

KULINARISK FINSMAKARE



Receptkönyv

Tartalom

Ételkészítési táblázatok	3	Tepsiben Sülték	28
Automatikus programok	17	Pizza/Quiche	33
Hal/Tenger Gyümölcsei	21	Sütemény	36
Szárnyasok	23	Kenyér/Zsemle	42
Hús	24		

A változtatások jogát fenntartjuk.

Ételkészítési táblázatok

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első időkben figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Kövesse az étel csomagolásán található útmutatásokat. Ha nincsenek ilyen utasítások, tekintse át a táblázatot.

- i** A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

Ezzel a funkcióval melegen tarthatja az ételt. A hőmérséklet automatikusan 80 °C-ra áll be.

Edény Melegítés

Ezzel a funkcióval felmelegítheti az ételeket a tálalás előtt. A hőmérséklet automatikusan 70 °C-ra áll be.

Rendezze el egyenletesen a táányérokát és az edényeket a huzalpolcon. Az első polcszintet használja. A melegítési idő felénél rendezze át az edényeket.

Kelesztés

Ezzel a funkcióval kenyértésztát dagaszthat. Helyezze a tésztát egy nagyméretű edénybe, és takarja le nedves kendővel vagy műanyag fóliával. Állítsa be ezt a funkciót: Kelesztés és a főzési időt.

Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra. Ne takarja le az ételt, mert ezzel megnövelheti a felolvasztási időt. Az első polcszintet használja.

Tészta- és hűsütés

Sütemények

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hő-fok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérsék-let (°C)	Polcmagas-ság	Hőmérsék-let (°C)	Polcmagas-ság		
Habos sü-temények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertész-ta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajttorta	170	1	165	2	80 - 100	26 cm-es tortasütő formában
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcs-torta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcs-torta gaz-dagon	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Szilvatorta	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Keksz / omlós tész-ták	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sütő tálcán
Habcsók - egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálcán

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habcsók – két szinten	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálcán. Melegítse elő a süttőt 10 percre.
Molnárka	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálcán. Melegítse elő a süttőt 10 percre.
Képviselőfánk - egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk - két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcs-torta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	170	1	160	2 (bal és jobb)	30 - 50	20 cm-es tortasütő formában

Kenyér és pizza

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 0,5 kg/db. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Rozskenyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tepsiben. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Pogácsák	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán. Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	200	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	Formában. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában. Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Hús

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	2	200	2	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	70 - 75	Huzalpolcon

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 db
Bárány	190	2	175	2	110 - 130	Comb
Csirke	220	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	2	160	2	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	220	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	2	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúl	190	2	175	2	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng / tengeri keszeg	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal / lazac	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filé

Grill

-  Melegítse elő az üres sütőt 3 perccel a sütés előtt.

Ételek	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	Mennyiség (kg)		Első oldal	Második oldal	
Filészeletek	4	0.8	max.	12 - 15	12 - 14	4
Bífsztek	4	0.6	max.	10 - 12	6 - 8	4
Kolbászok	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Sertésbordá	4	0.6	max.	12 - 16	12 - 14	4
Csirke (félbe vágva)	2	1.0	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Csirkemell	4	0.4	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	0.6	max.	20 - 30	-	4
Halfilé	4	0.4	max.	12 - 14	10 - 12	4
Melegszendvics	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Pirítós	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Infrasütés

Marhahús

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült vagy -szelet, véresen ¹⁾	vastagság (cm) szerint	190 - 200	5 - 6	1 vagy 2
Marhasült vagy -szelet, közepesen ¹⁾	vastagság (cm) szerint	180 - 190	6 - 8	1 vagy 2
Marhasült vagy -szelet, átsütve ¹⁾	vastagság (cm) szerint	170 - 180	8 - 10	1 vagy 2

1) Melegítse elő a süttőt.

Sertés

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 vagy 2
Borda, karaj	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 vagy 2
Fasírt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 vagy 2
Sertés csülök (elő-főzött)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 vagy 2

Borjú

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú roston	1	160 - 180	90 - 120	1 vagy 2
Borjúcsülök	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2

Bárány

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 vagy 2
Báránygerinc	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 vagy 2

Szárnyas

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1 vagy 2
Fél csirke	Egyenként 400 - 500 g	190 - 210	35 - 50	1 vagy 2
Csirke, jérce	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 vagy 2
Kacsa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 vagy 2
Liba	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 vagy 2
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 vagy 2

Hal

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 vagy 2

Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például a serpenyős sült vagy a zsíros sertéssült. A húshőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a húshőmérő szenzor táblázatát).

Az első 10 percben a sütő hőmérsékletét 80 °C és 150 °C között lehet beállítani. A hőmérséklet alapértelmezett értéke 90 °C. A hőmérséklet beállítása után a készülék a sütést 80 °C-on folytatja. Ne használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.

 Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.

1. Főzőlapon süssse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.

3. Nyomja a húshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, Kis Hőfok és állítsa be a megfelelő maghőmérsékletet. A hőmérsékletet állítsa be 120 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Marhabélszín, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Borjúsült, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steak, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

Kiolvasztás

Ételek	Mennyiség (kg)	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1.0	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1.0	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	0.5	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Eper	3.0	30 - 40	10 - 20	-

Ételek	Mennyiség (kg)	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Vaj	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1.4	60	60	-

Tartósítás

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.

Az üvegeket azonos szintig tölts fel, és zárja le kapoccsal.

Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.

Amikor a folyadék rotyogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Földieper / áfonya / málna / érett egres	160 - 170	35 - 45	-

Csonthéjas gyümölcs

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Körte / birsalma / szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zöldségek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

Aszalás

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az

ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

Zöldségek

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Zöldség savanyúsághoz	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3

Gyümölcs

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Szilva	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Körte	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Hőlégbefúvás + gőz

Édes sütemények

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Almatorta ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcslepény	175	30 - 40	2	26 cm-es tortasütő formában
Gyümölcskenyér	160	80 - 90	2	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	160	35 - 45	2	26 cm-es tortasütő formában
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta ¹⁾	160	40 - 50	2	Kenyérsütő formában
Aprósütemények	150 - 160	25 - 30	3 (2 és 4)	Sütő tálcán
Teasütemény	150	20 - 35	3 (2 és 4)	Sütő tálcán
Molnárka ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Sütő tálcán
Briósok ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 és 4)	Sütő tálcán

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

Töltött tészták

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Zöldséggel töltött ételek	170 - 180	30 - 40	1	Formában
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	Formában
Burgonyafelfűjt	160 - 170	50 - 60	1 (2 és 4)	Formában

Hús

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Sertés roston	1.0	180	90 - 110	2	Huzalpolcon
Borjú	1.0	180	90 - 110	2	Huzalpolcon

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Marha hátszín - véresen	1.0	210	45 - 50	2	Huzalpolcon
Marha hátszín - közepesen átsütve	1.0	200	55 - 65	2	Huzalpolcon
Marhasült - jól átsütve	1.0	190	65 - 75	2	Huzalpolcon
Bárány	1.0	175	110 - 130	2	Comb
Csirke	1.0	200	55 - 65	2	Egészben
Pulyka	4.0	170	180 - 240	2	Egészben
Kacsa	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Egészben
Liba	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Egészben
Nyúl	-	170 - 180	60 - 90	2	Feldarabolva

Hal

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Pisztráng	1.5	180	25 - 35	2	3 - 4 hal
Tonhal	1.2	175	35 - 50	2	4 - 6 filé
Tőkehal	-	200	20 - 30	2	-

Pizzasütés

-  Melegítse elő az üres sütőt 10 percre a sütés előtt.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Pizza (vékony)	200 - 220	15 - 25	1	Sütő tálcán
Pizza (gazdag feltéttel)	200 - 220	20 - 30	1	Sütő tálcán
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	Sütő tálcán

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Almatorta	150 - 170	50 - 70	1	20 cm-es tortasütő formában
Lepény	170 - 190	35 - 50	1	26 cm-es tortasütő formában
Hagymakarikás tészta	200 – 220	20 – 30	2	Sütő tálcán

Regenerálódás

-  Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Zöldség/hús felfújtak	130	15 - 25	2
Tészta és szósz	130	10 - 15	2
Köreték (pl. rizs, krumpli, tészta)	130	10 - 15	2
Egytálételek	130	10 - 15	2
Hús	130	10 - 15	2
Zöldségek	130	10 - 15	2

Kenyér

-  Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Fehér kenyér	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 darab, 500 g/db
Péksütemény	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 és 4)	6 - 8 db a sütő tálcán

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Rozskenyér	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 darab, 500 g/db
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Sütő tálcán

Hűshőmérő szenzor táblázat

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Borjú roston	75 - 80
Borjú csülök	85 - 90
Angol marhasült, véresen	45 - 50
Angol marhasült, Közepes átsütve	60 - 65
Angol marhasült, jól átsütve	70 - 75

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Sertéslapocka	80 - 82
Sertéscsülök	75 - 80
Bárány	70 - 75
Csirke	98
Vadnyúl	70 - 75
Pisztráng / tengeri keszeg	65 - 70
Tonhal / lazac	65 - 70

Automatikus programok



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Automatikus programok

Menü: Előre Programozott Sütés— optimális beállításokat biztosít az egyes ételfajtákhoz. Ezeket igény szerint módosíthatja.

Súlyautomatika— automatikusan kiszámítja a sütés időtartamát az étel tömegének megadása után.

Hűshőmérő (automatikus sütés)— automatikusan kiszámítja a sütés időtartamát a maghőmérséklet megadása után.

