

Windbeutel

Zutaten: 100 ml Wasser, 1 Prise Salz, 40 g Butter, 80 g Mehl, 2 Eier (Kl. M) Puderzucker zum Bestäuben,
Zubereitung: Ofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen. Für die Windbeutel 100 ml Wasser, Salz und Butter (in Stücken) aufkochen. Das gesamte Mehl auf einmal hinzufügen und mit einem Kochlöffel kräftig umrühren. Masse in eine Schüssel geben. Ein (1) Ei mit dem Kochlöffel einrühren. Dann nochmals 1 Ei zur Masse geben und die Prozedur unterrühren wiederholen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) auf der 2. Schiene von unten 22-25 Min. backen. Windbeutel aufschneiden und zum Füllen abkühlen lassen. Mit Schlagsahne, Vanillecreme oder mit pikanter Füllung servieren.

Vanille-Mascarpone-Creme

Zutaten: ½ L Milch, 1 P Vanillepudding Gala, 7 EL Zucker, 1 P Vanillezucker, 1 P Gelatine, 500 g Mascarpone
Zubereitung: Milch mit dem Vanillezucker/Zucker erwärmen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Puddingpulver in etwas kalter Milch klumpenfrei anrühren und in die heiße Milch rühren. Pudding nun unter Rühren aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine einrühren und die Mascarpone einrühren. Masse abkühlen lassen.

Hühnerbrust mit Currysauce auf Ananas

Zutaten: Hühnerbrust ohne Haut, 1 Ananas, Spieße, etwas Butter, Currypulver, Chillypulver, Süße Chillysauce, evtl. Weißbrot.
Zubereitung: Hühnerbrust in kleine Stücke zerteilen, in Butter anbraten, mit den Gewürzen und der süßen Chillysauce vollenden.
Ananas in 1/8 schneiden und in Portionen teilen. Auf jede Portion ein Stück Huhn spießen.

Räucherlachs-Röllchen

Zutaten: Räucherlachs 400 g, 3 Eier, 100 g Mehl, 1/8 L Milch, ca. 30 g Parmesankäse, Prise Salz, 3 Eßl. zerlassene Butter, Prise Zucker, Pfeffer, 125 g Frischkäse mit Kräutern,
Zubereitung: Aus den Eiern, Milch, Mehl, Salz, Zucker, mit der zerlassenen Butter und dem Parmesankäse einen Teig mixen und ca. ½ Stunde ruhen lassen.
In einer Teflonpfanne mit etwas Butter dünne Crepes (Pfannkuchen) backen. Die Crepes mit Frischkäse bestreichen und pfeffern. Die Crepes mit dem Räucherlachs belegen. Crepes aufrollen, mit einem Spieß fixieren, in Portionen schneiden und servieren.

Gemüse aus dem Dampfgarer

Zubereitung:
Mit der Funktion „Dämpfen 100 Grad“ werden verschiedene Gemüse im Dampf gegart.

Walnußbrot

Backmischung aus 250 g Bauernbrot und 250 g Ciabattabrot mit 100 g Walnüssen nach Packungsvorschrift vorbereiten und im Dampfbackofen gehen lassen und backen.

Französisches Speckbrot

Zutaten: 250 g Weißbrot-Fertigmischung, 0,2 Liter Milch oder Sahne, Klassische Mehlschwitze, Fleischbrühpulver, dünn aufgeschnittenen Bauchspeck.
Zubereitung: Backmischung nach Packungsvorschrift vorbereiten. Auf Backpapier in Blechgröße ausrollen und gehen lassen. Aus der Milch mit der Mehlschwitze und dem Fleischbrühpulver eine dicke Bechamelsoße kochen. Den gegangenen Brotfladen 10 Min. anbacken und dann die Bechamelsoße darauf verteilen. Speck darauf verteilen und fertig backen bis der Speck knusprig ist