



MasterPRO
The professional choice



Recetas
**COCINA
COMO UN CHEF**

Oven airfryer

COOK LIKE A CHEF





Liebe/r Kunde/in,

Wir möchten uns bei Ihnen für das Vertrauen bedanken, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Masterpro Kitchen Robots Produkte entgegengebracht haben.

Wir von der Produktentwicklung von Masterpro hoffen, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sein werden. Egal, ob Sie gerne zu Hause für Ihre Familie und Freunde kochen oder die Rezepte für andere Personen in Ihren Räumlichkeiten zubereiten, diese neuen Geräte, die wir mithilfe von Fachleuten aus der Branche entwickelt haben, werden Ihnen eine große Hilfe sein und Ihnen helfen, Ihre Zeit effizienter zu nutzen, damit Sie Ihre traditionellen Rezepte effektiver und einfacher zubereiten können. Und vielleicht verhelfen Sie Ihnen auch zu mehr Freizeit, die Sie dann mit Ihren Liebsten am Tisch verbringen können.

Wir danken Ihnen nochmals für Ihr Vertrauen und hoffen, dass Sie mit diesem Roboter genauso viel Spaß haben wie wir mit bei der Entwicklung. Selbstverständlich werden wir Ihnen bei Fragen, Problemen oder Anregungen gerne weiterhelfen.

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.“

José Miguel Merino



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

Mozzarella-Sticks
Französische Pommes Frites
Zwiebelringe
In Curry marinierte Hähnchenspieße
Quiche mit Speck und Käse
Gebratene Süßkartoffel mit Spinat
Mit Käse gefülltes Knoblauchbrot
Kebab-Spieße

S. 6

S. 8
S. 9
S. 10
S. 11
S. 12
S. 13
S. 14
S. 15

HAUPTSPEISEN

Käsepizza
Hähnchenfilets
Brathähnchen mit Soße
Lasagne Bolognese
Frikadellen nach italienischer Art
Hähnchenbrust mit Knoblauch und gerösteter Paprika
Senf-Brathähnchen
Schweinekoteletts mit feinen Kräutern
Hähnchen mit Curry und Zucchini
Pizza mit Peperoni

S. 16

S. 18
S. 19
S. 20
S. 21
S. 22
S. 23
S. 24
S. 25
S. 26
S. 27

NACHSPEISEN

Schokoladenbrownies
Zitronenkuchen
French Toast
Karottenkuchen
Blaubeermuffins

S. 28

S. 30
S. 31
S. 32
S. 33
S. 34

V O R S P E I S E N





Mozzarella Sticks

Zutaten

- 12 Mozzarella-Sticks
- 2 große Eier
- ½ Tasse geriebener Parmesankäse
- 2 Tassen italienische Semmelbrösel
- 1 Tasse Allzweckmehl

Schritte

Entwirren Sie den Käse und legen Sie die Käse-Streifen in eine gefrierfeste Schale. Etwa 45 Minuten einfrieren und wieder herausnehmen. Stellen Sie 3 mittelgroße Schüsseln bereit. In die erste Schüssel schlagen Sie die Eier, in die zweite Schüssel geben Sie den Parmesankäse und die Semmelbrösel und in die dritte Schüssel geben Sie das Mehl. Nehmen Sie die gefrorenen Käsestangen und panieren Sie sie in Mehl, Eiern und Semmelbröseln. Fetten Sie den Boden des Frittierkorbs leicht ein, damit nichts anhaftet, oder legen Sie ihn mit perforiertem Backpapier aus (optional). Frittieren Sie die Mozzarella-Sticks 3 Minuten lang bei 205 °C. Drehen Sie die Sticks mit einer Zange um, damit sie gleichmäßig gegart werden. Frittieren Sie sie für weitere 5 Minuten bzw. so lange bis sie goldbraun sind.



Französische Pommes Frites

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 1 Esslöffel Olivenöl

- Eine Prise Salz
- Eine Prise Paprika (optional)

Schritte

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in etwa 10 Zentimeter lange und etwa 1/4-Daumendicke Stücke. Weichen Sie die Kartoffelscheiben etwa 20 Minuten lang in Wasser ein und trocknen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch ab. Mischen Sie das Olivenöl und das Salz in einer Schüssel und bestreichen Sie die Kartoffeln damit gleichmäßig. Legen Sie die Kartoffelscheiben in den Frittierkorb. Stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und den Timer auf 20 – 25 Minuten ein. Schütteln Sie die Kartoffeln nach der Hälfte der Zeit durch, damit sie gleichmäßig garen. Wenn die Pommes mehr Garzeit benötigen oder knuspriger sein sollen, schütteln Sie die Pommes Frites erneut und verlängern Sie die Garzeit um 5 – 10 Minuten.

HINWEIS:

- Die Garzeit kann je nach Dicke der Pommes variieren. In der Regel brauchen dickere Pommes eine längere Garzeit.
- Stärkehaltige Kartoffeln sind die beste Wahl für Pommes Frites.



x2



25'



x10



80'

Zwiebelringe

Zutaten

1 große Zwiebel

150 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Ei

240 ml Milch

1 Teelöffel Salz

110 g trockene Semmelbrösel

Schritte

Friteuse auf 180 °C vorheizen. Schneiden Sie die Zwiebel in etwa 1/4-Daumendicke Ringe. Vermischen Sie Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel. Geben Sie die Milch zu der Mehlmischung und verarbeiten Sie die Masse zu einem Teig. Geben Sie die Semmelbrösel auf einen anderen Teller. Tauchen Sie die Zwiebelringe in den Teig und ziehen Sie sie dann durch die Semmelbrösel, bis sie vollständig bedeckt sind. Legen Sie die Zwiebelringe in den Korb und garen Sie sie 15 Minuten lang bei 180 °C. Nach 7 Minuten drehen Sie die Ringe um und lassen Sie noch weitergaren.

In Curry marinierte Hähnchenspieße

Zutaten

4 Hähnchenschenkel ohne Knochen

Salz

Pfeffer

Curry

Kreuzkümmel

Knoblauchpulver

Olivenöl

4 Spieße

Schritte

Schneiden Sie die Hähnchenbrüste in quadratische Stücke. Marinieren Sie sie in einer Schüssel mit den Gewürzen und ein wenig Olivenöl. Mindestens 1 Stunde lang zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Stecken Sie die Hähnchenteile auf die Spieße. Bei 200 °C für 15 Minuten im Gerät garen.



x4



60'

Quiche mit Speck und Käse

Zutaten

1 Mürbeteigplatte
3 große Eier.
200 – 220 g Speck.
180 ml Sahne.
120 ml Milch.

180 g Greyzer oder Emmentaler.
Eine Prise Muskatnuss (optional)
Gemahlener schwarzer Pfeffer.
Salz

Schritte

Breiten Sie den Mürbeteig über die Quicheform aus. Stechen Sie ihn ein, damit er nicht aufgeht, und stellen Sie das Ganze für 10 Minuten bei 180 °C in das Gerät. Geben Sie in der Zwischenzeit den in Streifen geschnittenen Speck in eine kleine Schüssel und stellen Sie ihn für 2 – 3 Minuten bei maximaler Leistung in die Mikrowelle, um ihn zu garen. In einer anderen Schüssel die Eier schlagen und Sahne, Milch, Salz und Pfeffer sowie den Käse hinzufügen. Wenn der Speck gekocht ist, fügen Sie ihn der vorherigen Mischung hinzu. Nach 10 Minuten Sie den Teig aus dem Gerät, fügen die Mischung hinzu und bedecken ihn mit Backpapier. Lassen Sie das Ganze für 20 Minuten bei 180 °C garen. Nach Ablauf der Zeit entfernen Sie das Backpapier und lassen es für weitere 10 Minuten bei 200 °C garen.



x2



20'

Gebratene Süßkartoffel mit Spinat

Zutaten

2 Süßkartoffeln
200 g frischer Spinat
Olivenöl

Salz
Pfeffer

Schritte

Schälen Sie die Süßkartoffeln und schneiden Sie sie in Würfel. Legen Sie die Würfel zusammen mit dem Spinat auf das Backblech, wenn nicht alles hineinpasst, dann machen Sie 2 Portionen. Geben Sie etwas Öl hinzu und würzen Sie nach Geschmack. Lassen Sie das Ganze für 15 Minuten bei 180 °C garen. Währenddessen überprüfen Sie den Gargrad. Sobald Sie den gewünschten Gargrad erreicht haben, nehmen Sie sie heraus.



Mit Käse gefülltes Knoblauchbrot

Zutaten

Ein Laib Brot
100 g Emmentaler
1 Mozzarella-Kugel
50 g Butter

1 Knoblauchzehe
Frische Petersilie.
Salz und Pfeffer

Schritte

Geben Sie den geschälten und gehackten Knoblauch, die Petersilie, eine Prise Salz und Pfeffer in eine Schüssel. Pürieren Sie alles, bis Sie eine Paste haben. Fügen Sie die Butter hinzu und vermischen Sie alles. Schneiden Sie mit einem gezackten Messer in das Brot, ohne ganz durchzuschneiden. Wiederholen Sie diese Schnitte dann in der entgegengesetzten Richtung. Das Brot wird rautenförmig gestaltet und an der Unterseite bleibt es ganz. Schneiden Sie nun den Käse in kleine Stücke und legen Sie ihn zwischen die Schnitte, so dass er gleichmäßig verteilt ist. Verteilen Sie nun die mit Knoblauch und Petersilie versehene Butter mithilfe eines Teelöffels gleichmäßig über alle Schnittflächen. Wickeln Sie das Brot in Alufolie ein und legen Sie es für 10 Minuten bei 180 °C in das Gerät, das bereits 5 Minuten lang auf 180 °C vorgeheizt wurde. Wenn Sie den Käse überbacken möchten, können Sie die Alufolie entfernen und das Ganze weitere 2 Minuten bei 180 °C backen.



Kebab Spieße

Zutaten

200 g gehacktes Lammfleisch
400 g Kalbshackfleisch
20 g gehackte Petersilie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
½ Teelöffel Harissa
1 Teelöffel gehackte frische Minze

20 g gehackter Koriander
1 Teelöffel Paprika
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Kreuzkümmelpulver
Pfeffer
Salz
Spieße

Schritte

Geben Sie die beiden Fleischsorten in eine Schüssel, hacken Sie die Zwiebel fein und geben Sie sie zu der Mischung hinzu. Dann fügen Sie, die Gewürze hinzu und rühren alles gut um. Lassen Sie die Mischung zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen. Nehmen Sie nun etwas von dieser Mischung und stecken Sie es auf die Spieße. Dann legen Sie die Spieße für 8 Minuten bei 180 °C auf das Gitter.



MasterPRO
THE PROFESSIONAL CHOICE

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





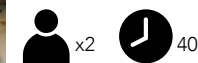
Käsepizza

Zutaten

Ein Fladenbrot
1 Esslöffel Olivenöl
Salz
Paprika

Schritte

Verwenden Sie einen Löffel, um die Pizzasauce auf das Fladenbrot zu verteilen. Dann legen Sie den Käse darauf. Geben Sie nun einen Spritzer Natives Olivenöl extra auf die Pizza. Legen Sie die Pizza in die Heißluftfritteuse und backen Sie sie bei 180 °C für 6 Minuten. Nehmen Sie sie vorsichtig aus der Heißluftfritteuse und schneiden Sie sie in Stücke.



Hähnchenfilets

Zutaten

500 g Kartoffeln
1 Esslöffel Olivenöl
Eine Prise Salz
Eine Prise Paprika (optional)

Schritte

Vermischen Sie die Semmelbrösel mit Parmesan und Paprika. Schlagen Sie die Eier auf einem Teller auf. Schneiden Sie nun das Hähnchenfilet in Streifen und ziehen Sie jeden Streifen durch das Ei. Anschließend panieren Sie sie mit der Semmelbröselmischung. Legen Sie die Streifen in die Heißluftfritteuse und stellen Sie die Fritteuse auf 150 °C ein, für 30 Minuten.



Brathähnchen mit Soße

Zutaten

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 2 Esslöffel Olivenöl | 1 Esslöffel Senfpulver |
| 1 ganzes Huhn | 1 Esslöffel Meersalz |
| 2 Esslöffel Paprika | 1 Esslöffel Maisstärke |

Schritte

Heißluftfritteuse auf 180 °C vorheizen. Olivenöl, Paprikapulver, trockenen Senf, Meersalz und schwarzen Pfeffer mischen und die Gewürzmischung auf dem Hähnchen verteilen. Legen Sie das Hähnchen in den Korb der Fritteuse und programmieren Sie 50 Minuten bei 180°. Wenn sich der Korb dreht, brauchen Sie das Hähnchen nach den ersten 30 Minuten nicht zu wenden. Wenn sich der Korb nicht dreht, wenden Sie es nach der ersten halben Stunde, damit es gleichmäßig gart. Nehmen Sie das Hähnchen aus dem Frittierkorb und lassen Sie es 10 Minuten lang auf einem Schneidebrett ruhen. Gießen Sie in der Zwischenzeit die Flüssigkeit aus dem Boden der Fritteuse in eine durchsichtige Schüssel. Lassen Sie es ruhen, damit das Fett an die Oberfläche steigen kann, und nehmen Sie es heraus, sobald dies der Fall ist. Verwenden Sie die restliche Flüssigkeit als Basis für die Soße. Mischen Sie die Speisestärke mit diesem Fond in einem Kochtopf und schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab. Bringen Sie die Flüssigkeit zum Kochen, damit sie eindickt, und servieren Sie sie zusammen mit dem Hähnchen.



