

## Becherkuchen:



### Zutaten:

- 1x 500g Jogurt Becher
- 1x Becher voll Öl (Rabs, Bona....)
- 10 Eier
- 1x Pack Backpulver ,Vanillezucker
- 2 Becher Zucker
- 3 Becher Mehl
- Früchte nach Wunsch

Dann alles gut verrühren ohne Mixer mit der Hand (gutes Training)

Zum Schluss mit Früchten aller Art  
(sauer Kirschen, Zwetschken, Marillen oder Himbeeren.)  
Im Blech dazu geben.

Dann noch zur Deko Mandelsplitter oben drauf verstreuen.

Im Vorgeheizten Backrohr auf 160 Grad 60 min. backen.

# Türkisches Fladenbrot überbacken

1 Fladenbrot  
20 g Bergkäse 20 g Emmentaler 20 g Räskase  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Eier  
200 ml Rahm  
1 TL gehackte Petersilie  
Salz Pfeffer Curry frisch geriebener Muskatnuss

1 Zwiebel klein schneiden, in Öl anschwitzen, später zur Käsemasse geben.  
Rahm, Eier, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, Curry und Muskat

2 Fladenbrot in der Hälfte auseinanderschneiden, mit der Käsemasse bestreichen,

Intervallgaren 180 Grad ca 30 Minuten

## Beilage Salt

**Gutes Gelingen beim Kochen im Multi-Dampfgarer wünscht, Erwin Dobler**

# Schweinefilet mit Kalbsbrät im Speckmantel oder Blätterteig

## Zutaten für 4 Personen

1 Schweinsfilet (ca 450 g ) 350 g Kalbsbrät 150 g Rohschinken  
1 Bund Petersilie 3 EL Cognac Feigensenf Salz und Pfeffer  
1 Blätterteig 42 x 26 cm 1 Eigelb

## Zubereitung

- 1 Petersilie fein schneiden, mit Cognac und dem Kalbsbrät gut mischen.
- 2 Das Filet mit Feigensenf Salz und Pfeffer würzen und mit der Brätmasse bestreichen, dann das Filet mit dem Rohschinken umwickeln.
- 3 Das Filet auf den Teig legen. Eventuell den restlichen Teig abschneiden und für eine Garnitur beiseite legen. Die Teigenden mit Eiweiß bestreichen und mit der Gabel mehrmals einstechen, Im Kompakt Dampfgarer Intervall Dampfgaren 185 Grad 40-45 Minuten

## Kartoffelgratin

1000 g Kartoffeln 60 g geriebenen Käse  
200 ml Rahm 200 ml Milch Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch

- 1 Kartoffeln schälen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden und in eine Gratinform einschichten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch würzen.
- 2 Milch und Rahm mischen und über die Kartoffeln gießen. Zuletzt den geriebenen Käse darüber streuen.

## Getränketipp

Zum Beispiel einen milden, nicht zu gerbstoffbetonten Zweigelt.

**Gutes Gelingen beim Kochen wünscht, Erwin Dobler**

# Kartoffelsalat

von

Vorspeisenallerlei | Vegetarische Hauptgerichte | Party-Snacks und Brotrezepte | Leicht

Kartoffeln schälen, mit dem Gourmet-Hobel in dünne Scheiben schneiden und in einen geschlossenen Garbehälter geben. Rote Zwiebel hacken oder in Ringe schneiden und über den Kartoffelscheiben verteilen. Mit der Hälfte von einem Suppenwürfel bestreuen.

Bei 100 Grad ca. 18 min garen.

Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer würzen und je nach Geschmack mit fein geschnittenem Bärlauch oder Brunnenkresse verfeinern.

**küchen  
reich.at**



Zutaten für 4 Personen:

800 g Kartoffeln  
Rote Zwiebel  
1/2 Suppenwürfel  
Essig  
Öl  
Salz  
Pfeffer  
Eventuell Bärlauch, Brunnenkresse  
– je nach Geschmack



## Wiener Schnitzel aus dem Combigarer

von

Party-Snacks und Brotrezepte | Mittel | Fleischliche Genüsse

### Zubereitung:

Brösel mit dem Paprika mischen (Farbe)

Schnitzel klopfen und salzen

In Mehl, Ei und Brösel panieren

Auf das Patisserieblech oder Backblech legen

Mit flüssigem Butterschmalz oder Pflanzenöl auf beiden Seiten bepinseln

Mit Zitronenscheiben garnieren!

Vorheizen: Intervall Dampf 230°

Garen: Intervall Dampf 230°/ca. 15 Minuten.

**küchen  
reich.at**



### Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbsschnitzel

Salz

5 Esslöffel Mehl

2 Eier

300 g Semmelbrösel

1 Teelöffel Paprika edelsüß

5 Esslöffel Butterschmalz oder  
Pflanzenöl

1 Zitrone

Reichen Sie dazu den [Kartoffelsalat](#) aus dem  
Dampfgarer



# Kaiserschmarren im Multi-Dampfgarer

von

Desserts oder Nachspeisenreise | Mittel

## Zubereitung:

Milch, Mehl, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und in Rum eingeweichten Cranberries zu einem glatten Teig verrühren.

Sobald das Backblech vorgeheizt ist (230° C), die Eier in den Vorteig geben und untermischen nur **kurz** - nicht durchrühren!

Das heiße Backblech aus dem Rohr nehmen, mit Butter bestreichen und sofort mit dem Teig begießen (Intervall Dampf 200°C/12 Minuten - mittlerer Einschub) - **Die Türe nicht öffnen!**

Nach 12 Minuten, den Kaiserschmarren aus dem Rohr nehmen und in kleine Stücke schneiden oder zerreißen. Fünf Minuten bei 200° C im Dampfgarer ausbacken lassen.

Auf einem Teller anrichten, mit Staubzucker bestreuen!

Dazu passen hervorragend Zwetschkenröster, Weichselröster oder Preiselbeeren!

# küchenreich.at



## Zutaten für 4 Personen:

500 ml Milch  
230 g glattes Mehl  
4 Eier  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
geriebene Zitronenschale  
2 Eßlöffel Cranberries  
4 Eßlöffel Rum

etwas Butter fürs Blech  
Staubzucker zum Bestreuen

Statt Cranberries können natürlich auch Rosinen verwendet werden!

