

COSO®  
DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



KOCHBUCH | COOKBOOK

AirFry & Steam 700

# GARPROGRAMME

COOKING PROGRAMMES



STEAM



AIRFRY  
&  
STEAM



AIRFRY



## **KNUSPRIG, SAFTIG, LECKER: AIRFRY & STEAM 700 MACHT DAMPF**

### **Das Allround-Talent in Ihrer Küche!**

Heißluftgaren, Dampfgaren, Backen und Grillen mit einem Gerät. Damit ziehen Kreativität und Vielfalt in die Küche ein. Sie werden eine ganz neue Intensität schmecken. Die AirFry & Steam 700 bietet mit 10 voreingestellten Programmen, insbesondere aber durch die Kombinationsmöglichkeiten und das volle oder zuschaltbare Dampfgaren, alle Möglichkeiten dazu. Gemüse, Fisch und Fleisch behalten ihr Aroma und zergehen schmackhaft zart auf der Zunge. Brot und Brötchen lassen sich mit einer Portion Dampf im Backprogramm einmalig saftig von innen und knusprig von außen zubereiten. Selbst Nudelspeisen, Reis oder One-Pot-Gerichte sind im Handumdrehen auf den Tisch gebracht und auch der Nachtsch oder Kuchen gelingen optimal. Einfach mal ausprobieren und staunen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Dampf-Airfryer und einen guten Appetit!

Genießen Sie mit  
CASO Design



## **CRISPY, JUICY, DELICIOUS: AIRFRY & STEAM 700 MAKES STEAM**

### **The all-round talent in your kitchen**

Hot air cooking, steaming, baking and grilling are all possible with just one appliance. This versatile device brings creativity and variety into your kitchen and allows you to experience a completely new intensity of flavour.

The AirFry & Steam 700 comes with 10 pre-set programmes. Its true strength lies in the flexible combination options and the ability to use full or adjustable steam cooking. Vegetables, fish and meat retain their natural flavour and become wonderfully tender.

Bread and rolls turn out perfectly with a portion of steam in the baking programme. They are moist on the inside and crispy on the outside. Pasta dishes, rice and one-pot meals can be prepared quickly and easily. Desserts and cakes also come out beautifully.

Try it out and let yourself be amazed. We wish you lots of fun with your new steam air fryer and bon appétit.

Enjoy with  
CASO Design

---

# KARTOFFELGERICHTE

POTATO DISHES



# GNOCCHI

## GNOCCHI

### Zutaten:

- 400 g frische Gnocchi
- Salz & Pfeffer  
(nach Geschmack)
- Öl oder Butter

### Zubereitung:

#### STEP 1

Alle Zutaten in den Garkorb geben und für ca. 8 Minuten bei 180 °C dampfbacken.

#### TIPP/TIP



**Passt am besten zu einer herzhaften Tomatensoße oder rotem/ grünem Pesto.**

Pairs well with tomato sauce or red or green pesto.



**Garprogramm**  
cooking program



### Ingredients:

- 400 g fresh gnocchi
- Salt & pepper (to taste)
- Oil or butter

### Preparation:

#### STEP 1

Place all ingredients in the basket and cook using the steam-bake function at 180 °C for approximately 8 mins.



# KÜRBISGNOCCHI MIT SALBEIBUTTER

PUMPKIN GNOCCHI WITH SAGE BUTTER

## Zutaten:

- 300 g Kürbis (Hokkaido oder Butternut)
- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Muskatnuss (nach Geschmack)

## Für die Salbeibutter:

- 50 g Butter
- 8 - 10 frische Salbeiblätter
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer (nach Geschmack)
- Geriebener Parmesan (zum Servieren)

## Zubereitung:

### STEP 1 | Gnocchi

Kürbis und Kartoffeln in Stücke schneiden und bei 100 °C ca. 30 min. weich dampfgaren. Anschließend zu einem feinen Püree verarbeiten, Ei einarbeiten & Mehl, Salz sowie Muskat zugeben. Zu einem weichen Teig kneten und 20 min. ruhen lassen.

### STEP 2 | Salbeibutter

Für die Salbeibutter Butter schmelzen, Salbei & Knoblauch anbraten, bis die Butter goldbraun ist. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

## Zutaten:

- 300 g pumpkin (Hokkaido or butternut squash)
- 300 g floury potatoes
- 300 g flour
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- Nutmeg (to taste)

## For the sage butter:

- 50 g butter
- 8-10 fresh sage leaves
- 1 small clove of garlic
- Salt & pepper (to taste)
- Grated Parmesan (for serving)

## Preparation:

### STEP 1 | Gnocchi

Cut the pumpkin and potatoes into pieces and steam at 100 °C for approx. 30 minutes until soft. Process into a fine purée, then mix in the egg. Add the flour, salt and nutmeg and knead into a soft dough. Leave to rest for 20 minutes.

