hinzugeben und die Frikadellen von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Temperatur der Kochstelle etwas herunterstellen und die Frikadellen durchgaren.

Gerät	Kochfläche ...
Funktion	
Temperatur	
Dauer	45 Minuten

Curry-Nudeln mit Gehacktem

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 500 g kurze Nudeln, z. B. Penne
- 2 große Möhren,
in kleine Stücke geschnitten
- 1 Stange Porree,
in kleine Stücke geschnitten
- 500 g Gehacktes, halb und halb
- 250 ml Sahne
- 1 EL Curry
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Nudeln und Möhren darin bissfest garen.
2. Eine Pfanne erhitzen, Fett hinzugeben und Gehacktes darin anbraten. Porree zufügen und ca. 5 Minuten mitgaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Nudeln und Möhren abgießen und in eine große Schale füllen.
4. Gehacktes und Porree dazugeben.
5. Die Pfanne zurück auf die Kochstelle setzen, die Sahne hineingießen und etwas einreduzieren lassen. Mit Curry, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Sahnesoße über die anderen Zutaten gießen und alles gut miteinander vermengen. Sofort servieren.

Gerät	Kochfläche ...
Funktion	
Temperatur	
Dauer	30 Minuten



Kartoffelomelett

Zutaten:

(für 8–10 Personen)

- 500 g Kartoffeln,
gegart und in Würfel geschnitten
- 200 g Spinat, frisch und fein gehackt
- 1 rote Zwiebel, fein gehackt
- 125 g Sardinen, aus der Dose
- 10 getrocknete Tomaten,
in dünne Streifen geschnitten
- 6 Eier
- Salz und Pfeffer
- Butter zum Einfetten

Zubereitung

1. Auch für Zubereitung in einem Backofen geeignet, z. B. auf einem Backblech (Dicke des Omeletts muss ca. 3 cm sein). Ca. 20 Minuten auf 200°C backen. Die Eier verquirlen und mit dem Rest der Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Multigarer einfetten und die Omelettmischung hinein gießen.
3. Das Ganze abgedeckt auf Stufe 2 ca. 30–40 Minuten garen, dabei den äußeren Heizkreis zuschalten.
4. Das Kartoffelomelett abkühlen lassen, in kleine Stücke schneiden und lauwarm oder kalt servieren.

Gerät	Multigarer
Funktion	
Temperatur	
Dauer	50 Minuten

Wiener Schnitzel

Zutaten:

(für 2 Personen)

2	Kalbsschnitzel
	Salz
	Pfeffer
	Mehl
1	Ei
	Semmelbrösel
100 g	Butterschmalz

Zubereitung

1. Schnitzel klopfen, von beiden Seiten salzen und pfeffern.
2. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.
Durch das verquirlte Ei ziehen und mit Semmelbrösel panieren.
3. Multigarer drei Minuten auf Einstellung 6 vorheizen.
Butterschmalz hinein geben und heiß werden lassen.
4. Die panierten Schnitzel hinein legen und 8–10 Minuten von beiden Seiten braun braten.

Gerät	Multigarer
Funktion	
Temperatur	
Dauer	ca. 15 Minuten

Kartoffelplätzchen

Zutaten:

(für 4–6 Personen)

1,5	kg	Kartoffeln
1	Bund	Schnittlauch
		Salz
		Pfeffer
2		Eier
1		Zwiebel
		Semmelbrösel
200	ml	Olivener Öl
1		Knoblauchzehe
150	g	Emmentaler, geraspelt

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und 10 Minuten in Salzwasser kochen.
2. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Wasser abgießen, die Kartoffeln reiben oder durch eine nicht so feine Kartoffelpresse drücken. Zwiebeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Knoblauchzehe abziehen, in sehr feine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Ringe schneiden. Die Zutaten mit dem Käse vermischen.
5. Hände anfeuchten, etwas Kartoffelmasse in die Hand geben, eine Mulde formen und 1 Esslöffel Kräuter-Käse-Füllung darauf geben, mit etwas Kartoffelmasse abdecken und ein flaches Plätzchen formen.
6. Eier aufschlagen. Plätzchen zunächst darin wälzen, anschließend in Semmelbrösel.
7. Multigarer drei Minuten auf Einstellung 6 vorheizen. Olivenöl dazugeben, heiß werden lassen, die Kartoffelplätzchen darin von beiden Seiten goldgelb backen.

