

## Kategorie: Vorspeise / Tapas



## ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen mit der Funktion Heißluft/Unterhitze zusammen mit dem eingeschobenen Pizza-Stein auf 200°C vorheizen.
2. Die Brotscheiben halbieren, mit Olivenöl und Knoblauch einreiben. Die vorbereiteten Scheiben auf den vorgeheizten Pizza-Stein legen und ca. 5 Minuten goldbraun backen.
3. Für den Belag Thunfisch, Kapern, Chili und Sahne in eine Schüssel geben und zusammen mit etwas Salz und Pfeffer pürieren.
4. Tomaten waschen, vierteln oder grob würfeln. Basilikum waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Tomaten, Basilikum und Olivenöl in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Zum Servieren den Belag auf den Brotscheiben verteilen.

## ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

8 Scheiben Brot

1-2 Knoblauchzehen, halbiert

Olivenöl

200 g Thunfisch aus der Dose

1 TL Kapern

1 Chili

2-3 EL Sahne

3-4 Kirschtomaten

10 Blatt Basilikum

2-3 Italienische Wurstwaren (Mortadella, Salami, Schinken)

**Gerät:** Backofen EEB

**Funktion:** Heißluft & Unterhitze

**Temperatur:** 200°C

**Dauer:** ca. 15 Minuten

## Kategorie: Backwaren / Brot / Kuchen



### Zubereitung:

1. Vollkornmehl, Hefe und 100 ml Wasser in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Die Schüssel über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen und alle restlichen aufgeführten Zutaten hinzufügen. Die Zutaten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine ca. 10 Minuten verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
3. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal mit der Hand nachkneten. Anschließend eine Kugel formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 1,5 Stunden abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat.
4. Den Teig ein weiteres Mal auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in die gewünschte Form bringen und auf dem Backblech eine weitere Stunden gehen lassen.
5. Den Backofen mit der Funktion Heißluft/Unterhitze zusammen mit dem eingeschobenen Pizza-Stein auf 250°C vorheizen.
6. Das Brot mit einem Messer der Länge nach ca. 2 cm tief einritzen. Das Brot auf den vorgeheizten Pizza-Stein legen und ca. 1 Stunde backen. Dabei den Backofen auf 160°C herunter schalten. Das Brot ist fertig gebacken, wenn es sich beim Klopfen auf den Boden hohl anhört.

### ZUTATEN:

*500 g Mehl Typ 550*

*100 g Vollkornmehl*

*6 g frische Hefe*

*350 ml Wasser lauwarm*

*12 g Meersalz*

**Gerät:** Backofen EEB

**Funktion:** Heißluft & Unterhitze

**Temperatur:** 160 °C

**Dauer:** 140 Minuten inkl. Zubereitung

## Kategorie: Hauptspeise



## ZUBEREITUNG:

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
2. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und mit einem EL Öl auf Stufe 7 erhitzen. Lachs hinein geben und von allen Seiten anbraten. Knoblauch zugeben und kurz mit braten. Das Ganze mit dem Wein ablöschen und mit einem Deckel verschlossen ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.
3. Lachs mit Tomatenmark, Fischkäse und Senf in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz abschmecken.
4. Mehl, Backpulver und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Quark, Öl und Milch zufügen und mit einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem Teig verkneten. Teig abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
5. Anschließend den Teig in 2 Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Kreisen ausrollen.
6. Den Backofen mit der Funktion Heißluft/Unterhitze zusammen mit dem eingeschobenen Pizza-Stein auf 200°C vorheizen.
7. Dill unter die Lachs-Masse rühren. Die Masse auf die Teigböden streichen, Krebse darüber verteilen und alles mit Käse bestreuen.
8. Die Teigstücke auf den vorgeheizten Pizza-Stein legen und ca. 15 Minuten backen.
9. Kurz vor dem Servieren noch mit etwas Pfeffer bestreuen.

## ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

300 g Flusskrebse, gegart und geschält

100 g Lachs

200 g Frischkäse

200 g geriebener Käse

400 g Mehl

250 g Magerquark

100 ml Milch

120 ml Öl

2 TL Backpulver

1 EL Dill, gehackt

1 EL Tomatenmark

50 ml Weißwein

etwas Senf

etwas Salz

etwas Pfeffer aus der Mühle

**Gerät:** Backofen EEB

**Funktion:** Heißluft oder Pizzastufe

**Temperatur:** 200°C

# FLUSSKREBS-PIZZA

---

**Dauer:** ca. 120 Minuten inkl. Zubereitung

# TIRAMISÙ

**Kategorie: Dessert**



**ZUBEREITUNG:**

1. Die Eier trennen und das Eigelb schaumig schlagen. Mascarpone, Zucker und Mandellikör unterrühren.
2. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben.
3. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz in den Espresso tauchen und auf dem Boden der Schale verteilen. Die Hälfte der Mascarpone-Masse auf den Löffelbiskuits verteilen.
4. Punkt 3 wiederholen und die Oberseite mit Schokoladenraspel bestreuen.
5. Tiramisù abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank steif werden lassen.

**ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):**

100 g Dunkle Schokolade (70% Kakao), gerieben  
250 g Mascarpone  
4 Eier (sehr frisch!)  
2 EL Zucker  
4 Espresso  
guter Schuss Mandellikör, z. B. Amaretto  
250 g Löffelbiskuit  
1 Prise Salz  
Schale, ca. 25 x 10 cm

**Gerät:** EKV ...

**Funktion:** Espresso

**Dauer:** 20 Minuten