

Weitere Rezepte für den kleinen Zaubermeister „Lily“

Es passen z. B. folgende Stoneware-Formen nebeneinander in den Backofen:



kleiner Zaubermeister und Ofenmeister

z. B.
zwei Brote, ggf. kleineres Brot früher
herausnehmen.



kleiner Zaubermeister und Ofenzauberer

z. B. für Hackbraten und Backkartoffel



**kleiner Zaubermeister und runder
Zaubermeister**

z. B. für Hackbraten und Risotto
oder zwei Brote

Hackbraten auf italienische Art

Variante Gabi Schuster

Zutaten (ca. 10-12 Scheiben)

- 85 g sonnengetrocknete Tomaten in Öl
- 1 kg Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 4 EL Petersilienblättchen, gehackt
- 3 Scheiben Toastbrot
- 225 ml passierte Tomaten
- 1 Ei
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 2 EL italienische Kräuter
- 1 TL Salz
- Ca. 1/2 TL Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Johannisbeergelee



Fotos Gabi Schuster

Backofen auf 190°C vorheizen. Getrocknete Tomaten in feine Würfel schneiden, Zwiebeln und Petersilie mit dem **Super-Hacker** fein hacken. Toastbrot zerkrümeln. Alles in eine große Schüssel geben, das Hackfleisch mit Zwiebeln, Tomatenwürfeln, 125 ml passierte Tomaten, Ei, durchgepressten Knoblauch, Kräuter, Salz und Pfeffer gut vermengen.

Einen Laib formen, diesen in den **Zauberkasten** oder den **kleinen Zaubermeister** geben und 60 Minuten offen backen.

Johannisbeergelee in der Mikrowelle bei höchster Stufe in wenigen Sekunden flüssig machen. Mit den restlichen passierten Tomaten mischen. Kleinen Zaubermeister aus dem Ofen nehmen und auf das Kuchengitter stellen. Sauce langsam über das Hackfleisch gießen und verteilen. Weitere 10 Minuten backen.

Nach dem Herausnehmen 10 Minuten abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Zubereitungstipps

- Falls der „Teig“ zu feucht sein sollte, noch etwas Semmelbrösel oder ein weiteres Toastbrot dazugeben.
- Die Zwiebeln schmecken feiner, wenn Sie kurz in der Mikrowelle angegünstet werden.



Faltenbrot mit Kräuterbutter

Zutaten

600 g Mehl (Typ 550)
1 Würfel Frischhefe
½ TL Zucker
2 TL + 1 TL Salz
300 ml lauwarmes Wasser
3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie
120 g sehr weiche Butter



Fotos Gabi Schuster

Für den Teig Mehl in die **große Nixe** geben. In der Mitte eine Mulde formen und Hefe hineinbröseln. Zucker sowie 2 TL Salz hinzufügen, dann mit Wasser angießen und verrühren. Bevor der Teig komplett verknetet wird, Öl hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Für die Kräuterbutter Knoblauchzehe, Zwiebel und Kräuter mit **Koch's Liebling** fein hacken. Butter und 1 TL Salz zugeben und alles mischen.

Teig auf der **Teigunterlage** mit dem **Teigroller** zu einem Rechteck von circa 24 x 52 cm ausrollen und dann mit der Kräuterbutter bestreichen. Mit dem **Nylonmesser** in 2 Streifen mit einer Breite von ca. 12 cm schneiden und diese wie eine Ziehharmonika in Falten legen. Hintereinander geschichtet in den **kleinen Zaubermeister** geben. Form in den kalten Backofen stellen und auf der untersten Einschubhöhe bei 200°C ca. 35-40 Minuten offen backen.

Variationstipp:

Füllen Sie das Brot mit ca. 130 -150 g Pesto

Umrechnung für kleinere Menge:

400 g Mehl (Typ 550)
25 g Frischhefe
1 Prise Zucker
1,5 TL + 1 gestrichener TL Salz
200 ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl
1 kleine Knoblauchzehe
1 kleine Schalotte
1 kleiner Bund glatte Petersilie
80 g sehr weiche Butter



Mohn – oder Nuss-Stuten

Zutaten für ca. 10 Stücke

150 ml lauwarme Milch
½ Würfel frische Hefe
100 g Zucker
350 g Mehl Type 405 oder 550
1 kleine Prise Salz
2 EL Margarine (zimmerwarm)
1 Ei
1 Eigelb
Nach Belieben Hagelzucker

Füllung:

150 g gemahlene Nüsse
130 g Zucker
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
150 ml Milch
1 Eiweiß
ODER 1 Päckchen Mohn-Back ODER ¾ Päckchen Kirschgrütze