Gerät	Multigarer
Funktion	
Temperatur	
Dauer	ca. 45 Minuten

Birne Helene

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 4 Birnen, geschält
- 100 g dunkle Schokolade
(mindestens 70 % Kakao)
- einen Schuss Sahne
- einen Schuss Espresso
- einen Schuss Rum
- 1 TL Vanillemark
- 8 Löffelbiskuits
- 8 Kugeln Vanilleeis
- frische Minze zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Birnen in den gelochten Garbehälter setzen. Die Schokolade in den ungelochten Garbehälter legen und die Sahne dazu gießen. Den ungelochten Garbehälter in den gelochten Garbehälter stellen und beides zusammen in den Multigarer stellen.
2. 350 ml Wasser in den Multigarer gießen und auf Stufe 9 zum Kochen bringen.
3. Das Wasser auf Stufe 6 weiter kochen lassen und Birnen und Schokolade 5 Minuten Dämpfen. Die Birnen sind jetzt gar und die Schokolade ist geschmolzen.
4. Die Birnen aus dem Multigarer nehmen und etwas abkühlen lassen.
5. Die geschmolzene Schokolade mit der Sahne vermischen. Espresso, Vanillemark und Rum zufügen. Alles gut durchrühren bis eine glatte Soße entstanden ist.
6. Die Birnen auf vier Teller oder Schälchen verteilen und mit Löffelbiskuits, Minze und je 2 Kugeln Eis garnieren. Die Schokoladensoße über die Birnen gießen und sofort servieren.

Gerät	Multigarer
Funktion	
Temperatur	
Dauer	10 Minuten



Schweinefilet mit gebratenem Reis

Zutaten:

(für 4 Personen)

250–300 g	Schweinefilet
3	Tassen (200 ml) Langkornreis, z. B. Basmati-Reis
5 Tassen	Wasser
2 EL	Bumbu für Nasi Goreng (Gewürz)
1	Zwiebel, fein geschnitten
½	kleiner Porree, in Ringe geschnitten
1	Ei
6 EL	Erdnussöl Chilischnipsel

Zubereitung

1. Das Wasser in einem Topf mit Deckel zum Kochen bringen. Den Reis zufügen und das Wasser erneut aufkochen. Den Reis dabei kräftig durchrühren. Anschließend mit Deckel auf dem Topf auf niedriger Temperatur 15–20 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser völlig von dem Reis aufgenommen ist. Den Deckel erst nach 15 Minuten abnehmen!
2. Den Reis in eine Schüssel (nicht aus Metall!) füllen und mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Schweinefilet in 1 EL Erdnussöl, auf Stufe 9, 3–5 Minuten gar wokken.
4. Das Fleisch im Wok zur Seite schieben und in der Mitte die Zwiebel in 1 EL Öl rösten.
5. Die Zwiebel ebenfalls zur Seite schieben und den Bumbu in 3 EL Öl erhitzen.
6. Den Reis zufügen und alles auf Stufe 2–3 gut vermischen.
7. Den Reis zur Seite schieben und in der Mitte das Ei in 1 EL Öl unter ständigem Rühren backen.
8. Das Ei mit dem Reis vermischen und die Porreeringe unterheben.
9. Reis auf 4 Teller verteilen, mit Chilischnipsel bestreuen und servieren.

Gerät	Wok-Kochfläche
Funktion	
Temperatur	
Dauer	ca. 1 ¾ Stunde

Lachsnudeln aus dem Wok

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 600 g Lachsfilet, in Würfel geschnitten.
- 500 g Eiernudeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 EL Erdnussöl
- 10 g Kokosfett
- 1 Fischbrühe- oder Hühnerbrühewürfel
- ¼ Zitrone (Saft)
- 1 Frühlingszwiebel, zum Garnieren
- frische Korianderblätter, zum Garnieren
- Chilischnipsel

Zubereitung

1. Die Nudeln 10 Minuten in kochend heißem Wasser quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit 1 EL Öl im Wok erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bräunen.
3. Zwiebel und Knoblauch zum Rand schieben und den Lachs auf Stufe 7–9 in 1 EL Öl scharf anbraten. Erst umrühren wenn der Lachs sich selber vom Boden löst!
4. Mit Zitronensaft ablöschen und Angebackenes lösen.
5. Lachs zur Seite schieben und in der Mitte das Kokosfett auf Stufe 3 schmelzen. Brühewürfel im Fett auflösen.
6. Alles miteinander vermengen und anschließend die Nudeln unterheben.
7. Mit Korianderblätter und Frühlingszwiebel garnieren. Mit Chilischnipsel abschmecken und servieren.

Gerät	Wok-Kochfläche
-------	----------------

Funktion	
----------	--

Temperatur	
------------	--

Dauer	20 Minuten
-------	------------



Feurige Garnelen

Zutaten:

(für 4 Personen)

20 große Garnelen, ohne Kopf

Marinade

1 Knoblauchzehe

½ cm frischer Ingwer, gerieben

50 ml süße Chilisoße
kleiner Schuss Fischsoße

Erdnussöl zum Einfetten
der Grillfläche

½ Zitrone

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die der Marinade vermischen.
2. Garnelen mindestens 2 Stunden in der Marinade einlegen.
3. Teppan Yaki auf 200° C vorheizen.
4. Das Öl mit dem Spatel auf der Grillfläche verteilen.
5. Die Garnelen 2 Minuten grillen, umdrehen und weitere 2 Minuten grillen.
6. Die Garnelen kurz vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft beträufeln.

