



MasterPRO
THE PROFESSIONAL CHOICE

Recetas
**COCINA
COMO UN CHEF**

Airfryer

COOK LIKE A CHEF





KREATIVITÄT, INNOVATION UND WISSENSCHAFT IN DER KÜCHE



KREATIVITÄT, INNOVATION UND WISSENSCHAFT IN DER KÜCHE

Die Stiftung Cook & Chef Institute wurde von führenden Persönlichkeiten aus der internationalen Haute Cuisine und von Bergner gegründet, um gemeinsam strategische Überlegungen zum Thema Kochen und innovative Kochgeschirrtechnologie anzustellen.

„Wir haben uns zum Ziel gesetzt, auf internationaler Ebene für Innovationen bei Kochprodukten zu sorgen, die zur Verbesserung der kulinarischen Künste beitragen, und zwar unter Berücksichtigung der Ernährung, der Gesundheit und des Wohlbefindens der Menschen, indem wir ihnen qualitativ hochwertige Produkte zur Verfügung stellen.“



Wir von MasterPRO erweitern ständig unser Wissen durch Forschung, Studium und Erfahrung. Dank der Professionalität und Akribie, mit der MasterPRO die Herausforderung annimmt, die professionelle Küche in das Zuhause der Feinschmecker zu bringen, ist eine ständige Verbesserung möglich.

Bei MasterPRO kommen die professionellsten Produktionsverfahren zum Einsatz, die sowohl bei der Entwicklung als auch bei der Herstellung die anspruchsvollsten Qualitätsstandards erfüllen und äußerst detailgetreu sind - ein absoluter Durchbruch in der Gastronomie.

Alle Produkte der Marke MasterPRO wurden von der Stiftung Cook&Chef Institute getestet, die zuvor von unseren Chefköchen geprüft wurde, wodurch die Lebensmittelsicherheit in der Küche erhöht wird.

I N D E X

VORSPEISEN

Cajun-Hähnchenstreifen	S. 10
Knusprige Fischnuggets	S. 11
Mini-Pizzen mit Tomaten und Käse	S. 12
Mozzarella-Sticks	S. 13
Selbstgemachte Pommes	S. 14
Süßkartoffel-Sticks	S. 15
Snacks mit Speck und Käse	S. 16
Toast mit Avocado und Cherry-Tomaten	S. 17
Blätterteigrollen mit Schinken und Käse	S. 18
Toast mit Frischkäse und Erdbeeren	S. 19
Schinkenkroketten	S. 20

HAUPTSPEISEN

Cheeseburger	S. 24
Hähnchenfilet mit Paprika	S. 25
Gegrillte Hähnchenflügel	S. 26
Parmesan-Hähnchen	S. 27
Eier aus dem Ofen	S. 28
Gemüse-Quesadillas	S. 29
Kreolische Empanadas	S. 30
Tintenfisch mit Kartoffeln	S. 31

NACHSPEISEN

Muffins mit Schokostückchen und Pistazien	S. 34
Glasierte Donuts	S. 35
Muffins mit Schokostückchen	S. 36
Zitronenmuffins	S. 37
Churros	S. 38
Cookies	S. 39
French Toast	S. 40

PROGRAMMFUNKTIONEN

SYMBOL	LEBENSMITTEL	TEMPERATUR	ZEIT	KOCHEN
 FLEISCH	Steak: Ribeye, Rinderfilet, Filet	205 °C	6 Minuten	Blutig
			8 Minuten	Medium
			10 Minuten	Durch
	Burger	205 °C	10 Minuten	
	Fleischbällchen	205 °C	8 Minuten	
	Hotdog	205 °C	8 – 12 Minuten	
	Schweinekotelett, ohne Knochen	205 °C	12 – 14 Minuten	
	Schweinekotelett, Mit Knochen	205 °C	16 – 18 Minuten	
 FISCH	Lachs	175 °C	8 Minuten	
	Tilapia	175 °C	6 – 8 Minuten	
	Schwertfisch	175 °C	8 – 10 Minuten	
 GARNELEN	Garnele	190 °C	6 – 10 Minuten	Entfernen
	Riesengarnele	190 °C	8 – 10 Minuten	Entfernen
 RIPPEN	Speck	160 °C	6 – 8 Minuten	
	Pancetta	160 °C	10 Minuten	
	Gekochter Schinken	160 °C	6 Minuten	
 HÄHNCHEN	Hähnchenflügel	195 °C	20 – 25 Minuten	Entfernen
	Hähnchenkeule/Schenkel	195 °C	25 Minuten	
	Hähnchenschenkel, ohne Knochen, ohne Haut	195 °C	10 – 12 Minuten	
	Hähnchenschenkel, ohne Knochen, mit Haut	195 °C	20 – 30 Minuten	
	Hähnchenbrust, ohne Knochen, ohne Haut	180 °C	12 – 14 Minuten	

