



Leckere
Omeletts

ROMMELSBACHER



Leckere Omeletts

Mit dem praktischen Omelett Chef gelingt die Zubereitung von zwei saftigen Omeletts im Handumdrehen. Ob zum Frühstück, zum Brunch oder zur Hauptmahlzeit – der Omelett Chef macht selbst bei Tisch eine gute Figur. Die zwei antihafbeschichteten, extra-tiefen Backmulden sind auch für Teig geeignet, so dass zum Beispiel Brownies oder kleine Tarts darin gebacken werden können. Die Backmulden werden gleichmäßig von oben und von unten beheizt. Dadurch ergibt sich ein sehr gleichmäßiges Backergebnis und das Wenden des Omeletts während des Backens ist nicht mehr notwendig. Dies macht das Handling sehr komfortabel und lässt Freiraum für andere Frühstücksvorbereitungen. Die Bedienung des Omelett Chefs erfolgt über Soft-Touch Tasten, dabei bieten ein leuchtstarkes LED Display und zwei Signallampen besten Überblick. Eine praktische, minutengenaue Gardauer-Einstellung (1 bis 20 Minuten) mit Countdown

Funktion und Signalton erinnert, wenn die gewünschte Backzeit abgelaufen ist. Das Cool-Touch Gehäuse macht seinem Namen alle Ehre und zusammen mit den Antirutsch-Füßchen bietet es viel Sicherheit im täglichen Betrieb. Der Omelett Chef ist ideal für alle, die gerne schnell und komfortabel eine proteinreiche Mahlzeit zubereiten möchten.



INHALT

- 7** ALL-IN-ONE OMELETT
- 9** BAUERN OMELETT
- 11** CHORIZO OMELETT
- 13** SPANISCHES OMELETT
- 15** PROTEINREICHES RÜHREI
- 17** KRÄUTER RÜHREI
- 19** HÜTTEN OMELETT
- 21** FETA, SPINAT UND OLIVEN OMELETT
- 23** PILZ-KÄSE OMELETT
- 25** SCHNITTLAUCH OMELETT
- 27** KARTOFFEL-OMELETT MIT RÄUCHERFORELLE
- 29** ITALIENISCHES OMELETT
- 31** SPIEGELEIER
- 33** LOW CARB FAKE BROT
- 35** ARME RITTER
- 37** BLONDIES
- 39** BLÄTTERTEIGTASCHEN MIT PUDDING
- 41** APFEL KRAPPEN
- 43** BROWNIES





OMELETT CHEF

OM 950

Omeletts leicht gemacht – locker, luftig, saftig

- hochwertiges Cool-Touch Gehäuse
- extratiefe Backmulden zum gleichzeitigen Zubereiten von 2 luftigen Omeletts
- 2 Heizelemente für gleichmäßige Beheizung von oben und unten
- 20 Minuten Zeitschaltuhr mit Countdown-Funktion (Restlaufzeit) und Signalton
- übersichtliches LED-Display, 2 Kontrolllampen
- Soft-Touch Tastatur
- rundum Überlaufrinne, für einfaches und sauberes Befüllen und Backen
- hochwertige 2-Lagen Antihafbeschichtung Xylan® Plus, für beste Ergebnisse und superleichte Reinigung
- 4 rutschfeste Gummifüße
- integrierte Kabelaufwicklung



zur Website

Ob herzhaft oder süß – auch für Teig- & Mehlspeisen.



Ausgabe 1.2021



Ausgabe 1.2021



Ausgabe 11.2020



ALL-IN-ONE

Omelett

ZUTATEN (4 STÜCK)

- 8 Eier Größe M
- 1 rote Paprika, fein würfeln
- ¼ Knoblauchzehe, fein hacken
- 1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe schneiden
- 100 g frische Champignons, fein schneiden
- 1 kleine Dose Thunfisch, gut abtropfen lassen!!!
- 2 Scheiben gekochter Schinken, fein würfeln
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- Chiliflocken
- geriebener Bergkäse

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten (außer den geriebenen Käse) miteinander gut vermischen.
- 2 Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen.
- 3 Die Masse portionsweise in die Backmulden füllen.
- 4 Den geriebenen Käse auf die Masse geben und den Deckel schließen.
- 5 Mit Zeiteinstellung 7 – 8 Minuten backen; bzw. bis das Omelett eine schöne Farbe angenommen hat.
- 6 Nach Programmende den Deckel öffnen und das Omelett mit zwei Holz- oder Silikonlöffeln vorsichtig aus der Form heben.