► *Beilagenvorschlag: Limonenmayonnaise*

Gerät	Teppan Yaki
Funktion	
Temperatur	200° C
Dauer	2 Stunden + 10 Minuten

Entrecôte mit Zitronensoße und Feldsalat

Zutaten:*(für 4 Personen)*

- 4 Entrecôtes
- 500 g Feldsalat,
gewaschen und ohne Stiele
- 4 EL Erdnussöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- eine Hand voll gehobelte Mandeln

Sauce

- 1 Orange, Zesten und Saft
- 1 Limone, Zesten und die Hälfte
des Saftes
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 4 EL Sojasoße
- 4 EL japanischer Reiswein (Mirin)
- 1 EL Zucker
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Kartoffeln:

1. Teppan Yaki auf 260° C vorheizen.
2. Öl, Salz und Pfeffer mit Orangen- und Limonenzesten mischen und die Entrecôtes auf einer Seite mit dieser Mischung einreiben.
3. Öl auf der Grillfläche verteilen und die Entrecôtes auf der eingeriebenen Seite 1–2 Minuten grillen. Anschließend die andere Seite ca. 2–3 Minuten grillen.
4. Die Entrecôtes in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauchzehe in der Butter andünsten. Mit Orangen- und Limonensaft ablöschen. Sojasoße, Reiswein und Zucker zufügen und die Soße 5 Minuten köcheln lassen. Tomatenmark unterrühren und die Soße eine weitere Minute erwärmen. Mit reichlich Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Feldsalat mit den gehobelten Mandeln mischen und auf 4 Teller verteilen. Die Entrecôtes darauf legen und mit der Soße beträufeln.

► *Beilagensvorschlag: Reis, Nudeln oder Kartoffeln*

Gerät	Teppan Yaki
Funktion	
Temperatur	200° C
Dauer	15 Minuten

Crêpes

Zutaten:

(für 12 Crêpes)

½	Liter	Vollmilch
200	g	Mehl
3		Eier, verquirlt
½	TL	Salz
6	EL	Butter, zerlassen
1		Zitrone, Saft
2		Zitronen, in Scheiben geschnitten
6	EL	Butter, zum Beträufeln
		frische Minze, zum Garnieren

Zubereitung

1. Eier mit Mehl, Salz und Butter vermischen.
 2. Unter ständigem Rühren die Milch dazu gießen und alles kräftig durchrühren, bis ein glatter flüssiger Teig entstanden ist.
 3. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.
 4. Teppan Yaki auf 180° C vorheizen.
 5. Pro Crêpe je 1 Kochlöffel Teig auf den heißen Teppan Yaki gießen. Erst wenden wenn die Oberfläche des Crêpes trocken ist.
 6. Crêpes mit etwas Zitronensaft bestreichen und mit Zucker bestreuen. Anschließend zusammenfalten und mit etwas geschmolzener Butter beträufeln.
 7. Mit frischer Minze und Zitronenscheiben garnieren und sofort servieren.
- *Auch lecker mit z. B. Eis, Früchten, Sirup, Marmelade, Schokoladensaße, Likör und/oder Puderzucker.*
- *Oder pikant mit z.B. Schinken, Käse, geschmortem Gemüse, Oliven, Zwiebeln, Spiegelei und/oder Salat.*

Gerät	Teppan Yaki
Funktion	
Temperatur	180° C
Dauer	1 Stunde + 30 Minuten

Gegrillte Ananas mit Kokoseis

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 4 Scheiben frische Ananas
- ½ Tasse Rum
- 1 TL Kardamon
- 4 Kugeln Kokoseis
- 4 Mandelkekse
- frische Minze zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Ananasscheiben ½ Stunde in Rum und Kardamon marinieren.
2. Das Teppan Yaki auf 180° C vorheizen und die Ananasscheiben von beiden Seiten ca. 2–3 Minuten grillen.
3. Die Ananasscheiben etwas abkühlen lassen. Anschließend auf 4 Teller verteilen.
4. Eine Kugel Kokoseis auf die Ananasscheiben legen und mit einem Mandelkeks und etwas frische Minze garnieren.

Gerät	Teppan Yaki
Funktion	
Temperatur	180° C
Dauer	10 Minuten



Küppersbusch Hausgeräte AG

www.kueppersbusch.de
info@kueppersbusch.de