

ROMMELSBACHER

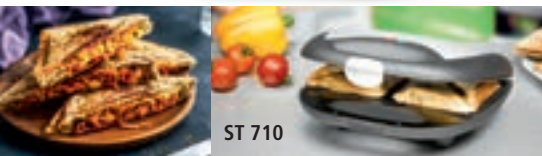
Sandwich Maker Rezepte



TESTMAGAZIN - URTEIL	
Rommelsbacher Plus für 2 ST 710	
GUT	86,4 %
10. September 2021	10.09.2021

Ausgabe 08.2010

ST 1410



ST 710

Sandwich Maker

ST 1410 / ST 710

- Gehäuse aus mattiertem Kunststoff und gebürstetem Edelstahl
- massive Alu-Druckguss-Toastplatten
- hochwertige 2-Lagen Antihaftbeschichtung Xylan® Plus, für beste Ergebnisse und superleichte Reinigung
- schnelles Aufheizen, Betriebs- und Temperaturkontrolllampe
- wärmeisolierter Handgriff mit Verriegelung – für sichere Bedienung
- platzsparende, senkrechte Aufbewahrung
- rutschfeste Gummifüße

ST 710

- für 2 Sandwiches

ST 1410

- für 4 Sandwiches

Multi Toast & Grill SWG 700

- schickes Design mit Edelstahl Applikation
- wärmeisoliertes Gehäuse – für sichere Bedienung
- 3 wechselbare Platten-Sets aus massivem Alu-Druckguss für Sandwich Toasts / Belgische Waffeln / Gegrilltes
- separater Ein/Ausschalter, Backampel
- hochwertige 2-Lagen Antihaftbeschichtung Xylan® Plus, für beste Ergebnisse und superleichte Reinigung
- flexibles Scharnier zur Höhenverstellung für optimale Anpassung
- sichere Handhabung
- platzsparende, senkrechte Aufbewahrung
- praktische Kabelaufwicklung

Inklusive
3 Wechsellplatten
-Sets



Max
3-in-1



TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN	
ROMMELSBACHER	
Multi Toast & Grill SWG 700	
3-in-1 Max	
SEHR GUT	93,3 %
Vergleichstest	
1 x sehr gut, 8 x gut	
www.etm-testmagazin.de	
	04/2021

Ausgabe 04.2021





Ausgabe 3.2024



Sandwich Maker ST 1000

- massive Alu-Druckguss Platten mit extra tiefen Backmulden und Trennsteg für 2 American XL Sandwiches (ca. 12 x 12 cm)
- hochwertige 2-Lagen Antihafbeschichtung Xylan® Plus für beste Backergebnisse und superleichte Reinigung
- spezielle Backmuldenform mit Überlaufschutz
- optimale Rundum-Versiegelung der Sandwiches, extra hohe Trennstege
- mit Betriebs- und Temperaturkontrolllampe
- robuste Bauweise mit stabilem Stand und rutschhemmenden Silikonfüßen
- wärmeisolierter Handgriff, Überhitzungsschutz, Kabelaufwicklung
- platzsparende senkrechte Aufbewahrung



Sandwich Maker ST 1800

- massive Alu-Druckguss Platten mit Backmulden und Trennsteg für 4 American XL Sandwiches (ca. 12,5 x 12,5 cm)
- hochwertige 2-Lagen Antihafbeschichtung Xylan® Plus für beste Backergebnisse und superleichte Reinigung
- Soft-Touch Tasten, LED-Display
- 15 Minuten Zeitschaltuhr für individuelle Backzeiten
- Nachbräun-Funktion mit separater Taste
- Cool-Touch Gehäuse und wärmeisolierter Handgriff
- Kontrollampen, Überhitzungsschutz
- rutschhemmende Silikonfüße, Kabelaufwicklung
- platzsparende, senkrechte Aufbewahrung
 - geriffelte Grillfläche für typisches Grillmuster
 - glatte Teppanyaki Fläche
 - beide Grillbereiche getrennt regelbar
- Temperatur stufenlos bis 230 °C einstellbar
- hochwertige keramische Antihafbeschichtung (PFAS-frei)
- nach innen geneigte Grillplatten für fettarmes Grillen
- Ein/Ausschalter, Kontrollampen, Überhitzungsschutz
- extra-langes XXL Kabel (2 m)
- herausnehmbare Fettauffangschale, abnehmbarer Spritz-/Windschutz

Sam



Ausgabe 2.2023







Caprese

SANDWICH

FÜR 4 PERSONEN

8 Scheiben Toastbrot
150 g Tomatenpesto
125 g Mozzarella
½ Bund Basilikum
1-2 El Balsamico Creme
Salz
Pfeffer

1. Vier Toastscheiben mit Tomatenpesto bestreichen, dabei einen Rand von etwa 5 mm lassen.
2. Den Basilikum fein hacken und darauf geben.
3. Den Mozzarella abtropfen lassen, dann in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf das Tomatenpesto legen.
4. Mit Salz und Pfeffer sowie einem kleinen Klecks Balsamico Creme würzen, dann die restlichen vier Toastscheiben darauflegen und festdrücken.
5. Den Sandwich Maker vorheizen, die Sandwiches hineinlegen, den Deckel schließen und für 3 – 4 Minuten knusprig ausbacken.
6. Die Sandwiches herausnehmen, direkt diagonal teilen und noch warm servieren.

Sam



Sandwichmaker
ST 1800





Roastbeef

SANDWICH

FÜR 4 PERSONEN

8 Scheiben Toastbrot
140 g Roastbeef
2 TL Butter oder Margarine
200 g Camembert
4 TL Süßer Senf
200 g Tomaten
60 g Gewürzgurken im Glas

- 1** Tomaten, Gewürzgurken und Camembert in dünne Scheiben schneiden.
- 2** Den Sandwich Maker vorheizen.
- 3** Die Toastscheiben von einer Seite mit Butter und von der anderen mit süßem Senf bestreichen.
- 4** Vier der Toastscheiben auf der Senf-Seite mit Camembert, Roastbeef, Gewürzgurken und Tomate gleichmäßig belegen.
- 5** Die vier anderen Toastscheiben jeweils mit der Senf-Seite nach unten darauflegen.
- 6** Die gebutterten Seiten sind jeweils außen.
- 7** Die vorbereiteten Sandwiches in den Sandwichtoaster legen, Deckel schließen und ca. 2 Min ausbacken.
- 8** Die Sandwiches herausnehmen, direkt diagonal teilen und noch warm servieren.

Sandwichmaker
ST 1000







Pizza Sandwich

TOAST

FÜR 4 PERSONEN

8 Scheiben Toastbrot
200 g passierte Tomaten
2 TL Oregano, getrocknet
100 g Mozzarella, gerieben
100 g Salami oder Schinken
Salz
Pfeffer

- 1** Für die Sauce die passierten Tomaten in eine Schüssel geben, den getrockneten Oregano hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2** Den Sandwich Maker vorheizen.
- 3** In der Zwischenzeit wird auf jede Toastscheibe ein Esslöffel der Tomatensauce gegeben und verteilt.
- 4** Vier Scheiben Toast mit Salami und Käse belegen und anschließend jeweils eine Scheibe mit Tomatensauce darauflegen und etwas zusammendrücken.
- 5** Die Sandwiches in den Sandwichtoaster legen, den Deckel schließen und für etwa 5 Minuten knusprig braun ausbacken.
- 6** Die Sandwiches herausnehmen, direkt diagonal teilen und noch warm servieren.

Sandwichmaker
ST 1410







Pulled Chicken

SANDWICHES

FÜR 4 PERSONEN

8 Scheiben Toastbrot
80 g Cheddar
120 g BBQ-Sauce nach Wahl
1 EL Butterschmalz
330 g Hühnerbrustfilet
130 ml Geflügelfond
1 TL brauner Zucker
½ TL Zwiebelpulver
½ TL Knoblauchpulver
1 TL Paprikapulver edelsüß
½ TL Senfpulver
¼ TL Cayenne Pfeffer
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer

VORBEREITUNG

- 1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Die Gewürze mit dem Zucker vermischen.
- 3** Die Hühnerbrustfilets mit der Gewürzmischung einreiben.
- 4** Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Hühnchen rundherum scharf anbraten. Anschließend zusammen mit dem Geflügelfond in eine Auflaufform geben und für 20 – 25 Minuten im Ofen backen.
- 5** Das Fleisch herausnehmen, mit zwei Gabeln zerrupfen und anschließend mit einem Teil des Fonds wieder in die Auflaufform geben. Weitere 10 Minuten im Ofen garen.

ZUBEREITUNG

- 1** Das Pulled Chicken Fleisch mit der BBQ-Sauce vermengen.
- 2** Den Sandwich Maker aufheizen.
- 3** Für die Sandwiches 4 Scheiben Toast bereitlegen.
- 4** Mit dem Pulled Chicken belegen, dann etwas Käse darüber geben.
- 5** Beim Belegen darauf achten, dass rundum ein freier Rand von etwa 5 mm bleibt.
- 6** Nun die verbleibenden 4 Toastscheiben auflegen, etwas andrücken und in den Sandwich Maker legen.
- 7** Den Deckel schließen und für etwa 5 Minuten ausbacken.
- 8** Die Sandwiches herausnehmen, direkt teilen und noch warm servieren.