BAUERN *Omelett*

ZUTATEN (2 STÜCK)

2 Eier Größe M
2 EL Speck geschnitten
2 kleine geschnittene gekochte
Kartoffeln
½ Bund Schnittlauch
geschnitten
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen.
- 2 Speck in die aufgeheizte untere Backmulde geben und etwas anrösten.
- 3 Danach die geschnittenen Kartoffeln darauf verteilen.
- 4 Die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen etwas aufschlagen.
- 5 Gewürze und Schnittlauch dazu geben und unterrühren.
- 6 Die Masse in die untere Backmulde geben, anschließend noch etwas Speck auf der Masse verteilen. Den Deckel schließen und starten.
- 7 Backzeit 6 – 7 Minuten
- 8 Nach Programmende den Deckel öffnen und das Omelett mit zwei Holz- oder Silikonlöffeln vorsichtig aus der Form heben



CHORIZO

Omelette

ZUTATEN (2 STÜCK)

1/4 Zwiebel, fein gewürfelt
 40 g gewürfelte Chorizo
 3 Eier Größe M
 30 g gut gereifter Käse,
 gerieben
 Paprikapulver, geräuchert
 Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1** Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen.
- 2** Die Backmulden mit etwas Butter oder Öl leicht einfetten:
- 3** Zwiebelwürfel und Chorizo auf die beiden Backmulden verteilen, Deckel schließen und 4-5 Minuten abraten lassen.
- 4** In der Zwischenzeit die Eier verquirlen, den Käse unterrühren und mit geräuchertem Paprikapulver würzen.
- 5** Die Eiermasse auf die angebratenen Zwiebeln mit Chorizo geben (gleichmäßig auf die Backmulden aufteilen) und mit einem Holzlöffel etwas vermengen.
- 6** Ggf. noch ein wenig mit Salz und Pfeffer nachwürzen, Deckel schließen und starten.
- 7** Für etwa 7 Minuten backen, bis der Teig schön fluffig ist.
- 8** Nach Programmende den Deckel öffnen und das Omelett mit zwei Holz- oder Silikonlöffeln vorsichtig aus der Form heben.



SPANISCHES

Omelett

ZUTATEN (2 STÜCK)

- 2 Eier Größe M
- 6 Tortilla Chips in kleine Stücke zerbrochen
- 2 EL Mais
- 2 EL klein gewürfelter Paprika
- 4 EL gewürfelte Chorizo
- Salz, Pfeffer
- Salsa

ZUBEREITUNG

- 1 Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen.
- 2 Chorizo in die aufgeheizte untere Backmulde geben und etwas anrösten.
- 3 Danach die gewürfelte Paprika sowie den Mais darauf verteilen.
- 4 Die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen etwas aufschlagen.
- 5 Gewürze dazu geben und unterrühren.
- 6 Die zerbrochenen Tortilla Chips in der unteren Backmulde verteilen.
- 7 Die Masse in die untere Backmulde geben. Deckel schließen und starten.
- 8 Backzeit 6 – 7 Minuten.
- 9 Nach Programmende den Deckel öffnen und das Omelett mit zwei Holz- oder Silikonlöffeln vorsichtig aus der Form heben.
- 10 Nach Belieben Salsa dazu reichen.



PROTEINREICHES

Rührei

ZUTATEN (2 STÜCK)

3 Eier Größe M
 90 g Hüttenkäse (körniger
 Frischkäse, 4 % Fettgehalt)
 1 Prise Salz
 1 Prise schwarzer Pfeffer
 etwas Öl oder Butter

ZUBEREITUNG

- 1 In einer Schüssel die Eier mit dem Hüttenkäse sowie Salz & Pfeffer nach Geschmack mit einer Gabel verquirlen.
- 2 Die Backplatten des Omelett Chefs mit etwas Öl oder Butter einpinseln und das Gerät aufheizen.
- 3 Die Mischung in die beiden Backmulden aufteilen. Deckel schließen.
- 4 Nach etwa 1 Minute das Gerät öffnen. Das Ei hat von unten zu stocken begonnen und nun kann man mit einem Silikon- oder Holzlöffel die Eirmischung in sich verschieben und vermischen. Den Deckel wieder schließen.
- 5 Den Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz der Rührei erreicht ist.
- 6 Nach Programmende den Deckel öffnen und das Rührei mit einem Holz- oder Silikonlöffeln herausnehmen.
- 7 Schon kann serviert werden.

TIPPS

- + Dieses Protein-Rührei schmeckt lecker mit Vollkorntoast und frischen Beeren.
- + Wickelt man das Rührei in eine Tortilla ein, erhält man einen schönen Frühstücks-Taco oder Burrito.



KRÄUTER *Rührei*

ZUTATEN (2 STÜCK)

- 15 g Butter, aufgeteilt
- 4 Eier Größe M
- 1 Bund frische Kräuter nach Saison (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel, etc.)
- ½ TL Zwiebelpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen. Die Backmulden leicht einfetten.
- 2 Die Kräuter kleinhacken.
- 3 Die Eier mit den Gewürzen und den gehackten Kräutern in einer Schüssel verquirlen.
- 4 Die Mischung gleichmäßig auf die beiden Backmulden verteilen und den Deckel schließen.
- 5 Nach ein paar Minuten den Deckel öffnen und die Mischung mit einem Holz- oder Silikonlöffel umrühren. Deckel wieder schließen.
- 6 Den Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz der Rührei erreicht ist.
- 7 Nach Programmende den Deckel öffnen und das Rührei mit einem Holz- oder Silikonlöffeln herausnehmen.



HÜTTEN

Omelett

ZUTATEN (2 STÜCK)

- 2 Eier Größe M
- 2 EL Speck, in Würfel geschnitten
- 2 EL Bergkäse, gerieben
- 2 EL Röstzwiebeln

ZUBEREITUNG

- 1** Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen.
- 2** Die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen etwas aufschlagen.
- 3** Zwiebeln, Käse und Speck dazu geben und unterrühren.
- 4** Die Eimasse in die Backmulden verteilen. Den Deckel schließen und starten.
- 5** Zeiteinstellung 6 – 7 Minuten.
- 6** Nach Programmende den Deckel öffnen und das Omelett mit zwei Holz- oder Silikonlöffeln vorsichtig aus der Form heben.



FETA, SPINAT UND OLIVEN

Omelett

ZUTATEN (2 STÜCK)

- 1 Frühlingszwiebel,
fein geschnitten
- 2 Handvoll Spinatblätter,
gehackt
- 3 Eier Größe M
- 70 g Feta-Käse, zerbröckelt
- 10 schwarze Oliven,
fein geschnitten
- Salz, Pfeffer
- etwas Öl oder Butter

ZUBEREITUNG

- 1 Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen.
- 2 Die Backmulden mit etwas Butter oder Öl leicht einfetten.
- 3 Die Frühlingszwiebeln und den kleingeschnittenen Spinat in die Backmulden verteilen, Deckel schließen und 3-4 Minuten leicht anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
- 4 Die Eier mit in einen Messbecher aufschlagen und verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen.
- 5 Den Schafskäse hineinbröckeln, feingeschnittene Oliven dazu und die Zwiebeln und den Spinat unterrühren.
- 6 Die Mischung gleichmäßig in die Backmulden verteilen, Deckel schließen und starten.
- 7 Die Omeletts für etwa 7 Minuten backen.
- 8 Nach Programmende den Deckel öffnen und das Omelett mit zwei Holz- oder Silikonlöffeln vorsichtig aus der Form heben.