SYMBOL	LEBENSMITTEL	TEMPERATUR	ZEIT	KOCHEN
 POMMES FRITES	Kartoffelecken	350 °C	25 – 30 Minuten	Entfernen
	Kreolische Kartoffeln	350 °C	20 – 25 Minuten	Umdrehen
	Hausgemachte	350 °C	25 – 30 Minuten	Entfernen
	Süßkartoffel	380 °C	25 – 30 Minuten	Umdrehen
 NACHSPEISEN	Muffins	150 °C	15 Minuten	
	Kuchen	150 °C	30 Minuten	
	Cupcakes	150 °C	15 Minuten	
	Brownies	160 °C	30 Minuten	
 GEFRORENE LEBENS- MITTEL	Hähnchennuggets	350 °C	10 Minuten	Entfernen
	Zwiebelringe	350 °C	10 Minuten	Entfernen

V O R S P E I S E N





Cajun Hähnchenstreifen

Zutaten

454 g Hähnchenfilets	4 g Zwiebelpulver
355 ml Milch	5 g Paprika
10 ml Louisiana Chili-Soße	3 g gemahlener Senf
180 g Allzweckmehl	2 g Cayennepfeffer
15 g Salz	12 g Maisstärke
4 g schwarzer Pfeffer	Ölspray
7 g Knoblauchpulver	Soße zum Servieren

Schritte

Marinieren Sie die Hähnchenfilets 4 Stunden oder über Nacht in Milch und scharfer Soße. Fügen Sie alle übrigen Zutaten außer dem Öl in eine große Schüssel und vermischen Sie diese gut. Tunken Sie das marinierte Huhn in die Mischung und schütteln Sie alles Überschüssige ab. Mischen Sie etwa 1/3 der Hähnchenmarinade unter das gewürzte Mehl und vermengen Sie es gut. Dadurch entstehen kleine Flocken. Anschließend lassen Sie das Hähnchen solange ruhen, bis die Beschichtung klebrig wird und panieren es erneut in Mehl. Legen Sie die Hähnchenfilets in den Frittierkorb des Air Fryers und besprühen Sie die Hähnchenstreifen mit Ölspray. Frittieren Sie das Fleisch bei 200 °C für 10 Minuten, bis es goldbraun und knusprig ist. Servieren Sie dazu Saucen nach Geschmack und ein wenig gehackten Koriander.



Knusprige Fischnuggets

Zutaten

454 g Weißfisch oder andere milde Fische	180 g Semmelbrösel
30 g Mehl	Ölspray
7 g Old Bay-Gewürz	Remoulade zum Servieren
2 Eier	Frischer Koriander

Schritte

Schneiden Sie den Fisch in Würfel. Vermischen Sie das Mehl und das Old Bay-Gewürz in einer Schüssel. Bestreichen Sie alle Fischstücke mit dem gewürzten Mehl, tauchen Sie dann die geschlagenen Eier und panieren sie in Semmelbrösel. Legen Sie den Fisch mit Abstand in den Frittierkorb des Air Fryers und besprühen Sie ihn mit Ölspray. Lassen Sie ihn im Modus "Frittieren" bei 200 °C für 6 Minuten garen. Den Fisch umdrehen, erneut mit etwas Öl besprühen und weitere 4 Minuten bei gleicher Temperatur garen. Mit Remoulade und frischem Koriander servieren.



x1



15'



Mini Pizzen mit Tomaten und Käse

Zutaten

1 Pizzateig (178 mm)

Ketchup

Geriebener Käse

Mais

60 g gekochte schwarze Bohnen

Grüne Erbsen

Rucola zum Servieren

Schritte

Schneiden Sie aus dem Pizzateig mit einer runden Metallform gleich große Kreise aus und geben Sie diese in die vorgeheizte Heißluftfritteuse mit Backpapier als Unterlage. Lassen Sie ihn im Modus "Dessert" für 5 Minuten bei 160 °C garen. Tomaten, Käse, Mais und schwarze Bohnen hinzufügen. Weitere 10 Minuten kochen lassen. Wenn noch 5 Minuten auf dem Timer verbleiben, fügen Sie die Erbsen hinzu und lassen das Ganze fertig kochen. Mit Rucolablättern dekorieren.



x3



8'



Mozzarella Sticks

Zutaten

16 g Mehl

3g Maisstärke

3 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

2 Eier

15 ml Milch

50 g Semmelbrösel mit Petersilie

3 Mozzarella

Ölspray

Marinara-Soße zum Servieren

Schnittlauch

Schritte

Mischen Sie in einer Schüssel Mehl, Maisstärke, Salz und Pfeffer. Schlagen Sie nun die Eier und die Milch in einer separaten Schüssel auf und geben Sie die Semmelbrösel und die Petersilie in eine dritte Schüssel. Schneiden Sie den Mozzarella in gleich große Streifen und wälzen Sie ihn zuerst im Mehl, dann im Ei und panieren ihn zuletzt mit den Semmelbröseln. Tauchen Sie die Mozzarella-Stangen erneut in das Ei und die Semmelbrösel. Legen Sie die Mozzarella-Stangen für 30 Minuten in den Gefrierschrank. Legen Sie diese mit Abstand in den Frittierkorb des Air Fry und besprühen Sie sie mit Ölspray. Wählen Sie den Modus "Frittieren" und lassen Sie alles bei 200 °C für 8 Minuten fertig garen. Drehen Sie die Sticks nach der Hälfte der Zeit um, damit sie gleichmäßig gegart werden. Mit Marinara-Soße oder Ranch-Dressing servieren und mit gehacktem Schnittlauch garnieren.



Hausgemachte Pommes frites

Zutaten

2 rote Kartoffeln
1 Liter kaltes Wasser
15 ml Öl
3 g Knoblauchpulver
2 g Paprika

Salz
Pfeffer
Ketchup oder
Ranch-Dressing
zum Servieren

Schritte

Schneiden Sie die Kartoffeln in Stifte und lassen Sie sie für 15 Minuten in Wasser einweichen. Gießen Sie das Wasser aus, spülen Sie die Kartoffeln unter kaltem Wasser ab und tupfen Sie sie mit Küchenpapier oder einem Küchenhandtuch trocken. Legen Sie sie in eine Schüssel. Fügen Sie das Öl und die Gewürze hinzu und rühren Sie so lange um, bis alles bedeckt ist. Legen Sie die Kartoffeln in die Heißluftfritteuse. Wählen Sie den Modus "Pommes Frites" und garen Sie sie 15 Minuten lang bei 200 °C. Drehen Sie die Kartoffeln nach der Hälfte der Garzeit um, damit sie gleichmäßig gegart werden. Mit Ketchup, Ranch-Dressing oder beidem servieren.



Süßkartoffel Sticks

Zutaten

1 Süßkartoffel
Salz und Pfeffer
Knoblauchpulver
Petersilie
Olivenöl

Schritte

Die Süßkartoffel gründlich waschen und trocken tupfen. Erst in Scheiben und danach in Streifen schneiden. Geben Sie die Süßkartoffel, einige Gewürze und ein wenig Öl in eine Schüssel und rühren Sie gut um. Programmieren Sie das Gerät für 15 Minuten auf 200 °C und geben Sie die Süßkartoffel-Sticks hinein.