Ziegenfrischkäse

SANDWICH TOAST

FÜR 4 PERSONEN

8 Scheiben Toastbrot
4 große Erdbeeren
1 Packung Ziegenfrischkäse
50 g Schinkenwürfel
etwas Honig
frische Thymianblätter

- 1** Die Erdbeeren (oder Birnen) in feine Scheiben schneiden.
- 2** Den Sandwich Maker vorheizen.
- 3** Die Toastscheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen.
- 4** Auf vier Toastscheiben die geschnittenen Erdbeeren (oder Birnen) gleichmäßig verteilen.
- 5** Mit Schinkenwürfel, Thymianblättern bestreuen und mit Honig beträufeln.
- 6** Nun die verbleibenden 4 Toastscheiben auflegen, etwas andrücken und in den Sandwich Maker legen
- 7** Den Deckel schließen und für etwa 5 Minuten knusprig ausbacken.
- 8** Die Sandwiches herausnehmen, direkt diagonal teilen und noch warm servieren.

Max



Multi Toast & Grill
SWG 700

3-in-1





Kichererbsen

KAROTTEN-SANDWICH

FÜR 4 PERSONEN

8 Scheiben Toastbrot

2 Karotten

160 g Kichererbsen

1 rote Zwiebel

160 g Tomaten

150 g Cheddar Käse

1 TL Curry Pulver

1 TL Kurkuma

Salz und Pfeffer

20 g Butter

- 1** Die Kichererbsen abtropfen lassen und mit einer Gabel zerdrücken.
- 2** Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Curry würzen.
- 3** Die Karotten schälen und grob reiben.
- 4** Den Cheddar ebenfalls reiben.
- 5** Die Tomaten in Scheiben und die Zwiebel in Ringe schneiden.
- 6** Den Sandwich Maker vorheizen.
- 7** Alle Toastscheiben auf einer Seite mit Butter bestreichen. Eine ungebutterte Seite mit Karotte, Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln und Käse belegen.
- 8** Die vorbereiteten vier Toastscheiben mit der gebutterten Seite in den Sandwich Maker legen.
- 9** Jeweils mit einer gebutterten Toastscheibe bedecken.
- 10** Den Deckel schließen und für wenige Minuten knusprig ausbacken.
- 11** Die Sandwiches herausnehmen, direkt diagonal teilen und noch warm servieren.

Sandwichmaker
ST 710







Räucherlachs

SANDWICH TOAST

FÜR 4 PERSONEN

8 Scheiben Toastbrot
150 g geräucherter Lachs
150 g geriebener Mozzarella
Meerrettichfrischkäse
eine etwas festere Tomate,
kleingewürfelt
etwas Rucola
Salz
Pfeffer

- 1 Den Sandwich Maker vorheizen.
- 2 Alle acht Toastscheiben mit Meerrettichfrischkäse bestreichen.
- 3 Auf vier Scheiben Räucherlachs, den zurechtgezupften Rucola und die Tomatenwürfel verteilen.
- 4 Mozzarella darüber streuen und nach Belieben würzen.
- 5 Mit den übrigen Toastscheiben (Frischkäse nach unten) abdecken.
- 6 Etwas andrücken und in den aufgeheizten Sandwich Maker legen.
- 7 Deckel schließen und für wenige Minuten backen lassen.
- 8 Die Sandwiches herausnehmen, direkt diagonal teilen und noch warm servieren.



Sandwichmaker
ST 1800





Pizza

MUFFIN-ECKEN

FÜR 14 STÜCK

5 Eier
500 ml Milch
250 g Margarine
1 Tütchen Backpulver
500 g Mehl
n.B. Pizza Gewürz (oder Oregano,
Salz, Pfeffer, Majoran, Curry)
6 St. getrocknete in Öl
eingelegte Tomaten
150 g Röstzwiebeln
250 g Speckwürfel
200 g geriebener Käse

- 1 Die getrockneten Tomaten in dünne Streifen schneiden.
- 2 Die restlichen Zutaten abwägen oder abmessen und daraus einen Teig rühren.
- 3 Den Teig portionsweise im Sandwich Maker für etwa 12 Minuten ausbacken.
- 4 Dazu passt ein gemischter Salat.