Lasagne Bolognese

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------|
| Lasagneplatten | 3 Tomaten |
| 500 g Hackfleisch (Rind oder Schwein) | Fleischsoße |
| Salz, Knoblauchsatz, Pfeffer (nach Geschmack) | Ein halbes Glas Milch |
| Olivenöl, Butter (ein Teelöffel) | Ein halbes Glas Weißwein |
| 1 weiße Zwiebel (mittel) | Mozzarella |
| 1 Karotte (klein) | |

Schritte

Bringen Sie in einem großen Topf Wasser mit Salz und ein wenig Olivenöl zum Kochen, geben Sie die Nudelblätter hinzu und kochen Sie sie laut Herstellerangaben (ca. 5 Minuten lang). Rühren Sie dabei immer wieder um, damit sie nicht zusammenkleben. Braten Sie in einer anderen Pfanne mit etwas Öl die fein gehackte Zwiebel an bis sie glasig ist, geben Sie dann die fein gehackte Karotte hinzu und rühren Sie weiter. Mit Salz und Pfeffer würzen und Knoblauchpulver hinzufügen. Nach einer Weile fügen Sie 3 fein gehackte Tomaten hinzu, zusammen mit einem halben Glas Milch und einem halben Glas Weißwein. Lassen Sie es eine Weile ruhen. Heizen Sie in der Zwischenzeit das Gerät 5 Minuten lang auf 180 °C auf. Geben Sie etwas Olivenöl in die Auflaufform, die klein genug ist, um in das Gerät zu passen und verteilen Sie es in der gesamten Auflaufform, damit nichts anhaftet, und bereiten Sie Ihre Lasagne zu. Beginnen Sie mit einer Schicht Nudelblätter, dann die Füllung und schließlich den Mozzarella-Käse, dann eine weitere Schicht und wiederholen Sie diesen Vorgang so oft Sie möchten. Zum Schluss kommt ein größerer Käsebelag drauf. Decken Sie die Lasagne mit Alufolie ab und backen Sie sie 10 Minuten lang bei 180 °C. Anschließend decken Sie sie auf und backen sie weitere 5 Minuten bei 200 °C.



x4 45'



x4 70'

Frikadellen nach italienischer Art

Zutaten

500 g Hackfleisch
100 g geriebener Parmesankäse
1 Ei
1 Scheibe Brot ohne Kruste
½ Tasse Milch

½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
1 Teelöffel Oregano
1 Esslöffel gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer

Schritte

Das Brot in der Milch einweichen. In einer Schüssel das Hackfleisch mit dem eingeweichten und abgetropften Brot, dem Ei, dem Käse, der Petersilie und dem Oregano mischen. Nach Geschmack würzen. Formen Sie mit feuchten Händen aus dem Teig mittelgroße Frikadellen. Erhitzen Sie das Gerät 5 Minuten lang auf 180 °C. Nach dieser Zeit stellen Sie das Blech mit den Frikadellen hinein und lassen sie 15 Minuten lang bei 180 °C garen. Für die Soße hacken Sie die Zwiebel und die Paprika klein. Schwitzen Sie beides in einem Topf mit einem Schuss Öl an. Wenn sie weich sind, fügen Sie die geraspelte Karotte und die in Scheiben geschnittenen Champignons. Schneiden Sie die Tomaten fein und geben Sie sie zusammen mit einer Prise Zucker in die Pfanne. Nach Geschmack würzen. Reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie alles für 15 Minuten köcheln. Servieren Sie die Fleischbällchen mit der Soße in tiefen Tellern.

