

6 Back-Rezepte für den Omnia Campingbackofen

SPECK-KÄSEBROT

Zutaten

- 300g Mehl
- 1 Päcklein Backpulver
- 150g Rahmquark
- 6 Esslöffel Milch
- 1 Teelöffel Salz
- 150g Speckwürfel
- 50g geriebener Käse z.B. Appenzeller



Fertiges Speck-Käsebrod [Sandra Kramer]

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Quark, Milch, Salz, Speckwürfel und Käse zu einem Teig verkneten.
2. Etwas Mehl ausstreuen und darauf den Teig zu einem ca. 60cm Strang rollen, in die Form legen und die Teigenden miteinander verbinden. Den Deckel drauf.
3. 5min bei grösster, danach 30min bei kleinster Hitze backen.
4. Zuletzt nochmals 5min bei grösster Hitze den Teig oben etwas bräunen.

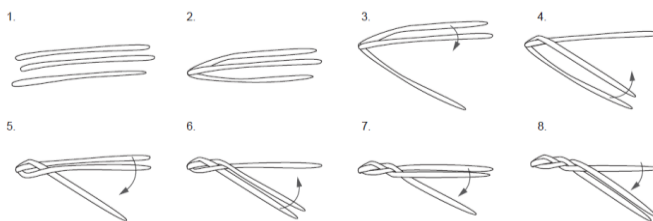
SPECKZOPF

Zutaten

- 150 ml Milch
- 50 g Margarine
- 450 g Mehl
- 1 Pck. Hefe
- 150 g Speckwürfel
- 150 ml Weisswein
- 1 TL Salz
- als Glasur/Garnitur: 1 Eigelb



Softiger Speckzopf [Sandra Frey]



Anleitung zum Zopf-Flechten [Sandra Frey]

Zubereitung

1. Milch erwärmen und Margarine darin zergehen lassen
2. Mehl und Hefe miteinander vermengen
3. Speckwürfel, Weisswein, Salz und die warme Margarine-Milch Mischung hinzufügen, mischen und zu einem glatten Teig verkneten
4. Teig in einer Schüssel an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen
5. Zu einem Zopf flechten und in die Backformen legen
6. als Glasur/Garnitur mit Eigelb bestreichen
7. für 40 Minuten auf kleiner Stufe backen

FLEISCH KARTOFFEL GRATIN

Zutaten

- 300 g Kartoffeln
- 4 EL Öl
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 250 g Hackfleisch
- 2 EL Senf
- 50 g Crème fraîche
- wenig Salz
- wenig Pfeffer
- 20 g geriebener Käse



Feiner Fleisch Kartoffel Gratin [Sandra Frey]

Zubereitung

1. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden
2. Tomate in Scheiben schneiden
3. Zwiebel fein hacken
4. Öl in Backofenform erhitzen
5. Zwiebel andünsten
6. Hackfleisch dazugeben und mitbraten
7. Senf und Crème fraîche zum Hackfleisch dazugeben
8. Mit Salz und Pfeffer würzen
9. Die Hälfte der Hackfleischmasse entnehmen
10. Die Hälfte der Kartoffeln in die Backofenform füllen
11. Die zweite Hälfte der Hackfleischmasse darauf geben
12. Restliche Kartoffeln zugeben und mit den Tomatenscheiben zudecken
13. Käse darauf verteilen
14. für 5 Minuten auf hoher Stufe backen und anschliessend 20 Minuten auf kleiner Stufe fertig backen

ZWIEBELKUCHEN

Zutaten

- 1 LEISI Glutenfreier Kuchenteig, rund, 32cm im Durchmesser
- 100g Rahmquark
- 600g Zwiebeln in dünnen Scheiben
- etwas Butter zum andünsten
- 2 Esslöffel saurer Halbrahm
- 2 Eier Grösse M
- Salz und Pfeffer
- (und wer mag noch 2 Teelöffel Kümmel)



Fertiger Zwiebelkuchen [Sandra Kramer]

Zubereitung

1. Zwiebelringe mit Butter in der Bratpfanne glasig andünsten. (wer mag mit Kümmel bestreuen)
2. Saurer Halbrahm mit den Eiern verquirlen, würzen mit Salz und Pfeffer.
3. Die Omnia-Form mit dem Teig auslegen und die Zwiebeln auf dem Teig verteilen.
4. Das Rahm-Ei-Gemisch darüber giessen und den Deckel drauf.
5. 5min bei grösster Hitze, dann 40min bei kleinster Hitze backen.

SCHOKOLADENKUCHEN MIT BROMBEEREN

Zutaten

- 150 g schwarze Schokolade
- 100 g Margarine
- 3 Eier
- 125 g Zucker
- 2 EL Orangensaft
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Maisstärke
- als Glasur/Garnitur: 100 g Brombeeren



Schokoladen Brombeerkuchen [Sandra Frey]

Zubereitung

1. Schokolade und Margarine bei kleiner Hitze schmelzen
2. Eier trennen
3. Eigelb, Zucker und Orangensaft darunter rühren
4. Eiweiss zu Schnee schlagen
5. Mandeln und Maisstärke mischen und unter den Eischnee heben
6. Schokoladenmasse unter den Eischnee heben
7. Teig in die Silikonform füllen
8. für 15 Minuten auf hoher Stufe backen und anschliessend 50 Minuten fertig backen. Zum Schluss noch die Stäbchenprobe
9. als Glasur/Garnitur mit Brombeeren verzieren

ZITRONENKUCHEN

Zutaten

- 2 unbehandelte Zitronen
- 3 Eier
- 200g Zucker
- 200g Margarine
- 200g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 125g Puderzucker



Fertiger Zitronenkuchen [Sandra Kramer]

Zubereitung

1. Die Zitronenschale beider Zitronen abreiben und eine Zitrone auspressen.
2. Den Zitronensaft für die Glasur beiseite stellen.
3. Eier und Zucker schaumig rühren und dabei Margarine portionenweise dazugeben.
4. Mehl, Backpulver und Zitronenschale mischen und dazugeben.
5. Alles zusammen zu einem gleichmässigen Teig verrühren, in die Omnia-Form abfüllen und den Deckel drauf.
6. 30min bei kleinster Hitze und immer geschlossenem Deckel backen (hier 5min nicht auf höchster Stufe!)
7. Für die Glasur den Zitronensaft nach und nach mit dem Puderzucker vermischen, dass eine dickflüssige Glasur entsteht.
8. Den noch warmen Kuchen mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit die Glasur schön in den Kuchen eindringen kann.
9. Die Glasur auf den Kuchen streichen und den Kuchen auskühlen lassen.