Snacks mit Speck und Käse

Zutaten

4 Streifen Bacon oder frischer Pancetta
Hartkäse oder ein Käse Ihrer Wahl
4 Zahnstocher oder Spieße

Schritte

Legen Sie den Speckstreifen auf ein Brett. Schneiden Sie den Käse in gleich große Rechtecke wie den Speck. Rollen Sie den Speckstreifen über den Käse, so dass ein kleines Paket entsteht. Verschließen Sie es mit einem Zahnstocher. Legen Sie sie gemeinsam mit einem Stück Backpapier in das Gerät, damit das aus dem Käse und dem Speck austretende Fett das Gerät nicht verschmutzt. Nach 4 Minuten bei 200 °C sind sie fertig.



Toast mit Avocado und Cherry Tomaten

Zutaten

4 Scheiben Brot
16 Cherry-Tomaten
2 Avocados
Natives Olivenöl extra

Grobes Salz
Schwarzer Sesam
Feldsalat

Schritte

Bereiten Sie die Zutaten vor und schneiden Sie die geschälten Avocados in Scheiben. Die Cherry-Tomaten waschen und halbieren. Das Brot im Gerät bei 180 °C für 4 Minuten toasts. Nehmen Sie das geröstete Brot heraus und legen Sie die Avocado und die Cherry-Kirschen darauf, fügen einen Spritzer Olivenöl und, grobes Salz hinzu und dekorieren das Ganze zum Schluss mit schwarzem Sesam und einigen Feldsalatblättern.



Blätterteigrollen mit Schinken und Käse

Zutaten

1 Blätterteigplatte
Zerkleinerte gebratene Tomate
250 g Yorker Schinken/gekocht
Geriebener Käse
1 Ei

Schritte

Rollen Sie den Blätterteig aus und bedecken Sie ihn mit ein wenig zerdrückter, gebratener Tomate, wobei Sie die Ränder aussparen. Fügen Sie die Schinkenscheiben oder den gekochten Schinken hinzu, je nachdem, was Sie am liebsten mögen, und streuen Sie zuletzt den geriebenen Käse darüber. Formen Sie den gefüllten Blätterteig zu einer Rolle. Erhitzen Sie das Gerät 5 Minuten lang auf 180 °C. Bestreichen Sie den Blätterteig mit Ei und backen Sie ihn bei 180 °C für 10 Minuten.

Toast mit Frischkäse und Erdbeeren

Zutaten

4 Scheiben Brot
Frischkäseaufstrich
Erdbeeren
Honig

Schritte

Erdbeeren in Scheiben schneiden und beiseite stellen. Das Brot im Gerät bei 180 °C für 4 Minuten toasten. Bestreichen Sie das Brot mit dem Frischkäse, fügen Sie die geschnittenen Erdbeeren hinzu und geben Sie einen Schuss Honig darüber.



Schinkenkroketten

Zutaten

250 g Schinkenwürfel
500 ml Vollmilch
50 g Mehl
40 g Butter

Muskatnuss
Pfeffer
3 Eier
Semmelbrösel

Schritte

Erhitzen Sie die Milch ohne Sie zum Kochen zu bringen und stellen Sie sie beiseite.. Schmelzen Sie die Butter und dann geben Sie das Mehl hinzu und rösten es für 3 bis 4 Minuten unter ständigem Rühren. Geben Sie die Milch unter ständigem Rühren auf einmal hinzu, bis die Béchamelsauce anfängt einzudicken, fügen Sie den gewürfelten Schinken hinzu und mischen Sie alles gut durch. Gießen Sie den Teig in eine Schüssel und lassen Sie ihn abkühlen, bis er lauwarm ist. Bestreichen Sie den Teig mit etwas Butter, decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie ihn über Nacht ruhen. Formen Sie die Kroketten mit zwei Löffeln, tauchen Sie sie in Semmelbrösel, verquirltes Ei und dann wieder in Semmelbrösel. Formen Sie die Kroketten abschließend mit Ihren Händen und legen Sie sie auf einen Teller. Frieren Sie die Kroketten ein und garen Sie sie dann direkt aus dem Gefrierfach bei 180 °C 15 Minuten lang im Gerät.



