

# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## KÜCHENMASCHINE SKM 550 B1

DE AT CH

**KÜCHENMASCHINE**

Bedienungsanleitung

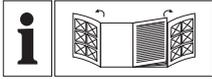
GB

**FOOD PROCESSOR**

Operating instructions

IAN 111638

DE AT



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

---

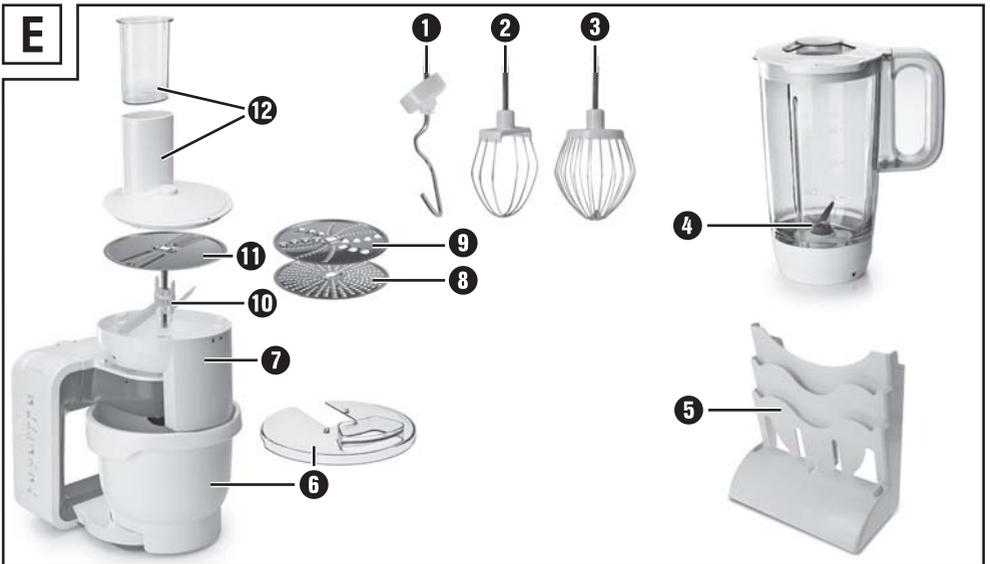
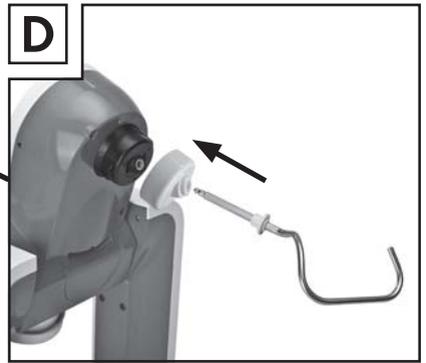
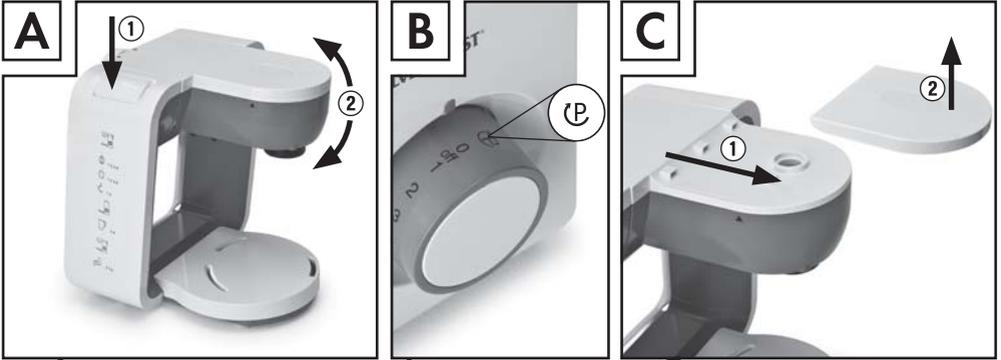
GB

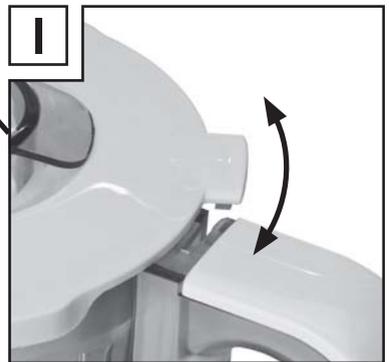
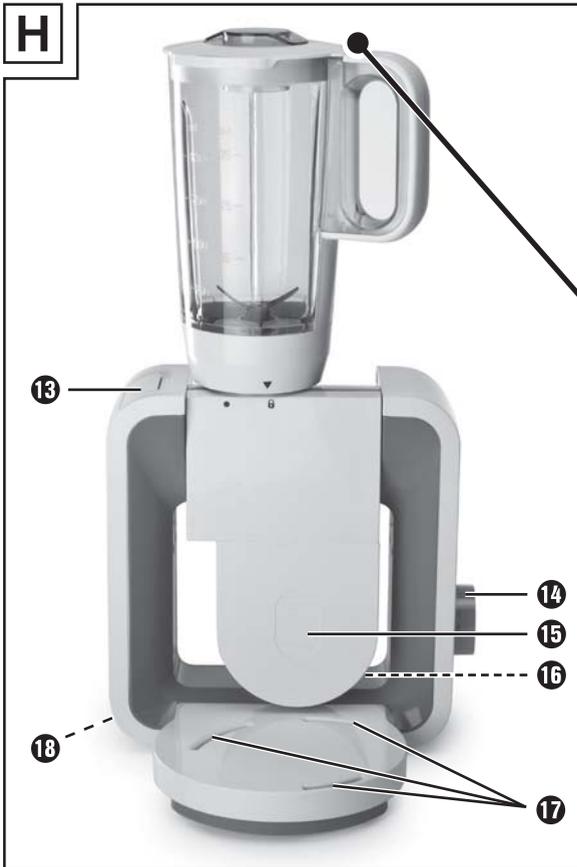
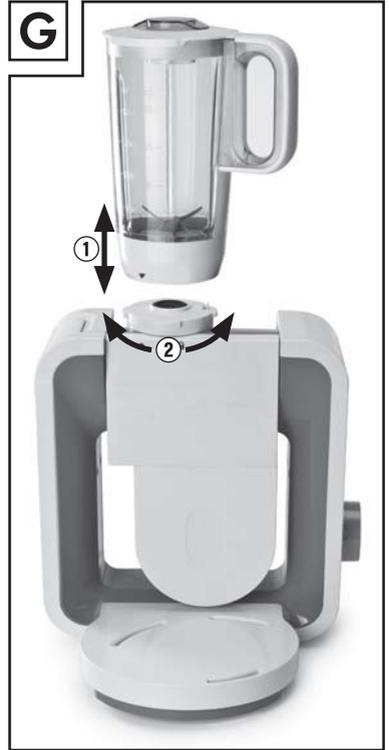
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB	Operating instructions	Page	15

---





# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>2</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>2</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>6</b>
<b>Betriebspositionen</b> .....	<b>6</b>
<b>Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen</b> .....	<b>7</b>
Zutaten nachfüllen .....	7
Nach der Arbeit .....	8
<b>Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler</b> .....	<b>8</b>
Nach der Arbeit .....	9
<b>Arbeiten mit dem Mixer</b> .....	<b>9</b>
Zutaten nachfüllen .....	9
Nach der Arbeit .....	10
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>10</b>
Gerät reinigen .....	10
Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschnitzler, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen .....	10
Mixer reinigen .....	11
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>11</b>
<b>Fehler beheben</b> .....	<b>11</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>11</b>
<b>Garantie und Service</b> .....	<b>12</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>12</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>12</b>
<b>Empfohlene Füllmengen</b> .....	<b>13</b>

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen vorgesehen. Benutzen Sie es nicht im Freien!

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

## Lieferumfang

Küchenmaschine

Rührschüssel mit Deckel

Mixer mit Deckel und Messbecher

Durchlaufsnitzler mit Stopfer

Schneid-Wendescheibe (dick und dünn)

Raspel-Wendescheibe (grob und mittelfein)

Reibscheibe (fein)

Knethaken mit Teigabweiser

Schlagbesen

Rührbesen

Zubehörhalter

2 Schrauben (3,5 x 22mm)

2 Dübel (6mm)

Bedienungsanleitung

## HINWEIS

- ▶ Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufsnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufsnitzler vormontiert!
- ▶ Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

## Gerätebeschreibung

Klappen Sie die Ausklappseiten im vorderen und hinteren Umschlag dieser Bedienungsanleitung aus:

Bild E:

- 1 Knethaken mit Teigabweiser
- 2 Rührbesen
- 3 Schlagbesen
- 4 Mixer mit Deckel und Messbecher
- 5 Zubehörhalter
- 6 Rührschüssel mit Deckel
- 7 Durchlaufsnitzler
- 8 Reibscheibe
- 9 Raspel-Wendescheibe
- 10 Antriebswelle Durchlaufsnitzler
- 11 Schneid-Wendescheibe
- 12 Deckel mit Stopfer für den Durchlaufsnitzler

Bild H:

- 13 Entriegelungstaste
- 14 Drehschalter
- 15 Schwenkarm
- 16 Antrieb
- 17 Aussparungen für die Rührschüssel
- 18 Kabelstufach

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel nicht nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- ▶ Führen Sie keine Reparaturarbeiten am Gerät durch. Jegliche Reparaturen müssen durch den Kundendienst oder von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät gereinigt wird oder im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird!
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.



Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.

Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!

- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Vorsicht: die Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vorsicht: das Mixermesser ist sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Geben Sie während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.

**ACHTUNG! SACHSCHÄDEN!**

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie ohne Zutaten! Überhitzungsgefahr!
- ▶ Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!

## Erste Inbetriebnahme

- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
- 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund.
- 4) Befestigen Sie das Gerät mit den vier Saugnapfen am Untergrund.
- 5) Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelstaufach **18** heraus.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

### HINWEIS

- ▶ Sie können den Kneithaken **1**, den Rührbesen **2**, den Schlagbesen **3** sowie die Reibscheibe **6**, die Raspel-Wendescheibe **9** und die Schneid-Wendescheibe **11** im Zubehöralter **5** aufbewahren.

### ⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Wenn Sie den Zubehöralter **5** mit dem mitgeliefertem Montagmaterial an der Wand befestigen wollen, vergewissern Sie sich vor dem Bohren, dass keine stromführenden Leitungen, Kabel oder Rohre an der gewünschten Stelle durch die Wand führen!
- 7) Markieren Sie die Bohrlöcher mit Hilfe des Zubehöralters **5** an der Wand.
  - 8) Bohren Sie mit einem 6mm-Bohrer Löcher an den zuvor markierten Stellen in die Wand.
  - 9) Schieben Sie die Dübel hinein.
  - 10) Drehen Sie die Schrauben in die Dübel ein, so dass noch so viel Platz zwischen Wand und Schraubenkopf bleibt, dass Sie den Zubehöralter **5** darauf stecken können.
  - 11) Setzen Sie den Zubehöralter **5** auf die Schrauben und drücken Sie ihn nach unten, so dass der Zubehöralter **5** fest auf den Schrauben sitzt.

## Betriebspositionen

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

	Position	Zubehör
1		
2		
3		
4		Platzieren der Rührschüssel <b>6</b> Einsetzen von Kneithaken <b>1</b> , Schlag- und Rührbesen <b>2</b> <b>3</b>
5		Zugeben von großen Verarbeitungsmengen

## Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Greifen Sie während des Betriebes niemals in die Rührschüssel **6**! Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16**! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

### **HINWEIS**

- ▶ Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebschutzdeckeln gesichert sind.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken **1**, Schlag- **3** und Rührbesen **2** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) (Bild A).
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** ein. Achten Sie darauf, dass der Sockel der Rührschüssel **6** in den Aussparungen **17** am Gerät steckt.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 1 (Bild A).
- 4) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf P und halten Sie diesen in dieser Position fest, bis der Antrieb **16** in der Parkposition stehen bleibt (Bild B). Bewegt sich der Antrieb **16** nicht, ist die Parkposition bereits erreicht.
- 5) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 4 (Bild A).

- 6) Stecken Sie, wenn Sie den Knethaken **1** benutzen wollen, den Teigabweiser auf den Antrieb **16** (Bild D). Achten Sie dabei darauf, dass das Loch, durch den der Knethaken geführt wird, über der Aufnahmeöffnung am Antrieb **16** liegt.
- 7) Stecken Sie je nach Aufgabe Knethaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** bis zum Einrasten in den Antrieb **16** ein.
- 8) Füllen Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel **6**.

### **HINWEIS**

- ▶ Beachten Sie, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel **6** an Volumen zunimmt oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Beachten Sie daher die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

- 9) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in die Betriebsposition 1 (Bild A).
- 10) Schieben Sie den Deckel auf die Rührschüssel **6**, so dass die Arretierungen am Schwenkarm **15** einrasten.
- 11) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe.

### **Zutaten nachfüllen**

- Füllen Sie die Zutaten während des Betriebs durch die Öffnung im Deckel ein.

Oder:

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf P und halten Sie ihn in dieser Position fest, bis der Antrieb **16** stehen bleibt (Bild B).
- 3) Ziehen Sie den Deckel ab.
- 4) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 5.
- 5) Füllen Sie die Zutaten ein.

## Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf P und halten Sie ihn in dieser Position fest, bis der Antrieb **16** stehen bleibt (Bild B).
- 3) Ziehen Sie den Deckel ab.
- 4) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 4.
- 5) Nehmen Sie das Zubehör aus dem Antrieb **16**.
- 6) Entnehmen Sie die Rührschüssel **6**.
- 7) Reinigen Sie alle Teile (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

## Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Drücken Sie Zutaten nur mit dem Stopfer nach. Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- ▶ Wechseln Sie Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs **16**! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb **16** kurze Zeit nach.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

### **HINWEIS**

- ▶ Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich am Schwenkarm **15** weder Kneithaken **1**, Schlag- **3** oder Rührbesen **2** befinden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschnitzler **7** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **6** ein. Der Sockel der Rührschüssel **6** muss in den Aussparungen **17** am Gerät stecken.
- 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **13** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 1.
- 4) Entfernen Sie den Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler (Bild C).
- 5) Stecken Sie den Durchlaufschnitzler **7** in die Antriebsöffnung ein (Markierung „**6**“ am Durchlaufschnitzler **7** auf Markierung „**▲**“ am Schwenkarm **15**).  
Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Durchlaufschnitzler **7** fühlbar einrastet (Markierung „**6**“ am Durchlaufschnitzler **7** auf Markierung „**▲**“ am Schwenkarm **15**).
- 6) Setzen Sie die Antriebswelle **10** ein.
- 7) Setzen Sie, je nach Aufgabe, Schneid- **11**, Raspel- **9** oder Reibscheibe **8** auf die Antriebswelle **10** des Durchlaufschnitzlers **7** auf.
- 8) Setzen Sie Deckel mit Stopfer **12** auf den Durchlaufschnitzler **7** auf (Markierung „**▼**“ am Deckel **12** auf Markierung „**●**“ am Durchlaufschnitzler **7**) und verriegeln Sie den Deckel (Markierung „**▼**“ am Deckel **12** auf Markierung „**6**“ am Durchlaufschnitzler **7**).
- 9) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf die gewünschte Stufe.

### **HINWEIS**

- ▶ Drücken Sie nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler **7**. Beachten Sie die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

- 10) Füllen Sie die Zutaten durch den Einfüllschacht mit Hilfe des Stopfers ein.

## Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Drehen Sie den Durchlaufschnitzler **7** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- 3) Demontieren Sie den Durchlaufschnitzler **7** und reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

## Arbeiten mit dem Mixer

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie heiße Flüssigkeiten immer auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40 °C) abkühlen, bevor Sie diese in den Mixer **4** einfüllen.

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE MESSER/ROTIERENDEN ANTRIEB!**

- ▶ Greifen Sie niemals in den aufgesetzten Mixer **4**!
- ▶ Nehmen Sie den Mixer **4** nur bei Stillstand der Messer ab.
- ▶ Betreiben Sie den Mixer **4** nur mit aufgesetztem Deckel.
- ▶ Schalten Sie im Fehlerfall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer **4** vorzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstaste **15** herunter und bringen Sie den Schwenkarm **15** in Betriebsposition 3 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

- 2) Nehmen Sie den Mixerantriebsschutzdeckel ab (Markierung „▼“ am Mixerantriebsschutzdeckel auf Markierung „●“ am Grundgerät drehen) (Bild F).
- 3) Setzen Sie den Mixer **4** auf (Markierung „▼“ am Mixer **4** auf Markierung „●“ am Grundgerät).  
Drehen Sie den Mixer bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (Markierung „▼“ am Mixer **4** auf Markierung „●“ am Grundgerät) (Bild G).
- 4) Füllen Sie die Zutaten ein:
  - Maximalmenge: ca. 1 Liter;
  - schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
  - optimale Verarbeitungsmenge fest: 50–100 g.

### **HINWEIS**

- ▶ Beachten Sie die Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“.

- 5) Setzen Sie den Deckel mit Messbecher ein wenig versetzt auf und drehen Sie ihn, so dass der Deckel einrastet (Bild I).
- 6) Stellen Sie den Drehschalter **14** auf gewünschte Stufe.

## Zutaten nachfüllen

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
  - 2) Drehen Sie den Deckel des Mixers **4** ein wenig (Bild I), nehmen Sie den Deckel ab und füllen Sie die Zutaten ein
- oder
- 3) Drehen Sie den Messbecher, der sich im Deckel des Mixers **4** befindet, um 90° und nehmen Sie ihn heraus. Füllen Sie feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung ein.

## Nach der Arbeit

- 1) Schalten Sie das Gerät am Drehschalter **14** aus.
- 2) Drehen Sie den Mixer **4** im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

### HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie den Mixer **4** am besten sofort nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

## Reinigen und Pflegen

### ⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen beschädigen!

### HINWEISE

- ▶ Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- ▶ Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen können Sie mit ein wenig Speiseöl entfernen.

## Gerät reinigen

- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen, geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät danach gut ab.

## Rührschüssel mit Deckel, Durchlaufschneider, Deckel mit Stopfer, Deckel des Mixers und Zubehörteile reinigen

- Reinigen Sie alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel **6**, den Deckel des Mixers **4** mit Messbecher, die Antriebsschutzdeckel, den Durchlaufschneider **7**, den dazugehörigen Deckel mit Stopfer **12** und die Reibscheibe **8**, die Rassel-Wendescheibe **9** und die Schneidscheibe **11** im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste. Spülen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.

### HINWEIS

- ▶ Die Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel **6**, der Deckel des Mixers **4** mit Messbecher, der Antriebsschutzdeckel, der Durchlaufschneider **7**, der dazugehörigen Deckel mit Stopfer **12** und die Reibscheibe **8**, die Rassel-Wendescheibe **9** und die Schneidscheibe **11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▶ Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!
- ▶ Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

## Mixer reinigen

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Der Mixer **4** ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer **4**.
- Reinigen Sie den Mixer **4** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste mehr daran haften.

In den meisten Fällen kann eine ausreichend hygienische Reinigung direkt nach der Benutzung durch folgende Alternative erreicht werden:

- 1) Geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer **4**.
- 2) Setzen Sie den Deckel mit Messbecher ein wenig versetzt auf und drehen Sie ihn, so dass der Deckel einrastet (Bild I).
- 3) Schalten Sie den Mixer **4** für einige Sekunden ein.
- 4) Schütten Sie das Spülwasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste.
- 5) Spülen Sie danach den Mixer **4** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

## Aufbewahrung

- Verstauen Sie zur Aufbewahrung das Netzkabel im Kabelstufach **18**.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

## Fehler beheben

### Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:

- Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.
  - Drehschalter **14** auf 0 stellen.
  - Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
  - Das Gerät 15 Minuten abkühlen lassen.
  - Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen.
  - Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

### Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen Sie, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen Sie, ob die Antriebsschutzdeckel für Mixer **4** und Durchlaufschnitzler **7** und die Rührschüssel **6** richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen Sie, ob sich der Schwenkarm **15** in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, ist das Gerät defekt. Lassen Sie das Gerät von einer qualifizierten Fachwerkstatt oder dem Kundenservice reparieren.

## Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	550 W
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1 l
Schutzklasse:	II / 

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

IAN 111638

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

IAN 111638

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 111638

### Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)

## Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

## Importeur

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe
Mixer <b>4</b>	-	Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 Sek.	3, 4
	-	Nüsse, Mandeln	100 g	20 Sek.	3, 4
	-	Eiswürfel	110 g	10 Sek.	3, 4
	-	Flüssigkeiten	1000 ml	10 Sek.	3, 4
Durchlauf- schnittzler <b>7</b>		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g <sup>*1</sup>	25 Sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g <sup>*2</sup>	50 Sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g	25 Sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g <sup>*1</sup>	25 Sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g <sup>*2</sup>	40 Sek.	2, 3, 4
Rühr- schüssel <b>6</b>		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 g Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200-250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz <sup>*3</sup>	1. Rührvor- gang: 2 Min.	1
				2. Rührvor- gang: 10 Min.	2
		Spritzge- bäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100-125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl <sup>*4</sup>	1. Rührvor- gang: 30 Sek.	1
				2. Rührvor- gang: 6 Min.	2, 3, 4
	Eischnee	8 Eiweiße	2 - 3 Min.	4	
	Schlagsahne (30% Fettge- halt)	600 ml	ca. 3 Min.	4	

\* 1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe **11**.

\* 2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe **12**.

\* 3: Die Höchstmenge für Hefeteig beträgt das 1,5-fache des angegebenen Rezeptes.

\* 4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5- bis 2-fache des angegebenen Rezeptes.



## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>16</b>
<b>Proper use</b> .....	<b>16</b>
<b>Package contents</b> .....	<b>16</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>16</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>17</b>
<b>First use</b> .....	<b>20</b>
<b>Operating positions</b> .....	<b>20</b>
<b>Working with the kneading hook, beater and whisk</b> .....	<b>21</b>
Refilling with ingredients .....	21
After you have finished using your appliance .....	22
<b>Working with the continuous shredder</b> .....	<b>22</b>
After using your appliance .....	23
<b>Working with the blender</b> .....	<b>23</b>
Adding more ingredients .....	23
After you have finished using your appliance .....	24
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>24</b>
Cleaning the appliance .....	24
Cleaning the mixing bowl with lid, continuous shredder, lid with pusher, blender lid and all accessories .....	24
Cleaning the blender .....	25
<b>Storage</b> .....	<b>25</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>25</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>25</b>
<b>Warranty and service</b> .....	<b>26</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>26</b>
<b>Importer</b> .....	<b>26</b>
<b>Recommended filling quantities</b> .....	<b>27</b>

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product.

They contain important information on safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

Use this product only as described and only for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

## Proper use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in normal household quantities.

This appliance is intended solely for use in private homes. It is not suitable for commercial use!

This appliance is intended only for private use in enclosed, dry spaces. It must not be used outdoors.

The appliance may only be used with original accessories.

## Package contents

Food processor

Mixing bowl with lid

Blender with lid and measuring jug

Continuous shredder with pusher

Rotary cutting disc (thick and thin)

Rotary shredding disc (coarse and medium-fine)

Grating disc (fine)

Kneading hooks with dough deflector

Beater

Whisk

Accessories holder

2 screws (3.5 x 22 mm)

2 wall plugs (6 mm)

Operating instructions

## NOTE

- ▶ One of the discs for the continuous shredder is pre-fitted inside the shredder on purchase!
- ▶ Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

## Appliance description

Fold out the flaps on the front and rear covers of this operating manual.

Image E:

- 1 Kneading hook with dough deflector
- 2 Whisk
- 3 Beater
- 4 Blender with lid and measuring jug
- 5 Accessories holder
- 6 Mixing bowl with lid
- 7 Continuous shredder
- 8 Shredding disc
- 9 Grating disc
- 10 Drive shaft for continuous shredder
- 11 Rotary cutting disc
- 12 Lid with pusher for the continuous shredder

Image H:

- 13 Release button
- 14 Rotary switch
- 15 Pivoting arm
- 16 Drive unit
- 17 Recesses for the mixing bowl
- 18 Cable storage compartment

## Safety instructions

### **DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ The appliance must only be connected to a correctly installed and earthed mains power socket. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
  - ▶ Ensure that the power cable does not become wet or moist during use. Route the cable in such a way that it cannot be crushed or damaged.
  - ▶ Keep the power cable away from hot surfaces.
  - ▶ Do not perform any repairs on the appliance. All repairs must be performed by our Customer Service Unit or by a qualified specialist technician.
  - ▶ Remove the plug from the mains power socket when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. It is not sufficient to switch off the appliance, as the appliance is subject to mains voltage for as long as the plug is connected to the mains power socket.
  - ▶ Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use.
  - ▶ To avoid risks, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by a qualified specialist technician or our Customer Service Department.
  - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
-  Never submerge the appliance in water or other liquids.

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessories. This will prevent unintentional activation of the appliance. The appliance will begin running again after any power outage is over!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance should not be used by children
- ▶ Use only the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- ▶ This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ The cutting and shredding discs and the blender blades are very sharp!
- ▶ Take care when inserting and removing the cutting and shredding discs, as well as during cleaning!

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Warning – the cutting blade is very sharp! For this reason, take great care when removing the blender jug.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise there is a risk of serious injury!
- ▶ Do not change accessories unless the drive unit is entirely at a standstill and the blender is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off!
- ▶ Never leave the appliance unattended!
- ▶ Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ While the appliance is in operation, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl, continuous shredder or blender.
- ▶ Do not put hands and foreign objects into the filling shaft or the blender to avoid the risk of injury or damage to the appliance.

**ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not operate the appliance without ingredients. Risk of overheating!
- ▶ Never fill the appliance with hot ingredients!

## First use

- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
- 2) Clean all components as described in the section "Cleaning and Care". Ensure that all parts are completely dry.
- 3) Place the appliance on a clean and level surface.
- 4) Secure the appliance to the surface using its four suction discs.
- 5) Pull the power cord out of the cable storage compartment **18**.
- 6) Insert the plug into the mains power socket.

### NOTE

- ▶ You can store the kneading hook **1**, the whisk **2**, the beater **3** and the shredding disc **8**, the grating disc **9** and the rotary cutter disc **11** in the accessories holder **5**.

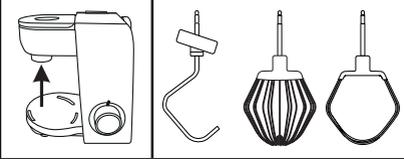
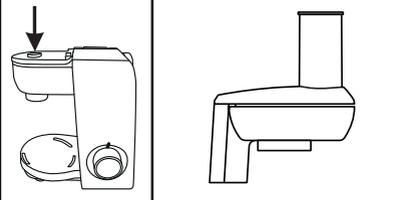
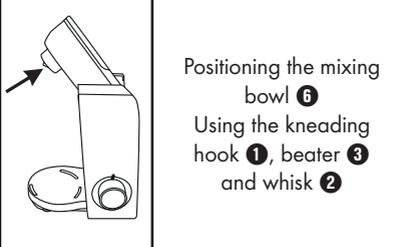
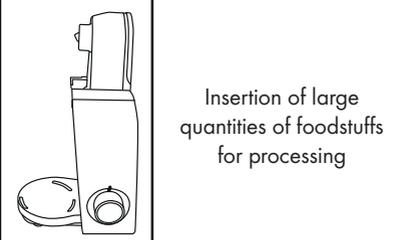
### ⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ If you want to attach the accessories holder **5** to the wall using the mounting materials provided, you should make sure before you start drilling that there are no electric cables, wires or pipes running behind the wall surface where you want to drill!
- 7) Mark the drill holes on the wall using the accessories holder **5**.
  - 8) Use a 6 mm bit to drill holes at the pre-marked positions on the wall.
  - 9) Push a wall plug into each hole.
  - 10) Screw the screws into the wall plugs so that they stand proud of the wall just enough to allow you to hang the accessories holder **5** on them.
  - 11) Place the accessories holder **5** over the screws and push it downwards so that the accessories holder **5** fits firmly on the screws.

## Operating positions

### ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Only operate the appliance with the accessories correctly inserted and in the operating positions shown in this table. NEVER operate the appliance without ingredients.

Position	Accessories
1	
2	
3	
4	 <p>Positioning the mixing bowl <b>6</b> Using the kneading hook <b>1</b>, beater <b>3</b> and whisk <b>2</b></p>
5	 <p>Insertion of large quantities of foodstuffs for processing</p>

## Working with the kneading hook, beater and whisk

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Under no circumstances should you place your hands or fingers in the mixing bowl **6** during operation! Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Switch from one accessory to another only when the drive unit **16** is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit **16** will continue to run for a short time.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

### **NOTE**

- ▶ The appliance may only be used when the drive hubs not being used are fitted with their protective covers.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the kneading hook **1**, beater **3** and whisk **2**:

- 1) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** into operating position 4 (see the section "Operating positions") (Image A).
- 2) Set the mixing bowl **6** into place. Check that the base of the mixing bowl **6** is inserted fully into the recesses **17** provided for it on the blender.
- 3) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** into operating position 1 (Image A).
- 4) Set the rotary switch **14** to P and hold it in this position until the drive unit **16** settles in its "Park" position (Image B). If the drive unit **16** doesn't move, it is already in its park position (Fig. 2).
- 5) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** into operating position 4 (Image A).

- 6) If you want to use the kneading hook **1**, insert the dough deflector into the drive unit **16** (Image D). Ensure that the hole through which the kneading hook is inserted is lying over the mounting hole on the drive unit **16**.
- 7) Depending on the task to be performed, insert the kneading hook **1**, beater **3** or whisk **2** so that they firmly click firmly into the drive unit **16**.
- 8) Add the ingredients you wish to process into the mixing bowl **6**.

### **NOTE**

- ▶ While kneading and/or mixing, please note that the dough in the mixing bowl **6** will increase in volume or will be pressed upwards by the tool. Take note of the table in the section "Recommended filling quantities".
- 9) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** down into operating position 1 (Image A).
  - 10) Slide the lid onto the mixing bowl **6** so that the catches on the pivoting arm **15** click into place.
  - 11) Turn the rotary switch **14** to the required setting.

## Refilling with ingredients

- Add the ingredients through the hole in the lid during operation.

Or:

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **14**.
- 2) Set the rotary switch **14** to P and hold it in this position until the drive unit **16** comes to a standstill (Image B).
- 3) Remove the lid.
- 4) Press down the release button **13** and move the pivoting arm **15** into operating position 5.
- 5) Add the ingredients.

## After you have finished using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **14**.
- 2) Set the rotary switch **14** to P and hold it in this position until the drive unit **16** comes to a standstill (Image B).
- 3) Remove the lid.
- 4) Press down the release button **13** and move the pivot arm **15** into operating position 4.
- 5) Remove the attachment you have been using from the drive unit **16**.
- 6) Remove the mixing bowl **6**.
- 7) Clean the appliance (see section "Cleaning and care").

## Working with the continuous shredder

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ To avoid personal injury and damage to the appliance, never insert or place your hands or any foreign objects into the feed tube.
- ▶ Always use the pusher and no other implement or body part to push ingredients into the appliance. Danger of injury due to rotating parts!
- ▶ Switch from one accessory to another only when the drive unit **16** is at a complete standstill! After being switched off, the drive unit **16** will continue to run for a short time.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

### **NOTE**

- ▶ The appliance may only be used when the drive hubs not being utilised are fitted with their protective covers.
- ▶ Make sure that neither the kneading hooks **1**, the whisk **2**, or the beater **3** are attached to the pivot arm **15**.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the continuous shredder **7**:

- 1) Press down the release button **13** and move the pivot arm **15** into operating position 4 (see the section "Operating positions").
  - 2) Set the mixing bowl **6** into place. The base of the mixing bowl **6** must click into the recesses **17** on the appliance.
  - 3) Press down the release button **13** and move the pivot arm **15** into operating position 1.
  - 4) Remove the protective cover from the drive for the continuous shredder (Image C).
  - 5) Insert the continuous shredder **7** into the hub socket (aligning the marking "6" on the continuous shredder **7** with the marking "▲" on the pivoting arm **15**).  
Turn it in an anti-clockwise direction until the continuous shredder **7** clicks firmly in place (and the marking "6" on the continuous shredder **7** is aligned with the marking "▲" on the pivoting arm **15**).
  - 6) Set the drive shaft **10** into place.
  - 7) Depending on the task you want to perform, place the cutting **11**, shredding **9** or grating disc **8** onto the drive shaft **10** of the continuous shredder **7**.
  - 8) Place the lid with the pusher **12** onto the continuous shredder **7** (so that the marking "▼" on the lid **12** is lined up with the marking "●" on the continuous shredder **7**) and lock the lid in (marking "▼" on the lid **12** is lined up with the marking "1" on the continuous shredder **7**).
  - 9) Turn the rotary switch **14** to the required setting.
- NOTE**
- ▶ Do not press too much food into the continuous shredder **7**. Take note of the table in the section "Recommended filling levels".
- 10) Add the ingredients through the opening in the lid with the help of the pusher.

## After using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **14**.
- 2) Turn the continuous shredder **7** anti-clockwise and remove it.
- 3) Disassemble the continuous shredder **7** and clean all parts as shown in the section "Cleaning and care".

## Working with the blender

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Allow hot fluids to cool to a lukewarm temperature (approx. 30 - 40°C) before pouring them into the blender **4**.

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY FROM SHARP KNIFE/ROTATING DRIVE!**

- ▶ Never put your hand into the attached blender **4** while it is running!
- ▶ Remove the blade from the blender **4** only when it is at a complete standstill.
- ▶ Only use the blender **4** with the lid firmly in position.
- ▶ In cases of malfunction, switch the appliance off and remove the plug from the wall socket. This will prevent the appliance from becoming switched on again unintentionally.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation using the blender **4**:

- 1) Press down the release button **13** and move the pivot arm **15** into operating position 3 (see the section "Operating positions").

- 2) Remove the protective cover for the blender drive hub (turn so that the marking "▼" on the protective cover for the blender drive hub is in line with the marking "●" on the appliance itself) (Image F).
- 3) Position the blender **4** on top of the appliance (so that the marking "▼" on the blender **4** lines up with the marking "●" on the appliance).  
Turn the blender anti-clockwise until the stop (so that the marking "▼" on the blender **4** lines up with the marking "G" on the appliance itself) (Image G).
- 4) Add the ingredients.
  - Maximum fill quantity: approx. 1 litre;
  - Foaming liquids, maximum 0.5 litre;
  - Ideal processing quantity for solids: 50 - 100 g.

### **NOTE**

- ▶ Take note of the table in the section "Recommended filling quantities".

- 5) Place the lid onto the measuring jug slightly offset and then turn it until the lid clicks into place (Image I).
- 6) Turn the rotary switch **14** to the required setting.

## Adding more ingredients

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch **14**.
  - 2) Rotate the lid of the blender **4** a little (Image I), remove the lid and add the ingredients you want to mix
- or
- 3) Rotate the measuring jug, which is placed in the lid of the blender **4**, by 90° and remove it. Then gradually add the solid ingredients using the opening provided for this purpose.

## After you have finished using your appliance

- 1) Switch the appliance off using the rotary switch 14.
- 2) Turn the blender 4 clockwise and remove it.

### NOTE

- ▶ Ideally, you should clean the blender 4 immediately after use (see the section "Cleaning and care"). This makes food residues easier to remove.

## Cleaning and care

### DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket!  
Risk of electric shock!

-  NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

### ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These may damage the surfaces of your appliance.

### TIPS

- ▶ It is best to clean the appliance directly after use. This makes food residues easier to remove.
- ▶ Processing foodstuffs containing strong pigments, such as carrots, may cause staining of the plastic parts. Such stains can be removed using a little cooking oil.

## Cleaning the appliance

- Wipe the appliance with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Wipe off any detergent residue using a cloth moistened with clean water. Then carefully dry the appliance.

## Cleaning the mixing bowl with lid, continuous shredder, lid with pusher, blender lid and all accessories

- Clean all accessories, the mixing bowl with its lid 6, the blender lid 4 and measuring jug, the protective cover for the drive hub, the continuous shredder 7 and its lid with the pusher 12 as well as the shredding disc 8, grating disc 9 and the rotary cutting disc 11 in warm water with a little detergent. Any residues can be removed with a washing-up brush. Rinse all parts with warm clean water and make sure that all parts are dry before re-using them.

### NOTE

- ▶ The accessories, the mixing bowl with its lid 6, the blender lid 4 and measuring jug, the protective cover for the drive hub, the continuous shredder 7 and its lid with the pusher 12 as well as the shredding disc 8, grating disc 9 and the rotary cutting disc 11 are also suitable for cleaning in the dishwasher.
- ▶ If you clean them in the dishwasher, please ensure that no plastic parts become trapped under pressure between other objects. This may cause them to become deformed.
- ▶ Wherever possible, place all plastic parts in the top basket of the dishwasher.

## Cleaning the blender

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Do not handle the blender knife with your bare hands.

### **ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!**

- ▶ The blender ④ is not suitable for cleaning in a dishwasher. Cleaning it in a dishwasher will cause irreparable damage to the blender ④.
- Clean the blender ④ in warm water with a little mild detergent. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residues remain.

In most cases, you can also achieve sufficiently hygienic cleaning directly after use in the following way:

- 1) Put some water containing a little detergent into the fully assembled blender ④.
- 2) Place the lid onto the measuring jug slightly offset and then turn it until the lid clicks into place (Image I).
- 3) Switch on the blender ④ for a few seconds.
- 4) Pour out the washing water. Any residues can be removed with a washing-up brush.
- 5) Afterwards, rinse out the blender ④ with plenty of clean water, so that all detergent residues are removed.

## Storage

- Place the mains cable in the cable storage compartment ⑩ when storing the appliance.
- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

## Troubleshooting

### If the appliance suddenly stops working:

- The appliance has overheated and triggered the automatic safety cut-out.
  - Turn the rotary switch ⑭ to 0.
  - Remove the plug from the wall socket.
  - Allow the appliance to cool for 15 minutes.
  - If the appliance has not yet cooled off completely after 15 minutes, it will not start.
  - Wait a further 15 minutes and try switching on again.

### If the appliance does not switch itself on:

- Check that the plug is correctly connected to a wall socket.
- Check to make sure the protective cover for the drive hub for the blender ④ and for the continuous shredder ⑦ and the mixing bowl ⑥ are all positioned correctly and clicked into place.
- Check to see if the pivoting arm ⑮ is in the required position (see section "Operating positions").

If the steps described above do not solve the problem, then the appliance is defective. Arrange for it to be repaired by a qualified specialist technician or by the Customer Service Department.

## Technical data

Input voltage:	220 - 240 V ~/50 Hz
Power consumption:	550 W
Max. capacity	
Mixing bowl:	approx. 3.8 l
Blender:	approx. 1 l
Protection class:	II / 

## Warranty and service

You are provided a 3-year warranty on this appliance, valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please call your local Customer Service centre. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, parts subject to wear and tear or for damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty shall be deemed void if this product has been subjected to misuse or improper handling, use of force or any interventions not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase. Repairs effected after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

IAN 111638

### **Hotline availability:**

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

## Disposal



**Under no circumstance should the appliance be disposed of as standard domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



The packaging for this product is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recommended filling quantities

Attachment	Accessories	Food	Amount	Time	Level
Blender <b>4</b>	-	Juice	400 g ingredients + 600 ml water	30 sec.	3, 4
	-	Nuts, almonds	100 g	20 sec.	3, 4
	-	Ice cubes	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Liquids	1000 ml	10 sec.	3, 4
Continuous shredder <b>7</b>		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
Mixing bowl <b>6</b>		Yeast dough	500 g flour, 1 egg, 80 g oil (at room temperature), 80 g sugar, 200-250 ml warm milk, 25 g fresh yeast or 1 sachet of dry yeast, 1 pinch of salt *3	1st mixing process: 2 min. 2nd mixing pro- cess: 10 min.	1 2
		Spritz cookie pastry	125 g butter (at room tempera- ture), 100-125 g sugar, 1 egg, 1 pinch salt, 250 g flour *4	1st mixing pro- cess: 30 sec. 2nd mixing process: 6 min.	1 2, 3, 4
		Meringue	8 egg whites	2 - 3 min.	4
		Double cream (30% fat content)	600 ml	approx. 3 min.	4

\*1: Use the coarse side of the rotary shredder disc or rotary cutting disc **11**.

\*2: Use the fine side of the rotary shredder disc or rotary cutting disc **11**.

\*3: The maximum volume for yeast dough is about one and a half times the quantities given in the recipe.

\*4: The maximum volume for spritz cookie pastry amounts to about one and a half times to twice the quantities given in the recipe.



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Last Information Update:

02 / 2015 · Ident.-No.: SKM550B1-022015-1

IAN 111638

# SILVER CREST®

KITCHEN TOOLS

## Rezeptheft SKM 550 B1



DE

**Rezeptheft**

AT

CH

FR

**Carnet de recettes**

CH

IT

**Ricettario**

MT

GB

**Recipe Book**

---

<b>Leckere Rezepte für Ihre Küchenmaschine</b>	<b>2</b>
Kartoffelsuppe mit Gemüse .....	2
Dänische Remoulade .....	4
Möhrensuppe .....	6
Soufflé mit Krabben .....	6
Salatplatte .....	8
Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce .....	9
Tomatensauce .....	10
Thunfisch-Aufstrich .....	12
Rotwein-Rotkohl .....	12
Kartoffelröstis .....	14
Traditionelle Pfannkuchen .....	15
Haselnuss-Kekse .....	16
Biskuitteig .....	17
Mürbeteig .....	18
Rührteig .....	20
Marmorkuchen .....	21
Hefeteig .....	22
Mohnstollen .....	23
Orangen-Getränk .....	24

Verwenden Sie ausschließlich für Mikrowellen geeignetes Geschirr, wenn Sie die Speisen in der Mikrowelle zubereiten wollen. Achten Sie auf die Hinweise in der Bedienungsanleitung Ihrer Mikrowelle.

# Leckere Rezepte für Ihre Küchenmaschine

---

## Kartoffelsuppe mit Gemüse

### Zutaten:

125 g Möhren  
50 g Sellerie  
250 g Kartoffeln  
1000 ml Fleischbrühe (Instant)  
1 Zwiebel  
20 g Butter  
1 Becher Crème fraîche oder Sahne  
1/2 EL scharfer Senf  
Salz  
Pfeffer  
1 Stange Lauch  
1 EL gehackte Kräuter (nach Saison)

### Herd:

Beheizung: Kochplatte  
Garzeit: 10 Minuten

### Mikrowelle:

Leistung: 600 Watt  
Garzeit: 5-7 Minuten

### Zubereitung:

- Waschen, schälen und würfeln Sie die Möhren, Sellerie und Kartoffeln.
- Putzen und schneiden Sie die Lauchstange anschließend im Durchlaufschnitzler mit der Raspelscheibe in feine Streifen.
- Gießen Sie 1/3 der Fleischbrühe in den Mixer und starten Sie den Mixer mit geschlossenem Deckel auf höchster Stufe.
- Geben Sie nun das zerkleinerte Gemüse durch die Deckelöffnung in den Mixer. Pürieren Sie es solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Gießen Sie die restliche Fleischbrühe in einen großen Topf und geben Sie anschließend das fein pürierte Gemüse dazu.
- Lassen Sie das Ganze nun 10 Minuten zugedeckt aufkochen. (Alternativ können Sie die Gemüsebrühe auch bei 600 Watt 5-7 Minuten in der Mikrowelle geschlossen garen lassen.)
- Braten Sie währenddessen die Zwiebeln in Butter bis sie goldbraun sind und geben Sie sie anschließend in die Suppe.
- Schmecken Sie nun nach Ihrem Geschmack mit Crème fraîche, Senf, Salz und Pfeffer ab.

Rühren Sie vor dem Anrichten die gehackten Kräuter unter. Füllen Sie die Suppe nun in vorgewärmte Teller und bestreuen Sie sie mit den Lauchstreifen.

Kartoffelsuppe mit Gemüse



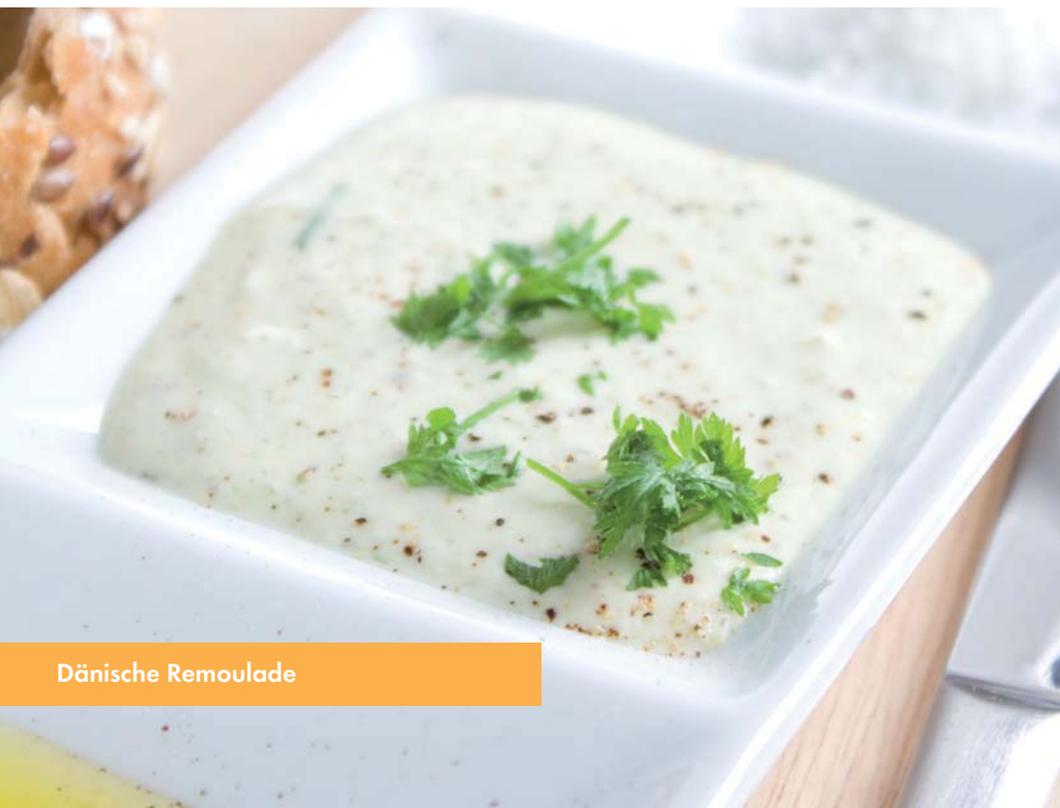
## Dänische Remoulade

### Zutaten:

4 EL Mayonnaise  
1 EL Kapern in Lake  
1 TL süßen Senf  
1 Schalotte  
2 EL Schnittlauch  
1/2 süße Gurke  
1/2 TL Curry  
1 Prise Ingwer  
1 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Joghurt  
1/2 Sardellenfilet  
(oder 3 cm Sardellenpaste)  
Zitronensaft

### Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und verrühren Sie sie solange auf Stufe 2, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben.



Dänische Remoulade

## Möhrensuppe



## Möhrensuppe

### Zutaten:

500 g Karotten  
250 ml Wasser  
500 ml Fleischfond (Glas)  
125 ml Sahne  
125 ml Weißwein  
Salz  
Pfeffer  
50 g kalte Butter  
Frischer Kerbel

### Herd:

Beheizung: Kochplatte  
Garzeit: Möhren ca. 20 Minuten

### Mikrowelle:

Leistung: 600 Watt  
Garzeit: Möhren ca. 10 Minuten

### Zubereitung:

- Waschen und schälen Sie die Möhren.
- Schneiden Sie sie so klein, dass Sie gut in den Mixer passen.
- Geben Sie 250 ml Wasser in einen Topf und kochen Sie die Möhren für 20 Minuten darin.
- Anschließend pürieren Sie das Ganze im Mixer, bis keine größeren Stücke mehr übrig sind. Geben Sie die pürierten Möhren danach zurück in den Topf.
- Gießen Sie nun Fleischfond, Sahne und Weißwein hinzu.
- Erhitzen Sie die Suppe und schmecken Sie sie ab.
- Rühren Sie die Butter in kleinen Stückchen unter die Suppe und richten Sie danach mit dem Kerbel an.

## Soufflé mit Krabben

### Zutaten:

40 g Butter  
20 g Mehl  
250 ml Milch  
1 Prise Zucker  
150 g Gouda-Käse  
200 g Krabbenfleisch  
4 Eigelb  
4 Eiweiß  
Butter für die Form

### Herd:

Einschubhöhe: 2  
Beheizung: E: Ober- und Unterhitze 200°C  
(vorgeheizt)  
G: Stufe 3  
Backzeit: 25-30 Minuten

### Mikrowelle:

Leistung: 360 Watt  
Backzeit: 10-15 Minuten

### Zubereitung:

- Erhitzen Sie die Butter und das Mehl und geben Sie anschließend unter Rühren Milch und Zucker dazu.
- Lassen Sie das Ganze einmal aufkochen.
- Zerkleinern Sie den Käse im Durchlaufschnitzler mit der Reibscheibe und rühren Sie ihn unter die Sauce.
- Heben Sie nun das Krabbenfleisch unter.
- Verquirlen Sie das Eigelb und heben Sie es unter.
- Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es unter.
- Fetten Sie nun eine Auflaufform oder kleine Portionsförmchen und befüllen Sie diese mit der Masse.
- Backen Sie die Soufflés sofort und servieren Sie sie gleich.



Soufflé mit Krabben

## Salatplatte

### Salatplatte



#### Zutaten:

- 1 frische Gurke
- 1/4 Kopf Weißkohl
- 2 Paprikaschoten
- 1 Zwiebel

#### Für die Marinade:

- 3-4 EL Weinessig
- 2 EL Speiseöl
- Salz
- Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL gehackte Kräuter

#### Zubereitung:

- Schälen Sie die Gurke und teilen Sie den Kohl so, dass die Stücke in den Einfüllstutzen des Durchlaufschnitzlers passen.
- Hobeln Sie nun Gurke, Kohl, vorbereitete Paprika und Zwiebel auf höchster Stufe im Durchlaufschnitzler mit der feinen Schneidescheibe.
- Verrühren Sie die Zutaten für die Marinade mit dem Mixer.
- Mischen Sie die Marinade mit dem Gemüse und schmecken Sie ab.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

## Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce

### Zutaten:

4 Hähnchenbrüste zu je 150 g  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Für die Füllung:  
150 g Schweinehack (Mett)  
1 Zwiebel, gewürfelt  
Chinagewürz  
1 Msp. Ingwerpulver  
Für die Sauce:  
250 ml Weißwein  
2-4 EL Sahne  
Salz, 1 TL Curry  
Evtl. etwas Saucenbinder

### Herd:

Beheizung: Kochplatte  
Garzeit gesamt: 25-30 Minuten

### Zubereitung:

- Salzen und pfeffern Sie die Hähnchenbrüste und schneiden Sie sie anschließend mit einem scharfen Küchenmesser ein.
- Verarbeiten Sie alle Zutaten für die Füllung in der Rührschüssel mit dem Knethaken zu einem Teig und schmecken Sie ab.
- Füllen Sie nun die Hähnchenbrüste mit der Füllung und nähen Sie sie zu. (Alternativ können Sie auch Holzstäbchen benutzen.)
- Erhitzen Sie nun das Fett und braten alle Hähnchenbrüste darin an.
- Gießen Sie den Wein dazu und lassen Sie anschließend die Hähnchenbrüste 10-15 Minuten garschmoren.
- Nehmen Sie die Hähnchenbrüste aus der Pfanne und stellen Sie sie warm.
- Schmecken Sie die Sauce mit Sahne, Salz und Curry ab und binden Sie die Sauce nach Belieben mit Saucenbinder.

Richten Sie nun die Hähnchenbrüste mit Sauce zum Beispiel auf Reis an.



Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce

## Tomatensauce

### Zutaten:

5 EL Speiseöl  
1 große Zwiebel  
1 große Dose (800 g) geschälte Tomaten  
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 Prise Thymian,  
1 Prise Chilipulver  
1/2 Bund Petersilie, gehackt  
1 Bund Basilikum, fein geschnitten  
40 g kalte Butter oder 100 ml süße Sahne

### Herd:

Beheizung: Kochplatte  
Garzeit: 25-30 Minuten

### Mikrowelle:

Leistung: 600 Watt 5 Minuten  
180 Watt 5 Minuten  
Garzeit: ca. 10 Minuten

### Zubereitung:

- Schälen Sie die Zwiebeln und zerkleinern Sie sie grob.
  - Erhitzen Sie das Öl und braten Sie die Zwiebeln darin an oder benutzen Sie die Mikrowelle für 2-3 Minuten bei 600 Watt.
  - Geben Sie die Tomaten mit dem Saft dazu und rühren Sie alle Gewürze unter.
  - Lassen Sie die Sauce zugedeckt 20 Minuten sanft köcheln oder garen Sie das Ganze mit der Mikrowelle.
  - Lassen Sie die Tomatensauce abkühlen (lauwarm) und pürieren Sie sie im Mixer.
  - Gießen Sie die Sauce anschließend wieder in den Topf und kochen Sie sie evtl. etwas ein.
  - Rühren Sie nun die Butter oder Sahne ein.
  - Streuen Sie die Kräuter dazu und schmecken Sie sie ab.
- ➔ Als Beilage zu Nudeln aller Art mit geriebenem Käse.

## Tomatensauce



## Thunfisch-Aufstrich



## Thunfisch-Aufstrich

### Zutaten:

- 1 Dose Thunfisch in Sauce mit Gemüseeinlage
- 3 EL Joghurt
- 1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Prise Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 hartgekochte Eier, gewürfelt

### Zum Anrichten:

- Vollkornbrot in Scheiben
- Butter zum Bestreichen
- 1 hartgekochtes Ei, gewürfelt
- Schnittlauch, geschnitten

### Zubereitung:

- Mischen Sie alle Zutaten auf höchster Stufe im Mixer bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (ca. 15 Sekunden) und schmecken Sie danach ab.
- Bestreichen Sie das Brot mit Butter und Thunfisch-Creme und bestreuen Sie das Ganze mit dem gehackten Ei und dem Schnittlauch.

## Rotwein-Rotkohl

### Zutaten:

- 1 Rotkohl, ca. 1 kg
- 60 g Schweine- oder Gänseschmalz
- 1 große Zwiebel
- 3 Äpfel
- 2 EL Sherry-Essig
- 2 EL Zitronensaft
- 250 ml Rotwein
- 2 EL Johannisbeergelee
- Salz
- 1 EL Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Nelke
- 1 EL Mehl
- 2 EL Wasser

### Herd:

- |            |               |
|------------|---------------|
| Beheizung: | Kochplatte    |
| Garzeit:   | 50-60 Minuten |

### Zubereitung:

- Schälen Sie die Zwiebeln, vierteln Sie sie und zerkleinern Sie sie mit Hilfe des Durchlaufschneiders mit der Schneidscheibe.
- Entfernen Sie die Außenblätter und vierteln Sie den Kohl.
- Zerkleinern Sie den Kohl im Durchlaufschneider mit der feinen Raspelscheibe.
- Schälen, entkernen und würfeln Sie die Äpfel.
- Geben Sie den Schmalz in einen Topf und lassen Sie ihn zergehen.
- Dünsten Sie die zerkleinerten Zwiebeln darin glasig und geben Sie anschließend den Rotkohl, die Äpfel und die übrigen Zutaten, bis auf das Mehl und das Wasser, dazu.
- Rühren Sie um und lassen Sie das Ganze aufkochen.
- Dann lassen Sie den Rotkohl zugedeckt für 60 Minuten dünsten.

- Falls sich danach noch zuviel Flüssigkeit im Rotkohl befindet, rühren Sie das Mehl mit dem Wasser an und geben Sie es zum Rotkohl, um die Flüssigkeit zu binden.
- Schmecken Sie alles mit Salz, Zucker und Essig ab.

➔ Geeignet als Beilage zu Fleisch, Geflügel und Wildgerichten.

**Tip:** Sie können den Kohl auch einen Tag vor der Zubereitung zerkleinern und mit Wein und Essig marinieren.



Rotwein-Rotkohl

## Kartoffelröstis



### Kartoffelröstis

#### Zutaten:

4 Kartoffeln, groß, mehlig kochend  
Salz  
Pfeffer  
Muskat, gemahlen  
80 g Butter oder Margarine

#### Herd:

Beheizung: Kochplatte  
Bratzeit gesamt: 15-20 Minuten

#### Zubereitung:

- Waschen und schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie mit der Raspelscheibe in Streifen.
  - Geben Sie die Kartoffel-Masse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
  - Streuen Sie die Gewürze auf die Kartoffel-Masse und vermischen Sie alles.
  - Geben Sie nun mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffel-Masse in das heiße Fett und drücken Sie es mit dem Bratenwender flach. Braten Sie die Röstis nun von beiden Seiten kross an.
- Geeignet als Beilage zu Fleisch und Wildgerichten.

## Traditionelle Pfannkuchen

### Zutaten:

2-3 Eier  
375 ml Milch  
1 Prise Salz  
250 g Mehl  
Fett zum Backen

### Zubereitung:

- Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Schlagbesen.
- Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Schlagbesen, bis ein glatter Teig entsteht.
- Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.
- Erhitzen Sie das Fett und geben Sie mit einer kleinen Kelle Teig hinein. (Immer nur so viel, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist.)
- Backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun und servieren Sie sie heiß.



Traditionelle Pfannkuchen

## Haselnuss-Kekse

### Zutaten:

300 g Haselnusskerne  
90 g Rohrzucker  
2 Eiweiß  
2 TL Honig  
Ca. 75 g Pflaumen- oder Hagebuttenmus  
Je 50 g Halbbitter- und Vollmilch-Kuvertüre

### Herd:

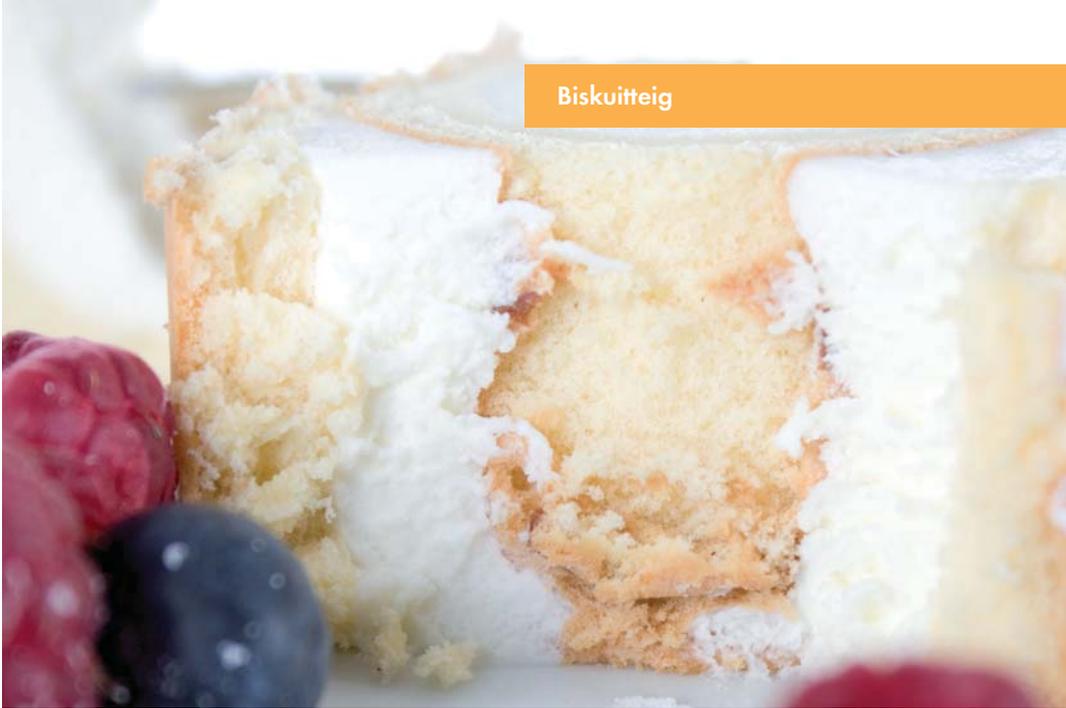
Einschubhöhe: 2  
Beheizung: E: Umluft 200°C  
(5 Minuten vorgeheizt)  
G: Stufe 1-2  
Backzeit: 6-8 Minuten

### Zubereitung:

- Reiben Sie die Nüsse mit der Reibscheibe im Durchlaufschnitzler mittelfein und stellen Sie davon vier Esslöffel beiseite.
- Verarbeiten Sie die restlichen Nüsse, den Zucker, das Eiweiß und den Honig mit dem Schlagbesen zu einem festen Teig.
- Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit den übrig gebliebenen Nüssen und rollen Sie den Teig halbzentimeterdick aus.
- Stechen Sie nun die Plätzchen aus und setzen Sie sie auf das mit Backpapier belegte Blech.
- Setzen Sie die abgekühlten Plätzchen jeweils paarweise mit dem Hagebutten- oder Pflaumenmus zusammen und überziehen Sie sie teils mit Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre.
- Schmelzen Sie dafür beide Sorten getrennt. Tauchen Sie die Plätzchen bis zur Hälfte ein und lassen Sie sie auf Kuchengittern trocknen.

## Haselnuss-Kekse





## Biskuitteig

### Zutaten:

3 Eier  
 3-4 EL Wasser, heiß  
 150 g Zucker  
 1 Päckchen Vanillinzucker  
 100 g Mehl, Typ 405  
 100 g Speisestärke  
 2-3 gestr. TL Backpulver

### Herd:

Einschubhöhe: 2  
 Beheizung: E: Ober- und Unterhitze  
 175-200 °C  
 G: Stufe 2-3  
 (5 Minuten vorheizen)  
 Backzeit: 20-30 Minuten

### Zubereitung:

- Legen Sie den Boden einer Springform (Durchmesser: 28 cm) mit Backpapier aus.
- Fetten Sie nicht den Rand, da sonst die Oberfläche nicht gleichmäßig glatt und gebräunt wird.
- Schlagen Sie die ganzen Eier in der Rührschüssel und geben Sie heißes Wasser dazu.
- Schlagen Sie das Ganze dann für ca. 1 Minute auf höchster Stufe mit dem Rührbesen schaumig.
- Rühren Sie Zucker und Vanillinzucker unter und schlagen Sie alles für 2 Minuten auf höchster Stufe weiter.
- Mischen Sie Mehl, Speisestärke und Backpulver und sieben Sie die Hälfte davon auf die Eiercreme und rühren Sie alles kurz auf Stufe 1 unter.
- Rühren Sie dann das restliche Mehl auf dieselbe Weise unter und füllen Sie den Teig in die vorbereitete Springform.
- Backen Sie das Ganze sofort.

# Mürbeteig

## Zutaten:

250 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Backpulver  
100-125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
125 g Butter

## Herd:

Einschubhöhe: 3  
Beheizung: E: Ober- und Unterhitze  
200-225 °C  
(5 Minuten vorgeheizt)  
G: Stufe 3-4  
Backzeit: 15-20 Minuten

## Zubereitung:

- Mischen Sie Mehl und Backpulver in der Rührschüssel und geben Sie anschließend alle übrigen Zutaten hinzu.
- Kneten Sie alles mit dem Knethaken zuerst für ca. 1 Minute auf Stufe 1, dann für ca. 3 Minuten auf Stufe 2-3.
- Kneten Sie den Teig nicht zu lange, der Teig könnte sonst zu weich werden.
- Lassen Sie den Teig im Kühlschrank für 1/2 Stunde ruhen und verarbeiten Sie ihn danach zu einem Tortenboden oder zu Kleingebäck.
- Für einen Tortenboden rollen Sie 2/3 des Teiges aus und legen ihn in eine gefettete Springform.
- Rollen Sie den restlichen Teig zu einer Rolle.
- Legen Sie diese Rolle als Rand auf den Teig und drücken Sie ihn mit zwei Fingern so an den Rand, dass ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht.
- Stechen Sie den Tortenboden mit einer Gabel mehrfach ein und platzieren Sie ihn anschließend im Backofen.

Mürbeteig



# Rührteig

## Rührteig



### Zutaten:

250 g weiche Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
500 g Weizenmehl  
1 Päckchen Backpulver  
Ca. 125 ml Milch

### Herd:

Einschubhöhe: 2  
Beheizung: E: Ober- und Unterhitze  
175-200 °C  
G: Stufe 2-3  
Backzeit: 50-60 Minuten

### Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel und rühren Sie alles mit dem Schlagbesen für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- Fetten Sie die Backform oder legen Sie sie mit Backpapier aus.
- Befüllen Sie die Backform und backen Sie den Teig.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen sollten Sie eine Garprobe machen: Stechen Sie dazu mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Wenn kein Teig dran hängen bleibt, ist der Kuchen gar.
- Stürzen Sie dann den Kuchen auf einen Kuchenrost und lassen Sie ihn abkühlen.

# Marmorkuchen

## Zutaten:

125 g weiche Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
3 Eier  
1/2 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
250 g Weizenmehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
75 ml Milch  
20 g Back-Kakao  
50 g Halb bitter-Kuvertüre  
Fett für die Form

## Herd:

Einschubhöhe: 1  
Beheizung: E: Umluft  
155-175°C  
G: Stufe 2  
Backzeit: 55-65 Minuten

## Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten außer der Kuvertüre und des Back-Kakaos in die Rührschüssel und vermengen Sie alles mit dem Schlagbesen für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- Brechen Sie die Kuvertüre in große Stücke und reiben Sie sie mit der groben Reibescheibe im Durchlaufschnitzler.
- Fetten Sie eine Gugelhupf-Form (Durchmesser: 20-22cm) oder eine Kastenform (30cm lang).
- Füllen Sie die Hälfte des Teiges in die Form und rühren Sie dann den Kakao und die geriebene Kuvertüre in den restlichen Teig.
- Geben Sie nun den dunklen auf den hellen Teig und ziehen Sie den Teig mit einer Gabel spiralförmig unter.

**Tipp:** Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen noch mit 100 g Halb bitter-Kuvertüre überziehen und ihn anschließend mit Sahnetupfern und Schokoladenplätzchen dekorieren.



## Hefeteig

### Zutaten:

500 g Weizenmehl  
25 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe  
ca. 1/4 l lauwarme Milch  
80 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)  
80 g Zucker  
1 Ei

### Zubereitung:

- Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel.
- Vermengen Sie alles langsam mit dem Knethaken auf Stufe 1, danach für 3-4 Minuten auf Stufe 2.
- Decken Sie die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab, stellen Sie sie an einen warmen Ort und lassen Sie den Teig gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- Kneten Sie den Teig dann noch einmal durch.
- Danach ist der Teig fertig und Sie können ihn weiterverarbeiten.

## Hefeteig





Mohnstollen

## Mohnstollen

### Zutaten:

Für den Teig:

100 g Buchweizenmehl  
200 g Weizenmehl  
100 g Haselnüsse, gemahlen  
1 Würfel Hefe (40 g) oder 1 Pck. Trockenhefe  
Knapp 125 ml Milch  
1 Prise Salz  
75 g Zucker  
1 Ei

150 g weiche Butter  
1 Beutel Citro Back  
1 Beutel Rum Back  
100 g Orangeat, gewürfelt  
50 g Zitronat, gewürfelt

Für die Füllung:

1 Beutel (200 g ) Mohn Back

Für den Überzug:

100 g Butter zum Bestreichen  
Puderzucker zum Bestäuben

### Herd:

Einschubhöhe: 1  
Beheizung: E: Ober- und Unterhitze  
180-200 °C  
(5 Minuten vorgeheizt)  
G: Stufe 2-3  
Backzeit: 40-50 Minuten

### Zubereitung:

- Erstellen Sie aus den angegebenen Zutaten außer Orangeat und Zitronat einen Hefeteig (siehe „Hefeteig“).
- Kneten Sie Orangeat und Zitronat zum Schluss unter.
- Rollen Sie den Teig aus (ca. 20 x 25 cm) und streichen Sie die Mohnmasse darauf.
- Anschließend schlagen Sie den Teig zu einem Stollen zusammen.
- Fetten Sie eine Stollenform und legen Sie den Stollen zum Backen hinein.
- Bestreichen Sie den noch heißen Stollen mit Butter und bestäuben Sie ihn mit dem Puderzucker.

## Orangen-Getränk



### Orangen-Getränk

#### Zutaten:

- 500 ml Orangensaft
- 2-4 EL Zitronensaft
- 300 g Aprikosen aus der Dose
- 15-20 Eiswürfel, zerstoßen
- 4 TL Zucker oder Honig

#### Zubereitung:

- Geben Sie den Saft, die Aprikosen und die Eiswürfel in den Mixer und mischen Sie alles für ca. 20 Sekunden auf höchster Stufe.
- Schmecken Sie jetzt noch mit Zucker oder Honig ab und servieren Sie den Saft eiskalt.

#### Tipp:

Den Aprikosensaft können Sie im Eiswürfelbehälter einfrieren und später als Eiswürfel verwenden.

#### Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

---

<b>Délicieuses recettes pour votre robot ménager</b>	<b>26</b>
Soupe de pommes de terres aux légumes . . . . .	26
Rémoulade danoise . . . . .	28
Soupe de carottes . . . . .	30
Soufflé aux crevettes . . . . .	30
Salade composée . . . . .	32
Poitrine de poulet farcie à la sauce au curry . . . . .	33
Sauce tomate . . . . .	34
Pâte à tartiner au thon . . . . .	36
Chou rouge au vin rouge . . . . .	36
Röstis de pommes de terre . . . . .	38
Crêpes épaisses traditionnelles . . . . .	39
Biscuits à la noisette . . . . .	40
Pâte à biscuit . . . . .	41
Pâte sablée . . . . .	42
Pâte poussée . . . . .	44
Gâteau marbré . . . . .	45
Pâte levée . . . . .	46
Stollen au pavot . . . . .	47
Boisson aux oranges . . . . .	48

Utilisez exclusivement de la vaisselle adaptée au micro-ondes, si vous souhaitez préparer les plats au micro-ondes. Veuillez respecter les consignes dans le mode d'emploi de votre micro-ondes.

# Délicieuses recettes pour votre robot ménager

---

## Soupe de pommes de terres aux légumes

### Ingrédients :

125 g de carottes  
50 g de céleri  
250 g de pommes de terre  
1000 ml de bouillon de viande (instantané)  
1 oignon  
20 g de beurre  
1 pot de crème fraîche  
1/2 cs de moutarde forte  
Sel  
Poivre  
1 tige de poireau  
1 cs d'herbes hachées (selon la saison)

### Four :

Type de chauffage : plaque de cuisson  
Temps de cuisson : 10 minutes

### Micro-ondes :

Puissance : 600 watts  
Temps de cuisson : 5 à 7 minutes

### Préparation :

- Lavez, épluchez et coupez les carottes, le céleri et les pommes de terre en dés.
- Nettoyez et coupez la tige de poireau dans le hachoir en fines rondelles avec le disque à râper.
- Versez 1/3 du bouillon de viande dans le robot ménager et démarrez le robot ménager à couvercle fermé au niveau le plus élevé.
- Ajoutez les petits légumes à travers l'ouverture pratiquée dans le couvercle du robot ménager. Réduisez-les en purée jusqu'à atteindre la consistance souhaitée.
- Versez le reste du bouillon de viande dans une grande casserole et ajoutez-y les légumes finement réduits en purée.
- Amenez le tout à ébullition pendant 10 minutes. (La solution alternative consiste à faire cuire le bouillon de légumes à 600 watts pendant 5-7 minutes au micro-ondes dans un récipient fermé.)
- Pendant ce temps, faites revenir les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée et ajoutez-les ensuite à la soupe.
- Assaisonnez à présent à votre goût avec de la crème fraîche, de la moutarde, du sel et du poivre.

Avant de servir, ajoutez les herbes hachées. Versez la soupe dans des assiettes préchauffées et parsemez de rondelles de poireau.

Soupe de pommes de terres  
aux légumes



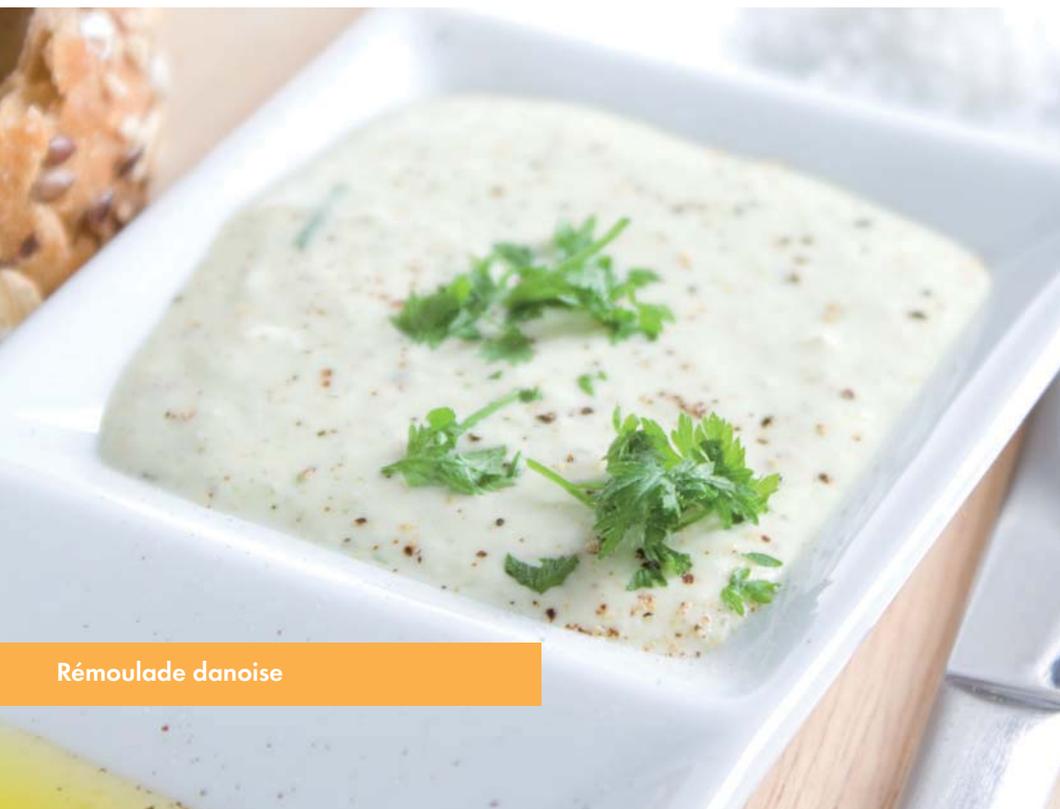
## Rémoulade danoise

### Ingrédients :

4 cs de mayonnaise  
1 cs de câpres en saumure  
1 cc de moutarde douce  
1 échalote  
2 cs de ciboulette  
1/2 cornichon  
1/2 cc de curry  
1 prise de gingembre  
1 cs de confiture d'abricot  
1 cs de yaourt  
1/2 filet d'anchois  
(ou 3 cm de pâte d'anchois)  
Jus de citron

### Préparation :

- Mettez tous les ingrédients dans le robot ménager et mixez-les à niveau 2 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.



Rémoulade danoise

Soupe de carottes



## Soupe de carottes

### Ingrédients :

500 g de carottes  
250 ml d'eau  
500 ml de fond de viande (verre)  
125 ml de crème fraîche  
125 ml de vin blanc  
Sel  
Poivre  
50 g de beurre froid  
Cerfeuil frais

### Four :

Type de chauffage : plaque de cuisson  
Temps de cuisson : carottes, env. 20 minutes

### Micro-ondes :

Puissance : 600 watts  
Temps de cuisson : carottes env. 10 minutes

### Préparation :

- Lavez et épluchez les carottes.
- Coupez-les finement, de manière à ce qu'elles passent aisément dans le robot ménager.
- Versez 250 ml d'eau dans une casserole et faites-y cuire les carottes pendant 20 minutes.
- Ensuite, réduisez le tout en purée dans le robot ménager, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grands morceaux. Remettez ensuite les carottes réduites en purée dans la casserole.
- Versez à présent le fond de viande, la crème fraîche et le vin blanc.
- Réchauffez la soupe et assaisonnez-la.
- Ajoutez le beurre en petits morceaux à la soupe et parsemez ensuite de cerfeuil.

## Soufflé aux crevettes

### Ingrédients :

40 g de beurre  
20 g de farine  
250 ml de lait  
1 pincée de sucre  
150 g de fromage gouda  
200 g de chair de crevettes  
4 jaunes d'œuf  
4 blancs d'œuf  
Beurre pour le moule

### Four :

Position de la grille : 2  
Type de chauffage : E : chaleur supérieure et chaleur inférieure 200°C (préchauffé)  
G : niveau 3  
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

### Micro-ondes :

Puissance : 360 watts  
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes

### Préparation :

- Réchauffez le beurre et la farine et ajoutez du lait et du sucre en mélangeant.
- Portez le tout à ébullition une fois.
- Réduisez le fromage dans le hachoir avec le disque à râper fin et incorporez-le dans la sauce en remuant.
- Incorporez à présent la chair de crevettes.
- Battez le jaune d'œuf et incorporez-le.
- Battez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le.
- Graissez à présent un plat à gratin ou de petits moules et remplissez-le avec la masse.
- Faites cuire les soufflés et servez-les aussitôt.



Soufflé aux crevettes

## Salade composée

### Salade composée



#### Ingrédients :

1 concombre  
1/4 tête de chou blanc  
2 poivrons  
1 oignon

#### Pour la marinade :

3-4 cs de vinaigre de vin  
2 cs d'huile alimentaire  
Sel  
Sucre  
Poivre fraîchement moulu  
1 cs d'herbes hachées

#### Préparation :

- Epluchez le concombre et coupez le chou de telle manière que les morceaux passent dans les gaines de remplissage du hachoir.
- Râpez à présent le concombre, le chou, le poivron préparé et les oignons à la plus haute vitesse dans le hachoir avec le disque à émincer fin.
- Malaxez les ingrédients pour la marinade avec le robot ménager.
- Mélangez la marinade aux légumes et assaisonnez.

Temps de préparation : 15 minutes

## Poitrine de poulet farcie à la sauce au curry

### Ingrédients :

4 poitrines de poulet de 150 g chacune  
Sel  
Poivre fraîchement moulu  
Pour la farce :  
150 g de haché de porc (chair à saucisses)  
1 oignon, coupé en dés  
Épices chinoises  
1 pincée de poudre de gingembre  
Pour la sauce :  
250 ml de vin blanc  
2-4 cs de crème fraîche  
Sel, 1 cc de curry  
Evtl. un peu de liant pour sauce

### Four :

Chauffage : plaque de cuisson  
Temps de cuisson total : 25 à 30 minutes

### Préparation :

- Salez et poivrez la poitrine de poulet et entaillez-la ensuite avec un couteau de cuisine bien aiguisé.
- Transformez tous les ingrédients pour la farce dans le bol mélangeur avec le crochet pétrisseur pour former une masse et assaisonnez-la.
- Remplissez à présent les poitrines de poulet de la farce et refermez-les en les cousant. (Vous pouvez aussi utiliser des bâtonnets en bois).
- Faites à présent chauffer de l'huile dans une poêle et faites-y revenir toutes les poitrines de poulet.
- Rajoutez-y le vin et laissez ensuite les poitrines de poulet cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes.
- Retirez les poitrines de poulet de la poêle et maintenez-les au chaud.
- Assaisonnez la sauce avec la crème fraîche, du sel et du curry et liez la sauce selon vos préférences avec le liant pour sauce.

Accommodez la poitrine de poulet avec la sauce par ex. sur du riz.



Poitrine de poulet farcie  
à la sauce au curry

## Sauce tomate

### Ingrédients :

5 cs d'huile alimentaire  
1 gros oignon  
1 grande boîte (800 g) de tomates pelées  
Sel, poivre, 1 pincée de sucre, 1 prise de thym,  
1 prise de poudre de chili  
1/2 bouquet de persil, haché  
1 bouquet de basilic, finement haché  
40 g de beurre froid ou 100 ml de crème fraîche

### Four :

Type de chauffage : plaque de cuisson  
Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

### Micro-ondes :

Puissance : 600 watts 5 minutes  
180 watts 5 minutes  
Temps de cuisson : env. 10 minutes

### Préparation :

- Pluchez les oignons et hachez-les grossièrement.
  - Faites chauffer l'huile et faites-y revenir les oignons ou mettez-les au micro-ondes pendant 2 à 3 minutes à 600 watts.
  - Ajoutez les tomates dans leur jus ainsi que tous les épices.
  - Laissez la sauce cuire à petit feu avec le couvercle pendant 20 minutes ou faites cuire le tout au micro-ondes.
  - Laissez refroidir la sauce tomate (tiède) et réduisez-la en purée dans le mixeur.
  - Versez ensuite la sauce à nouveau dans la casserole en la faisant éventuellement un peu réduire.
  - Ajoutez à présent le beurre ou la crème fraîche.
  - Ajoutez les herbes et assaisonnez selon vos préférences.
- 👉 En accompagnement, nous suggérons des pâtes, quelle que soit la variété, avec du fromage râpé.

## Sauce tomate



Pâte à tartiner au thon



## Pâte à tartiner au thon

### Ingrédients :

- 1 boîte de thon en sauce aux petits légumes
- 3 cs de yaourt
- 1 cc de jus de citron, fraîchement pressé
- 1 pincée de sel
- Poivre fraîchement moulu
- 2 œufs durs, coupés en dés

### Suggestion de présentation :

- Pain complet en tranches
- Beurre à étaler
- 1 œuf dur, coupé en dés
- Ciboulette, coupée

### Préparation :

- Mélangez tous les ingrédients à puissance supérieure jusqu'à atteindre la consistance souhaitée (env. 15 secondes), puis assaisonnez selon vos préférences.
- Étalez le beurre et la pâte à tartiner au thon sur le pain et parsemez le tout d'œuf haché et de ciboulette.

## Chou rouge au vin rouge

### Ingrédients :

- 1 chou rouge, env. 1 kg
- 60 g de saindoux de porc ou d'oie
- 1 gros oignon
- 3 pommes
- 2 cs de vinaigre de Xérès
- 2 cs de jus de citron
- 250 ml de vin rouge
- 2 cs de gelée de groseille
- Sel
- 1 cs de sucre
- 2 feuilles de laurier
- 1 clou de girofle
- 1 cs de farine
- 2 cs d'eau

### Four :

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Type de chauffage : | plaque de cuisson |
| Temps de cuisson :  | 50 à 60 minutes   |

### Préparation :

- Epluchez les oignons, coupez-les en quarts et hachez-les à l'aide du hachoir avec le disque à émincer.
- Retirez les feuilles extérieures et coupez le chou en quarts.
- Râpez le chou dans le hachoir à l'aide du disque à râper fin.
- Epluchez et épépinez les pommes et coupez-les en dés.
- Mettez le saindoux dans une casserole et faites-le fondre.
- Faites-y dorer les oignons hachés et ajoutez ensuite le chou rouge, les pommes et les autres ingrédients, à part la farine et l'eau.
- Remuez et portez le tout à ébullition.
- Recouvrez ensuite le chou rouge et faites le cuire à la vapeur pendant 60 minutes.

- S'il se trouve encore trop de liquide dans le chou rouge, mélangez la farine à l'eau et ajoutez-le au chou rouge, pour lier le liquide.
- Assaisonnez le tout avec du sel, du sucre et du vinaigre.

➔ Convient pour accompagner la viande, la volaille et le gibier.

**Conseil :** vous pouvez également hacher le chou un jour avant la préparation et le faire mariner avec du vin et du vinaigre.



Chou rouge au vin rouge

## Röstis de pommes de terre



### Röstis de pommes de terre

#### Ingrédients :

4 grandes pommes de terre à chair farineuse  
Sel  
Poivre  
Muscade moulue  
80 g de beurre ou de margarine

#### Four :

Type de chauffage : plaque de cuisson  
Temps de cuisson total : 15 à 20 minutes

#### Préparation :

- Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles avec le disque à râper.
  - Mettez la masse de pommes de terre dans un torchon et pressez pour en extraire le liquide.
  - Parsemez la masse de pommes de terre d'épices et mélangez le tout.
  - Prélevez à présent un peu de cette masse à l'aide d'une petite louche et mettez-la dans l'huile chaude en l'aplatissant à l'aide d'une spatule à hamburger. Faites cuire les röstis des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.
- Convient pour accompagner la viande et le gibier.

## Crêpes épaisses traditionnelles

### Ingrédients :

2-3 œufs

375 ml de lait

1 pincée de sel

250 g de farine

Huile de cuisson

### Préparation :

- Mélangez les œufs, le lait et le sel avec les batteurs plats.
- Tamisez la farine et ajoutez-la. Mélangez tout à l'aide des batteurs plats jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Laissez gonfler la pâte pendant env. 20 minutes.
- Faites chauffer l'huile dans la poêle et versez-y la pâte avec une petite louche. (Toujours avec une quantité telle que le fond de la poêle soit recouvert d'une fine couche).
- Faites cuire les crêpes sur les deux faces jusqu'à obtenir une belle couleur dorée et servez très chaud.



Crêpes épaisses traditionnelles

## Biscuits à la noisette

### Ingrédients :

300 g de noisettes

90 g de sucre de canne

2 blancs d'œuf

2 cc de miel

Env. 75 g de compote de pruneaux ou d'églantine

Resp. 50 g de chocolat noir ou de chocolat au lait de glaçage

### Four :

Position de la grille : 2

Type de chauffage : E : chaleur tournante

200°C

(5 minutes de

préchauffage)

G : niveau 1-2

Temps de cuisson :

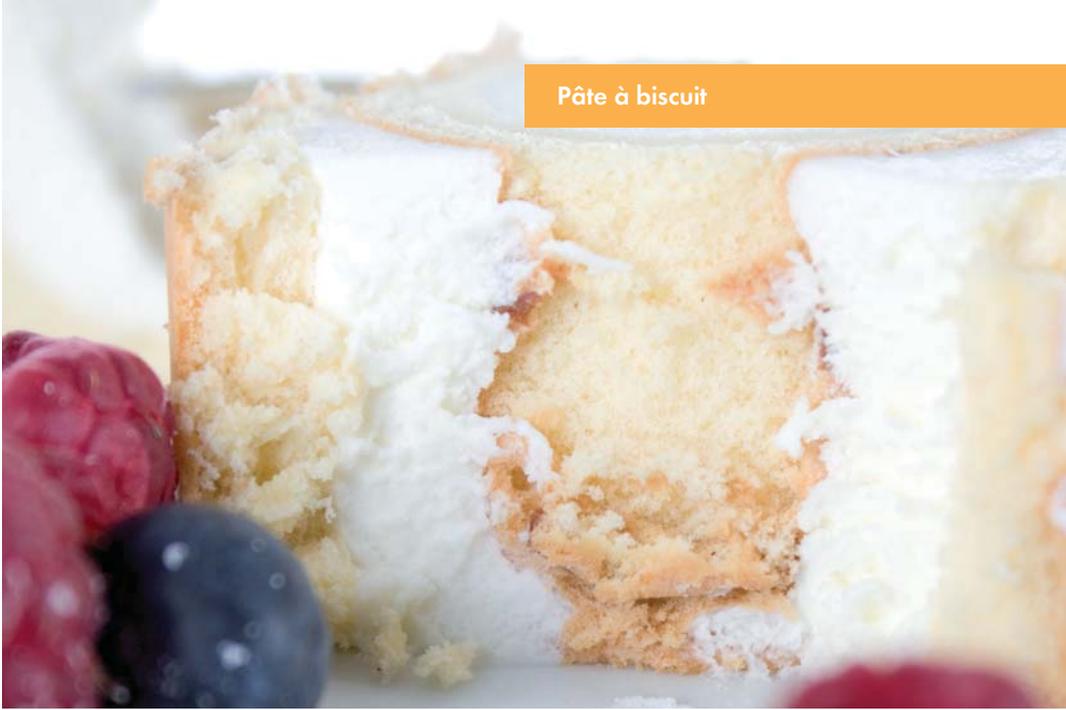
6 à 8 minutes

### Préparation :

- Râpez les noisettes avec le disque à râper dans le hachoir en moyenne mouture et mettez quatre cuillères à soupe de côté.
- Travaillez le reste de noisettes, le sucre, le blanc d'œuf et le miel à l'aide des batteurs plats pour obtenir une pâte ferme.
- Parsemez le plan de travail du reste de noisettes et étalez la pâte à une épaisseur d'un demi-centimètre.
- Découpez à présent les biscuits et placez-les sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.
- Déposez les biscuits deux par deux avec la compote d'églantine ou de pruneaux et nappez-les de chocolat noir ou de chocolat au lait.
- Faites fondre les deux variétés séparément. Plongez les biscuits jusqu'à la moitié et laissez-les sécher sur les grilles repose-gâteau.

## Biscuits à la noisette





## Pâte à biscuit

### Ingrédients :

3 œufs  
 3-4 cs d'eau chaude  
 150 g de sucre  
 1 paquet de sucre vanillé  
 100 g de farine, type 405  
 100 g de féculé  
 2-3 cc arasées de levure chimique

### Four :

Position de la grille : 2  
 Type de chauffage : E: chaleur supérieure  
 et inférieure  
 175-200°C  
 G : niveau 2-3  
 (5 minutes de  
 préchauffage)  
 Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

### Préparation :

- Recouvrez le fond d'un moule à charnière (diamètre : 28 cm) de papier sulfurisé.
- Ne graissez pas le bord, car sinon la surface ne sera pas lisse et dorée de façon homogène.
- Battez les œufs entiers dans le bol mélangeur et ajoutez-y l'eau chaude.
- Battez le tout pendant env. 1 minute à intensité maximale avec le fouet à fils jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Incorporez le sucre et le sucre vanillé et continuez de battre le tout pendant 2 minutes à intensité maximale.
- Mélangez la farine, la féculé et la levure chimique et tamisez-en la moitié sur les œufs battus et malaxez le tout à niveau 1.
- Incorporez ensuite le reste de farine de la même manière et versez la pâte dans le moule à charnière préparé.
- Faites cuire le tout immédiatement.

## Pâte sablée

### Ingrédients :

250 g de farine de blé  
1/2 cf arasées de levure chimique  
100-125 g de sucre  
1 paquet de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
1 œuf  
125 g de beurre

### Four :

Position de la grille : 3  
Type de chauffage : E : chaleur supérieure  
et inférieure  
200-225°C  
(5 minutes de  
préchauffage)  
G : niveau 3-4  
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

### Préparation :

- Mélangez la farine et la levure chimique dans le bol mélangeur et ajoutez ensuite tous les autres ingrédients.
- Pétrissez le tout avec les crochets pétrisseurs dans un premier temps à niveau 1 pendant env. 1 minute, puis à niveau 2-3 pendant env. 3 minutes.
- Ne pétrissez pas trop longtemps, pour éviter que la pâte ne devienne trop molle.
- Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1/2 heure et travaillez-la ensuite pour en faire un fond de tarte ou de petits biscuits.
- Pour confectionner un fond de tarte, étalez les 2/3 de la pâte et posez-la dans un moule à charnière graissé.
- Travaillez le reste de la pâte pour en faire un rouleau.
- Posez ce rouleau en guise de bord de la tarte et pressez-le avec deux doigts au bord, afin de créer un bord d'une hauteur d'env. 3 cm.
- Piquez le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette à plusieurs reprises et placez ensuite la tarte dans le four.

Pâte sablée



## Pâte poussée

### Pâte poussée



#### Ingrédients :

250 g de beurre ou de margarine amolli

250 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé

1 pincée de sel

4 œufs

500 g de farine de blé

1 paquet de levure chimique

Env. 125 ml de lait

#### Four :

Position de la grille : 2

Type de chauffage : E : chaleur supérieure  
et inférieure  
175-200°C

G : niveau 2-3

Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

#### Préparation :

- Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et mélangez le tout avec les batteurs plats pendant 1/2 minute à niveau 1, puis pendant 30 secondes à niveau 2 et ensuite pendant env. 5 minutes à niveau 4.
- Graissez le moule ou garnissez-le de papier sulfurisé.
- Remplissez le moule de cuisson et procédez à la cuisson de la pâte.
- Avant de retirer le gâteau du four, n'oubliez pas de faire un essai : piquez avec un bâtonnet de bois pointu au milieu du gâteau. Si aucune pâte n'y reste attachée, cela signifie que le gâteau est bien cuit.
- Renversez ensuite le gâteau sur une grille repose-gâteau et laissez-le refroidir.

## Gâteau marbré

### Ingrédients :

125 g de beurre ou de margarine amolli  
125 g de sucre  
3 œufs  
1/2 paquet de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
250 g de farine de blé  
1/2 paquet de levure chimique  
75 ml de lait  
20 g de cacao amer  
50 g de chocolat noir  
Pâtissier huile pour le moule

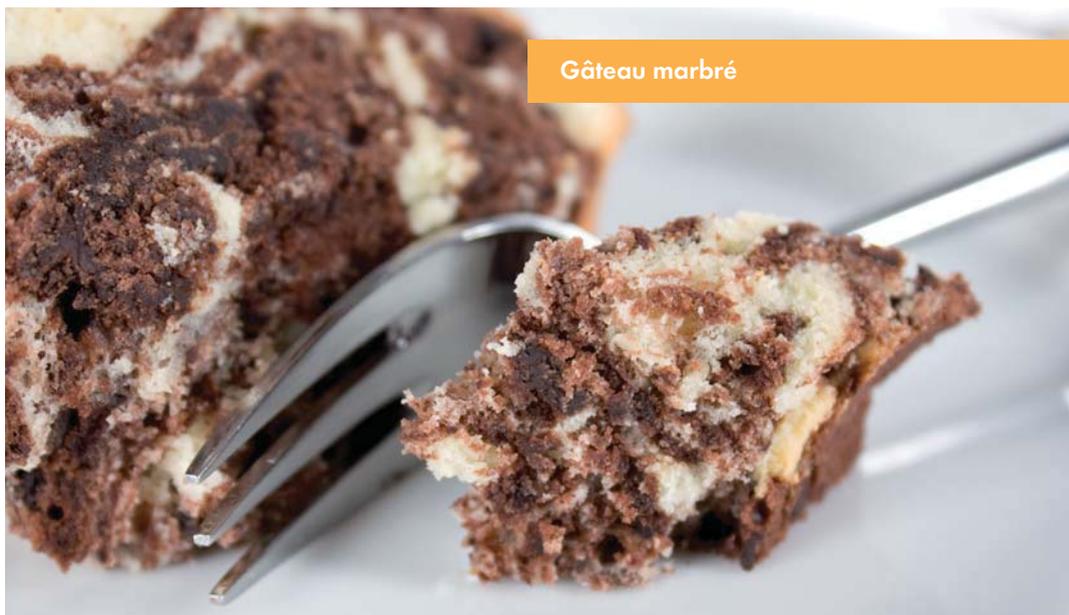
### Four :

Position de la grille : 1  
Type de chauffage : E : chaleur tournante  
155-175°C  
G : niveau 2  
Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

### Préparation :

- Versez tous les ingrédients à part le chocolat et le cacao dans le bol mélangeur et mélangez le tout à l'aide des batteurs plats pendant 1/2 minute à niveau 1, puis pendant 30 secondes à niveau 2 et ensuite pendant 5 minutes à niveau 4.
- Cassez le chocolat en gros morceaux et râpez-le avec le disque à râper grossier dans le hachoir.
- Graissez un moule à kougelhopf (diamètre : 20-22 cm) ou un moule à cake (30 cm de long).
- Versez la moitié de la pâte dans le moule et mélangez le cacao et le chocolat râpé dans le reste de pâte.
- Versez à présent la pâte foncée sur la pâte claire et faites descendre la pâte sous forme de spirale à l'aide d'une fourchette.

**Conseil :** si vous le souhaitez, vous pouvez encore napper le gâteau d'un glaçage au chocolat noir de 100 g avant de le décorer avec de la chantilly et des palets en chocolat.



Gâteau marbré

## Pâte levée

### Ingrédients :

500 g de farine de blé  
25 g de levure fraîche ou 1 paquet de levure sèche  
env. 1/4 l de lait tiède  
80 g de beurre ou de margarine  
(température ambiante)  
80 g de sucre  
1 œuf

### Préparation :

- Versez la farine, la levure sèche ou la levure émietée et tous les autres ingrédients (en évitant de les verser directement sur la levure) dans le bol mélangeur.
- Mélangez tout lentement à niveau 1, puis pendant 3 à 4 minutes à niveau 2.
- Recouvrez le bol mélangeur d'un torchon, placez-le dans un endroit chaud et laissez gonfler la pâte jusqu'à ce qu'elle ait visiblement augmenté de volume.
- Pétrissez ensuite encore une fois la pâte.
- La pâte est ensuite prête et vous pouvez la travailler.

### Pâte levée





Stollen au pavot

## Stollen au pavot

### Ingrédients :

Pour la pâte :

- 100 g farine de sarrasin
- 200 g de farine de blé
- 100 g de noisettes, moulues
- 1 dé de levure fraîche (40 g) ou 1 paquet de levure sèche
- Près de 125 ml de lait
- 1 pincée de sel
- 75 g de sucre
- 1 œuf
- 150 g de beurre mou

- 1 sachet d'arôme de zeste de citron
- 1 sachet d'arôme de rhum
- 100 g d'orangeat, en dés
- 50 g de citronat, en dés

Pour la farce :

- 1 sachet de pavot (200 g)

Pour le glaçage :

- 100 g de beurre à badigeonner
- Sucre en poudre à saupoudrer

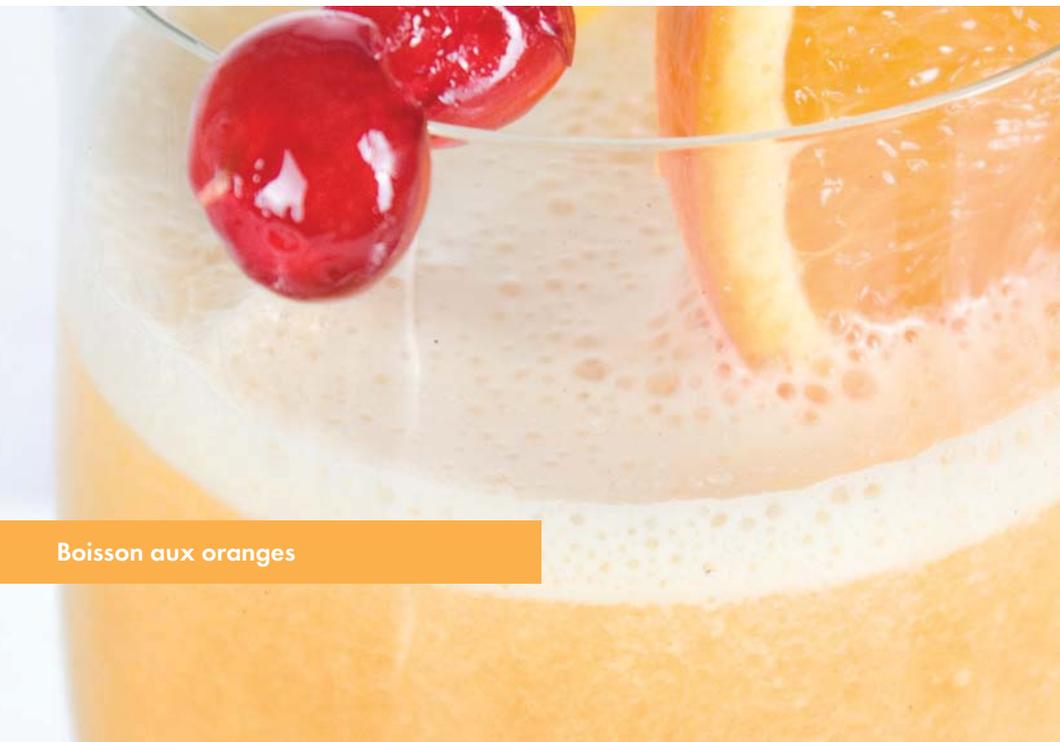
### Four :

- Position de la grille : 1
- Type de chauffage : E : chaleur supérieure et inférieure  
180-200 °C  
(5 minutes de préchauffage)  
G : niveau 2-3
- Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

### Préparation :

- Elaborez une pâte levée à l'aide des ingrédients indiqués à part l'orangeat et le citronat (voir "pâte levée").
- Incorporez l'orangeat et le citronat en pétrissant la pâte.
- Déroulez la pâte (env. 20 x 25 cm) et étalez-y la masse de pavot.
- Battez ensuite la pâte pour en faire un stollen.
- Graissez un moule à stollen et posez-y la pâte à stollen pour la faire cuire.
- Badigeonnez le stollen encore chaud de beurre et saupoudrez-le de sucre glace.

## Boisson aux oranges



### Boisson aux oranges

#### Ingrédients :

- 500 ml de jus d'orange
- 2-4 cs de jus de citron
- 300 g d'abricots en boîte
- 15-20 glaçons concassés
- 4 cc de sucre ou de miel

#### Préparation :

- Mettez le jus, les abricots et les glaçons dans le mixeur et mélangez le tout pendant env. 20 secondes à intensité maximale.
- Sucrez à l'aide de miel ou de sucre selon vos préférences et servez très frais.

#### Conseil :

Vous pouvez congeler le jus d'abricot dans le bac à glaçons pour l'utiliser ensuite en tant que glaçons.

#### Bon appétit !

Recettes sans garantie. Toutes les indications d'ingrédients et de préparations constituent des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles. Nous vous souhaitons dans tous les cas de bien réussir vos recettes et un bon appétit.

<b>Ricette appetitose per il vostro miscelatore da cucina</b>	<b>50</b>
Minestra di patate con verdure .....	50
Remoulade danese .....	52
Minestra di carote .....	54
Soufflé ai gamberetti .....	54
Insalata .....	56
Petto di pollo farciti al curry .....	57
Sugo di pomodori .....	58
Pâté di tonno .....	60
Cavolo rosso al vino rosso .....	60
Rösti di patate .....	62
Crépe tradizionali .....	63
Biscotti alle nocciole .....	64
Sfoglia per biscotti .....	65
Pasta frolla .....	66
Pasta per dolci .....	68
Dolce marmorizzato .....	69
Pasta lievitata .....	70
Dolce ai semi di papavero .....	71
Spremuta di arancia .....	72

Per preparare le pietanze al forno a microonde, utilizzare solo stoviglie indicate per forni a microonde. Attenersi alle indicazioni delle istruzioni d'uso del forno a microonde utilizzato.

# Ricette appetitose per il vostro miscelatore da cucina

---

## Minestra di patate con verdure

### Ingredienti:

125 gr di carote  
50 gr di sedano  
250 gr di patate  
1000 ml di brodo di carne istantaneo  
1 cipolla  
20 gr di burro  
1 vasetto di crème fraîche o panna  
1/2 cucchiaino di senape piccante  
Sale  
Pepe  
1 porro  
1 cucchiaino di cavoli tritati (stagionali)

### Cucina forno:

Riscaldamento: Piastra elettrica  
Tempo di cottura: 10 minuti

### Microonde:

Potenza: 600 Watt  
Tempo di cottura: 5-7 minuti

### Preparazione:

- Lavare, pelare e tagliare a dadi le carote, il sedano e le patate.
- Pulire e tagliare il porro, quindi tritarlo a fettine con il tritatutto (disco grattugia).
- Aggiungere al mixer 1/3 del brodo di carne e avviare il mixer alla massima velocità, con il coperchio chiuso .
- Aggiungere al mixer, attraverso l'apertura del coperchio, le verdure tagliate a pezzetti. Passare al mixer fino ad ottenere un purè di verdure dalla consistenza desiderata.
- Versare il rimanente brodo di carne in una pentola grande e quindi aggiungere il purè di verdure.
- Riscaldare per 10 minuti, con il coperchio sulla pentola. (Oppure cuocere il passato di verdure nel forno a microonde per 5-7 minute, a 600 Watt).
- Nel frattempo, dorare le cipolle nel burro e quindi aggiungerle alla minestra.
- Insaporire a piacere con crème fraîche, senape, sale e pepe.

Prima di servire, mescolare i cavoli tritati. Versare la minestra nei piatti preriscaldati e cospargere pezzetti di porro.

Minestra di patate con verdure



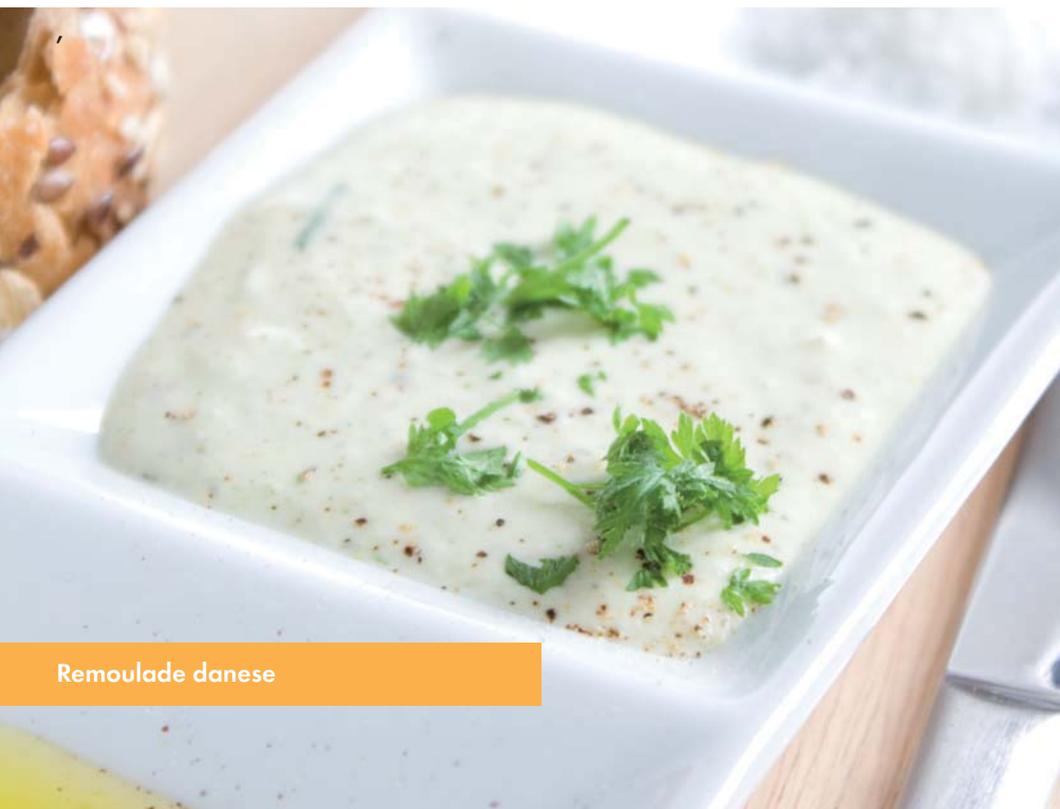
## Remoulade danese

### Ingredienti:

4 cucchiaini di maionese  
1 cucchiaino di capperi in salamoia  
1 cucchiaino di senape dolce  
1 scalogno  
2 cucchiaini di erba cipollina  
1/2 di cetriolo dolce  
1/2 cucchiaino di curry  
1 pizzico di zenzero  
1 cucchiaino di confettura di albicocche  
1 cucchiaino di yogurt  
1/2 acciuga  
(o 3 cm di pasta di acciughe)  
Succo di limone

### Preparazione:

- Aggiungere al mixer tutti gli ingredienti e mescolare a velocità 2, fin quando tutti gli ingredienti non sono mescolati per bene.



Remoulade danese

Minestra di carote



## Minestra di carote

### Ingredienti:

500 gr di carote  
250 ml di acqua  
500 ml di estratto di carne (vasetto)  
125 ml di panna  
125 ml di vino bianco  
Sale  
Pepe  
50 gr di burro freddo  
Cerfoglio fresco

### Cucina forno:

Riscaldamento: lowercase elettrica  
Tempo di cottura: carote circa 20 minuti

### Microonde:

Potenza: 600 Watt  
Tempo di cottura: carote circa 10 minuti

### Preparazione:

- Lavare e pelare le carote.
- Tagliarle a pezzetti in modo da poterle passare al mixer.
- Versare 250 ml di acqua in una pentola e fa cuocere le carote per 20 minuti.
- Quindi passare al mixer il tutto fino ad ottenere un purè. Aggiungere il purè di carote alla pentola.
- Aggiungere l'estratto di carne, la panna e il vino bianco.
- Riscaldare la minestra e insaporirla.
- Mescolare nella minestra piccoli pezzetti di burro e quindi servire con il cerfoglio.

## Soufflé ai gamberetti

### Ingredienti:

40 gr di burro  
20 gr di farina  
250 ml di latte  
1 pizzico di zucchero  
150 gr di formaggio Gouda  
200 gr di gamberetti  
4 tuorlo  
4 albume  
Burro per lo stampo

### Cucina forno:

Regolazione: 2  
Riscaldamento: E: superiore e inferiore  
200° C (preriscaldato)  
G: lowercase 3  
Tempo di cottura: 25-30 minuti

### Microonde:

Potenza: 360 Watt  
Tempo di cottura: 10-15 minuti

### Preparazione:

- Riscaldare il burro e la farina e quindi mescolare aggiungendo latte e zucchero.
- Portare il tutto ad ebollizione.
- Tritare il formaggio con il tritatutto (disco grattugia) e mescolare la salsa.
- Aggiungere i gamberetti.
- Frullare il tuorlo d'uovo e aggiungerlo.
- Montare la chiara d'uovo e aggiungerla.
- Ingrassare lo stampo per sfornati (o piccoli stampi da porzione) e riempire lo stampo (o i piccoli stampi) con l'impasto ottenuto.
- Cuocere subito al forno il soufflé e servirlo immediatamente.



Soufflé ai gamberetti

## Insalata

### Insalata



#### Ingredienti:

1 cetriolo fresco  
1/4 di cavolo bianco  
2 peperoni  
1 cipolla

Per la marinata:

3-4 cucchiaini di aceto di vino  
2 cucchiaini di olio  
Sale  
Zucchero  
Pepe macinato al momento  
1 cucchiaino i cavoli tritati

#### Preparazione:

- Pelare il cetriolo e tagliare il cavolo di modo che i pezzi possano essere infilati nel tubo alimenti del tritatutto.
- Aggiungere il cetriolo, il cavolo, i peperoni preparati e la cipolla e tagliuzzarli al mixer, alla massima velocità, con il disco taglio fine.
- Mescolare con il mixer gli ingredienti per la marinata.
- Unire la marinata e le verdure e insaporire.

Tempo di preparazione: 15 minuti

## Petto di pollo farciti al curry

### Ingredienti:

4 petti di pollo, ognuna 150 gr

Sale

Pepe macinato al momento

Per il ripieno:

150 gr di macinato di maiale (Mett)

1 cipolla, tagliata a dadi

Spezia cinese

1 punta del coltello di polvere di zenzero

Per la salsa:

250 ml di vino bianco

2-4 cucchiaini di panna

Sale, 1 cucchiaino normale di curry

Eventualmente un po' di addensante

### Cucina forno:

Riscaldamento: lowercase elettrica

Tempo di cottura

complessivo: 25-30 minuti

### Preparazione:

- Salare e pepare i petti di pollo e quindi tagliarli con un coltello affilato.
- Impastare nella ciotola per impasto tutti gli ingredienti servendosi dell'apposito gancio, fino ad ottenere una pasta quindi insaporire.
- Farcire i petti di pollo e chiuderli cucendoli. (Oppure utilizzare gli stecchini.)
- Riscaldare l'olio e arrosolare i petti di pollo.
- Aggiungere il vino e far cuocere i petti di pollo per 10-15 minuti.
- Togliere i petti di pollo dalla padella e conservarli al caldo.
- Insaporire la salsa con panna, sale e curry e addensare a piacere la salsa servendosi dell'addensante.

Servire i petti di pollo con la salsa accompagnati, ad esempio, da riso.



Petto di pollo farciti al curry

## Sugo di pomodori

### Ingredienti:

5 cucchiaino di olio  
1 cipolla grande  
1 lattina grande (800 gr) di pomodori pelati  
Sale, pepe, 1 pizzico di zucchero, 1 pizzico di timo,  
1 pizzico di peperoncino in polvere  
1/2 mazzetto di prezzemolo, tritato  
1 mazzetto di basilico, tagliato fine  
40 gr di burro freddo o 100 ml panna dolce

### Cucina forno:

Riscaldamento: lowercase elettrica  
Tempo di cottura: 25-30 minuti

### Microonde:

Potenza: 600 Watt 5 minuti  
180 Watt 5 minuti  
Tempo di cottura: ca. 10 minuti

### Preparazione:

- Pelare le cipolle tagliarle a pezzi grandi.
- Riscaldare l'olio e arrosolare le cipolle o utilizzare il forno a microonde per 2-3 minuti, a 600 Watt.
- Aggiungere i pomodori con il liquido e mescolare tutte le spezie.
- Far cuocere il sugo a basso fuoco, con la pentola tappata, per 20 minuti e cuocere il tutto al forno a microonde.
- Fare raffreddare il sugo di pomodori (tiepido) e quindi passarlo al mixer.
- Versare nella pentola il sugo e farlo cuocere un poco.
- Aggiungere il burro o la panna.
- Aggiungere i cavoli e insaporire.

➔ Come contorno di pasta di qualsiasi tipo, con formaggio grattugiato.



Sugo di pomodori

Pâté di tonno



## Pâté di tonno

### Ingredienti:

- 1 latta di tonno in salsa alle verdure
- 3 cucchiaino di yogurt
- 1 cucchiaino di spremuta di limone, appena spremuto
- 1 pizzico di sale
- Pepe macinato al momento
- 2 uova sode, tagliate a dadi

Per servire:

- Pane ai cereali tagliato a fette
- Burro da spalmare
- 1 uovo sodo, tagliato a dadi
- Erba cipollina, tritata

### Preparazione:

- Mescolare tutti gli ingredienti al mixer, alla massima velocità, fino ad ottenere la consistenza desiderata (circa 15 secondi) e quindi insaporire.
- Spalmare il pane con burro e crema di tonno e guarnire il tutto con l'uovo tagliato e l'erba cipollina.

## Cavolo rosso al vino rosso

### Ingredienti:

- 1 cavolo rosso, circa 1 kg
- 60 gr di strutto d'oca o di maiale
- 1 cipolla grande
- 3 mele
- 2 cucchiaini di aceto di sherry
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 250 ml di vino rosso
- 2 cucchiaino di gelatina di ribes
- Sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 foglie di alloro
- 1 chiodo di garofano
- 1 cucchiaino di farina
- 2 cucchiaini di acqua

### Cucina forno:

- Riscaldamento: Piastra elettrica
- Tempo di cottura: 50-60 minuti

### Preparazione:

- Pelare le cipolle, dividerle in quattro e passarle al tritatutto (disco taglio).
- Rimuovere le foglie esterne del cavolo e dividerlo in quattro.
- Passare il cavolo al mixer (disco grattugia fine).
- Pelare le mele, togliere il centro e tagliarle a quadratini.
- Mettere lo strutto in una padella e farlo sciogliere.
- Rosolare il trito di cipolle, aggiungere il cavolo rosso, le mele e gli ingredienti restanti (eccetto farina e acqua).
- Mescolare e far cuocere il tutto.
- Quindi far cuocere in stufato il cavo rosso, a pentola tappata, per 60 minuti.

- Se, trascorsi i 60 minuti, il cavolo rosso sia ancora troppo liquido, mescolare la farina con l'acqua e aggiungerla al cavolo rosso, per addensare.
- Insaporire il tutto con sale, zucchero e aceto.

➔ Indicato come contorno per carne, pollame e selvaggina.

**Suggerimento:** Il cavolo può essere tagliato e marinato con il vino e l'aceto anche un giorno prima della cottura.



Cavolo rosso al vino rosso

## Rösti di patate



### Rösti di patate

#### Ingredienti:

4 patate, grandi, farinose  
Sale  
Pepe  
Noce moscata, macinata  
80 gr di burro o margarina

#### Cucina forno:

Riscaldamento: lowercase elettrica  
Tempo di frittura  
complessivo: 15-20 minuti

#### Preparazione:

- Lavare e pelare le patate, quindi tagliarle a fettine con il disco grattugia.
  - Mettere le patate grattugiate in un canovaccio e strizzare bene per fare uscire il liquido.
  - Aggiungere le spezie alle patate grattugiate e mescolare tutto.
  - Con un piccolo mestolo, mettere un po' di patate grattugiate nell'olio bollente e quindi appiattirle con la paletta da cucina. Friggere i rösti da ambo le parti.
- Indicato come contorno per carne e selvaggina.

## Crépe tradizionali

### Ingredienti:

2-3 uova  
375 ml di latte  
1 pizzico di sale  
250 gr di farina  
Grasso per friggere

### Preparazione:

- Con la frusta, sbattere le uova, il latte e il sale.
- Aggiungere la farina setacciandola. Con la frusta, mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Far lievitare l'impasto per circa 20 minuti.
- Riscaldare il grasso e, per mezzo di una piccolo mestolo, aggiungerlo all'impasto. (Sempre solo la quantità necessaria per coprire il fondo della padella con uno strato sottile di grasso.)
- Dorare le crépe da ambo i lati e servirle calde.



Crépe tradizionali

## Biscotti alle nocciole

### Ingredienti:

300 gr di nocciole (sgusciate)  
90 gr zucchero grezzo  
2 albumi  
2 cucchiaini di miele  
Circa 75 gr di passato di coccole della rosa canina o di prugne  
Circa 50 gr di glassa di latte intero o cioccolato semifondente

### Cucina forno:

Regolazione: 2  
Riscaldamento: E: ventilato 200°C  
(5 minuti, preriscaldato)  
G: regolazione 1-2  
Tempo di cottura: 6-8 minuti

### Preparazione:

- Grattugiare medio le nocciole con il tagliatutto (disco grattugia) e mettere da parte quattro cucchiaini di nocciole grattugiate.
- Con una frusta, mescolare le rimanenti nocciole grattugiate con lo zucchero, la chiara e il miele fino ad ottenere un impasto denso.
- Spargere su un piano di lavoro le nocciole avanzate e stendere la pasta fino ad ottenere uno spessore di mezzo centimetro.
- Tagliare i biscotti e posizzarli su una teglia coperta da carta per forno.
- Accoppiare i biscotti raffreddati (ogni coppia con il passato di coccole della rosa canina o di prugne) e coprirli in parte con la glassa di latte intero o al cioccolato fondente.
- Fondere i due tipi separatamente. Immergere a metà i biscotti e farli asciugare su una griglia.

## Biscotti alle nocciole





## Sfoglia per biscotti

### Ingredienti:

3 uova  
 3-4 cucchiaini di acqua calda  
 150 gr di zucchero  
 1 pacchetto di zucchero vanigliato  
 100 gr di farina tipo 405  
 100 gr di amido per dolci  
 2-3 cucchiaini rasi di lievito in polvere

### Cucina forno:

Regolazione: 2  
 Riscaldamento: E: superiore e inferiore  
 175-200°C  
 G: lowercase 2-3  
 (5 minuti, preriscaldato)  
 Tempo di cottura: 20-30 minuti

### Preparazione:

- Coprire il fondo di uno stampo a cerniera (diametro: 28 cm) con carta da forno.
- Non ingrassare il bordo, altrimenti la superficie non risulta uniformemente piana e di colore marrone-d'orato.
- Sbattere tutte le uova nella ciotola per impasto e aggiungere acqua calda.
- Montare il tutto per un minuto con la frusta alla massima velocità.
- Aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato e sbattere il tutto per 2 minuti alla massima velocità.
- Unire la farina, l'amido per dolci e il lievito in polvere; di questo, setacciare la metà sulla crema d'uovo e mescolare il tutto alla velocità 1.
- Mescolare allo stesso modo la farina restante, quindi versare l'impasto nello stampo a cerniera preparato.
- Infornare subito il tutto.

## Pasta frolla

### Ingredienti:

250 gr di farina di frumento  
1/2 cucchiaino raso di lievito in polvere  
100-125 gr di zucchero  
1 pacchetto di zucchero vanigliato  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
125 gr di burro

### Cucina forno:

Regolazione: 3  
Riscaldamento: E: superiore e inferiore  
200-225 °C  
(5 minuti, preriscaldato)  
G: lowercase 3-4  
Tempo di cottura: 15-20 minuti

### Preparazione:

- Unire la farina e il lievito in polvere nella ciotola per impasto e quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti.
- Impastare il tutto con il gancio da impasto per circa 1 minuto, quindi per circa 3 minuti alla velocità 2-3.
- Non impastare l'impasto troppo a lungo, altrimenti diventa troppo morbido.
- Far riposare l'impasto nel frigorifero per mezz'ora, quindi spianarlo ottenendo una base per torta o biscotti.
- Per ottenere una base per dolce, stendere 2/3 dell'impasto e metterlo nello stampo imburrito.
- Stendere l'impasto restante arrotolandolo.
- Posare l'impasto arrotolato lungo il perimetro della base e premerlo con due dita lungo il perimetro ottenendo un bordo alto circa 3 cm.
- Con una forchetta, forare più volte la base e quindi infornarla.

Pasta frolla



## Pasta per dolci

### Pasta per dolci



#### Ingredienti:

250 gr di burro morbido o margarina  
250 gr di zucchero  
1 pacchetto di zucchero vanigliato  
1 pizzico di sale  
4 uova  
500 gr di farina di frumento  
1 bustina di lievito in polvere  
Circa 125 ml di latte

#### Cucina forno:

Regolazione: 2  
Riscaldamento: E: superiore e inferiore  
175-200°C  
G: lowercase 2-3  
Tempo di cottura: 50-60 minuti

#### Preparazione:

- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola per impasto e mescolarli con la frusta per mezzo minuto, alla velocità 1, quindi per 30 secondi alla velocità 2 ed infine per circa 5 minuti alla velocità 4.
- Imburrare lo stampo o mettere un foglio di carta da forno nello stampo.
- Riempire lo stampo e cuocere al forno l'impasto.
- Prima di estrarre il dolce dal forno, verificare che sia cotto: inserire uno stecchino al centro del dolce. Estrarre lo stecchino; se lo stecchino estratto non presenta tracce di impasto, il dolce è pronto.
- Collocare il dolce su una griglia e farlo raffreddare.

## Dolce marmorizzato

### Ingredienti:

125 gr di burro morbido o margarina  
125 gr di zucchero  
3 uova  
1/2 pacchetto di zucchero vanigliato  
1 pizzico di sale  
250 gr di farina di frumento  
1/2 bustina di lievito in polvere  
75 ml di latte  
20 gr di cacao per dolci  
50 gr di glassa al cioccolato semifondente  
Burro per lo stampo

### Cucina forno:

Regolazione: 1  
Riscaldamento: E: ventilato  
155-175 °C  
G: lowercase 2  
Tempo di cottura: 55-65 minuti

### Preparazione:

- Mettere tutti gli ingredienti (tranne la glassa e il cacao per dolce) nella ciotola per impasto e mescolare il tutto con la frusta per mezzo minuto alla velocità 1, quindi per 30 secondi alla velocità 2 ed infine per circa 5 minuti alla velocità 4.
- Rompere la glassa in pezzi grandi e grattugiarli con il tritatutto (disco grattugia grossolana).
- Imburrare uno stampo per Gugelhupf (diametro: 20-22 cm) o uno stampo rettangolare (lungo 30 cm).
- Mettere nello stampo la metà dell'impasto, quindi unire il cacao e la glassa grattugiata all'impasto restante.
- Far passare a spirale una forchetta dall'alto verso il basso attraverso i due colori dell'impasto.

**Suggerimento:** Volendo, coprire il dolce con 100 gr di glassa al cioccolato fondevole e quindi decorarlo con ciuffi di panna e biscottini al cioccolato.



Dolce marmorizzato

## Pasta lievitata

### Ingredienti:

500 g di farina di frumento  
25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco  
ca. 1/4 l di latte tiepido  
80 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)  
80 g di zucchero  
1 uovo

### Preparazione:

- Unire la farina, il lievito secco e il lievito sbriciolato e tutti gli altri ingredienti (non direttamente sul lievito) nella ciotola per impasto.
- Lavorare il tutto lentamente con un gancio per impasto alla velocità 1, quindi per 3-4 minuti alla velocità 2.
- Coprire la ciotola per impasto con un canovaccio, collocare il tutto in un luogo caldo e lasciar lievitare l'impasto, fin quando è chiaro che l'impasto ha acquistato volume.
- Impastare l'impasto ancora una volta.
- A questo punto, l'impasto è pronto e può essere lavorato ulteriormente.

### Pasta lievitata





Dolce ai semi di papavero

## Dolce ai semi di papavero

### Ingredienti:

Per l'impasto:

- 100 gr farina di grano saraceno
- 200 gr di farina di frumento
- 100 gr di noccioline, macinate
- 1 cubetto di lievito (40 gr) o un sacchetto di lievito secco
- Non più di 125 ml di latte
- 1 pizzico di sale
- 75 gr di zucchero
- 1 uovo
- 150 gr di burro morbido
- 1 sacchetto di Citro Back
- 1 sacchetto di Rum Back
- 100 gr di buccia d'arancia candita, a dadi
- 50 gr di buccia di limone candita, a dadi

Per il ripieno:

- 1 sacchetto (200 gr) di Mohn Back

Per la copertura:

- 100 gr di burro da spalmare
- Zucchero a velo da cospargere

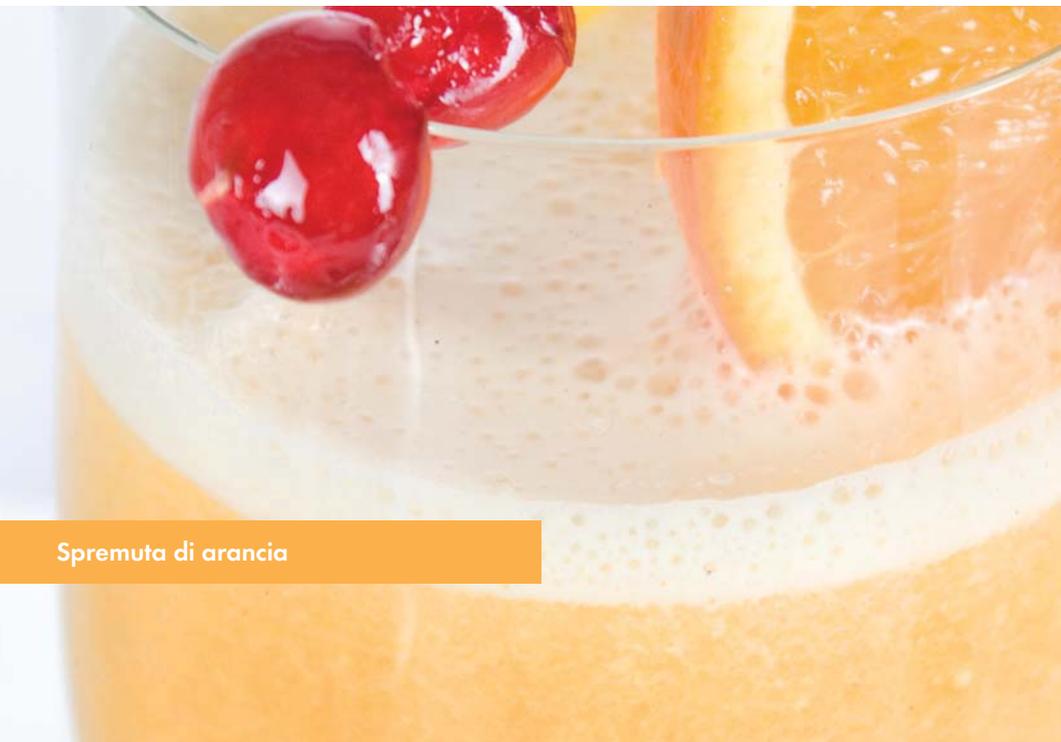
### Cucina forno:

- |                   |  |
|-------------------|--|
| Regolazione:      | 1  |
| Riscaldamento:    | E: superiore e inferiore<br>180-200°C<br>(5 minuti, preriscaldato)<br>G: lowercase 2-3 |
| Tempo di cottura: | 40-50 minuti   |

### Preparazione:

- Unire gli ingredienti indicati (tranne la buccia di limone candita e quella di arancia candita) ottenendo una pasta lievitata (vedi "Pasta lievitata").
- Quindi impastare la buccia di limone candita e quella di arancia candita.
- Stendere l'impasto (circa 20 x 25 cm) e spolverarlo con i semi di papaveri.
- Lavorare la pasta dandogli la forma di uno stollen (pagnotta ovale).
- Imburrare lo stampo per stollen e riempirlo con lo stollen, quindi infornarlo.
- Spalmare lo stollen caldo con burro e spolverarlo con lo zucchero a velo.

## Spremuta di arancia



### Spremuta di arancia

#### Ingredienti:

- 500 ml di succo di arancia
- 2-4 cucchiari di succo di limone
- 300 gr di albicocche (latta)
- 15-20 cubetti di ghiaccio, tritati
- 4 cucchiari di zucchero o miele

#### Preparazione:

- Mettere nel mixer il succo di limone, le albicocche e i cubetti di ghiaccio e mescolare il tutto per circa 20 secondi, alla massima velocità.
- Aggiungere lo zucchero o il miele e servire con il succo freddo.

#### Suggerimento:

Il succo di albicocca può essere congelato nei contenitori per cubetti di ghiaccio per essere utilizzato come cubetti di ghiaccio.

#### Buon appetito!

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza. Vi auguriamo comunque una buona riuscita e buon appetito.

<b>Tasty recipes for your Food Processor</b>	<b>74</b>
Potato soup with vegetables .....	74
Danish Remoulade .....	76
Carrot soup .....	78
Soufflé with Crabmeat .....	78
Salad plate .....	80
Filled Chickenbreast with Curry Sauce .....	81
Tomato sauce .....	82
Tuna spread .....	84
Red wine-Red cabbage .....	84
Potato rosti .....	86
Traditional Pancake .....	87
Hazelnut biscuits .....	88
Sponge pastry .....	89
Shortcrust pastry .....	90
Batter .....	92
Marble cake .....	93
Yeast dough .....	94
Poppy seed cake .....	95
Orange drink .....	96

Use only cookware suitable for microwaves when you want to cook food in the microwave oven. Pay heed to the instructions in the operating manual for your microwave oven.

# Tasty recipes for your Food Processor

---

## Potato soup with vegetables

### Ingredients:

125 g Carrots  
50 g Celeriac  
250 g Potatoes  
1000 ml Meat broth (Instant)  
1 Onion  
20 g Butter  
1 Beaker Crème fraîche or Cream  
1/2 tbsp scharp Mustard  
Salt  
Pepper  
1 stick Leek  
1 tbsp chopped Herbs (in season)

### Stove:

Heating: Hotplate  
Cooking time: 10 Minutes

### Microwave:

Power level: 600 Watt  
Cooking time: 5 - 7 minutes

### Preparation:

- Wash, peel and dice the carrots, celeriac and potatoes.
- Clean and then cut the leek into thin strips with the shredder disc in the food processor.
- Pour 1/3 of the meat broth into the mixer and then start the mixer at the highest level with the lid closed.
- Now add the shredded vegetables through the lid opening in the mixer. Puree it until the desired consistency is reached.
- Pour the remaining meat broth into a large pot and then add the finely pureed vegetables.
- Let the whole cook for 10 minutes covered. (Alternatively, you can also cook the closed vegetable broth for 5 - 7 minutes at 600 watts in the microwave.)
- Meanwhile, saute the onions in butter until they are golden brown and then add them into the soup.
- Now, flavour it to your taste with cream fraiche, mustard, salt and pepper.

Blend in the chopped herbs before serving. Now fill the soup into pre-warmed plates and sprinkle it with the leek strips.

Potato soup with vegetables



## Danish Remoulade

### Ingredients:

4 tbsp Mayonnaise  
1 tbsp Capers in brine  
1 tsp Sweet Mustard  
1 Shallot  
2 tbsp Chives  
1/2 sweet Gherkin  
1/2 tsp Curry  
1 pinch Ginger  
1 tbsp Apricot jam  
1 tbsp Yoghurt  
1/2 Anchovy fillets  
(or 3 cm Anchovy paste)  
Lemon juice

### Preparation:

- Place all ingredients in the mixer and stir them at level 2 until they are well blended.



Danish Remoulade

Carrot soup



## Carrot soup

### Ingredients:

500 g Carrots  
250 ml Water  
500 ml Meat stock (glass)  
125 ml Cream  
125 ml White wine  
Salt  
Pepper  
50 g cold Butter  
Fresh Chervil

### Stove:

Heating: Hotplate  
Cooking time: Carrots approx. 20 minutes

### Microwave:

Power level: 600 Watt  
Cooking time: Carrots approx. 10 minutes

### Preparation:

- Wash and peel the carrots.
- Cut them small enough to fit into the mixer.
- Put the 250 ml of water into a saucepan and cook the carrots in it for 20 minutes.
- Then puree all of it in a mixer until no large pieces are left over. Afterwards, put the pureed carrots back into the pot.
- Now add in the meat stock, cream and white wine.
- Heat the soup up and flavour it to taste.
- Blend the butter into the soup in small pieces and then serve it with the chervil.

## Soufflé with Crabmeat

### Ingredients:

40 g Butter  
20 g Flour  
250 ml Milk  
1 pinch Sugar  
150 g Gouda cheese  
200 g Crabmeat  
4 Egg yolks  
4 Egg whites  
Butter for the mould

### Oven:

Shelf height: 2  
Heating: E: Top and bottom heat  
at 200°C (preheated)  
G: Mark 3  
Baking time: 25 - 30 minutes

### Microwave:

Power level: 360 Watt  
Baking time: 10 - 15 minutes

### Preparation:

- Heat the butter and flour and then add the milk and sugar by stirring.
- Bring the whole to the boil.
- Shred the cheese in the food processor with the grating disc and then stir it into the sauce.
- Now fold in the crab meat.
- Whisk the egg yolks and fold them in.
- Beat the egg whites until stiff and fold them in.
- Grease a baking mould or several small serving moulds and fill them with the mixture.
- Bake the soufflés immediately and serve them straight away.



Soufflé with Crabmeat

## Salad plate



### Ingredients:

1 fresh Cucumber  
1/4 head White cabbage  
2 Paprikas  
1 Onion

For the marinade:

3 - 4 tsp Wine vinegar  
2 tbsp Cooking oil  
Salt  
Sugar  
Freshly ground pepper  
1 tbsp chopped herbs

### Preparation:

- Peel the cucumber and divide the cabbage into pieces such that they fit into the filler tube of the food processor.
- Now slice the cucumber, cabbage, prepared peppers and onions with the food processor at the highest level using the cutting disk.
- Stir the ingredients for the marinade in a mixer.
- Combine the vegetables with the marinade and flavour to taste.

Preparation time: 15 minutes

## Filled Chickenbreast with Curry Sauce

### Ingredients:

4 chicken breasts, each approx. 150 g

Salt

Freshly ground pepper

For the filling:

150 g minced pork (raw)

1 Onion, diced

China Spices

1 pinch of Ginger powder

for the Sauce:

250 ml White wine

2 - 4 tbsp Cream

Salt, 1 tbsp Curry powder

Possibly some gravy thickener

### Stove:

Heating: Hotplate

Total cooking time: 25 - 30 minutes

### Preparation:

- Salt and pepper the chicken breasts and then cut them up using a sharp kitchen knife.
- Process all of the ingredients for the filling into a paste, using the dough hook in the mixing bowl, and flavour to taste.
- Now fill the chicken breasts with the filling and sew them to. (Alternatively, you can also use wooden pins.)
- Heat the fat and fry all the chicken breasts in it.
- Pour in the wine and then let the chicken breasts braise for 10-15 minutes.
- Remove the chicken breasts from the pan and place them where they can stay warm.
- Flavour the sauce with cream, salt and curry powder and thicken the sauce as desired with gravy thickener.

Now serve the chicken breasts with the sauce on, for example, rice.



Filled Chickenbreast with Curry Sauce

## Tomato sauce

### Ingredients:

5 tbsp Cooking oil  
1 large Onion  
1 large tin (800 g ) peeled tomatoes  
Salt, Pepper, 1 pinch Sugar Pr, 1 pinch Thyme,  
1 Pinch Chili powder  
1/2 bunch Parsley, chopped  
1 bunch Basil, finely chopped  
40 g cold Butter or 100 ml sweet Cream

### Stove:

Heating: Hotplate  
Cooking time: 25 - 30 minutes

### Microwave:

Power level: 600 Watt for 5 minutes  
180 Watt for 5 minutes  
Cooking time: approx. 10 minutes

### Preparation:

- Peel the onions and roughly dice them.
  - Heat the oil and fry the onions in it or use the microwave for 2-3 minutes at 600 watts.
  - Add the tomatoes with the juice and stir in all of the spices.
  - Let the sauce simmer covered for 20 minutes or gently cook it all in the microwave.
  - Allow the tomato sauce to cool (to lukewarm) and then puree it in a mixer.
  - Then pour the sauce back into a pot and cook it until it has reduced a little.
  - Now stir in the butter or cream.
  - Sprinkle on the herbs and flavour it to taste.
- ➞ As a side dish with noodles and all kinds of grated cheese.



Tuna spread



## Tuna spread

### Ingredients:

- 1 can of Tuna in sauce with vegetables
- 3 tbsp Yoghurt
- 1 tsp Lemon juice, freshly pressed
- 1 Pinch Salt
- Freshly ground pepper
- 2 hard-boiled Eggs, diced

### To serve:

- Whole wheat bread in slices
- Butter for smearing
- 1 hard boiled Egg, diced
- Chives, sliced

### Preparation:

- Blend all ingredients in the mixer at the highest level until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds) and then flavour to taste.
- Spread the bread with butter and tuna cream and sprinkle the whole with chopped egg and chives.

## Red wine-Red cabbage

### Ingredients:

- 1 Red cabbage, approx. 1 kg
- 60 g pork or goose fat
- 1 large Onion
- 3 Apples
- 2 tbsp Sherry vinegar
- 2 tbsp. Lemon juice
- 250 ml Red wine
- 2 tbsp Red currant jelly
- Salt
- 1 tbsp. Sugar
- 2 Bay leaves
- 1 Clove
- 1 Tbsp Flour
- 2 Tbsp Water

### Stove:

- Heating: Hotplate
- Cooking time: 50 - 60 minutes

### Preparation:

- Peel the onions, cut them into quarters and then chop them using the cutting disc in the food processor.
- Remove the outer leaves and quarter the red cabbage.
- Chop the red cabbage in the food processor with the fine shredder disc.
- Peel, core and dice the apples.
- Put the fat into a pot and let it melt.
- Saute the chopped onion in it until it is glassy and then add the red cabbage, apples and all other ingredients except the flour and water.
- Stir it and bring it to the boil.
- Then let the red cabbage simmer covered for 60 minutes.

- Should there still be too much fluid in the cabbage afterwards, mix the flour with the water and then add it to the red cabbage to bind the liquid.
- Flavour to taste with salt, sugar and vinegar.

➔ Suitable as an accompaniment to meat, poultry and game.

**Tip:** You can also prepare the cabbage a day before cooking and marinate it in wine and vinegar.



Red wine-Red cabbage

## Potato rosti



### Potato rosti

#### Ingredients:

4 potatoes, large, floury cooking  
Salt  
Pepper  
Nutmeg, ground  
80 g Butter or Margarine

#### Stove:

Heating: Hotplate  
Total roasting time: 15 - 20 minutes

#### Preparation:

- Wash and peel the potatoes and cut them into strips with the shredder disc.
  - Wrap the potato mass in a cloth and squeeze the liquid out.
  - Sprinkle the spices on the potato mass and mix everything together.
  - Using a small ladle, put some of the potato mass into the hot fat and press it flat with a spatula. Now fry the rosti on both sides until they are crispy.
- Suitable as an accompaniment to meat and game dishes.

## Traditional Pancake

### Ingredients:

2 - 3 Eggs  
375 ml Milk  
1 Pinch Salt  
250 g Flour  
Fat for frying

### Preparation:

- Mix the eggs, milk and salt with the beater.
- Sift the flour through and then add it to the mixture. Mix everything together with the beater until you have a smooth batter.
- Allow the batter to swell for 20 minutes.
- Heat the fat and, with a small ladle, place some batter in the pan. (Only as much as is needed to thinly cover the pan bottom.)
- Fry the pancakes until golden brown on both sides and serve hot.



Traditional Pancake

## Hazelnut biscuits

### Ingredients:

300 g Hazelnuts  
90 g Cane sugar  
2 Egg whites  
2 2 tsp Honey  
Approx. 75 g of Plum or Rose hip jam  
50 g each of Semisweet and Milk chocolate  
Couverture

### Oven:

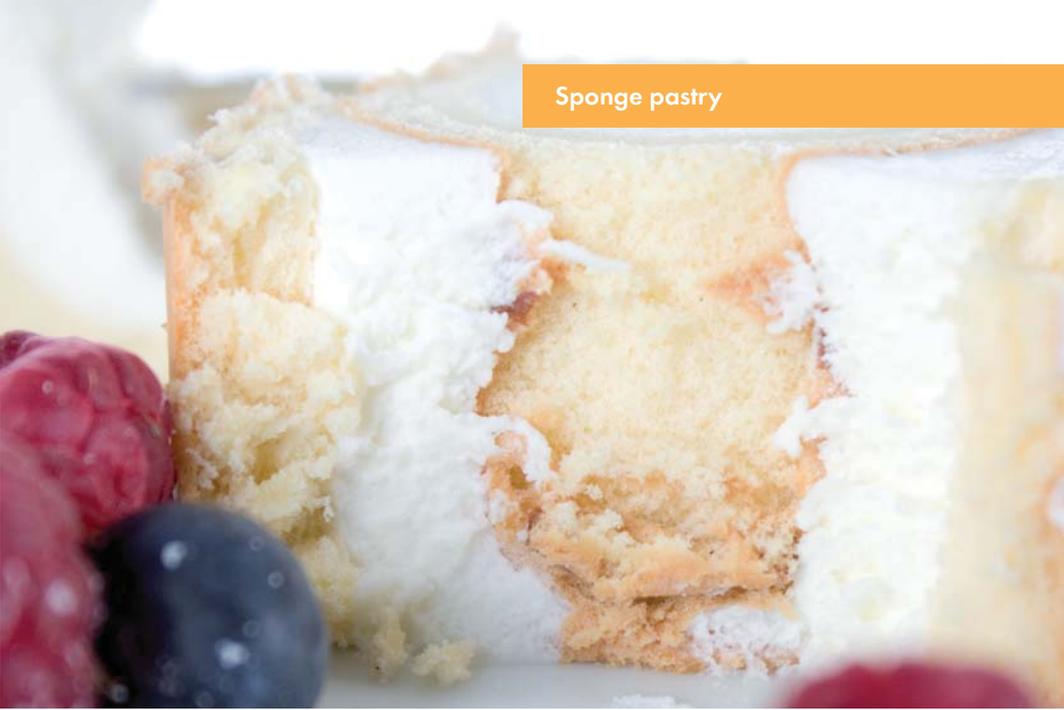
Shelf height: 2  
Heating: E: Circulation 200°C  
(preheated for 5 minutes)  
G: Mark 1-2  
Baking time: 6-8 minutes

### Preparation:

- Grind the nuts medium fine with the grating disk in the food processor and set four tablespoons of it aside.
- Process the remaining nuts, sugar, egg white and honey with the beater to a firm pastry.
- Sprinkle the remaining nuts onto a work surface and roll the pastry out to about a quarter inch thick.
- Now cut out the biscuits and place them on a baking tray lined with baking paper.
- Join the cooled biscuits together in pairs with the rose hip or plum jam and then coat them with some milk chocolate and semisweet chocolate.
- Melt for both types separately.  
Dip the biscuits up to half way in and let them dry on a kitchen grid.

## Hazelnut biscuits





## Sponge pastry

### Ingredients:

3 Eggs  
 3 - 4 tbsp Water, hot  
 150 g Sugar  
 1 pkt of Vanilla sugar  
 100 g Flour of type 405  
 100 g Corn starch  
 2-3 levelled tsp of Baking powder

### Oven:

Shelf height: 2  
 Heating: E: Upper and lower heat  
 175 - 200 °C  
 G: Mark 2 - 3  
 (preheat for 5 minutes)  
 Baking time: 20 - 30 minutes

### Preparation:

- Line the bottom of a springform pan (diameter: 28 cm) with baking paper.
- Do not grease the edge, as the surface will then not be evenly smooth and browned..
- Whisk the whole eggs in the mixing bowl and add the hot water.
- Then beat the mixture at the highest level with the whisk for about 1 minute until fluffy.
- Stir in the sugar and vanilla sugar and beat the mixture for a further two minutes at the highest level.
- Mix the flour, cornstarch and baking powder together and sift half of it onto the creamed eggs, then briefly stir everything at level 1.
- Then stir in the remaining flour in the same way and fill the pastry into the prepared springform.
- Bake it at once.

## Shortcrust pastry

### Ingredients:

250 g Wheat flour  
1/2 levelled tsp of Baking powder  
100 - 125 g Sugar  
1 Packet of Vanilla sugar  
1 pinch Salt  
1 Egg  
125 g Butter

### Oven:

Shelf height: 3  
Heating: E: Upper and lower heat  
200 - 225 °C  
(preheat for 5 minutes)  
G: Mark 3 - 4  
Baking time: 15 - 20 minutes

### Preparation:

- Mix the flour and baking powder in the mixing bowl and then add all of the other ingredients.
- Knead everything with the kneading hook first for about 1 minute at level 1, then for about 3 minutes at level 2 - 3.
- Do not knead the pastry for too long, the pastry could otherwise be too soft.
- Let the pastry rest in the refrigerator for half an hour and then process it into a pie crust or small pastries.
- For a pie shell, roll out 2/3 of the pastry and place it in a greased springform.
- Roll the remaining pastry into a roll.
- Place this roll as a boundary on the pastry and press it with two fingers on the edge so that an about 3 cm edge is created.
- Pierce the pie crust several times with a fork and then place it in the oven.

Shortcrust pastry



## Batter

### Batter



#### Ingredients:

250 g soft Butter or Margarine  
250 g Sugar  
1 pkt of Vanilla sugar  
1 Pinch Salt  
4 Eggs  
500 g Wheat flour  
1 pkt Baking powder  
Approx. 125 ml Milk

#### Oven:

Shelf height: 2  
Heating: E: Upper and lower heat  
175 - 200 °C  
G: Mark 2 - 3  
Baking time: 50 - 60 minutes

#### Preparation:

- Put all ingredients into the mixing bowl and stir everything with the beater for 1/2 a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes at level 4.
- Grease a baking mould or line it with baking paper.
- Fill the baking mould and bake the pastry.
- Before you take the cake from the oven, you should make a readiness test: Insert a pointed wooden stick into the middle of the cake. If no pastry is sticking to it, the cake is baked.
- Then tip the cake onto a wire rack and allow it to cool.

## Marble cake

### Ingredients:

125 g soft Butter or Margarine  
125 g Sugar  
3 eggs  
1/2 Packet of Vanilla sugar  
1 pinch Salt  
250 g Wheat flour  
1/2 pkt Baking powder  
75 ml Milk  
20 g Baking cocoa  
50 g Plain chocolate couverture  
Butter for the mould

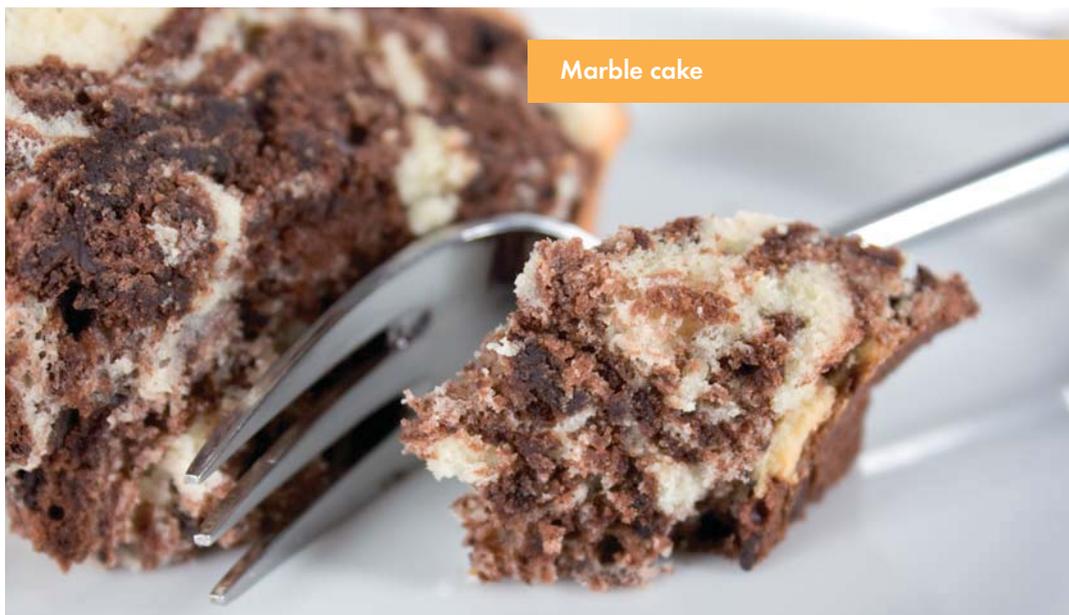
### Oven:

Shelf height: 1  
Heating: E: Circulation  
155 - 175 °C  
G: Mark 2  
Baking time: 55 - 65 minutes

### Preparation:

- Put all ingredients except the chocolate and baking cocoa into the mixing bowl and mix everything with the whisk for 1/2 a minute at level 1, then for 30 seconds at level 2 and then for about 5 minutes on level 4.
- Break the chocolate into chunks and grind it with the coarse grating disc in food processor.
- Grease a Bundt cake-shape (diameter: 20 - 22cm) or a loaf pan (30cm long).
- Fill half of the pastry into the mould and then stir the cocoa and grated chocolate into the remaining pastry.
- Now place the dark pastry on the light pastry and fold the pastry in with a fork in a spiral form.

**Tip:** If you wish, you can also cover the cake with 100 g of semi-sweet chocolate and then decorate it with cream dabs and chocolate biscuits.



Marble cake

## Yeast dough

### Ingredients:

500 g Wheat flour  
25 g Fresh yeast or 1 pack Dry yeast  
approx. 1/4 liter lukewarm Milk  
80 g Butter or Margarine (room temperature)  
80 g Sugar  
1 egg

### Preparation:

- Place the flour, dry yeast or crumbled yeast and all other ingredients (not directly on the yeast) into the mixing bowl.
- Slowly mix everything, starting with the dough hook at level 1, then for 3 - 4 minutes on level 2.
- Cover the bowl with a dish towel, place it in a warm place and let the dough rise until it has visibly increased its size.
- Then knead the dough through once again.
- After that, the dough is finished and you can process it further.

## Yeast dough





Poppy seed cake

## Poppy seed cake

### Ingredients:

For the dough:

100 g Buckwheat flour

200 g Wheat flour

100 g Hazelnuts, ground

1 cube of Yeast (40 g) or 1 pack Dry yeast

Approx. 125 ml Milk

1 pinch Salt

75 g Sugar

1 Egg

150 g Soft butter

1 btl. Citro-bake

1 btl. Rum-bake

100 g Orange peel, diced

50 g Lemon peel, diced

For the filling:

1 btl. (200 g ) Poppy-bake

For the coating:

100 g Butter for spreading

Powder sugar for dusting.

### Oven:

Shelf height: 1

Heating: E: Upper and lower heat

180 - 200 °C

(preheat for 5 minutes)

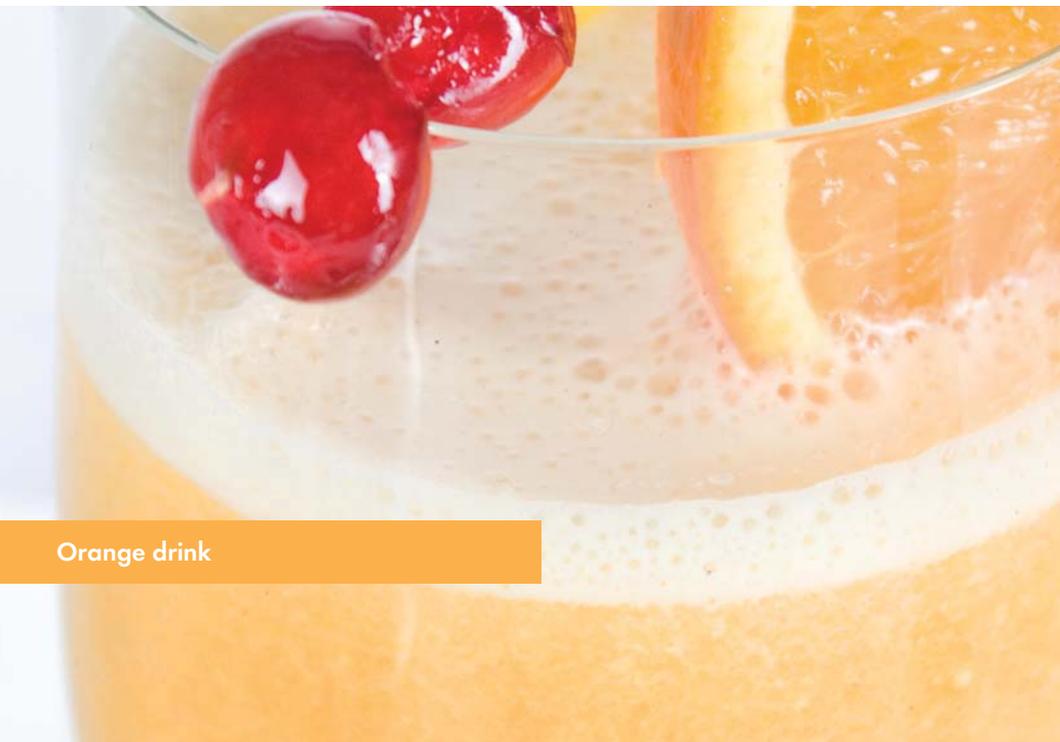
G: Mark 2 - 3

Baking time: 40 - 50 minutes

### Preparation:

- Make from the specified ingredients, except the orange peel and lemon peel, a yeast dough (see "Yeast Dough").
- Knead the orange and lemon peel in at the end.
- Roll the dough out (about 20 x 25 cm) and spread the poppy mix on to it.
- Then fold and beat the dough together into a stollen shape.
- Grease a stollen mould and place the stollen inside for baking.
- Spread the remaining butter onto the still hot stollen and sprinkle it with the powdered sugar.

## Orange drink



### Orange drink

#### Ingredients:

- 500 ml Orange juice
- 2-4 tbsp. Lemon juice
- 300 g tinned Apricots
- 15-20 Ice cubes, crushed
- 4 tsp Sugar or Honey

#### Preparation:

- Put the juice, the apricots and the ice cubes in the mixer and mix everything for about 20 seconds at the highest level.
- Now add the sugar or honey to taste and serve the juice ice cold.

#### Tip:

The apricot juice can be frozen in ice cube trays and used later as ice cubes.

#### Enjoy your meal!

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

DE AT CH

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND/GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Version des informations  
Versione delle informazioni · Last Information Update:  
02/2015 · Ident.-No.: SKM550B1-022015-1