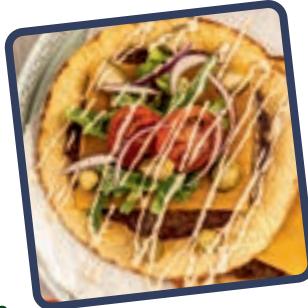




RÖMMELSBACHER
GRILLGENUSS
Schmackhafte Grillrezepte vom Elektrogrill

INHALT

FLEISCHSPIESSE	7
LACHSSPIESSE	8
TORTELLINI SPIESSE	10
KARTOFFELCRUSH (KG 2025)	12
BURGER TACOS	14
REHGENUSS AUF KNOPFDRUCK	16
ZUPFBROT	18
AUBERGINEN BURGER	20
MOZZARELLA MOENTS	22
BURGER MIT GRILLGEMÜSE	24
MITITEI (MICI)	26
GEGRILLTE ANANAS MIT MINZZUCKER ...	28
HIMBEERSMOOTHIE PANCAKES	30



REZEPTHEFT LIEBER IN
DIGITALER FORM?

Gerne



BARBECUE GRILL BBQ 4000 • BBQ 4100/S

Ein wahrer Champion für maximales Grillvergnügen

Barbecue Grill BBQ 4000

- Gehäuse und Scharnierdeckel aus massivem Stahlblech, 4 stabile Füße für sicheren Stand
- 2-teiliger Grillrost aus massivem Gusseisen
- Scharnierdeckel mit wärmeisolierendem Alu-Hitzeschutzschild für optimale Hitzeverteilung und Hitzespeicherung
- geriffelte Grillfläche für typisches Grillmuster, auch zum Zubereiten von Pizza (mit einem Pizzastein) geeignet
- außenliegende Temperaturanzeige
- leistungsstarkes Heizelement aus Edelstahl für schnelles Aufheizen
- Temperatur stufenlos bis zu 300 °C einstellbar
- abnehmbarer Temperaturregler, extra langes XL-Kabel (1,75 m)
- seitliche Griffe und herausnehmbare Fettauffangschale

*Grillrost aus
massivem Gusseisen*



300 °C



Grillwagen BGW 100





bis 380°C



Ausgabe 12.2021



SCHOTT
CERAN®



CERAN® GRILL CG 2303/E

Innovative Eleganz „Made in Germany“ – Grillen in Perfektion

- hochwertiges, pflegeleichtes Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
- Original SCHOTT CERAN® Glaskeramik Grillfläche mit integrierter Warmhaltezone
- leistungsstarker Grillheizkörper für schnelles Aufheizen und optimale Wärmeverteilung
- Temperaturbereich bis 380 °C, perfekt zum scharfen Anbraten
- Wunschtemperatur von 80 °C bis 380 °C in 10er-Schritten einstellbar
- LED-Display, temperaturgenaue, elektronische Überwachung und Anzeige der Ist-Temperatur
- Signalton nach Erreichen der eingestellten Wunsch-Temperatur
- elektronische Bedienung über Touch Control Sensoren
- entnehmbarer Edelstahl Fett-Auffangrinne und Aufstellfuß zur Schrägstellung für gesundes, fettarmes Grillen
- Restwärmeanzeige, Überhitzungsschutz
- Grillfläche: 36 x 27 cm
- Inklusive: Reinigungsschaber

CERAN® GRILL CG 2303/E

Köstlich, kreativ, fettarm: Grillen auf Glas wie ein Profi – hergestellt in Deutschland

- hochwertiges, pflegeleichtes Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
- Original SCHOTT CERAN® Glaskeramik Grillfläche mit integrierter Warmhaltezone
- leistungsstarker Grillheizkörper für schnelles Aufheizen und optimale Wärmeverteilung
- Temperaturbereich bis 380 °C, perfekt zum scharfen Anbraten
- Temperatur stufenlos einstellbar
- versenkbarer Knebel, kindersicher und spritzgeschützt
- entnehmbarer Edelstahl Fett-Auffangrinne und Aufstellfuß zur Schrägstellung für gesundes, fettarmes Grillen
- Betriebskontrolllampe, Überhitzungsschutz
- Grillfläche: 36 x 27 cm
- Inklusive: Reinigungsschaber