H A U P T S P E I S E N





Cheeseburger

Zutaten

- | | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| 450 g Kalbshackfleisch | 1 Ei, geschlagen |
| 3 g Salz | Oliveöl-Spray |
| 1 g schwarzer Pfeffer | 4 Scheiben Cheddar |
| 6 ml Worcestersoße | Kleine Hamburgerbrötchen |
| 5 g Dijon-Senf | Mayonnaise und Ketchup zum Servieren |
| 1 kleine Zwiebel, gerieben | Dicke Gewürzgurken |

Schritte

Mischen Sie das Rinderhackfleisch, Salz, schwarzen Pfeffer, Worcestersoße, Dijon-Senf, geriebene Zwiebel und das Ei, bis alles gut vermischt ist. Lassen Sie das Ganze 10 Minuten lang im Kühlschrank abkühlen. Formen Sie 4 gleich große Patties in der Größe des Brötchens und beträufeln Sie sie mit Oliveöl. Legen Sie sie separat in die Heißluftfritteuse. Bei 180 °C 8 Minuten lang im Modus "Fleisch" garen. Wenden Sie die Burger nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten. Geben Sie 1 Minute vor Ende der Garzeit die auf die Größe des Burgers zugeschnittenen Cheddar-Scheiben hinzu.



Hähnchenfilets mit Paprika

Zutaten

- 1 kg Hähnchenfilet
- 1 große Paprika (je nach Belieben oder eine Packung mit 3 verschiedenfarbigen kleinen Paprika)
- Salz
- Pfeffer

Schritte

Schneiden Sie das Roastbeef in Stücke, damit es in den Korb des Geräts passt. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Bei 180 °C für 15 Minuten im Gerät garen. Je nachdem, ob Sie es mehr oder weniger durchgegart mögen, wird die Zeit eingestellt.



Jegrihlte Hahnenflügel

Zutaten

1 kg Hähnchenflügel mit oder ohne Knochen
Hochwertige, fertige Barbecue-Soße oder selbstgemachte*.
Salz
Pfeffer

* Kann mit Ketchup oder Apfelessig zubereitet werden,
Brauner Zucker, Worcestersoße
Süße Paprika nach Belieben

Schritte

Würzen Sie die Hähnchenflügel mit Salz und Pfeffer und geben Sie sie in eine Schüssel. Marinieren Sie sie mit der Barbecue-Soße für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank. Legen Sie nach dieser Zeit ein Stück Backpapier auf den Boden des Geräts, legen Sie die Flügel darauf und backen Sie sie 25 Minuten lang bei 180 °C. Nach der Hälfte der Zeit drehen Sie sie um.



Parmesan Hahnen

Zutaten

8 Hähnchenbrustfilets
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Zerkleinerte gebratene Tomate
Parmesan
Semmelbrösel (kann mit Knoblauch und Petersilie verwendet werden)

Schritte

Die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Semmelbröseln panieren. Stellen Sie das Gerät auf 15 Minuten bei 180 °C ein. Nach 11 Minuten herausnehmen und auf jede Brust eine kleine zerdrückte Tomate, etwas Parmesan und eine Prise Salz geben. Legen Sie sie für die verbleibenden 4 Minuten zurück in das Gerät.



x4



10'



x4



30'



Eier aus dem Ofen

Zutaten

2 Eier
Zerkleinerte gebratene Tomate
Gewürfelter Serrano-Schinken
Salz
Pfeffer

Schritte

Geben Sie etwas zerdrückte, gebratene Tomaten in eine kleine Auflaufform und geben Sie die beiden Eier darauf, würzen Sie mit Salz und Pfeffer und fügen Sie den gewürfelten Schinken nach Geschmack hinzu. Für 8 Minuten lang bei 180 °C im Gerät garen.



Gemüse Quesadillas

Zutaten

2 Weizentortillas
3 Paprika
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Geriebener Käse

Schritte

Schneiden Sie die Paprika in Streifen, waschen Sie sie und schmecken Sie sie in einer Schüssel mit ein wenig Öl, Salz und Pfeffer ab. Die Paprika 10 Minuten bei 180 °C garen. Wenn sie fertig sind, geben Sie die Paprikastreifen auf eine Weizentortilla und geben darüber etwas geriebenen Käse, legen die zweite Weizentortilla darüber und erhitzen alles im Gerät für 7 Minuten bei 180 °C.