### STEP 2 | Sage butter

Melt the butter in a pan, add the sage leaves and garlic, and fry until the butter turns golden brown. Season with salt and pepper.

Garprogramm  
cooking program



### STEP 3 | Gnocchi

Den Teig zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen, in 2 cm lange Stücke schneiden und diese mit einer Gabel leicht eindrücken. Anschließend die Gnocchi bei 200 °C für 12 - 15 min. goldbraun und knusprig backen.

### STEP 4

Die fertigen Gnocchi mit der heißen Salbeibutter beträufeln und großzügig mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Sofort servieren.

### STEP 3 | Gnocchi

Shape the dough into rolls about 2 cm thick, cut into 2 cm pieces and lightly press with a fork. Bake the gnocchi at 200 °C for 12-15 minutes until golden and crispy.

### STEP 4

Drizzle the hot gnocchi with the sage butter and generously sprinkle with freshly grated Parmesan. Serve immediately.

# POMMES FRITES

## FRENCH FRIES

**Garprogramm**  
cooking program



### Zutaten:

- 2 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln (geschält)
- 1 EL Pflanzenöl

### Ingredients:

- 2 medium floury potatoes (peeled)
- 1 tbsp vegetable oil

### Zubereitung:

#### STEP 1

Die Kartoffeln schälen und in 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Die Kartoffelstreifen für 30 Minuten in Wasser einlegen. Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Papiertuch abtrocknen.

#### STEP 2

Die Kartoffelstreifen in eine große Schale geben und das Öl hinzufügen.

#### STEP 3

Die Kartoffelstreifen 20 - 25 Minuten bei 190 °C airfryen. Dicker geschnittene Kartoffeln benötigen eine längere Garzeit.

### Preparation:

#### STEP 1

Peel the potatoes and cut them into strips measuring approx. 1.5 cm by 7.5 cm. Soak the potatoes in water for at least 30 mins. Drain thoroughly and pat dry with a paper towel.

#### STEP 2

Place the potatoes in a large bowl and mix with the oil.

#### STEP 3

Cook the potatoes in the air fryer at 190 °C for 20 to 25 mins. Thicker-cut potatoes may require a longer cooking time.



# SPARGEL MIT KARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE

Asparagus with potatoes and hollandaise sauce

**Garprogramm**  
cooking program



## Zutaten:

- Grüner Spargel
- Kartoffeln
- Warme Sauce Hollandaise

## Ingredients:

- Green asparagus
- Potatoes
- Warm hollandaise sauce

## Zubereitung:

### STEP 1

Die Kartoffeln schälen, den grünen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden.

## Preparation:

### STEP 1

Peel the potatoes. Wash the green asparagus and trim the ends.

### STEP 2

Die Kartoffeln 20 Minuten bei 100 °C dampfgaren. Nach 8 Minuten den Spargel dazu legen und die restlichen 12 Minuten mit dampfgaren. Mit warmer Sauce Hollandaise servieren.

### STEP 2

Steam the potatoes at 100 °C for 20 mins. After 8 mins, add the asparagus and continue steaming both together for the remaining 12 mins. Serve with warm hollandaise sauce.

## TIPP/TIP



**Sauce Hollandaise 2 Minuten mit der Reheat-Funktion erwärmen.** Use the Reheat programme to gently warm the hollandaise sauce..



# GEMÜSE

VEGETABLES



# GEDÄMPFTES GEMÜSE MIT PANIERTEM FETA

STEAMED VEGETABLES WITH BREADED FETA

## Zutaten:

### Gemüse:

- 160 g Blumenkohl
- 160 g Brokkoli
- 160 g Möhren

### Feta:

- 1 Stck. Feta
- Semmelbrösel
- Thymian, Oregano & Zitronenpfeffer (nach Geschmack)
- 2 EL Mehl
- 2 Eier (gequirlt)

## Zubereitung:

### STEP 1 | Gemüse

Das Gemüse waschen und in gleich große Stücke schneiden.

### STEP 2

Das Gemüse in den Korb geben und für ca. 20 Min. bei 100 °C dampfgaren.

### STEP 3 | Feta

Den Feta zuerst in Mehl, dann in Ei und anschließend in den Semmelbröseln mit den Gewürzen wälzen.

### STEP 4

Für ca. 8 Minuten bei 190 - 200 °C airfryen.

## Ingredients:

### Vegetables:

- 160 g cauliflower
- 160 g broccoli
- 160 g carrots

### Feta:

- 1 piece of feta cheese
- Breadcrumbs
- Thyme, oregano & lemon pepper (to taste)
- 2 tbsp flour
- 2 eggs (beaten)

## Preparation:

### STEP 1 | Vegetables

Wash the vegetables and cut them into evenly sized pieces.

### STEP 2

Place the vegetables in the basket and steam at 100 °C for approximately 20 mins.

### STEP 3 | Feta

Mix the breadcrumbs with the spices. Coat the feta first in flour, then in the beaten eggs, and finally in the breadcrumb mixture.

### STEP 4

Place the coated feta in the air fryer and cook at 190 to 200 °C for approximately 8 mins.

**Garprogramm**  
cooking program



# MEDITERRANES GEMÜSE

## MEDITERRANEAN VEGETABLES

**Garprogramm**  
cooking program



### Zutaten:

- 160 g Zucchini
- 160 g Brokkoli
- 160 g Möhren
- Salz, Pfeffer & Thymian (nach Geschmack)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl

### Ingredients:

- 160 g zucchini
- 160 g broccoli
- 160 g carrots
- Salt, pepper & thyme (to taste)
- 1 clove of garlic
- 1 onion
- 1 tbsp oil

### Zubereitung:

#### STEP 1

Das Gemüse waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Anschließend alle Zutaten miteinander vermischen.

### Preparation:

#### STEP 1

Wash and cut the vegetables into small pieces. Peel and finely chop the onion and garlic. Mix all ingredients together in a bowl.

#### STEP 2

Für ca. 20 Minuten bei 160 °C airfryen.

#### STEP 2

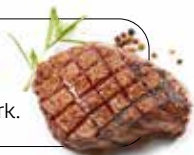
Place the mixture in the air fryer and cook at 160 °C for approximately 20 minutes.

### TIPP/TIP



**Passt am besten zu Hühnchen, Rindfleisch und Schweinefleisch.**

This dish pairs well with chicken, beef or pork.



# GEFÜLLTE PAPRIKA

## STUFFED PEPPER

**Garprogramm**  
cooking program



### Zutaten:

- 4 rote Paprika
- 250 g Hackfleisch
- 50 g Quinoa (gekocht)
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer (nach Geschmack)
- Geriebener Parmesan (nach Geschmack)

### Ingredients:

- 4 red peppers
- 250 g minced meat
- 50 g cooked quinoa
- 1 onion (diced)
- 1 clove garlic
- Salt & pepper (to taste)
- Grated parmesan (to taste)

### Zubereitung:

#### STEP 1

Hackfleisch, Quinoa, Zwiebel und Gewürze in einer Schüssel vermischen.

#### STEP 2

Deckel der Paprika abschneiden und sie entkernen. Anschließend die Fleischfüllung in die Paprika füllen und die Masse andrücken. Die gefüllten Paprika in den Garkorb geben und mit etwas Parmesan bestreuen.

#### STEP 3

Bei 160 °C für 15 -20 Min. dampfbacken, bis die Füllungen goldbraun und knusprig sind.

### Preparation:

#### STEP 1

In a large bowl, combine the minced meat, cooked quinoa, diced onion, garlic, salt and pepper.

#### STEP 2

Cut off the tops of the peppers and remove the seeds. Fill each pepper with the meat mixture, pressing it in firmly. Place the stuffed peppers in the basket and sprinkle with grated parmesan.

#### STEP 3

Cook using the steam-bake function at 160 °C for 15 to 20 mins, until the filling is golden brown and slightly crispy.



# NUDELPFANNE - ONE POT

## ONE POT PASTA

**Garprogramm**  
cooking program



### Zutaten:

- 300 g Nudeln
- 1 Brokkoli
- 200 g Kirschtomaten
- 200 g geriebener Käse, z.B. Cheddar und Mozzarella
- 100 g Kräuter-Frischkäse
- 600 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Kochsahne
- Kräuter, z.B. Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat

### Ingredients:

- 300 g pasta
- 1 broccoli
- 200 g cherry tomatoes
- 200 g grated cheese (e.g. cheddar and mozzarella)
- 100 g herb cream cheese
- 600 ml vegetable broth
- 250 ml cooking cream
- Herbs (e.g. parsley)
- Salt, pepper, nutmeg

### Zubereitung:

#### STEP 1

Den Brokkoli waschen und in kleine Röschen unterteilen. Die Tomaten waschen und halbieren. Alle Zutaten in den Garkorb geben und gut würzen. Den Rost vorher entfernen.