Sandwichmaker
ST 1000







Spargel

SANDWICH

FÜR 4 PERSONEN

8 frische Spargelstangen
2 weichgekochtes Ei
8 Scheiben Vollkorn-Toastbrot
4 EL Hummus
Walnüsse
geriebener Mozzarella Käse
Salz
Pfeffer

- 1** Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.
- 2** Den Spargel auf ein Backblech legen, mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- 3** Backofen auf 200 °C vorheizen und den Spargel für 7 – 11 Minuten backen.
- 4** Etwas abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden.
- 5** Die Eier ca. 5 Minuten weichkochen, etwas abkühlen lassen und schälen.
- 6** Den Sandwich Maker vorheizen.
- 7** Alle Toastscheiben mit Hummus bestreichen.
- 8** Auf vier Toastscheiben Spargel, Walnüssen, gewürfeltes Ei und geriebenem Käse bestreuen und je 1 Toastscheibe darauflegen.
- 9** Etwas andrücken und in den aufgeheizten Sandwich Maker legen.
- 10** Deckel schließen und für wenige Minuten backen lassen.
- 11** Die Sandwiches herausnehmen, direkt diagonal teilen und noch warm servieren.

Sandwichmaker
ST 710







Apfeltaschen

ECKEN

FÜR 4 STÜCK

2 Blätterteigrollen

1 Glas Apfelkompott

Zimt

Puderzucker

Sonnenblumenöl

- 1** Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und aufrollen.
- 2** Aus dem Teig Quadrate in Größe der Sandwich Maker Backmulden schneiden.
- 3** Auf die Hälfte der Quadrate je einen Esslöffel Apfelkompott und Zimt geben.
- 4** Jeweils mit einer Scheibe Blätterteig abdecken.
- 5** Den Sandwich Maker vorheizen und ggf. mit Sonnenblumenöl einfetten.
- 6** Für mehrere Minuten ausbacken.
- 7** Die Ecken abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Max



Multi Toast & Grill
SWG 700



3-in-1







Zitronenküchlein

SANDWICH

FÜR 4 STÜCK

150 g Butter, zimmerwarm

120 g Zucker

3 Eier (M)

225 g Weizenmehl

1,5 TL Backpulver

1 Zitrone

AUSSERDEM

100 g Puderzucker

1/2 Zitrone

- 1** Die Butter zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mithilfe eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine weißschaumig aufschlagen.
- 2** Nun ein Ei hinzugeben, für 30 Sekunden unterrühren und dann das nächste hinzufügen.
- 3** Mit den restlichen Eiern ebenso verfahren.
- 4** Nun den Saft und den Abrieb einer Zitrone hinzufügen.
- 5** Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zur Butter-Zucker-Masse geben.
- 6** Alles für 60 Sekunden miteinander verrühren.
- 7** Den Sandwich Maker vorheizen.
- 8** Den Teig in einen Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und in jede Backmulde des Sandwich Makers etwas Teig geben.
- 9** Den Deckel schließen und die Küchlein für etwa 5 Minuten goldgelb ausbacken.
- 10** Wenn die Küchlein fertig sind, den Puderzucker mit dem Saft einer halben Zitrone in eine Schüssel geben und verrühren.
- 11** Die Küchlein damit bestreichen und servieren.





Marmorkuchen

SANDWICH

FÜR 4 PERSONEN

6 Eier
180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
300 g Margarine
1 Prise Salz
Zimt
360 g Mehl
1 Pck. Backpulver
4 EL Kakaopulver
Schokoladenkuvertüre
Sonnenblumenöl

- 1** Die Margarine mit Vanillezucker, Zucker und Salz schaumig aufschlagen.
- 2** Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren.
- 3** Mehl, Backpulver und Zimt miteinander mischen und unter die Butter-Ei-Mischung rühren.
- 4** Die Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel geben und das Kakaopulver unterheben.
- 5** Den Sandwich Maker vorheizen und ggf. einfetten.
- 6** Je einen Löffel hellen und dunklen Teig in die Backmulden geben und mit einem Holzstäbchen verrühren, damit ein schönes Muster entsteht.
- 7** Deckel schließen und für ca. 10 Minuten backen.
- 8** In der Zwischenzeit die Kuvertüre schmelzen.
- 9** Die Ecken der abgekühlten Küchlein in die Kuvertüre tunken und trocknen lassen.



R2503 – Technische Änderungen und Farbänderungen vorbehalten.



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl • Deutschland

Tel. 09851/57 58 0 • Fax 09851/57 58 57 59

www.rommelsbacher.de • info@rommelsbacher.de

Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77

Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk

