

pampered chef

GRATIS REZEPTHEFT - TEAMPROJEKT

 #KITCHENLOVE\_CREW



Ofenmeister  
+  
Kleiner Zaubermeister (Lily)



Svetlana Schlegel

#KITCHENLOVE\_CREW

# Apfel-Nuss-Frühstücksbrot

# Zutaten

- 400 Gr. Äpfel, geviertelt
- 50 Gr. Zucker
- 70 Gr. Rosinen
- 400 Gr. Dinkelmehl (630)
- Päckchen Backpulver
- 1 EL Kakao
- 1 TL Zimt
- 100 Gr. Nüsse, ganz, gemischt (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne)

# Apfel-Nuss-Frühstücksbrot

Svetlana Schlegel  schlegel.svetlana

## Zubereitung

1. Backofen auf 200°Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Äpfel in den Mixtopf geben und 7 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Umfüllen.
3. Zucker, Rosinen, Mehl, Backpulver, Kakao und Zimt in den Mixtopf geben und 15 Sekunden/Stufe 3 vermischen.
4. Nüsse und Äpfel zugeben und 3 Minuten/Teigstufe kneten.
5. Teig auf bemehlten Teigunterlage stürzen und Brotlaib falten. Teig muss leicht klebrig sein !
6. Brotlaib in eingefettete Lily geben und mit Deckel auf einem Rost, untersten Schiene 50 Minuten backen.
7. Danach Deckel abnehmen und weitere 10-15 Minuten weiter backen.
8. Nach dem backen erstmal 10 Minuten auf Kuchengitter stehen lassen, danach auf Kuchengitter stürzen und komplett abkühlen lassen.
9. In Scheiben schneiden und servieren.



15 Portionen



ca. 5 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 60 Min.

Backzeit



Kl. Zaubermeister



Regina Schwarz

#KITCHENLOVE\_CREW

# Joghurtkruste

# Zutaten

- 180 ml Wasser
- 10 g frische Hefe
- 270 g Weizenmehl Typ 550
- 110 g Roggenmehl Typ 1150
- 100 g griechischer Joghurt
- 1 TL Backmalz
- 1,5 TL Salz
- 1 TL Honig
- 1 EL Balsamico Essig weiß



# Joghurtkruste

Regina Schwarz  kochen\_mit\_regina

## Zubereitung

1. Wasser und Hefe in den Thermomix geben / 3 Minuten / 37° Grad / Stufe 1.
2. Restliche Zutaten zugeben / 4 Minuten / Teigstufe.
3. Teig in die Nixe umfüllen, Deckel schließen und ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
4. Teigunterlage bemehlen, Teig darauf legen, von oben mit etwas Mehl bestreuen und zu einem Brotlaib formen (Teig wie ein Briefumschlag von außen nach innen falten, bis er fester wird).
5. Kleinen Zaubermeister mit Butterschmalz dünn einfetten und den Boden etwas bemehlen.
6. Brotlaib hineinlegen, von oben etwas bemehlen und einschneiden.
7. Deckel schließen und den kleinen Zaubermeister in den kalten Ofen, unterste Schiene, auf ein Gitterrost stellen. Bei 230° Grad, Ober- /Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Bleibe in Augenkontakt, denn jeder Backofen heizt anders.

Tipp: Dazu ein Brathähnchen im Ofenmeister backen. Ofenmeister und kleiner Zaubermeister passen gemeinsam perfekt in den Ofen!



ca. 15 Scheiben



ca. 10Min.  
Zubereitungszeit

ca. 50 Min.  
Backzeit



Kl. Zaubermeister



Irina Nedilko

#KITCHENLOVE\_CREW

# Champignon-Risotto

# Zutaten

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 250 g Champignons
- 150 g Risottoreis
- 350 ml heiÙe GemÙsebrÙhe
- 30 g Parmesan, gerieben
- Salz, Pfeffer
- etwas Petersilie, gehackt



# Champignon-Risotto

Irina Nedilko  irinas\_little\_kitchen

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Lily leicht einfetten.
2. Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze zerlassen.
3. Zwiebel fein wÙrfeln, in der Pfanne ca. 5 min andÙnsten.
4. In der Zwischenzeit Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
5. Champignons zu den Zwiebeln geben und weitere 5 min dÙnsten lassen.
6. Risottoreis dazugeben, unter RÙhren ca. 1 min mit anschwitzen.
7. Den Inhalt der Pfanne in die Lily umfÙllen, GemÙsebrÙhe angieÙen, kurz verrÙhren, Deckel auflegen.
8. Im Backofen 30 min garen.
9. Lily aus dem Backofen nehmen, Parmesan unterrÙhren.
10. Lily ohne Deckel fÙr weitere 5 min in den Ofen geben.
11. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreuen und servieren.

FÙr eine grÙÙere Menge das Rezept verdoppeln und im Ofenmeister zubereiten.



2 Portionen



ca. 20 Min.  
Zubereitungszeit

30+5 Min.  
Backzeit



Kl. Zaubermeister



Irina Nedilko

#KITCHENLOVE\_CREW

# Paprika-Kartoffel-Suppe

# Zutaten

- 1 Zwiebel
  - 1 Knoblauchzehe
  - 400 g Kartoffeln
  - 2 rote Paprikaschoten
  - 1 Dose Tomaten, gehackt
  - 1,2 l heiße Gemüsebrühe
  - 1 TL Paprikapulver
  - Salz, Pfeffer
- 1 Bacher Schmand
  - Kräuter nach Belieben



## Paprika-Kartoffel-Suppe

Irina Nediiko  irinas\_little\_kitchen

## Zubereitung

1. Backofen auf 240° Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zwiebel fein würfeln, Knoblauchzehe pressen.
3. Kartoffeln schälen und fein würfeln, Paprika ebenso fein würfeln.
4. Das ganze Gemüse in den Ofenmeister geben.
5. Die Dose Tomaten, die Gemüsebrühe hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
6. Ofenmeister mit Deckel auf unterste Schiene in den Ofen geben und ca. 50-60 min garen.
7. Nach Ende der Garzeit den Becher Schmand unterrühren. Suppe mit frischen Kräutern garniert servieren.

Für die Zubereitung in der Lily die Zutatenmenge halbieren.



4 Portionen



ca. 20 Min.  
Zubereitungszeit

50-60 min  
Backzeit



Ofenmeister



Julia Stumpf

#KITCHENLOVE\_CREW

# Hähnchenfilet mit Reis

# Zutaten

- 400 g Hähnchenfilet
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Möhre
- 1 kl. Kartoffel
- 15 g Öl
- 60 g Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Kurkuma
- 1 EL Gemüsebrühe
- 100 g Kräuterfrischkäse
- 100 g Sahne, 20 g Mehl
- 250 g braune Champignons
- 400 g Wasser
- 250 g Reis
- 500 g Wasser
- 1 EL Gemüsebrühe, Salz
- 



# Hähnchenfilet mit Reis

Julia Stumpf  julkakocht

## Zubereitung

1. Hähnchenfilet auf den Boden vom Ofenmeister® verteilen und würzen
2. Zwiebeln, Knoblauch, Möhre und Kartoffeln klein schneiden TM® 5 Sek./Stufe 5
3. in Öl anbraten und Tomatenmark hinzufügen TM® 3 Min./Varoma/Stufe 1,5
4. Gewürze, Gemüsebrühe, Kräuterfrischkäse, Sahne, Mehl und Wasser hinzufügen und kurz aufkochen TM® 3 Min./100%/Stufe 3
5. die Sauce und geviertelte Champignons über das Fleisch in den Ofenmeister® geben NICHT UMRÜHREN
6. Backofen auf 230° C Ober- und Unterhitze vorheizen
7. Reis spülen, mit Wasser, Salz und Gemüsebrühe in den kleinen Zaubermeister® (Lilly) geben
8. Beide Formen mit Deckel in den heißen Backofen, unterste Schiene 40 Min. backen
9. Nach Ablauf der Zeit, Zaubermeister® (Lilly) rausnehmen und das Fleisch im Ofenmeister® weitere 15 Min. nachkochen lassen
10. nach der Garzeit alles gut umrühren und servieren.



6 Portionen



ca. 20 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 50-60 Min.  
Backzeit



Kl. Zaubermeister  
+ Ofenmeister



Regina Schwarz

#KITCHENLOVE\_CREW

# Kartoffeln

 kochen\_mit\_regina

# Zutaten

- 700 g Kartoffeln
- 1-2 TL Salz, bzw. nach Geschmack
- 2 EL Wasser
- 4 kleine Butterstückchen



# Kartoffeln

Regina Schwarz  kochen\_mit\_regina

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe vierteln oder achteln.
2. Kartoffeln in den kleinen Zaubermeister geben, salzen und gut vermischen.
3. 2 EL Wasser hinzugeben und die Butterstückchen oben verteilen.
4. Deckel schließen und in den vorgeheizten Ofen bei 200-220° Grad, Ober-/ Unterhitze, unterste Schiene, auf ein Gitterrost stellen und ca. 50-60 Minuten garen. Bleibe in Augenkontakt, denn jeder Backofen heizt anders.

Tipp:

Die Kartoffeln eignen sich als Beilage, wenn z.B. ein Gericht bereits im Ofenmeister zubereitet wird. Je nach Backzeit vom Ofenmeister einfach die Kartoffeln später in den Ofen dazu stellen, damit gleichzeitig die Kartoffeln und das Gericht im Ofenmeister fertig sind.



einfach



ca. 10Min.

Zubereitungszeit

ca. 50-60 Min.

Backzeit



Kl. Zaubermeister



Regina Schwarz

#KITCHENLOVE\_CREW

# Brathähnchen

# Zutaten

- 1 Brathähnchen (ca. 1300g)
- 2 Karotten

## Marinade:

- 1 EL Honig
- 2 EL heißes Wasser
- 50 ml Olivenöl
- 18 g Salz
- etwas Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver süß
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 TL Zwiebelgranulat
- 1 TL Paprikapulver geräuchert
- 1 EL Kräuter der Provence
- 1 Schuss Sojasoße
- 1 Knoblauchzehe gepresst



# Brathähnchen

Regina Schwarz  kochen\_mit\_regina

## Zubereitung

1. Honig mit 2 EL heißem Wasser verrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat.
2. Restliche Zutaten für die Marinade hinzufügen und gut mit dem Schneebesen vermischen.
3. Haare vom Hähnchen mit einem Bunsenbrenner entfernen (optional).
4. Hähnchen waschen und trocken tupfen.
5. Hähnchen in eine Gefiertüte legen, Marinade hinzufügen, Tüte verschließen und die Tüte mehrmals wenden und drehen, bis sich die Marinade überall am Hähnchen verteilt hat.
6. Im Kühlschrank 1-2 Tage ziehen lassen, hin und wieder das Hähnchen wenden.
7. Hähnchen ca. 2-3 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und in der Gefiertüte bei Raumtemperatur liegen lassen.
8. Ofenmeister mit Butterschmalz einfetten.
9. Karotten halbieren und in den Ofenmeister legen (damit das Hähnchen nicht im eigenen Saft liegt) und das marinierte Hähnchen darauf legen.
10. Deckel schließen.
11. In den kalten Backofen, 230° Grad, Ober-/Unterhitze, unterste Schiene, auf ein Gitterrost stellen und ca. 65 Minuten backen. Bleibe in Augenkontakt, denn jeder Backofen heizt anders.

Tipp: Dazu ein frisches Brot im kleinen Zaubermeister backen. Ofenmeister und kleiner Zaubermeister passen gemeinsam perfekt in den Ofen!



ca. 3 Portionen /  
1 Brathähnchen



ca. 15 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 65 Min.  
Backzeit



Ofenmeister



Jana Overkamp

#KITCHENLOVE\_CREW

## Calzone - Mal anders!

# Zutaten

## Teig

- 110 ml lauwarmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 200 g Weizenmehl
- 1/2 TL Salz

## Füllung

- 3 Scheiben Salami
- 3 Scheiben Kochschinken
- 3-5 Champignons
- 50 g TK Brokkoli
- 50 g geriebenen Käse
- 1 EL rotes Pesto
- 1 EL Tomatenmark
- 1-2 EL Hollondaise



# Calzone

Jana Overkamp  \_frauimmerrsatt\_

## Zubereitung

1. Lauwarmes Wasser mit der Hefe verrühren.
2. Zucker, Mehl & Salz dazu geben, verkneten und zu einer Kugel formen.
3. An einem warmen Ort 30 min. ruhen lassen.
4. In dieser Zeit, Salami & Kochschinken in Würfel, Champignons in Scheiben und Brokkoli klein schneiden.
5. Geriebenen Käse, Pesto, Tomatenmark und Hollondaise mit den Zutaten vermengen.
6. Den Backofen vorheizen (230 Grad Unter- / Oberhitze).
7. Anschließend den Teig zu einem Quadrat ausrollen (ca. 20 cm x 20 cm).
8. Die Masse mittig auf den Teig geben.
9. Die rechte & linke Seite zusammenklappen und die obere & untere Seite verknüpfen, sodass die Füllung nicht mehr zu sehen ist.
10. Die Calzone in die Lily geben und für 40 min. bei 230 Grad mit Deckel backen.



2-4 Portionen



ca. 10 Min.  
Zubereitungszeit

30 Min. Geheizt

ca. 40 Min.  
Backzeit



Kl. Zaubermeister

24



Olga Silotow

 olja\_tasty

#KITCHENLOVE\_CREW

# Hähnchenschenkel mit Buchweizen

# Zutaten

## Hähnchenschenkel

- 8 Hähnchenschenkel
- 2 EL Mayo
- 1 TL Schmand
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Paprika edelsüß
- Salz
- Pfeffer
- 3 Möhren (ca. 250 g)
- 1 Zwiebel (ca. 150 g)

## Buchweizen

- 300 g Buchweizen
- 520 g Wasser
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Gewürzpaste



# Hähnchenschenkel mit Buchweizen

Olga Silotow  olja\_tasty

## Zubereitung

1. Backofen auf 240° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Hähnchenschenkel mit Mayo, Schmand, Knoblauch, Paprika, Salz und Pfeffer marinieren.
3. Möhren schälen und in Viertel schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden und auf dem Boden der leicht gefetteten Ofenhexe verteilen.
4. Hähnchenschenkel auf dem Gemüse verteilen und in den Backofen, unterste Schiene, für 20 Minuten geben.
5. In der Zwischenzeit Buchweizen waschen und in die Lily geben.
6. Wasser, Salz und Gewürzpaste zugeben und verrühren.
7. Lily in den Backofen zur Ofenhexe geben und beides weitere 25 Minuten backen.



4-6 Portionen



ca. 10 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 45 Min.  
Backzeit



Regina Schwarz

#KITCHENLOVE\_CREW

# Geschmortes Fleisch mit Gemüse

# Zutaten

- ca. 800-1000 g Schweinerippchen + etwas Salz
- 6 große Kartoffeln
- 4-5 Karotten
- 2 Zwiebel
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Salz
- etwas Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver süß



## Geschmortes Fleisch mit Gemüse

Regina Schwarz  kochen\_mit\_regina

### Zubereitung

1. Backofen vorheizen, 200° Grad, Ober-/ Unterhitze.
2. Kartoffeln und Karotten in grobe Stücke schneiden, Zwiebel in halbe Ringe schneiden und alles in den Ofenmeister geben.
3. Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zum Gemüse in den Ofenmeister geben und gut miteinander vermischen.
4. Schweinerippchen waschen, trocken tupfen, schneiden und etwas salzen und in den Ofenmeister geben (zuerst außen am Rand hineinlegen und den Rest einfach in die Mitte legen).
5. Deckel schließen und den Ofenmeister auf ein Gitterrost stellen und auf der untersten Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden bei 200° Grad, Ober-/ Unterhitze schmorren. Bleibe in Augenkontakt, denn jeder Backofen heizt anders.

Tipp: Dazu ein frisches Brot im kleinen Zaubermeister backen. Ofenmeister und kleiner Zaubermeister passen gemeinsam perfekt in den Ofen!



4 Portionen



ca. 15Min.

Zubereitungszeit

ca. 2 Stunden

Backzeit



Ofenmeister



Milena Wiebe

#KITCHENLOVE\_CREW

# Apfelstrudel

# Zutaten

1 Rolle Blätterteig

Für die Füllung:

- 1 großer Apfel
- 1 Esslöffel Zimt
- 1/4 TL Pumpkin Spice
- 60 g brauner Zucker
- 55 g geschmolzene Butter
- 1 Eigelb



# Apfelstrudel

Milena Wiebe  samikitchen\_

## Zubereitung

1. Für die Füllung: Den Apfel in feine Scheiben schneiden.
2. Den braunen Zucker mit dem Zimt, Pumpkin Spice sowie der geschmolzenen Butter verrühren.
3. Den Blätterteig ausrollen, die Butter-Zucker-Zimt Masse darauf verteilen und die Äpfel gleichmäßig auflegen. Die langen Seiten ca. 1cm einklappen und vorsichtig aufrollen.
4. In den kleinen Zaubermeister legen, mit Eigelb bestreichen und 30 min. mit Deckel und anschließend 5 min. ohne Deckel backen.



ca. 15 Scheiben



10 Minuten  
Vorbereitung

30-35 Minuten  
Backzeit



kl. Zaubermeister

# pampered|chef

GRATIS REZEPTHEFT - TEAMPROJEKT



#KITCHENLOVE\_CREW

Diese Rezeptsammlung haben wir als Team zusammengestellt und hoffen sehr, dass es euch gefällt.

Berichtet gerne :) Feedback ist immer toll...

## **Weiterhin haben wir folgende Anwendungshinweise zusammengefaßt:**

- Steine immer zu 2/3 gleichmäßig belegen
- Steine nicht leer in den Backofen stellen (dies ist nur bei der "Plus-Serie" erlaubt, da dürfen die Steine bis zu 30 Min. leer vorgeheizt werden)
- Bei der Reinigung am Besten auf chemische Mittel verzichten. Sollte doch mal Spülmittel zum Reinigen verwendet worden sein, dann die Steine die nächsten Mal wieder dünn fetten, damit die Patina (natürliche Antihaft-Beschichtung) sich wieder aufbauen kann.
- Tiefkühlware immer separat antauen lassen, nicht auf dem Stein. Lebensmittel wie Möhren, Brokkoli etc immer antauen lassen, solange der Ofen aufheizt. Größere Lebensmittel wie Rouladen, Hähnchenschenkel etc. müssen komplett aufgetaut sein.

Bei Fragen sind wir gerne für euch da und wenn ihr neue Wünsche habt, dann meldet euch einfach, wir nehmen eure Bestellungen gerne an.