#### STEP 2

Bei 100 °C für ca. 22 Minuten dampfgaren. Zwischendurch umrühren.

### Preparation:

#### STEP 1

Wash and cut the broccoli into small pieces. Wash and halve the cherry tomatoes. Remove the rack from the appliance. Place all ingredients into the basket and season with salt, pepper, nutmeg and herbs.

#### STEP 2

Steam at 100 °C for approximately 22 mins. Stir once during cooking to ensure even consistency.

### TIPP/TIP



**Einfache Reinigung des Garkorbs in der Spülmaschine.**  
The basket is easy to clean and dishwasher-safe.



# FISCH / FLEISCH

FISH / MEAT



# LACHS

## SALMON

**Garprogramm**  
cooking program



### Zutaten:

- 2 Lachsfilets (150 g, ohne Haut)
- Salz & Pfeffer (nach Geschmack)
- 1 Zitrone

### Ingredients:

- 2 salmon fillets (150 g each, skinless)
- Salt & pepper (to taste)
- 1 lemon

### Zubereitung:

#### STEP 1

Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.  
Lachs mit Salz & Pfeffer würzen.

### Preparation:

#### STEP 1

Wash the lemon and cut it into slices.  
Season the salmon fillets with salt and pepper.

#### STEP 2

Alles in den Garkorb geben und für  
ca. 15 Min. bei 100 °C dampfgaren.

#### STEP 2

Place the fillets and lemon slices in the  
basket and steam at 100 °C for approximately  
15 mins.

### TIPP/TIP



**Passt am besten zu Kartoffeln oder Salaten.**  
Perfectly paired with potatoes or salad.



# FISCHSTÄBCHEN

## FISH NUGGETS

**Garprogramm**  
cooking program



### Zutaten:

- 500 g Fisch (z. B. Kabeljau)
- 2 EL Pflanzenöl
- 100 g Weizenmehl
- 2 Eier (geschlagen)
- 75 g Paniermehl
- 1 Prise Salz

### Ingredients:

- 500 g fish (e.g. cod)
- 2 tbsp vegetable oil
- 100 g plain flour
- 2 eggs, beaten
- 75 g breadcrumbs
- A pinch of salt

### Zubereitung:

#### STEP 1

Den Fisch in ca. 2,5 cm dicke und 6 cm lange Streifen schneiden. Paniermehl und Salz zu feinen Bröseln verarbeiten. In drei verschiedenen Schalen Paniermehl, Eier und Mehl vorbereiten.

#### STEP 2

Die Fischstreifen mit etwas Öl bepinsel und nacheinander im Mehl, den geschlagenen Eiern und den Bröseln wenden. Die Panade gut andrücken. Die Fischstreifen mit etwas abstand auf dem Garkorb verteilen und bei 190 °C für 10 - 12 Min. airfryen, bis diese goldbraun sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

### Preparation:

#### STEP 1

Cut the fish into strips approx. 2.5 cm thick and 6 cm long. Mix the breadcrumbs with salt. Place the flour, eggs, and breadcrumbs into three separate bowls.

#### STEP 2

Brush the fish strips with oil. Coat them first in flour, then in egg, and finally in breadcrumbs. Press the coating on firmly. Arrange the strips in the air fryer basket with space between each. Air fry at 190 °C for 10-12 mins, turning halfway, until golden brown.



# ASIA-HÄHNCHEN MIT GEMÜSE UND ERDNUSSSOSSE

ASIAN CHICKEN WITH VEGETABLES & PEANUT SAUCE

## Zutaten:

- 2 TL Currypulver
- 0,5 TL Chiliflocken
- 2 EL Sojasoße
- 1½ EL Erdnussöl
- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 600 - 800 g Gemüse (z. B. Champignons, Karotten, Paprika, Spargel, Brokkoli)
- 1 EL Öl
- Salz & Pfeffer (nach Geschmack)

## Für die Erdnusssoße:

- 1 EL Erdnussöl
- 1 - 2 TL rote Currypaste
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 400 ml Kokosmilch
- 2 gehäufte EL Erdnusscreme
- 100 ml Hühnerbrühe
- 2 EL dunkle Sojasoße

## Zubereitung:

### STEP 1 | Marinade

Marinade aus Currypulver, Chiliflocken, Sojasoße und Erdnussöl anrühren. Hähnchen darin wenden, 15 min. marinieren und anschließend bei 200 °C ca. 5 min. vorgaren.

### STEP 2 | Gemüse

Gemüse waschen, in Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und etwas Öl würzen. Zum Hähnchen geben und bei 140 - 160 °C ca. 20 - 25 min. garen.

## Ingredients:

- 2 tsp curry powder
- ½ tsp chilli flakes
- 2 tbsp soy sauce
- 1½ tbsp peanut oil
- 600 g chicken breast fillet
- 600-800 g vegetables (e.g. mushrooms, carrots, peppers, asparagus, broccoli)
- 1 tbsp oil
- Salt & pepper (to taste)

## For the peanut sauce:

- 1 tbsp peanut oil
- 1-2 tsp red curry paste
- 1 clove of garlic, crushed
- 400 ml coconut milk
- 2 heaped tbsp peanut butter
- 100 ml chicken stock
- 2 tbsp dark soy sauce

## Preparation:

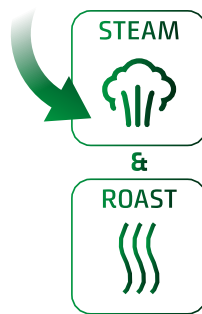
### STEP 1 | Marinade

Mix the curry powder, chilli flakes, soy sauce and peanut oil to make a marinade. Coat the chicken evenly, leave to marinate for 15 minutes, then pre-cook at 200 °C for approx. 5 minutes.

### STEP 2 | Vegetables

Wash the vegetables, cut into pieces and season with salt, pepper and a little oil. Add to the chicken and cook at 140-160 °C for approx. 20-25 minutes.

Garprogramm  
cooking program



### STEP 3 | Erdnusssoße

Erdnussöl erhitzen, Currypaste & Knoblauch anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen, Erdnusscreme, Brühe & Sojasoße zugeben und 2 - 3 min. köcheln lassen. Hähnchen in Scheiben schneiden & mit Gemüse, Erdnusssoße & gehackten Erdnüssen servieren.

### STEP 3 | Peanut Sauce

Heat the peanut oil and lightly fry the curry paste and garlic. Deglaze with coconut milk, then add the peanut butter, stock and soy sauce and simmer for 2-3 minutes. Slice the chicken and serve with the vegetables, peanut sauce and chopped peanuts.

### TIPP/TIP



**Passt am besten zu Reis Ihrer Wahl.**  
Best paired with rice of your choice.



---

# BACKEN

BAKING



# KAROTTENKUCHEN

## CARROT CAKE

### Zutaten

#### Für den Teig:

- 350 g geraspelte Möhren
- 240 g Mehl
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 200 ml Speiseöl
- 200 g gemahlene Nüsse
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Zitronenabrieb

#### Für das Frosting:

- 200 g Frischkäse
- Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft

**Kuchenform:** 22 cm Ø

### Zubereitung:

#### STEP 1 | Teig

Möhren raspeln und die Zutaten für den Teig vermengen.

#### STEP 2

Bei 180 °C für 40 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

#### STEP 3 | Frosting

Frosting aus Frischkäse und etwas Zitronensaft im Chop & Go herstellen. Mit Puderzucker abschmecken.

### Ingredients

#### For the cake:

- 350 g grated carrots
- 240 g plain flour
- 4 eggs
- 200 g sugar
- 2 tsp baking soda
- 200 ml oil
- 200 g ground nuts
- A pinch of cinnamon
- 1 tsp lemon zest

#### For the frosting:

- 200 g cream cheese
- Icing sugar
- 1 tsp lemon juice

**Cake Tin:** 22 cm Ø

### Preparation:

#### STEP 1 | Cake

Mix all ingredients into a smooth batter.

#### STEP 2

Bake at 180 °C for 40 mins. Leave to cool in the tin, then remove.

#### STEP 3 | Frosting

Mix all frosting ingredients until light and creamy.

**Garprogramm**  
cooking program



# WINDBEUTEL

## CREAM PUFFS

### Zutaten (für ca. 16 Stück):

#### Für den Teig:

- 250 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 200 g Mehl
- 5 Eier

#### Für die Füllung:

- 250ml Sahne
- 200g Quark
- Puderzucker
- Vanille
- Beeren nach Wahl

### Zubereitung:

#### STEP 1

Wasser, Salz und Butter erhitzen – nicht kochen, dann das Mehl zugeben und kräftigiterrühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet. Den Teig anschließend vollständig auskühlen lassen und nach und nach die Eier unterheben.

#### STEP 2

Den Teig mit einem Spritzbeutel in walnussgroßen Häufchen auf ein Blech spritzen (ausreichend Abstand lassen, da sie stark aufgehen). Bei 180 °C für 10 - 15 Minuten backen.

#### STEP 3 | Füllung

Für die Vanillecreme Sahne steif schlagen, Quark unterheben und mit Vanille sowie Puderzucker abschmecken. Die Creme nach dem Backen in die abgekühlten Teilchen füllen oder dazu servieren.

### Garprogramm cooking program



### Ingredients (16 pieces):

#### For the dough:

- 250 ml water
- 1 pinch of salt
- 125 g butter
- 200 g flour
- 5 eggs

#### For the filling:

- 250 ml whipping cream
- 200 g quark
- Icing sugar
- Vanilla
- Berries of choice

### Preparation:

#### STEP 1

Heat the water, salt and butter – do not boil. Add the flour and stir vigorously until a white layer forms on the bottom of the pan. Allow the dough to cool completely, then gradually fold in the eggs one by one.

#### STEP 2

Pipe walnut-sized mounds onto a baking tray using a piping bag, leaving enough space as they will rise significantly. Bake at 180 °C for 10–15 minutes until golden.

#### STEP 3 | Filling

Whip the cream until stiff, fold in the quark and sweeten with vanilla and icing sugar to taste. Fill the cooled cream puffs with the vanilla cream or serve it on the side with fresh berries.



# APFEL-ZIMTSCHNECKE

## APPLE & CINNAMON ROLLS

### Zutaten

#### Für den Teig:

- 350 g Mehl
- 200 ml Milch
- 40 g Butter
- 30 g Zucker
- 15 g Hefe
- 1 Tüte Vanillezucker
- 1 Prise Salz

#### Für die Füllung:

- 1 Apfel sehr fein geschnitten
- 80 g Butter
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt

### Zubereitung:

#### STEP 1

Butter leicht erwärmen (nicht über 40 °C), 1 TL Zucker hinzugeben und die Hefe darin auflösen. Mehl, Vanillezucker, Salz, restlichen Zucker, Milch und das Hefegemisch zu einem Teig vermengen. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 1 Std. gehen lassen.

#### STEP 2 | Füllung

Teig ausrollen und mit der Mischung aus Zucker, Zimt und Butter bestreichen. Apfelstückchen darüberstreuen und den Teig einrollen. Die Rolle in 6 Schnecken schneiden, in die Backform setzen, erneut abdecken und nochmals gehen lassen.

#### STEP 3

Bei 160 °C für ca. 20 min. backen.

### Ingredients

#### For the dough:

- 350 g flour
- 200 ml milk
- 40 g butter
- 30 g sugar
- 15 g fresh yeast
- 1 sachet vanilla sugar
- 1 pinch of salt

#### For the filling:

- 1 apple, very finely sliced
- 80 g butter
- 2 tbsp sugar
- 1 tsp cinnamon

### Preparation:

#### STEP 1

Gently warm the butter (do not exceed 40 °C), add 1 tsp of the sugar and dissolve the yeast in it. Combine the flour, vanilla sugar, salt, remaining sugar, milk and the yeast mixture to form a dough. Cover with a damp cloth and leave to rise for 1 hour.

#### STEP 2 | Filling

Roll out the dough and spread with the butter, sugar and cinnamon mixture. Sprinkle the apple pieces on top, then roll up the dough. Cut into 6 rolls, place in a baking dish, cover again and leave to rise once more.

#### STEP 3

Bake at 160 °C for approx. 20 minutes.

**Garprogramm**  
cooking program



# DAMPFNUDELN

## STEAMED DUMPLINGS

**Garprogramm**  
cooking program



### Zutaten (für ca. 6 Kugeln):

#### Für den Teig:

- 375 g Weizenmehl (Type 405)
- 20 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 200 ml Milch, erwärmen
- 35 ml Wasser
- ½ TL Salz
- 20 g Butter

#### Für die Vanillesoße:

- 300 ml Milch
- 1 EL Stärke
- ¾ Vanilleschote
- 4 EL Zucker
- 3 Eigelb

### Zubereitung:

#### STEP 1 | Teig

Hefe in 35 ml Wasser auflösen & Zucker zugeben. Mehl in eine Schüssel geben, die Hefemischung und die erwärmte Milch hinzufügen und alles zu einem Teig kneten. Butter und Salz einarbeiten und ca. 10 min. weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

#### STEP 2

Aus dem Teig Kugeln formen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und 20 min. ruhen lassen. Die Teigkugeln bei 100 °C etwa 20 min. garen.

### Ingredients (approx. 6 dumplings):

#### For the dough:

- 375 g wheat flour (Type 405)
- 20 g fresh yeast
- 1 tsp sugar
- 200 ml milk, warmed
- 35 ml water
- ½ tsp salt
- 20 g butter

#### For the vanilla sauce:

- 300 ml milk
- 1 tbsp cornflour
- ¾ vanilla pod
- 4 tbsp sugar
- 3 egg yolks

### Preparation:

#### STEP 1 | Dough

Dissolve the yeast in 35 ml water and add the sugar. Place the flour in a bowl, add the yeast mixture and the warmed milk, and knead into a dough. Work in the butter and salt and continue kneading for about 10 minutes until smooth.

#### STEP 2

Shape the dough into balls, place on a floured surface and leave to rest for 20 minutes. Steam the dough balls at 100 °C for approx. 20 minutes.



#### STEP 3 | Vanillesoße

150 ml Milch mit Stärke und Zucker verrühren. Vanillemark, restliche Milch & Eigelbe hinzufügen & unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Mischung kurz aufkocht. Dampfknudeln mit der warmen Vanillesoße servieren.

#### STEP 3 | Vanilla sauce

Mix 150 ml milk with the cornflour & sugar. Add the vanilla seeds, remaining milk and egg yolks, then heat gently while stirring constantly until the mixture briefly comes to the boil. Serve the steamed dumplings with the warm vanilla sauce.

# PIZZA

## PIZZA

### Zutaten

#### Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 110 g lauwarmes Wasser
- 20 g frische Hefe
- 15 g Olivenöl
- ½ TL Salz
- ½ TL Zucker

#### Zum belegen:

- Pizzasauce
- Tomaten
- Büffelmozzarella
- Basilikum

### Zubereitung:

#### STEP 1

Die Hefe mit dem Zucker (Vorschlag) im lauwarmen Wasser verrühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 5 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Den Teig mindestens eine Stunde gehen lassen.

#### STEP 2

Den Pizzateig mit den Händen nochmals kurz kneten und zu einem Herz formen. Mit Pizzasauce bestreichen und mit frischen Tomaten und Büffelmozzarella belegen.

#### STEP 3

Für ca. 10 Minuten bei 200 °C airfryen. Anschließend mit Basilikum garnieren.

### Ingredients

#### For the dough:

- 200 g plain flour
- 110 g warm water
- 20 g fresh yeast
- 15 g olive oil
- ½ tsp salt
- ½ tsp sugar

#### Toppings:

- Pizza sauce
- Tomatoes
- Buffalo mozzarella
- Fresh basil

### Preparation:

#### STEP 1

Activate the yeast by sprinkling the sugar and yeast into the warm water. In a large bowl, combine the flour, salt, olive oil, and yeast mixture. Mix for about 5 mins until a smooth dough forms. Cover and let rest for approx. 1 hour.

