

# Multifunktionsroboter





# INHALTSVERZEICHNIS

## TECHNISCHE DATEN

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| WICHTIG .....                                   | 7  |
| KOMPONENTEN .....                               | 9  |
| BEDIENFELD .....                                | 10 |
| AUTOMATISCHE PROGRAMME .....                    | 15 |
| SICHERHEITSSCHUTZ GEGEN HOHE TEMPERATUREN ..... | 19 |
| PROGRAMMIEREN .....                             | 19 |
| MONTAGE DER KLINGE .....                        | 20 |
| MONTAGE UND DEMONTAGE DES BEHÄLTERS .....       | 22 |
| DAMPFGARER AUSSEN .....                         | 24 |
| DAMPFGARER INNEN (SIEB) .....                   | 26 |
| ZUBEHÖR RÜHRAUFSATZ / MISCHER .....             | 28 |
| REINIGUNG .....                                 | 30 |
| ANBRINGEN DER RINGE / GUMMIBÄNDER .....         | 31 |
| MONTAGE DES KLINGENSCHUTZES .....               | 32 |
| FEHLERCODES .....                               | 33 |
| GARANTIE .....                                  | 36 |

## VORSPEISEN UND APERITIFS

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Kabeljau im Schmortopf ..... | 38 |
| Kabeljau-Kroketten .....     | 39 |
| Rauchfleisch-Kroketten ..... | 40 |
| Eintopf-Kroketten .....      | 41 |
| Schinken-Kroketten .....     | 42 |
| Knoblauch-Garnelen .....     | 43 |
| Guacamole .....              | 44 |

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Glasaal mit Knoblauch .....            | 45 |
| Hummus .....                           | 46 |
| Mini-Speck-Käse-Muffins .....          | 47 |
| Sardellen-Schinken-Pastete .....       | 48 |
| Thunfischpastete .....                 | 49 |
| Auberginen-Pastete .....               | 50 |
| Walnuss-Pilz-Pastete .....             | 51 |
| Lachspastete .....                     | 52 |
| Surimi-Pastete .....                   | 53 |
| Zucchini-Ziegenkäse-Quiche .....       | 54 |
| Lothringer Schinkentorte .....         | 55 |
| Thunfisch-Portweinnüsse-Sandwich ..... | 56 |
| Truthahn-Apfel-Surimi-Sandwich .....   | 57 |
| Rucola-Roquefort-SANDWICH .....        | 58 |
| Spinat-Zopf .....                      | 59 |

## CREMES, SUPPEN UND PÜREES

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Gurken-Avocado-Creme ..... | 62 |
| Zucchini-Käse-Creme .....  | 63 |
| Champignon-Creme .....     | 64 |
| Gazpacho .....             | 65 |
| Kartoffelpüree .....       | 66 |
| Karottenpüree .....        | 67 |

## GEMÜSE

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Zucchini auf Provenzalisch .....                         | 71 |
| Knoblauchpilze .....                                     | 72 |
| Kartoffelsalat mit Mayonnaise- und Joghurtdressing ..... | 73 |
| Spinat mit Béchamelsauce .....                           | 74 |
| Gemüse-Gazpacho .....                                    | 75 |
| Gemüseeeintopf .....                                     | 76 |
| Herzoginnenkartoffeln .....                              | 77 |
| Tortilla (spanisches Omelett) .....                      | 78 |

## HÜSLENFRÜCHTE

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Bohnen mit Venusmuscheln .....                      | 80 |
| Bohnen mit Gemüse .....                             | 81 |
| Kichererbsen mit Paprikawurst .....                 | 82 |
| Gedünstete Kichererbsen .....                       | 83 |
| Linsen mit Gemüse .....                             | 84 |
| Eintopf mit Spinat, Garnelen und Kichererbsen ..... | 85 |

## PASTA UND REIS

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Reiseintopf .....                   | 88 |
| Gemüserieis .....                   | 89 |
| Spaghetti mit Pesto .....           | 90 |
| Mangold-Pilz-Cannelloni .....       | 91 |
| Spaghetti Bolognese .....           | 92 |
| Spaghetti mit Trockenfrüchten ..... | 93 |
| Pasta mit Brokkoli-Pesto .....      | 94 |
| Spaghetti Carbonara .....           | 95 |

## FISCH

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Kabeljau an Weißwein .....       | 98  |
| Tintenfisch mit Kartoffeln ..... | 99  |
| Gefüllte Pangasius-Filets .....  | 100 |
| Fischfumet .....                 | 101 |
| Lachs-Burger .....               | 102 |
| Lachsrollchen .....              | 103 |

## FLEISCH

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Honig-Rippchen .....                       | 106 |
| Speck-Dattel-Burger .....                  | 107 |
| Zwiebel-Karotten-Burger .....              | 108 |
| Schinken-Ziegenkäse-Burger .....           | 109 |
| Dauerwurst in Zwiebelsauce .....           | 110 |
| Hähnchen-Nuggets .....                     | 111 |
| Leberkäse .....                            | 112 |
| Marokkanisches Hähnchen mit Couscous ..... | 113 |
| Füllung Argentinische Teigtaschen .....    | 114 |
| Filet mit Champignonsauce .....            | 115 |
| Kalbfleisch mit Mandeln .....              | 116 |

## NACHSPEISEN

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Nougat-Bavarois .....     | 118 |
| Schokoladen-Biskuit ..... | 119 |
| Orangen-Biskuit .....     | 120 |
| Kokoskugeln .....         | 121 |
| Toffee-Pralinen .....     | 122 |
| Kürbiskrapfen .....       | 123 |

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Schokoladenpudding .....         | 124 |
| Karottenkrapfen .....            | 125 |
| Kokospudding .....               | 126 |
| Fruchtgummi .....                | 127 |
| Crêpes .....                     | 128 |
| Schoko-Muffins .....             | 129 |
| Erdbeer-Muffins .....            | 130 |
| Nougat Panna Cotta .....         | 131 |
| 3-Schokoladen-Torte .....        | 132 |
| Apfelkuchen .....                | 133 |
| Käsekuchen und rote Beeren ..... | 134 |

## MARMELADEN

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Erdbeermarmelade .....    | 136 |
| Feigenmarmelade .....     | 137 |
| Mandarinenmarmelade ..... | 138 |
| Apfelmarmelade .....      | 139 |
| Orangenmarmelade .....    | 140 |
| Tomatenmarmelade .....    | 141 |

## MILCHSHAKES UND SÄFTE

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Avocado-Shake .....            | 144 |
| Haselnuss-Milchshake .....     | 144 |
| Kaffee-Milchshake .....        | 145 |
| Schoko-Milchshake .....        | 145 |
| Kokos-Himbeer-Milchshake ..... | 146 |
| Erdbeer-Milchshake .....       | 146 |
| Nougateis-Milchshake .....     | 147 |
| Vanilleeis-Milchshake .....    | 147 |
| Erdmandel-Milchshake .....     | 148 |

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Kiwi-Milchshake .....                    | 148 |
| Limetten-Milchshake .....                | 149 |
| Frucht-Milchshake .....                  | 149 |
| Mango-Mandarinen-Milchshake .....        | 150 |
| Mango-Orangen-Ananas-Milchshake .....    | 150 |
| Apfel-Milchshake .....                   | 151 |
| Pfirsich-Milchshake .....                | 151 |
| Melonen-Milchshake .....                 | 152 |
| Minz-Milchshake .....                    | 152 |
| Papaya-Milchshake .....                  | 153 |
| Ananas-Shake .....                       | 153 |
| Valenzianischer Bananen-Milchshake ..... | 154 |
| Bananen-Schoko-Milchshake .....          | 154 |
| Bananen-Milchshake .....                 | 155 |
| Wassermelonen-Minz-Saft .....            | 155 |
| Wassermelonen-Milchshake .....           | 156 |
| Sommer-Shake .....                       | 156 |
| Tropischer Shake .....                   | 157 |
| Baiser-Milch .....                       | 157 |

## SORBETS

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Valencianisches Wasser .....     | 160 |
| Kaffee-Brandy-Sorbet .....       | 160 |
| Kaffee-Sorbet .....              | 161 |
| Zitronensorbet .....             | 161 |
| Orangen-Sorbet mit Rum .....     | 162 |
| Wassermelonen-Sorbet .....       | 162 |
| Nougat-Sorbet .....              | 163 |
| Cava-Sorbet .....                | 163 |
| Quark-Sorbet .....               | 164 |
| Apfel-Limetten-Minz-Sorbet ..... | 164 |



# WICHTIG

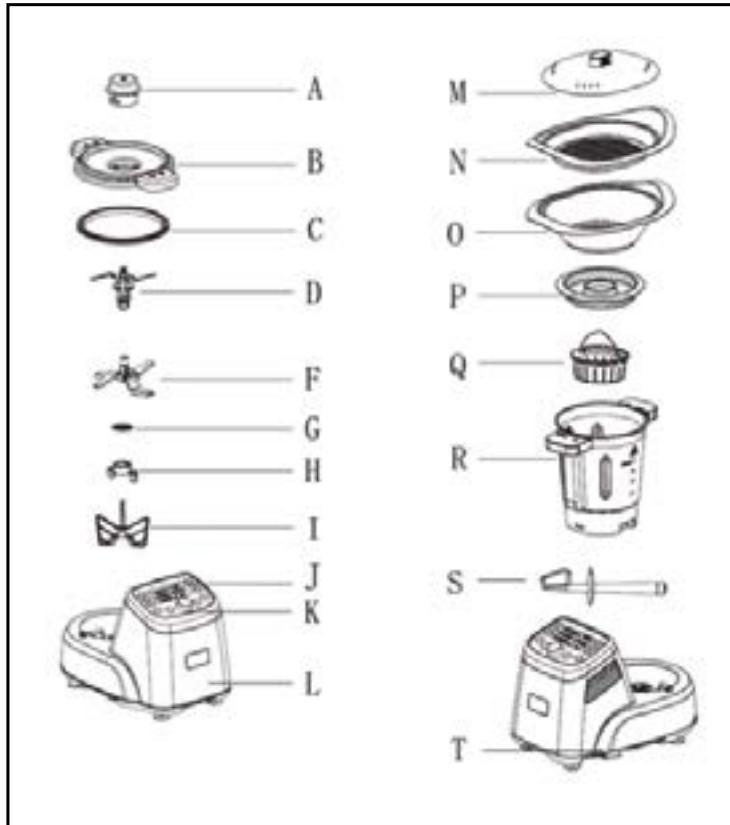
1. Bevor Sie den Küchenroboter in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung.
2. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die Spannung des Roboters mit Ihrer Hausspannung übereinstimmt.
4. Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht zu diesem Roboter gehört.
5. Verwenden Sie diesen Roboter nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
6. Reinigen Sie alle Teile und Zubehöerteile, bevor Sie diesen Roboter zum ersten Mal benutzen.
7. Platzieren Sie den Roboter stets auf einer ebenen, sauberen und trockenen Fläche.
8. Seien Sie sehr vorsichtig beim Umgang mit den Klingen, sie sind sehr scharf. Greifen Sie die Klingen zur Montage und Demontage ausschließlich von oben.
9. Dieser Roboter darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie den Roboter und das Kabel von Kindern fern, um mögliche Unfälle zu vermeiden.
10. Lassen Sie den betriebsbereiten Roboter niemals unbeaufsichtigt.
11. Bei der Handhabung des Zubehörs oder des Roboters ist darauf zu achten, dass dieser vom Stromnetz getrennt ist.

12. Warten Sie stets so lange, bis die Klingen vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Roboter öffnen.
13. Tauchen Sie den Behälter und den Hauptkörper des Roboters niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Reinigen Sie den Hauptkörper mit einem feuchten Tuch und neutralem Reinigungsmittel.
14. Schalten Sie den Roboter aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz, wenn Sie ihn nicht mehr benutzen.
15. Schalten Sie das Gerät stets ab und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie das Roboterzubehör wechseln.
16. Wenn Sie mit einer Temperatur von mehr als 60° kochen, berühren Sie nicht den Behälter oder den Messbecher und drücken Sie niemals die Taste PULSE.
17. Bei der Verwendung von Dampfgarer-Zubehör (außen) ist darauf zu achten, dass auf der Oberseite der Dampfschale Platz bleibt (Dampf kann die nahegelegene Oberfläche beschädigen, z. B. ein Möbelstück).

### **WICHTIG:**

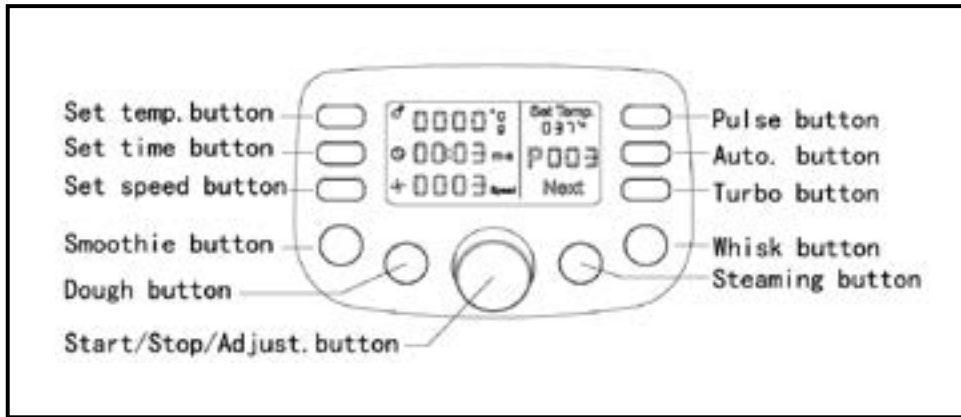
Die Zeiten und Temperaturen der in diesem Roboter vorgeschlagenen Rezepte sind orientativ. Diese hängen stark von der Frische und Härte der Zutaten ab. Jeder Benutzer sollte sowohl die Kochstufe als auch den Grad der Zerkleinerung an seinen Geschmack anpassen.

# KOMPONENTEN



- A. Messbecher
- B. Deckel des Behälters
- C. Gummidichtring 1
- D. Klinge
- F. Klingenabdeckung
- G. Dichtring 2
- I. Rühraufsatz
- J. LCD-Display
- K. Bedienfeld
- L. Hauptkörper
- M. Tritan-Abdeckung
- N. Dampfschale
- O. Dampfkochtopf
- P. Dampfkondensator
- Q. Kunststoff-Innendämpfer
- R. Behälter
- S. Spatel
- T. Schalter

# BEDIENFELD



## Temperatur-Taste (SetTemp.)

Mit Betätigung dieser Taste im Uhrzeigersinn wird die Temperatur erhöht, mit Betätigung gegen den Uhrzeigersinn verringert sich die Temperatur.

Temperaturbereich: 20°C-120°C. Die Temperatur steigt um 1°C.

Das Bedienfeld zeigt sowohl die gewählte Temperatur (Solltemperatur) als auch die Innentemperatur des Behälters an (neben der Zeichnung eines Thermometers).

## **Zeit-Taste (SetTime)**

Der Zeitbereich liegt zwischen 1 Sekunde und 60 Minuten.

Mit Betätigung der Zeit-Taste im Uhrzeigersinn wird die Zeit erhöht, mit Betätigung gegen den Uhrzeigersinn verringert sich die Zeit.

1-60 Sekunden: die Zeit erhöht oder verringert sich in Abständen von 1 Sekunde.

1-10 Minuten: die Zeit erhöht oder verringert sich in Abständen von 30 Sekunden.

10-100 Minuten: die Zeit erhöht oder verringert sich in Abständen von 1 Minute.

Bei der Programmierung der Zeit zeigt der Timer an, wie sich die Zeit auf der Anzeige (...5 4 3 2 1) verringert, bis die gewünschte Zeit erreicht ist und der Roboter automatisch stoppt.

Wird die Zeit nicht programmiert erscheint auf der Anzeige (1 2 3 4 5....), bis 60 Minuten erreicht sind, der Roboter stoppt dann automatisch.

## **Speed-Taste Geschwindigkeit (SetSpeed)**

Mit Betätigung der Speed-Taste im Uhrzeigersinn wird die Geschwindigkeit erhöht, mit Betätigung gegen den Uhrzeigersinn verringert sich die Geschwindigkeit.

Geschwindigkeitsbereich: 1-12.

## Smoothie-Taste

Wenn sich der Roboter im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Smoothie-Taste, die Anzeige leuchtet auf und der Roboter beginnt wie folgt zu arbeiten:

1. piept 3 mal, 1 mal pro 1 Sekunde.
2. erhöht auf Geschwindigkeit 12, um 10 Sekunden lang zu zerkleinern.
3. erwärmt sich auf 65°C, dann schaltet sich die Temperatur aus und mischt bei Geschwindigkeit 1.
4. piept 3 mal, 1 mal pro 1 Sekunde.
5. der Roboter erreicht langsam die Geschwindigkeit 12 und zerkleinert für 10 Sekunden.
6. erwärmt sich auf 80°C, dann schaltet sich die Temperatur aus und mischt bei Geschwindigkeit 1.
7. erwärmt sich für 2 Sekunden auf mittlere Leistung und stoppt für 2 Sekunden. Mischt gleichzeitig bei Geschwindigkeit 1, erwärmt sich auf 100°C, fährt 2 Sekunden lang bei halber Leistung fort, für 2 Sekunden.... also 5 Minuten lang.
8. Standby-Modus für 1 Minute.
9. ein "Piepton" ertönt 3 mal, 1 mal pro 1 Sekunde.
10. der Roboter erreicht langsam die Geschwindigkeit 12, er zerkleinert 20 Sekunden lang, dann 10 Sekunden Pause, dies wird 4 mal wiederholt.
11. Bei Beendigung des Programms ertönt ein "Piepton" für 30 Sekunden, die Lichter werden ausgeschaltet.
12. Hinweis: Auf dem Display werden während des Betriebs jederzeit Geschwindigkeit und Temperatur angezeigt.

Dieses Programm bereitet die Basis eines Smoothie oder heißen Milchshakes vor (um die ideale Textur zu erhalten, benötigen Sie Wärme), wenn Sie den Smoothie kalt genießen möchten ist es notwendig, ihn abkühlen zu lassen und mit gestoßenem Eis zu mischen.

Geben Sie das Sieb von der Rückseite in den Deckel des Behälters und entnehmen Sie den Becher, damit die Milch nicht überkocht.

### **Dough-Taste (Kneten)**

Drücken Sie im Standby-Modus die Dough-Taste, wenn sich der Roboter in einem anderen Programm oder einer anderen Funktion befindet, funktioniert dieses Programm nicht. Wenn die Temperatur  $\geq 60^{\circ}$ , liegt, funktioniert dieses Programm nicht.

EZeit, Temperatur und Geschwindigkeit können in diesem Programm NICHT geändert werden.

In diesem Programm läuft der Motor mit niedrigen Drehzahlen 400RMP/min, auf der Anzeige erscheinen die Zeit 4 und die Geschwindigkeit LO speed. Das Programm startet mit Geschwindigkeit LO für 20 Sekunden, stoppt für 2 Sekunden und im Anschluss starten die Zyklen: Geschwindigkeit 2 für 10 Sekunden, Stopp für 2 Sekunden... dieser Zyklus wird bis zum Ablauf der Zeit wiederholt. Nach Beendigung des Programms gibt es für 30 Sekunden ein akustisches Signal, das durch Drücken der Start-/Stopptaste abgebrochen werden kann.

### **Steaming-Taste (Dampf)**

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Steaming-Taste, um die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld einzuschalten.

Das Programm hat eine Voreinstellung von 30 Minuten, die manuell geändert werden kann. Die eingestellte Temperatur beträgt 120 Grad und die Geschwindigkeit 0. Diese beiden Parameter können NICHT geändert werden.

### **Whisk-Taste (Schlagen)**

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie diese Taste, die LED leuchtet auf und der Roboter beginnt wie folgt zu arbeiten:

Es erscheint die Gesamtzeit von 4 Minuten.

Mischt 3 Minuten bei Geschwindigkeit 3.

Stoppt 10 Sekunden.

Mischt 20 Sekunden bei Geschwindigkeit 3.

Am Ende des Programms ertönt für 30 Sekunden ein Piepton und die Lichter erlöschen.

Arbeitet der Roboter in einem anderen Programm, funktioniert dieses Programm nicht.

Wenn die Temperatur  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  liegt, funktioniert dieses Programm nicht.

### **PULSE-Taste**

Wenn sich der Roboter im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Pulse-Taste, mit diesem Programm läuft der Roboter 10 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 12, dann stoppt er für 2 Sekunden. Dieser Zyklus wiederholt sich bis er durch Drücken der Start-/Stopptaste abgebrochen wird.

Dieses Programm ist nicht kompatibel und funktioniert daher nicht, wenn ein anderes Programm verwendet wird. Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit können nicht eingestellt werden.

Wenn die Temperatur des Behälters  $\geq 60$ , funktioniert dieses Programm nicht.

## **AUTOMATISCHE PROGRAMMES**

Drücken Sie diese Taste, um automatisch das gewünschte Programm auszuwählen.

Diese Programme sind aufgrund der Temperatur effektiv, die sie zum Kochen von Lebensmittel verwenden. Läuft die Zeit des Programms ab, aber im Inneren des Behälters wurde nicht die optimale Temperatur erreicht, obwohl die Anzeige die Zeit 0 anzeigt, läuft der Roboter weiter, bis er die optimale Temperatur erreicht.

Wird die optimale Temperatur jedoch vor Ablauf der eingestellten Zeit erreicht, obwohl noch Zeit im Programm verbleibt, wird 0 angezeigt und der Roboter stoppt den Betrieb, um die Nährstoffe der Lebensmittel nicht zu schädigen.

Der Roboter zeigt mittels eines akustischen Signals (30 Pieptöne) an, dass er ein Programm beendet hat.

Während der Verwendung dieser Programme können Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit nicht verändert werden. Drücken Sie die Start-/Stopptaste zwei Sekunden lang, um das Programm zu beenden.

Es gibt 6 voreingestellte Programme:

### **P0001**

*Ideal für Gemüsecremes.*

Voreingestellte Zeit 28 Minuten.

Zu Beginn des Programms wird 28 min, 65° angezeigt und zerkleinert für einige Sekunden bei Geschwindigkeit 12.

Mit Erreichen der 65° ertönt ein akustisches Signal und für einige Sekunden bei Geschwindigkeit 12 zerkleinert. Dann stoppt der Betrieb und es werden neue Werte auf der Anzeige angezeigt, Geschw. 1, 95°, wird die Temperatur erreicht, stoppt das Gerät für einige Sekunden und die Temperatur wird automatisch auf 100° bei Geschwindigkeit 1 erhöht. Mit Erreichen der Temperatur stoppt das Gerät für eine Weile, es erfolgt ein akustisches Signal und es folgen 4 Zyklen bei Geschwindigkeit 12. Im Abschluss werden erneut 100°, Geschwindigkeit 1 programmiert. Wird diese neue Temperatur erreicht, endet der Betrieb und das Gerät gibt ein akustisches Signal von 30 Pieptönen ab.

## **P0002**

*Ideal für frisch gepresste Obst- oder Gemüsesäfte.*

Voreingestellte Zeit 3 Minuten, der Roboter läuft ohne Temperatur, führt einen ersten Zyklus von 30 Sekunden bei Geschwindigkeit 2 durch, fährt dann mit Arbeitszyklen von 20 Sekunden bei Geschwindigkeit 12 fort und stoppt für 10 Sekunden bis zum Ende des Programms.