PILZ-KÄSE

Omelett

ZUTATEN (4 STÜCK)

- 2 TL Butter oder Margarine
- 200 g gemischte Pilze,
in Scheiben
- 4 Eier Größe L
- ein Spritzer Milch
- 100 g Bergkäse, gerieben
- 1 TL Thymian
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen.
- 2 Die beiden Backmulden etwas buttern und erhitzen.
- 3 Die kleingeschnittenen Pilze (portionsweise) in die Backmulden aufteilen, Deckel schließen und 3-4 Minuten anbraten, bis die Pilze weich sind. Herausnehmen und beiseitestellen.
- 4 Deckel zu – so bleibt die Hitze erhalten.
- 5 Die Eier mit einem Schuss Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6 Nun rührt man den geriebenen Käse und die Pilze unter.
- 7 Die Hälfte der Mischung gleichmäßig in die Backmulden verteilen und den Deckel schließen.
- 8 Die Omeletts für etwa 7 Minuten backen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 9 Nach Programmende den Deckel öffnen und das Omelett mit zwei Holz- oder Silikonlöffeln vorsichtig aus der Form heben.
- 10 Mit der anderen Hälfte der Eiermischung ebenso verfahren.



SCHNITTLAUCH

Omelett

ZUTATEN (2 STÜCK)

- 4 Eier Größe M
- ½ Bund Schnittlauch
geschnitten
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen.
- 2 Die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen etwas aufschlagen.
- 3 Gewürze und Schnittlauch dazu geben und unterrühren.
- 4 Die Masse in die Backmulden aufteilen, Deckel schließen und starten.
- 5 Backzeit 5 – 7 Minuten.
- 6 Nach Programmende den Deckel öffnen und das Omelett mit zwei Holz- oder Silikonlöffeln aus der Form heben.



KARTOFFEL-OMELETT

mit Räucherforelle

ZUTATEN (2 STÜCK)

150 g gekochte Kartoffeln,
in Scheiben
2 Eier Größe L
50 g Tiefkühl-Erbsen, aufgetaut
50 g Forelle, geräuchert
etwas Dill, gehackt
1 TL Zitronensaft
etwas Zitronenabrieb
Salz und Pfeffer
etwas Öl oder Butter

ZUBEREITUNG

- 1 Den Omelett Chef vorheizen.
- 2 Die Backmulden mit etwas Butter oder Öl leicht einfetten.
- 3 Die Kartoffelscheiben auf die beiden Backmulden verteilen, Deckel schließen und 2-3 Minuten anbraten lassen.
- 4 In der Zwischenzeit die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Dann die Erbsen, Kräuter und Forellenstücke vorsichtig unterrühren
- 6 Die Mischung gleichmäßig auf die Kartoffeln in den Backmulden verteilen, Deckel schließen.
- 7 Für etwa 7 Minuten backen.
- 8 Nach Programmende den Deckel öffnen und das Omelett mit zwei Holz- oder Silikonlöffeln aus der Form heben.



ITALIENISCHES

Omelett

ZUTATEN (2 STÜCK)

3 Eier Größe M
 6 kleine Datteltomaten
 halbiert
 6 Minimozzarella halbiert,
 Salz, Pfeffer
 frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

- 1** Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen.
- 2** Halbierte Tomaten in die aufgeheizte untere Backmulde geben und etwas andünsten.
- 3** Die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen etwas aufschlagen.
- 4** Gewürze dazu geben und unterrühren.
- 5** Die Masse in die unteren Backmulden geben.
- 6** Die halbierten Mozzarella-Kugeln auf der Masse verteilen.
- 7** Backzeit 6 – 7 Minuten.
- 8** Nach Programmende den Deckel öffnen und das Omelett mit zwei Holz- oder Silikonlöffeln aus der Form heben.
- 9** Zum Servieren mit Basilikumblättern bestreuen.



SPIEGELEIER

ZUTATEN (2 STÜCK)

- 1 TL Öl oder Butter
- 2 Eier Größe L

ZUBEREITUNG

- 1 Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen.
- 2 In jede Backmulde etwas Butter oder Öl geben und erhitzen; dazu den Deckel schließen.
- 3 Nach etwa 1 Minute ist das Fett heiß. Nun kann man das Gerät öffnen und in jede der Backmulden 1 Ei aufschlagen.
- 4 Den Deckel für 1 Minute geschlossen lassen und danach mit **offenem Deckel** weiterbraten.
- 5 Je nach gewünschter Festigkeit des Spiegeleis brät man für 2 – 3 Minuten.
- 6 Mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz herausnehmen.



LOW CARB *Fake Brot*

ZUTATEN (2 STÜCK)

Für die erste Lage:

3 Eier Größe M
30 g Haferflocken
30 g Körniger Frischkäse
Salz, Pfeffer

Für die zweite Lage:

125 g Wildlachs, in Würfel
geschnitten
Salz, Pfeffer

Zum Finish:

20 g Körniger Frischkäse

ZUBEREITUNG

- 1 Die Eier trennen. Eiweiß und Eigelb in verschiedenen Schüsseln weiterverarbeiten.
- 2 Zum Eiweiß die Haferflocken und den Frischkäse geben und durchmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Das Eigelb mit dem Wildlachs vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen.
- 5 Zuerst die **Eiweiß-Mischung** verarbeiten. Dazu die Masse auf die beiden Backmulden verteilen, Deckel schließen und 7 Minuten backen.
- 6 Danach mit einem Holzspatel herausnehmen und auf zwei Teller legen.
- 7 Ist das Gerät wieder aufgeheizt, wird die **Eigelb-Masse** gebacken. Diese ebenfalls in 2 Portionen auf die Backmulden verteilen. Deckel zu und 8 Minuten backen.
- 8 In der Zwischenzeit bestreicht man die beiden Eiweiß-„Brote“ mit körnigem Frischkäse.
- 9 Am Ende legt man darauf die beiden gebackenen Lachs-Eigelb Scheiben und garniert mit in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln.

TIPP

- + Als Geschmacksvariante bei den Zutaten für die 2. Lage etwas Dill und Zitronenabrieb beifügen. Das schmeckt herrlich frisch.



ARME *Ritter*

ZUTATEN (4 – 6 STÜCK)

4 Eier Größe M
125 ml Milch
10 Scheiben Toast
Zucker
Zimt
etwas Butter zum Einfetten

ZUBEREITUNG

- 1 Die Eier und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen etwas aufschlagen.
- 2 Das Toastbrot zerzupfen, unter die Ei-Milchmischung heben und ca. 3 Minuten durchziehen lassen.
- 3 Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen. Die Backmulden mit Butter einfetten.
- 4 Zum Backen die Backmulden jeweils nur bis zu $\frac{3}{4}$ befüllen. Deckel schließen.
- 5 Backzeit 10 – 12 Minuten (je nach gewünschtem Bräunungsgrad).
- 6 Nach Programmende den Deckel öffnen und die Armen Ritter mit zwei Holz- oder Silikonlöffeln vorsichtig aus der Form heben
- 7 Zum Servieren mit Zucker und Zimt bestreuen.



Blondies

ZUTATEN (6 STÜCK)

- 125 g Butter
- 150 g Brauner Zucker
- 1 EL Zuckerrübensirup
(Goldsaft)
- 200 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- ¼ TL Salz
- 2 Eier Größe M
- 100 g Nüsse, grob gehackt
- 100 g weiße Schokolade,
gehackt

ZUBEREITUNG

- 1 Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze auf der Kochplatte zerlassen, bis sie schäumt. Dann Zucker und Sirup hinzufügen, verrühren und zum Abkühlen beiseitestellen.
- 2 Mehl mit Backpulver, Natron und Salz mischen und zusammen mit den Eiern zur abgekühlten Buttermischung geben.
- 3 Zum Schluss die Nüsse und die weiße Schokolade hinzufügen und leicht vermengen, so dass ein gleichmäßiger, klebriger Teig entsteht.
- 4 Jetzt den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen.
- 5 In jede Backmulde 3 gehäufte Esslöffel vom Teig geben. (Tipp: Teig mit 2 Löffeln abstechen). Deckel schließen und starten.
- 6 Die Blondies 7 - 9 Minuten backen lassen. Je länger, desto fester wird der Kern.
- 7 Nach Programmende den Deckel öffnen und die Blondies mit zwei Holz- oder Silikonlöffeln vorsichtig aus der Form heben. Vorsicht! Die heißen Kuchen sind anfangs recht weich.
- 8 Mit einem Klecks Sahne oder mit Karamellsauce servieren.