Menü: Receptek — előre meghatározott beállításokat használ az ételhez. Készítsen el egy ételt, a füzetben található recept szerint.

Előre Programozott Sütés

Ételkategória: Hal/Tenger Gyümölcsei

Mosogatógép	
Hal	Sült hal
	Halrudacsókák
	Fagyasztott halfilé
	Hal egészben, kicsi, grillezve
	Hal egészben, grillezve
	Hal egészben, grillezve
Lazac Egészben	-

Ételkategória: Szárnyasok

Mosogatógép	
Csontozott Szárnyas	-
Csirke	Csirkeszárny, friss
	Csirkeszárny, fagyasztott
	Csirkecomb, friss
	Csirkecomb, fagyasztott
	Csirke, 2 fél

Ételkategória: Hús

Mosogatógép	
Marhahús	Párolt hús
	Fasírt

Mosogatógép	
Marhasült	Véres
	Véres
	Közepes
	Közepes
	Jól Átsütve
	Jól Átsütve
Skandináv Marhahús	Véres
	Közepes
	Jól Átsütve
Sertés	Karaj
	Sertés csülök, előfőzött
	Sonka
	Sertés karaj
	Sertés Tarja
	Sertés Lapocka
Borjú	Borjú Csülök
	Borda
	Borjú rostton
Bárány	Báránycsülök
	Báránygerinc
	Báránycomb közepesen

Mosogatógép	
Vad	Vadnyúl
	• Vadnyúlláb
	• Nyúlgerinc
	Őz/Szarvas
	• Comb
	• Őzgerinc
	Vad roston 
	Bárányborda 

Ételkategória: Tepsiben Sülték

Mosogatógép	
Lasagne/cannelloni, fagy.	-
Csóben sült zöldség	-
Édességek	-

Ételkategória: Pizza/Quiche

Mosogatógép	
Pizza	Pizza, vékony kéreg
	Pizza, extra feltét
	Fagyasztott pizza
	Amerikai mirelit pizza
	Hideg pizza
	Mirelit pizza szelet
Bagett olvasztott sajttal	-
Elzászi Hagymás Lepény	-
Svájci tarte, pikáns	-
Quiche Lorraine	-

Mosogatógép	
Pikáns Torta	-

Ételkategória: Torta/Sütemények

Mosogatógép	
Forma Torta	-
Almatorta, bevon.	-
Piskótatészta	-
Almáspite	-
Túrótorta, Sütőformában	-
Briós	-
Madeira Sütemény	-
Torta	-
Svájci tarte, édes	-
Mandulás Sütemény	-
Muffin	-
Aprósütemény	-
Omlós Tészták	-
Habkosár	-
Aprósüt. Leveles Tésztából	-
Képviselőfánk	-
Puszedli	-
Aprósüt. Omlós Tésztából	-
Karácsonyi Stollen	-
Fagyasztott almás-pite	-

Mosogatógép	
Sütés tepsiben	Piskótatészta
	Kelt Tészta
Túrótorta, Tepsiben	-
Csokoládés Sütemények	-
Keksztekercs	-
Kelt Tésztás Sütemény	-
Prézlikalács	-
Cukros Sütemény	-
Tortaalap	Omlós Tészta
	Piskótakeverék Tortaalap
Gyümölcstorta	Omlós Gyümölcstorta
	Piskótás Gyümölcstorta
	Kelt Tészta

Ételkategória: Kenyér/Zsemle

Mosogatógép	
Péksütemény	Sütemény, fagyasztott
Ciabatta	-
Kenyér	Kenyér
	Kelttészta
	Élesztő Nélküli Kenyér

Ételkategória: Köret

Mosogatógép	
Sült burgonya, vékony	-
Sült burgonya, vastag	-
Sült burgonya, fagyasztott	-
Krokettek	-
Zöldségek/Krokettek	-
Pirított Vagdaltak	-

 Amennyiben az étel tömegének vagy maghőmérsékletének módosítása válik szükségessé, az új érték beállításához használja a forgatógombot.

Receptek

Az ételeket több kategóriába soroltuk:

- Hal/Tenger Gyümölcsei
- Szárnyasok
- Hús
- Tepsiben Sültek
- Pizza/Quiche
- Torta/Sütemények
- Kenyér/Zsemle

Hal/Tenger Gyümölcsei

Tőkehal

Hozzávalók:

- 800 g szárított tőkehal
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 nagy fej vöröshagyma
- 6 hámozott fokhagymagerezd
- 2 póréhagyma
- 6 db piros paprika
- 1/2 doboz aprított paradicsomkonzerv (200 g)
- 200 ml fehérbor
- 200 ml court bouillon (fűszeres lé)
- oregánó, kakukkfű, só és bors

Elkészítés:

Éjszakára áztassa be a szárított tőkehalat. Következő nap távolítsa el az áztatólevet, és helyezze a tőkehalat egy tepsibe, friss vízbe, majd forralja fel a tűzhelyen. Vegye le a tűzhelyről, majd hagyja kihűlni.

Tegyen olívaolajat egy serpenyőbe, és hevítse fel. Hámozza meg a vöröshagymát, és vágja apróra. Nyomja szét a fokhagyma gerezdeket, szeletelje fel a póréhagymát, és mossa meg. Mindezt tegye a forró olajba, és rövid ideig párolja. Távolítsa el a paprikák magját, és vágja szeletekre. Ezután tegye a serpenyőbe a felaprított paradicsommal együtt.

Adja hozzá a fehérbort és a fűszeres levet, és forralja lassú tűzön egy ideig. Fűszerezze borssal, sóval, kakukkfűvel és oregánóval, majd lassú tűzön forralja egy serpenyőben további 15 percig.

A lehűlt tőkehalat vegye ki a serpenyőből, és papírtörlővel itassa fel a maradék folyadékot. Válassza le a hal bőrét, távolítsa el a szálkákat és az uszonyokat. A megtisztított halat helyezze tűzálló edénybe az összekevert zöldséggel.

- Időtartam a készülékben: 30 perc

- Polcsint: 1

Halfilé

Hozzávalók:

- 600 - 700 g süllő-, lazac- vagy tengeri pisztráng-filé
- 150 g reszelt sajt
- 250 ml tejszín
- 50 g zsemlemorzsa
- 1 teáskanál tárkony
- apróra vágott petrezselyem
- só, bors
- citrom
- vaj

Elkészítés:

Locsolja meg citromlével a halfilét, és egy ideig hagyja pácolódni. Ezután papírtörlővel itassa fel a felesleges citromlevet. Sózza és borsozza meg a halfilét mindkét oldalát. Tegye ezután a halfilét a vajjal kikent, tűzálló edénybe.

Keverje össze a reszelt sajtot, a tejszínt, a zsemlemorzsat, a tárkonyt és az apróra vágott petrezselymet. Azonnal terítse rá az elegyet a halszeletekre, majd tegye rá az apró kockákra vágott vaját is.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 2

Sóban sült hal

Hozzávalók:

- egész hal, kb. 1,5 - 2 kg
- 2 viaszmentes citrom
- 1 fej édeskömény
- 4 szál friss kakukkfű
- 3 kg kősó

Elkészítés:

Tisztítsa meg a halat, és kenje be a két viaszmentes citrom levével.

Vágja vékony szeletekre az édesköményt, és a friss kakukkfűvel együtt töltsse bele a halba.

A kósó felét helyezze egy sütőedénybe, és tegye rá a halat. A kósó másik felét helyezze a halra, és erősen nyomja rá.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Lazacfilé

Hozzávalók:

- 400 g burgonya
- 2 csomó zöldhagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 kis doboz aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- 4 lazacfilé
- egy citrom leve
- só és bors
- 75 ml zöldséglevest
- 50 ml fehérbor
- 1 szál friss rozmaryn
- 150 ml bor
- 1/2 csomó friss kakukkfű

Elkészítés:

Mossa meg a burgonyát, majd hámozza meg és vágja négyfelé. Sós vízben főzze 25 percig, majd öntse le a főzőlevet, és szeletelje fel a burgonyát.

Mossa meg a zöldhagymát, és vágja apróra. Hámozza meg a fokhagymagerezdeket, és aprítsa fel. Keverje össze a vöröshagymát és a fokhagymát a felaprított paradicsommal.

Hintse be citromlével a lazacfilét, és hagyja pácolódni. Szárítsa meg, majd fűszerezze sóval és borssal.

Keverje össze a zöldségeket és a burgonyát, és helyezze egy kizsírozott tűzálló edénybe. Ízlés szerint fűszerezze, majd helyezze rá a lazacot.

Öntse rá a zöldséglevest és a fehérbort, majd egyenletesen szórja rá a rozmaryngot és a kakukkfűvet.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 2

Töltött Tintahal

Hozzávalók:

- 1 kg közepes méretű, tisztított tintahal
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 2 evőkanál olívaolaj
- 90 g hosszú szemű főtt rizs
- 4 evőkanál fenyőmag
- 4 evőkanál mazsola
- 2 evőkanál aprított petrezselyem
- só, bors
- egy citrom leve
- 4 evőkanál olívaolaj
- 150 ml bor
- 500 ml paradicsomlé

Elkészítés:

Erőteljesen dörzsölje be sóval a tintahalat, majd folyó víz alatt mossa le.

Hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát, majd két kanál olívaolajban pirítsa üvegesre. Adja a hagymához a hosszú szemű rizst, a fenyőmagot, a mazsolát és az aprított petrezselymet, majd fűszerezze sóval, borssal, és adja hozzá a citromlevet. Tölts meg lazán a tintahalat a keverékkel, majd varrja össze a nyílást.