Hähnchenbrust mit Knoblauch und gerösteter Paprika

Zutaten

1 kg Hähnchenbrust
Olivenöl
Gehackter Knoblauch oder Knoblauchpulver
Salz und Pfeffer
Semmelbrösel mit Knoblauch und Petersilie
2 rote Paprika

Schritte

Marinieren Sie die gewürzten Brustfilets mit etwas Öl und dem Knoblauch, entweder gehackt oder in Pulverform, und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ruhen. Währenddessen schneiden Sie die Paprika in Streifen und geben sie 20 Minuten lang bei 180 °C in die Schale oder Form in das Gerät. Nehmen Sie die Hähnchenbrüste heraus, lassen Sie sie etwas abtropfen und panieren Sie sie mit dem Knoblauch und der Petersilie. Dann geben Sie sie auf die Paprika und garen sie 15 Minuten lang bei 180 °C mit Umluft im Gerät. Zum Schluss weitere 5 Minuten bei 200 °C braten, damit sie knuspriger werden.



Senf Brathähnchen

Zutaten

1 kg Hähnchen in Stücken (verwenden Sie das, was Sie am liebsten mögen, Brust, Schenkel ...)
40 g körniger Senf, Dijon (nach Belieben; wir empfehlen körnigen Senf)
30 g Olivenöl
15 ml Balsamico-Essig aus Modena

Schritte

Senf, Olivenöl und Balsamico-Essig aus Modena in einer tiefen Schüssel mischen. Kräftig schlagen, bis eine homogene und gut emulgierte Mischung entsteht. Entfernen Sie jegliches Fett vom Huhn und würzen Sie beide Seiten mit Salz und Pfeffer. Erhitzen Sie das Gerät 5 Minuten lang auf 180 °C und dann legen Sie das Hähnchen für 20 Minuten lang hinein.



Schweinekoteletts mit feinen Kräutern

Zutaten

8 Schweinekoteletts
Aromatische Kräuter (Kräuter der Provence, Dill, Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie ...)
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Schritte

Legen Sie die gewürzten Koteletts in eine Schüssel und fügen Sie einen guten Schuss Olivenöl und aromatische Kräuter nach Geschmack hinzu. Decken Sie sie mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Danach geben wir sie für 15 Minuten bei 180 °C in das Gerät.



x10 80'

Hähnchen mit Curry und Zucchini

Zutaten

4 Hähnchenschenkel ohne Knochen
Salz
Pfeffer
Curry

Kreuzkümmel
Knoblauchpulver
Olivenöl
1 Zucchini

Schritte

Schneiden Sie die Hähnchenbrüste in quadratische Stücke. Marinieren Sie sie in einer Schüssel mit den Gewürzen und ein wenig Olivenöl. Mindestens 1 Stunde lang zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Schneiden Sie die Zucchini in kleine Stücke und garen Sie sie zusammen mit dem Huhn 15 Minuten lang bei 200 °C im Gerät.



x4 30'

Pizza mit Peperoni

Zutaten

1 fertiger frischer Pizzateig
Zerkleinerte gebratene Tomate
Mozzarella
Peperoni

Schritte

Wir legen den Pizzateig auf das Backblech des Geräts. In der Zwischenzeit heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang auf 200 °C auf. Tomaten, Mozzarella und Peperoni nach Belieben hinzufügen. 15 Minuten bei 200 °C garen.

N A C H S P E I S E N





x4 30'

Schokoladenbrownies

Zutaten

70 g Dunkle Schokolade	½ Teelöffel Vanilleextrakt
70 g ungesalzene Butter	50 g Gebäckmehl
1 großes, leicht geschlagenes Ei	30 g gehackte Nüsse
50 g brauner Zucker	

Schritte

Schmelzen Sie die Schokolade und die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze. Abkühlen lassen und beiseite stellen. Mischen Sie die Eier, den Zucker und den Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel, bis die Masse hell und cremig ist. Dann geben Sie die Schokoladenmischung, das Weizenmehl und die Nüsse hinzu. Legen Sie eine kleine Form mit Backpapier aus. Füllen Sie die Form mit der angefertigten Mischung und stellen Sie sie in den Frittierkorb. Stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und den Timer auf 20 Minuten ein. Nehmen Sie die Form aus dem Frittierkorb und lassen Sie alles abkühlen. Nach dem Abkühlen in Quadrate schneiden.



x8 40'

Zitronenfuchen

Zutaten

3 Eier	Natives Olivenöl extra (1 Joghurtbecher)
1 Päckchen Backpulver (16 g Backpulver)	Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 Zitronen-Joghurt (125 Gramm)	Butter und Mehl (um die Form einzufetten)
Mehl (3 Joghurtbecher)	Puderzucker zum Verzieren
Zucker (2 Joghurtbecher)	

Schritte

Verquirlen Sie die Eier. Fügen Sie Zucker, Joghurt, Öl und Zitronenschale hinzu. Mehl und Hefe vermengen und zu der Mischung geben. Rühren Sie weiter, bis alle Zutaten perfekt eingearbeitet sind. Um die Menge an Mehl, Zucker und Olivenöl abzumessen, verwenden Sie einfach den leeren Joghurtbecher. Fetten Sie eine Backform mit Butter oder Öl ein und bestreuen Sie sie mit Mehl, geben Sie die Mischung hinein und schalten Sie das Gerät ein. Stellen Sie zum Vorheizen die Funktion "Kuchen" für 5 Minuten auf 180 °C ein, ohne den Kuchen hineinzustellen. Stellen Sie den Biskuitteig in der Kuchenform auf die unterste Schiene auf das Backblech und backen Sie ihn 30 Minuten lang bei 180 °C. Stechen Sie mit einem Messer in die Mitte, um festzustellen, ob der Kuchen durch ist. Wenn das Messer ein wenig schmutzig ist, lassen Sie ihn noch 2 oder 3 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Lassen Sie ihn abkühlen und entfernen Sie die Form. Bestreuen Sie den Zitronenbiskuit vor dem Servieren mit etwas Puderzucker und garnieren Sie den Teller mit ein wenig Marmelade und einigen Minzblättern.

Tipp:

Damit die Hefe besser wirken kann, können Sie den Teig 15 Minuten ruhen lassen, bevor Sie ihn in den Ofen schieben.



Karottenkuchen

Zutaten

135 g Karotten	Geriebener frischer Ingwer
½ Orange	1 Teelöffel Zimt
2 „L“-Eier	½ Teelöffel Muskatnuss
35 g weißer Zucker	1 Kardamomsamen
35 g Panela- oder Moskovado-Zucker	Schwarzer Pfeffer
35 g brauner Zucker	Salz
120 g backstarkes Weizenmehl	60 g Sonnenblumenöl
½ Packung Trockenhefe bzw. 8 g	Für die Glasur:
25 g Walnüsse	60 g weiche Butter
25 g Rosinen	120 g Frischkäse
Vanillezucker	50 g Puderzucker

Schritte

Für den Karottenkuchen: Zuerst die Karotten schälen und sehr fein raspeln, die Orangenschale abreiben und beiseite stellen. Schlagen Sie die Eier mit dem weißen Zucker, dem braunen Zucker und dem Muscovado- oder Panela-Zucker gut auf. Sobald alles gut vermischt ist, fügen Sie die Karotten, die Orangenschale, den Ingwer, ein wenig Orangensaft, das Öl und die Vanille hinzu. Vermischen Sie das Mehl mit der Hefe, dem Salz und den Gewürz-Pulvern. Vermengen Sie die beiden Mischungen und geben Sie zuletzt die Sultaninen und Walnüsse hinzu. Die Mischung in eine gefettete und bemehlte Form gießen. Erhitzen Sie das Gerät 5 Minuten lang auf 175 °C und lassen Sie den Kuchen 30 Minuten lang backen. Lassen Sie sie abkühlen.

Für die Glasur: Die weiche Butter zusammen mit dem Frischkäse, dem Zucker und dem Vanillezucker schlagen, bis eine homogene Mischung entsteht. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, schneiden Sie ihn in Portionen und dekorieren Sie ihn mit der Glasur und etwas roten Früchten nach Geschmack.



Blaubeermuffins

Zutaten

3 Eier	Vanilleessenz
250 g Weizenmehl	8 g Backpulver
200 g Zucker	Eine Prise Salz
120 g Butter	Blaubeeren
125 ml Milch	

Schritte

Schlagen Sie in einer großen Schüssel die Eier auf und fügen Sie den Zucker hinzu. Dann fügen Sie eine Prise Salz hinzu und schlagen Sie alles 5 Minuten lang kräftig durch. 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 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 Blaubeeren 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. 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 ¾ der Förmchen füllen. Bei 180°C für 10 Minuten backen. Auf alle Fälle sollten Sie sie im Auge behalten, denn sobald sie aufgegangen und gebräunt sind, werden sie fertig sein.



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.

Supported by professionals and chefs from the Cook & Chef Institute Foundation, MasterPRO collaborates with catering schools and reserche and industrial design institutes to create a portfolio of highly professional products of exceptional quality.

www.masterpro-collection.com