Ausgabe 10.2014



Ausgabe 1.2012



SCHOTT
CERAN® touch
control





Ausgabe 7.2018



zuschaltbare
Turbo-Grillzone

TISCHGRILL BBQ 2003

Grillen bei vollem Geschmack – mit zuschaltbarer Turbo-Grillzone

- abnehmbare Alu-Druckguss-Grillplatte mit integrierten Heizelementen
- zuschaltbare Turbo-Grillzone zum schnellen, scharfen Anbraten
- stufenlose, präzise Temperaturregelung
- perfekte Grillflächenaufteilung:
 - geriffelter Bereich für typisches Grillmuster
 - glatte Teppanyaki Fläche für Fleisch, Fisch, Gemüse etc.
- hochwertige 3-Lagen Antihaftbeschichtung QuanTanium®, für beste Grillergebnisse und superleichte Reinigung
- integrierter Fettablauf für gesundes, fettarmes Grillen
- entnehmbare Fettauffangschale
- Kontrolllampe
- 2 wärmeisolierte Griffe für sichere Bedienung
- Grillfläche: 50 x 25 cm
- Inklusive: Abnehmbarer Spritz-/Windschutz und Reinigungsschaber

Grillen mit Strom – sicher, sauber und schnell.

TISCHGRILL BBQ 2025

Maximaler Grillgenuss für drinnen und draußen

- 2 hochwertige Wende-Grillplatten aus massiven Alu-Druckguss, je 22,5 x 28,5 cm
- vielseitige Kombinationsmöglichkeiten:
 - geriffelte Grillfläche für typisches Grillmuster
 - glatte Teppanyaki Fläche
 - beide Grillbereiche getrennt Regelbar
- Temperatur stufenlos bis 230 °C einstellbar
- hochwertige keramische Antihaftbeschichtung (PFAS-frei), zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet
- nach innen geneigte Grillplatten für fettarmes Grillen
- Ein/Ausschalter, Kontrolllampen, Überhitzungsschutz
- extra-langes XXL Kabel (2 m)
- herausnehmbare Fettauffangschale, abnehmbarer Spritz-/Windschutz



Ausgabe 5.2022



Wende-Grillplatten
mit Hochwertiger
KERAMIK Antihaft-
beschichtung
(PFAS-frei)



KONTAKTGRILL KG 2025

Maximales Grillerlebnis für anspruchsvolle Genießer

★ Maximales Grillerlebnis:

- ★ Kontaktgrillen – klassisches beidseitiges Grillen
- ★ Überbacken & Schongaren – Zubereiten von leckeren Paninis & Toasts, mit 5-fach Höhenverstellung zur perfekten Anpassung an das Grillgut
- ★ Als vollwertiger Tisch- & Partygrill – aufgeklappt für doppelte Grillfläche
- ★ Extra BBQ-Funktion – Elektronik erkennt die aufgeklappte Position und wechselt automatisch in den BBQ-Modus – stabile Temperatur bis 230 °C garantiert!

Weitere Ausstattung:

- formschönes Design mit hochwertiger Edelstahlapplikation
- pflegeleichtes Gehäuse mit Anti-Fingerabdruck Beschichtung
- 2 große Drehregler, Grillflächen getrennt voneinander regelbar
- 2 massive, herausnehmbare Alu-Druckguss Grillplatten (41,5 x 20,5 cm)
 - o 1 geriffelte Grillfläche für typisches Grillmuster
 - o 1 glatte Teppanyaki Grillfläche für Fisch, Gemüse & Süßspeisen
- hochwertige keramische Antihhaftbeschichtung (PFAS-frei)
- präzise elektronische Temperaturregelung, in 15 Stufen von 60 °C bis 230 °C einstellbar
- LED-Display, Start/Stopp Taste, 60 Minuten Timer
- Fettablauf mit integrierter Auffangschale
- Sicherheit durch 4-fach Überhitzungsschutz und rutschfeste Füße

Auf jeder Platte lässt sich die Temperatur getrennt regeln



Maxi Grill



Gratinieren schnell und einfach!

Optionales Zubehör:

Waffelplatten-Set KG 25-WA
für 4 dicke Belgische Waffeln



Grillplatten-Set KG 25-GF

- 1x geriffelte Grillplatte für typisches Grillmuster
- 1x glatte Teppanyaki Platte, ideal für Fisch, Gemüse etc.





FLEISCHSPIESSE

ZUTATEN

200 g Schweinefleisch
z.B. Nacken
10 – 15 Datteln
10 Scheiben Speck
Rauchpaprikapulver
Pflanzliches Öl

ZUBEREITUNG

1. Die Schaschlikspieße für 15 Minuten in warmes Wasser legen.
2. Das Fleisch in gleichmäßige Würfel schneiden.
3. Abwechselnd Fleisch, Datteln und Speck aufstecken.
4. Die Spieße mit Paprikapulver würzen, mit Öl bepinseln und auf dem Grill von allen Seiten bis zur gewünschten Bräune grillen.

AUSSERDEM

Schaschlikspieße

LACHSSPIESSE

ZUTATEN FÜR DIE SPIESSE:

600 g Lachsfilet

1 Zitrone

ZUTATEN FÜR SALAT UND DRESSING

1 Bund Radieschen

1 kleine Gurke

1 Bund frischer Dill

1 EL Senf

1 EL Essig

1 Prise Salz

Pfeffer

1 EL Honig

4 EL Olivenöl

AUSSERDEM

Schaschlikspieße

ZUBEREITUNG

1. Die Schaschlikspieße für 15 Minuten in Wasser einlegen.
2. Den Lachs in ca. 6 x 6 cm große Quadrate schneiden.
3. Die Zitrone waschen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Radieschen und Gurke fein würfeln und in eine Schale geben. Aus Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Honig, Dill und Olivenöl ein Dressing zubereiten. Das Dressing über das Gemüse geben und alles gut vermengen.
5. Die Spieße aus dem Wasser nehmen. Abwechselnd eine Scheibe Zitrone und ein Stück Lachs aufspießen.
6. Den Spieß mit Olivenöl bepinseln, salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze gleichmäßig grillen.
7. Zu den Lachsspießen wird der Salat gereicht.



Tischgrill BBQ 2003

Für 4
Portionen

ROMMELSBACHER



HERZHAFT 9

TORTELLINI SPIESSE

ZUTATEN

250 g Tortellini

(z.B. fleischhaltige Füllung)

ca. 8 Scheiben Parmaschinken

ca. 10 - 15 Cherrytomaten

Frisches Basilikum

Pflanzliches Öl

AUSSERDEM

Schaschlikspieße

ZUBEREITUNG

1. Die Schaschlikspieße für 15 Minuten in warmes Wasser legen.
2. Tortellini nach Packungsanleitung „al dente“ zubereiten. Anschließend abgießen und abkühlen lassen.
3. Tomaten und Basilikum waschen.
4. Den Schinken ggf. halbieren und aufrollen.
5. Abwechselnd Tortellini, Schinken, Tomate aufstecken.
6. Die Spieße mit Öl bepinseln und von allen Seiten bei mittlerer Hitze grillen.
7. Nach dem Grillen mit Basilikum garnieren.



Für 4
Portionen

ROMMELSBAKER



11
HERZHAFT



KARTOFFELCRUSH

DIE KARTOFFELWAFFEL

ZUTATEN

1200 g Kartoffeln

6 Eier M

200 g Dinkelmehl

200 ml Mandelmilch

Salz, Pfeffer, Muskat

Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG MIT KONTAKTGRILL KG 2025

1. Pellkartoffeln kochen und abkühlen lassen.
2. Die Kartoffeln schälen und zerstampfen.
3. Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.
4. Die Waffelplatten des Kontaktgrills mit Öl bepinseln und auf 200°C vorheizen.
5. Den Teig auf die Waffelformen verteilen und für ca. 6 – 8 Minuten backen.

OPTIONAL

Schnittlauch, Petersilie,

Zwiebeln, Chili



Kontaktgrill KG 2025

Für 4
Portionen

ROMMELSBACHER



BURGER TACOS

ZUTATEN

400 g Hackfleisch, gemischt

6 Tortilla Mais Wraps

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

6 Scheiben Cheddar-Käse

1/2 Salatkopf, z.B. Eisbergsalat

3 große Gewürzgurken

2 Zwiebeln, rot

ca. 10 Cocktailltomaten

Sonnenblumenöl zum
Bestreichen der Platten

FÜR DIE SAUCE

4 EL Mayonnaise

2 EL Ketchup oder BBQ Sauce

2 EL Süßsauer Sauce

1 EL Senf

1 EL Essig

ZUBEREITUNG

1. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und gut vermischen.
2. Die Hackmasse dünn auf die Tortilla Mais Wraps verteilen und andrücken.
3. Die Teppanyaki Fläche mit Öl bepinseln und den Wrap zuerst auf der Fleischseite bei mittlerer Temperatur bis zur gewünschten Bräune grillen.
4. Anschließend den Wrap wenden und eine Scheibe Käse auflegen und schmelzen lassen.
5. Die Zwiebeln schälen, halbieren und zu dünnen Spalten hobeln.
6. Die Tomaten und Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden.
7. Den Salat in feine Streifen schneiden.
8. Aus Mayonnaise, Ketchup, süßsauer Sauce, Senf und Essig eine Sauce herstellen.
9. Den fertigen Wrap mit Salat, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln und Sauce belegen.



Für 6
Portionen

ROMMELSBACHER

15

HERZHAFT



SMART & WILD

REHGENUSS AUF KNOPFDRUCK!

ZUTATEN

800 g Rehlende

500 g Bohnen

750 g Kroketten

1 Glas Preiselbeermarmelade

1 Glas Sahnemeerrettich

Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

OPTIONAL

Pilzrahmsauce, Orange

ZUBEREITUNG MIT KONTAKTGRILL KG 2025

1. Die Krokettchen aus dem Tiefkühlfach nehmen und auftauen lassen.
2. Orange waschen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Bohnen waschen, säubern und in Mundgerechte Stücke schneiden.
4. Die Teppanyaki-Platte des Kontaktgrills mit ein wenig Öl bestreichen.
5. Bei 180°C Bohnen und Kroketten auf die Teppanyaki-Platte legen und anbraten.
6. Wenn die Beilagen fast fertig sind, wird das Rehfleisch von allen Seiten kurz angebraten.
7. Das Fleisch vom Grill nehmen und abgedeckt für wenige Minuten ruhen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Alle Komponenten auf Tellern anrichten.

TIPP

Wer möchte, kann mit Limettenabrieb dem Gericht eine frische Note verleihen.



Kontaktgrill KG 2025

Für 4
Portionen

ROMMELSBACHER

17

HERZHAFT



ZUPFBROT

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

500 g Weizenmehl Typ 405

1 Pck. Trockenhefe

250 ml lauwarmes Wasser

50 ml Olivenöl

5 - 10 g Knoblauchsatz

ZUTATEN FÜR DIE KRÄUTER-BUTTER:

BUTTER:

100 g Butter

Abrieb einer halben Zitrone

1/2 TL Salz

Ca. 50 g frische Kräuter z.B.

Rosmarin, Thymian, Schnittlauch
Pfeffer

AUSSERDEM

Ofenfeste Backform

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Hefe vermengen.
2. Nach und nach das Wasser zugeben und unterrühren.
3. Anschließend das Olivenöl zusetzen.
4. Den Teig mindestens 10 Minuten kneten lassen.
5. Den Teig für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Die weiche Butter zusammen mit den Kräutern, Knoblauch, Salz und Zitronenabrieb in einen Multizerkleinerer geben und zu einer homogenen Kräuterbutter vermixen.
7. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit der Kräuterbutter bestreichen.
8. Aus dem Teig Quadrate ausschneiden und aufrecht in eine ofenfeste Backform stellen.
9. Das Brot für weitere 30 Minuten gehen lassen. Reste der Kräuterbutter auf dem Brot verteilen.
10. Das Brot 30 – 40 Minuten im Grillbereich bei geschlossenem Deckel bei ca. 180°C backen.



Für 1 Brot

ROMMELSBACHER



19

HERZHAFT



AUBERGINEN BURGER

ZUTATEN

1/2 Brokkoli
2 Auberginen
120 g Tomaten
20 g Sprossen
60 g Walnusskerne
60 g Gouda Käse
30 g Pesto rosso
2 Eier
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl 3 – 4 Min. rösten.
2. Brokkoli waschen, in Röschen schneiden und mit einem Universalzerkleinerer oder auf einer Reibe fein reiben.
3. Käse fein reiben.
4. Nüsse im Universalzerkleinerer oder mit dem Messer fein hacken.
5. Brokkoli, Käse, Nüsse und Ei gut vermischen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Aus der Masse Patties formen und auf dem elektrischen Tischgrill für ca. 2 Minuten pro Seite braten. Die Patties vorsichtig wenden.
8. Aubergine waschen und in ca. 0,8 cm dicke Scheiben schneiden, salzen.
9. Auberginscheiben trocken tupfen und auf die geriffelte Seite des Grills legen. Pro Seite 3 – 4 Minuten grillen.
10. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
11. Jeweils eine gegrillte Auberginscheibe mit Pesto bestreichen, mit Brokkoli-Patty, Tomatenscheiben und Sprossen belegen.
12. Zweite Auberginscheibe darauf legen und servieren.

Für 2
Portionen

ROMMELSBACHER



MOZZARELLA MOMENTS

ZUTATEN

4 Baguettes
2 Mozzarella
2-3 kleine Strauchtomaten
1 Topf frischer Basilikum
1 Glas Pesto Genovese
Salz, Pfeffer
Pflanzliches Öl

ZUBEREITUNG MIT KONTAKTGRILL KG 2025

1. Die Baguettes aufschneiden. Beide Seiten mit Pesto bestreichen.
2. Mozzarella und Tomaten in Scheiben schneiden, damit das Baguette belegen.
3. Salzen und pfeffern. Wer mag, kann Balsamico Creme darauf tröpfeln.
4. Die Oberseite des Brotes auflegen.
5. Die Platten des Kontaktgrills mit Pflanzenöl bestreichen.
6. Die Baguettes bei 180°C wenige Minuten im Kontaktgrill zubereiten.

AUSSERDEM

Balsamico Creme



Kontaktgrill KG 2025

Für 4
Portionen

ROMMELSBACHER



BURGER MIT GRILLGEMÜSE

ZUTATEN

250 g Rinder-Hackfleisch
2 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

1 kleine Paprika

¼ Chilischote

½ Zucchini

½ rote Zwiebel

120 g geschälte Tomate

6 g Petersilie, frisch

½ TL Zucker

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Tischgrill auf mittlere Stufe vorheizen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
3. Chili waschen, entkernen und fein würfeln.
4. Für die Sauce werden die geschälten Tomaten mit Petersilie und Chili in einem Standmixer (o.ä.) püriert.
5. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, dann zur Seite stellen.
6. Zucchini waschen und längs in Scheiben schneiden.
7. Paprika waschen, entkernen und in Spalten schneiden.
8. Rote Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.
9. Das Gemüse salzen und mit Öl beträufeln.
10. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und daraus Burger formen.
11. Burger und Gemüse auf den Grill legen und 5 – 6 Minuten von beiden Seiten grillen.
12. Brötchen aufschneiden, mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen und kurz erwärmen.
13. Eine Hälfte der Brötchen mit der Sauce bestreichen, mit Grillgemüse und Burger belegen. Die andere Hälfte daraufsetzen und ggf. mit einem Holzspieß fixieren.

Für 2
Portionen

ROMMELSBAKER

25

HERZHAFT



MITITEI (MICI)

Mititei, auch bekannt als Mici, sind würzige gegrillte Hackfleischröllchen, die in der siebenbürgischen Küche sehr beliebt sind.

ZUTATEN

250 g Schweinefleisch
bzw. Schweinehack

250 g Lammfleisch
bzw. Lammhack

500 g Rindfleisch
bzw. Rinderhack

½ EL Salz

½ EL Pfeffer

6 Knoblauchzehen

½ TL gemahlener Koriander

½ TL Kreuzkümmel

1 TL Backpulver

150 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure

ZUBEREITUNG

1. Die Röllchen sollte man schon am Vortag zubereiten, da vor dem Grillen mehrere Stunden Ruhezeit notwendig sind.
2. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und gut mischen. Beziehungsweise die drei Hackfleischsorten in eine Schüssel geben und gut vermischen.
3. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit den Gewürzen unter die Hackmasse rühren.
4. Das Backpulver im Mineralwasser auflösen und in die Hackfleischmasse einarbeiten.
5. Nun kann man mit angefeuchteten Händen kleine Rollen (etwa 10 cm lang) formen.
6. Die geformten Röllchen abgedeckt in den Kühlschrank stellen für mehrere Stunden oder am besten über Nacht dort durchziehen lassen.
7. Die Mititei auf dem Elektrogrill ca. 4 Minuten von jeder Seite anbraten und heiß servieren.

TIPP

Traditionell genießt man die Mititei mit Senf, Weißbrot und Sakuska*



*Sakuska Rezept
auf unserem Blog

Für 4 – 5
Portionen

ROMMELSBACHER

27

HERZHAFT



GEGRILLTE ANANAS MIT MINZZUCKER

ZUTATEN FÜR DEN MINZUCKER

15 Stiele frische Minze
125 g Zucker
1 Prise Zitronenabrieb

ZUTATEN FÜR DIE ANANAS

1 Ananas
75 ml Rum (alternativ Apfelsaft)
15 g brauner Zucker
4 EL Honig
2 EL Butterschmalz

ZUBEREITUNG DES MINZZUCKERS

1. Die Blätter der Minze abzupfen und zusammen mit gut der Hälfte des Zuckers sowie dem Zitronenabrieb in einem Multizerkleinerer hauen, bis der Zucker schön grün wird.
2. Anschließend den restlichen Zucker hinzugeben und untermischen.

ZUBEREITUNG DER ANANAS

1. Die beiden Enden der Ananas abschneiden und die Schale entfernen. Die Ananas in 2 – 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher den harten Strunk herausstechen.
2. Den Rum (oder den Apfelsaft) mit dem Zucker verrühren und gemeinsam mit der Ananas in einen Frischhaltebeutel geben. Den Beutel verschließen, kurz schütteln und die Ananas dann so für mindestens 1 Stunde marinieren lassen. Alternativ kann die Ananas mit den Zutaten in einem Vakuumierbehälter vakuumiert und dadurch schnell-mariniert werden.
3. Den Glaskeramik Grill auf Stufe 7 erhitzen, etwas Butterschmalz auf den Grill geben und die Ananasscheiben darauf legen.

Für 4
Portionen

29

süß



KOMMELSBACHER

HIMBEERSMOOTHIE PANCAKES

ZUTATEN

200 g Himbeeren

1 Banane

100 g Haferflocken

1 TL Backpulver

100 ml Vollmilch

1 EL Zucker

1 Ei

0,5 EL Pflanzenöl

80 g Joghurt Natur

30 g Mandeln

2 EL Ahornsirup

ZUBEREITUNG

1. Himbeeren waschen und abtropfen lassen.
2. Banane schälen und in Scheiben schneiden.
3. 2/3 der Himbeeren, Banane, Haferflocken, Backpulver, Milch, Zucker und Ei in den Standmixer geben und etwa 10 Sekunden vermixen. Nicht zu lange mixen, denn der Teig sollte nicht zu fein sein.
4. Die Grillfläche zu Beginn leicht mit Öl bepinseln und erhitzen. Daraufhin den Teig in kleinen Portionen auf die heiße Fläche geben und jeweils ca. 3 Min. pro Seite ausbacken. Man kann den Teig direkt aus dem Krug des Standmixers auf die heiße Platte gießen.
5. Genießt die Pancakes dann mit Joghurt, Ahornsirup, Himbeeren, Nüssen oder einem anderen Topping eurer Wahl.



Für 3
Portionen

RÖMMELS BACHER





ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

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

www.rommelsbacher.de • info@rommelsbacher.de

Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77

Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk

