ROMMELSBACHER

BACKOFEN *Freude*

BELIEBTE **KLASSIKER** UND ORIGINELLE **BACKOFENKREATIONEN**





INHALT







DEFTIG

BAKED FETA PASTA 7
BROKKOLI BÄLLCHEN 9
BURGER BUNS MIT SESAM 11
ENCHILADAS 13
FLAMMKUCHEN MIT KARTOFFELN 15
FLAMMKUCHEN MIT KÜRBIS, WALNÜSSEN, FETA 17
FOCACCIA GARTEN 19
GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN 21
HACKBRATEN 23
HASSELBACK ZUCCHINI 25
HÄHNCHEN ÜBERBACKEN 27
KÜRBIS MIT AVOCADO-CREME 29
LAHMACUN 31
NUDELCHIPS 33
SPINAT-FETA MUFFINS 35
TOMATENSAUCE AUS DEM OFEN 37

SÜSS

APFELMUS AUS DEM BACKOFEN 39
BLÄTTERTEIG MIT ZWETSCHGENFÜLLUNG 41
CARROT CAKE BAKED OATMEAL 43
MINI BRIOCHES 45
OSTERNESTER AUS HEFETEIG 47
POKE CAKE 49
SCHNECKENNUDELN MIT NUSSFÜLLUNG 51





REZEPTHEFT LIEBER IN GEDRUCKTER FORM?

Gerne





SPIEGEL GLAS

SERIE MIT ELEGANTER SPIEGELGLAS-FRONT

Back & Grill Ofen BGS 1400 & BGS 1500

Kleinküche KM 3300



FÜR JEDEN DEN PASSENDEN

Backspaß in jeder Küche

Unsere Tischbacköfen backen, braten, kochen, gratinieren und grillen wie die Großen. Es gibt echte Minis und Modelle mit XL Backraum, die Formen bis 36 cm Durchmesser fassen. Auch Öfen mit Drehspieß für Hähnchen und Rollbraten wie vom Profi sind dabei.
Durch die kompakte Bauweise werden aus unseren Minibacköfen zeitgemäße Partner für die Küche. Da sie mobil sind, können sie außerdem auf der Terrasse, im Garten oder Hobbykeller zum Einsatz kommen.



Ausgabe 2.2016



Ausgabe 8.2012



Back & Grill Ofen BG 950



Back & Grill Ofen BG 1055/E



Back & Grill Ofen BG 1550

BACKOFEN





Ausgabe 4.2017



Ausgabe 4.2023



Ausgabe 5.2017

Alle Backöfen entdecken









Back & Grill Ofen BGE 1580/E



Back & Grill Ofen BG 1805/E



ROMMELSBACHER

BAKED FETA PASTA

Für 2 Portionen

ZUTATEN

2 Knoblauchzehen
250 g Spaghetti
400 ml Wasser
250 g Kirschtomaten
250 g Feta
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Rosmarin, Thymian

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die rohen Spaghetti und die Tomaten zusammen in eine passende Auflaufform legen.

Feta, gepresster Knoblauch, Kräuter und Olivenöl obendrauf geben.

Nun ca. 400 ml Wasser in die Form füllen, bzw. so viel, dass die Nudeln bedeckt sind.

In den Ofen stellen und für 40 Minuten garen. Bitte beobachten und gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen, wenn nötig.

Nach der Backzeit alles in der Form gut durchmischen und abschmecken. Falls die Pasta zu trocken ist, noch etwas Wasser und Öl untermischen.







BROKKOLI *Bällchen*

Für 4 Portionen

ZUTATEN

350 g Brokkoli

80 g geriebener Käse

1 gehackte Knoblauchzehe

1 Ei Größe M

Salz, Pfeffer

Muskat

Öl für die Form

Als Beilagen: Karottenstreifen, grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln

Kräuterquark

ZUBEREITUNG

Den Brokkoli waschen und in Röschen zerkleinern. In einem Topf mit wenig Wasser für ca. 15 Minuten kochen und anschließend gut abtropfen lassen.

Danach den Brokkoli in einem Mixer oder Multizerkleinerer geben und fein mixen.

Knoblauch und Ei zugeben, würzen und nochmals vermixen.

Die Masse in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben und abtropfen lassen.

Dann zusammen mit Käse und Muskat in eine Schüssel geben und vermischen.

Den Minibackofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform fetten. Aus der Brokkoli-Masse kleine Bällchen formen und in die Auflaufform setzen.

Für ca. 30 Minuten backen.

Die Bällchen passen hervorragend zu einem bunt gemischten Salat.

Oder man richtet die Brokkoli-Bällchen in einer Bowl an, zusammen mit Gemüsestreifen, Salat, Zwiebeln und einem Kräuterquark als Dip.



BURGER BUNS
mit Sesam

Für 10 – 12 Brötchen

ZUTATEN

525 g Weizenmehl Type 550
30 g Zucker
8 g Salz
200 ml Wasser, lauwarm
30 ml Milch
30 g Frischhefe
75 g Butter, zimmerwarm
1 Ei

Außerdem:
1 Eigelb
2 EL Milch
4 EL Sesam

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel das Mehl mit Zucker und Salz vermengen.

Das Wasser mit der Milch vermischen und die Hefe darin auflösen.

Nun die Hefemischung mit der Butter und dem Ei zum Mehl geben und mit der Küchenmaschine in 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Dann den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, durchkneten und in 10 – 12 Stücke à 100 – 110 g aufteilen.

Diese Stücke rund wirken und anschließend flach drücken (Durchmesser 10 – 12 cm, Dicke 2 – 3 cm).

Auf ein Backblech legen, mit einem Tuch abdecken und 45 – 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eigelb mit Milch vermischen und die Buns damit bestreichen. Mit Sesam bestreuen.

Die Brötchen auf mittlerer Schiene 16 – 20 Minuten backen. Herausnehmen, sobald sie goldgelb sind.

Die abgekühlten Burger Brötchen mittig aufschneiden und mit den gewünschten Zutaten belegen.



ENCHILADAS

Für 4 Portionen

ZUTATEN

4 Weizentortillas
2 kleine rote Zwiebeln - gewürfelt
2 Knoblauchzehen – gewürfelt
½ Chilischote – gewürfelt
Olivenöl
1 kleine Dose gehackte Tomaten
100 ml Gemüsebrühe
1 Becher Créme Fraîche
200 g geriebener Käse
1 kleine Dose Kidneybohnen



ZUBEREITUNG

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel mit Knoblauch und Chili kräftig anbraten.

Mit Gemüsebrühe und den gehackten Tomaten ablöschen, salzen und pfeffern und die Tomatensauce ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Die Tomatensauce in eine ofenfeste Backform geben.

Den Minibackofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Bohnen abtropfen lassen, einen halben Becher Créme Fraîche und 50 g vom Käse dazugeben und untermischen. Salzen und pfeffern.

Die Hälfte einer Tortilla mit der Masse bestreichen und aufrollen.

Nebeneinander in die Backform legen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im Ofen für 20 Minuten backen.

Die restliche Créme Fraîche serviert man als Dip zu den Enchiladas.





FLAMMKUCHEN
mit Kartoffeln

Für 2 Portionen

ZUTATEN

1 Packung Flammkuchenteig

150 – 200 g gekochte Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten

1 Becher Sauerrahm

1 Zwiebel in feine Scheiben geschnitten

Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Der Flammkuchenteig sollte kalt verarbeitet werden.

Den Teig auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen und das vorhandene Papier abziehen.

Den Sauerrahm auf dem Teig schön bis zum Rand verstreichen.

Nun verteilt man die Kartoffeln und Zwiebeln darauf, würzt mit Salz und Pfeffer und schiebt den Kuchen in den Ofen.

Für 15 – 20 Minuten backen, bis der Flammkuchen schön knusprig ist.

TIPP: Lecker schmeckt er auch mit Kürbiskernen, Schinken- oder Speckwürfeln, geriebenem Käse und andere Zutaten, die der Kühlschrank so hergibt.

TIPP: Nur nicht zu üppig belegen, da sonst der Boden fertig durchgebacken, aber der Belag noch nicht gar ist.






MMELSBACHER
GERMANY

FLAMMKUCHEN
mit Kürbis, Walnüssen, Feta

Für 4 Portionen

ZUTATEN

2 Flammkuchenteige aus dem Kühlregal
100 g Feta
100 g Hokkaidokürbis
50 g Walnüsse
100 g Crème Fraîche
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe (nach Belieben)
4 EL Ahornsirup
Salz, Pfeffer
Thymian frisch

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die beiden Flammkuchenteige ausrollen.

Crème Fraîche mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen (optional 1 Knoblauchzehe dazu pressen). Beide Teige gleichmäßig mit der Mischung bestreichen.

Die Zwiebel der Länge nach halbieren, in Scheiben schneiden und auf der Crème Fraîche verteilen.

Den Kürbis waschen und in feine Scheiben hobeln (z.B. mit einem Sparschäler) und ebenfalls auf den Teig legen.

Die Nüsse grob zerkleinern und auf den Teigen verteilen.

Die Flammkuchen mit dem Ahornsirup beträufeln.

Im Backofen für 20 - 25 Minuten backen.

Danach die restliche Crème Fraîche Mischung auf den Böden löffelweise verteilen.

Nach Belieben mit Thymian, Ahornsirup, Olivenöl abrunden.



FOCACCIA GARTEN

Für 4 Portionen

ZUTATEN für den Hefeteig

500 g Weizenmehl Type 00

1 TL Zucker

1 Tütchen Trockenhefe

250 ml lauwarmes Wasser

3 EL Olivenöl

ZUTATEN für den Belag

Cocktailtomaten - halbieren

Minipaprika rot, gelb, orange - in Ringe schneiden = Blüte

Porree oder Lauch - Scheiben schneiden = Blüte

rote Zwiebeln - in dünne Scheiben hobeln = Blüte

Petersilie, Schnittlauch, Basilikum - als Stiele und Blätter für die Blüten verwenden

Olivenöl

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten für den Teig einen **Hefeteig** herstellen und abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Hefeteig ausrollen auf Größe des Backblechs und auf das gefettete Backblech geben.

Mit einem Tuch abdecken und nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen.

Den Minibackofen auf 200 °C Umluft vorheizen

Nun belegt man den Teig fantasievoll mit dem vorbereiteten Gemüse und Kräutern.

Noch Olivenöl mit Salz und Pfeffer mischen und die Oberfläche der Focaccia mit der Mischung bestreichen.

Die Focaccia für 30 - 40 Minuten backen.





GEBACKENE Süsskartoffeln

Für 2 Portionen

ZUTATEN

2 Süßkartoffeln

ZUTATEN für den Dip

½ Becher Créme fraîche

1 TL Zitronensaft

Zitronenschalenabrieb

Salz, Pfeffer

20 g Ingwer

Außerdem: Granatapfelkerne

angeröstete Pinienkerne

Sesamsamen

Frühlingszwiebeln

ZUBEREITUNG

Den Minibackofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln auf das Backblech legen und ca. 45 Minuten (je nach Größe der Süßkartoffeln) backen.

Für den Dipp die Créme Fraîche, Zitronensaft und -Abrieb sowie die Gewürze verrühren.

Nach dem Backen die Kartoffeln halbieren, das Innere mit einer Gabel zerdrücken.

Mit Olivenöl beträufeln und salzen.

Auf die Süßkartoffel-Hälften jeweils einen Löffel vom Dipp geben und mit Granatapfelkernen, Pinienkernen, Sesam und in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln anrichten.





HACKBRATEN

Für 6 Portionen

ZUTATEN

1 kg gemischtes Hackfleisch
2 Scheiben Toastbrot
100 ml Milch
1 Zwiebel
2 kleine Eier
1 EL Senf
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
frische Petersilie
Liebstöckel
150 g gemischte Pilze, gewürfelt

ZUTATEN für die Soße

2 EL Puderzucker
4 EL Tomatenmark
200 ml Sahne
200 ml Wasser
2 EL Instantbrühe
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel würfeln und in Butter anschwitzen.

Die Milch erwärmen und über das gewürfelte Toastbrot geben.

Die Kräuter fein hacken und dann mit der angeschwitzten Zwiebel, Senf und Eiern zum Toast geben. Alles gut vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Dann das Hackfleisch ebenfalls untermischen und gegebenenfalls nochmals nachwürzen.

Die Masse zu einem Laib formen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Die Pilze ebenfalls in die Auflaufform legen.

Bei 200 °C ca. 45 Minuten Ober/Unterhitze im Backofen backen. Während der Backzeit den Braten mit der austretenden Flüssigkeit ab und an beträufeln.

Den Hackbraten aus dem Ofen nehmen und den ausgetretenen Bratensaft in eine Schale füllen.

Für die Soße den Puderzucker in einem Topf schmelzen, das Tomatenmark dazu geben und kurz anrösten.

Mit Wasser und Sahne ablöschen, den aufgefangenen Bratensaft und die Gewürze zugeben. Mit einem Schneebesen gut durchrühren und einmal aufkochen lassen.

Die Sauce über den Hackbraten gießen und alles zusammen nochmals in den Backofen geben. Bei 200 °C für 20 Minuten fertig braten.

Als Beilagen Nudeln oder Kartoffeln und Preiselbeeren servieren.
Auch Kartoffelpüree und Salat passen gut.



HASSELBACK *Zucchini*

Für 2 Portionen

ZUTATEN

1 mittelgroße Zucchini
100 g Käsescheiben
100 g Fetakäse
100 g Bacon
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Die Zucchini im Abstand von ca. 0,5 cm einschneiden. Darauf achten, dass nicht komplett bis zum Schneidebrett durchgeschnitten wird. Man kann hier 2 Kochlöffel zu Hilfe nehmen, die man vor und hinter die Zucchini legt, welche dann das Messer entsprechend stoppen.

Die Zucchini in den Zwischenräumen kräftig salzen und pfeffern und 20 Minuten ziehen lassen.

Den Minibackofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Die Zucchini auf ein Blech legen und in den Ofen geben. 30 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Käse und den Bacon in Quadrate schneiden. Beides abwechselnd in die Schlitze stecken. Den Fetakäse zerbröckeln und auf die Zucchini geben.

Nach persönlichem Geschmack kann obenauf noch geriebener Käse und Paprikapulver gegeben werden.

Die Zucchini nochmals für 30 Minuten bei 200 °C Umluft backen.
Dann heiß servieren.



HÄHNCHEN *überbacken*

Für 3 Portionen

ZUTATEN

400 g Hähnchenbrust-Innenfilets
1 Dose Mais
1 große Fleischtomate
100 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer
Paprikapulver
2 EL Butter



ZUBEREITUNG

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenstreifen kräftig von allen Seiten anbraten, dann würzen.

Den Minibackofen auf 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Mais abgießen und in eine Auflaufform geben. 1 EL geschmolzene Butter zum Mais geben.

Die Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden und auf dem Mais verteilen.

Auf die Tomatenscheiben werden die Hähnchenteile gelegt.

Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen für 15 Minuten backen.

Mit frischer Petersilie garnieren.

Dazu passen Kartoffeln oder Nudeln und Salat.





KÜRBIS
mit Avocado-Creme

Für 4 Portionen

ZUTATEN

1 kleiner Kürbis (z. B. Butternut, Hokkaido)
100 g Couscous
1 EL Balsamico Essig
Ahornsirup (oder Honig)
1 Avocado
frisches Basilikum
20 g Pinienkerne
Olivenöl
Salz, Pfeffer
getrocknete Kräuter nach Wahl

ZUBEREITUNG

Den Kürbis halbieren, das Kerngehäuse entfernen und innen mit Olivenöl bepinseln.

Den Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Kürbishälften auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 1 Stunde im Ofen garen.

Den Couscous in eine Schüssel geben und mit der gleichen Menge kochendem Wasser übergießen und abdecken. 10 Minuten quellen lassen.

Anschließend salzen, pfeffern und mit Ahornsirup, getrockneten Kräutern und Balsamicoessig abschmecken.

Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit den Pinienkernen, etwas Olivenöl und dem Basilikum fein pürieren und abschmecken.

Die fertigen Kürbishälften salzen. Zuerst den Couscous und dann die Avocado-Creme darauf geben.

Zum Servieren mit Pinienkernen und Basilikumblättern dekorieren.



LAHMACUN

Für 5 Portionen

ZUTATEN für den Teig

200 g Weizenmehl Typ 550
½ TL Salz
40 ml Olivenöl
100 ml Wasser, lauwarm
1 TL Zucker
1 Tütchen Trockenhefe
20 ml Milch

ZUTATEN Tomatensauce & Belag

1 kleine Zwiebel,
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
250 ml passierte Tomaten
Salz, Pfeffer, Chilipulver
Granatapfelkerne
Feigen
Tomatenscheiben
Feta Käse
Balsamico-Creme

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten mit der Küchenmaschine einen Teig kneten. Diesen abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch klein würfeln und in einem Topf in heißem Öl anschwitzen.

Die passierten Tomaten dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Den Minibackofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den aufgegangenen Teig sehr dünn ausrollen und auf das Backblech legen.

Mit der Tomatensauce bestreichen.

Im Ofen für 5 – 6 Minuten backen, dann herausnehmen und nach Belieben belegen. Zum Beispiel mit Fetakäse, Tomatenscheiben, Salat, Granatapfelkernen und Feigenspalten.

Am Schluss noch etwas Balsamico-Creme darüber träufeln und servieren.





NUDELCHIPS

Für 4 Portionen

ZUTATEN

200 g Nudeln, al dente gekocht

2 El Olivenöl

50 g Parmesan

getrocknete Kräuter nach Wahl oder Paprikapulver

Salz, Pfeffer

Salsa Sauce als Dipp

ZUBEREITUNG

Den Backofen vorheizen auf 200 °C Ober/Unterhitze.

Alle Zutaten mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Nudeln gleichmäßig nebeneinander verteilen.

Bei 200 °C für 20-25 Minuten backen.

Mit einem würzigen Dipp servieren.







SPINAT-FETA
Muffins

Für 12 Muffins

ZUTATEN

50 g Blattspinat
½ Zwiebel
100 g Schafskäse
200 g Dinkelvollkornmehl
1 Tütchen Backpulver
50 ml Rapsöl
150 ml Buttermilch
Salz
2 Eier Größe M
Kirschtomaten
körniger Frischkäse

Außerdem: Muffinblech und Muffin-Papierförmchen

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Feta Käse würfeln. Spinat waschen und kleinschneiden.

In einer Schüssel Zwiebeln, Öl, Buttermilch, Salz und Eier vermengen.

Danach Mehl und Backpulver zugeben und die Masse verrühren.

Spinat und Fetakäse am Ende vorsichtig unterheben.

Diese Masse wird auf die Muffinförmchen verteilt und im Backofen für 20 – 30 Minuten gebacken.

Kurz abkühlen lassen. Die Muffins mit körnigem Frischkäse und halbierten Kirschtomaten toppen und genießen.





TOMATENSAUCE
aus dem Ofen

Für 4 Portionen

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1 kg Tomaten	Den Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
1 kleine Zwiebel	Die gewaschenen Tomaten achteln und in eine Auflaufform geben.
3 EL Olivenöl	Zwiebeln und Knoblauch schälen, zerkleinern und zu den Tomaten geben.
1 EL Weizenmehl	Öl, Mehl, Gewürze zufügen.
2 Knoblauchzehen	Für ca. 40 Minuten backen. Zwischendurch einmal umrühren.
Rosmarinzweig	Die Form aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
Salz, Pfeffer	Den Rosmarinzweig entnehmen und die Masse pürieren.
100 ml Sahne	Am Ende noch mit etwas Sahne und den Gewürzen abschmecken.

TIPP: Auch gut als Pizzasauce geeignet!





APFELMUS
aus dem Backofen

ZUTATEN

2 kg Äpfel
Zimt, gemahlen
Vanilleschote oder Vanillepaste
Tonkabohne

ZUBEREITUNG

Die Äpfel (geschält oder ungeschält – je nach Vorliebe), vierteln und entkernen.

Ofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel auf das Backblech legen (Backpapier verwenden) und für 1 Stunde backen.

Anschließend mit Gewürzen (Zimt, Vanille, Tonkabohne) würzen und im Standmixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.

Wer es lieber stückig als Kompott mag, kann die gebackenen Äpfel auch nur mit einer Gabel zerdrücken.







ROMMELSBACHER

BLÄTTERTEIG
mit Zwetschgenfüllung

Für 4 Portionen

ZUTATEN

1 Blätterteig aus dem Kühlregal

ca. 15 Zwetschgen (oder eine entsprechende Menge Pflaumen)

20 g Brauner Zucker

20 g Rosinen (für mindestens 1 Stunde in Rum einlegen!)

50 g Vanillepudding oder Vanillesauce

1 Ei



ZUBEREITUNG

Den Minibackofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig entrollen.

Die Zwetschgen entsteinen, halbieren und mittig auf den Teig legen. Der Länge nach belegen.

Die Zwetschgen mit Zucker bestäuben und die Rosinen darauf verteilen.

Den Vanillepudding/Vanillesauce darauf geben.

Das Ei verquirlen und die Seitenränder des Teiges damit bestreichen.

Nun zusammenrollen. Dabei zuerst die Längsseiten einklappen und anschließend die kurzen Seiten etwas einrollen.

Die Oberfläche mit Milch und/oder dem restlichen Ei bestreichen.

Bei 200°C für 15 – 20 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) backen.




ACHER
ERMANY

CARROT CAKE
baked Oatmeal

Für 12 Portionen

ZUTATEN für den Kuchen

250 g Haferflocken
200 ml Mandelmilch
6 EL Ahornsirup
1 Ei Größe L
150 g Studentenfutter
150 g Karotten, gerieben
1 TL Vanilleextrakt
2 EL Zimt
1 TL frischer Ingwer
Muskat nach Belieben
Öl für die Form

ZUTATEN für das Frosting:

100 g Frischkäse
250 g Magerquark
3 EL Ahornsirup
1 Tütchen Vanillezucker
evtl. Zitronenzesten als Deko

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
Alle Zutaten für den Kuchen in einer Schüssel vermischen.
Den Teig in eine gefettete Auflauf- oder Kuchenform 28 cm Ø geben.
Im Ofen bei 180 °C ca. 50 Minuten backen.
Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
In der Zwischenzeit aus den Zutaten das Frosting herstellen.
Wenn der Oatmeal Kuchen abgekühlt ist, das Frosting darauf verteilen.
Kann mit Zitronenzesten verziert werden.





MINI Brioches

Für 4 Stück

ZUTATEN

1 Tütchen Trockenhefe

1 TL Zucker

50 g Buttermilch

125 g Weizenmehl Typ 550

3 EL lauwarme Milch

1 Ei Größe M

Vanillesauce, Früchte, Fruchtsauce nach Belieben

Außerdem: 4 Förmchen für Torteletts

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten mit der Küchenmaschine einen Teig kneten. Diesen abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Minibackofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Für die Brioches den Teig in 12 Teile teilen und daraus 12 kleine Teigkugeln formen.

Jeweils drei Kugeln in ein gefettetes Förmchen legen.

1 Eigelb mit der Milch vermengen und die Brioches damit bestreichen.

Die Temperatur des Backofens auf 180 °C reduzieren.

Die Brioches in den Ofen stellen und für 20 Minuten backen.

Die kleinen Hefeküchlein können mit Heidelbeeren, Sahne, Erdbeersauce und/oder Vanillesauce serviert werden.




Happy Easter

OSTERNESTER
aus Hefeteig

Für 8 Nester

ZUTATEN

30 g frische Hefe
250 ml Milch
100 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
550 g Weizenmehl
3 Eigelb (M)
70 g Butter, zimmerwarm
1 Prise Salz
Außerdem: Je nach Zubereitungsart:
8 ungefärbte, hartgekochte Eier
8 bunte Ostereier
1 Eigelb
25 ml Milch
150 g Puderzucker
Zuckerstreusel

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt für 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig in 8 gleiche Stücke teilen, zu Kugeln formen und abgedeckt 5 Minuten entspannen lassen.

Jede Kugel in 3 Stücke teilen, die zu Strängen von 15 cm gezogen werden. Aus je 3 Strängen einen Zopf flechten. Die Enden zusammendrücken und als Kranz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Jeweils ein hartgekochtes Ei in die Mitte drücken und nochmals abgedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eigelb mit Milch glattrühren, die Osternester damit einstreichen und dann auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen.

Für den Guss den Puderzucker mit ein wenig Wasser anrühren. Auf jeden Kranz etwas Guss geben und anschließend mit Zuckerstreuseln verzieren.

TIPP: Die bunten Ostereier färben auf den Teig ab. Wer das nicht mag, sollte zum Backen ein ungefärbtes, hart gekochtes Ei in die Mitte geben und es anschließend durch ein Osterei ersetzen.



POKE CAKE

ein Kuchen mit gefüllten Löchern ...

Für 12 Portionen

ZUTATEN für den Teig

150 g Margarine
120 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 EL Rum
3 Eier Größe M
180 g Weizenmehl Type 405
1 Tütchen Backpulver
2 EL Kakao
Zimt

ZUTATEN für das Topping

1 Tütchen Vanillesaucenpulver (51 g)
500 ml Milch
1 EL Zucker
Nougatblock
Orangensaft

ZUBEREITUNG

Den Minibackofen auf 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen. Diesen in eine rechteckige, mit Backpapier ausgelegte Form (ca 20 x 30 cm) geben und glattstreichen.

Für ca. 30 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Währenddessen die Vanillesauce nach Anleitung zubereiten und den Nougat schmelzen.

Mit dem Stiel eines Kochlöffels Löcher in den Kuchen stechen. Die Löcher sollten nicht zu klein sein. Nach Belieben kann der Kuchen zusätzlich mit etwas Orangensaft getränkt werden.

Die noch warme, flüssige Vanillesauce auf den Kuchen aufbringen und glattstreichen. Die Vanillesauce soll in die Löcher eindringen. (Man kann den Kuchen gerne mal etwas klopfen und rütteln, damit die Löcher gefüllt werden.)

Den Nougat punktförmig auf dem Kuchen verteilen und mit einem Zahnstocher den Nougat ausdekorieren.

Für gut 1 Stunde abkühlen lassen, damit die Vanillesauce fest wird.



SCHNECKENNUDELN
mit Nussfüllung

Für 12 Schnecken

ZUTATEN für den Teig

500 g Weizenmehl Typ 550
250 ml Milch
1 Tütchen Trockenhefe
6 EL Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
2 Eigelb
Salz

ZUTATEN für die Füllung:

3 EL Frischkäse
150 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Zimt
2 EL Zucker
Puderzucker
flüssige Butter für die Backform

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten mit der Küchenmaschine einen Teig kneten. Gerne lange kneten lassen, das macht den Hefeteig besser. Diesen abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Minibackofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflauf- oder Backform ausbuttern und zuckern.

Den Teig ausrollen und mit Frischkäse bestreichen und mit Zucker und Haselnüssen bestreuen.

Den Teig in 12 Streifen schneiden. Jeden Streifen zu einer Schnecke rollen. Belag nach innen.

Jede Schnecke in flüssiger Butter wenden und nebeneinander in die Form setzen.

Form in den Ofen stellen und ca. 45 Minuten backen. Wenn die Oberfläche goldbraun ist, die Schneckennudeln herausnehmen und abkühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben und genießen.





ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18 • 91550 Dinkelsbühl
info@rommelsbacher.de • www.rommelsbacher.de





BG_RB_V00-R1_R2609

Technische Änderungen und Farbänderungen vorbehalten.