Kreolische Empanadas

Zutaten

1 kg Hähnchenflügel mit oder ohne Knochen
Hochwertige, fertige Barbecue-Soße oder selbstgemachte*.
Salz
Pfeffer

Schritte

Schneiden Sie die Zwiebeln und die Paprika und braten Sie alles an, bis die Zwiebeln glasig werden. Das Hackfleisch hinzugeben und etwa 5 Minuten anbraten. Dann mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Knoblauch, Paprika und Kreuzkümmel abschmecken. Gut umrühren, für weitere 5 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen. Kochen Sie zwei Eier und schneiden Sie die Oliven in kleine Stücke. Wenn die Eier gekocht sind, geben Sie sie zu den Oliven. Fügen Sie diese Mischung dann der restlichen Füllung hinzu. Gut miteinander vermischen und abkühlen lassen. Sobald die Füllung kalt ist, können Sie die Empanadas befüllen. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Legen Sie einen „Empanada-Teig“ auf Ihre Handfläche.
 2. Geben Sie zwei Esslöffel Füllung in die Mitte der Empanada.
 3. Bestreichen Sie den Rand der Empanada mit Wasser und verschließen Sie ihn.
 4. Drücken Sie den Rand sorgfältig fest und drücken Sie ihn mit der Gabelspitze an.
- Bepinseln Sie sie mit dem dritten Ei und backen Sie sie in der Fritteuse 7 Minuten lang bei 180 °C.



Tintenfisch mit Kartoffeln

Zutaten

1 gekochte Tintenfischtentakel
1 Kartoffel
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Süße Paprika

Schritte

Die Kartoffel waschen und schälen. In zwei Hälften schneiden und einige Einschnitte auf der Innenseite machen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein wenig Olivenöl hinzufügen. Erhitzen Sie das Gerät 5 Minuten lang auf 180 °C. Geben Sie die Kartoffel für 25 Minuten bei 180 °C in die Fritteuse. Fügen Sie die letzten 8 Minuten die gekochten Tintenfischtentakel hinzu. Wenn alles entfernt und präsentiert wurde, schneiden Sie den Tintenfisch in Stücke und bestreuen ihn mit etwas Salz, Öl und süßer Paprika.

N A C H S P E I S E N





Icon: Person x6, Clock 20'



Icon: Person x4, Clock 160'

Muffins mit Schokostückchen

Zutaten

50 g Zucker	4 g Backpulver
125 ml Kokos- oder Sojadrink	2 g Natron
60 ml Kokosöl	Eine Prise Salz
5 ml Vanilleextrakt	85 g Schokostückchen
120 g Mehl	25 g Pistazien
14 g Kakaopulver	

Schritte

Mischen Sie in einer kleinen Schüssel den Zucker mit dem Kokosnussdrink, dem geschmolzenen Kokosnussöl und dem Vanilleextrakt und stellen Sie die Mischung beiseite. In einer anderen Schüssel vermengen Sie Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und das Salz. Anschließend vermischen Sie die trockenen Zutaten nach und nach mit den flüssigen Zutaten und passieren sie, bis Sie einen glatten Teig erhalten. Geben Sie die Schokostückchen und 25 g gehackte Pistazien hinzu und rühren Sie alles vorsichtig mit einem Spatel unter. Platzieren Sie die Papierförmchen in die Muffinförmchen und geben Sie die Mischung hinein, bis $\frac{3}{4}$ der Förmchen gefüllt sind. Zum Schluss geben Sie noch ein paar Pistazien darüber. Legen Sie die Muffins nun in die Heißluftfritteuse, wählen Sie den Modus "Nachtisch" und lassen Sie die Muffins bei 180 °C für 20 Minuten backen. Am Ende der Backzeit nehmen Sie die Muffins heraus und lassen sie vor dem Servieren abkühlen.

Glasierter Donuts

Zutaten

500 g Mehl	1 Esslöffel Vanille
50 g Butter	4 g Salz
25 g frische Hefe oder 10 g Trockenhefe	1 Ei
150 ml Milch	
100 ml Wasser	

Schritte

Vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel, am besten mit einem Mixer, und lassen Sie den Teig mit Frischhaltefolie oder einem Tuch abgedeckt etwa 1 Stunde lang gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Dann rollen Sie den Teig von Hand und mithilfe eines Nudelholzes ca. einen Finger dick aus. Stechen Sie den Teig mit einer Ausstechform aus und entfernen Sie die Mitte mit einer kleineren Ausstechform. Decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn erneut aufgehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Bestreichen Sie die Donuts mit Butter und heizen Sie das Gerät für 5 Minuten auf 170 °C auf. Backen Sie die Donuts 6 Minuten lang und nehmen Sie sie heraus. Bestreichen Sie die Donuts mit einer Mischung aus Wasser und Zucker und lassen Sie sie abkühlen.



Muffins mit Schokostückchen

Zutaten

3 Eier	1 Teelöffel Vanilleextrakt
250 g Weizenmehl	8 g Backpulver
200 g Zucker	Eine Prise Salz
120 g Butter	Schokostückchen
125 ml Milch	

Schritte

Geben Sie den Zucker in eine große Schüssel und schlagen Sie die Eier auf. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu und schlagen Sie alles 5 Minuten lang gut auf, um den Teig aufzulockern, damit die Zitronenmuffins sehr fluffig werden. Sobald die Eier und der Zucker sehr gut aufgeschlagen sind, fügen Sie die flüssigen Zutaten hinzu. Fügen Sie die Vanilleessenz, die Milch und die geschmolzene, abgekühlte Butter hinzu. Anschließend verrühren Sie alle Zutaten mit einem Schneebesen. Geben Sie dann nach und nach das Mehl zusammen mit der Hefe durch ein Sieb. Nachdem das Mehl eingearbeitet wurde, fügen Sie die Schokostückchen nach Belieben hinzu und stellen den Teig für etwa eine Stunde in den Kühlschrank. Nach einer Stunde Ruhezeit nehmen Sie den Teig heraus und verrühren ihn erneut, da er im Kühlschrank ein wenig eingedickt ist. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Temperatur für 5 Minuten auf 180 °C, um es aufzuheizen. Während das Gerät aufheizt, legen Sie das gewellte Papier in die Förmchen und gießen Sie den Teig hinein, wobei Sie etwa $\frac{3}{4}$ der Förmchen füllen. Geben Sie ein paar weitere Schokostückchen auf die Oberfläche. Stellen Sie das Programm für 10 Minuten auf 180 °C ein. Es passen 8 Muffins in das Blech. Auf alle Fälle sollten Sie sie im Auge behalten, denn sobald sie aufgegangen und braun sind, werden sie fertig sein. Nehmen Sie sie aus dem Gerät und stellen Sie sie zum Abkühlen auf ein Gitterrost.



Zitronenmuffins

Zutaten

3 Eier	125 ml Milch
250 g Weizenmehl	1 Teelöffel Vanilleextrakt
200 g Zucker	8 g Backpulver
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Eine Prise Salz
120 g Butter	

Schritte

Waschen Sie die Zitrone sorgfältig, trocknen Sie sie ab, reiben Sie das Gelbe der Schale ab und pressen Sie den Saft aus. Geben Sie die Zitronenschale und den Zucker in eine große Schüssel und vermengen Sie die Zutaten mit einem Schneebesen. Schlagen Sie die Eier in einer separaten Schüssel auf und geben Sie sie zu der Zucker-Zitronen-Mischung. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu und schlagen Sie alles 5 Minuten lang gut auf, um den Teig aufzulockern, damit die Zitronenmuffins sehr fluffig werden. Sobald die Eier und der Zucker sehr gut aufgeschlagen sind, fügen Sie die flüssigen Zutaten hinzu. Fügen Sie den Zitronensaft, die Vanilleessenz, die Milch und die geschmolzene, abgekühlte Butter hinzu. Anschließend verrühren Sie alle Zutaten mit einem Schneebesen. Geben Sie dann nach und nach das Mehl zusammen mit der Hefe durch ein Sieb. Nachdem das Mehl eingearbeitet wurde, stellen Sie den Teig für etwa eine Stunde in den Kühlschrank. Nach einer Stunde Ruhezeit nehmen Sie den Teig heraus und verrühren ihn erneut, da er im Kühlschrank ein wenig eingedickt ist. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Temperatur für 5 Minuten auf 180 °C, um es aufzuheizen. Während das Gerät aufheizt, legen Sie das gewellte Papier in die Förmchen und gießen Sie den Teig hinein, wobei Sie etwa $\frac{3}{4}$ der Förmchen füllen. Geben Sie Zucker auf die Oberfläche. Stellen Sie das Programm für 10 Minuten auf 180 °C ein. Es passen 8 Muffins in das Blech. Auf alle Fälle sollten Sie sie im Auge behalten, denn sobald sie aufgegangen und braun sind, werden sie fertig sein. Nehmen Sie sie aus dem Gerät und stellen Sie sie zum Abkühlen auf ein Gitterrost.