BLÄTTERTEIGTASCHEN

mit Pudding

ZUTATEN (2 STÜCK)

- 1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal
- 3 EL Vanillepudding
- 1 Ei (verquirlt)
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

- 1 Blätterteig aufrollen und mit einem Speisering (ca. 15 cm Durchmesser – wie Unterteller) Kreise ausstechen.
- 2 Den Omelett Chef vorheizen.
- 3 Auf eine Seite jedes Teigkreises ca. 1,5 Esslöffel vom Vanillepudding geben.
- 4 Den Rand des Teigkreises mit Ei bestreichen (für besseren Zusammenhalt).
- 5 Den Kreis zusammenklappen und den Rand rundherum (ggf. mit einer Gabel) festdrücken.
- 6 Die Teigtasche mit Hilfe eines Pfannenwenders (kein Metall!) in den Omelett Chef legen.
- 7 Backzeit: 10 – 14 Minuten, je nach gewünschter Bräunung.
- 8 Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.
- 9 Die Teigreste kann man zu Knusperstangen verarbeiten.

TIPP

- + Dazu passt hervorragend Apfelkompott oder Obstsalat.



APFEL

Krapfen

ZUTATEN (4 STÜCK)

- 1 Apfel, fein geraspelt
- 1 TL Zitronensaft
- 4 Eier Größe M
- 80 g Zucker
- 140 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Tütchen Backpulver
- 80 g Quark
- 1 Tütchen Puddingpulver
- Vanille
- etwas Zitronenabrieb
- 1 EL Orangensaft
- Butter zum Anbraten

ZUBEREITUNG

- 1 Apfel schälen, raspeln und mit dem Zitronensaft vermischen, damit er nicht dunkel wird.
- 2 Eier und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen.
- 3 Jetzt den Quark, das Puddingpulver, Zitronenabrieb, Orangensaft und den geraspelten Apfel untermischen.
- 4 Den Omelett Chef einschalten und aufheizen lassen.
- 5 Die Backmulden ca. zu $\frac{3}{4}$ mit dem Teig füllen, Deckel schließen und für ca. 7 – 8 Minuten backen.
- 6 Bei diesem Rezept werden ausnahmsweise die Backmulden bei jeder Zubereitung gebuttert. Denn die Krapfen schmecken mit einem Hauch Butter einfach noch besser. Zudem werden sie dadurch auch etwas knusprig.
- 7 Nach Programmende den Deckel öffnen und die Krapfen mit zwei Holz- oder Silikonlöffeln vorsichtig aus der Form heben.
- 8 Mit etwas Puderzucker und Vanillesoße servieren.

TIPP

- + Anstatt Vanillesauce schmeckt dazu auch Apfelmus sehr gut.



Brownies

ZUTATEN (6 STÜCK)

- 3 Eier Größe M
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g Schokotropfen
- 125 g Butter
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 200 g brauner Zucker
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

- 1 Zartbitterschokolade und Butter in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen.
- 2 Die Schokolade abkühlen lassen, bis die Masse cremig wird. *Das ist wichtig, sonst werden die Brownies fest anstatt fluffig.*
- 3 Eier mit Vanillezucker und braunem Zucker schaumig schlagen.
- 4 Die abgekühlte Schokomasse hinzugeben.
- 5 Mehl mit Backpulver, Salz und Kakaopulver vermengen und mit der flüssigen Masse verrühren.
- 6 Nun noch die Schokotropfen unter die Teigmasse heben.
- 7 Die Backmulden oben und unten mit etwas Öl auspinseln.
- 8 3 EL Teig in die Form füllen. Jede Backmulde sollte nur bis zu $\frac{3}{4}$ befüllt sein!
- 9 Deckel schließen. Backzeit 8 Minuten für Brownies mit einem leicht flüssigen Kern. Backzeit 10 – 12 Minuten für Brownies mit festem Kern.
- 10 Nach jedem Backvorgang die Backmulden oben und unten mit einem Küchenpapier ausreiben und wieder leicht mit Öl bepinseln.



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

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

Tel. 09851/5758-0 • Fax 09851/5758-5759

www.rommelsbacher.de • info@rommelsbacher.de

Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77

Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk