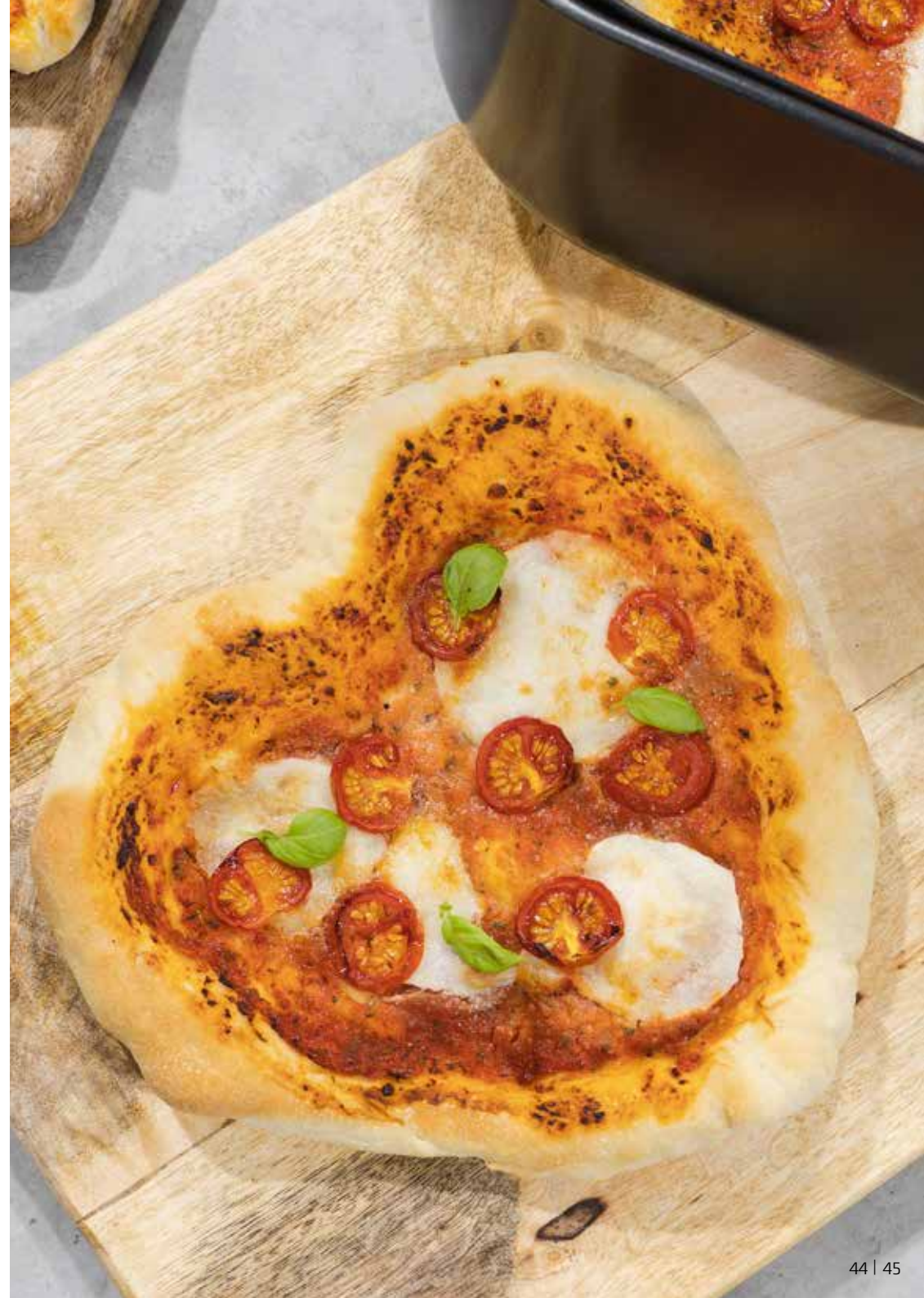
#### STEP 2

Shape the dough into a heart by hand. Spread with pizza sauce and top with sliced tomatoes and buffalo mozzarella.

#### STEP 3

Air fry at 200 °C for 10 mins. Finish with fresh basil before serving.

**Garprogramm**  
cooking program



# FLAMMKUCHEN MIT GRÜNEM SPARGEL, FRISCHEN TOMATEN UND PARMESAN

TARTE FLAMBÉE WITH GREEN ASPARAGUS, FRESH TOMATOES AND PARMESAN

**Garprogramm**  
cooking program



## Zutaten:

- 1 Flammkuchenteig

## Toppings nach Geschmack:

- Grüner Spargel
- Crème fraîche
- Kirschtomaten
- Zwiebel
- Geriebener Gouda
- Gehobelter Parmesan
- Rucola
- Kräuter
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

### STEP 1

Den Flammkuchenteig ausrollen und mit Crème fraîche bestreichen. Anschließend mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Mit Tomaten, Spargel und Zwiebelringen belegen und den geriebenen Gouda darüberstreuen.

### STEP 2

Für ca. 15 Minuten bei 200 °C dampfbacken. Auf den fertigen Flammkuchen etwas Rucola und Parmesan verteilen.

## Ingredients:

- 1 tarte flambée dough

## Toppings (to taste):

- Green asparagus
- Crème fraîche
- Cherry tomatoes
- Onion
- Grated Gouda
- Shaved parmesan
- Rocket
- Fresh herbs
- Salt & pepper

## Preparation:

### STEP 1

Roll out the dough and spread crème fraîche evenly over the base. Season with salt, pepper, and herbs. Top with cherry tomatoes, green asparagus, onion, and grated Gouda.

### STEP 2

Steam-bake at 200 °C for approx. 15 mins. Top with fresh rocket and shaved Parmesan before serving.



# TIEFKÜHL- AUFBACKBRÖTCHEN

FROZEN BREAD ROLLS

**Garprogramm**  
cooking program



## Zutaten:

- Brötchen

## Zubereitung:

### STEP 1

Die Brötchen bei  
160 °C für ca. 5 Min.  
backen.

## Ingredients:

- Bread rolls

## Preparation:

### STEP 1

Bake for 5 minutes  
at 160 °C.

## TIPP/TIP



**Gelingt auch mit frischen Brötchen.**  
Also works with fresh bread rolls.

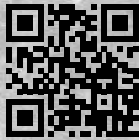


CASO®

DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

CASO Design



on Social Media



Deutschland | Germany

---

**CASO GmbH**  
Raiffeisenstraße 9  
D-59757 Arnsberg  
Germany

**Vetrieb | Distribution**  
Fon | Phone +49 (0) 29 32 - 547 66 - 0  
Fax +49 (0) 29 32 - 547 66 - 77  
info@caso-design.de

[www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)