Tegyen 4 evőkanál olívaolajat egy tepsibe, tegye bele a tintahalat, és puhítsa a tűzhelyen. Adja hozzá a bort és a paradicsomlevet.

Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 1

Szárnyasok

Csirke Comb

Hozzávalók:

- 4 db 250 g-os csirkecomb
- 250 g crème fraîche
- 125 ml tejszín
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál paprika
- 1 teáskanál curry
- 1/2 teáskanál bors
- 250 g szeletelt gomba (konzerv)
- 20 g kukoricakeményítő

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkecombokat, és helyezze egy tepsibe. Keverje össze a többi hozzávalót, és öntse rá a csirkecombokra.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 1

Vörösborsos csirke

Hozzávalók:

- 1 csirke
- só
- bors
- 1 evőkanál liszt
- 50 g olvasztott vaj
- 500 ml fehérbor
- 500 ml csirkehúsleves
- 4 evőkanál szójaszósz
- 1/2 csokor petrezselyem
- 1 szál kakukkfű
- 150 g kockázott szalonna
- 250 g megtisztított és négy darabba vágott csiperkegomba
- 12 megtisztított mogoróhagyma
- 2 hámozott és apróra tört fokhagymagerezd

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkét, majd fűszerezze sóval, borssal, és szórja meg liszttel.

Hevítse fel az olvasztott vajat egy tepsiben, majd pirítsa meg benne a csirke minden

oldalát. Öntse bele a tyúkhúslevest, a fehérbort és a szójaszószot, majd forralja fel.

Adja hozzá a petrezselymet, a kockára vágott szalonnát, a gombát, a mogoróhagymát és a fokhagymát.

Forralja fel újból, fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 1

Töltött Csirke

Hozzávalók:

- 1 csirke, 1,2 kg (aprólékkal együtt)
- 1 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1/4 teáskanál paprika
- 50 g zsemlemorzsa
- 3 - 4 evőkanál tej
- 1 fej apróra vágott vöröshagyma
- 1 köteg apróra vágott petrezselyem
- 20 g vaj
- 1 tojás
- só és bors

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkét, és hagyja megszáradni. Keverje össze az olajat, a sót és a paprikát, és dörzsölje be vele a csirkét.

Töltelék: Keverje össze a zsemlemorzását és a tejet. Tegye a felaprított hagymát, petrezselymet és a vajat egy tepsibe, és pirítsa meg. Vágja apróra a szívet, a májat és a zúrát, majd adjon hozzá egy tojást. Ezután mindezt keverje össze, és fűszerezze sóval és borssal.

Helyezze a csirkét mellével lefelé egy tepsibe, majd tegye a készülékbe. Fordítsa meg 30 perc elteltével. Egy hangjelzés hallható.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcsint: 1

Narancsos sült kacsa**Hozzávalók:**

- 1 kacsa (1,6 – 2,0 kg)
- só
- bors
- 3 meghámozott, kimagozott és kockára vágott narancs
- 1/2 teáskanál só
- 2 narancs leve
- 150 ml sherry

Elkészítés:

Tisztítsa meg a kacsát, majd fűszerezze sóval, borssal, és dörzsölje be narancshéjjal.

Töltse meg a kacsát a kockára vágott narancssal, sózza meg és varrja össze.

Helyezze a kacsát mellével lefelé a tepsibe.

A kifacsart narancslevet keverje össze a sherryvel, és öntse rá a kacsára.

Helyezze a kacsát a készülékbe. Fordítsa meg 30 perc elteltével. Egy hangjelzés hallható.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcsint: 1

Hús**Hús Felfűjtak****Hozzávalók:**

- 600 g marhahús
- só és bors
- liszt
- 10 g vaj
- 1 vöröshagyma
- 330 ml barna sör
- 2 teáskanál barnacukor
- 2 teáskanál paradicsomszós
- 500 ml marhahúsleves

Elkészítés:

Kockázza fel a marhahúst, majd fűszerezze sóval, borssal, és szórja meg kevés liszttel.

Hevítse fel a vajat egy serpenyőben, és pirítsa meg a húsdarabokat. Ezután helyezze egy tűzálló edénybe.

Hámozza meg a hagymát, vágja apróra, pirítsa meg kevés vajban, majd tegye az edénybe, a hús tetejére.

Keverje össze a barna sört, a barnacukrot, a paradicsomszószt és a marhahúsleves, majd helyezze egy serpenyőbe, és forralja fel. A kész öntetet öntse rá a húsról (a lé fedje el a húst).

Tegye rá a fedőt, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 120 perc
- Polcsint: 3

Marinált Marhahús**A pác elkészítése:**

- 1 l víz
- 500 ml borecet
- 2 teáskanál só
- 15 szem bors
- 15 borókabogyó
- 5 babérlevél
- 2 csomag levestzöldség (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
Forralja fel a keveréket, majd hagyja lehűlni.
- 1,5 kg bélszín
Öntse a páclevet a marhahúsra mindaddig, míg el nem fedi azt, és hagyja pácolódni 5 napig.

Hozzávalók a sütéshez:

- só
- bors
- levestzöldek a pácból

Elkészítés:

Vegye ki a bélszínt a pácléből, és szárítsa meg. Fűszerezze sóval és borssal, majd pirítsa barnára minden oldalát egy tepsiben, és adjon hozzá némi leveszöldséget a pácléből.

Öntsön egy kevés páclevet a tepsibe. A tepsz alján 10 - 15 mm lé legyen. Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 150 perc
- Polcszint: 1

Fasírt

Hozzávalók:

- 2 szárított zsemle
- 1 vöröshagyma
- 3 evőkanál aprított petrezselyem
- 750 g vegyes (sertés és marha) darált hús
- 2 tojás
- só, bors és paprika
- 100 g szeletelt szalonna

Elkészítés:

Áztassa vízbe a száraz zsemlét, majd facsarja ki a vizet. Hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát, majd pirítsa meg és adja hozzá a petrezselymet.

Keverje össze a darált húst, a tojásokat, a kifacsart zsemléket és a hagymát. Fűszerezze sóval, borssal és paprikával, helyezze tepsibe, és fedje le a szeletelt szalonnával. Adjon hozzá némi vizet, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 70 perc
- Polcszint: 1

Sertés Csülök

Hozzávalók:

- 1 db hátsó sertéscsülök, 0,8 - 1,2 kg
- 2 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál édes-nemes paprika
- 1/2 teáskanál bazsalikom
- 1 kis adag szeletelt gomba (280 g)

- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- víz

Elkészítés:

Vagdossa be a csülök bőrét minden részen. Keverjen össze olajat, sót, paprikát és bazsalikomot, majd ezzel kenje be a csülköt. Tegye a csülköt egy hússütő tepsibe, és szórja rá a szeletelt gombát. Adjon hozzá leveszöldségeket és vizet. Az edény alján 10-15 mm-es folyadék réteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 160 perc
- Polcszint: 1

Sertés Lapocka

Hozzávalók:

- 1,5 kg bőrös sertés lapocka, fiatal sertésből
- só
- bors
- 2 evőkanál olívaolaj
- 150 g finomra vágott zeller
- 1 póréhagyma, szeletelve
- 1 kis doboz finomra aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- 250 ml tejszín
- 2 hámozott és apróra tört fokhagymagerezd
- friss rozsmaring és kakukkfű

Elkészítés:

Éles késsel vágjon rombusz alakokat a bőrbe. Fűszerezze sóval és borssal, majd a tűzhelyre rakott tepsiben pirítsa barnára minden oldalát az olívaolajban, végül vegye le a tűzről. A zellert és a póréhagymát futtassa meg egy kevés olajban, adja hozzá a paradicsomot, tejszínt, fokhagymát, rozsmaringot és kakukkfűvet, keverje össze, és helyezze rá a lapockát. Helyezze be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 130 perc
- Polcszint: 1

Skandináv Húsok

Hozzávalók:

- 200 g aszalt szilva
- 150 ml fehérbor
- 1,5 kg sertés-, bárány- vagy borjúkaraj (csont nélkül)
- 1 közepes vöröshagyma
- alma
- só, bors és paprika

Elkészítés:

Áztassa be 2 órára a szilvát fehérborba. Öblítse le vízzel a húst, majd törölje szárazra. A hús alsó felét irdalja be, majd a vágatokba tűzzön egy-egy szilvát, nyomja be, amennyire csak lehet. Fűszerezze a húst, és tegye a tepsibe úgy, hogy a szilvák nélküli oldala nézzen felfelé. Hámozza meg a hagymákat és az almát, vágja nyolc felé, és helyezze a hús köré. A szilvaáztatás után megmaradt fehérbort keverje el negyed liter vízzel, és öntse a húsrá. A hozzáillő köretek: krokett, burgonyafelfújt, brokkoli és hasonlók.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcsint: 1

Borjú Csülök

Hozzávalók:

- 1 db hátsó borjúcsülök, 1,5 - 2 kg
- 4 szelet főtt sonka
- 2 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál édes-nemes paprika
- 1/2 teáskanál bazsalikom
- 1 kis adag szeletelt gomba (280 g)
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- víz

Elkészítés:

Tegyen 8 hosszanti vágást a csülök bőrén. Vágjon félbe 4 szelet főtt sonkát, és helyezze a hosszanti hasítékokba. Keverjen össze olajat, sót, paprikát és bazsalikomot,

majd ezzel kenje be a csülköt. Tegye a csülköt egy hússütő tepsibe, és szórja rá a szeletelt gombát. Adjon a borjúcsülökhöz leveszöldséget és vizet. Az edény alján 10-15 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 160 perc
- Polcsint: 1

Csontos Borjúláb

Hozzávalók:

- 4 evőkanál vaj a piritáshoz
- 4 borjúlábszár szelet, kb. 3 - 4 cm vastag (a csonthoz képest keresztbe szeletelve)
- 4 közepes méretű sárgarépa, apró kockára vágva
- 4 közepes méretű zeller, apró kockára vágva
- 1 kg érett paradicsom, hámozva, félbe vágva, a magokat kiszedve és apró kockára vágva
- 1 csomag petrezselyem, megmosva és durvára aprítva
- 4 evőkanál vaj
- 2 evőkanál liszt a bevonathoz
- 6 evőkanál olívaolaj
- 250 ml fehérbor
- 250 ml húsleves
- 3 közepes méretű vöröshagyma, megtisztítva és felaprítva
- 3 hámozott és vékonyra szeletelt fokhagymagerezd
- 1/2 teáskanál kakukkfű és oregánó
- 2 babérlevél
- 2 szegfűszeg
- só, frissen őrölt fekete bors

Elkészítés:

Olvasszon meg 4 evőkanál vajat egy tepsiben, és párolja meg benne a zöldségeket. Vegye ki a zöldségeket a tepsiből.

Mossa és szárítsa meg a borjúláb-szeleteket, fűszerezze és forgassa meg lisztben. Távolítsa el a felesleges lisztet. Forrósítsa fel az olívaolajat, és pirítsa

aranybarnára a szeleteket közepes hőfokon. Vegye ki a hússzeleteket, és öntse ki a maradék olajat a tepsiből.

Öntse fel a tepsiben maradt hússzaftot 250 ml borral, öntse át egy serpenyőbe, és lassú tűzön forralja egy ideig. Adja hozzá a 250 ml húslevest, a petrezselymet, kakukkfűt, oregánót és a felaprított paradicsomot. Sóval és borssal fűszerezze. Ezután forralja fel ismét.

Tegye a zöldségeket a tepsibe, helyezze rá a húst, és öntse rá a szószot. Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 120 perc
- Polcsint: 1

Töltött Borjú

Hozzávalók:

- 1 zsemle
- 1 tojás
- 200 g darált hús
- só, bors
- 1 fej apróra vágott vöröshagyma
- apróra vágott petrezselyem
- 1 kg borjúszegegy (vágjon bele apró zsebeket)
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- 50 g szalonna
- 250 ml víz

Elkészítés:

Áztassa vízbe a zsömlét, majd facsarja ki a vizet. Ezután keverje össze a tojást, a darált húst, a sót, a borsot, a felaprított hagymát és a petrezselymet.

Fűszerezze a borjúszegegyet, és töltse a húst a szegegybe vágott zsebekbe. Ezután varrja össze a zsebeket.

Helyezze a borjúszegegyet a tepsibe, adja hozzá a zöldségeket, a bacon szalonnát és a vizet. A sültet körülbelül 30 perc után fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 100 perc
- Polcsint: 1

Báránycsülök

Hozzávalók:

- 2,7 kg báránycsülök
- 30 ml olívaolaj
- só
- bors
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 csokor friss rozmaring (esetleg egy teáskanál szárított rozmaring)
- víz

Elkészítés:

Mossa meg a báránycsülköt, törölje szárazra, kenje be olívaolajjal, és vagdossa be a húst. Sóval és borssal fűszerezze. Tisztítsa meg és szeletelje fel a fokhagymát, majd a rozmaringhajtásokkal együtt dugdossa be a húsba vágott hasítékokba.

Helyezze a báránycsülköt a tepsibe, és adjon hozzá vizet. Az edény alján 10-15 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 165 perc
- Polcsint: 1

Nyúl

Hozzávalók:

- 2 nyúlgerinc
- 6 borókabogyó (összetörve)
- só és bors
- 30 g olvasztott vaj
- 125 ml tejföl
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)

Elkészítés:

Dörzsölje be a nyúlgerincet az összetört borókabogyóval, sóval, borssal, majd kenje be olvasztott vajjal.

Helyezze a nyúlgerinceket a tepsibe, öntse rá a tejfölt, és adja hozzá a leveszöldségeket.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1

Mustáros nyúl

Hozzávalók:

- 2 nyúl, egyenként 800 g
- só és bors
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 fej vöröshagyma durván felaprítva
- 50 g kockázott szalonna
- 2 evőkanál liszt
- 375 ml csirkehúsleves
- 125 ml fehérbor
- 1 teáskanál friss kakukkfű
- 125 ml tejszín
- 2 evőkanál dijoni mustár

Elkészítés:

Vágja a nyulakat 8 hasonló méretű részre, fűszerezze sóval és paprikával, majd egy tepsiben pirítsa meg minden oldalát a tűzhelyen.

Vegye ki a húsdarabokat, majd pirítsa meg a hagymát és a szalonnát. Szórjon rá lisztet, és keverje össze. Keverje bele a tyúkhúslevest, a fehérbort és a kakukkfűvet, majd forralja fel.

Adja hozzá a tejszínt, a dijoni mustárt, tegye vissza a húsokat, tegyen rá fedőt és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcszint: 1

Vaddisznó

A pác elkészítése:

Tepsiben Sültek

Lasagne

A húragu hozzávalói:

- 100 g húsos szalonna
- 1 vöröshagyma
- 1 sárgarépa

- 1,5 l vörösbor
- 150 g zellergumó
- 150 g sárgarépa
- 2 vöröshagyma
- 5 babérlevél
- 5 szegfűszeg
- 2 csomag levestöldség (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
Forralja fel a keveréket, majd hagyja lehűlni.
- 1,5 kg vaddisznóhús (lapocka)
Öntse a páclevet a vaddisznóhúsra mindaddig, míg el nem fedi azt, és hagyja pácolódni 3 napig.

Hozzávalók a sütéshez:

- só
- bors
- levestöldségek a pácból
- 1 kis doboz rókagomba konzerv

Elkészítés:

Vegye ki a vaddisznóhúst a pácléből, és szárítsa meg. Fűszerezze sóval és borssal, majd pirítsa meg minden oldalát a tűzhelyre rakott tepsiben. Adja hozzá a rókagombát és némi levestöldséget a pácléből.

Öntse a páclevet a tepsibe. A tepszi alján 10 - 15 mm lé legyen. Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 140 perc
- Polcszint: 1

- 1 kis doboz aprítottparadicsom-konzerv (400 g)
- oregánó, kakukkfű, só és bors

A besamelmártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 600 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 3 evőkanál vaj
- 250 g zöld lasagne lap
- 50 g reszelt parmezán sajt
- 50 g reszelt friss sajt

Elkészítés:

Éles késsel válassza le a szalonnáról a bőrt és a porcót, majd vágja apró kockára. Tisztítsa meg a vöröshagymát, a sárgarépát és a zellert, és vágja apróra az összes zöldséget.

Serpenyőben hevítse fel az olajat, és folyamatos kevergetés mellett párolja meg a szalonnát és a zöldséget.

Fokozatosan adja hozzá a darált húst, kevergetve párolja, és öntse rá a húslevest. Paradicsomlével, zöldfűszerekkel, sóval és borssal fűszerezze a húragut, majd fedje le, és alacsony hőmérsékleten párolja mintegy 30 percig.

Közben készítse el a besamelmártást: Olvassza fel a vajat egy serpenyőben, adjon hozzá lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve, több részletben öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát. Rakjon egymásra egy-egy réteg tészta lapot, húragut, besamelmártást és vegyes sajtot. A legelső réteg a reszelt sajttal megszór

besamelmártás legyen. A maradék vajat feldarabolva tegye rá az ételre.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 1

Cannelloni**Hozzávalók a töltelékhez:**

- 50 g vöröshagyma felaprítva
- 30 g vaj
- 350 g leveles spenót felaprítva
- 100 g crème fraîche
- 200 g friss lazac felkockázva
- 200 g nílusi sügér felkockázva
- 150 g garnélarák
- 150 g kagylóhús
- só, bors

A besamelmártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 600 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 1 csomag cannelloni
- 50 g reszelt parmezán sajt
- 150 g reszelt sajt
- 40 g vaj

Elkészítés:

A hagymát a vajon párolja üvegesre egy serpenyőben. Adja hozzá a felaprított spenótot, és főzze lassú tűzön, rövid ideig. Tegye bele a crème fraîche-et, keverje össze, és hagyja lehűlni.

Közben készítse el a besamelmártást: Olvassza fel a vajat egy serpenyőben, adjon hozzá lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve, több részletben öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

A lazacot, a sügért, a garnélarákot, a kagylóhúst adja a lehűtött spenóthoz,

fűszerezze sóval és borssal, majd keverje össze.

1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát.

Töltse meg a cannellonit a spenótos keverékkel, és helyezze a sütőedénybe. Minden sor cannelloni közé öntsön beszamel mártást. A legfelső réteg a reszelt sajttal megszórt beszamel mártás legyen. A maradék vaját feldarabolva tegye rá az ételre.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Tészta Felfűjt

Hozzávalók:

- 1 liter víz
- só
- 250 g tagliatelle (vékony metélt)
- 250 g főtt sonka
- 20 g vaj
- 1 köteg petrezselyem
- 1 vöröshagyma
- 100 g vaj
- 1 tojás
- 250 ml tej
- só, bors és szerecsendió
- 50 g reszelt parmezán sajt

Elkészítés:

Csipetnyi sót hozzáadva forraljon vizet egy edényben. Tegye a forrásban lévő vízbe a vékony metéltet, és főzze kb. 12 percig. Ezután szűrje le a tésztát.

Kockázza fel a sonkát.

Hevítse fel a vaját egy serpenyőben.

Aprítsa fel a petrezselymet, majd hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát. Mindkettőt párolja a serpenyőben.

Kevés vajjal kenjen ki egy tepsit. Keverje össze a vékony metéltet, a sonkát, a párolt petrezselymet és hagymát, majd helyezze a tepsibe.

Keverje össze a tojást és a tejet, majd fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval, és öntse rá a tésztára. Szórja rá egyenletesen a parmezánsajtot.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcszint: 1

Muszaka (10 személy részére)

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma felaprítva
- olívaolaj
- 1,5 kg darált hús
- 1 doboz aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- 50 g reszelt sajt
- 4 teáskanál zsemlemorzsza
- só és bors
- fahéj
- 1 kg burgonya
- 1,5 kg padlizsán
- vaj a sütéshez

A beszamel mártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 600 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 150 g reszelt sajt
- 4 evőkanál zsemlemorzsza
- 50 g vaj

Elkészítés:

Egy kevés olívaolajban párolja meg a hagymát, majd adja hozzá a darált húst, és kevergetve főzze.

Adja hozzá a feldarabolt paradicsomot, a reszelt emmentáli sajtot és a zsemlemorzsát, alaposan keverje össze, és forralja fel. Ezután fűszerezze sóval, borssal és fahéjjal, majd vegye le a tűzhelyről.

Hámozza meg a burgonyát, és vágja 1 cm vastag szeletekre. Mossa meg a padlizsánt, és vágja 1 cm vastag szeletekre.

Papírtörővel szárítsa meg a szeleteket. Bő vajban, egy serpenyőben pirítsa barnára a szeleteket.

Közben készítse el a besamelmártást: olvassza fel a vajat egy serpenyőben, adja hozzá a lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve, több részletben öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

Helyezze a burgonyaszeleteket egy kizsirozott tepsi aljára, és szórjon rá kevés reszelt sajtot. A tetejére helyezzen egy réteg padlizánszeletet. Ennek a tetejére pedig a darálthúsmassza egy részét helyezze. Erre öntse rá a besamel mártás egy részét.

Készítsen még egy réteg burgonyát, erre padlizsánt, majd darált húst. A legfelső réteg a besamel mártás legyen. A tetejére szórja rá a maradék sajtot és a zsemlemorzsát. Olvassza meg a vajat és öntse a muszaka tetejére.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcsint: 1

Burgonyafelfújt

Hozzávalók:

- 1000 g burgonya
- 1-1 teáskanál só, bors és szerecsendió
- 2 gerezd fokhagyma
- 200 g reszelt sajt
- 200 ml tej
- 200 ml tejszín
- 4 evőkanál vaj

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony szeletekre, szárítsa meg és fűszerezze.

Egy gerezd fokhagymával dörzsöljön be, és egy kis vajjal kenjen ki egy tűzálló sütőformát.

A fűszerezett burgonyaszeletek egyik felét helyezze az edénybe, és szórjon rá reszelt sajtot. A többi burgonyaszeletet tegye rá rétegesen, és szórja rá a maradék reszelt sajtot.

Törje át a maradék fokhagymagerezdet, majd keverje el a tejjel és a tejszínnel. A keveréket öntse a burgonyára, és tegye rá szétosztva a feldarabolt maradék vajat.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcsint: 2

Edényben Kelesztett Tészta

Hozzávalók:

- Kb. 1000 g csikokra vágott pulykahús
- 1 kis konzervgomba (aprófejú)
- 500 g vöröshagyma felaprítva
- 1 kg galuskatészta
- 400 g reszelt sajt
- 250 ml tejszín

Elkészítés:

Fűszerezze a pulykacsikokat sóval, borssal, paprikával stb. Párolja meg a felaprított vöröshagymát. Alaposan csepegtesse le a gombát. Ezután keverje össze a húst, hagymát, gombát és tegye egy hőálló edénybe. Keverje össze a tésztát és a sajtot, majd borítsa be vele a pulykás keveréket. Öntse rá a tejszínt.

- Időtartam a készülékben: 75 perc
- Polcsint: 1

Káposztás Felfújt

Hozzávalók:

- 1 káposzta (800 g)
- majoránna
- 1 vöröshagyma
- olaj a pároláshoz
- 400 g darált hús
- 250 g hosszú szemű rizs

- só, bors és paprika
- 1 liter húsleves
- 200 ml crème fraîche
- 100 g reszelt sajt

Elkészítés:

Vágja a káposztát négy részre, és vágja ki a torzsát. Blansírozza sós vízben, fűszerezze majoránnával.

Hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát, majd enyhén pirítsa meg kevés olajban. Ezután adja hozzá a darált húst és a hosszú szemű rizst, pirítsa meg, és fűszerezze sóval, borssal és paprikával. Adja hozzá a húslevest, és fedővel letakart lábasban hagyja lassan főni kb. 20 percig.

Helyezze egy edénybe rétegesen a káposztát, valamint a rizs és a darált hús keveréket.

Öntsön crème fraîche-et a tetejére, és szórjon rá sajtot.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcsint: 2

Cikóriás Felfűjt**Hozzávalók:**

- 8 közepes méretű cikória
- 8 szelet főtt sonka
- 30 g vaj
- 1,5 evőkanál liszt
- 150 ml zöldségleves (a cikóriából)
- 5 evőkanál tej
- 100 g reszelt sajt

Elkészítés:

Vágja ketté a cikóriát, és távolítsa el a keserű belsejét. Gondosan mossza meg, és forrásban lévő vízben párolja 15 percig.

Vegye ki a félbevágott cikóriákat a vízből, frissítse fel hideg vízzel, és illessze össze a félbevágott részeket. Mindegyiket tekerje be egy szelet sonkába, és helyezze egy kizsírozott tepsibe.

Olvassza meg a vaját, és adja hozzá lisztet. Rövid ideig párolja, majd öntse bele a zöldséglevest és a tejet, és forralja fel.

Keverjen 50 g sajtot a szószba, és öntse rá a cikóriára. A maradék sajtot szórja rá az ételre.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 3

Hagymás Burgonya**Hozzávalók:**

- 8 - 10 burgonya
- 2 vöröshagyma
- 125 g szardella
- 300 ml tejszín
- 2 evőkanál zsemlemorzsa
- bors
- frissen aprított kakukkfű
- 2 evőkanál vaj

Elkészítés:

Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony csíkokra. Hámozza meg a hagymát, és vágja vékony csíkokra.

Vajazzon ki egy tűzálló edényt. A burgonya és a hagyma egyharmadát tegye az edénybe. Tegye rá a szardella felét, majd a burgonya és a hagyma további egyharmadával fedje le. A maradék szardellát ossza el egyenletesen a tetején. Rétegezze rá a maradék burgonyát és hagymát úgy, hogy a felső réteg burgonya legyen.

Szórja meg borssal, majd a felaprított kakukkfűvel.

A szardella levét öntse rá az előkészített étel tetejére, és adja hozzá a főzőtejszínt. A tetejét szórja meg zsemlemorzzával, és tegyen rá néhány darabka vaját.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcsint: 3

Pizza/Quiche

Pizza

Hozzávalók a tésztához:

- 14 g élesztő
- 200 ml víz
- 300 g liszt
- 3 g só
- 1 evőkanál olaj

Hozzávalók a feltéthez:

- 1/2 kis doboz aprított paradicsomkonzerv (200 g)
- 200 g reszelt sajt
- 100 g szalámi
- 100 g főtt sonka
- 150 g gomba (konzerv)
- 150 g Feta-sajt
- oregánó

Egyéb:

- Zsírozott tepsz

Elkészítés:

Tördelje egy tálba az élesztőt, és oldja fel vízben. Öntse rá a lisztet a hozzákevert sóval és olajjal.

Addig gyúrja a hozzávalókat, míg az edény széléről leváló, nyújtható tészta nem lesz belőle. Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Nyújtsa ki a tésztát, helyezze a zsírozott tepsibe, és szurkálja meg villával.

A feltét hozzávalóit egymás után, a megfelelő sorrendben tegye a tésztára.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 1

Hagymakarikás Tészta

Hozzávalók a tésztához:

- 300 g liszt
- 20 g élesztő
- 125 ml tej

- 1 tojás
- 50 g vaj
- 3 g só

Hozzávalók a feltéthez:

- 750 g hagyma
- 250 g szalonna
- 3 tojás
- 250 g crème fraîche
- 125 ml tej
- 1 teáskanál só
- 1/2 teáskanál őrölt bors

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén.

Darabolja fel az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel, és némi liszttel a széléről. Szórja meg liszttel, és hagyja kelni meleg helyen mindaddig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté nem válik.

Tegye a tojást és a vajat a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Időközben tisztítsa meg és vágja négyfelé a hagymákat, majd vágja őket vékony szeletekre.

Kockázza fel a szalonnát, és a hagymával pirítás nélkül dinsztelje meg. Hagyja lehűlni.

Nyújtsa ki a tésztát, helyezze egy zsírozott tepsibe, szurkálja meg a tetejét villával, és húzza fel a széleinél. Hagyja még egyszer kelni.

Keverje össze a tojásokat, a crème fraîche-t, a tejet, a sót és a borsot. Terítse el a lehűtött hagymát és a szalonnát a tésztán. Ezután tegye rá a feltétet, és simítsa el.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcsint: 2

Quiche Lorraine**Hozzávalók a tésztához:**

- 200 g liszt
- 2 tojás
- 100 g vaj
- 1/2 teáskanál só
- csipetnyi bors
- 1 csipet szerecsendió

Hozzávalók a feltéthez:

- 150 g reszelt sajt
- 200 g főtt sonka vagy sovány szalonna
- 2 tojás
- 250 g tejföl
- só, bors és szerecsendió

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű fekete tepsí, zsírozva

Elkészítés:

Keverje sima tésztává a lisztet, a vajat, a tojásokat és a fűszereket egy keverőedényben. Tegye a tésztát néhány órára a hűtőszekrénybe.

Ezután nyújtsa ki és tegye egy kikent fekete tepsibe a tésztát. Villával szurkálja meg a tésztát.

Ossza el a szalonnát a tésztán.

Az öntethez keverje össze a tojásokat, a tejfölt és a fűszereket. Ezután adja hozzá a sajtot.

Öntse rá a szalonnára az öntetet.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcsint: 2

Sajtos Linzer**Hozzávalók:**

- 1,5 adag eredeti svájci leveles tészta vagy kelt tészta (négyzetletesre kinyújtva)
- 500 g reszelt sajt
- 200 ml tejszín
- 100 ml tej
- 4 tojás
- só, bors és szerecsendió

Elkészítés:

Helyezze a tésztát egy jól kikent tepsibe. A tésztát egy villával alaposan szurkálja meg.

Ossza el egyenletesen a sajtot a tésztán. Keverje össze a tejszínt, a tejet és a tojásokat, majd fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval. Keverje össze alaposan újból, és öntse rá a sajtra.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcsint: 2

Pirog (30 kis darab)**Hozzávalók a tésztához:**

- 250 g tönkölyliszt
- 250 g vaj
- 250 g sovány túró
- só

Hozzávalók a töltelékhez:

- 1 kis fej fehérekáposzta (400 g)
- 50 g szalonna
- 2 evőkanál olvasztott vaj
- só, bors és szerecsendió
- 3 evőkanál tejföl
- 2 tojás

Egyéb:

- Tepsí, sütőpapír

Elkészítés:

Gyúrjon tésztát a tönkölylisztből, a vajból, a sovány túróból és egy csipet sóból, és tegye a hűtőszekrénybe.

Vágja vékony csíkokra a káposztát. Kockázza fel a szalonnát, és süsse meg az olvasztott vajban. Adja hozzá a káposztát, és párolja puhára. Fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval, és keverje bele a tejfölt.

Folytassa a dinsztelést mindaddig, míg az összes folyadék el nem párolog.

Főzze keményre a tojásokat, hűtse le, majd vágja kockára és keverje bele a káposztába. Hagyja lehűlni.

Nyújtsa ki a tésztát, és vágjon ki belőle 8 cm-es körformákat.

Mindegyik körforma közepére helyezzen egy kevés töltelékot, és hajtogassa össze. A széleit nyomja össze villával, hogy megfelelően záródjon.

Az így elkészült pirogot tegye a sütőpapírral bélelt tepsibe, és kenje be tojássárgájával.

- Időtartam a készülékben: 20 perc
- Polcsint: 3

Sajtos Rakott Tészta

Hozzávalók:

- 400 g Feta-sajt
- 2 tojás
- 3 evőkanál aprított petrezselyem
- fekete bors
- 80 ml olívaolaj
- 375 g rétestészta

Elkészítés:

Keverje össze a Feta-sajtot, a tojásokat, a petrezselymet és a borsot. A rétestésztát takarja be nedves ruhával, nehogy kiszáradjon. Rétegezzon egymásra 4 levelet, mindegyiket vékonyan bekenve olajjal.

Vágja négy, egyenként kb. 7 cm-es csíkra.

Mindegyik csík sarkára tegyen 2 púpozott evőkanálnyi fetakeveréket, és átlósan hajtsa össze háromszögformára.

Tegye fejfelé egy tepsibe, és kenje be olajjal.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcsint: 3

Juhsajtos aprósütemény

Hozzávalók a tésztához:

- 125 g liszt

- 60 ml olívaolaj
- 1 csipet só
- 3 - 4 evőkanál hideg víz

Hozzávalók a feltéthez:

- 1 evőkanál olívaolaj
- 2 vöröshagyma
- só és bors
- 1 teáskanál aprított kakukkfű
- 125 g ricotta
- 100 g juh/kecskesajt
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 tojás
- 60 ml tejszín

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű fekete tepsí, zsírozva

Elkészítés:

Tegye a lisztet, olívaolajat és sót egy keverőedénybe, és addig adagolja azokat, míg morzsalékos masszát nem kap. Adja hozzá a vizet, és gyúrja tésztává. Tegye a tésztát néhány órára a hűtőszekrénybe.

Ezután nyújtsa ki és tegye egy kikent fekete tepsibe a tésztát. Villával szurkálja meg a tésztát.

Tegyen 1 evőkanál olívaolajat egy serpenyőbe. Hámossa meg a hagymákat, vágja vékony szeletekre, és párolja olajban, lefedve, kb. 30 percig. Fűszerezze sóval és borssal, majd keverjen hozzá 1/2 teáskanál aprított petrezselymet.

Hagyja enyhén lehűlni a hagymát, majd ossza el a tésztán.

Szórja rá a ricottát és a kecskesajtot, és adjon hozzá némi olívaolajat. Szórja meg 1/2 teáskanál aprított kakukkfűvel.

Az öntethez keverje össze a tojásokat és a főzőtejszínt. Öntse rá az öntetet a tésztára.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcsint: 2

Sütemény

Mandulás Sütemény

Hozzávalók a krémhez:

- 5 tojás
- 200 g cukor
- 100 g marcipán
- 200 ml olívaolaj
- 450 g liszt
- 1 evőkanál fahéj
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)
- 50 g aprított pisztácia
- 125 g őrölt mandula
- 300 ml tej

Hozzávalók a feltéthez:

- 200 g sárgabarack lekvár
- 5 evőkanál porcukor
- 1 teáskanál fahéj
- 2 evőkanál forró víz
- szeletelt mandula

Egyéb:

- 28 cm-es rugós sütőforma

Elkészítés:

Keverje krémesre a tojásokat, a cukrot és a marcipánt (5 percig), majd fokozatosan adja hozzá az olívaolajat.

Szítálja át a lisztet, a fahéjat és a sütőport, majd keverje a hozzá az aprított pisztáciát és őrölt mandulát. Ezután gondosan hajtogassa bele a tojásos masszába a tejjel.

Tegye a sütőformába, melyet előzőleg már megszórt zsemlemorzsával.

- Időtartam a készülékben: 70 perc
- Polcsint: 2

Sütés után:

Melegítse fel a sárgabaracklekvárt, majd egy ecsettel kenje rá a tortára. Ezután hagyja kihűlni. Keverje össze a porcukrot, a fahéjat és a forró vizet, majd öntse rá a tortára. Ezt követően azonnal szórja rá a

szeletelt mandulát a torta fényes bevonatára.

Csokoládés Sütemények

Hozzávalók:

- 250 g táblás csokoládé
- 250 g vaj
- 375 g cukor
- 2 csomag vaníliás cukor (körülbelül 16 g)
- 1 csipet só
- 5 evőkanál víz
- 5 tojás
- 375 g dió
- 250 g liszt
- 1 teáskanál sütőpor

Elkészítés:

Törje nagyobb darabokra a csokoládét, és forró vízfürdőben olvassza meg.

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a vaníliacukrot, a sót és a vizet, majd adja hozzá a tojásokat és az olvasztott csokoládét.

Törje durvára a diót, keverje el a liszttel és a sütőporral, majd hajtogassa bele a csokis masszába.

Béleljen ki sütőpapírral egy mély tepsit, majd helyezze bele, és simítsa el a masszát.

- Időtartam a készülékben: 50 perc
- Polcsint: 3

Sütés után:

Hagyja lehűlni, vegye ki a sütőpapírt, és vágja négyzetes darabokra a süteményt.

Répatorta

Hozzávalók a krémhez:

- 150 ml napraforgóolaj
- 100 g barnacukor
- 2 tojás
- 75 g szirup

- 175 g liszt
- 1 teáskanál fahéj
- 1/2 teáskanál őrölt gyömbér
- 1 teáskanál sütőpor
- 200 g finomra reszelt sárgarépa
- 75 g mazsola (sultanas)
- 25 g kókuszreszelék

Hozzávalók a feltéthez:

- 50 g vaj
- 150 g krémsajt
- 40 g kristálycukor
- őrölt mogoró

Egyéb:

- 22 cm átmérőjű kerek, rugós tortaforma, zsírozva

Elkészítés:

Keverje össze a napraforgóolajat, a barnacukrot, a tojásokat és a szirupot. A többi hozzávalót hajtogassa bele a masszába.

Tegye a masszát a kizsírozott tepsibe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 3

Sütés után:

Keverje össze a vajat, a krémsajtot és a kristálycukrot (ha szükséges, adjon hozzá némi tejet, hogy könnyebben keverhető legyen).

Miután a tészta kihűlt, öntse rá a keveréket, és szórja meg őrölt mogoróval.

Túrótorta**Hozzávalók az alaphoz:**

- 150 g liszt
- 70 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 tojás
- 70 g puha vaj

Hozzávalók a túrókrémhez:

- 3 tojásfehérje
- 50 g mazsola
- 2 evőkanál rum
- 750 g sovány túró

- 3 tojássárgája
- 200 g cukor
- egy citrom leve
- 200 g crème fraîche
- 1 csomag vanília ízesítésű pudingpor (40 g vagy 500 ml tejhez szükséges pudingpor)

Egyéb:

- Kerek, 26 cm átmérőjű fekete tortaforma, zsírozva

Elkészítés:

Szítálja a lisztet egy tálba. Adja hozzá a maradék hozzávalókat, és egy kézi mixerrel keverje simára. Ezután tegye be a tésztát 2 órára a hűtőszekrénybe.

A tészta kb. kétharmadával borítsa be a rugós sütőforma alját, és több helyen szúrja meg villával.

A tészta maradékával készítsen egy kb. 3 cm magas peremet.

Kézi mixerrel verje kemény habbá a tojásfehérjéket. Mossa meg a mazsolákat, alaposan szárítsa meg, locsolja meg rummal, melyet hagyjon felszívódni.

A sovány túrot, tojássárgáját, cukrot, citromlevet, crème fraîche-t és a pudingport tegye keverőtálba, és jól keverje össze.

Végül hajtogassa a túrós elegybe a felvert tojásfehérjével összekevert mazsolákat.

- Időtartam a készülékben: 85 perc
- Polcsint: 2

Gyümölcskenyér**Hozzávalók:**

- 200 g vaj
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 3 tojás
- 300 g liszt
- 1/2 csomag sütőpor (körülbelül 8 g)
- 125 g ribizli

- 125 g mazsola
- 60 g aprított mandula
- 60 g kandírozott citrom- vagy narancshéj
- 60 g aprított, kandírozott cseresznye
- 70 g blansírozott, egész mandula

Egyéb:

- 24 cm-es átmérőjű fekete tortaforma, zsírozva
- Margarin a tepszi zsírozásához
- Zsemlemorzsa a tepszi béleléséhez

Elkészítés:

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a vaníliacukrot és a sőt egy keverőedényben. Adja hozzá egyenként a tojásokat, és újból keverje krémesre. A liszttel elkevert sütőport adja a krémes masszához, majd hajtogassa bele.

A gyümölcsöket is keverje a masszába.

Helyezze a masszát az előkészített formába, és húzza fel a masszát a széleknél. A blansírozott, egész mandulával díszítse a torta szélét és közepét. Tegye a készülékbe a tortát.

- Időtartam a készülékben: 100 perc
- Polcsint: 1

Gyümölcstorta**Hozzávalók a tésztához:**

- 200 g liszt
- 1 csipet só
- 125 g vaj
- 1 tojás
- 50 g cukor
- 50 ml hideg víz

Hozzávalók a töltelékhez:

- Szezonális gyümölcsök (400 g alma, őszibarack, meggy stb.)
- 90 g őrölt mandula
- 2 tojás
- 100 g cukor
- 90 g puha vaj

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű lapos tortaforma, zsírozva

Elkészítés:

Szítálgon lisztet egy keverőedénybe, és adjon hozzá sőt és apró vajdarabokat. Ezután adjon hozzá tojást, cukrot és hideg vizet, majd gyúrja tésztává.

Hűtse a tésztát 2 óráig a hűtőszekrényben. Nyújtsa ki a hűtött tésztát, tegye egy kikent tortaformába, és alaposan szurkálja át villával. Tisztítsa meg a gyümölcsöket, vegye ki a magokat és a szárazakat, majd apró darabokra vagy szeletekre vágva tegye a tésztára. Tegye az őrölt mandulát, a tojásokat, a cukrot és az olvasztott vaját egy keverőedénybe, és keverje krémesre. Öntse a gyümölcsök tetejére, és simítsa el.

- Időtartam a készülékben: 50 perc
- Polcsint: 2

Almás sütemény**Hozzávalók:**

- 250 g vaj
- 250 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 100 g marcipán
- 5 tojás
- 500 g liszt
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)
- 1 tasak mézeskalács-fűszerkeverék (kb. 20 g)
- 50 g kakaópor
- 150 ml vörösbor
- 1,2 kg alma

Elkészítés:

Keverje habosra a vaját, a cukrot, a vaníliacukrot és a sőt egy keverőedényben. Adja hozzá az apró kockákra felvágott marcipánt, és jól keverje el. Adja hozzá egyesével a tojásokat, és keverje habosra. Adja a masszához a lisztet, a sütőport, a mézeskalács-fűszerkeveréket és a

kakaóport. Keverje el benne a vörösbort. Tegye a tésztát egy sütőpapírral bélelt mély sütőedénybe, és simítsa el a tetejét. Hámozza meg az almát, távolítsa el a magházát, és vágja fel 0,5 cm vastag szeletekre. Szilvapüré: Rendezze el az almaszeleteket a tészta tetején, és a magház helyén lévő mélyedéseket töltsse meg szilvapürével. Ezután helyezze be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 50 perc
- Polcsint: 3
- A sütés után hagyja a süteményt lehűlni, majd távolítsa el a sütőpapírt.

Öntet:

- 250 ml almalé
- 1 tasak átlátszó tortamáz
- A sütés után hagyja a süteményt lehűlni, majd távolítsa el a sütőpapírt.

Keverje össze az almalevet és a tasak tortamázat, majd oszlassa el a torta tetején.

Citromtorta

Hozzávalók a krémhez:

- 250 g vaj
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 4 tojás
- 150 g liszt
- 150 g keményítő
- 1 teáskanál sütőpor
- 2 citrom reszelt héja

A máz hozzávalói:

- 125 ml citromlé
- 100 g porcukor

Egyéb:

- 30 cm hosszú, szögletes sütőforma
- Margarin a tepsi zsírozásához
- Zsemlemorzsa a tepsi béleléséhez

Elkészítés:

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a citromhéjat, a vaníliacukrot és a sót egy

keverőedényben. Adja hozzá egyenként a tojásokat, és újból keverje krémesre.

A lisztet és keményítővel elkevert sütőport adja a krémes masszához, és hajtogassa bele.

Tegye a tésztát a kizsírozott és zsemlemorzásával megszórt sütőformába, simítsa el, és rakja be a készülékbe.

Sütés után keverje össze a citromlevet és a porcukrot. A megsült tortát borítsa egy alufóliára.

Az alufóliát a torta széleinél hajtsa fel úgy, hogy ne folyhasson ki a máz. A tortát szűrja át egy fapálcikával, és ecsettel kenje rá a mázat. Ezután pihentesse kicsit a tortát.

- Időtartam a készülékben: 75 perc
- Polcsint: 1

Muffin

Hozzávalók:

- 150 g vaj
- 150 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- viaszmentes citrom héja
- 2 tojás
- 50 ml tej
- 25 g keményítő
- 225 g liszt
- 10 g sütőpor
- 1 bögre meggy (375 g)
- 225 g reszelt csokoládé

Egyéb:

- Kb. 7 cm átmérőjű papír muffinformák

Elkészítés:

Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a vaníliacukrot, a sót és a citromhéjat. Adja hozzá a tojásokat és keverje krémesre.

Keverje össze a keményítőt, a lisztet és a sütőport, majd hajtogassa bele a masszába a tejjel.

Szárítsa meg a meggyet, és a reszelt csokoládéval együtt hajtogassa bele a masszába.

Tegye a tésztát a papírformákba, majd azokat a tepsibe, és rakja be a készülékbe. Lehetőség szerint használjon muffinsütő tepsit.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcszint: 3

Forma Torta

Hozzávalók az alaphoz:

- 500 g liszt
- 1 kis csomag szárított élesztő (körülbelül 8 g száraz vagy 42 g friss élesztő)
- 80 g porcukor
- 150 g vaj
- 3 tojás
- 2 csapott teáskanál só
- 150 ml tej
- 70 g mazsola (előzetesen 1 óráig 20 ml cseresznyepárlatban (kirsch) áztatva)

Hozzávalók a bevonathoz:

- 50 g hámozott, egész mandula

Elkészítés:

Tegye a lisztet, szárított élesztőt, porcukrot, vaját, tojást, sót és tejet egy keverőedénybe, és keverje sima tésztává. Fedje le a tésztát a tálban, és hagyja kelni 1 óráig.

Kézzel gyúrja bele a beáztatott mazsolát a tésztába.

Helyezze egyenként a mandulákat a kiszírozott, liszttel beszórt kuglófforma mélyedéseibe.

Ezután formázza a tésztát kolbász alakúra, majd helyezze a kuglófformába. Fedje le, és hagyja kelni további 45 percig.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 1

Briós

Hozzávalók a tésztához:

- 350 g liszt
- 1 kis csomag szárított élesztő (körülbelül 8 g száraz vagy 42 g friss élesztő)
- 75 g cukor
- 100 g vaj
- 5 tojássárgája
- 1/2 teáskanál só
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 125 ml tej

Sütés után:

- 375 ml víz
- 200 g cukor
- 100 ml szilva brandy vagy 100 ml narancslikőr

Elkészítés:

Tegye a lisztet, szárított élesztőt, cukrot, vaját, tojássárgáját, sót, vaníliacukrot és tejet egy keverőedénybe, és keverje sima tésztává. Fedje le a tésztát a tálban, és hagyja kelni 1 óráig. Ezután helyezze a tésztát egy kiszírozott, kör alakú tortaformába, és hagyja kelni további 45 percig.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1

Sütés után:

Forralja fel a vizet és a cukrot, majd hagyja lehűlni.

Öntse hozzá a szilva brandyt vagy a narancslikőrt a cukros vízhez, és keverje össze.

Amikor a torta lehült, több helyen szurkálja meg hurkapálcával, majd hagyja, hogy a folyadék egyenletesen átitassa.

