

COSO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



KOCHBUCH | COOKBOOK

Mikrowellen | Microwave

DAS ALLROUND-TALENT IN IHRER KÜCHE

Vielen Dank, dass Sie sich für eine CASO Design-Mikrowelle entschieden haben.

Die Grundfunktionen Mikrowelle, Heißluft und Grill sowie viele weitere Einstellungen ermöglichen es, verschiedene Gerichte einfach und lecker zuzubereiten: multifunktional und alles in einem mobilen, smarten Gerät.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!

Genießen Sie mit
CASO Design



THE ALLROUND IN YOUR KITCHEN!

Thank you for choosing a CASO microwave.























With its core functions – microwave, convection, and grill – along with many other settings, this versatile appliance allows you to prepare a wide variety of dishes easily and deliciously. A multifunctional, smart device – all in one and ready to go wherever you are.

Have fun cooking, and enjoy your meal!

Enjoy with CASO Design

FUNKTIONEN

FUNCTIONS

| | | | |
|--|---|---|---|
| Mikrowelle  | Heißluft  | Grill  | Doppel-Grill  |
| Oberhitze  | Unterhitze  | Ober- und Unterhitze  | Auftau-funktion  |
| Vorheiz-funktion  | Warm-halten  | Automatik-programm  | |
| microwave  | convection  | grill  | double-grill  |
| top heat  | lower heat  | top and lower heat  | defrost function  |
| preheating function  | keep warm  | automatic program  | |

CERAMIC MIKROWELLEN MIT INNOVATIVEM BOROSILIKATGLAS

CERAMIC MICROWAVE WITH INNOVATIV
BOROSILICATE GLASS



60% größere Nutzfläche im Vergleich zum Drehteller
60% more surface area compared to turntables



Ideale Wärmeverteilung dank Mikrowellenreflektor
Even heating without a turntable



Sehr leichte reinigung
Easy to clean



Ideal auch für eckige Formen, teller und Schalen
Ideal for square molds, large plates and bowls

FISCH / FLEISCH

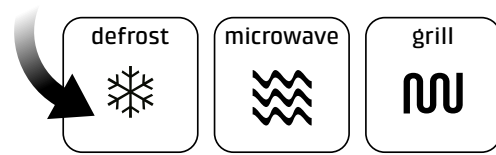
FISH / MEAT



FILLET OF FISH FLORENTINE STYLE

FISCHFILET FLORENTINER ART

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 300 g Blattspinat (tiefgefroren)
- 3 EL Öl
- 400 g Lachsfilet (tiefgefroren)
- 4 EL Crème fraîche
- 2 Eigelb
- 75 g Emmentaler (geraspelt)
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)
- Muskatnuss (gerieben) (nach Geschmack)

Zubereitung:

STEP 1

Den Spinat in einen mikrowelleneigneten Behälter geben und mit Deckel ca. 5 Min. (*) auftauen lassen.

STEP 2

Eine längliche Mikrowellenform mit Öl austreichen und den Spinat darin verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit den gefrorenen Lachsfilets belegen. Mit dem restlichen Öl beträufeln und mit Deckel bei 900 W (☞) für ca. 13 Min. garen.

STEP 3

Crème fraîche mit Eigelb und Käse verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und über den Fisch geben. Ohne Deckel 5 Min. bei 900 W (☞) überbacken.

Ingredients:

- 300 g frozen leaf spinach
- 3 tbsp oil
- 400 g frozen salmon filet
- 4 tbsp sour cream
- 2 egg yolks
- 75 g grated Emmenthal
- Salt and pepper (to taste)
- Grated nutmeg (to taste)

Preparation:

STEP 1

Place the spinach in a microwave-safe container, cover with a lid, and defrost for approximately 5 mins (*).

STEP 2

Lightly oil a microwave-safe, elongated dish and spread the spinach evenly across the base. Season with salt, pepper, and freshly grated nutmeg. Arrange the frozen salmon fillets on top, drizzle with the remaining oil, cover, and cook in the microwave at 900 W (☞) for 13 mins.

STEP 3

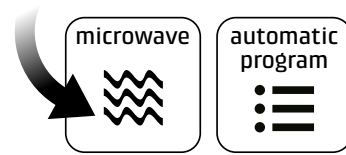
Combine the sour cream, egg yolks, and grated cheese. Season with salt, pepper, and nutmeg, then spread the mixture over the fish. Grill in the microwave at 900 W (☞) for 5 mins without the lid, until golden and bubbling.



ZANDER IN DILL- RAHMSAUCE

ZANDER WITH CREAMY DILL SAUCE

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 1 kg Zander
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 200 g Sauerrahm
- 100 ml Weißwein
- 1 Bund Dill
- Salz (nach Geschmack)
- Zitronensaft (nach Geschmack)

Ingredients:

- 1 kg zander
- 1 onion
- 1 tbsp butter
- 200 g sour cream
- 100 ml white wine
- 1 bunch dill
- Salt (to taste)
- Lemon juice (to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Zander säubern und in 3 cm dicke Filets schneiden. Etwas salzen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Mit der Butter in eine mikrowellengeeignete Auflaufform geben und bei höchster Leistungsstufe 2-3 Min. (☞) andünsten.

STEP 2

Den Zander hinzufügen und bei Kombination 1 (☞ 70% Grill / 30% Mikrowelle) für 10-12 Min. garen. Nach der Hälfte der Zeit wenden und den Sauerrahm, Weißwein, Dill und Pfeffer hinzufügen. 3-5 Min. nachgaren lassen.

STEP 3

Die Sauce vorsichtig umrühren und abschmecken. Als Beilage passt Reis.

Preparation:

STEP 1

Clean the zander and cut it into fillets approximately 3 cm thick. Lightly season with salt. Peel and finely chop the onion. Place it in a microwave-safe casserole dish with the butter and cook for 2-3 mins (☞) at full power.

STEP 2

Add the zander fillets and cook using Combination 1 (☞ 70% grill / 30% microwave) for 10-12 mins. Halfway through, turn the fillets over and add the sour cream, white wine, dill, and pepper. Continue cooking for a further 3-5 mins.

STEP 3

Gently stir the sauce and season to taste. Serve with rice.



LASAGNE

LASAGNE

Zutaten:

- 30 g Margarine
- 400 ml Milch
- 30 g Mehl
- 30 g Emmentaler (gerieben)
- 250 g Ricotta
- 30 g + 2 EL Parmesan (gerieben)
- 300 g Hackfleisch
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 3 EL Öl
- einige Lasagneplatten
- 1 Dose Tomaten
- 1 TL Kräuter, provenzalische
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

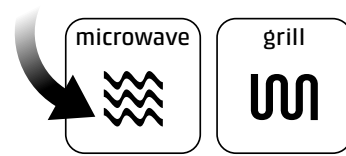
STEP 1

Zwiebelwürfel in eine mikrowellene geeignete Form geben und bei 850 W (☞) für 2-3 Min. dünsten. Hackfleisch, Tomaten mit Flüssigkeit, Knoblauch, Kräuter und Gewürze hinzufügen. Bei 850 W (☞) ohne Deckel für 8 - 9 Min. garen. Zwischendurch gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

STEP 2

Margarine in eine zweite mikrowellene geeignete Form geben, mit dem Deckel bei 850 W (☞) ca. 1 Min. schmelzen. Mehl und Milch hinzugeben und verrühren. Bei 850 W (☞) für 3 Min. erhitzen. 30 g Parmesan und Emmentaler hinzugeben und erneut verrühren.

Garprogramm | cooking program



Ingredients:

- 30 g margarine
- 400 ml milk
- 30 g flour
- 30 g grated Emmental
- 250 g ricotta
- 30 g + 2 tbsp grated Parmesan
- 300 g minced beef
- 1 clove garlic, chopped
- 3 tbsp oil
- Lasagna sheets (as needed)
- 1 can tomatoes
- 1 tsp Provençal herbs
- 1 onion, diced
- Salt and pepper (to taste)

Preparation:

STEP 1

Place the diced onion in a microwave-safe container and steam at 850 W (☞) for 2-3 mins. Add the minced beef, tomatoes with their liquid, chopped garlic, herbs, and spices. Cook uncovered at 850 W (☞) for 8-9 mins, stirring occasionally. Season with salt and pepper.

STEP 2

In a second microwave-safe container, melt the margarine at 850 W (☞) for 1 mins with the lid on. Add the flour and milk, and mix well. Heat at 850 W (☞) for 3 mins. Add 30 g Parmesan and the Emmental, then stir again.



STEP 3

Eine mikrowellene geeignete Auflaufform mit Öl einfetten. Die Lasagneplatten, die Hackfleischsauce und den Ricotta abwechselnd schichten. Abschließend die Käsesauce auf die oberste Schicht geben und darüber den restlichen Parmesan streuen. Den Auflauf mit Deckel bei 850 W (☞) 4 Min. angaren. Danach ohne Deckel bei 440 W (☞) für 10 Min. garen.

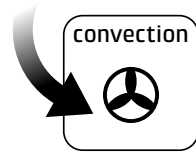
STEP 3

Grease a microwave-safe casserole dish with oil. Layer the lasagna sheets, minced beef sauce, and ricotta alternately. Finally, pour the cheese sauce over the top and sprinkle with the remaining Parmesan. Cover and bake in the microwave at 850 W (☞) for 4 mins. Then remove the lid and continue baking at 440 W (☞) for 10 mins.

ZUCCHINI LASAGNA

ZUCCHINI LASAGNE

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 3 mittelgroße Zucchini
- 250 g veganer Schmand oder Crème fraîche
- 200 g veganer Gouda, gerieben

Soße:

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 400 g veganes Hackfleisch
- 400 g passierte Tomaten
- 50 ml pflanzliche Milch
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL mildes Paprikapulver
- 0,5 TL Salz
- 1½ TL getrockneter Oregano
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

STEP 1

Statt Pasta werden feine Zucchinistreifen verwendet – einfach salzen, kurz ziehen lassen und trocken tupfen, damit sie nicht wässrig werden.

STEP 2

Hackfleisch mit Paprikapulver anbraten. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen, anschließend die restlichen Zutaten untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ingredients:

- 3 medium zucchinis
- 250 g vegan sour cream or crème fraîche
- 200 g vegan shredded cheese (e.g. gouda-style)

Sauce:

- 1 onion
- 3 garlic cloves
- 400 g plant-based ground "meat"
- 400 g crushed or strained tomatoes
- 50 ml plant-based milk
- 2 tbsp tomato paste
- 3 tbsp olive oil
- 1 tsp sweet paprika powder
- 0.5 tsp salt
- 1½ tsp dried oregano
- pinch of sugar

Preparation:

STEP 1

Instead of pasta, thin zucchini strips are used. Lightly salt them, allow to rest briefly, then pat dry to prevent excess moisture.

STEP 2

Fry the minced meat with paprika powder. Add the onion and garlic, then stir in the remaining ingredients and season with salt and pepper.



STEP 3

Eine mikrowellene geeignete Auflaufform mit Öl einfetten. Zucchinistreifen, Hackfleischsauce und veganen Schmand oder Crème fraîche abwechselnd schichten. Zum Schluss Gouda auf die oberste Schicht geben. Den Auflauf bei 200 °C für ca. 30 Minuten backen.

STEP 3

Grease a microwave-safe baking dish with oil. Layer the zucchini strips, minced meat sauce and vegan crème fraîche or sour cream alternately. Finish with a layer of Gouda on top. Bake at 200 °C for approx. 30 minutes.

GEGRILLTES LAMMKARREE

GRILLED RACK OF LAMB

Zutaten:

- 500 g Lammkarree
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

Für die Gewürzpaste:

- 100 g vollreife Tomaten
- 2 EL Sangrita Picante
- 2 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- 1 TL Tabasco
- 1 EL Paprika edelsüß
- ½ Knoblauchzehe
- 1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner (nach Geschmack)

Zubereitung:

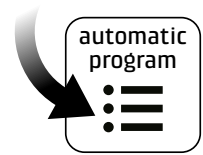
STEP 1

Für die Gewürzpaste die Tomaten häuten und mit den anderen Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab mixen.

STEP 2

Das Lammkarree mit Salz, Pfeffer und der Gewürzpaste einreiben und bei Kombination 1 (70% Grill / 30% Mikrowelle) für 15-20 Min. grillen. Darauf achten, dass das Fleisch nicht zu dunkel wird. Für weitere ca. 3 Min. in der Mikrowelle ruhen lassen. Mit Brot und restlicher Gewürzpaste servieren.

Garprogramm | cooking program



Ingredients:

- 500 g rack of lamb
- Salt and pepper (to taste)

For the marinade:

- 100 g ripe tomatoes
- 2 tbsp Sangrita Picante
- 2 tbsp honey
- 2 tbsp olive oil
- 2 tbsp red wine vinegar
- 1 tsp Tabasco
- 1 tbsp sweet paprika powder
- ½ clove garlic
- 1 tbsp pickled green Peppercorns (to taste)

Preparation:

STEP 1

To prepare the marinade, peel the tomatoes and place them in a tall container along with the remaining ingredients. Blend using a hand blender until smooth.

STEP 2

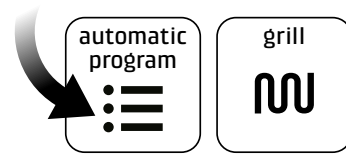
Rub the rack of lamb with salt, pepper, and the marinade. Grill using Combination 1 (70% grill / 30% microwave) for 15–20 mins. Make sure the meat does not become too dark. Leave in the microwave for an additional 3 mins. Serve with bread and the remaining marinade.



SPARE RIBS

SPARE RIBS

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 1 kg Rippchen
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Raucharoma
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Zwiebel
- 100 ml Cola
- 20 ml Barbecuesoße
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

Ingredients:

- 1 kg spare ribs
- 2 tbsp brown sugar
- 1 tsp smoke flavoring
- 2 garlic cloves
- 1 large onion
- 100 ml Coca-Cola®
- 20 ml barbecue sauce
- Salt and pepper (to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Die Rippchen in 3 Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer sowie Raucharoma würzen.

STEP 2

Die Zwiebel in Ringe und den Knoblauch klein schneiden. Zusammen mit den Rippchen in eine mikrowellene geeignete Auflaufform geben. Die Cola hinzufügen und bei Kombination 1 (≙ 70% Grill / 30% Mikrowelle) für 20 Min. grillen.

STEP 3

Die Auflaufform herausnehmen und die Rippchen mit Barbecuesoße übergießen. Für ca. 5-7 Min. grillen (🔥).

Preparation:

STEP 1

Cut the spare ribs into three pieces. Season with salt, pepper, garlic, and smoke flavouring.

STEP 2

Slice the onion into rings and finely chop the garlic. Place both in a microwave-safe casserole dish along with the spare ribs. Add the Coca-Cola® and grill using Combination 1 (≙ 70% grill / 30% microwave) for 20 mins.

STEP 3

Remove the casserole and pour the barbecue sauce over the spare ribs. Grill for approximately 5-7 mins (🔥).



FLEISCH-TERRINE

MEAT TERRINE

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Austernpilze
- 1 EL Öl
- 200 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 50 ml Sahne
- 1 EL Speisestärke
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung:

STEP 1

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und zusammen mit dem Öl in eine mikrowellengeeignete Form geben. Ca. 2 Min. bei 600 W glasig dünsten. Die Pilze mit einem Tuch säubern, in Streifen schneiden und hinzufügen. Ohne Deckel ca. 5 Min. bei 600 W weiterdünsten.

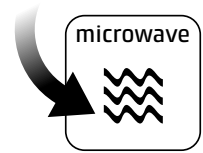
STEP 2

In einer Schüssel das Hackfleisch mit dem Ei und der Sahne vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

STEP 3

Die abgekühlten Pilze mit dem Fleisch und der Speisestärke vermengen. Die Masse in eine mikrowelleneignete Auflaufform einfüllen und glatt streichen. Mit Deckel ca. 8 Min. bei 360 W garen.

Garprogramm | cooking program



Ingredients:

- 1 onion
- 2 garlic cloves
- 300 g oyster mushrooms
- 1 tbsp oil
- 200 g minced meat
- 1 egg
- 50 ml cream
- 1 tbsp cornflour
- Salt and pepper (to taste)

Preparation:

STEP 1

Finely chop the onion and garlic, and place them in a microwave-safe dish with the oil. Cook at 600 W for approximately 2 mins, until translucent. Clean the mushrooms with a cloth and slice them into strips. Add to the dish and continue cooking uncovered at 600 W for 5 mins.

STEP 2

In a bowl, mix the minced meat with the egg and cream. Season with salt and pepper.

STEP 3

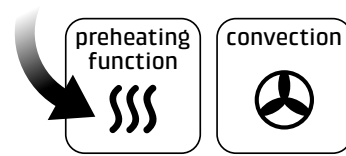
Combine the cooled mushrooms with the meat mixture and cornflour. Transfer to a microwave-safe casserole dish and spread evenly. Cook with the lid on at 360 W for 8 mins.



ROASTBEEF MIT KARTOFFELECKEN

ROASTBEEF WITH POTATO WEDGES

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 600 g Roastbeef

Für die Marinade:

- 500 ml Sangria oder Glühwein
- ½ EL Kräuter der Provence
- ½ EL Senf und Zucker
- 2 ½ EL Olivenöl

Zum Bestreichen:

- 1 ½ EL Senf
- ½ EL Kräuter der Provence
- ½ EL Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

- Gemüsebrühe (nach Geschmack)
- 750 ml Sangria oder Glühwein
- Salz, Pfeffer, Zucker (nach Geschmack)

Für die Kartoffelecken:

- 800 g Kartoffeln
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer und Knoblauch (nach Geschmack)
- Kräuter der Provence (nach Geschmack)

Zubereitung:

STEP 1

Wir empfehlen, das Fleisch im Vorfeld mit der Marinade zu vakuumieren. Hierfür die Zutaten der Marinade vermischen, mit dem Roastbeef in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Im Kühlschrank für 3 Tage lagern.

Ingredients:

- 600 g roast beef

For the marinade:

- 500 ml sangria or mulled wine
- ½ tbsp Provençal herbs
- ½ tbsp mustard and ½ tbsp sugar
- 2½ tbsp olive oil

For the spread:

- 1½ tbsp mustard
- ½ tbsp Provençal herbs
- ½ tbsp sugar and ½ tbsp pepper

For the sauce:

- Instant vegetable stock (to taste)
- 750 ml sangria or mulled wine
- Salt, pepper, sugar (to taste)

For the potato wedges:

- 800 g potatoes
- 3 tbsp oil
- Salt, pepper, garlic (to taste)
- Provençal herbs (to taste)

Preparation:

STEP 1

We recommend to previously vacuum-seal the meat. To do so, mix the ingredients for the marinade, give that with the roast beef into a vacuum bag and vacuum-seal it. Store in the fridge for 3 days.



STEP 2

Das Roastbeef aus dem Vakuumbbeutel nehmen und abtrocknen. Zutaten zum Bestreichen vermischen und das Fleisch bestreichen. Mikrowelle auf 240 °C vorheizen (SSS). Das Roastbeef für 20 Min. bei 240 °C garen (⌚). Danach den Sangria und die Gemüsebrühe hinzufügen und die Temperatur auf 200 °C reduzieren. 25 Min. weitergaren lassen.

STEP 3

Das Fleisch in Alufolie wickeln und 10 Min. ruhen lassen. Gemüse-Fond in einen Topf füllen und 3 Min. einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

STEP 4

Kartoffeln waschen und in Kartoffelecken schneiden. Mit Öl und den Gewürzen vermischen und in eine mikrowellengeeignete Auflaufform geben. Ca. 30 Min. bei 200 °C (⌚) garen lassen.

STEP 2

Remove the roast beef and pat dry. Mix the spread ingredients and brush the meat with the mixture. Preheat the microwave to 240 °C (SSS). Cook the roast beef at 240 °C (⌚) for 20 mins. Then add the sangria or mulled wine and vegetable stock, reduce the temperature to 200 °C, and continue cooking for 25 mins.

STEP 3

Wrap the meat in aluminium foil and let it rest for 10 mins. Pour the vegetable stock into a pan and boil down for 3 mins. Season with salt, pepper, and sugar.

STEP 4

Wash the potatoes and cut into wedges. Mix with oil and spices, then place in a microwave-safe casserole dish. Cook at 200 °C (⌚) for 30 mins.

GEMÜSE

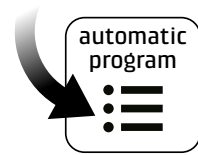
VEGETABLE



GEMÜSEGRATIN

VEGETABLE CASSEROLE

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 750 g Gemüse nach Belieben
- 200 g Sauerrahm
- 100 g geriebener Käse
- 100 g Kochschinken
- Salz, Pfeffer, Kräutersalz, Muskatnuss (nach Geschmack)

Ingredients:

- 750 g vegetables of your choice
- 200 g sour cream
- 100 g grated cheese
- 100 g cooked ham
- Salt, pepper, herbal salt, nutmeg (to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Gemüse reinigen und in Stücke schneiden. In eine mikrowellengeeignete Auflaufform geben. Den Sauerrahm mit den Gewürzen verquirlen und darüber gießen. Schinken würfeln und mit dem Käse über das Gemüse streuen.

STEP 1

Clean the vegetables and cut them into small pieces. Place them in a microwave-safe casserole dish. Mix the sour cream with the spices and pour over the vegetables. Finely chop the cooked ham and sprinkle it over the vegetables along with the cheese.

STEP 2

In die Mikrowelle geben und bei Kombination 1 (≙ 70% Grill / 30% Mikrowelle) für 15-25 Min. garen lassen.

STEP 2

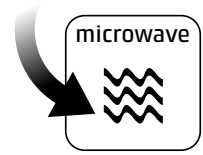
Place the dish in the microwave and cook for 15-25 mins using Combination 1 (≙ 70% grill / 30% microwave).



MEDITERRANE AUBERGINE

MEDITERRANEAN EGGPLANT

Garprogramm | cooking program



Zutaten für den Teig:

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 2-3 große Tomaten
- 200 g geriebener Käse
- 50 g Tomatenmark
- 50 g Fetakäse
- etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer und Basilikum (nach Geschmack)

Ingredients for the dough:

- 1 aubergine
- 1 courgette
- 2-3 large tomatoes
- 200 g grated cheese
- 50 g tomato purée
- 50 g feta cheese
- Olive oil (as needed)
- Salt, pepper and basil (to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Gemüse waschen und jeweils in dicke Scheiben schneiden. Aubergine von beiden Seiten mit Tomatenmark bestreichen und anschließend in Käse wälzen. Den Käse dabei etwas andrücken. Abwechselnd Tomaten, Zucchini und Auberginen in eine mikrowellene geeignete Auflaufform legen, würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Den Fetakäse darüber bröseln.

STEP 2

Bei höchster Leistungsstufe für 10-15 Min. garen lassen. Als Beilage passt Reis.

Preparation:

STEP 1

Wash the vegetables and slice them thickly. Brush both sides of the aubergine slices with tomato purée and coat them with grated cheese, pressing gently so the cheese sticks. Layer the tomato, courgette, and aubergine slices alternately in a microwave-safe dish. Season with salt, pepper, and basil, and drizzle with a little olive oil. Crumble the feta cheese over the top.

STEP 2

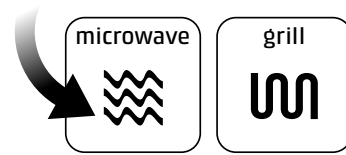
Cook at full power in the microwave for 10-15 mins. Serve with rice.



AUBERGINEN GRATIN

AUBERGINE GRATIN

Garprogramm | cooking program



Zutaten für 2 Personen:

- 2 mittelgroße Auberginen
- geräucherte Meersalzflocken (alternativ: normales Meersalz)
- 400 g stückige Tomaten aus der Dose
- 50 - 100 g Parmesan (nach Geschmack)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

Ingredients for 2 servings:

- 2 medium aubergines
- Smoked sea salt flakes (alternatively: regular sea salt)
- 400 g chopped tomatoes (tinned)
- 50-100 g Parmesan (to taste)
- 2 tbsp olive oil
- 2 cloves of garlic, finely chopped
- 1 pinch of sugar
- Salt & pepper (to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Auberginen in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, leicht salzen und in einer mikrowelleneigneten Schale schichten. In der Mikrowelle bei 900 Watt (☞) ca. 3 min. vorgaren.

Preparation:

STEP 1

Slice the aubergines into approx. 0.5 cm thick slices, lightly salt them and layer them in a microwave-safe dish. Pre-cook in the microwave at 900 watts (☞) for approx. 3 minutes.

STEP 2

Für die Sauce Olivenöl und gehackten Knoblauch in einer mikrowelleneigneten Schüssel vermengen und bei 630 Watt 50 Sekunden erhitzen. Tomaten und Gewürze zugeben, gut verrühren und weitere 3 min. bei 630 Watt (☞) erhitzen (zwischen durch einmal umrühren).

STEP 2

For the sauce, mix the olive oil and chopped garlic in a microwave-safe bowl and heat at 630 watts for 50 seconds. Add the tomatoes and spices, stir well and heat for a further 3 minutes at 630 watts (☞), stirring once in between.

STEP 3

Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten und Auberginen, Sauce und frisch geriebenen Parmesan abwechselnd in drei Schichten einfüllen. Bei 810 Watt (☞) ca. 6 min. garen. Nach Wunsch mit frischem Rucola oder Basilikum bestreuen und sofort servieren.

STEP 3

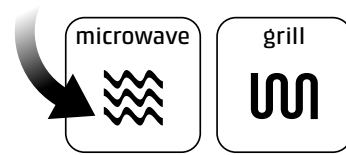
Grease a baking dish with olive oil and layer the aubergines, sauce and freshly grated Parmesan alternately in three layers. Cook at 810 watts (☞) for approx. 6 minutes. If desired, sprinkle with fresh rocket or basil and serve immediately.



BLUMENKOHL-GRATIN

CAULIFLOWER GRATIN

Garprogramm | cooking program



Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Blumenkohl in Röschen zerteilt
- 20 g Butter
- 10 g Speisestärke
- 100 ml Vollmilch
- 100 ml Sahne
- 1 TL mittelscharfer Senf
- ½ TL mildes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)
- 50 g geriebener Cheddar

Ingredients for 2 servings:

- 300 g cauliflower florets
- 20 g butter
- 10 g cornflour
- 100 ml whole milk
- 100 ml cream
- 1 tsp medium-hot mustard
- ½ tsp mild paprika powder
- Salt and pepper (to taste)
- 50 g grated Cheddar

Zubereitung:

STEP 1

Blumenkohlroschen in eine mikrowelleneignete Schüssel geben, mit Wasser bedecken und abgedeckt bei 900 Watt (☁) 5 - 6 min. garen. Anschließend abgießen. Eine Auflaufform einfetten und die Röschen darin verteilen.

STEP 2

Butter in einer mikrowelleneigneten Schüssel bei 630 Watt (☁) 30 - 50 sek. schmelzen. Die Speisestärke mit einem Schneebesen einrühren und weitere 30 Sekunden erhitzen.

STEP 3

Milch und Sahne unterrühren und die Sauce bei 630 Watt (☁) ca. 2 min. erhitzen. Senf, Gewürze und 30 g Käse zugeben, gut vermengen und nochmals 1 min. erhitzen.

Preparation:

STEP 1

Place the cauliflower florets in a microwave-safe bowl, cover with water and cook covered at 900 watts (☁) for 5–6 minutes. Drain well. Grease a baking dish and spread the florets evenly inside.

STEP 2

Melt the butter in a microwave-safe bowl at 630 watts (☁) for 30–50 seconds. Whisk in the cornflour and heat for a further 30 seconds.

STEP 3

Stir in the milk & cream and heat the sauce at 630 watts (☁) for approx. 2 minutes. Add the mustard, spices and 30 g of the cheese, mix well and heat again for 1 minute.

STEP 4

Die Sauce über den Blumenkohl gießen, mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 810 Watt (☁) 5 - 6 min. überbacken.

STEP 4

Pour the sauce over the cauliflower, sprinkle with the remaining cheese and bake at 810 watts (☁) for 5–6 minutes until golden and bubbling.



KARTOFFELCHIPS

POTATO CHIPS

Zutaten:

- große Kartoffel
- Gewürze (nach Geschmack)

Zubereitung:

STEP 1

Kartoffel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben jeweils mit etwas Abstand stecken auf einen Spieß.

STEP 2

Mit Gewürzen bestreuen und in der Mikrowelle bei 750 W ca. 6-7 Min. grillen.

Garprogramm | cooking program



Ingredients:

- 1 large potato
- Spices (to taste)

Preparation:

STEP 1

Peel the potato and slice it very thinly. Thread the slices onto a wooden skewer, leaving small gaps between each slice.

STEP 2

Sprinkle with spices and grill in the microwave at 750 W for 6-7 mins.



BROT

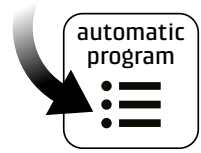
BREAD



CIABATTA BROT

CIABATTA BREAD

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 1 Ei
- 300 ml Wasser
- 40 ml Öl
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 500 g Mehl
- 3 TL Oliven
- getrocknete Tomaten (nach Geschmack)
- gebratene Zwiebeln (nach Geschmack)

Ingredients:

- 1 egg
- 300 ml water
- 40 ml oil
- 1 tsp salt
- ½ tsp sugar
- 1 cube fresh yeast
- 500 g flour
- 3 tsp olives
- Dried tomatoes (to taste)
- Roasted onions (to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig mischen.

STEP 2

Den Teig in eine mikrowellengeeignete Backform geben und diese in die Mikrowelle stellen und bei Kombination 1 (≙ 70% Grill / 30% Mikrowelle) für 22 Min. backen.

Preparation:

STEP 1

Mix all ingredients together until a smooth dough forms.

STEP 2

Transfer the dough into a microwave-safe dish. Bake using Combination 1 (≙ 70% grill / 30% microwave) for 22 mins.



OLIVEN - CIABATTA

OLIVE CIABATTA

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 300 ml Wasser, lauwarm
- 50 g Oliven, geschnitten
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 40 ml Olivenöl

Zubereitung:

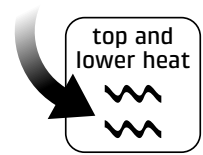
STEP 1

Mehl, Zucker, Salz, Trockenhefe und Wasser miteinander vermengen, Oliven hinzufügen und dann erst das Olivenöl zugeben. Den Teig nochmals gut durchkneten. Ca. 45 Min. an einem warmen Ort, abgedeckt mit einem sauberen Geschirrtuch gehen lassen.

STEP 2

Den Teig zu einem länglichen Brot formen und mit Mehl bestäuben. In eine mikrowelleneignete Backform legen und bei 600 W für 20-25 Min. backen.

Garprogramm | cooking program



Ingredients:

- 500 g flour
- 300 ml lukewarm water
- 50 g sliced olives
- 1 packet dry yeast
- 1 tsp sugar
- 2 tsp salt
- 40 ml olive oil

Preparation:

STEP 1

Knead the flour, sugar, salt, and dry yeast together. Add the olives, then pour in the olive oil and knead again until smooth. Cover with a clean kitchen towel and let the dough rise in a warm place for 45 mins.

STEP 2

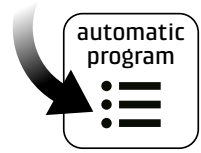
Shape the dough into a long loaf and lightly dust with flour. Place in a microwave-safe dish and bake at 900 W for 20–25 mins.



DEUTSCHES SCHWARZBROT

GERMAN DARK BREAD

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Roggenmehl
- 500 ml Buttermilch
- 1 Würfel Hefe
- 1-2 TL Salz
- 250 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Zuckerrübensirup
- 380 ml Wasser

Ingredients:

- 250 g wheat flour
- 250 g rye flour
- 500 ml buttermilk
- 1 cube fresh yeast
- 1-2 tsp salt
- 250 g sunflower seeds
- 100 g sugar beet syrup
- 380 ml water

Zubereitung:

STEP 1

Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig vermengen.

STEP 2

Den Teig in eine mikrowellengeeignete Backform geben und bei Kombination 1 (≙ 70% Grill / 30% Mikrowelle) für 55 Min. backen. Anschließend 10 Min. backen.

Preparation:

STEP 1

Mix all ingredients together until a smooth dough forms.

STEP 2

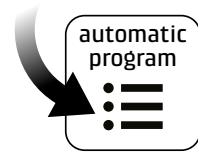
Transfer the dough into a microwave-safe baking pan. Bake using Combination 1 (≙ 70% grill / 30% microwave) for 55 mins. Then bake for an additional 10 min.



WEISSBROT

WHITE BREAD

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 500 g Mehl
- 300 ml Mineralwasser
- 2 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 1 Würfel Hefe

Ingredients:

- 500 g flour
- 300 ml sparkling water
- 2 tsp salt
- ½ tsp sugar
- 1 cube fresh yeast

Zubereitung:

STEP 1

Mehl, Wasser, ein Teelöffel Salz und den Zucker gut vermengen.

STEP 2

Die Hefe mit dem restlichen Salz vermischen und zusammen mit dem Teig verkneten.

STEP 3

Die Schüssel mit dem Teig in warmes Wasser stellen und für 45 Min. gehen lassen. Den Teig in eine mikrowellengeeignete Form füllen und bei Kombination 1 (≙ 70% Grill / 30% Mikrowelle) für 22 Min. backen.

Preparation:

STEP 1

Mix the flour, sparkling water, 1 tsp of salt, and the sugar until well combined.

STEP 2

Dissolve the yeast with the remaining salt and knead it into the dough.

STEP 3

Place the bowl with the dough in warm water and let it rise for 45 mins. Transfer the dough into a microwave-safe dish and bake using Combination 1 (≙ 70% grill / 30% microwave) for 22 mins.



DESSERT



PANNA COTTA

Zutaten:

- 500 ml Sahne
- 40 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Blätter Gelatine

Zubereitung:

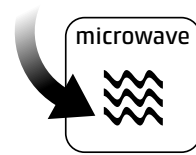
STEP 1

Sahne, Zucker, ausgekratztes Mark der Vanilleschote und die Schote in ein höheres mikrowellengeeignetes Gefäß füllen und verrühren. Bei 600 W 10 Min. in der Mikrowelle köcheln. Aufpassen, dass die Sahne nicht überkocht. Währenddessen zwei Mal gut umrühren.

STEP 2

Zwischenzeitlich die Gelatine einweichen und nach der Kochzeit unter die Sahne-masse rühren. Vanilleschote entfernen. Masse in kleine Schälchen füllen und im Kühlschrank mindestens 3 Std. abkühlen lassen. Mit Früchten garnieren.

Garprogramm | cooking program



Ingredients:

- 500 ml cream
- 40 g sugar
- 1 vanilla pod
- 3 sheets gelatine

Preparation:

STEP 1

Place the cream, sugar, vanilla pulp, and the vanilla pod into a tall microwave-safe container and stir well. Cook in the microwave at 600 W for 10 mins, making sure the cream doesn't boil over. Stir twice during the cooking time.

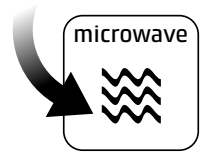
STEP 2

Meanwhile, soak the gelatine sheets. After cooking, remove the vanilla pod and stir the softened gelatine into the hot cream mixture until fully dissolved. Pour the mixture into small bowls and refrigerate for at least 3 hours. Garnish with fresh fruit before serving.



MOUSSE AU CHOCOLAT

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 50 g Butter
- 3 EL lauwarme Milch
- 3 Eier
- 2 EL Zucker
- 2 EL Weinbrand
- 100 ml Sahne

Ingredients:

- 100 g dark chocolate
- 50 g butter
- 3 tbsp lukewarm milk
- 3 eggs
- 2 tbsp sugar
- 2 tbsp brandy
- 100 ml cream

Zubereitung:

STEP 1

Schokolade in Stücke brechen und in einem mikrowellengeeigneten Gefäß bei höchster Stufe 1-2 Min. schmelzen. Butter hinzufügen und für eine weitere Minute erhitzen. Danach den Weinbrand einrühren.

STEP 2

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Milch hinzufügen und in ein zweites, mikrowellengeeignetes Gefäß füllen. Bei höchster Stufe 1-2 Min. erhitzen. Dabei zwischendurch umrühren.

STEP 3

Eigelbcreme unter die Schokolade rühren und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und mit dem Eiweiß unter die Masse heben. In Schälchen füllen und ca. 2,5 Std. kühlstellen.

Preparation:

STEP 1

Break the chocolate into pieces and place them in a microwave-safe container. Melt at full power for 1-2 mins. Add the butter and heat for another 1 mins. Then stir in the brandy.

STEP 2

Separate the eggs. Beat the egg whites until stiff peaks form. Whisk the egg yolks with the sugar until light and foamy. Add the milk and transfer the mixture to a second microwave-safe container. Heat at full power for 1-2 mins, stirring occasionally.

STEP 3

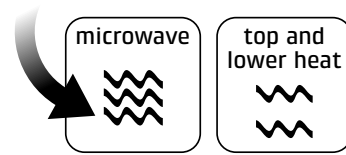
Combine the egg yolk mixture with the melted chocolate and let it cool. Whip the cream until stiff and gently fold it into the chocolate mixture along with the beaten egg whites. Spoon into small bowls and refrigerate for 2.5 hours. Serve chilled.



SCHOKO - MUFFIN

CHOCO - MUFFIN

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 75 g Zartbitterschokolade
- 50 g Butter
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 7 Stücke Vollmilkschokolade

Ingredients:

- 75 g dark chocolate
- 50 g butter
- 2 eggs
- 50 g sugar
- 1 tbsp flour
- 1 pinch of salt
- 7 pieces of milk chocolate

Zubereitung:

STEP 1

Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen. Zusammen mit der Butter und dem Salz in ein mikrowellene geeignetes Gefäß geben und für 1-2 Min. bei 600 W (☼) in der Mikrowelle schmelzen, mehrmals zwischendurch umrühren. Zucker, Mehl und Eier hinzufügen und gut vermengen.

STEP 2

Den Teig in mikrowellene geeignete Muffin-Förmchen füllen. Jeweils ein Stück Vollmilkschokolade in jeden Muffin leicht hineindrücken. Bei 900 W (☼) ca. 10 Min. backen.

Preparation:

STEP 1

Break the dark chocolate into pieces and place them in a microwave-safe container along with the butter and salt. Melt at 600 W (☼) for 1-2 mins, stirring occasionally. Add the sugar, flour, and eggs, and mix well.

STEP 2

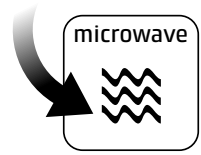
Pour the mixture into microwave-safe muffin cases. Gently press one piece of milk chocolate into the centre of each muffin. Bake at 900 W (☼) for approximately 10 mins.



CAPPUCCINO KUCHEN

CAPPUCCINO CAKE

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 1 großes Ei
- 2 EL Vanillezucker
- 150 g Puderzucker
- 75 ml Naturjoghurt
- 80 ml Olivenöl
- 125 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 45 g Kakaopulver
- 70 g löslicher Kaffee

Ingredients:

- 1 large egg
- 2 tbsp vanilla sugar
- 150 g icing sugar
- 75 ml plain yogurt
- 80 ml olive oil
- 125 g flour
- 1 packet baking powder
- 125 g ground hazelnuts
- 45 g cocoa powder
- 70 g instant coffee

Zubereitung:

STEP 1

Eier, Vanillezucker und Puderzucker schaumig rühren. Joghurt und Öl hinzufügen. Die restlichen Zutaten unter die Schaummasse rühren.

STEP 2

Eine runde, mikrowellengeeignete Form (ca. Ø 21cm) einfetten und mit gemahlene Haselnüssen ausstreuen. Den Teig einfüllen. Bei 700 W 12 Min. backen. Danach weitere 5 Min. in der Mikrowelle stehen lassen.

Preparation:

STEP 1

Whisk the egg, vanilla sugar, and icing sugar until light and foamy. Add the yoghurt and olive oil, then stir in the remaining ingredients.

STEP 2

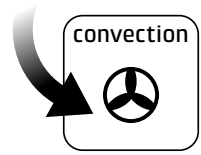
Grease a round microwave-safe baking pan (approx. Ø 21 cm) and sprinkle with ground hazelnuts. Pour in the batter and bake at 700 W for 12 mins. Leave to rest in the microwave for an additional 5 mins before serving.



ZITRONENKUCHEN

LEMON CAKE

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 110 g Butter, weich
- 140 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 2 große Zitronen
- 110 ml Milch
- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Orangensaft
- 20 g Puderzucker

Ingredients:

- 110 g soft butter
- 140 g sugar
- 1 packet vanilla sugar
- 3 eggs
- 2 large lemons
- 110 ml milk
- 150 g flour
- 50 g cornflour
- 2 tsp baking powder
- 4 tbsp orange juice
- 20 g icing sugar

Zubereitung:

STEP 1

Zitronen auspressen. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. $\frac{3}{4}$ des Zitronensaftes unterrühren. Dann Milch, Mehl, Speisestärke und Backpulver gut untermengen.

STEP 2

Den Teig in eine mikrowellengeeignete, runde Form füllen. Bei 600 W 9-10 Min. backen. Danach 5 Min. ruhen lassen. Kuchen stürzen. Den ausgekühlten Zitronenkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Preparation:

STEP 1

Juice the lemons. Beat the butter, sugar, and eggs until light and fluffy. Stir in $\frac{3}{4}$ of the lemon juice. Mix the milk, flour, cornflour, and baking powder thoroughly into the batter.

STEP 2

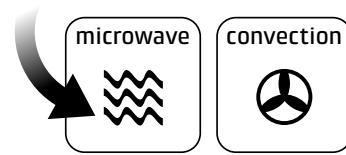
Grease a round microwave-safe cake pan (approx. Ø 21 cm) and pour in the batter. Bake at 600 W for 9-10 mins. Let the cake cool in the microwave for 5 mins, then remove and allow to cool completely. Dust with icing sugar before serving.



5-MIN.-SCHOKOKUCHEN

5-MINUTE CHOCOLATE CAKE

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 165 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1/8 TL gemahlene Vanille
- 65 g Kakao
- 110 g Zucker
- 320 ml heißer Kaffee oder Espresso
- 95 ml Öl (unbedingt hoch erhitzbar)

Für die Ganache:

- 75 g Kuvertüre, gehackt (54,5 % Kakaoanteil)
- 30 g Sahne (Raumtemperatur)

Zubereitung:

STEP 1

Eine mikrowellene geeignete Springform (18 cm) einfetten. Mehl, Backpulver, Salz, Vanille und Kakao in eine Rührschüssel sieben. Zucker hinzufügen und alles gut vermengen.

STEP 2

Zuerst den heißen Kaffee, dann das Öl unterrühren, bis ein homogener, recht flüssiger Teig entsteht. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen.

STEP 3

Den Kuchen auf höchste Stufe (☼) ca. 4 min. garen. Stäbchenprobe machen & bei Bedarf in 20 - 30 sek. weitergaren. Anschließend auf einem Rost abkühlen lassen.

Ingredients:

- 165 g flour
- 2 tsp baking powder
- 1 pinch of salt
- 1/8 tsp ground vanilla
- 65 g cocoa powder
- 110 g sugar
- 320 ml hot coffee or espresso
- 95 ml oil (must be suitable for high heat)

For the ganache:

- 75 g couverture chocolate, chopped (54.5% cocoa content)
- 30 g cream (room temperature)

Preparation:

STEP 1

Grease a microwave-safe springform tin (18 cm diameter). Sift the flour, baking powder, salt, vanilla and cocoa powder into a mixing bowl. Add the sugar and mix well.

STEP 2

First stir in the hot coffee, then add the oil and mix until a smooth, fairly runny batter forms. Pour the batter into the prepared springform tin.

STEP 3

Cook the cake at the highest setting (☼) for approx. 4 minutes. Check with a skewer &, if necessary, continue cooking in 20-30-sec. intervals. Leave to cool on a wire rack.



STEP 4 | Ganache

Die Kuvertüre in einer mikrowellene geeigneten Schüssel bei höchster Stufe (☼) schmelzen (mit 1 min. starten, ggf. in kurzen Intervallen fortsetzen). Anschließend die Sahne zugeben und mit einem Teigschaber glatt unterrühren.

STEP 5 | Ganache

Die Ganache auf den Kuchen geben und gleichmäßig verstreichen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Beeren und Schokostreuseln dekorieren.

STEP 4 | Ganache

Melt the chopped chocolate in a microwave-safe bowl at the highest setting (☼) (start with 1 minute and continue in short intervals if needed). Add the cream and stir with a spatula until smooth.

STEP 5 | Ganache

Spread the ganache evenly over the cake. Before serving, decorate as desired with berries and chocolate sprinkles.

WEISSE SCHOKO- BEERENTARTE

WHITE CHOCOLATE BERRY TART

Zutaten:

- 100 g kalte Butter in Würfeln
- 70 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 20 g Mandelmehl (oder blanchierte gemahlene Mandeln)
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- 1 Ei

Für die Beerenfüllung:

- 300 g TK Himbeer-Heidelbeer-Mischung
- 100 g Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 100 ml Wasser
- 1 Spritzer frischer Zitronensaft

Für die weiße Schokoganache:

- 300 g weiße Kuvertüre, gehackt
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter in Würfeln

Zubereitung:

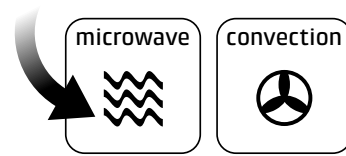
STEP 1

Mehl, Mandelmehl, Zucker, Zitronenabrieb, Salz und Butter sandig mixen, Ei unterarbeiten und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln und 45 min. kühlen. Ofen auf 170 °C (🔥) vorheizen und Tarteform (22 cm) einfetten.

STEP 2

Teig ausrollen, in die bemehlte Form legen, den Rand abschneiden und den Boden einstechen. Anschließend 20 min. Blindbacken und danach auskühlen lassen.

Garprogramm | cooking program



Ingredients:

- 100 g cold butter, diced
- 70 g icing sugar
- 1 pinch of salt
- 200 g flour
- 20 g almond flour (or blanched ground almonds)
- 1 tsp organic lemon zest
- 1 egg

For the berry filling:

- 300 g frozen raspberry & blueberry mix
- 100 g sugar
- 1 tbsp cornflour
- 100 ml water
- A squeeze of fresh lemon juice

For the white chocolate ganache:

- 300 g white couverture chocolate, chopped
- 100 ml cream
- 50 g butter, diced

Preparation:

STEP 1

Mix the flour, almond flour, icing sugar, lemon zest, salt and butter until crumbly. Work in the egg and knead into a smooth dough. Wrap in cling film and chill for 45 minutes. Preheat the oven to 170 °C (🔥) and grease a 22 cm tart tin.

STEP 2

Roll out the dough, place it in the floured tin, trim the edges and prick the base with a fork. Blind bake for 20 minutes, then allow to cool completely.



STEP 3 | Beerenfüllung

Alle Zutaten in einem kleinen Topf vermengen, bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen und einige Minuten andicken lassen. Die Beerenmasse anschließend in die Tarteform geben und im Kühlschrank abkühlen lassen.

STEP 4 | Schokoganache

Gehackte Kuvertüre, Sahne und Butter in eine mikrowellene geeignete Glasschüssel geben und für 90–120 sek. (🌀) erhitzen. Anschließend mit einem Teigschaber zu einer glatten Ganache verrühren, auf die Beeren geben, glattstreichen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

STEP 3 | Berry filling

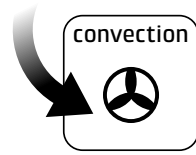
Combine all ingredients in a small saucepan, bring to the boil while stirring and allow to thicken for a few minutes. Spread the berry mixture into the tart base and chill in the fridge.

STEP 4 | White chocolate ganache

Place the chopped white chocolate, cream and butter in a microwave-safe glass bowl and heat for 90–120 seconds (🌀). Stir with a spatula until smooth, spread over the berries and chill until set.

BANANA BREAD ROLLS

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 500 g Weizenmehl (Type 405)
- 67 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1½ TL Zimt
- 1 TL Salz
- 237 ml Milch
- 6 EL Butter
- 150 g zerdrückte, reife Banane

Für die Füllung:

- 57 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 1 EL Zimt
- Prise Salz

Für das Frosting:

- 76 g weiche Butter
- 57 g Frischkäse (vegan möglich)
- 240 g Puderzucker
- 2 TL Zimt
- 1 EL Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- Prise Salz

Zubereitung:

STEP 1

Milch lauwarm erwärmen, Butter darin schmelzen. Zucker & Trockenhefe einrühren, 5 min. stehen lassen. Banane, Mehl, Zimt & Salz zugeben und 8 - 10 min. zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt 60 - 90 min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt.

Ingredients:

- 500 g all-purpose flour
- 67 g packed light brown sugar
- 2¼ tsp instant yeast
- 1½ tsp ground cinnamon
- 1 tsp salt
- 237 ml milk
- 6 tbsps unsalted butter
- 150 g mashed overripe banana

Cinnamon Sugar Filling:

- 57 g unsalted butter, room temp
- 100 g light brown sugar
- 1 tbsps ground cinnamon
- pinch of salt

Cream Cheese Frosting:

- 76 g unsalted butter, room temp
- 57 g cream cheese, room temp
- 240 g powdered sugar
- 2 tsp ground cinnamon
- 1 tbsps milk
- 1 tsp vanilla extract
- pinch of salt

Preparation:

STEP 1

Warm the milk until lukewarm and melt the butter in it. Stir in the sugar and dried yeast and leave to stand for 5 minutes. Add the banana, flour, cinnamon and salt and knead for 8-10 minutes until a smooth dough forms. Cover and leave to rise for 60-90 minutes, until doubled in size.



STEP 2

Teig auf bemehlter Fläche ca. 35 x 45 cm ausrollen. Mit weicher Butter bestreichen. Braunen Zucker, Zimt und eine Prise Salz mischen und gleichmäßig aufstreuen. Von der langen Seite straff aufrollen, Naht unten. In 12 Stücke (ca. 3 - 4 cm) schneiden und mit etwas Abstand in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form setzen. Für 18 - 22 min. bei 175 °C backen.

STEP 3 | Frosting

Für das Frosting Butter und Frischkäse cremig rühren, Puderzucker, Zimt, Milch, Vanille und Salz einarbeiten, glatt schlagen. Rollen 5-10 Min. abkühlen lassen, großzügig mit Frosting bestreichen und lauwarm servieren.

STEP 2

Roll out the dough on a floured surface to approx. 35 x 45 cm. Spread with soft butter. Mix the brown sugar, cinnamon and a pinch of salt and sprinkle evenly over the dough. Roll up tightly from the long side, seam side down. Cut into 12 pieces (approx. 3-4 cm thick) and place slightly apart in a greased or lined baking tin. Bake at 175 °C for 18-22 minutes.

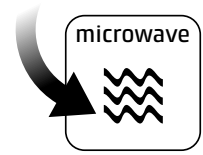
STEP 3 | Frosting

For the frosting, beat the butter and cream cheese until creamy. Add the icing sugar, cinnamon, milk, vanilla and salt, and beat until smooth. Allow the rolls to cool for 5-10 minutes, generously spread with frosting and serve warm.

BEEREN-TASSENKUCHEN

BERRY CAKE IN A MUG

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 2 EL Mehl
- 1 TL Kakao
- 2 EL Zucker
- 1 Ei
- 2 EL Kokosraspeln
- 2 EL weiße Schokoraspeln
- 2 EL Beeren
- 1 Schokoriegel

Ingredients:

- 2 tbsp flour
- 1 tsp cocoa powder
- 2 tbsp sugar
- 1 egg
- 2 tbsp desiccated coconut
- 2 tbsp white chocolate flakes
- 2 tbsp berries
- 1 chocolate bar

Zubereitung:

STEP 1

Mehl, kakao, Zucker und Kokosraspeln in einer Tasse mit einem Löffel verrühren. Das Ei dazu geben und mit einer Gabel verquirlen.

STEP 2

Schokoraspeln und Beeren untermengen. Den Schokoriegel in die Mitte des Teiges drücken. Für 3 Min. bei 800 W backen. 2 Min. zum Abkühlen stehen lassen. Den Kuchen direkt aus der Tasse löffeln oder erst auf einen Teller stürzen.

Preparation:

STEP 1

Place the flour, cocoa powder, sugar, and coconut flakes into a mug and mix with a spoon. Add the egg and whisk with a fork until smooth.

STEP 2

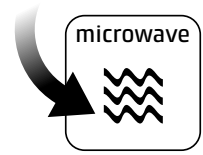
Stir in the white chocolate flakes and berries. Push the chocolate bar into the centre of the batter. Bake in the microwave at 800 W for 3 mins. Let cool for 2 mins. Enjoy straight from the mug or turn out onto a plate.



BRANDY-BIRNEN- TASSENKUCHEN

BRANDY PEAR CAKE IN A MUG

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 1 reife Birne
- ½ Schnapsglas Brandy
- 30 g Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 50 g geschmolzene Butter
- 1 Ei
- 1 EL Mehl

Ingredients:

- 1 ripe pear
- ½ shot brandy
- 30 g sugar
- 60 g ground almonds
- 50 g melted butter
- 1 egg
- 1 tbsp flour

Zubereitung:

STEP 1

Die Birne entkernen, schälen und anschließend in die Tasse geben. Den Brandy hinzugeben und in der Mikrowelle für 90 Sek. bei 800 W dämpfen. Alle anderen Zutaten in einer Schüssel vermengen.

STEP 2

Die gedämpfte Birne aus der Tasse nehmen und die Flüssigkeit aus der Tasse in den Teig einrühren. Den kompletten Teig in die Tasse einfüllen. Die Birne in die Mitte des Teiges platzieren. Für 3-4 Min. bei 800 W backen.

Preparation:

STEP 1

Peel and core the pear, then place it in a microwave-safe mug. Pour in the brandy and microwave at 800 W for 90 seconds. Meanwhile, whisk the remaining ingredients together in a small bowl.

STEP 2

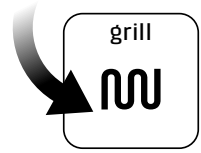
Remove the steamed pear from the mug and stir the liquid from the mug into the batter. Pour the batter back into the mug and gently lower the pear into the centre. Bake in the microwave at 800 W for 3-4 mins. Let cool slightly before serving.



SÜSSES POPCORN

SWEET POPCORN

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 4 EL Zucker
- 4 EL Wasser
- 100 g Popcorn-Mais

Ingredients:

- 4 tbsp sugar
- 4 tbsp water
- 100 g popcorn kernels

Zubereitung:

STEP 1

Die Zutaten in eine flache, mikrowellengeeignete Auflaufform geben, sodass alle Maiskörner mit dem Zuckerwasser bedeckt sind. Den Deckel locker auf die Auflaufform legen.

STEP 2

Auflaufform bei 800 W für 3–4 Min. in die Mikrowelle stellen, bis kaum noch Körner poppen. Das Popcorn in eine Schüssel zum Auskühlen geben.

Preparation:

STEP 1

Place all the ingredients into a shallow, microwave-safe casserole dish, ensuring the kernels are evenly coated with the sugar-water mixture. Loosely cover the dish with a lid.

STEP 2

Microwave the dish at 800 W for 3–4 mins, or until the popping slows to almost none. Transfer the popcorn to a bowl and allow it to cool.



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