Lauwarme Milch mit Hefe und 1 EL Zucker in der **großen Nixe** verrühren bis sich Hefe aufgelöst hat. Mehl, Salz und 1 Ei dazugeben bis sich ein „Kloß“ bildet. Margarine dazugeben und alles 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort abgedeckt circa 30 Minuten gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Für die Füllung Nüsse in einer Pfanne leicht anrösten, bis es aromatisch duftet. Zucker, Vanillezucker und Milch zufügen, alles aufkochen und bei kleiner Einstellung ca. 10 Minuten einköcheln lassen. (Bei Mohn etwas länger) Gelegentlich umrühren. Pfanne vom Herd nehmen und Masse abkühlen. Eiweiß zugeben und unterrühren. Eventuell noch etwas gemahlene Nüsse zufügen, um eine kompakte Konsistenz zu erhalten. Oder fertiges Mohn-Back verwenden.

Teig auf der **Teigunterlage** mit dem **Teigroller** zu einem Rechteck ausrollen und mit dem **Nylonmesser** in 2 Streifen schneiden. Streifen mit Füllung bestreichen und aufrollen. Dann die beiden Rollen miteinander verdrehen und in kleinen Zaubermeister legen. Mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Im kalten Backofen bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Varationen:



Fotos Gabi Schuster

Süßer Hefezopf

– kleiner Zopf mit Deckel gebacken

Zubereitung: ca. 20 Minuten,
fertig nach ca. 90 Minuten

Zutaten

125 ml Milch
40 g Butter oder 2 EL Öl
½ Würfel frische Hefe
270 g Mehl Type 405 oder 550
50 g Zucker
1 kleine Prise Salz
2 Eigelb
Nach Belieben Puderzucker



Milch in der Mikrowelle oder einer kleinen Kasserolle leicht erwärmen. Hefe und 1 EL Zucker darin auflösen.

Mehl mit restlichem Zucker und Salz in der **großen Nixe** mischen. Hefemischung dazu geben und mit Mehl verrühren, dann Fett und 1 Eigelb dazugeben. Zum Schluss alles gut mit den Händen verkneten oder Teig mit der Küchenmaschine zubereiten.

Teig an einem warmen Ort abgedeckt circa 30 - 45 Minuten gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Anschließend in 3 gleiche Teile teilen, diese mit dem **Teigroller** zu Strängen ausrollen und daraus einen Zopf flechten.

Den Zopf in den eingefetteten **kleinen Zaubermeister** legen und mit Eigelb bepinseln. Bei 200° C (Ober- und Unterhitze) mit Deckel im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Auf dem **Kuchengitter** abkühlen und Zopf mit Puderzucker aus dem **StreuFix** bestreuen. Mit Marmelade oder Butter servieren.

Hackfleisch-Nudelauflauf

Zutaten (ca. 4-6 Portionen)

300 g Farfalle Nudeln
1 kleine Zwiebel
300 g Hackfleisch
2 Knoblauchzehen
500 g stückige Tomaten
150 g Tiefkühl-Erbsen
2 EL Italienische Kräuter
2 EL Olivenöl
ca. 1 TL Salz und 1/2 TL Pfeffer
2 Eier
2 EL Petersilie, gehackt
300 g Sahnequark 40 % oder Ricotta
150 g Mozzarella, gerieben
50 g Parmesan, gerieben



Foto Gabi Schuster

Nudeln nach Packungsanweisung bissfest zubereiten und gründlich abgießen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel mit dem **Super-Hacker** hacken und zusammen mit dem Hackfleisch in der Komfort-Pfanne mit Öl anbraten. Knoblauch ungeschält durch die Knoblauchpresse drücken und zu dem Hackfleisch geben. Stückige Tomaten, Tiefkühl-Erbsen und Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack pikant abschmecken. Dann von der Herdplatte nehmen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Die Eier in einer Schüssel gut verquirlen. Petersilie mit dem Sahnequark, geriebenem Käse, Salz und Pfeffer zu den Eiern geben und gut vermischen.