Piskótatészta

Hozzávalók:

- 4 tojás
- 2 evőkanál forró víz
- 50 g cukor

- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 100 g cukor
- 100 g liszt
- 100 g keményítő
- 2 csapott teáskanál sütőpor

Egyéb:

- Kerek, 28 cm-es tortaforma, fekete tányérral, alul sütőpapírral béleelve

Elkészítés:

Válassza szét a tojásfehérjét és a sárgáját. Keverje krémesre a tojássárgáját, a forró vizet, az 50 g cukrot, a vaníliacukrot és a sót. Készítsen kemény habot a tojásfehérjéből és a 100 g cukorból.

Szítálja át együtt a lisztet, a keményítőt és a sütőport.

Gondosan keverje össze a tojásfehérjéket és a tojássárgájákat. Ezután gondosan hajtogassa bele a tésztába. Tegye a tésztát a sütőformába, simítsa el és rakja be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcsint: 3

Streusel Torta**Hozzávalók a tésztához:**

- 375 g liszt
- 20 g élesztő
- 150 ml langyos tej
- 60 g cukor
- 1 csipet só
- 2 tojássárgája
- 75 g puha vaj

Hozzávalók a morzsához:

- 200 g cukor
- 200 g vaj
- 1 teáskanál fahéj
- 350 g liszt
- 50 g aprított dió
- 30 g olvasztott vaj

Elkészítés:

Szítálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a liszt egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté válik.

Tegye a cukrot, a tojássárgáját, a vajat és a sót a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel. Ezután nyújtsa ki a tésztát és tegye egy kizsírozott tepsibe, és hagyja újból kelni.

Keverje krémesre a vajat, a cukrot és a fahéjat egy keverőedényben.

Elegyítse a lisztet és a diót úgy, hogy morzsálékos elegyet kapjon.

Egyenletesen ossza el a vajat a megkelt tésztán, majd szórja rá a diós feltétet.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcsint: 3

Svéd Torta**Hozzávalók:**

- 5 tojás
- 340 g cukor
- 100 g olvasztott vaj
- 360 g liszt
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 200 ml hideg víz

Egyéb:

- Kerek, 28 cm-es tortaforma, fekete tányérral, alul sütőpapírral béleelve

Elkészítés:

A cukrot, tojásokat, vaníliacukrot és sót tegye keverőtálba, és 5 percig keverje krémesre. Ezután adja hozzá a tésztához, és hajtogassa bele az olvasztott vajat.

A lisztrel elkevert sütőport adja a krémes tésztához, és keverje bele.

Végül adja hozzá a hideg vizet, és alaposan dolgozza át a masszát. Tegye a tésztát a sütőformába, simítsa el és rakja be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 1

Édes Tészta

Hozzávalók:

- 2 adag eredeti svájci leveles tészta vagy kelt tészta (négyzetletesre kinyújtva)
- 50 g őrölt mogoró
- 1,2 kg alma
- 3 tojás
- 300 ml tejszín
- 70 g cukor

Elkészítés:

Tegye a tésztát egy jól kiszírozott tepsibe, és az alját mindenhol jól szurkálja át villával. Ossa el egyenletesen a mogorót a tésztán. Hámozza meg az almákat, távolítsa el a magházat, és vágja 12 szeletre. Ossa el az almaszeleteket egyenletesen a tésztán. Alaposan keverje össze a tojásokat, a tejszín és a vaníliacukrot, majd öntse az almaszeletekre.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcsint: 2

Répatorta

Hozzávalók a krémhez:

- 4 tojásfehérje
- 1 csipet só
- 80 g porcukor

- 120 g cukor
- 200 g finomra reszelt sárgarépa
- 200 g finomra őrölt mandula
- 1 citrom, a citrom leve és lereszelt héja
- 1 evőkanál cseresznye likőr
- 1/2 teáskanál fahéj
- 60 g liszt
- 1/2 teáskanál sütőpor

Hozzávalók a feltéthez:

- 150 g porcukor
- 1 evőkanál cseresznye likőr
- 12 dekorációs marcipán sárgarépa
- őrölt mogoró

Egyéb:

- 26 cm átmérőjű, rugós tortaforma zsírozva, az alján sütőpapírral.

Elkészítés:

A tojásfehérjéket a sóval verje fel habosra, majd adja hozzá a porcukrot, és verje fel egyenletesre. Keverje krémesre a tojássárgáját és a cukrot, majd adja hozzá a többi hozzávalót. A felvert tojásfehérje negyedét adja a tojássárgájához, majd óvatosan keverje össze a felvert tojásfehérje többi részét a keverékhez. Tegye a masszát az előkészített sütőformába, és a tetejét simítsa el.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 3

Sütés után:

Hagyja lehűlni a tortát. Javasoljuk, hogy az elkészítést 1-2 nap alatt korábban végezze el, és tartsa a masszát hűtőszekrényben letakarva. A mázhoz keverje el a porcukrot a cseresznye likőrrel. Szükség szerint adjon hozzá vizet. A tortát vonja be a mázzal, és díszítse a marcipán sárgarépákkal.

Kenyér/Zsemle

Sütemény, édes

Hozzávalók:

- 420 g liszt
- 60 g vaj
- 50 g cukor

- egy csipet vaníliás cukor
- reszelt citromhéj
- egy csipet só
- 200 ml langyos tej
- 30 g élesztő
- 2 tojássárgája
- 100 g mazsola

Elkészítés:

Szítálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe a hozzákevert tejjel és némi cukorral. Keverje össze a liszt egy részével a tál széléről. Szórja meg liszttel, és hagyja kelni meleg helyen mindaddig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté nem válik.

Tegye a maradék cukrot, sót, vaníliacukrot, citromhéjat, tojást és vaját a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig hagyja állni a tésztát, amíg körülbelül a kétszeresére nem kel.

Ezután gyúrja a megmosott mazsolát a tésztába, majd formázzon belőle 12 egyforma méretű roládot.

Ezután tegye a roládokat egy sütőpapírral kibélelt tepsibe, és lefedve hagyja kelni további fél óráig.

- Időtartam a készülékben: 20 perc
- Polcsint: 2

Parasztkenyér**Hozzávalók:**

- 500 g búzaliszt
- 250 g rozsliszt
- 15 g só
- 1 kis csomag szárított élesztő
- 250 ml víz
- 250 ml tej

Egyéb:

- Kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsi

Elkészítés:

Tegyen búzalisztet, rozslisztet, sót és szárított élesztőt egy nagy tálba.

Keverje össze a vizet, a tejet és a sót, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. Kelessze kétszeresre a tésztát.

Hosszúkás cipóformára nyújtva tegye be a tésztát a zsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe.

Kelessze meg még egyszer másfélszeresre a cipót. Sütés előtt enyhén szórja meg liszttel.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcsint: 2
- Töltsön 300 ml vizet a víztartályba.

Fehér Kenyér**Hozzávalók:**

- 1000 g liszt
- 40 g friss élesztő vagy 20 g szárított élesztő
- 650 ml tej
- 15 g só

Egyéb:

- Kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsi

Elkészítés:

Tegyen lisztet és sót egy nagy tálba. Oldja fel az élesztőt langyos tejben, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. A liszt minőségétől függően előfordulhat, hogy a megfelelő tészta eléréséhez kicsivel több tejre van szükség.

Kelessze kétszeresre a tésztát.

Vágja kettfelé a tésztát, és két hosszú formára nyújtva tegye be a kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe.

Kelessze meg még egyszer másfélszeresre a kenyereket.

Sütés előtt szórjon rájuk egy kis lisztet, és egy éles késsel ejtsen rajtuk 3 - 4 átlós, legalább 1 cm mély vágást.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 2
- Töltsön 200 ml vizet a víztartályba.

Keltészta

Hozzávalók a tésztához:

- 650 g liszt
- 20 g élesztő
- 200 ml tej
- 40 g cukor
- 5 g só
- 5 tojássárgája
- 200 g puha vaj

Hozzávalók a töltelékhez:

- 250 g aprított dió
- 20 g zsemlemorzsza
- 1 teáskanál őrölt gyömbér
- 50 ml tej
- 60 g méz
- 30 g olvasztott vaj
- 20 ml rum

Hozzávalók a bevonathoz:

- 1 tojássárgája
- kevés tej
- 50 g szeletelt mandula

Elkészítés:

Szítálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a liszt, valamint a cukor egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté válik.

Szórja a maradék cukrot a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Keverje össze a töltelék alapanyagait. Ossza három egyenlő részre a tésztát, és nyújtsa el hosszú, szögletes alakúra.

Mindegyik négyszögre helyezzen egyharmad mennyiségű töltelékét, és sodorja fel a négyszögeket.

Fonja össze a három összesodort tésztát. Kenje be a tészta külsejét tojássárgája és tej keverékével, majd szórja meg szeletelt mandulával.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcsint: 3

Vajas Sütemények

Hozzávalók a tésztához:

- 750 g liszt
- 30 g élesztő
- 400 ml tej
- 10 g cukor
- 15 g só
- 1 tojás
- 100 g puha vaj

Hozzávalók a bevonathoz:

- 1 tojássárgája
- kevés tej

Elkészítés:

Szítálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a cukor, valamint a liszt egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté válik.

Tegye a maradék cukrot, sót, tojást és vajat a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Válassza szét három egyenlő méretű részre a tésztát, és nyújtsa vékony hurkává. Fonja össze a három hurkát.

Ezután fedje le, és hagyja kelni további fél óráig. Kenje be a tészta külsejét tojássárgája és tej keverékével, majd tegye a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 50 perc
- Polcsint: 3

