

**Kategorie: Backwaren / Brot / Kuchen**



ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

Für den Teig:

500 g Mehl

250 g Butter

2 Eier

1 TL Jodsalz

Für die Füllung:

500 g Spinat

400 g Ricotta

6 Eier (gekocht)

80 g Parmesankäse

50 g Butter

3 EL Mehl

1 Knoblauchzehe

geriebener Parmesan zum Bestreuen

Butter zum Beträufeln und Bestreichen

Muskat

Salz /p>

frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig das Mehl, Eier und die Butter (in kleinen Flöckchen) in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu bröselig sein, noch etwas Ei zusätzlich zufügen und unterkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Eine Springform (Ø 24 cm) fetten. Mit der Hälfte des Teiges den Boden und Rand der Springform auskleiden.
4. Für die Füllung den Spinat waschen, putzen und auf ein gelochtes Blech (Dampfgarer-Zubehör) geben. Blech in den Dampfgarer schieben und mit der Funktion Dämpfen bei 100°C für 7-8 Minuten dämpfen.
5. Butter in einen Topf geben und auf der Kochfläche bei kleiner Kochstelleneinstellung schmelzen.
6. Den Spinat klein hacken, leicht ausdrücken und zusammen mit der geschälten und gepressten Knoblauchzehe zur Butter geben.

7. Zum Schluss Ricotta mit Mehl, Parmesankäse und dem abgekühlten Spinat vermischen und abschmecken.
8. Die Spinatmasse auf den Teig in die Springform geben und gleichmäßig verteilen.  
**Gerät:** [Backofen mit Dampf](#)
9. Den restlichen Teig zu einem Kreis ausrollen und die Spinatmasse damit abdecken. Sollte noch etwas von dem Teig übrig sein, können daraus kleine Verzierungen ausgestochen werden (Blätter, Kreise) um die Torte damit zu verzieren.  
**Funktion:** Heißluft und Dämpfen  
**Temperatur:** 160 °C
10. Die Teigoberfläche mit Butter bestreichen und die Backform auf einem Rost in den Backofen schieben.  
**Dauer:** 1 Stunde und 50 Minuten
11. Am Backofen die Funktion Heißluft 160°C einstellen und die Torte ca. 70 Minuten backen.
12. Die Torte vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen und zusammen mit den gekochten Eiern servieren

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

**Kategorie:** Vorspeise / Tapas



## ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

100 g braune Champignons

100 g Knollensellerie

100 g Süßkartoffeln

100 g Zucchini

100 g Möhren

100 g Weißkohl

80 g Mehl

2 Eier

2 TL Öl zum Braten

Salz /p>

frisch gemahlener Pfeffer

**Gerät:** [Kochfelder](#)

**Funktion:** Heißluft

**Dauer:** ca. 40 Minuten

## ZUBEREITUNG:

1. Sellerie, Süßkartoffeln, Zucchini, Möhren und Weißkohl waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel in Streifen hobeln. Pilze putzen und in feine Streifen schneiden.
2. Gemüsestreifen in eine große Schüssel geben. Eier in einem Schälchen aufschlagen. Zusammen mit dem Mehl, Salz und Pfeffer zu den Gemüsestreifen geben. Alles gut miteinander vermengen. Anschließend 20 Minuten ruhenlassen.
3. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und auf Stufe 6 aufheizen. Öl hineingeben.
4. Die Gemüsemasse zu kleinen Talern formen. Die Taler in der Pfanne von jeder Seite ca. 7 Minuten anbraten, bis sie gar und schön gebräunt sind.
5. Taler aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

**Kategorie:** Vorspeise / Tapas



## ZUTATEN (FÜR 8 PORTIONEN):

- 2,5 kg Wildfleisch ohne Knochen, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 550 g TK Blätterteig, aufgetaut
- 250 ml Hühnerbrühe
- 250 ml Rotwein
- 150 g Champignons, halbiert
- 2 Scheiben Speck, gewürfelt
- 1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 2-3 EL Öl
- 2 EL Milch
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Eigelb
- 30 g Mehl
- 3 kleine Zweige Thymian
- Salz / p>
- frisch gemahlener Pfeffer

**Gerät:** [Backofen](#) & [Kochfelder](#)

## ZUBEREITUNG:

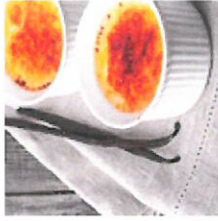
1. Mehl, Salz, Pfeffer in eine Schüssel geben und mischen. Fleisch waschen, trocken tupfen und in demMehl wenden.
2. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und auf Stufe 7 aufheizen. Öl und Speck in die Pfanne geben, goldbraunanbraten, anschließend heraus nehmen und in einen großen Topf füllen.
3. Das Fleisch portionsweise in der Pfanne von allen Seiten anbraten, anschließend heraus nehmen undebenfalls in den Topf geben.
4. Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne leicht bräunen und zu den restlichen Zutaten in den Topf geben.
5. Champignons putzen, halbieren. Zusammen mit Wein, Brühe, Thymian und Lorbeerblätter in den Topf geben und alles einmal aufkochen lassen. Dann die Kochstellenleistung auf Stufe 4 herunter schalten und den Goualisch ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleischzart ist. Zwischenzeitlich gelegentlich umrühren.
6. Nach dem Garen den Thymian und die Lorbeerblätter entfernen.
7. Den Backofen mit der Funktion Heißluft auf 200°C vorheizen.

8. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Eine Auflaufform (alternativ pro Person eine separate kleine Form) fetten. Einen Teil des Teiges in Streifen schneiden und den Rand der Auflaufform damit auskleiden. Eine weitere Scheibe in Größe der Auflaufform schneiden, die dazu dient, die Form hinterher abzudecken.
9. Eigelb und Milch miteinander verrühren. Den Goulasch in die Auflaufform füllen. Die vorbereiteten Blätterteig-Scheibe an den Rändern mit der Eigelb-Milchmischung einstreichen und die Auflaufform damit abdecken. Den Teigdeckel mehrmals mit einer Gabel einstechen. Über den Rand hinausragenden Teig mit einem Messer abschneiden. Den Blätterteig-Deckel mit Hilfe eines Messerrückens vorsichtig am Rand festdrücken. Blätterteigreste zur Dekoration auf den Blätterteig-Deckel legen. Den Blätterteig mit der restlichen Eigelb-Milch-Mischung einstreichen.
10. Die Auflaufform auf einem Rost in den Backofen schieben und ca. 35-40 Minuten garen, bis der Blätterteig goldbraun ist und schön aufgegangen.

**Dauer:** ca. 110 Minuten

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

**Kategorie:** Dessert



ZUTATEN (FÜR 8 PORTIONEN):

600 ml Sahne

2 Vanilleschoten

4 Eigelb

1 Ei /p>

50 g Zucker

Brauner Zucker zum karamellisieren

**Zubereitung:**

1. Sahne, Vanillemark und Vanilleschote in einen Topf geben. Topf auf das Kochfeld stellen und die Kochstelleneinstellung 9 einschalten. Den Inhalt langsam zum Kochen bringen. Wenn die Flüssigkeit gekocht hat, alles durch ein Sieb abgießen, auffangen und etwas abkühlen lassen.
2. Gewünschte Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen.
3. Eigelb, Ei und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Sahne zugießen und unterrühren. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die Masse in die Förmchen umfüllen.
4. Die Förmchen in das gelochte Blech (Zubehör Dampfgarer) stellen und in den Dampfgarer einschieben. Den Dampfgarer mit der Funktion Dämpfen auf 90°C einstellen und die Masse ca. 20-25 Minuten dämpfen.
5. Nach dem dämpfen heraus nehmen und kalt stellen.
6. Kurz vor dem Servieren die Schälchen aus dem Kühlschrank nehmen, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren. Anschließend sofort servieren.

**Gerät:** [Dampfgarer](#) & [Kochfelder](#)

**Temperatur:** 90°C

**Dauer:** ca. 30 Minuten

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!