Nudeln und Hackfleischmischung in den **kleinen Zaubermeister** geben und vermengen. Käsemischung gleichmäßig darauf verteilen. 50 Minuten goldbraun backen, dann noch 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Nudelauf – immer wieder anders

ca. 40 Minuten

Zutaten (2 – 3 Portionen)

250 ml Milch
50 ml Sahne
Pfeffer, Salz
150 g Nudeln, z.B. Penne oder Farfalle
2 Fleischtomaten
100 g gekochter Schinken oder Fleischwurst oder 80 g Salami
100 g tiefgekühlte Erbsen oder Spinat
2 EL gemischte italienische Kräuter (frisch oder tiefgekühlt)
1 Ei
ca. 80 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler
1 TL Paprikapulver



Milch und Sahne mit Salz sowie Pfeffer kräftig abschmecken und erhitzen. Nudeln in der großen Nixe mit heißer Sahne-Milch langsam übergießen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Tomate halbieren und entkernen. Zusammen mit Schinken klein würfeln. Würfel mit Erbsen, Kräutern und Ei mit den Nudeln vermengen. Alles in den kleinen Zaubermeister geben. Käse mit Paprikapulver mischen und darüber streuen. Im Backofen 20 Minuten offen backen und ausgeschaltet noch weitere 10 Minuten stocken lassen.

Küchentipp

Für diesen vielseitigen Auflauf müssen die Nudeln nicht einmal gekocht werden. Wichtig ist, dass sie mit heißer Flüssigkeit übergossen werden.

Wer sich beim Würzen unsicher fühlt, gibt 1 EL Instant Gemüsebrühe in die Milch und hat damit gleich eine gewisse Grundwürze.

Quark-/Joghurt-Brot

von Gabi Schuster

Zutaten für 1 Brot, ca. 750 g

½ Würfel frische Hefe
2 TL Zuckerrübensirup (Goldsaft)
250 g lauwarmes Wasser
350 g Weizenmehl Type 550
150 g Roggenmehl Type 1150
100 g Magerquark oder Joghurt
2TL Salz
1 EL Balsamico-Essig dunkel



Foto Gabi Schuster

Hefe mit Zuckerrübensirup in lauwarmem Wasser auflösen. Mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine 4-5 Minuten verkneten. Den Teig 45 Minuten in der 4 Liter **Edelstahl-Rührschüssel** mit geschlossenem Deckel gehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten **Teigunterlage** mit dem **Teigroller** etwa 3-4 cm dick ausrollen. Dann aufrollen und zu einem Laib formen.

In den etwas eingefetteten **kleinen Zaubermeister** geben, nochmals mit Mehl aus dem **StreuFix** bestäuben und mit einem scharfen Messer ca. 0,5 cm tief einschneiden.

Verschlossen in den kalten Backofen geben und ca. 60 Minuten bei 230 °C bei Ober- und Unterhitze auf der untersten Einschubhöhe backen.

Roggenmischbrot

von Stefan Hirth

Zutaten für 1 Brot, ca. 750 g

200 g Roggenmehl Type 1150
300 g Weizenmehl Type 550
2TL Sauerteigpulver
2TL Salz
350 g lauwarmes Wasser
10 g frische Hefe

Trockene Zutaten in der **großen Nixe** mischen, in der Mitte eine Mulde formen und Wasser hineingießen. Hefe zerkrümeln und im Wasser auflösen. Dann Zutaten in ca. 5 Minuten miteinander verkneten. Zum Formen den Teig mit Mehl aus dem **StreuFix** bepudern, in die Länge ziehen, 2-3 mal falten und zu einem runden, flachen Laib formen.

In den etwas eingefetteten **runden Zaubermeister** oder in den **kleinen Zaubermeister** geben, nochmals mit Mehl bestäuben und Deckel auflegen. An einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen, dann mit einem scharfen Messer ca. 0,5 cm tief einschneiden. Verschluss in den kalten Backofen geben und ca. 60 Minuten bei 230 °C bei Ober- und Unterhitze auf der untersten Einschubhöhe backen.

Auch beide Brote aus dem Kochbuch „Best of Stoneware“ sind mit 500 g Mehl zubereitet und passen in den kleinen Zaubermeister!



Rezeptideen von Gabi Schuster

<https://www.facebook.com/search/videos/?q=gabi%20schuster%20mit%20the%20pampered%20chef>

Rosinenbrot, gebacken von Sebastian Wenner

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10213289060682744&set=gm.1114058505360700&type=3&theater>

Zitronenkuchen, gebacken von Stefan Hirth

<https://www.facebook.com/StefanHirthmitPamperedChef/posts/1609514275740154>

<https://www.rezeptwelt.de/.../625msn1i-a4f23-692543-cfcd2-642...>

Toastbrot, gebacken von Nastja Teichreb,

<https://www.facebook.com/groups/pcdeutschland/>

<https://www.rezeptwelt.de/brot-broetchen-rezepte/toastbrot/b2jiwab9-51a6c-963270-cfcd2-zra6ptwp>