## **P0003**

*Ideal für Gemüsesuppen.*

Voreingestellte Zeit 32 Minuten, das Programm startet mit einer Zerkleinerung von 7 Sekunden und es

werden 65° angezeigt. Wird diese Temperatur erreicht, ertönt ein Piepton und das Gerät zerkleinert einige Sekunden lang bei Geschwindigkeit 7. Nach Ablauf der Zeit wird Temperatur 95°, Geschwindigkeit 1 angezeigt, sobald diese Temperatur erreicht ist, bleibt das Gerät eine Weile in Standby, die Temperatur wird auf 100° Geschwindigkeit, 1 aktualisiert. Nach einigen Minuten mit diesen neuen erreichten Parametern beendet der Roboter das Programm mit einem langen Piepton (30 Pieptöne).

#### **P0004**

*Ideal für die Herstellung von Sojamilch.*

Voreingestellte Zeit 30 Minuten, Temperatur 65°, beginnt mit einigen Sekunden der Zerkleinerung bei Geschwindigkeit 6. Mit Erreichen der Temperatur gibt ertönen 3 Pieptöne und das Gerät einige Sekunden lang zerkleinert bei Geschwindigkeit 12, wird in den Standby-Modus versetzt und zeigt 95°, Geschwindigkeit 1 an. Mit Erreichen dieser neuen Temperatur stoppt der Roboter einige Sekunden und wechselt auf Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1.

Nach einigen Minuten ertönt ein Piepton und es werden 10 Zerkleinerungs-Zyklen bei Geschwindigkeit 12 durchgeführt. Nach diesen Zyklen zeigt die Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 an. Wird diese letzte Temperatur erreicht, endet das Programm mit einem akustischen Signal von 30 Pieptönen.

#### **P0005**

*Ideal für Babynahrung.*

Voreingestellte Zeit 25 Minuten, Garen bei 65° ohne Klingengeschwindigkeit. Mit Starten des Programms zerkleinert das Gerät für einige Sekunden. Mit Erreichen der 65° wird bei Geschwindigkeit 7 zerkleinert,

der Betrieb stoppt und zerkleinert bei Geschwindigkeit 1, zeigt Temperatur 95° an und zerkleinert bei Erreichen dieser neuen Temperatur bei Geschwindigkeit 1 und steigt wieder auf Temperatur 100°. Mit Erreichen der 100° zerkleinert es bei Geschwindigkeit 7 in Zeitabständen, steigert erneut auf 100° und stoppt mit Erreichen dieser endgültig.

## **P0006**

*Ideal für Soßen, die keine Würzsauce erfordern, Typ Roquefort, 4-Käse.*

Voreingestellte Zeit 10 Min. Läuft 20 Sekunden bei Geschwindigkeit 12 ohne Temperatur, stoppt im Anschluss, zeigt Next auf dem Bildschirm und bei Betätigung der Start-Taste 70° an. Erreicht der Behälter diese Temperatur, stoppt das Programm automatisch.

## **Turbo-Taste**

Drücken Sie die Turbo-Taste, der Roboter erreicht in Sekunden Geschwindigkeit 12. Bei Loslassen der Taste stoppt der Roboter.

Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit können in diesem Programm NICHT geändert werden.

Wenn die Temperatur des Behälters  $\geq 60^\circ$ , liegt, funktioniert dieses Programm nicht.

## **Start-/Stopp-/Reset-Taste**

Sobald die gewünschten Garparameter eingegeben wurden, drücken Sie diese Taste, um den Betrieb zu starten. Drücken Sie die Taste erneut, um den Roboter anzuhalten oder zu pausieren.

Wenn Sie diese Taste 2 Sekunden lang ununterbrochen gedrückt halten, wird der Roboter neu gestartet, d. h. alle eingegebenen Parameter werden gelöscht.

## **SICHERHEITSSCHUTZ GEGEN HOHE TEMPERATUREN**

Wenn die Temperatur in dem Behälter  $\geq 60^\circ$  liegt und die Geschwindigkeit  $>5$  beträgt, erreicht der Roboter langsam die Geschwindigkeit und hält die Temperatur.

Hinweis: Wann immer der Roboter ein Programm beendet, gibt er 30 Sekunden lang ein akustisches Signal (Piepton) von sich. Dies kann durch Drücken der Start-/Stopptaste abgebrochen werden.

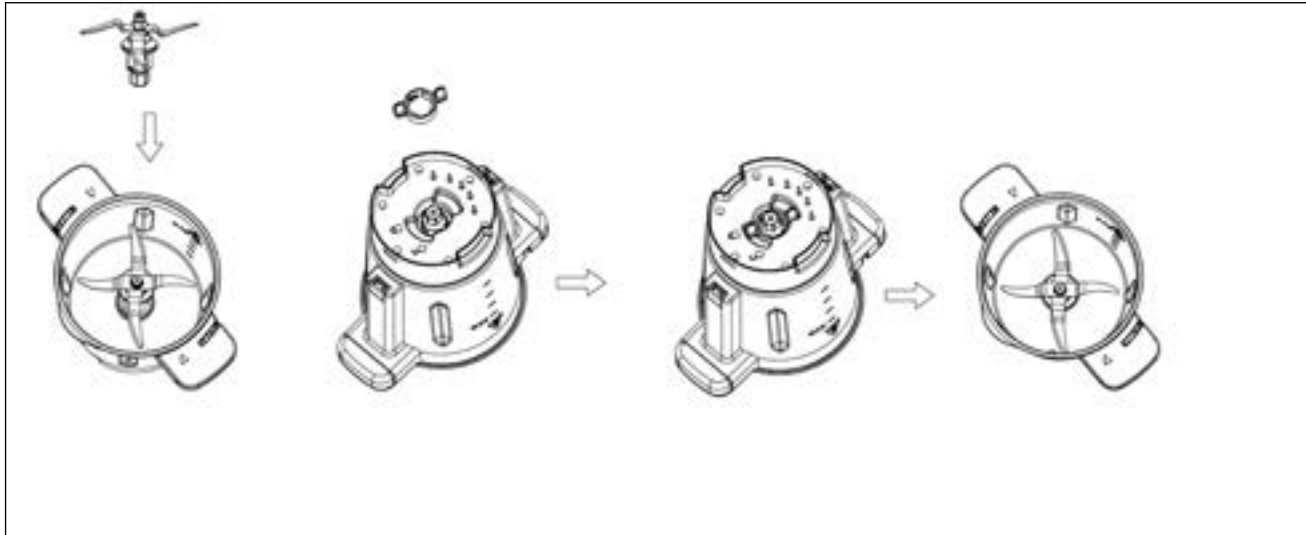
## **PROGRAMMIEREN**

1. Die Temperatur durch Drücken der Taste SetTemp konfigurieren.
2. Die Uhrzeit durch Drücken der Taste SetTime konfigurieren.
3. Die gewünschte Geschwindigkeit durch Drücken der Taste SetSpeed konfigurieren. Sobald die Innentemperatur des Behälters  $60^\circ$  übersteigt, ist es nicht möglich, eine Geschwindigkeit von mehr als 5 auszuwählen.
4. Sobald alle Parameter eingegeben wurden, drücken Sie die zentrale Start-/Stopptaste.

Um die eingegebenen Parameter zu löschen, drücken Sie die Start-/Stopptaste zwei Sekunden lang ununterbrochen.

# MONTAGE DER KLINGE

1. Legen Sie die Klinge auf den Boden des Behälters, sichern Sie die Klinge mit einer Hand, drehen Sie den Behälter und legen Sie den Kunststoffring (Verriegelungssicherung) mit der anderen Hand in die auf dem Boden des Behälters angegebene Verriegelungsposition.
2. Sobald die Klinge gesichert ist, können Sie Ihren Roboter benutzen.



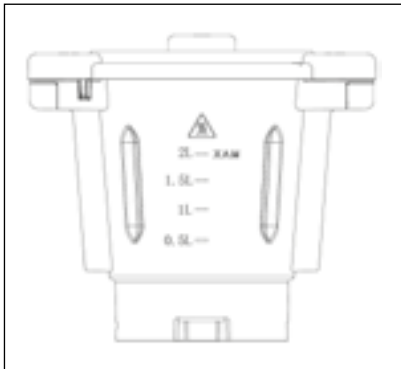
**VORSICHT:**

1. Die Klinge ist sehr scharf. Gehen Sie sehr vorsichtig vor.
2. Stellen Sie sicher, dass der Gummiring auf der Klinge angebracht ist. Ist dieser Gummiring nicht angebracht, wird das Essen verschüttet und der Roboter beschädigt.
3. Halten Sie die Klinge beim Entfernen aus dem Behälter mit einer Hand fest und entfernen Sie mit der anderen Hand die Verriegelungssicherung vom Boden des Behälters, damit die Klinge nicht herunterfällt.

# MONTAGE UND DEMONTAGE DES BEHÄLTERS

Achtung:  Logo “heiße Oberfläche” auf dem Behälter.

Dies bedeutet, dass der Behälter nach dem Gebrauch mit Temperatur mit äußerster Vorsicht zu behandeln ist, da dieser hohe Temperaturen erreicht und zu Verbrennungen führen könnte.

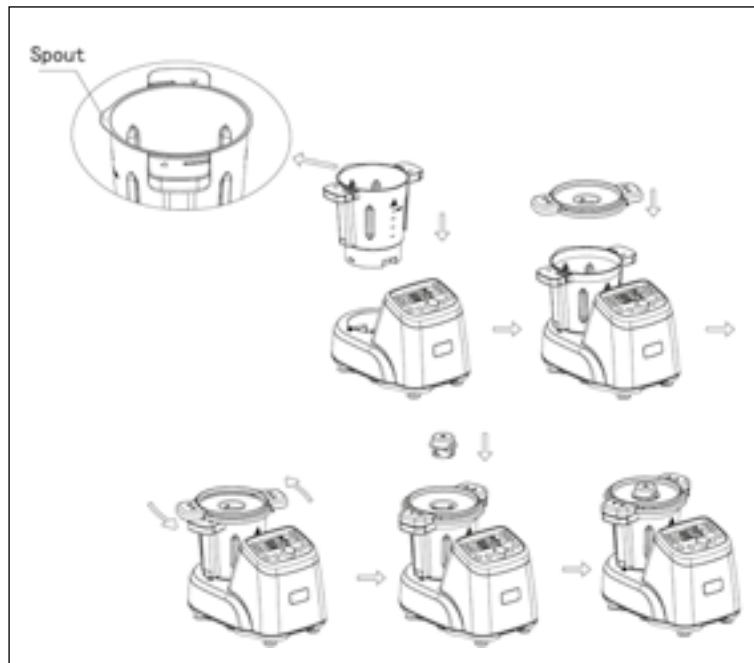


Maximale Kapazität: 3 Liter

Verwertungskapazität: 2 Liter.

**ACHTUNG: Für einen sicheren Gebrauch darf die maximale Kapazität von 2 Litern nicht überschritten werden.**

**DEN BEHÄLTER NICHT IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE WASCHEN!**



## DEN BEHÄLTER POSITIONIEREN

Achten Sie darauf, dass die Klingen korrekt in dem Behälter positioniert sind.

1. Platzieren Sie den Behälter auf der Halterung und legen Sie die Überlaufzunge auf die linke Seite.
2. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um diesen zu schließen.
3. Setzen Sie den Messbecher in den Deckel ein.

### ACHTUNG!

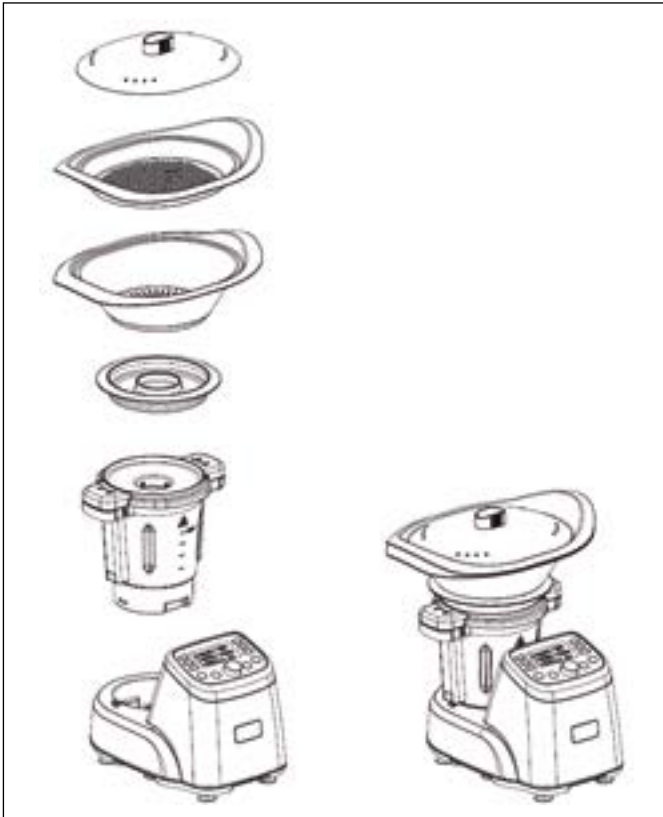
Der Roboter verfügt über eine Sicherheitsverriegelung zwischen dem Behälter und dem Hauptkörper, wird der Deckel nicht richtig geschlossen, ist ein Betrieb nicht möglich.

Um Verbrennungen durch Spritzer zu vermeiden, versuchen Sie nicht, den Deckel bei laufendem Roboter gewaltsam zu öffnen. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn das Programm zur Zubereitung der Speisen vollständig beendet worden ist

## ENTFERNEN DES DECKELS ODER DES BEHÄLTERS:

1. Stoppen Sie den Küchenroboter.
2. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.
3. Entfernen Sie den Behälter, indem Sie diesen nach oben heben. Nicht drehen.

# DAMPFGARER AUSSEN



Dieser Dampfgarer eignet sich perfekt zum Garen einer Vielzahl von Lebensmitteln wie Gemüse, Fleisch, Fisch... seine Größe ermöglicht es Ihnen, mehrere Lebensmittel auf einmal zuzubereiten. Es gibt zwei mögliche Anwendungskombinationen:

**Kombination 1: Deckel (L) + Dampfschale (M) + Dampfgarer (N) + Dampfkondensator (O)**

Verwenden Sie diese Kombination zum Dampfgaren verschiedener Lebensmittel auf unterschiedlichen Ebenen.

**Kombination 2: Deckel (L)+ Dampfgarer (N)+ Dampfkondensator (O)**

Verwenden Sie diese Kombination für größere Mengen an Lebensmitteln, da Ihnen das gesamte Volumen des Dampfgarers zur Verfügung steht.

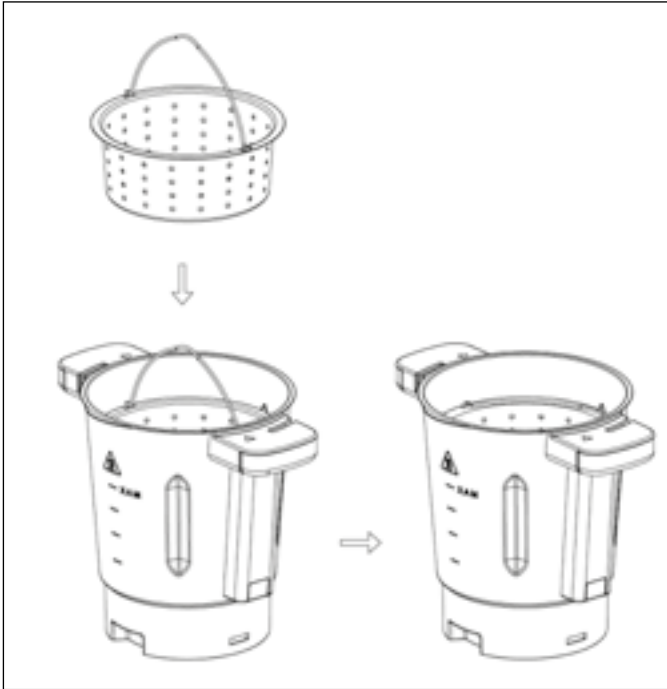
Bitte führen Sie die folgenden Schritte durch:

1. Bringen Sie die Klinge in dem Behälter an.
2. Bringen Sie den Behälter auf dem Hauptkörper des Roboters an.
3. Geben Sie Wasser ( $0,5 \text{ L} \leq \text{Wasser} \leq 2 \text{ L}$ ) in den Behälter. **(Achtung: Der Wasserstand muss stets über 0,5 L liegen, mit dieser Wassermenge können Sie ca. 30 Minuten dampfgaren.)**
4. Bringen Sie den Deckel des Behälters ohne den Messbecher an und legen Sie den Dampfkondensator darauf.
5. Platzieren Sie den äußeren Dampfgarer auf dem Kondensator.
6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
7. Geben Sie die Garparameter ein.

#### **HINWEIS:**

Vergewissern Sie sich stets, dass die Gummidichtung (Zeichnung C) an dem Deckel angebracht ist, bevor Sie den Roboter verwenden.

# DAMPFGARER INNEN (SIEB)



## DAMPFINSTALLATION INNEN

1. Die Klinge im Behälter anbringen.
2. Den Behälter auf dem Hauptkörper platzieren.
3. Wasser in den Behälter geben (mehr als 0,5 l und weniger als 2 l).

**Vorsicht: Die Wassermenge muss stets mehr als 0,5 Liter betragen. Mit 0,5 Liter Wasser kann ca. 20 Minuten gekocht werden.**

4. Das Sieb in dem Behälter platzieren.
5. Den Deckel schließen und den Messbecher entfernen, den Verwendungsmodus auswählen (Modus Wärme, Hitze + Messer...).
6. Wenn das Programm beendet ist, entfernen Sie das Sieb mit dem Spatel, um Verbrennungen zu vermeiden.

## TIPPS:

Stellen Sie sicher, dass der Gummiring (C) auf dem Deckel montiert ist, bevor Sie diesen schließen, um Leckagen zu vermeiden.

## ACHTUNG:

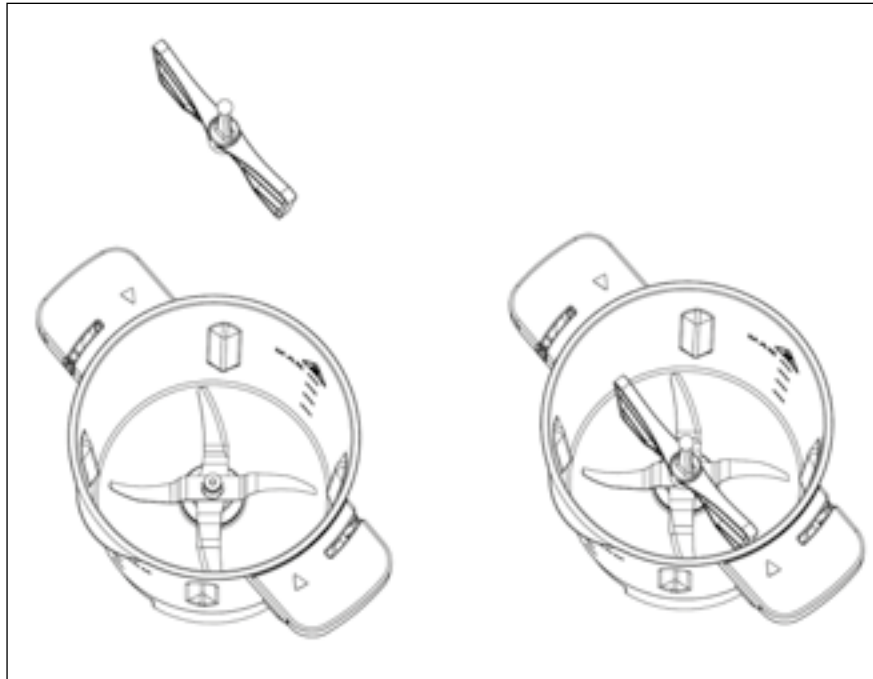
1. Verbrennungsgefahr durch Dampf und sehr heißes Kondenswasser bei hohen Temperaturen. Gehen Sie mit Vorsicht vor.
2. Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne den Deckel.
3. Ist der Deckel nicht richtig platziert, entweicht der Dampf und das Essen wird nicht effizient gekocht.
4. Lassen Sie den Messbecher niemals in dem Deckel, wenn Sie die Funktion Dampfmodus verwenden.
5. 30 Minuten Dampfgaren benötigen 0,5 Liter (500 ml) Wasser, Sie benötigen ca. 250 ml mehr Wasser für alle weiteren 15 Minuten.



**HINWEIS: Verwenden Sie den Spachtel, um das Sieb ohne Verbrennungsgefahr aus dem Behälter zu entnehmen.**

Der Spatel ist auch sehr nützlich für eine effizientere Entnahme von zubereiteten Lebensmitteln aus dem Behälter.

# ZUBEHÖR RÜHRAUFSATZ / MISCHER



Das Zubehör mit der Bezeichnung Rühraufsatz wird Ihnen helfen, bessere Ergebnisse in der Funktion des Mischens, des Schlagens, des Schlagens von Eiweiß, ... zu erzielen.

1. Geben Sie den Rühraufsatz von oben ein (wo sich der Zylinder befindet).
2. Legen Sie den Rühraufsatz vorsichtig auf die Klinge (siehe Abbildung). Überprüfen Sie die korrekte Position, indem Sie den Aufsatz von oben drehen und prüfen, ob er in den Klingen eingehakt ist.

Wenn Sie den Rühraufsatz von der Klinge entfernen wollen, halten Sie ihn von oben fest und dehnen Sie ihn mit kleinen Drehungen in beide Richtungen.

3. Die Höchstgeschwindigkeit für den Gebrauch des Rühraufsatzes beträgt 5. Bei höheren Geschwindigkeiten besteht die Gefahr, dass er sich löst und bricht.

## **VERWENDUNG DES RÜHRAUFSATZES**

Führen Sie die folgenden Schritte durch:

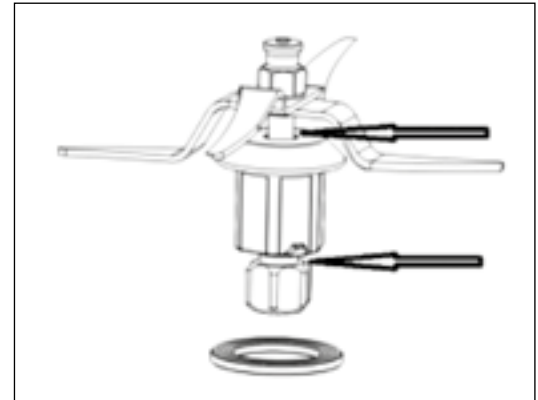
1. Installieren Sie die Klinge und den Rühraufsatz und geben Sie die Lebensmittel in den Behälter.
2. Platzieren Sie den Behälter auf dem Hauptkörper.
3. Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz und betätigen Sie den Seitenschalter.
4. Geben Sie die Zeit und die Geschwindigkeit (1-5) ein.
5. Nach Ablauf der Zeit stoppt der Roboter automatisch und der Alarm ertönt für 30 Sekunden.
6. Trennen Sie nach Gebrauch das Gerät von der Stromversorgung, öffnen Sie den Behälter, entfernen Sie diesen und servieren Sie die zubereiteten Lebensmittel.

## **ACHTUNG:**

1. Beginnen Sie mit der Verwendung des Roboters ausschließlich, wenn der Rühraufsatz KORREKT positioniert ist.
2. Geben Sie keine zu harten Zutaten ein, welche die Klingen beschädigen oder blockieren könnten, wenn diese mit angebrachtem Rühraufsatz in Bewegung sind.

# REINIGUNG

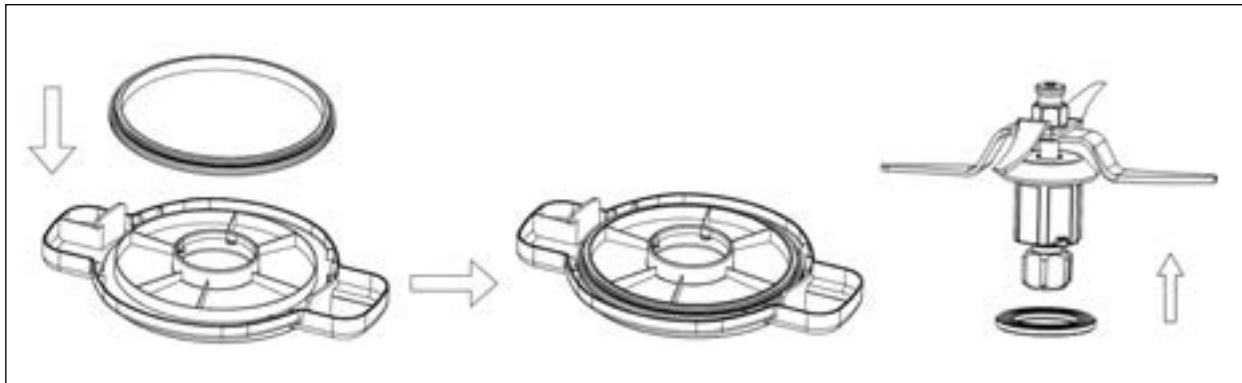
1. Stellen Sie vor der Reinigung des Küchenroboters sicher, dass dieser vom Stromnetz getrennt ist.
2. Tauchen Sie den Behälter während der Reinigung nicht in Wasser.
3. Entfernen Sie die Klinge, sobald der Behälter abgekühlt ist. Reinigen Sie den Behälter von innen und außen. Halten Sie die Kontaktstifte am Boden des Behälters stets sauber und trocken. Die Stifte nicht in Wasser tauchen, sondern mit einem feuchten Tuch reinigen.
4. Reinigen Sie den Behälter oder die Klingen nicht in der Spülmaschine.
5. Verwenden Sie zur Reinigung des Küchenroboters niemals scharfe Gegenstände, da dies den Betrieb beeinträchtigen oder die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen kann.
6. Die Klinge ist sehr scharf, wenden Sie äußerste Vorsicht an.
7. Für eine effektivere Reinigung wird die Verwendung von heißem Wasser empfohlen. Nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocknen.
8. Wenn Reste von verbrannten Lebensmitteln zurückbleiben, verwenden Sie einen Stahlschwamm (vom Typ Nana), um die Innenseite des Behälters zu reinigen.
9. Das Zahnrad der Klingen wird geschmiert geliefert, aber mit dem Gebrauch können Sie einen Teil dieses Schmiermittels verlieren, es wird empfohlen, einmal im



Monat ein paar Tropfen Olivenöl hinzuzufügen, siehe Zeichnung, um die Lebensdauer der Klingen zu optimieren und zu verlängern

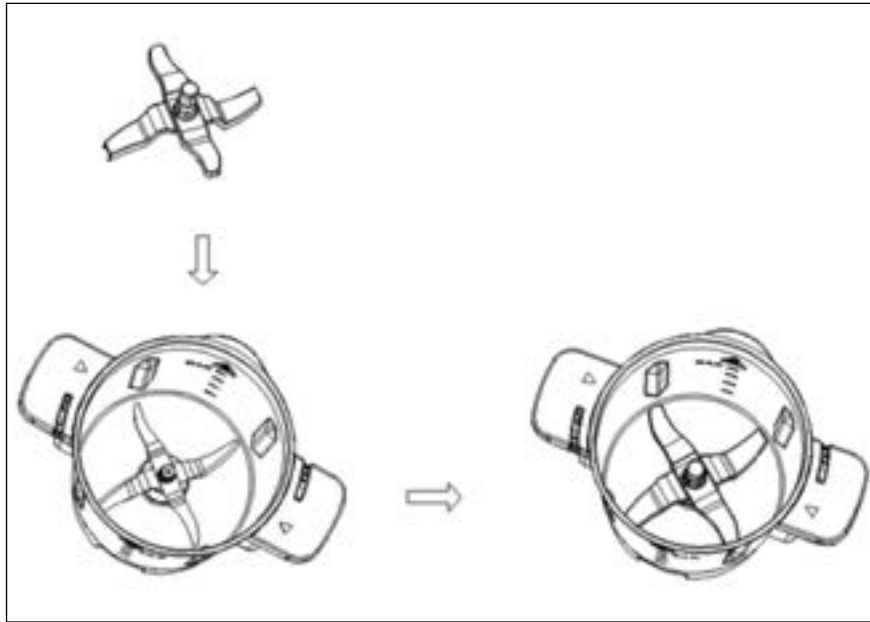
10. Reinigen Sie den Körper des Roboters mit einem feuchten Tuch.
11. Ist der Behälter nach dem Gebrauch stark verschmutzt, fügen Sie heißes Wasser mit Spülmittel hinzu und drücken Sie die Turbo-Taste für einige Sekunden (hilft, den Schmutz zu entfernen, der an den Wänden des Behälters und zwischen den Klingen haftet).
12. Haften Lebensmittelreste an der Unterseite des Behälters, verwenden Sie ein Scheuerschwamm aus Aluminium, um die Ablagerungen zu entfernen.

## ANBRINGEN DER RINGE / GUMMIBÄNDER



Überprüfen Sie die korrekte Platzierung der Gummiringe (siehe Abbildung).

# MONTAGE DES KLINGENSCHUTZES



1. Den Klingenschutz fest am oberen Teil greifen
2. Auf die Klingen legen und dabei die passende Form berücksichtigen. Einrasten bis ein Klicken zu hören ist

Um den Klingenschutz zu entfernen, den Behälter mit einer Hand festhalten und ihn mit der anderen Hand fest nach oben ziehen

3. Bei Verwendung des Klingenschutzes ist Geschwindigkeit 5 die Höchstgeschwindigkeit

## ACHTUNG:

1. Bei angebrachtem Klingenschutz niemals eine Geschwindigkeit über 5 verwenden.
2. Stets bei einer Temperatur unter 100°C verwenden.

# FEHLERCODES

| Code | Erläuterung                                                                                                                                    | Lösung                                                                                                               |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E01  | Fehler bei der Erwärmung des Gerätes, Temperaturproblem.                                                                                       | Kontaktieren Sie den Verkäufer für die Reparatur.                                                                    |
| E02  | Geräteausfall                                                                                                                                  | Kontaktieren Sie den Verkäufer wegen Reparatur.                                                                      |
| E03  | <p>1. Der Behälter ist nicht am Hauptkörper installiert.</p>  | <p>Schalten Sie das Gerät aus, setzen Sie den Behälter auf und achten Sie darauf, dass der Deckel richtig sitzt.</p> |

**2. Der Deckel ist nicht angebracht.**



**3. Der Deckel ist falsch positioniert.**



|     |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E04 | <p>1. Zu viele Zutaten oder zu niedrige Geschwindigkeit, so dass der Motor nicht richtig läuft.</p> <p>2. Der Motor des Gerätes ist gegen hohe Temperaturen geschützt. Erwärmt sich der Motor nach längerem Gebrauch stellt er seinen Betrieb ein</p> | <p>1. Die Menge der Zutaten reduzieren.</p> <p>2. Den Betrieb einstellen und einige Minuten warten</p>    |
| E05 | Hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr                                                                                                                                                                                                                   | Schalten Sie den Roboter aus und warten Sie bis er abgekühlt ist, bevor Sie ihn erneut in Betrieb nehmen. |
| E06 | Geräteausfall                                                                                                                                                                                                                                         | Kontaktieren Sie den Verkäufer wegen Reparatur.                                                           |
| E07 | Geräteausfall                                                                                                                                                                                                                                         | Kontaktieren Sie den Verkäufer wegen Reparatur.                                                           |

**HINWEIS:** Funktioniert der Roboter nach diesen Überprüfungen immer noch nicht, wenden Sie sich an Ihren Händler.

Versuchen Sie niemals, den Roboter selbst zu reparieren, da jedes manipulierte Gerät den Anspruch auf Garantie verliert.

# GARANTIE

In den folgenden Fällen wird die Garantie nicht wirksam:

- a. Alle Schäden, die sich aus einer Reparatur oder Manipulation ergeben, die nicht vom Unternehmen genehmigt wurde.
- b. Alle Schäden, die durch Missbrauch, Fahrlässigkeit oder Unfall entstehen.
- c. Alle Schäden, die durch Naturkatastrophen oder abnormale Spannungen verursacht werden.
- d. Alle Schäden, die durch den Einsatz der Maschine in anderen als den in dieser Anleitung beschriebenen Situationen entstehen.

# RECYCLING



Abfallstoffe aus Elektroprodukten dürfen nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen in den Papierkorb geworfen werden. Diese Materialien müssen in das Geschäft zurückgegeben werden, in dem sie gekauft wurden, oder zur Wiederverwertung oder Entsorgung an eine bestimmte Stelle gebracht werden. Gemäß der Richtlinie 2002/96/EG.

# SAC

Sehr geehrter Kunde, falls Sie irgendwelche Zweifel im Zusammenhang mit diesem Artikel haben, können Sie sich an unseren SAC wenden. Wir helfen Ihnen gerne weiter. [marner@joalsl.com](mailto:marner@joalsl.com)

# Vorspeisen und Aperitifs



## Kabeljau im Schmortopf

### ZUTATEN:

700 g Kartoffeln  
1 Eigelb  
250 ml Olivenöl  
3 Knoblauchzehen  
300 g gesalzener Kabeljau (Krümel)  
Süßes Paprikapulver

### ZUBREITUNG:

Den Kabeljau 5 oder 6 Stunden einweichen, entnehmen, abspülen und abtropfen lassen, beiseite stellen.

1 Liter Wasser in den Behälter geben und 8 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren, während Sie die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, diese dann angewinkelt übereinander in den Dampfbehälter geben, so dass sie den Dampf nicht behindern und alle gleichmäßig gar werden.

25 Minuten, Temperatur 100° Geschwindigkeit 1 programmieren. Nach Ablauf der Zeit das Kochwasser der Kartoffeln abgießen und den Behälter wieder eingeben, Geschwindigkeit 5 programmieren und den Knoblauch und den abgetropften Kabeljau durch die Öffnung des Deckels hinzufügen.

Die Geschwindigkeit auf 3 senken und durch das Mundstück des Behälters abwechselnd die Kartoffelscheiben, das Eigelb und das Öl eingeben und gut vermengen.

Mit Paprikapulver bestreuen und dekorieren.

## Kabeljau-Kroketten



### ZUTATEN:

Hartes Brot in Stücken  
1 Knoblauchzehe  
Petersilie  
250 g Kabeljau-Krümel (zuvor entsalzt)  
1/2 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
50 g Olivenöl  
50 g Butter  
190 g Mehl  
800 ml Vollmilch  
Salz (je nach Kabeljau)  
Petersilie  
Muskatnuss  
4 geschlagene Eier

### ZUBEREITUNG:

Das Brot zusammen mit dem Knoblauch und etwas Petersilie einige Sekunden lang bei progressiver Geschwindigkeit 5 bis 9 zerkleinern und beiseite stellen.

Das Öl, die Butter, die Zwiebel und die Knoblauchzehen für 15 Sekunden in den Behälter geben, Geschwindigkeit 4. 6 Minuten, Temperatur 90°, Geschwindigkeit 2 programmieren.

Den Kabeljau hinzufügen, 2 Minuten, Temperatur 90°, Geschwindigkeit 1 auswählen. Nach Fertigstellung das Mehl hinzufügen, 5 Minuten, Temperatur 90°, Geschwindigkeit 2.

Die Milch, die Petersilie, die Muskatnuss hinzufügen und 10 Sekunden bei Geschwindigkeit 6 programmieren. Dann 8 Minuten bei Temperatur 100° Geschwindigkeit 3 programmieren.

Die Masse in einen Behälter geben und einige Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Semmelbrösel auf ein Tablett legen und die Kroketten formen, durch das geschlagene Ei und wieder durch die Semmelbrösel rollen.

Fertig zum Braten oder Gefrieren.

## Rauchfleisch-Kroketten

### ZUTATEN:

Für die Masse  
800 ml Milch bei Raumtemperatur  
100 g Butter  
130 g Weizenmehl  
150 g Rauchfleisch vom Rind  
100 g Lauch (nur der weiße Teil)  
1 Muskatnuss  
Salz und Pfeffer

Zum Panieren  
Mehl  
Paniermehl  
Ei  
Öl

### ZUBEREITUNG:

Das Rauchfleisch in den Behälter geben und durch Drücken der Turbo-Taste für 3 Sekunden zerkleinern. Entnehmen und beiseite stellen.

Den gehackten und gewaschenen Lauch dazugeben. 3 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 5 zerkleinern. Entnehmen und beiseite stellen.

Die Butter in den Behälter geben. Minuten, 90°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Den Lauch hinzufügen und 6 Minuten lang bei 90°, Geschwindigkeit 2 anbraten. Dann die Hälfte des beiseite gestellten Rauchfleisches und das Mehl um die Klingen herum geben. Das Fleisch 3 Minuten lang bei 90°, Geschwindigkeit 2 anrösten.

Die Milch einfüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Muskatnuss abschmecken. 10 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 5 vermengen. Dann 7 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 4 programmieren.

Die Masse im Behälter lassen bis die Temperatur etwas sinkt. Den Rest des Rauchfleisches hinzufügen und mit dem Spatel vermischen.

Die Masse herausnehmen und mindestens 4 Stunden abkühlen lassen, transparente Folie auf die Masse legen, damit sich keine Kruste bildet.

Nach Ablauf dieser Zeit das Mehl, das Ei und die Semmelbrösel untermischen. In reichlich Olivenöl anbraten.

# Eintopf-Kroketten

## ZUTATEN:

150 g Eintopffleisch  
40 ml Olivenöl  
30 g Butter  
50 g Zwiebeln  
200 g Gebäckmehl  
800 ml Vollmilch bei Raumtemperatur  
1 Prise Paprikapulver  
eine Prise Pfeffer und etwas Salz

## Zum Panieren:

Paniermehl  
4 Eier  
Olivenöl

## ZUBREITUNG:

Das knochenlose Fleisch, das vom Eintopf übrig geblieben ist, in den Behälter geben, verschließen und 5 Turbo-Schläge geben. Aus dem Behälter nehmen und in einer Schüssel beiseite stellen. Dann das Öl, die Butter und die Zwiebel in den Behälter geben. 3 Minuten, 90° Temperatur und Geschwindigkeit 4 programmieren.

Das Mehl hinzufügen und 3 Minuten, Temperatur 100° und Geschwindigkeit 2 programmieren.

Die Milch, das Paprikapulver, den Pfeffer und das Salz hinzufügen. 10 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 5 vermengen. Das beiseite gestellte Fleisch hinzufügen und 7 Minuten, Temperatur 100° und Geschwindigkeit 4 programmieren.

In ein mit etwas Öl gefettetes Tablett gießen, die Masse mit Papierfolie abdecken, so dass sich keine Kruste bildet, abkühlen lassen und für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank aufbewahren (besser über Nacht).

Die Masse mit 2 Löffeln aufnehmen und Kroketten formen. In dem geschlagenen Ei und dem Paniermehl panieren. In reichlich sehr heißem Olivenöl braten (mit Öl bedeckt, damit sie sich nicht öffnen).

## Schinken-Kroketten

### ZUTATEN:

150 g Serrano-Schinken  
2 hart gekochte Eier  
40 g Olivenöl  
30 g Butter  
50 g Zwiebel  
200 g Gebäckmehl  
800 g Vollmilch bei Raumtemperatur  
1 Prise gemahlene Muskatnuss  
eine Prise Pfeffer und ein wenig Salz (wenig  
Salz, da der Schinken bereits gesalzen ist)

### Zum Panieren:

Paniermehl  
4 Eier  
Olivenöl

### ZUBREITUNG:

Den Serrano-Schinken in den Behälter geben, verschließen und 5 Turbo-Schläge geben. Den Schinken aus dem Behälter nehmen und in einer Schüssel aufbewahren.

Die hart gekochten Eier in den Behälter geben und 2 Sekunden lang bei einer Geschwindigkeit von 4 programmieren, aus dem Behälter nehmen und in einer anderen Schale aufbewahren.

Dann das Öl, die Butter und die Zwiebel in den Behälter geben. 3 Minuten, 90° Temperatur und Geschwindigkeit 4 programmieren.

Mehl hinzufügen und 3 Minuten bei Temperatur 100° und Geschwindigkeit 2 programmieren.

Die Milch, die Muskatnuss, den Pfeffer und das Salz hinzufügen. 10 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 5 vermengen.

2 Esslöffel des aufbewahrten Schinkens hinzufügen und 7 Minuten, Temperatur 100° und Geschwindigkeit 4 programmieren.

Einige Minuten stehen lassen, den Rest des Schinkens und der gehackten Eier hinzufügen und mit dem Spatel gut vermischen.

In ein mit etwas Öl gefettetes Tablett gießen, die Masse mit Papierfolie abdecken, so dass sich keine Kruste bildet, abkühlen lassen und für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank aufbewahren (besser über Nacht).

Die Masse mit 2 Löffeln aufnehmen und Kroketten formen. In dem geschlagenen Ei und dem Paniermehl panieren. In reichlich sehr heißem Olivenöl braten (mit Öl bedeckt, damit sie sich nicht öffnen).

## Knoblauch-Garnelen

### ZUTATEN:

70 ml Öl  
30 g Knoblauch in Scheiben geschnitten  
1 Chilischote, in Scheiben geschnitten und entkernt  
250 g kleine geschälte Garnelen  
Salz nach Belieben

### ZUBEREITUNG:

Den Knoblauch zusammen mit dem Öl in den Behälter geben und 4 Minuten, Temperatur 90°, Geschwindigkeit 4 programmieren.

Die Chilischote hinzufügen und 1 Minute bei Temperatur 80°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Den Klingenschutz anbringen und die Garnelen und das Salz dazugeben, 3 Minuten, Temperatur 90°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Nach Ablauf dieser Zeit sind die Garnelen fertig, in einem Tontopf servieren, um die Hitze besser zu halten.

## Guacamole

### ZUTATEN:

60 g Frühlingszwiebel  
100 g rote reife Tomate  
1 Zweig Koriander  
1 Jalapeño oder 1 Teelöffel grüner Tabasco  
50 g mildes natives Olivenöl extra  
Saft aus einer halben Limette oder Zitrone  
2 reife Avocados  
1 Teelöffel Salz

### ZUBEREITUNG:

Die Avocados schälen und entkernen.  
Alle Zutaten in den Behälter geben und 15  
Sekunden Geschwindigkeit 4 programmieren.



## Glasaal mit Knoblauch

### ZUTATEN:

25 ml Olivenöl  
4 Knoblauchzehen  
1 Cayenne-Pfeffer  
200 g Glasaal

### ZUBEREITUNG:

Das Öl in den Behälter geben und 1 Minute, Temperatur 90°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Den in Scheiben geschnittenen Knoblauch und den Cayenne-Pfeffer in den Behälter geben und 3 Minuten, Temperatur 90°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Den Klingenschutz anbringen, den Glasaal hinzufügen und 2 Minuten, Temperatur 90°, Geschwindigkeit 1 programmieren.



## Hummus

### ZUTATEN:

2 mittelgroße Knoblauchzehen, geschält  
400 g gekochte und abgetropfte Kichererbsen  
60 g Wasser  
30 g Zitronensaft  
40 g gerösteter Sesam  
1/2 Teelöffel Salz  
70 g natives Olivenöl extra  
1 Esslöffel Tahina

### Zum Servieren:

1 Spritzer natives Olivenöl extra  
Etwas gemahlenes Paprikapulver

### ZUBREITUNG:

Alle Zutaten in den Behälter geben und 1 Minute bei progressiver Geschwindigkeit 5-10 zerkleinern.

Den Hummus auf einen Teller geben und mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra und gemahlenem Paprikapulver und Kreuzkümmel verfeinern. Mit gehacktem Koriander und ein paar Kichererbsen dekorieren.

## Mini-Speck-Käse-Muffins

### ZUTATEN:

100 g Speck in Streifen  
2 Eier  
30 ml Milch  
100 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
80 g geriebener Käse  
40 g geschmolzene Butter

### ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 180° vorheizen.

Den Speck in den Behälter geben und 4 Sekunden, Geschwindigkeit 5 programmieren. Beiseite stellen.

Ohne den Behälter zu waschen, die Eier und die Milch eingeben und 4 Sekunden, Geschwindigkeit 4 programmieren.

Das Mehl und die Hefe hinzufügen und 8 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 2 vermengen.

Den geriebenen Käse, die Butter und den beiseite gestellten Speck hinzufügen und 4 Sekunden, Geschwindigkeit 2 programmieren.

Die Förmchen aus Papier mit einem Spritzbeutel oder Löffel zu 3/4 füllen.

12 - 15 Minuten backen.

## Sardellen-Schinken- Pastete

### ZUTATEN:

- 1 Dose Schinkenaufschnitt
- 1 Dose Sardellen in Olivenöl
- 2 Käsesorten
- 1 Schuss Rum

### ZUBREITUNG:

Alle Zutaten in den Behälter geben (einschließlich des Sardellenöls) und 3 Minuten, Temperatur 70° und Geschwindigkeit 5 programmieren.

Nach Ablauf der Zeit die Masse aus dem Behälter nehmen und abkühlen lassen.

## ThunfischPastete



### ZUTATEN:

50 g Butter  
1 hartgekochtes Ei  
3 kleine Dosen Thunfisch in Öl, gut  
abgetropft  
1 Dose kleine Sardellen  
Pfeffer

### ZUBREITUNG:

Die Butter in den Behälter geben  
und 2 Minuten, Temperatur 40 ° und  
Geschwindigkeit 1 programmieren. Nach  
Ablauf der Zeit die restlichen Zutaten  
hinzufügen und nach Belieben vermengen.

## Auberginen-Pastete

### ZUTATEN:

4 mittelgroße Auberginen (ca. 1 kg)  
1 Dose Thunfisch in Olivenöl (ca. 200 g)  
Salz und Pfeffer nach Belieben  
20 ml natives Olivenöl extra

### ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 200° vorheizen. In der Zwischenzeit die Auberginen waschen und in Längsrichtung halbieren. Das Fruchtfleisch wie ein Gitternetz schneiden ohne die Haut zu erreichen, auf das gefettete Backblech legen und 30 Minuten backen.

Das Fruchtfleisch der Auberginen entfernen und zusammen mit den anderen Zutaten, einschließlich des Öls aus der Thunfischdose, in den Behälter geben. 15 Sekunden bei 5-7 progressiver Geschwindigkeit programmieren. Die Zerkleinerung überprüfen, die Überreste an den Wänden des Behälters mit dem Spachtel nach unten schaben und 20 Sekunden bei Geschwindigkeit 7 programmieren, wobei das Olivenöl durch das Mundstück hinzugefügt wird. Mit Salz abschmecken.



## Walnuss-Pilz-Pastete

### ZUTATEN:

30 gr Walnuss  
100 Gramm frische Pilze  
1/2 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Olivenöl  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Die Walnüsse 15 Sekunden bei Geschwindigkeit 6 zerkleinern. Aus dem Behälter entnehmen und beiseite stellen.

Dann die Zwiebel und die Knoblauchzehe zerkleinern. In diesem Fall 5 Sekunden Geschwindigkeit 6 programmieren.

Nach dem Zerkleinern der Zwiebel und des Knoblauchs die Überreste an den Wänden des Behälters nach unten schaben, die Hälfte des Öls in den Behälter geben und 2 Minuten bei Geschwindigkeit 1 und 100° Temperatur programmieren. Dann die zuvor gehackten Pilze hinzufügen und erneut 4 Minuten, Geschwindigkeit 1 und Temperatur 100° programmieren.

Der letzte Schritt besteht darin, die Mischung nach Belieben zu salzen und zu pfeffern und die zuvor gehackten Walnüsse zusammen mit dem anderen Teil des Öls hinzuzufügen. 15 Sekunden bei Geschwindigkeit 6 ohne Temperatur programmieren und die Pastete aus Walnüssen und Pilzen genießen!

## Lachspastete

### ZUTATEN:

500 g frischer Lachs  
3 Blatt Gelatine  
2 Esslöffel Wasser  
100 g Frischkäse aus Burgos  
30 g Kapern  
30 g Essiggurken  
100 ml entrahmte Milch  
1 Teelöffel Butter  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Den Lachs von Haut und Knochen befreien, in Stücke schneiden und beiseite stellen.

Die Gelatineblätter einige Minuten in kaltem Wasser auflösen. Abtropfen lassen und in eine Schüssel mit den 2 Esslöffeln Wasser geben und für einige Sekunden in die Mikrowelle stellen. Beiseite stellen.

Alle Zutaten zusammen mit der Gelatine in den Behälter geben und 5 Minuten, Temperatur 80°, Geschwindigkeit 5 programmieren.

Nach einiger Zeit die Mischung in einen Behälter füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

## Surimi-Pastete

### ZUTATEN:

200 g Krabbensticks (Surimi)  
160 g Frischkäse aus Burgos  
20 ml Olivenöl  
2 Esslöffel Zitronensaft  
Salz  
Gemahlener Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Die Krabbenstöcke in den Behälter geben und 3 Sekunden Geschwindigkeit 4 auswählen, die Rückstände an den Wänden des Behälters mit dem Spatel nach unten schaben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und 16 Sekunden lang bei einer Geschwindigkeit von 3 vermengen.

Nach Ablauf der Zeit in eine Schüssel geben und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

## Zucchini-Ziegenkäse- Quiche

### ZUTATEN:

Blatt Mürbeteig  
1 mittelgroße Zwiebel  
1 große Zucchini  
25 ml Olivenöl  
200 ml Kochsahne  
2 Eier  
60-70 g geriebener Käse nach Wahl  
5 oder 6 Scheiben gerollter Ziegenkäse (kleine Rolle)  
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

### ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 180° vorheizen.

Die gewürfelte Zwiebel und die Zucchini ohne Schale in Stücken, das Öl und eine Prise Salz in den Behälter geben und 20 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Die Würzsauce zu dem Mürbeteig geben und in den ungewaschenen Behälter die Eier, die Sahne, den Käse, eine Prise Muskatnuss, eine Prise Pfeffer und eine weitere Prise Salz hinzufügen. 10 Sekunden bei einer Geschwindigkeit von 5 vermengen, zum Quiche geben.

Die Ziegenkäsescheiben darauf legen und im Ofen 25-30 Minuten backen. Das Quiche kann sowohl heiß als auch kalt serviert werden.

# Lothringer Schinkentorte

## ZUTATEN:

Blatt Mürbeteig  
150 g Kochschinken  
150 g geriebener Käse (nach Belieben)  
250 ml Milch  
30 g Butter  
30 g Mehl  
1 Teelöffel Öl  
3 Eier  
50 g flüssige Sahne  
Salz und Pfeffer

## ZUBREITUNG:

Den Ofen auf 180° vorheizen.

Den Schinken in den Behälter geben, ca. 4 Sekunden bei Geschwindigkeit 5 zerkleinern. Beiseite stellen.

Die Milch, das Mehl, die Butter, das Öl, den Pfeffer und das Salz in den Behälter geben und 4 Minuten, Temperatur 90° und Geschwindigkeit 3 programmieren.

Den geriebenen Käse und die Eier hinzufügen, 6 Sekunden bei Geschwindigkeit 5 vermengen. Die Sahne dazugeben.

Die Masse in eine Form geben. Den zerkleinerten Schinken dazugeben und die Mischung darauf verteilen.

Im Ofen 180° für 20-25 Minuten backen.

## Thunfisch-Portweinnüsse- Sandwich

### ZUTATEN:

80 g Thunfischkonserven  
50 g Streichkäse vom Typ Philadelphia  
40 g Walnüsse  
25 ml Portwein

### ZUBEREITUNG:

Die Walnüsse in den Behälter geben. 3 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 5 zerkleinern. Entnehmen und beiseite stellen.

Den Thunfisch, den Käse und den Wein in ein Glas geben. 20 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 3 vermengen.

Die Walnüsse hinzufügen und 10 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 2 vermengen.

# Truthahn- Apfel-Surimi- Sandwich

Vorspeisen  
und Aperitifs

## ZUTATEN:

150 g Putenaufschnitt  
75 g Apfel Golden Delicious, geschnitten  
und geschält  
50 g Surimi  
1 Teelöffel Zitronensaft  
2 Esslöffel Mayonnaise oder rosa Sauce

## ZUBREITUNG:

Alle Zutaten mit Ausnahme der Mayonnaise  
oder rosa Sauce in den Behälter geben  
und 3 Sekunden lang bei Geschwindigkeit  
5 vermengen. In eine tiefe Schüssel geben  
und mit der Mayonnaise oder der rosa  
Sauce mischen.



## Rucola-Roquefort- Sandwich

### ZUTATEN:

20 g Rucola  
20 g Johannisbeeren oder Sultaninen  
20 g geschälte Walnüsse  
50 g Streichkäse vom Typ Philadelphia  
25 g Roquefort  
1 Esslöffel Vollmilch oder flüssige Sahne

### ZUBREITUNG:

Die Rucola und die Walnüsse in den Behälter geben. 3 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 5 zerkleinern. Entnehmen und beiseite stellen.

Die beiden Käse, die Rosinen und den Esslöffel Milch oder Sahne in den Behälter geben. 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 3 zerkleinern.

Die Rucola und die Walnüsse unterrühren und 10 Sekunden lang bei 2 Geschwindigkeiten vermengen.

# Spinat-Zopf

## ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 180° vorheizen. Den Knoblauch in den Behälter geben und 3 Sekunden, Geschwindigkeit 5 programmieren. Die Rückstände an den Wänden des Behälters mit dem Sympatel zu den Klingen schaben, das Öl hinzufügen und 4 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Den Rühraufsatz anbringen und den Spinat und die Pinienkerne hinzufügen und 3 Minuten, Temperatur 100, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Nach Ablauf der Zeit den Spinat abseihen und auspressen, um die gesamte Flüssigkeit zu entfernen.

Das Blätterteigblatt ausrollen, den Spinat, den Schinken und den Käse in die Mitte des Teigs legen. Mit einem Messer oder einem Pizzamesser beide Seiten der Füllung, diagonal anschneiden, als wäre der Teig geflochten. Die rechten und linken Streifen bis zum Ende in Form eines Geflechts einfügen.

Mit dem geschlagenen Ei bestreichen und 15 bis 20 Minuten backen bis der Blätterteig goldfarben ist.

Um das Gericht diätetischer zu machen, kann der Spinat statt diesen zu braten 8 Minuten lang bei 100°, Geschwindigkeit 1 mit angebrachtem Klingenschutz gekocht werden.

## ZUTATEN:

- 2 Knoblauchzehen
- 20 Pinienkerne
- 50 Gramm Öl
- 100 Gramm Spinat, sauber
- 1 Blatt Blätterteig
- 30 Gramm Brie-Käse
- 3 Scheiben Serrano-Schinken
- 1 Ei, zum Bestreichen (optional)



# Cremes, Suppen und Pürees



## Gurken-Avocado-Creme



### ZUTATEN:

2 Avocados (reif)  
1 Gurke  
1 Zitrone  
Dill  
1 Liter Hühnerbrühe  
2 Esslöffel natives Olivenöl  
Tabasco-Sauce  
Ein Dutzend entsteinte schwarze Oliven  
Salz und Pfeffer  
1 Naturjoghurt  
4 oder 5 Pistazien

### ZUBREITUNG:

Die Gurke und die Avocado schälen und würfeln. In den Behälter geben und Geschwindigkeit 2-3 auswählen, ca. 3 Minuten, ggf. länger vermengen bis eine Paste entsteht. Der Paste den Zitronensaft, das Öl und ein paar Tropfen (2 oder 3) Tabasco hinzufügen. Die Brühe hineingießen und erneut Geschwindigkeit 2-3 und 3 Minuten auswählen. Die Oliven und den Dill hacken und in die Creme geben. Mit gehackten Pistazien dekoriert servieren.

## Zucchini-Käse-Creme

### ZUTATEN:

2 Zucchini  
1 halbe Kartoffel  
½ Zwiebel  
50 g Öl  
600 g Wasser  
Salz nach Belieben  
Pfeffer  
180 g Frischkäse

### ZUBEREITUNG:

Die Zucchini mit der Schale in große Stücke schneiden und zusammen mit der gewürfelten Kartoffel, der Zwiebel und dem Öl in den Behälter geben. 10 Minuten, Temperatur 90° und Geschwindigkeit 2 ohne Becher auswählen.

Das Wasser hinzufügen und 20 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 2 programmieren und den Becher aufsetzen.

Zuletzt Käse, Salz und Pfeffer hinzugeben und 1 Minute bei einer Geschwindigkeit von 7 vermengen.



## Champignon-Creme

### ZUTATEN:

200 g. Champignons  
250 g. Kartoffeln  
50 g. Butter oder Olivenöl  
1 Lauchstange oder 1 Frühlingszwiebel  
Salz  
Pfeffer  
500 ml Milch  
2 verschiedene Käsesorten

### ZUBEREITUNG:

Die Messerabdeckung anbrigen, die Butter für 2 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 erwärmen. Die sauberen Champignons, die Kartoffeln, den Lauch, alles in Stücke geschnitten, hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, die Milch zugeben und 20 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren. Die Messerabdeckung entfernen, den Käse hinzufügen und bei progressiver Geschwindigkeiten 5-7-9 vermengen.



## Gazpacho

### ZUTATEN:

- 7 oder 8 reife rote Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g grüne oder rote Paprika
- 40 g Zwiebeln
- 70 g Gurken, teilweise geschält
- 30 ml Essig
- 1 Teelöffel Salz
- 150 g Weißbrot vom Vortag
- 8 Eiswürfel
- 50 - 100 ml natives Olivenöl extra
- 200 ml kaltes Wasser

### ZUBEREITUNG:

Das Gemüse, den Essig, das Salz und das Eis in den Behälter geben. 30 Sekunden bei Geschwindigkeit 5 und danach 3 Minuten bei Geschwindigkeit 9 programmieren.

Für ein dickflüssigeres Gazpacho das Brot vom Vortag hinzufügen. Für ein flüssigeres Gazpacho Eiswasser hinzufügen.

Das Öl nach Belieben hinzufügen und 2 Sekunden bei Geschwindigkeit 7 programmieren.

Sehr kalt mit dem in Würfel geschnittenen Gemüse, das das Gazpacho enthält, oder mit Brotcroutons servieren.

## Kartoffelpüree

### ZUTATEN:

420 g Kochkartoffeln  
200 ml Milch  
Salz nach Belieben  
Muskatnuss  
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
50 g Butter oder Olivenöl

### ZUBEREITUNG:

Den Klingenschutz anbringen. Die gehackten Kartoffeln, die Milch und das Salz in den Behälter geben und 30 Minuten bei Temperatur 90° und Geschwindigkeit 1 programmieren.

Nach Ablauf dieser Zeit den Schutz entfernen, Butter oder Öl hinzufügen, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und die 1 Minute 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 3 vermengen.

# Karottenpüree

Cremes, Suppen  
und Pürees

## ZUTATEN:

420 g Karotten  
200 ml Milch  
Salz nach Belieben  
Muskatnuss  
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
50 g Butter oder Olivenöl

## ZUBREITUNG:

Den Klingenschutz anbringen. Die gehackten Karotten, die Milch und das Salz in den Behälter geben und 30 Minuten bei Temperatur 90° und Geschwindigkeit 1 programmieren.

Nach Ablauf dieser Zeit den Schutz entfernen, Butter oder Öl hinzufügen, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und die 2 Minuten lang bei Geschwindigkeit 3 vermengen.



# Verduras



## Artischocken mit Kartoffeln

### ZUTATEN:

500 gr. Kartoffeln  
400 gr. Artischocken  
30 gr. Knoblauch  
300 ml Wasser  
50 ml Öl  
50 gr Schinkenwürfel  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Die Artischocken und die Kartoffeln gut waschen und in 4 oder 5 Stücke schneiden. Beiseite stellen. Den Rührhaufsatz auf den Klingen anbringen und alle Zutaten in den Behälter geben. 17 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren. Überprüfen, ob das Gemüse gar ist, ansonsten 2 weitere Minuten programmieren.

# Zucchini auf Provenzalisch

## ZUTATEN:

15 g leicht hartes Brot  
Provenzalische Kräuter (Basilikum, Oregano,  
Rosmarin, Petersilie, etc.) 1 großzügiger Esslöffel  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
1 Esslöffel natives Olivenöl extra  
600 g Zucchini  
Grobes Salz 1 Teelöffel  
Getrockneter Thymian 1 Teelöffel  
1 große Tomate

## ZUBEREITUNG:

Das Brot und die Kräuter der Provence in den Behälter geben und 15 Sek./Geschw. 10 programmieren. Beiseite stellen. Den geschälten und gehackten Knoblauch und die Zwiebel in den Behälter geben und 5 Sek./Geschw. 1 programmieren, die Rückstände mit dem Spatel von den Wänden nach unten schaben, den Rühraufsatz anbringen, das Öl hinzufügen und 4 Min./100%/Geschw. 1 programmieren.

Die Zucchini waschen, die Enden entfernen, ohne zu schälen in zwei Hälften teilen und dann in Scheiben von 0,5 cm schneiden und in den Behälter geben, 6 Min./100%/ Geschw. 1. Den Ofen auf 220° C mit Grillfunktion vorheizen. Die Tomate in dünne Scheiben schneiden.

Die Zucchini in eine feuerfeste Schüssel geben. Mit Tomatenscheiben belegen und mit den Semmelbrösel bestreuen. Gratinieren bis die Semmelbrösel goldbraun sind. Sofort servieren.

## Knoblauchpilze

### ZUTATEN:

50 ml Olivenöl  
500 Gramm laminierte Pilze  
5 Knoblauchzehen  
Ein paar Zweige Petersilie  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Das Öl in den Behälter geben und 4 Minuten, Temperatur 90°, Geschwindigkeit 2 programmieren.

Den Rühraufsatz auf den Klingen anbringen, den Knoblauch dazugeben und 3 Minuten, 90°, Geschwindigkeit 3 programmieren.

Die Pilze, die gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer in den Behälter geben und 10 Minuten, Temperatur 100° und Geschwindigkeit 1 programmieren.

Für goldbraunere Pilze mehr Zeit hinzufügen.

# kartoffelsalat mit mayonnaise- und joghurtdressing

## ZUTATEN:

4 mittlere frische Kartoffeln (je ca. 100 g)  
1/2 Lauchzwiebel

## Für das Dressing

3 Esslöffel Weißweinessig  
135 ml Mayonnaise oder Laktose  
75 g Naturjoghurt  
Salz und Pfeffer  
Gehackter Schnittlauch  
In Scheibchen geschnittener Rettich zur Dekoration  
(optional)

## ZUBEREITUNG:

Den Behälter mit Leitungswasser bis zur Markierung von 1 Liter füllen. 7 Minuten bei 100 Grad, Geschwindigkeit 1 erhitzen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln gut waschen und im Sieb beiseite stellen.

Nach Ablauf der Zeit das Sieb in den Behälter stellen und 18 Minuten, 100°, Geschwindigkeit 3 programmieren. Am Ende der Zeit prüfen, ob die Kartoffeln gut gegart sind, ansonsten die Garzeit um einige Minuten verlängern. Herausnehmen und beiseite stellen bis sie abkühlen.

In der Zwischenzeit die Mayonnaise, den Joghurt und den Essig in den sauberen Behälter geben. Würzen und 5 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 2 vermengen.

Sind die Kartoffeln abgekühlt, diese in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Dressing dazugeben, gut vermischen und mindestens 1 Stunde abkühlen lassen. Ab und zu umrühren.

Beim Servieren die in Ringe geschnittene Zwiebel dazugeben und mit dem gehackten Schnittlauch und Rettich verzieren.

## Spinat mit Béchamelsauce

### ZUBEREITUNG:

Zuerst den ausgewählten Käse einige Sekunden bei Geschwindigkeit 5-9 reiben. Bei sehr hartem Käse wie Parmesan, können ein paar Turbo-Schläge gegeben werden und der Käse bei Geschwindigkeit 5-9 fein gerieben werden. Vorsicht bei fettigerem oder weicherem Käse, der in kürzester Zeit zu einem Ball verklebt. Den Käse entnehmen und beiseite stellen.

Ohne den Behälter zu waschen den Rühraufsatz anbringen, den gewaschenen Spinat in großen Stücken hinzufügen. Ohne Wasser in den Behälter zu geben 5 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren. Den Spinat entnehmen und beiseite stellen.

Den Rühraufsatz entfernen und ohne den Behälter zu waschen das Öl und den Knoblauch hinzufügen und 5 Minuten, 100°, Geschwindigkeit 3 ein paar Sekunden programmieren, dann auf Geschwindigkeit 1 herunterfahren und den Knoblauch weiter anbraten. Die Rückstände an den Wänden des Behälters und am Deckel mit dem Spatel nach unten schaben.

Den Rühraufsatz erneut anbringen, den Spinat hinzufügen, 5 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 auswählen.

Anschließend das Mehl zugeben und 1 Minute lang bei 100° und Geschwindigkeit 2 anbraten. Die Milch, die Butter, die Muskatnuss und den Pfeffer hinzufügen und 7 Minuten, Temperatur 100° und Geschwindigkeit 1 programmieren, um die Béchamelsauce herzustellen.

Die Masse in eine Auflaufform gießen und mit dem zuvor geriebenen Käse bestreuen. In den Ofen stellen und gratinieren bis der Käse goldbraun ist.

### ZUTATEN:

#### Für die Würzsauce

50 gr. natives Olivenöl extra  
30 gr. Knoblauch  
500 gr. frischer Spinat

#### Für die Béchamelsauce

50 gr. Mehl.  
500 ml Milch.  
30 gr. Butter.  
Muskatnuss.  
Pfeffer.  
Parmesankäse (zum Reiben)

# Gemüse-Gazpacho

## ZUTATEN:

5 große reife rote Tomaten  
½ Gurke  
½ Frühlingszwiebel  
½ Karotte  
1/2 Knoblauchzehe  
1 Blatt von violetterm Kohl  
1 Salatblatt  
500 ml kaltes Wasser  
2 gehäufte Esslöffel Öl  
1 Esslöffel Essig  
Salz

## ZUBEREITUNG:

Das gesamte Gemüse in homogene Stücke schneiden und zusammen mit dem Öl, dem Essig und dem Salz in den Behälter geben. 40 Sekunden, Geschwindigkeit 6, danach 3 Minuten, Geschwindigkeit 10 programmieren. Das Eis hinzufügen und 2 Minuten lang bei einer Geschwindigkeit von 8 programmieren, wenn das Eis nicht mehr zu hören ist das Wasser durch den angehobenen Deckel hinzufügen. Nach Ablauf dieser Zeit das Gazpacho probieren und ggf. Salz und Essig hinzufügen.



## Gemüse Eintopf

### ZUTATEN:

Ein Beutel gefrorenes Gemüse  
4 Knoblauchzehen  
50 gr Schinkenwürfel  
1 Teelöffel süßes Paprikapulver  
75 ml Olivenöl  
1 Brühwürfel  
Wasser  
Salz

### ZUBEREITUNG:

Das Öl und den Knoblauch in den Behälter geben und 4 Sekunden bei Geschwindigkeit 5 geben und 2 Minuten anbraten, Temperatur programmieren. Dann 2 Minuten anbraten, Temperatur 80°, Geschwindigkeit 1. Die Schinkenwürfel dazugeben und 1 Minute lang bei Temperatur 80° Geschwindigkeit 1 anbraten. Im Anschluss das Paprikapulver hinzufügen und für ein paar Sekunden Geschwindigkeit 2 ohne Temperatur einstellen.

Den Rührhaufsatz auf den Klingen anbringen und das Gemüse und den Brühwürfel hinzufügen, mit Wasser und Salz bedecken und 20 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

## Herzoginnenkartoffeln

### ZUTATEN:

800 g mehlig kochende Kartoffeln  
100 g Butter  
2 Eigelb  
Salz  
Muskatnuss

### ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen und waschen. Einen Liter Wasser in den Behälter geben und 30 Min./100%/Geschw. 3 programmieren. Während das Wasser erwärmt wird die Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Varoma-Tablett legen. Nach 8-10 Minuten prüfen, ob das Wasser kocht, den Becher abnehmen und das Varoma-Tablett mit den Kartoffeln auf den Deckel des Behälters legen. Die Kartoffeln dampfgaren.

Das Varoma-Tablett entfernen und das Kochwasser für einen anderen Zweck aufbewahren. Die Kartoffeln in den Behälter geben und die Butter, das Eigelb, das Salz und die Gewürze hinzufügen. 15 Sek./Geschw. 5, ohne Temperatur programmieren. Es entsteht ein feiner Püree, dieser muss aber hart und beständig genug sein, damit die Törtchen ihre Form behalten. Bei Bedarf Salz hinzufügen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

Den Ofen auf 180° C vorheizen. Das Püree in einen Spritzbeutel mit gerillter Düse geben. Die Törtchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech formen. Hat der Ofen seine Temperatur erreicht, das Tablett hineingeben und 30 Minuten lang backen. Sofort als Beilage servieren.

## Tortilla (Spanisches Omelett)

### ZUTATEN:

100 ml Olivenöl  
100 ml Wasser  
150 g Zwiebeln  
600 g Kartoffeln  
6 Eier  
Salz

### ZUBEREITUNG:

Den Rühraufsatz auf den Klingen anbringen und das Öl und das Wasser in den Behälter geben. 5 Min./100°/Geschw. 1 programmieren. Die in feine Ringe geschnittene Zwiebeln hinzufügen und 5 Min./100°/Geschw. 1 programmieren.

Die geviertelten Kartoffeln hinzufügen und 20 Min./100°/Geschw. 1 programmieren, den Inhalt des Behälters über einer Schüssel in das Sieb gießen, um das Öl gut abtropfen zu lassen.

Den Rühraufsatz entfernen und ohne den Behälter zu waschen die Eier und das Salz nach Belieben hinzufügen und für 10 Sek./Geschw. 3 vermengen. Die Kartoffeln in den Behälter geben und die Mischung bis zur Zubereitung der Tortilla ruhen lassen. Schließlich in einer Pfanne fest werden lassen.

# Hülsenfrüchte



## Bohnen mit Venusmuscheln

### ZUTATEN:

1 Glas gekochte Bohnen  
Venusmuscheln nach Belieben  
Öl  
1 Knoblauchzehe  
Petersilie  
Weißwein

### ZUBREITUNG:

Die Messerabdeckung in dem Behälter anbringen, die Muscheln mit Öl, Knoblauch, Petersilie und etwas Weißwein ca. 5 Minuten (oder bis die Muscheln offen sind) hinzufügen und auf Geschwindigkeit 1 und eine Temperatur von 80° programmieren. Sobald die Muscheln offen sind die bereits gekochten und abgetropften Bohnen hinzufügen und erneut Temperatur 80 °, Geschwindigkeit 1, 4-5 Minuten auswählen, damit die Aromen aufgenommen werden können.

## Bohnen mit Gemüse

### ZUTATEN:

- 1 Glas gekochte weiße Bohnen
- 2 Karotten
- 2 Kartoffeln
- 2 Lauchstangen
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 grüne Paprika und 1/2 rote Paprika
- 90 ml Öl
- 1 ½ Liter Wasser
- Salz

### ZUBEREITUNG:

Die Bohnen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser waschen. Beiseite stellen. Das Öl, die Knoblauchzehe, den Lauch und die Paprika in den Behälter geben, 3 Minuten 90° Geschwindigkeit 3 programmieren. Messerabdeckung anbringen und das Wasser, Salz nach Geschmack und die geschälten Karotten in Scheiben hinzufügen, 20 Minuten 100° bei Geschwindigkeit 1. Nach 5 Minuten die geschälten und durch geschnittenen Kartoffeln durch das Mundstück hinzugeben, ohne die Maschine zu stoppen (die Kartoffeln brauchen weniger Zeit zum Garen) und nach 15 Minuten denselben Vorgang mit den Bohnen wiederholen.

Hinweis: ist das Ergebnis zu wässrig können ein paar gekochte Bohnen oder Kartoffeln geschnitten und in den Eintopf gegeben werden. Dieses Rezept kann mit allen Arten von Gemüse zubereitet werden.

## Kichererbsen mit Paprikawurst

### ZUTATEN:

400 g gekochte Kichererbsen aus dem Glas  
150 g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
40 ml Öl  
100 g Paprikawurst  
50 g Schinkenwürfel  
1 Teelöffel Paprikagewürz  
1 Esslöffel Mehl  
400 ml Wasser  
Salz  
2 gekochte Eier

### ZUBEREITUNG:

Die Kichererbsen mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch in den Behälter geben und 6 Sekunden bei einer Geschwindigkeit von 5 zerkleinern. Das Öl zugeben und 4 Minuten anbraten, Temperatur 80° Geschwindigkeit 1 mit Messerabdeckung. Die gehackte Paprikawurst und die Schinkenwürfel hinzufügen und weitere 2 Minuten mit den gleichen Werten programmieren. Paprikagewürz und Mehl, ohne Temperatur, hinzufügen, 20 Sekunden programmieren, um alles zu vermengen.

Wasser und Salz hinzufügen und 10 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 bei aufgesetzter Messerabdeckung programmieren.

Zum Schluss die Kichererbsen und die gehackten gekochten Eier hinzufügen und weitere 10 Minuten bei Temperatur 100° C und Geschwindigkeit 1 programmieren.

Vor dem Essen mit geschlossenem Deckel eine Weile stehen lassen.



## Gedünstete Kichererbsen

### ZUTATEN:

400 gr gekochte Kichererbsen  
50 gr Olivenöl  
400 gr Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
200 gr frische zerkleinerte Tomate  
500 ml Wasser  
1 großes Lorbeerblatt  
Salz  
2 Esslöffel Kreuzkümmelpulver  
Pfeffer nach Belieben  
Petersilie zum Dekorieren.

### ZUBEREITUNG:

Die Zutaten der Würzsauce, Öl, Zwiebeln, Knoblauch und Tomate in den Behälter geben und 3 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 4 programmieren. Dann 10 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Am Ende der Zeit 3 Esslöffel Kichererbsen und Wasser zu der Würzsauce geben und 40 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 7 vermengen.

Die Messerabdeckung anbringen, das Lorbeerblatt, das Salz, den Kreuzkümmel und Pfeffer hinzufügen. 7 Minuten, 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren und schließlich die Kichererbsen hinzufügen und 8 bis 10 Minuten bei gleicher Temperatur und Geschwindigkeit programmieren.

## Linsen mit Gemüse

### ZUTATEN:

400 g braune Linsen  
1 Paprikawurst  
60 g Piquillo-Paprika aus der Dose  
3 Karotten  
1 Kartoffel  
120 g Zwiebeln  
1 Esslöffel Paprikagewürz  
60 g Olivenöl  
Salz  
2 Knoblauchzehen  
1 Lorbeerblatt  
800 ml Wasser

### ZUBEREITUNG:

Die Linsen über Nacht in Wasser mit Salz und Pfeffer einweichen. Das Gemüse außer den Kartoffeln und Karotten in den Behälter geben und mit ein paar „Turbo“-Schlägen zerkleinern.

Das Öl, das Paprikagewürz und das Salz nach Belieben hinzufügen. 5 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 5 vermengen.

Die Messerabdeckung anbringen, die Linsen, die saubere und in Scheiben geschnittene Karotte, die Kartoffelwürfel und die in Scheiben geschnittene Paprikawurst hinzufügen. Temperatur 100°, Zeit 45 Minuten, Geschwindigkeit 1 auswählen.

## Eintopf mit Spinat, Garnelen und Kichererbsen

### ZUTATEN:

1 oder 2 Bündel Spinat  
100 g geschälte Garnelen  
200 g gekochte Kichererbsen  
4 Knoblauchzehen  
Wasser  
Salz  
Öl

### ZUBEREITUNG:

Die Messerabdeckung in dem Behälter anbringen. Das Öl, die Knoblauchzehen und die Garnelen hinzufügen. Temperatur 80°, 3 Minuten, Geschwindigkeit 2 auswählen. Anschließend die Kichererbsen und den Spinat hinzufügen, mit Wasser bedecken und die Temperatur 100°, Zeit 15 Minuten, Geschwindigkeit 1 auswählen. Vor dem Servieren mit Salz abschmecken.



# Pasta und Reis



## Reiseintopf



### ZUTATEN:

1 Knoblauchzehe  
30g natives Olivenöl extra  
300g klein gehackte Schweinerippchen  
60g gefrorene Erbsen  
1 kleine reife Tomate  
1/2 Teelöffel süßes Paprikapulver  
600 ml Wasser  
1 Würfel Geflügelbrühe  
80g rote Paprika  
Salz nach Belieben  
150g runder Reis

### ZUBEREITUNG:

Den geschälten Knoblauch und das Öl in den Behälter geben und 5 Sek. bei Geschw. 5 vermengen. Den Rühraufsatz anbringen, die Rippchen dazugeben und 20 Minuten lang 100° Geschwindigkeit 1 anbraten. Die Erbsen und die gewürfelte Tomate dazugeben und 5 Minuten, Temperatur 90°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Das Paprikapulver, das Wasser, den Würfel Geflügelbrühe und das Salz zugeben und 20 min/100°/Geschw. 1 programmieren, die klein geschnittene Paprika und den Reis hinzufügen und 13 min/100°/Geschw. 1 programmieren.

## Gemüsereis

### ZUTATEN:

½ Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 25 ml Olivenöl  
 200 g gefrorener Spinat  
 50 g gefrorene Erbsen  
 1 Brühwürfel  
 Salz  
 550 ml Wasser  
 250 g Reis

### ZUBEREITUNG:

Die 1/2 Zwiebel und den Knoblauch in den Behälter geben und einige Sekunden zerkleinern, die Reste mit dem Spatel von den Wänden entfernen und das Öl hinzufügen. 6 Minuten, 90° Geschwindigkeit 1 auswählen. Anschließend das Wasser, den Brühwürfel, ein wenig Salz und Gemüse hinzufügen und 10 Minuten, 100°, Geschwindigkeit, 1 zum Garen programmieren.

Im Anschluss ca. 1 Minute bei Geschwindigkeit 4 vermengen, um ein feines Ergebnis zu erzielen

Anschließend die Kochstufe des Reises überprüfen, für einen weichen Reis mehr Zeit hinzufügen. Dieser Teil hängt von Ihrem persönlichen Geschmack und der Art des Reises ab.



## Spaghetti mit Pesto



### ZUTATEN:

300 g Spaghetti  
100 g Parmesankäse  
50 g frisches Basilikum  
2-3 Knoblauchzehen  
50 g Pinienkerne  
250 ml Olivenöl  
Salz

### ZUBEREITUNG:

Wasser in den Behälter geben (nie mehr als 1,5 l), 12 Minuten plus die vom Hersteller auf der Verpackung angegebene Zeit auswählen, Temperatur 120°, Geschwindigkeit 1 mit dem Rühraufsatz. Nach 12 Minuten, das Wasser kocht, die Spaghetti durch das Mundstück hinzufügen. Nach Ablauf der Zeit die Spaghetti abgießen und beiseite stellen.

Für das Pesto den Käse in den Behälter geben, 2-3 mal Turbo drücken und 15 Sekunden, progressive Geschwindigkeit 5-7-9 programmieren. Den Knoblauch, die Pinienkerne und das Basilikum hinzufügen und 15 Sekunden, progressive Geschwindigkeit 5-7-9 programmieren. Ohne den Deckel zu öffnen und bei aufgesetztem Becher die Geschwindigkeit 5 auswählen und das Öl nach und nach hinzufügen, damit es gut emulgiert. Gegebenenfalls Salz hinzufügen. Die Sauce zu den Spaghetti geben.

## Mangold-Pilz- Cannelloni

### ZUTATEN:

#### Für die Füllung:

12 Scheiben vorgekochter Pasta für Cannelloni  
(mehr einkalkulieren, falls ein zerbricht)  
350 gr Mangold -waschen und die weißen Teile  
entfernen- es werden mindestens 150 gr benötigt  
300 gr Zwiebeln  
60 gr natives Olivenöl extra  
300 gr filetierte Champignons  
1 Esslöffel Modena-Essig -mit grünen Oliven, oder  
Himbeer-, Apfelessig-  
Salz nach Belieben

#### Für die Béchamelsauce:

500 ml voll- oder teilentrahmte Milch  
40 gr Maisstärke  
20 gr Butter  
Prise Muskatnuss  
Salz und Pfeffer nach Belieben

*Zum Gratinieren:*  
Geriebener Käse

### ZUBEREITUNG:

Die vorgekochte Pasta für 20 Minuten in eine Schüssel mit heißem Wasser geben, danach abtropfen lassen und beiseite stellen.

Anschließend den Mangold schneiden, dazu 1 Liter Wasser in den Behälter geben und die Mangoldblätter sauber eingeben, 2-3 Sekunden bei Geschwindigkeit 4 programmieren. Sind noch große Stücke vorhanden, 1 Sekunde länger zerkleinern. In ein Sieb geben und beiseite stellen.

Die Zwiebeln und das Öl in den trockene Behälter einfüllen und 4 Sekunden bei Geschwindigkeit 4 zerkleinern. 10 Minuten, 100°C, Geschwindigkeit 1 ohne Becher programmieren.

Den Mangold, die Champignons, das Salz und den Esslöffel Essig dazugeben und 15 Minuten, 100°, Geschwindigkeit 1 pochieren lassen. Überprüfen, ob die Zutaten weich sind, wenn nicht, ein paar Minuten länger programmieren. Nach Ablauf der Zeit einen Spritzbeutel verwenden, der das Befüllen der Cannelloni angenehmer macht. Abwarten, bis die Masse temperiert ist.

Zubereitung der Béchamelsauce: Alle Zutaten für die Béchamelsauce in den Behälter geben und 10 Minuten, 100°, Geschwindigkeit 4 programmieren.

Auf ein mit Butter oder Béchamelsauce bestrichenen Backblech legen, die gefüllten Cannelloni darauf geben, mit Béchamelsauce bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen. In den Ofen stellen und gratinieren, sobald die Oberfläche goldbraun ist, ist das Gericht fertig.

# Spaghetti Bolognese

## ZUTATEN:

### Würzsauce:

50gr natives Olivenöl extra  
130gr Karotten  
130gr Zwiebeln  
180gr Champignons  
1 Knoblauchzehe  
500gr frische Tomate, zerkleinert

### Rest:

500gr Hackfleisch  
1 Teelöffel Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Teelöffel Oregano  
1 Lorbeerblatt

### Für die Zubereitung der Nudeln:

2000ml Wasser  
1 Teelöffel Salz  
500gr Spaghetti

## ZUBEREITUNG:

Die Karotten, die Zwiebeln, die Champignons, den Knoblauch und die Tomaten in den Behälter geben und 15 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 5 Minuten vermengen.

Alle Rückstände an den Wänden des Behälters entfernen. Das Öl hinzufügen und 6 Minuten, 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

3.- Nach Ablauf der programmierten Zeit den Rühraufsatz anbringen, das Hackfleisch, das Salz und die Gewürze hinzufügen und 15 Minuten, 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren. Im Anschluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entnehmen und beiseite stellen.

Ohne den Behälter zu spülen oder den Rühraufsatz zu entfernen, Wasser in den Behälter geben (nie mehr als 1,5 l), 12 Minuten plus die vom Hersteller auf der Verpackung angegebene Zeit, Temperatur 120°, Geschwindigkeit 1 programmieren. Nach 12 Minuten, das Wasser kocht, die Spaghetti durch das Mundstück hinzufügen.

Die abgetropften Nudeln auf eine Servierplatte geben und die vorbereitete Bolognesesauce hinzufügen.

## Spaghetti mit Trockenfrüchten

### ZUTATEN:

400 g Spaghetti  
30 g geschälte Pinienkerne  
30 g geschälte Mandeln  
30 g geschälte Walnüsse  
50 g Scheiben hartes oder geröstetes Brot  
30 g geriebener Parmesankäse  
30 g ungesalzene Butter  
Gemahlene Chilischoten  
Salz

### ZUBEREITUNG:

Das Öl in den Behälter geben und bei einer Geschwindigkeit von 1 bei 100° für einige Minuten erhitzen, sobald es heiß ist, die Trockenfrüchte hinzufügen, 1 bis 2 Minuten ziehen lassen, um es etwas anzubräunen. Sobald sie golden sind den Deckel schließen und 40 Sekunden, Geschwindigkeit 5-8 programmieren. Die Rückstände an den Wänden des Behälters mit dem Spatel abschaben und den Parmesankäse ca. 2 Minuten bei einer Geschwindigkeit von 1 und 100° hinzufügen. Nach Ablauf der Zeit das Ergebnis entnehmen und beiseite stellen.

Wasser in den Behälter geben (nie mehr als 1,5 l), 12 Minuten plus die vom Hersteller auf der Verpackung angegebene Zeit, Temperatur 120°, Geschwindigkeit 1 mit angebrachtem Rühraufsatz auswählen. Nach 12 Minuten, das Wasser kocht, die Spaghetti durch das Mundstück hinzufügen. Im Anschluss die Spaghetti abtropfen und die beiseite gestellten Trockenfrüchte hinzufügen.

## Pasta mit Brokkoli-Pesto

### ZUTATEN:

1200 ml Wasser  
2 Esslöffel Salz oder nach Belieben  
350 g de Brokkoli, nur die grünen Köpfe, ohne  
den Stamm  
350 g Pasta  
100 g geriebener oder gewürfelter Parmesankäse  
120 g Mandelmehl oder gehackte Mandeln  
1 Knoblauchzehe  
60 g natives Olivenöl extra  
Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Belieben  
Die Schale und der Saft von 1 Zitrone  
Basilikum oder andere Kräuter zur Dekoration

### ZUBEREITUNG:

Das Wasser, einen Teelöffel Salz und das Sieb mit den Brokkoliköpfe in den Behälter geben und 15 Minuten, 100°C, Stufe 2 kochen. Das Sieb entfernen und das Wasser im Behälter lassen. Den Rühraufsatz anbringen, die Nudeln hinzufügen und die auf der Verpackung angegebene Zeit, 100 ° C, Geschwindigkeit 1 ohne Becher programmieren. \*Sie können die Pasta in dem Behälter oder in einem Topf gleichzeitig mit dem Brokkoli kochen, um Zeit zu sparen. Nach dem Kochen 100 ml Kochwasser beiseite stellen. Pasta abgießen und beiseite stellen.

Den geriebenen Käse (falls gewürfelt) in den leeren Behälter geben, 8 Sekunden bei Geschwindigkeit 10 zerkleinern und 2 Esslöffel zum späteren Bestreuen der Pasta entnehmen. Den Käse zusammen mit dem Brokkoli, den Mandeln, dem Knoblauch, dem Öl, dem Salz, dem Pfeffer, der geriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft, der ihm eine besondere Note verleiht, in den Behälter geben und 30 Sekunden bei Geschwindigkeit 6 vermengen.

100 ml Kochwasser zugeben und 15 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 4 vermengen. Das Brokkoli-Pesto ist fertig.

Dieses Pesto über die abgetropfte Pasta gießen und mischen. In eine Schüssel geben und mit ganzen oder gehackten Basilikumblättern verzieren.

# Spaghetti Carbonara

## ZUTATEN:

- 150 g Zwiebeln
- 50 g Butter
- 15 g natives Olivenöl extra
- 100 g gehackter Speck
- Pfeffer
- 10 g Salz
- 500 g Kochsahne
- 100 g Parmesankäse
- 500 g Pasta
- 1,5 l Wasser
- 50 g Parmesankäse zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG:

### Für die Sauce

Die Zwiebeln, die Butter, das Öl, den Pfeffer und das Salz in den Behälter geben. 15 Sekunden bei Geschwindigkeit 4 vermengen. Alle Rückstände an der Wänden des Behälters mit dem Spatel abschaben. Speck hinzufügen und 7 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 2 programmieren.

Als nächstes die Sahne und den Parmesankäse hinzufügen. Für einige Sekunden bei Geschwindigkeit 7 zerkleinern bis die Masse homogen und nach Ihrem Geschmack ist und 8 Minuten, Temperatur und 100° Geschwindigkeit 3 programmieren. Beiseite stellen.

### Für die Pasta

Wasser in den Behälter geben (nie mehr als 1,5 l), 12 Minuten plus die vom Hersteller auf der Verpackung angegebene Zeit, Temperatur 120°, Geschwindigkeit 1 mit dem Rührhaufsatz programmieren. Nach 12 Minuten, das Wasser kocht, die Spaghetti durch das Mundstück hinzufügen. Im Anschluss die Spaghetti abtropfen und beiseite stellen.

Wenn die Pasta gar ist die Sauce hinzufügen und mit Parmesankäse und gebratenem Speck dekorieren, um sie appetitlicher zu machen.



# Fisch



## Kabeljau an Weißwein

### ZUTATEN:

300 g Kartoffeln  
1 mittelgroße Zwiebel, in Scheiben geschnitten  
2 gewaschene Eier  
500 ml Wasser  
200 ml Weißwein  
400 g sauberer und entsalzter Kabeljau  
Schwarze Oliven zur Dekoration

### ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden und zusammen mit den Eiern in das Sieb geben.

Das Wasser und den Wein in den Behälter füllen, das Sieb eingeben und 22 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Die Kartoffeln und die Eier abtropfen lassen und beiseite stellen.

Das Sieb waschen, den Kabeljau hineinlegen und 5 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren. Soll der Fisch garer sein mehr Zeit hinzufügen. Nach Ablauf der Kochzeit den Kabeljau abtropfen lassen und zerkleinern.



## Tintenfisch mit Kartoffeln



### ZUTATEN:

2 mittelgroße Zwiebeln  
½ rote Paprika  
50 ml Olivenöl  
500 g Tintenfisch (geputzt und in Stücke geschnitten)  
1 Teelöffel süßes Paprikapulver  
1 Lorbeerblatt  
1 Prise Pfeffer  
500 g Kartoffeln  
50 ml Weißwein  
300 ml Fischfond oder 300 ml Wasser mit einem Würfel  
Fischfond

### ZUBEREITUNG:

Die geviertelten Zwiebeln und die in Stücke geschnittene Paprika in den Behälter geben und 2 Sekunden, Geschwindigkeit 5 programmieren.

Mit dem Spatel die Rückstände der Zwiebel vom Deckel und von der Innenseite des Behälters in Richtung der Klingen schaben. Die Messerabdeckung anbringen und das Öl einfüllen, 5 Minuten, Temperatur 80°, Drehzahl 1 programmieren.

Nach Ablauf der Zeit die Tintenfische, das Paprikapulver, die Lorbeerblätter und den Pfeffer hinzufügen. 6 Minuten, Temperatur 90°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Die Kartoffeln, den Wein und die Brühe hinzufügen und 25 Minuten, 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

## Gefüllte Pangasius-Filets



### ZUTATEN:

150 g Champignons  
1 Lauchzwiebel  
20 ml Olivenöl  
4 Pangasius-Filets  
Salz  
Pfeffer  
500 ml Wasser

### Für die Sauce:

80 g ml Olivenöl  
20 ml Essig  
1 Teelöffel Senf  
1 Teelöffel Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für die Sauce einfüllen und 15 Sekunden, Geschwindigkeit 5 programmieren. Beiseite stellen.

Die Champignons, die halbe Zwiebel und das Öl in den Behälter geben und 4 Sekunden, Geschwindigkeit 4 programmieren.

Die Rückstände an den Wänden des Behälters in Richtung der Klingen schaben und 3 Minuten, 80°, Geschwindigkeit 3 programmieren.

Die Filets auf einer ebenen Fläche verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und die vorbereitete Mischung auf jedes Filet verteilen, aufrollen und mit einem Zahnstocher zusammenhalten.

Die Filets in die Dampfschale legen.

Ohne den Behälter zu spülen das Wasser einfüllen, den Behälter schließen, den Dampfbehälter anbringen und 30 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Nach Ablauf der Zeit die Filets in eine Schüssel geben und die Sauce darüber gießen.

## Fischfumet

**ZUTATEN:**

150 g Köpfe, Schalen von Garnelen und Krabben  
1 Lauchstange  
25 ml Olivenöl  
800 ml Wasser  
150 g frische Fischabschnitte und Gräten vom Seeteufel, Seehecht, ...  
Salz  
Petersilie

**ZUBREITUNG:**

Die Schalen, die Köpfe der Garnelen, den gehackten Lauch und das Öl in den Behälter gießen. 3 Minuten bei einer Temperatur von 80°, Geschwindigkeit 4 programmieren.

Nach Ablauf der Zeit das Wasser, die frischen Fischabschnitte und Gräten vom Seeteufel, Seehecht, ..., das Salz und die Petersilie nach Belieben hinzufügen. 8 Minuten bei Temperatur 100° und Geschwindigkeit 2 programmieren.

## Lachs-Burger

### ZUTATEN:

500 g frischer Lachs, in Stücke geschnitten, enthäutet  
und entgrätet  
150 g Zwiebeln  
50 g Semmelbrösel  
1 Ei  
1 Teelöffel Salz  
Ein halber Teelöffel Dill  
Frittieröl

### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln in den Behälter geben und 5 Sekunden, Geschwindigkeit 5 programmieren. Die Rückstände an den Wänden des Behälters mit Hilfe des Spatels nach unten schaben. Den Rest der Zutaten hinzufügen und 5 Sekunden, Geschwindigkeit 4 programmieren.

Aus der Masse kleine Kugeln entnehmen und mit der Hand zerdrücken, um die Form des Hamburgers zu erhalten. In der Pfanne braten.

## Lachsrollchen

### ZUTATEN:

100 g Frühlingszwiebel  
75 g Essiggurken  
150 g Krabbenstäbchen  
150 g Tomaten  
150 ml Olivenöl  
50 ml Essig  
25 g Zucker  
eine Prise Salz  
500 g Räucherlachs

### ZUBEREITUNG:

Die Frühlingszwiebel und die Gurken in den Behälter geben und 4 Sekunden, Geschwindigkeit 4 programmieren. In eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Die Krabbenstäbchen eingeben und 3 Sekunden, Geschwindigkeit 4 programmieren. Zu den Zutaten in der Schüssel geben, vermischen und beiseite stellen.

Den Behälter waschen und trocknen und die geviertelte Tomaten ohne Samen hinzufügen und 4 Sekunden, Geschwindigkeit 4 programmieren.

Das Öl, den Essig, den Zucker und das Salz hinzufügen und 8 Minuten, 90°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Die Vinaigrette in ein Behältnis geben und temperieren oder ganz abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten in der Schüssel gut vermischen: die Frühlingszwiebel, die Gurken und die Krabben, und die Füllung der Brötchen ist fertig.

Eine Scheibe Räucherlachs auslegen und etwas Füllung darauf verteilen, eine Rolle formen, wobei das Ende nach unten zeigt, damit sich die Rolle nicht öffnet.

In eine Schüssel geben und die Vinaigrette darüber gießen.



# Fleisch



## Honig-Rippchen

### ZUTATEN:

2 Knoblauchzehen  
15 g Zitronensaft  
40 g milder Honig  
15 g Olivenöl  
500 g gehackte Schweinerippchen  
Salz und Pfeffer  
Gehackte Petersilie (optional)  
Sesam (optional)  
Limette oder Zitrone (optional)

### ZUBEREITUNG:

Den geschälten Knoblauch 4 Sekunden lang zerkleinern, bei Geschwindigkeit 5. Die größeren Stückchen per Spatel auf die Klängen befördern.

Den Klingenschutz anbringen, die restlichen Zutaten sowie Salz und Pfeffer nach Belieben hinzufügen und 20 Minuten, Temperatur 100 °, Geschwindigkeit 2 programmieren.

Nach Ablauf der Zeit den Behälter abnehmen und die Garzeit durch Programmierung von 10 Minuten, Temperatur 100, Geschwindigkeit 1 (weiterhin mit Klingenschutz) verlängern.

Am Ende der Zeit überprüfen wir, ob die Rippen weich sind, ansonsten verlängern wir das Garen um 5 Minuten.

Die Rippchen in einer Schüssel servieren. Mit gehackter Petersilie und etwas Sesam bestreuen und mit ein paar Scheiben Limette oder Zitrone dekorieren.



# Speck-Dattel-Burger

## ZUTATEN:

700 gr. Hackfleisch (Kalbfleisch)  
125 gr. Speckstreifen  
125 gr. de Datten ohne Kern  
2 Eier  
40 gr. Semmelbrösel  
Salz

## ZUBREITUNG:

Die Datteln 1 Minute bei Geschwindigkeit 5 zerhacken, die Reste an den Wänden des Behälters mit dem Spatel zu den Klingen führen. Den Speck hinzufügen und 5 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 6 vermengen. Die Reste erneut zu den Klingen führen. Das Fleisch, das Salz, die Eier und die Semmelbrösel hinzufügen. 10 Sekunden bei Geschwindigkeit 6 vermischen. Die Mischung mit dem Spatel aus dem Behälter nehmen und mit dem Formen der Hamburger beginnen.

Die Masse auf Backpapier legen und in eine runde Form (in der Größe der gewünschten Hamburger) geben, den Teig drücken bis die gewünschte Form erreicht ist. Sobald der Hamburger geformt ist, kann er zubereitet werden (braten, frittieren, ...).



## Zwiebel-Karotten-Burger

### ZUTATEN:

500 g Hähnchenbrust oder Hähnchenkeule ohne Knochen und ohne Haut.

1 Zwiebel, geschält und in Viertel geschnitten.

2 mittelgroße Karotten, geschält und in große Scheiben geschnitten.

25 g Olivenöl.

Salz

### ZUBEREITUNG:

Das zuvor in etwa 3 Zentimeter große Stücke geschnittene Fleisch in den Behälter geben und für etwa 45 Minuten in das Gefrierfach stellen. 20 Sekunden progressive Geschwindigkeit 5-7 auswählen. Das Fleisch herausnehmen und in einer Schüssel beiseite stellen.

Ohne den Behälter zu waschen die Zwiebel und die Karotten hineingeben. 4 Sekunden bei Geschwindigkeit 5 vermengen (für feinere Stückchen die Zeit verlängern). Mit Hilfe des Spatels die an den Wänden des Behälters verbliebenen Reste nach unten schaben.

Messerabdeckung anbringen, das Öl und das Salz hinzufügen und 6 Minuten lang anschwitzen, Geschwindigkeit 1, Temperatur 90°.

Nach Ablauf der Zeit darauf warten, dass sich die Würzsauce temperiert, dann das Gemüse mit dem Hackfleisch vermengen, zwei oder drei Kugeln daraus machen und diese zur Formgebung in eine Form mit einer transparenten Folie geben.

Sobald die gewünschte Form erreicht ist, sind die Burger bereit zum Braten oder Grillen.



# Schinken-Ziegenkäse-Burger

## ZUTATEN:

700 g Hackfleisch (Kalbfleisch)  
125 g Schinkenwürfel  
125 g Ziegenkäse  
2 Eier  
40 g Semmelbrösel  
Salz

## ZUBEREITUNG:

Die Schinkenwürfel 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 5 zerhacken, die Reste an den Wänden des Behälters mit dem Spatel nach unten schaben. Den Käse hinzufügen und 5 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 6 zerkleinern. Die Reste an den Wänden zu den Klingen schaben. Das Fleisch, das Salz, die Eier und die Semmelbrösel hinzufügen. 10 Sekunden bei Geschwindigkeit 6 vermengen. Die Mischung wird mit dem Spatel aus dem Behälter nehmen und mit der Formung der Hamburger beginnen. Die Masse auf Backpapier legen und in eine runde Form (in der Größe der gewünschten Hamburger) geben, den Teig drücken bis die gewünschte Form erreicht ist. Sobald der Hamburger geformt ist, kann er zubereitet werden (braten, frittieren,...).

## Dauerwurst in Zwiebelsauce

### ZUTATEN:

500 Gramm Dauerwurst  
700 Gramm Zwiebeln  
60 ml Olivenöl  
200 ml weißer Eintopfwein  
200 ml Wasser  
2 Lorbeerblätter  
6 Gramm Salz  
1 Prise gemahlener weißer Pfeffer

### ZUBREITUNG:

Die Dauerwurst in drei Stücke schneiden und beiseite stellen.  
Die Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden. Den  
Klingenschutz in dem Behälter anbringen, die Zwiebeln  
zusammen mit dem Öl in den Behälter geben und 12  
Minuten, Temperatur 80° Geschwindigkeit 1 programmieren.  
Anschließend, ohne den Klingenschutz zu entfernen, die  
Dauerwurst hinzufügen und 5 Minuten, Temperatur 90°  
und Geschwindigkeit 1 auswählen. Die restlichen Zutaten  
hinzufügen und 30 Minuten, 100°, Geschwindigkeit 1  
programmieren.

## Nuggets de Pollo

### ZUTATEN:

200 g halbgefrorene Hähnchenbrust, in Stücke  
geschnitten (200-250)

100 g geriebener Emmentaler Käse

Salz und Pfeffer

1 Ei

Mehl

### Zum Panieren:

2 geschlagene Eier

Semmelbrösel

Öl (zum Frittieren)

### ZUBREITUNG:

Den in etwa 3 Zentimeter große Stücke geschnittene Hähnchenbrust in das Gefrierfach legen und nach 45 Minuten herausnehmen. Die Hähnchenbrust, den Käse, das Salz, den Pfeffer und das Ei in den Behälter geben. 20 Sekunden, progressive Geschwindigkeit 5-7 programmieren.

Die Masse aus dem Behälter nehmen, kleine Kugeln formen und dann mit den Händen in den Mehl, dem Ei und den Semmelbrösel panieren.

In heißem Öl braten und fertig zum Servieren.

# Leberkäse

## ZUTATEN:

### Zutaten für die Füllung

250 Gramm Hackfleisch  
1 große Zwiebel  
Petersilie  
2 hartgekochte Eier  
Entsteinte grüne Oliven  
Kreuzkümmel  
30 Gramm Rosinen  
Pfeffer und Zucker  
40 ml Öl  
1 geschlagenes Ei  
Öl und Salz

### Zutaten für die Kuvertüre

420 g Kochkartoffeln  
200 ml Milch  
Salz nach Belieben  
Muskatnuss  
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
50 g Butter oder Olivenöl  
Geriebener Käse zum Gratinieren

## ZUBEREITUNG:

Ein Kartoffelpüree zubereiten, den Rühraufsatz anbringen, die gehackten Kartoffeln, die Milch und das Salz in den Behälter geben und 30 Minuten, Temperatur 90°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Danach die Butter oder das Öl hinzufügen, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen, den Rühraufsatz entfernen und 1 Minute 30 Sekunden bei Stufe 3 programmieren.

Anschließend den Püree in einer mit einer transparenten Folie bedeckten Schüssel beiseite stellen. Die sollte den Püree berühren, damit dieser keine Kruste bildet.

Im Anschluss mit gewaschenem Behälter die Füllung zubereiten, die Zwiebel 6 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 3 zerkleinern. Das Öl dazugeben und 5 Minuten auf 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Das Fleisch, den Kreuzkümmel, eine Prise Zucker, Salz, Pfeffer, die Petersilie und die Rosinen hinzufügen. 5 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 auswählen.

Das gehackte hartgekochte Ei und die Oliven zur Masse geben und mit dem Spatel vermengen.

Eine Schicht Kartoffelpüree, eine Schicht der Füllung, eine weitere Schicht Kartoffelpüree in eine Auflaufform geben. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen gratinieren.

## Marokkanisches Hähnchen mit Couscous

### ZUTATEN:

#### *Zutaten für das marokkanische Hähnchen*

50 g Olivenöl  
40 g Rosinen oder Datteln  
100 g rohe Mandeln ohne Haut  
150 g geviertelte Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
3 geschälte Birnentomaten  
750 g Hähnchen in Stücke geschnitten und  
mit Salz und Pfeffer gewürzt  
1 Prise gelber Farbstoff  
2 Esslöffel Gewürzmischung (Kreuzkümmel,  
Paprika, Koriander, Muskatnuss, Ingwer,  
Zimt)  
Grüne und rote Paprika  
Karotte  
Zucchini  
Salz

#### *Zutaten für den Couscous*

500 ml Wasser  
1 Spritzer Öl  
1 Teelöffel Salz

### ZUBEREITUNG:

Das Öl und die entkernten Rosinen oder Datteln in den Behälter geben und 2 Minuten bei 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren. Die Mandeln dazugeben und 4 Minuten bei 100°, Geschwindigkeit 1 anbraten. Die Mandeln und Rosinen durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, um das Öl aufzufangen und dieses beiseite stellen.

Ohne den Behälter zu waschen die Zwiebeln, den Knoblauch und die Tomaten hinzufügen. 4 Sekunden bei Geschwindigkeit zerkleinern. Den Klingenschutz anbringen und die geschnittenen Paprikaschoten, Zucchini und Karotten, das aufgefangene Öl dazugeben und 6 Minuten lang bei 100°, Geschwindigkeit 1 anbraten. Das Hähnchen, den Farbstoff, die Gewürzmischung, das Salz und die Sauce hinzufügen und 10 Minuten bei 100°, Geschwindigkeit 1 anbraten. Die beiseite gestellten Mandeln und Rosinen dazugeben, mit dem Spatel vermengen und in eine Schüssel geben.

Anschließend mit der Zubereitung des Couscous beginnen. Ohne den Behälter zu waschen das Wasser, das Öl und das Salz eingeben. 5 Minuten bei 100°, Geschwindigkeit 1 erhitzen.

## Füllung Argentinische Teigtaschen

### ZUTATEN:

250 Gramm Hackfleisch  
1 große Zwiebel  
Petersilie  
2 hartgekochte Eier  
Entsteinte grüne Oliven  
Kreuzkümmel  
30 Gramm Rosinen  
Pfeffer und Zucker  
40 g. Öl  
1 geschlagenes Ei  
Öl und Salz

### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel 6 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 3 zerkleinern.

Öl hinzugeben und 5 Minuten auf 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Das Fleisch, Kreuzkümmel, eine Prise Zucker, Salz, Pfeffer, die Petersilie und die Rosinen hinzufügen. 5 Minuten, Temperatur 100° und Geschwindigkeit 1 programmieren.

Zur Füllung gehacktes hartgekochtes Ei und Oliven hinzugeben (2 pro Teigtasche).

Die Füllung abkühlen lassen und die Teigtaschen zubereiten. Diese können gebraten oder gebacken werden (im Falle des Backens mit geschlagenem Ei bepinseln).

## Filet mit Champignonsauce

### ZUTATEN:

500 gr. in Medaillons geschnittenes Schweinefilet  
1 Zwiebel  
1 ganze Knoblauchzehe  
250 gr. dickflüssige Kochsahne  
300 gr. laminierte Pilze (auch aus der Dose  
verwendbar)  
1 Esslöffel Fleischextraktpaste Bovril (auch  
Sojasauce)  
Salz und schwarzer Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Das Öl fünf Minuten lang bei Temperatur 100° erhitzen. Dann die fein gehackte Zwiebel in den Behälter geben, die Champignons und die geschälte, aber ganze Knoblauchzehe hinzufügen und 10 Minuten lang mit angebrachtem Klingenschutz bei 120°C, Geschwindigkeit 1 programmieren. Den Klingenschutz während der Zubereitung des Rezeptes nicht entfernen.

Die Filetmedaillons großzügig würzen und nach Ablauf der 10 Minuten ebenfalls in den Behälter geben. 5 Minuten lang bei Temperatur 100°, Geschwindigkeit 1 anbraten.

Anschließend die Sahne und die Fleischextraktpaste hinzufügen, 10 Minuten bei Temperatur 120°, Geschwindigkeit 1 programmieren. Ist die Sauce etwas fade, diese mit Salz verfeinern und weitere 30 Sekunden vermengen.

## Kalbfleisch mit Mandeln

### ZUTATEN:

100 gr rohe oder geröstete Mandeln, nach Belieben

#### *Für die Würzsauce:*

60 gr natives Olivenöl extra  
100 gr grüne oder rote Paprika  
300 gr Zwiebeln  
200 gr Zucchini  
200 gr Champignons  
1 Knoblauchzehe ohne den zentralen Keim

#### *Für das restliche Rezept:*

1 kg gewürfeltes Kalbfleisch oder Kalbsfilet ohne Sehnen in kleine Streifen geschnitten  
Mehl zum Panieren des Fleisches  
100 ml Sojasauce  
100 ml Weißwein  
300 ml Wasser  
Pfeffer nach Belieben  
Salz nach Belieben

### ZUBEREITUNG:

Die Mandeln 6 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 5 zerkleinern. Entnehmen und beiseite stellen.

Alle Zutaten (einige Streifen Paprika, Champignons und Zucchini beiseite stellen) der Würzsauce in den Behälter geben und 5 Sekunden bei Geschwindigkeit 4 zerkleinern. Dann 12 Minuten lang bei 120° C und Geschwindigkeit 1 anbraten. Mit dem Spatel die Rückstände an den Wänden des Behälters und des Deckels nach unten schaben.

Während die Würzsauce zubereitet wird das Fleisch panieren und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Entnehmen und beiseite stellen. Wenn Sie das Fleisch nach der Würzsauce im Roboter zubereiten möchten, den Klingenschutz anbringen, das Fleisch in den Behälter geben und 4 Minuten bei 120°C, Geschwindigkeit 1, ohne Deckel, mit dem Sieb auf dem Deckel programmieren.

Zu dem Fleisch in dem Behälter mit angebrachtem Klingenschutz die Sojasauce, den Wein, das Wasser, die Mandeln und die beiseite gestellten Gemüsestreifen, den Pfeffer geben und 25 Minuten bei 120°, Geschwindigkeit 1 garen. Den Garpunkt des Fleisches überprüfen, der je nach Dicke der verwendeten Stücke variiert. Für zarteres Fleisch die Garzeit verlängern und etwas mehr Wasser hinzufügen.

# Nachspeisen



## Nougat-Bavarois

### TRICK

Die Sahne kurz vor dem Schlagen in das Gefrierfach stellen. Die Sahne sehr vorsichtig schlagen, es reichen bereits einige Sekunden, und prüfen, ob sie steif wird. Bei zu langem Schlagen wird die Sahne zu Butter.

### ZUTATEN:

2 Eigelb  
30 g weißer Zucker  
120 ml Milch  
3 Blatt Gelatine  
250 g weicher Nougat  
200 g Schlagsahne  
Erdbeeren zur Dekoration

### ZUBEREITUNG:

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser hydratisieren. Das Nougat in Stücke in den Behälter geben und für 4 Sekunden bei Geschwindigkeit 5 zerkleinern. Entnehmen und beiseite stellen.

In dem gewaschenen und getrockneten Behälter die 200 g Sahne mit dem Rühraufsatz bei Geschwindigkeit 3 schlagen. Darauf achten, dass sie nicht zu lange geschlagen wird und Butter entsteht. Entnehmen und kalt aufbewahren.

Die Milch, den Zucker und das Eigelb eingeben. 6 Minuten, 90° und Geschwindigkeit 4 programmieren.

Die gut abgetropfte Gelatine hinzufügen und 10 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 4 vermengen.

Das gehackte Nougat dazugeben und 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 3 schlagen bis eine dichte Creme entsteht. In eine große Schüssel geben und abkühlen lassen.

Die Sahne mit Hilfe einiger Stäbchen zur lauwarmen Sahne hinzufügen. Mittels sanfter und umhüllender Bewegungen vermischen.

Die Mischung in kleine Schnapsgläser gießen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

Zur Präsentation einige Erdbeeren in Scheiben schneiden und dekorieren.

## Schokoladen-Biskuit

### ZUTATEN:

1 großes Ei und 2 Eigelb  
250 g schwarze Schokolade  
150 g Zucker  
130 g Butter mit geringem Salzgehalt  
1 Päckchen Hefe  
220 g Mehl  
1 kleine Menge feines Salz  
200 ml Milch  
1 griechischer Joghurt

### ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf eine Temperatur von ca. 180° vorheizen.  
Die Schokolade in Stücke schneiden und in den Behälter geben und das TURBO-Programm ausführen bis die Schokolade weitestgehend pulverisiert ist.

Den Zucker und die Milch dazugeben und Temperatur 50°, Geschwindigkeit 4 für 1 Minute auswählen.

Die Butter und den Joghurt hinzufügen und den Vorgang bei gleicher Temperatur und Geschwindigkeit wiederholen. Schmilzt die Butter nicht vollständig mehr Zeit programmieren.

Dann das Mehl, das Salz, die Hefe und die Eier zugeben und bei einer Geschwindigkeit von 5 Sekunden ca. 30 Sekunden lang vermengen.

Die Form einfetten, die Masse einfüllen und 30-40 Minuten backen.

## Orangen-Biskuit

### ZUTATEN:

250 g Mehl  
250 g Zucker  
3 Eier  
100 ml. Sonnenblumenöl  
1 Naturjoghurt  
1 Päckchen Hefe  
1 ganze Orange  
Eine Prise Salz

### ZUBREITUNG:

Den Zucker, die geviertelte Orange und die Eier in den Behälter geben. 3 Minuten, Temperatur 40°, Geschwindigkeit 5 auswählen.

Das Sonnenblumenöl und den Joghurt hinzufügen. Einige Sekunden lang bei Geschwindigkeit 3 mischen.

Das Mehl, die Hefe und eine Prise Salz hinzufügen. Einige Sekunden lang mischen.

Mit Hilfe des Spatels die Mischung entfernen und in eine gefettete Form geben.

Zucker auf die Oberfläche streuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° für ca. 30 Minuten oder bis das Biskuit fertig ist backen.

Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

# Kokoskugeln

Nachspeisen

## ZUTATEN:

150 g Kokosraspeln  
200 g Kondensmilch  
ein paar Kokosraspeln zum Panieren

## ZUBEREITUNG:

Die Kokosraspeln und die Kondensmilch in den Behälter geben und 2 Minuten, 40°, Geschwindigkeit 2 programmieren.

Die Masse in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist, diese für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Kühlschrank nehmen, die Kugeln formen und in den Kokosraspeln panieren.

## Toffee-Pralinen



### ZUTATEN:

*Für die Toffeesauce:*

100 g brauner Zucker

100 g Butter

100 ml Sahne (35% Fett)

20 ml flüssiges Karamell

1 Teelöffel Zitronensaft

*Für die Pralinen:*

250 g Milkschokolade

### ZUBEREITUNG:

Für die Toffeesauce geben wir den Zucker, die Butter, die Sahne, das Karamell und den Zitronensaft in den Behälter. Wir programmieren 15 Minuten, Temperatur 100° und Geschwindigkeit 2 ohne den Becher einzusetzen, um die Verdampfung zu erleichtern. Das Ergebnis in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Für die Pralinen die Schokolade in den sauberen und trockenen Behälter geben und 10 Sekunden zerkleinern, Geschwindigkeit 7. Entnehmen und beiseite stellen.

Ohne den Behälter zu waschen 180 g der beiseite gestellten Schokolade hinzufügen und 3 min bei 50° und Geschwindigkeit 2 schmelzen.

Die restliche Schokolade hinzufügen und 2 Minuten / Geschwindigkeit 2-3 vermengen.

Mit einem Pinsel bedecken wir die Formen mit der Schokolade, so dass alle Hohlräume und der Boden gut bedeckt sind. Die übrige Schokolade wieder in den Behälter geben und 2 min, 40° und Geschwindigkeit 2 programmieren. Im Anschluss programmieren wir Geschwindigkeit 2 ohne Programmierung von Zeit oder Temperatur, um die Schokolade flüssig zu halten.

Wenn die Schokolade in den Formen kalt ist, füllen wir die Hohlräume mit der Toffeesauce.

Die Pralinen mit der Schokolade aus dem Behälter bedecken, glatt streichen und 15-20 min im Gefrierfach aufbewahren bis sie vollständig abgekühlt sind.

Aus der Form nehmen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

## Kürbiskrapfen

### ZUTATEN:

230 g Kürbis, geschält und gehackt  
500 ml Wasser zum Kochen des Kürbisses  
2 Eier  
2 oder 3 Esslöffel Zucker  
100 g Mehl  
Frittieröl  
Zucker zum Panieren nach dem Frittieren

### ZUBEREITUNG:

Den Kürbis (geschält und in Stücke geschnitten) und das Wasser in den Behälter geben und bei angebrachtem Klingenschutz 15 Minuten, Temperatur 120°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Nach Ablauf der programmierten Zeit die Kürbisstücke abtropfen (das Sieb kann als Abtropfsieb verwendet werden, um das Wasser zu abzuschütten) und wieder in den Behälter eingeben. Bei Programmierung von 15 Sekunden, Geschwindigkeit 5, zerkleinern.

Dann den Klingenschutz entfernen und den Rühraufsatz anbringen. Den Zucker und die Eier hinzufügen. 10 Sekunden, Geschwindigkeit 2 programmieren.

Die 100 g Mehl hinzufügen und erneut 10 Sekunden, Geschwindigkeit 2 programmieren. Das Mischen mit Hilfe des Spatels beenden.

Zum Braten der Krapfen viel Öl in eine Pfanne geben. Die Krapfen werden mit Hilfe von ein paar Löffeln zubereitet, stets in sehr heißem Öl und Platz zwischen ihnen lassend.

Die Krapfen mit einem Abschäumer entnehmen und sie auf einen mit Küchenpapier abgedeckten Teller legen, um das überschüssige Öl zu entfernen. In Zucker panieren und servierfertig!

## Schokoladenpudding

### ZUTATEN:

650 ml. Milch  
90 g Zucker  
30 g Maisstärke  
150 g schwarze Schokolade  
3 Eier

### ZUBREITUNG:

Die Schokolade in Stücke schneiden und in den Behälter geben. Bei Geschwindigkeit 5-7-9 für einige Sekunden zerkleinern.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und 80°, 9 Minuten, Geschwindigkeit 3 programmieren.

Nach Ablauf der Zeit weitere 2 Minuten programmieren, gleiche Geschwindigkeit, ohne Temperatur.

Die Mischung in kleine Gläser füllen.

Abkühlen lassen und nach Belieben dekorieren.

## Karottenkrapfen

### ZUTATEN:

230 g Karotten, geschält und gehackt  
 500 g Wasser zum Kochen der Karotten  
 2 Eier  
 2 oder 3 Esslöffel Zucker  
 100 g Mehl  
 Frittieröl  
 Zucker zum Panieren nach dem Frittieren

### ZUBEREITUNG:

Die Karotten (geschält und in Stücke geschnitten) und das Wasser in den Behälter geben und 20 Minuten, Temperatur 120°, Geschwindigkeit 1 mit angebrachtem Klingenschutz programmieren.

Nach Ablauf der programmierten Zeit die Karottenstücke abtropfen (das Sieb kann als Abtropffläche verwendet werden, um das Wasser zu entsorgen) und wieder in den Behälter gebracht. Bei Programmierung von 15 Sekunden, Geschwindigkeit 5 zerkleinern.

Im Anschluss den Klingenschutz erneut anbringen. Den Zucker und die Eier hinzufügen. 10 Sekunden, Geschwindigkeit 2 programmieren.

Die 100 g Mehl hinzufügen und erneut 10 Sekunden, Geschwindigkeit 2 programmieren. Das Mischen mit Hilfe des Spatels beenden.

Zum Braten der Krapfen viel Öl in eine Pfanne geben. Die Krapfen werden mit Hilfe von ein paar Löffeln zubereitet, stets in sehr heißem Öl und Platz zwischen ihnen lassend.

Die Krapfen mit einem Abschäumer entnehmen und sie auf einen mit Küchenpapier abgedeckten Teller legen, um das überschüssige Öl zu entfernen. In Zucker panieren und servierfertig!

## Kokospudding

### ZUTATEN:

25 g Kokosraspeln  
300 ml Vollmilch  
200 g flüssige Sahne mit 35% Fett  
50 g Förmchen von Royal Flan (8 Portionen)  
45 g Zucker  
flüssiges Karamell

### ZUBEREITUNG:

Die Kokosraspeln in den Behälter und 10 Sekunden, progressive Geschwindigkeit 5-7-9 programmieren.

Die restlichen Zutaten außer dem flüssigen Karamell hinzufügen und 8 Minuten, 90°, Geschwindigkeit 4 einstellen.

In der Zwischenzeit die Form vorbereiten, indem diese mit flüssigem Karamell (ein großes oder mehrere kleine) bestrichen wird.

Nach der Zubereitung das Ergebnis über den flüssigen Karamell gießen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann mindestens 5 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.



## Fruchtgummi

### ZUTATEN:

200 ml Wasser oder Saft  
2 Päckchen neutrales Gelatinepulver  
300 g Zucker  
1 Päckchen aromatisierte Gelatine  
Sonnenblumenöl zum Einfetten der Form  
Zucker oder saurer Zucker zum Panieren

### ZUBREITUNG:

Das Wasser oder den Saft, den Zucker und die 2 Päckchen neutrale Gelatine in den Behälter geben und 5 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 2 programmieren.

Die Gelatine des gewünschten Geschmacks für das Fruchtgummi hinzufügen und 10 Sekunden, Geschwindigkeit 4 programmieren.

Erneut 5 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 2 programmieren.

Die Mischung in eine zuvor mit Sonnenblumenöl gefettete Form gießen (mit einem Pinsel kann es sehr einfach aufgetragen werden).

Je nach Umgebungstemperatur vorher oder nachher 10 oder 12 Stunden ziehen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen.

Auf Wunsch mit Zucker oder saurem Zucker vermengen.

## Crepes

### ZUTATEN:

250 g Gebäckmehl  
500 ml Milch  
2 Eier  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Prise Zucker  
1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in den Behälter geben und 20 Sekunden, Geschwindigkeit 4 programmieren.

Vor dem Gebrauch den Teig mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Nach der Ruhezeit eine Pfanne mit Butter oder angestochenem Speck einfetten, einen Esslöffel Teig in die Pfanne geben und durch Drehen der Pfanne gut verteilen.

Ist der Teig goldbraun und hebt sich von den Seiten ab, diesen wenden und von der anderen Seite backen. Auf einen Teller legen und den Vorgang wiederholen bis der Pfannkuchenteig aufgebraucht ist.

Die fertigen Crêpes können nach Belieben gefüllt oder auch eingefroren werden.



## Schoko-Muffins

### INGREDIENTES:

150 ml Milch  
120 g Butter  
60 g Zucker  
2 Eier  
300 g Gebäckmehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
Nutella oder ähnliches

### ZUBREITUNG:

Den Ofen auf 180° vorheizen.

Die Milch und die Butter in den Behälter geben und erhitzen, 3 Minuten, 50°, Geschwindigkeit 1 programmieren. Nach Ablauf der Zeit prüfen, ob die Butter geschmolzen ist und, wenn nicht, einige Minuten länger programmieren.

Den Zucker und die Eier dazugeben und 20 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 4 schlagen.

Nun das Mehl, die Hefe und eine Prise Salz hinzufügen. 15 Sekunden, Geschwindigkeit 5 programmieren.

Die Formen vorbereiten (am besten eignet sich eine starre Form, auf der die Kapseln platziert werden). In jede davon einen Esslöffel - nicht sehr voll - des Teigs, darüber einen Esslöffel Nutella und dann einen weiteren Esslöffel Teig geben. Idealerweise jede Form zu 3/4 zu füllen.

Bei 180° ca. 20 Minuten backen.

## Erdbeer-Muffins

### ZUTATEN:

150 ml Milch  
120 g Butter  
60 g Zucker  
2 Eier  
300 g Gebäckmehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
Erdbeermarmelade

### ZUBREITUNG:

Den Ofen auf 180° vorheizen.

Die Milch und die Butter in den Behälter geben und erhitzen, 3 Minuten, 50°, Geschwindigkeit 1 programmieren. Nach Ablauf der Zeit prüfen, ob die Butter geschmolzen ist und, wenn nicht, einige Minuten länger programmieren.

Den Zucker und die Eier dazugeben und 20 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 4 schlagen.

Nun das Mehl, die Hefe und eine Prise Salz hinzufügen. 15 Sekunden, Geschwindigkeit 5 programmieren.

Die Formen vorbereiten (am besten eignet sich eine starre Form, auf der die Kapseln platziert werden). In jede davon einen Esslöffel - nicht sehr voll - des Teigs, darüber einen Esslöffel Nutella und dann einen weiteren Esslöffel Teig geben. Idealerweise jede Form zu 3/4 zu füllen.

Bei 180° ca. 20 Minuten backen.



## Nougat Panna Cotta

### ZUTATEN:

3 Blatt Gelatine  
120 g Nougat von Jijona  
400 ml Sahne  
50 g Zucker  
Flüssiges Karamell

### ZUBREITUNG:

Die Gelatineblätter in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, um sie zu hydratisieren. Das Nougat in den Behälter geben und 5 Sekunden bei Geschwindigkeit 7 zerkleinern. Die Sahne und den Zucker hinzufügen und 5 Minuten, 80° und Geschwindigkeit 4 programmieren.

Die abgetropften Gelatineblätter in den Behälter geben und 15 Sekunden lang bei einer Geschwindigkeit von 3 vermengen.

Das Karamell in den Boden der Gläser geben und die Masse einfüllen, abkühlen lassen.

Die Panna Cotta für 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Tarte 3 Chocolates

### ZUTATEN:

90 g Butter  
 200 g Kekse Maria  
 150 g schwarze Schokolade  
 150 g Milkschokolade  
 150 g weiße Schokolade  
 175 g Zucker  
 1 l flüssige Sahne  
 1/2 l Vollmilch  
 3 Päckchen Quark  
 Eine abnehmbare runde Form mit einem Durchmesser von 25 cm

### ZUBEREITUNG:

In einer Schüssel die Sahne mit der Milch mischen.

Die Kekse 20 Sekunden lang pulverisieren, Geschwindigkeit 6, die Butter zugeben und 10 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 6 mischen bis eine homogene Masse entsteht. Entnehmen und den Boden einer abnehmbaren Form bedecken.

Einen halben Liter Sahne mit Milch, schwarzer Schokolade, 100 g Zucker und einem Päckchen Quark in den Behälter geben, 7 Minuten bei 90°, Geschwindigkeit 5 programmieren, den Keksteig umstürzen und abkühlen lassen.

Während sie die Schicht aus schwarzer Schokolade abkühlt, bereiten wir folgende Schicht vor: einen halben Liter Sahne mit Milch, die Milkschokolade, 50 g Zucker und ein Päckchen Quark in den Behälter geben, 7 Minuten bei 90°, Geschw. 5 programmieren. Mit einer Gabel die vorherige Schicht schwarzer Schokolade vorsichtig abkratzen und dann die Mischung aus Milkschokolade auf einen Löffel gießen, so dass sie nicht direkt auf die vorherige Schicht fällt und somit Löcher entstehen. Abkühlen lassen.

Den vorherigen Schritt mit der weißen Schokolade wiederholen, allerdings mit 25 g Zucker.

Abkühlen lassen und bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen. Einige Stunden vor dem Servieren aus der Form nehmen und dekorieren.



# Apfelkuchen



## ZUTATEN:

Vollmilch (1 Tasse oder 150 g)  
Eier (3 Stück)  
Zucker (1 Tasse oder 150 g)  
Mehl (1 Tasse oder 150 g)  
1 1 Päckchen Backpulver  
Olivenöl (1 Tasse oder 150 g)  
Zitronenschale (1 Zitrone)  
Apfel (2 Stück)  
Pfirsichmarmelade (2 gehäufte Esslöffel)

## ZUBREITUNG:

Die Milch, die Eier, den Zucker, das Öl, das Mehl, die Hefe und die Zitronenschale in den Behälter geben und 3 Minuten, Temperatur 40° und Geschwindigkeit 3 programmieren.

Den Teig in eine Form legen, den Ofen auf 180° vorheizen, mit Apfelscheiben dekorieren, ca. 30 Minuten backen und mit einer Schicht Pfirsichmarmelade bestreichen.

## Käsekuchen und Waldfrucht

### ZUTATEN:

#### Für den Boden:

200 Gramm Digestive-Kekse  
80 Gramm Butter

#### Für die Füllung:

350 ml Kochsahne  
350 Gramm Frischkäse Typ "Philadelphia"  
200 ml Milch  
2 Päckchen Quark  
150 Gramm Zucker

#### Für die Kuvertüre:

200 Gramm Erdbeer- oder Waldfrucht- Marmelade  
Blatt lebensmitteltaugliche Gelatine (oder zwei  
Beutel Pulvergelatine)  
der Saft von 1/2 Zitrone  
50 ml Wasser

### ZUBEREITUNG:

#### DER BODEN

Die Kekse und die weiche Butter bei Raumtemperatur in den Behälter geben und 30 Sekunden bei Anfangsgeschwindigkeit 5 aufsteigend bis Stufe 9 zerkleinern bis eine kompakte, aber nicht trockene Masse entsteht. Ist die Masse zu trocken etwas mehr Butter hinzufügen und noch ein paar Sekunden länger vermengen. Den Teig in eine herausnehmbare Form geben und ihn mit einem Löffel festdrücken bis eine dünne und kompakte Basis entsteht, die den gesamten Boden der Form gleichmäßig bedeckt. Im Kühlschrank aufbewahren.

#### DIE FÜLLUNG

Die Sahne, den Käse vom Typ Philadelphia, die Milch, den Zucker und die Päckchen Quark in den Behälter geben. 9 Minuten, 90 Grad, Geschwindigkeit 4 programmieren. In demselben Behälter, aber außerhalb des Roboters, ca. fünf Minuten abkühlen lassen und dann gleichmäßig über den Boden des Kuchens verteilen und zwei/drei Stunden lang in den Kühlschrank stellen bis er abgekühlt ist und die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

#### DIE KUVERTÜRE

Die Gelatineblätter zehn Minuten in Wasser geben, um sie weich zu machen. Diese danach zusammen mit der Marmelade, dem Wasser und dem Zitronensaft in den Behälter geben. 3 Minuten 70° Geschwindigkeit 2 programmieren. Zehn Minuten im Behälter abkühlen lassen und die Kuvertüre gleichmäßig über den Kuchen verteilen. Den Käsekuchen noch ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen bis die Kuvertüre fest geworden ist.

# Marmeladen



## Erdbeermarmelade

### ZUTATEN:

500 g Erdbeeren  
500 g Zucker  
1 ½ Teelöffel gepresste Zitrone.

### ZUBREITUNG:

Die Erdbeeren waschen, den Stängel und alle möglichen Kerne entfernen, in den Behälter geben, 15 Sekunden, Geschwindigkeit 4 auswählen, dann Zucker und Zitrone hinzufügen, 25 Minuten, Temperatur 100 ° C, Geschwindigkeit 1 programmieren.

Ist die Textur nicht wie gewünscht, 5 bis 10 Minuten länger programmieren, wobei berücksichtigt werden muss, dass sich die Marmelade beim Abkühlen verdickt.

### TIPP

Das Gerät mit dem auf der Rückseite befindlichen Sieb statt mit dem Becher abdecken, damit die Flüssigkeit verdampfen kann. Für eine festere Textur einen Teelöffel Agar-Agar hinzufügen.

## Feigenmarmelade

### ZUTATEN:

750 g Feigen ohne Schale  
280 g Zucker  
der Saft von ½ Zitrone, abgeseiht  
ein Teelöffel Zimt, optional

### ZUBREITUNG:

Die Feigen mit dem Zitronensaft in den Behälter geben und 4 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 4 vermengen.

Nach Belieben Zucker und Zimt dazugeben und 30 Minuten, 100°, Geschwindigkeit 2 programmieren.

Ist die Textur nicht wie gewünscht, 5 bis 10 Minuten länger programmieren.



### TIPP

Das Gerät mit dem auf der Rückseite befindlichen Sieb statt mit dem Becher abdecken, damit die Flüssigkeit verdampfen kann. Für eine festere Textur einen Teelöffel Agar-Agar hinzufügen.

## Mandarinenmarmelade

### ZUTATEN:

800 g geschälte Mandarinen  
550 g Zucker  
1 Zitrone  
1 kleiner Apfel

### ZUBEREITUNG:

Die Mandarinen schälen, die Kerne, falls vorhanden, und die weiße Schale maximal entfernen. In den Behälter geben.

Die Zitrone ohne Schale und Kerne und den geschälten und in Stücke geschnittenen Apfel hinzufügen, den Zucker dazugeben und für ein paar Sekunden bei Geschwindigkeit 6 vermengen bis eine Art Püree entsteht.

30 Minuten bei 100° und Geschwindigkeit 1 programmieren.

Ist die Textur nach Ablauf der Zeit nicht wie gewünscht, erneut 5-10 Minuten, Temperatur 100°, Geschwindigkeit 11 programmieren.



### TIPP

Das Gerät mit dem auf der Rückseite befindlichen Sieb statt mit dem Becher abdecken, damit die Flüssigkeit verdampfen kann. Für eine festere Textur einen Teelöffel Agar-Agar hinzufügen.

# Apfelmarmelade

## ZUTATEN:

600 g Äpfel  
400 g Zucker  
der Saft einer halben Zitrone  
1 Teelöffel Zimt (optional)

## ZUBEREITUNG:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und zusammen mit dem Zucker und dem Saft einer halben Zitrone in den Behälter geben.

Einige Sekunden zerkleinern bis keine großen Stücke mehr übrig sind, den Teelöffel Zimt hinzufügen und 25 Minuten, 100°, Geschwindigkeit 1 programmieren.

## TIPP

Das Gerät mit dem auf der Rückseite befindlichen Sieb statt mit dem Becher abdecken, damit die Flüssigkeit verdampfen kann. Für eine festere Textur einen Teelöffel Agar-Agar hinzufügen.

## Orangenmarmelade

### TIPP

Das Gerät mit dem auf der Rückseite befindlichen Sieb statt mit dem Becher abdecken, damit die Flüssigkeit verdampfen kann. Für eine festere Textur einen Teelöffel Agar-Agar hinzufügen.

### ZUTATEN:

500 g Orangen  
1 große Karotte  
1 große Zitrone, gut geschält und entkernt  
500 g Zucker

### ZUBREITUNG:

Die Orangen schälen, nur den orangenen Teil. Die Schale einer Orange zusammen mit dem Fruchtfleisch (ohne weiße Schale) und den restlichen Zutaten in den Behälter geben. 6 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 4 vermengen.

Anschließend 20 Minuten, Temperatur 100° und Geschwindigkeit 1 programmieren. Ist das Ergebnis sehr flüssig, weitere 5 bis 10 Minuten, Temperatur 100° Geschwindigkeit 1 programmieren..

Im Anschluss daran und bei gewünschter Dicke die Masse nach Belieben vermengen.

# Tomatenmarmelade

## ZUTATEN:

1 kg reife Tomaten  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Zitronenschale

## ZUBREITUNG:

Alle Zutaten in den Behälter geben (ganze und ungeschälte Tomaten). Alles bei progressiver Geschwindigkeit 5-9 für 10 Sekunden vermengen.

20 Minuten bei einer Temperatur von 100° und Geschwindigkeit 1 programmieren.

Hat das Ergebnis nicht die gewünschte Textur, bei gleicher Geschwindigkeit 5 bis 10 Minuten länger programmieren.

## TIPP

Das Gerät mit dem auf der Rückseite befindlichen Sieb statt mit dem Becher abdecken, damit die Flüssigkeit verdampfen kann.  
Für eine festere Textur einen Teelöffel Agar-  
Agar hinzufügen.



# Milchshakes und Säfte



## Avocado-Shake

### ZUTATEN:

- 2 Avocados
- 4 griechische Joghurts
- Der Saft von 4 Orangen
- 2 Minzblätter
- 1 Esslöffel brauner Zucker aus Vollrohr

### ZUBREITUNG:

Die Avocados schälen und schneiden, dabei den zentralen Kern entfernen. Die Avocado, den Joghurt, den Orangensaft, ein paar Minzblätter und einen Löffel Zucker in den Behälter geben. Bei Geschwindigkeit 5 vermengen bis ein homogener Milchshake entsteht. Gegebenenfalls mehr Zucker hinzufügen.

Einige Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Der Milchshake kann mit ein paar Eiswürfeln serviert werden, um noch erfrischender zu sein.

## Haselnuss-Milchshake

### ZUTATEN:

- 250 g Haselnusseiscreme
- 1 Liter Milch
- 60 g brauner Zucker
- Schlagsahne

### ZUBREITUNG:

Kalte Milch, das Haselnusseis und den braunen Zucker aus Vollrohr in den Behälter geben. Geschwindigkeit 4-5 auswählen bis eine schäumende und gleichmäßige Creme ohne Klumpen entsteht.

Den Milchshake probieren und bei Bedarf etwas mehr Zucker hinzufügen.

Den Milchshake auf Gläser verteilen und mit etwas Schlagsahne dekorieren.

Optional:

Auf die Creme kann etwas Kakaopulver oder Zimt gestreut werden.

## Kaffee-Milchshake

### ZUTATEN:

2 Esslöffel löslicher Kaffee  
400 ml kalte Milch  
1 Esslöffel brauner Zucker  
300 g Vanilleeiscreme  
Schlagsahne  
Kaffeepulver

### ZUBREITUNG:

Den löslichen Kaffee, die Milch, das Vanilleeis und den braunen Zucker in den Behälter geben.

Geschwindigkeit 5 auswählen und so lange wiederholen bis eine homogene und cremige Mischung entsteht. Ist der Milchshake zu bitter kann etwas mehr Zucker hinzugefügt werden.

Den Milchshake auf Gläser verteilen und mit Schlagsahne und darauf gestreutem Kaffeepulver dekorieren. Sofort servieren.

## Schoko-Milchshake

### ZUTATEN:

400 ml Milch  
30 Gramm Zucker  
100 Gramm Kakaopulver  
8 Eiswürfel

### ZUBREITUNG:

Alle Zutaten in den Behälter geben und Geschwindigkeit 4 programmieren bis das Eis gut zerstoßen ist.

Kalt servieren.

## Kokos-Himbeer- Milchshake

### ZUTATEN:

400 ml Kokosmilch  
250 g Himbeeren  
250 ml Apfelsaft  
350 g brauner Zucker

### Für das Himbeercoulis:

250 g Himbeeren  
200 g weißer Zucker  
100 ml Wasser

### ZUBREITUNG:

Die 500 g Himbeeren gut waschen und bei Bedarf den Stängel entfernen. Einige Himbeeren für die Dekoration der Milchshakes beiseite legen. Die Kokosmilch, den braunen Zucker, den Orangensaft und 250 g Himbeeren in den Behälter geben. Bei einer Geschwindigkeit von 5 vermengen, um einen gleichmäßigen und feinen Milchshake zu erhalten. Im Kühlschrank aufbewahren.

Anschließend das Coulis herstellen, die restlichen 250 g Himbeere, den Zucker und das Wasser in den Behälter geben. Temperatur 80 °, Geschwindigkeit 2, Zeit 15 Minuten auswählen (wenn noch keine Masse entstanden ist, die TURBO-Taste einige Sekunden lang drücken). Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Beim Servieren zunächst eine gute Portion Himbeercoulis in die Gläser geben, dann den Kokos-Milchshake auf diese verteilen und mit ganzen, geviertelten oder auf einen Zahnstocher gesteckten Himbeeren verzieren...

## Erdbeer-Milchshake

### ZUTATEN:

2 gesüßte griechische Joghurts  
3 Esslöffel brauner Zucker  
8 oder 10 Erdbeeren  
250 ml Milch  
1 Esslöffel Erdbeersirup

### ZUBREITUNG:

Alle Zutaten in den Behälter geben und 10 Sekunden bei einer Geschwindigkeit von 8 vermengen. Mit Erdbeeren verziert servieren.

## Vanilleeis- Milchshake

Milchshakes  
und Säfte

### Nougateis- Milchshake

#### ZUTATEN:

500 Gramm Nougateis  
250 ml Milch

#### ZUBREITUNG:

Das Nougateis und die Milch in den Behälter geben.

30 Sekunden programmieren und progressiv bei Geschwindigkeit 7 bis 9 vermengen.

Kalt servieren.

#### ZUTATEN:

300 ml Milch  
250 gr. Vanilleeis  
20 gr. Puderzucker (Zucker kann im Lady Master Millenium pulverisiert werden)  
Kakao, zum Bestreuen

#### ZUBREITUNG:

Die Milch, das Eis und den Puderzucker in den Behälter geben und 40 Sekunden bei progressiver Geschwindigkeit 5-7-9 programmieren.

Auf Gläser verteilen und mit Kakaopulver bestreuen.

## Ermandel-Milchshake

### ZUTATEN:

- 1 Liter sehr kalte Erdmandelmilch
- 2 Eiweiße
- 100 Gramm Kakaopulver
- 130 Gramm Zucker
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt

### ZUBREITUNG:

Alle Zutaten in den Behälter geben und 40 Sekunden bei Geschwindigkeit 7 programmieren.

Den Erdmandel-Milchshake sofort auf Gläser oder Becher verteilen, mit einer Scheibe Banane garnieren und sehr kalt genießen.

## Kiwi-Milchshake

### ZUTATEN:

- 750 g Kiwi
- 1 1/2 Liter Milch
- 150 g brauner Zucker
- 150 g zerstoßenes Eis
- Minzblätter
- Zucker

### ZUBREITUNG:

Die Kiwis gut schälen und waschen und darauf achten, dass sie frei von harten Teilen der Schale sind.

In Stücke schneiden und einige Stückchen zur Dekoration des Milchshakes beiseite legen.

Die Kiwi, die Milch, den braunen Zucker und das zerstoßene Eis in den Behälter geben. Mit einer Geschwindigkeit von 5 vermengen, bis eine feine Mischung mit etwas Schaum übrig bleibt. Bei Bedarf etwas Zucker hinzufügen.

Den Milchshake auf Gläser verteilen und mit ein paar Stückchen Kiwi und Minzblättern verzieren.

Vor dem Servieren einige Minuten im Kühlschrank stehen lassen.

## Limetten- Milchshake

### ZUTATEN:

400 g Limetteneis  
1 Liter Milch  
1 Limette  
300 g brauner Zucker  
50 g Eis  
10 Minzblätter

### ZUBEREITUNG:

Die Limettenschale reiben und beiseite legen, die Limette schneiden und auspressen, den Limettensaft beiseite stellen.

Dann das Limetteneis, die Milch, den braunen Zucker, das Eis, 2 große Minzblätter und den Limettensaft in den Behälter geben. Bei Geschwindigkeit 5 vermengen bis eine feine und homogene Creme ohne Eisreste entsteht.

Probieren und bei Bedarf etwas mehr Zucker hinzufügen. Sofort auf mit je 2 Minzblättern verzierte Gläser verteilen und etwas Limettenschale darüber streuen.

## Frucht- Milchshake

### ZUTATEN:

2 Pfirsiche in Sirup  
2 Bananen  
2 Kiwis  
1 Esslöffel Honig  
1 Tasse Himbeeren  
1 Tasse Johannisbeeren  
Ein paar Eiswürfel  
1 Glas Wasser

### ZUBEREITUNG:

Die Bananen und Kiwis schälen und zusammen mit den Pfirsichen in Stücke schneiden. Zusammen mit den Himbeeren und Johannisbeeren in den Behälter geben (einige Johannisbeeren und Kiwischeiben zur Dekoration aufbewahren). Bei Geschwindigkeit 4 vermengen. Im Anschluss das Wasser, den Honig und zwei oder drei Eiswürfel hinzufügen und Geschwindigkeit 4 für 1 Minute auswählen.

## Mango-Mandarinen- Milchshake

### ZUTATEN:

- 1 Mango
- 3 Mandarinen
- 1 Tasse Milch
- 1 Naturjoghurt
- 2 Esslöffel Honig

### ZUBREITUNG:

PZuerst die Mango schälen und in Stücke schneiden. Die Mandarinen so schälen, dass die Schale spiralförmig für die Dekoration der Gläser erhalten bleibt.

Nach dem Schälen die Mandarine in Segmente trennen und in Stücke schneiden. Als nächstes Mango und Mandarinen zusammen mit der Milch, dem Joghurt, dem Honig in den Behälter geben und mit einer Geschwindigkeit von 5 vermengen, bis man eine feine Creme ohne viele Klumpen entsteht. Gegebenenfalls mehr Honig hinzufügen.

Den Milchshake abseihen und auf Gläser verteilen, die mit dem "Twist" der Mandarinschale dekoriert sind.

## Mango- Orangen- Ananas- Milchshake

### ZUTATEN:

- 1 reife Mango, nur das Fruchtfleisch, in Stücken und gefroren
- 1 geschälte Orange, ohne weiße Überreste der Schale oder Kerne
- 3 Scheiben Ananas in Saft oder frisch
- 100 g Zucker
- 1 Liter Voll- oder Magermilch

### ZUBREITUNG:

Das Fruchtfleisch der Mango, die Orange, die Ananas und den Zucker in den Behälter geben und 30 Sekunden progressive Geschwindigkeit 5-9 programmieren.

Mit dem Spatel die Obstreste zum Boden des Behälters befördern.

Geschwindigkeit 5 ohne Programmierzeit programmieren und die Milch durch das Mundstück hinzuzufügen.

Sofort servieren.

**TIPP**  
Die Mango kann durch gefrorenen Pfirsich in Sirup ersetzt werden.

## Apfel-Milchshake

### ZUTATEN:

2 australische Äpfel Golden Delicious  
150 g Vanilleeiscreme  
300 ml Milch  
50 g brauner Zucker

### ZUBREITUNG:

Die Äpfel schälen, zerkleinern und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelstücke, die Milch, den braunen Zucker und das Vanilleeis in den Behälter geben. Bei Geschwindigkeit 5 vermengen bis eine feine Creme ohne Klumpen und Eisreste entsteht. Bei Bedarf etwas Zucker hinzufügen. Sofort in kalten Gläsern servieren.

## Pfirsich-Milchshake

### ZUTATEN:

4 Pfirsiche  
200 g Pfirsich- oder Mango-Eiscreme  
1 Liter Milch  
4 Esslöffel Honig

### ZUBREITUNG:

Zuerst die Pfirsiche schälen und in mittelgroße Stücke schneiden. Zusammen mit der Milch, der Pfirsich- oder Mango-Eiscreme und den 4 Esslöffeln Honig in den Behälter geben. Bei Geschwindigkeit 5 vermengen und darauf achten, dass sich das Eis gut löst und der Milchshake fein und cremig ist. Bei Bedarf mehr Honig hinzufügen.

Vor dem Servieren einige Minuten im Kühlschrank stehen lassen. Den Milchshake auf Gläser verteilen.

## Melonen-Milchshake

### ZUTATEN:

1 Melone von 1,5 Kilo  
1/2 Liter Flüssigsahne  
150 g Rohrzuckerhonig  
150 g weiße Schokolade  
24 Minzblätter

### ZUBREITUNG:

Zuerst die Melone sehr gut schälen, die Kerne entfernen und in mittelgroße Stücke schneiden.

Die Stücke in den Behälter geben und die Flüssigsahne, den Honig und 8 Minzblätter hinzugeben und bei einer Geschwindigkeit von 5 vermengen, bis eine sehr feine Masse entsteht.

Dann die weiße Schokolade in einem Topf zum schmelzen bringen, ohne diese aufzukochen und darauf achten, dass diese nicht anbrennt. Mit der heißen Melonen-Schlagsahne vermischen und in einem Behälter aufbewahren, ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

Vor dem Servieren den Milchshake mit ein paar Turboschläge verrühren, um die Textur wiederherzustellen.

Auf Gläser verteilen und mit je zwei Minzblättern verzieren.

## Minz-Milchshake

### ZUTATEN:

1/2 Liter Milch  
100 g brauner Zucker  
1 Glas zerstoßenes Eis  
2 Erdbeeren  
Für den Pfefferminzsirup:  
1 Bund Minze  
250 ml Wasser  
250 g weißer Zucker

### ZUBREITUNG:

Das Bund Minze waschen und 4 Blätter Minze zur Dekoration beiseite legen. Den Rest des Bundes entblättern und in einen Krug mit 250 g weißem Zucker und 250 ml Wasser geben, Temperatur 90°, 10 Minuten, Geschwindigkeit 2 auswählen. Rühren, den entstandenen Sirup abseihen und 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Als nächstes den kalten Minzsirup, die Milch, den braunen Zucker und das zerstoßene Eis in den Behälter geben und solange vermengen bis fast kein Eis mehr übrig ist.

Den Milchshake probieren und bei Bedarf etwas braunen Zucker hinzufügen.

Beim Servieren jede der Erdbeeren in 4 Scheiben schneiden und auf den Boden eines jeden Glases legen, den Milchshake dazugeben und mit Minzblättern verzieren.

## Papaya- Milchshake

### ZUTATEN:

400 g Papaya  
2 griechische Joghurts  
500 ml Milch  
150 g zerstoßenes Eis  
1 Esslöffel Honig  
8 Minzblätter

### ZUBEREITUNG:

Zuerst die Papaya schälen, die schwarzen Kerne entfernen, in Stücke schneiden und in den Behälter geben. Die Milch, den Joghurt, das zerstoßene Eis und den Esslöffel Honig hinzufügen.

Bei einer Geschwindigkeit von 5 vermengen bis sich das Eis aufgelöst hat und eine feine Sahne ohne Klumpen entsteht.

Sofort auf Gläser verteilen, die mit 2 Minzblättern verziert sind.

## Ananas- Shake

Milchshakes  
und Säfte

### ZUTATEN:

1 frische Ananas  
4 Joghurts mit Ananasgeschmack  
4 Orangen  
4 Esslöffel Honig  
150 g zerstoßenes Eis

### ZUBEREITUNG:

Zuerst die Ananas schälen und den Strunk der Ananas entfernen.

Dann die Ananas in Scheiben schneiden und eine Scheibe für die Dekoration beiseite legen.

Den Rest der Ananas halbieren und in den Behälter geben, den Joghurt und den Honig hinzufügen.

Die vier Orangen auspressen und den gewonnenen Saft in den Behälter geben.

Zum Schluss das zerstoßene Eis hinzufügen. Bei einer Geschwindigkeit von 5 vermengen bis eine feine und homogene Creme entsteht.

Den Shake auf vier Gläser verteilen und jedes Glas mit einem Mini-Ananasspieß dekorieren.

## Valenzianischer Bananen- Milchshake

### ZUTATEN:

2 Bananen  
125 ml Erdmandelmilch  
40 g gehackte Mandeln  
50 g Schokolade  
1 Prise Zimt

### ZUBREITUNG:

Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in den Behälter geben. Die Erdmandelmilch hinzufügen und bei einer Geschwindigkeit von 4 vermengen.

Den Milchshake auf die Gläser verteilen, die gehackten Mandeln hinzugeben und jeweils mit einer Prise Zimt und etwas geriebener Schokolade bestreuen.

## Bananen-Schoko- Milchshake

### ZUTATEN:

4 Bananen  
700 ml Milch  
3 Teelöffel Kakaopulver  
150 g brauner Zucker  
Schokoladensirup

### ZUBREITUNG:

Zuerst die Bananen schälen, zerkleinern und zusammen mit der Milch und dem braunen Zucker und dem Kakaopulver in den Behälter geben. Bei einer Geschwindigkeit von 5 vermengen bis eine feine Creme ohne Spuren von Kakaoklumpen entsteht. Bei Bedarf etwas mehr Zucker hinzufügen.

Vier transparente Gläser mit einem Spritzer Schokoladensirup dekorieren und dann den Milchshake hinzufügen. Sofort servieren.

## Bananen- Milchshake

### ZUTATEN:

200 gr reife Bananen  
35 gr Zucker oder chemischer Süßstoff  
100 gr Eiswürfel  
200 gr Kuh- oder Sojamilch

### ZUBREITUNG:

Alle Zutaten außer der Milch in den Behälter geben und 40 Sekunden, Geschwindigkeit 5 programmieren.

Die Milch durch das Mundstück eingießen und 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 5 vermengen.

Sofort servieren.

## Wassermelonen- Minz-Saft

### ZUTATEN:

400 gr. gefrorene Wassermelone  
1/2 Zitrone, geschält und entkernt  
4 Minzblätter  
80 gr. Zucker

### ZUBREITUNG:

Alle Zutaten in den Behälter geben und bei progressiver Geschwindigkeit von 5 bis 9 vermengen.

## Wassermelonen- Milchshake

### ZUTATEN:

700 g Wassermelone  
700 ml Milch  
100 g brauner Zucker  
Minzblätter

### ZUBREITUNG:

Zuerst die Wassermelone in mittelgroße Stücke schneiden und die Samen entfernen. Die Wassermelone zusammen mit der Milch, dem braunen Zucker in den Behälter geben und bei einer Geschwindigkeit von 5 vermengen bis ein feiner und cremiger Milchshake entsteht.

Dann den Milchshake auf vier Gläser verteilen, mit einem langen dreieckigen Stück Wassermelone ohne Schale verzieren und vor dem Servieren einige Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

## Sommer-Shake

### ZUTATEN:

4 Naturjoghurts  
16 Erdbeeren  
Grenadinesirup  
Ein paar Tropfen Zitrone  
1 Esslöffel Zucker  
Mintzblätter  
Schale von 1 Zitrone

### ZUBREITUNG:

Die Erdbeeren waschen, den Stängel entfernen und in den Behälter geben. Den Joghurt, den Zucker und ein paar Tropfen Zitrone hinzufügen. Geschwindigkeit 5 auswählen bis die gewünschte Textur erreicht ist.

1 Teelöffel Zucker auf einen Teller geben und den Grenadinesirup auf einen anderen Teller geben. Den Rand eines jeden Glases kopfüber zunächst in den Grenadinesirup und dann in den Zucker tunken.

Den Milchshake mit Minzblättern und Zitronenschale dekoriert servieren.

## Tropischer Shake

### ZUTATEN:

1 Scheibe Ananas  
2 Kiwis  
1/2 Avocado  
1 Glas Ananassaft  
1 Blatt Blätterteig  
4 Esslöffel Zucker  
Zimt  
Bund Minze

### ZUBEREITUNG:

Die Kiwis, die Avocado und die Ananas schälen. Die Früchte in Würfel schneiden und in den Behälter geben. Einen Löffel Zucker, eine Prise Zimt und ein Minzblatt hinzufügen. Bei einer Geschwindigkeit von 5 vermengen und nach Geschmack verfeinern. Die Masse in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Shake in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen.

Zur Zubereitung der Dekoration das Backblech mit Backpapier auslegen, einen Esslöffel Zucker darüber streuen, den Blätterteig auflegen und in Streifen schneiden. Einen Esslöffel Zucker auf den Blätterteig streuen und mit Backpapier abdecken. Bei 200° C ca. 10 Minuten backen.

Den Shake aus tropischen Früchten in einem Glas mit Zuckerrand und gebackenen Blätterteigstangen und ein paar Stückchen Ananas und Kiwi servieren.

### Zum Dekorieren:

2 Esslöffel Grenadinesirup  
Ananasstücke  
Kiwistücke  
2 Esslöffel Zucker

## Baiser-Milch

Milchshakes  
und Säfte

### ZUTATEN:

200 Gramm Zucker  
die Schale einer Zitrone, nur der gelbe Teil  
200 Gramm Kondensmilch  
80 Gramm Milchpulver  
1 Eiweiß  
650 Gramm Eiswürfel  
Zimtpulver

### ZUBEREITUNG:

Den Zucker in den Behälter eingeben und 15 Sekunden auf progressive Geschwindigkeit 5-7-9 programmieren.

Die Zitronenschale hinzufügen und 15 Sekunden auf progressive Geschwindigkeit 5-7-9 programmieren.

Die Kondensmilch, das Milchpulver, das Eiweiß und die Eiswürfel hinzufügen und 1 Minute auf progressive Geschwindigkeit 5-7-9 programmieren.

Die Baiser-Milch auf Gläser verteilen und mit Zimt bestreuen.



# Sorbets



## Valencianisches Wasser

### ZUTATEN:

8 bis 12 Orangen  
Halbe Flasche Cava  
Ein volles Glas mit Rum, Gin und Cointreau  
(proportional gemischt, d. h. ein Drittel des  
Glases pro Likör).  
100 g Zucker  
Eis

### ZUBREITUNG:

Die geschälten und geviertelten Orangen in den  
Behälter geben, den Zucker mit der Hälfte des  
Eises hinzufügen. 1 Minute bei Geschwindigkeit 10  
programmieren.

Den Rest des Eises hinzufügen und 1 Minute lang bei  
einer Geschwindigkeit von 9 vermengen. Nochmals  
1 Minute bei Geschwindigkeit 3 programmieren und  
über das Mundstück nach und nach das Glas mit den  
Likören und den Cava hinzufügen.

## Kaffee-Brandy-Sorbet

### ZUTATEN:

1 große Dose Kondensmilch  
1 Becher Nescafé  
40 g Cognac  
1 kg Eis

### ZUBREITUNG:

Alle Zutaten außer dem Eis in den  
Behälter geben und einige Sekunden  
lang bei einer Geschwindigkeit von 6  
vermengen.

Das Eis hinzufügen und bei  
progressiver Geschwindigkeit 5-9

## kaffee-sorbet

### ZUTATEN:

500 g Eismwürfel  
150 g brauner Zucker (kann auch weiß sein)  
250 ml Wasser  
1 Becher löslicher Kaffee (das Wasser und der lösliche Kaffee können durch 250 ml hausgemachten Kaffee ersetzt werden, aber es muss ein starker und kalter Kaffee sein, um das Eis nicht zu schmelzen).

### ZUBREITUNG:

Das Eis in den Behälter geben und 30 Sekunden lang bei einer progressiven Geschwindigkeit von 5/9 vermengen.

Den löslichen Kaffee mit Wasser und

## Zitronensorbet

### ZUTATEN:

4 mittelgroße Zitronen  
Geriebene Schale von 1 Zitrone  
130 g Zucker  
400 ml Wasser  
600 g Eismwürfel.

### ZUBREITUNG:

Den Zucker in den Behälter geben und 20 Sekunden bei Geschwindigkeit 9 programmieren, um ihn zu pulverisieren. Die Schale einer Zitrone hinzufügen und die gleiche Zeit und Geschwindigkeit neu programmieren.

Die Zitronen perfekt schälen und so viel weiße Schale wie möglich entfernen, da der Saft sonst bitter wird. Die Zitronen in zwei Hälften schneiden und vorsichtig alle Kerne entfernen.

Die geschälten Zitronen zusammen mit dem Zucker und dem kalten Wasser in den Behälter geben und 2 Minuten bei Geschwindigkeit 9 programmieren.

Die Eismwürfel hinzufügen und 15 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 6 programmieren oder das gestoßene Eis nach Belieben vermengen.

## Orangen-Sorbet mit Rum

### ZUTATEN:

2 Saftorangen  
100 g Zucker  
20 g brauner Rum  
300 ml Wasser  
400 g Eiskwürfel

### ZUBREITUNG:

Die Enden der Orangen entfernen und zusammen mit dem Zucker und dem Wasser in den Behälter geben. 3 Turbo-Schläge ausführen. Das Ergebnis abseihen und beiseite stellen. Den Behälter waschen und die Orangenmischung erneut zusammen mit dem Rum und dem Eis einfüllen. Bei Geschwindigkeit 6 vermengen bis das Eis nicht mehr gegen den Behälter schlägt (ca. 15 Sekunden).

## Wassermelonen-Sorbet

### ZUTATEN:

150-200 g Zucker.  
1 geschälte Zitrone, ohne weiße Schale und ohne Kerne.  
500-700 g kernlose Wassermelone.  
600 g Eiskwürfel

### ZUBREITUNG:

Zuerst den Zucker einfüllen und bei Geschwindigkeit 5-9 für ca. 10 Sekunden vermengen bis Puderzucker entsteht. Entnehmen und beiseite stellen.

Die geschälte Zitrone und die Wassermelone, beide kernlos, in den Behälter eingeben, ohne diesen vorher zu waschen; progressive Geschwindigkeit 5-9 etwa 40 Sekunden.

Den Zucker hinzufügen und bei einer Geschwindigkeit von 5 zwischen 5 und 10 Sekunden vermengen.

Dann das Eis bei einer Geschwindigkeit von 5-9 hinzufügen bis die Eiskwürfel nicht mehr zu hören sind (ca. 10-20 Sekunden) und fertig zum Servieren.

**TIPP**  
für eine härtere Textur  
das Sorbet ca. 2-3  
Stunden im Gefrierfach  
aufbewahren.

## Nougat-Sorbet

### ZUTATEN:

1/2 Nougatriegel von Jijona  
200 ml Kondensmilch  
100 g Zucker  
die Schale einer Zitrone, nur der gelbe Teil  
500 g Eis

### ZUBREITUNG:

Den Zucker und die Zitronenschale in den Behälter geben und gut zerkleinern. Das gehackte Nougat und die Kondensmilch hinzufügen.

Progressive Geschwindigkeit 5-9 auswählen bis die Masse gut vermischt ist. Das Eis hinzufügen und bei Geschwindigkeit 9 zerkleinern, dabei gelegentlich mit Hilfe des Spatels umrühren. In Gläsern mit Schokoladennudeln servieren.

## Cava-Sorbet

Sorbets

### ZUTATEN:

700 ml Zitroneneis  
700 ml Cava  
150 ml Orangensaft  
100 ml Limonade  
500 ml süße Schlagsahne

### ZUBREITUNG:

Alle Zutaten in den Behälter geben und Geschwindigkeit 4 für 2 Minuten programmieren.

Mit dünnen Zitronenscheiben und Minzblättern dekorieren.

## Quark-Sorbet

### ZUTATEN:

1 Liter gefrorene Milch in Würfeln  
2 Quark  
1 Päckchen Quark  
200 gr. Zucker  
Zimt (nach Belieben)

### ZUBREITUNG:

Alle Zutaten in den Behälter geben und bei einer progressiven Geschwindigkeit von 5-7-9 für 1 Minute oder bis zur gewünschten Textur vermengen.

## Apfel- Limetten- Mintz-Sorbet

### ZUTATEN:

250 gr Zucker  
1 Prise Salz  
3 Limetten, gut geschält (ohne weiße Schale)  
20 gewaschene Minzblätter (einige davon zum Garnieren der Gläser aufbewahren)  
2 grüne Äpfel, geschält.  
80 ml Apfellokör.  
Eis (Behälter bis zur Maximalmarkierung füllen und nach dem Zerkleinern weiter hinzufügen)

### ZUBREITUNG:

Alle Zutaten in den Behälter geben und bei maximaler Geschwindigkeit vermengen. Bei zu flüssiger Konsistenz mehr Eis hinzufügen. In Gläsern mit eingen Minzblättern servieren.