x4 80'

Churros

Zutaten

- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Wasser
- Salz

Schritte

Kochen Sie zunächst das Wasser mit dem Salz auf. Fügen Sie nach dem Aufkochen das gesamte Mehl auf einmal hinzu und nehmen Sie den Topf vom Herd. Rühren Sie so lange, bis eine homogene Masse entsteht. Füllen Sie die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Verteilen Sie die Churro-Teiglinge auf Backpapier. Anschließend frieren Sie den abgedeckten Teig für mindestens 1 Stunde ein. Stellen Sie das Gerät auf 10 Minuten bei 200 °C ein und geben Sie die Churros hinein. Nach 5 Minuten wenden.



x10 40'



Cookies

Zutaten

- | | |
|-----------------------|------------------|
| 340 g Schokostückchen | 100 g Mandelmehl |
| 150 g brauner Zucker | 2 Ei |
| 200 g Mehl | Vanilleessenz |
| 200 g Butter | |

Schritte

Schmelzen Sie die Butter in einer Schüssel in der Mikrowelle. Dann geben Sie den braunen Zucker, die geschlagenen Eier mit dem Vanillearoma, das Mehl und das Mandelmehl dazu und verrühren alles. Fügen Sie die Schokostückchen hinzu und heben Sie sie unter die Masse. Lassen Sie den Teig 10–15 Minuten im Kühlschrank abkühlen. Formen Sie mit einem Löffel einzelne Portionen oder formen Sie mit den Händen Kugeln. Legen Sie sie auf Backpapier in das Gerät und lassen Sie Abstand dazwischen. Drücken Sie sie mit den Händen ein wenig flach. Erhitzen Sie den Ofen für 5 Minuten auf 160 °C und backen Sie die Cookies 8 Minuten lang. Wiederholen Sie die Schritte, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.



French Toast

Zutaten

4 Scheiben Briochebrot	Zimtpulver
2 Eier	225 ml Vollmilch
4 Esslöffel Zucker	Eine Prise Salz
Vanilleessenz	

Schritte

Verrühren Sie die gut aufgeschlagenen Eier mit Milch, Zucker, Zimt und etwas Vanilleessenz. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu, dadurch wird das French Toast noch schmackhafter. Verrühren Sie die Mischung gut und gießen Sie sie in eine tiefe Schale. Legen Sie die Brotscheiben so hinein, dass sie sich gut vollsaugen und wenden Sie sie von Zeit zu Zeit, bis die Brotscheiben die gesamte Flüssigkeit aufgesogen haben. Bei 180 °C für 5 Minuten in der Maschine goldbraun backen.





www.bergnerhome.com

BERGNER EUROPA

Edificio San Lamberto, Planta 3,
Ctra. Aeropuerto km 4,
50011 Zaragoza, Spanien

Telefon: +34 976 108 538

Fax: +34 976 107 427

E-Mail: info@bergnereurope.com



MasterPRO

THE PROFESSIONAL CHOICE

MasterPRO wird von Fachleuten und Köchen der Cook & Chef Institute Stiftung unterstützt und arbeitet mit Kochschulen, Forschungs- und Industriedesign-Instituten zusammen, um ein professionelles Produktportfolio von außergewöhnlicher Qualität anbieten zu können.

masterpro.com

