



Microplane
THE ORIGINAL

The Grater. The Original. Blades Made in USA.

Microplane® International GmbH & Co. KG

Schnackenburgallee 41d

22525 Hamburg

Germany

Tel: +49 (0)40 8971 286 0

Fax: +49 (0)40 8971 286 69

Email: info@microplaneintl.com

Website: www.microplaneintl.com

Microplane® USA

614 SR 247

Russellville, AR 72802, USA

Tel: +1.800.555.2767

Email: kitcheninfo@microplane.com

Wir informieren Sie regelmäßig
über aktuelle Themen,
Tipps und Tricks uvm.
Folgen Sie uns auf:

 @microplaneintl

 @microplaneintl

 /Microplaneintl



Rezepte
inklusive

25th
Anniversary

Über uns

UNSERE GESCHICHTE...

Aus der Holzwerkstatt in die Küche...

Profi- und Hobbyköche weltweit sind mittlerweile mit der Geschichte Microplanes® vertraut: Der große Moment für Microplane® kam im Jahre 1994, als eine kanadische Hausfrau einen Orangenkuchen backen wollte. Aus Frust über Ihre alte Küchenreibe probierte sie ein neues Werkzeug aus, eine Microplane® Holzraspel. Die Klinge glitt mühelos über die Orange und der Abrieb fiel so leicht und locker von der Reibe, wie Schneeflocken vom Himmel. Diese Entdeckung, dass die winzigen rasiermesserscharfen Klingen der Holzraspel auch Lebensmittel fein reiben und schneiden können, legte den Grundstein für den Erfolg der revolutionären Microplane® Küchenreibe.

Weltweit anerkannt als Pionier in der Herstellung von photo- geätzten Küchenreibe, setzte Microplane® einen neuen Standard in der Entwicklung und Funktionalität. Das innovative Photo- Etching- Herstellungsverfahren ist darauf spezialisiert, langlebige und extrem scharfe Schneidkanten zu produzieren.

Die messerscharfen Microplane® Klingen - Made in USA - schneiden die Lebensmittel präzise, ohne dass diese zerdrückt oder zerquetscht werden. Die Lebensmittel gleiten sanft und mühelos über die Reibfläche, ohne dass das Reibgut an den Schneidkanten kleben bleibt. Sobald etwas gerieben wird spürt und sieht man den Unterschied. Die Microplane® Reibe liefern jedes Mal das perfekte Reibergebnis.

Perfektioniert in über 50 Jahren Erfahrung, wurden die Microplane® Reibe zum must- have für jeden Profi-und Hobbykoch und eroberten weltweit einen festen Platz in vielen Küche und Restaurants.



Microplanes® innovatives Photo- Etching- Herstellungsverfahren

Die Microplane®- Reiben setzen sich durch ihre langlebigen und extrem scharfen Schneidkanten deutlich von herkömmlichen Reiben ab. Diese werden durch das sehr aufwendige und einzigartige photochemische Verfahren hergestellt, welches Microplane® in über 50 jähriger Erfahrung optimiert hat.

Wie funktioniert das Photo- Etching- Verfahren?

Microplane® verwendet dafür hochwertige Platten aus Edelstahl, die mit einem lichtundurchlässigen Film bedeckt werden und dadurch bestimmte Flächen abdeckt bzw. schützt. Daraufhin wird ein Foto auf die Platte übertragen, das die genaue Form und Größe der Schneidkanten vorgibt und somit als Schablone dient. Auf diese Platten wird eine Eisenchlorid-Lösung gesprüht, welche die ungeschützten Stellen wegätzt und so die extrem scharfen Schneidkanten von Microplane® präzise formt. Sobald dieser Prozess abgeschlossen ist, ist das Timing sehr entscheidend da die chemische Flüssigkeit den schwächsten Punkt, die Schneidkante, weiterhin angreift. Dies ist der Moment in dem unser einseitiges Photo- Etching- Herstellungsverfahren von großem Vorteil ist.

Anschließend werden die Zähne hoch gestellt um den perfekten Schneidewinkel herzustellen, mit dem eine große Auswahl an Lebensmitteln mühelos und effizient gerieben werden kann.



Pflege & Handhabung Hilfreiche Tipps

Reinigung leicht gemacht

Gleich nach dem Reiben mögliche Reste leicht abklopfen und unter fließendem Wasser abspülen und trocknen lassen.

Flexibel, sicher und stabil

Jede unserer Reiben ist mit einem rutschfesten Gummifuß ausgestattet. Dadurch kann man beim Verarbeiten der Lebensmittel die Reibe schräg halten und sie sicher auf und in Schalen oder Töpfen sowie auf verschiedenen Oberflächen benutzen. Stabilität ist durch den Gummifuß geboten.

Langlebigkeit der Klingen garantieren

Reiben ohne Kraftaufwand. Handwäsche anstelle von Spülmaschine. Schutzhülle verwenden.

Müheloses Dosieren & Reiben

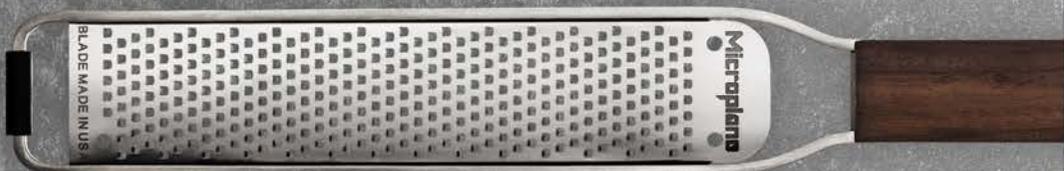
Man dreht den Zester oder die feine Klinge mit der Unterseite nach oben und zieht die Reibe über das Lebensmittel in der Hand. Dadurch sammelt sich das Reibgut in der Rückseite der Klinge und Sie können das Geriebene einfach auffangen und dosieren. Besonders geeignet für Käse, Nüsse und Zitruschalenabrieb.

Sichere Aufbewahrung

Jedes Microplane Produkt ist mit einer Schutzhülle ausgestattet. Bei Aufbewahrung in einer Schublade diese auf die Reibe setzen, damit die Finger beim Griff in die Schublade geschützt sind. Die Abdeckung gewährt auch die Langlebigkeit unserer scharfen Klingen.

Reiben ohne Kraftaufwand

Durch die Schärfe der Klingen gleiten Lebensmittel ohne jeglichen Druck mühelos über die Oberfläche.



Eigenschaften & Vorteile



Lebensmittel werden präzise geschnitten, nicht zerrissen

Photo - geätzte, rasiermesserscharfe Edelstahlklingen - Made in USA

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse

Natürliches Aroma entfaltet sich, der Geschmack wird verstärkt



Klingenvielfalt

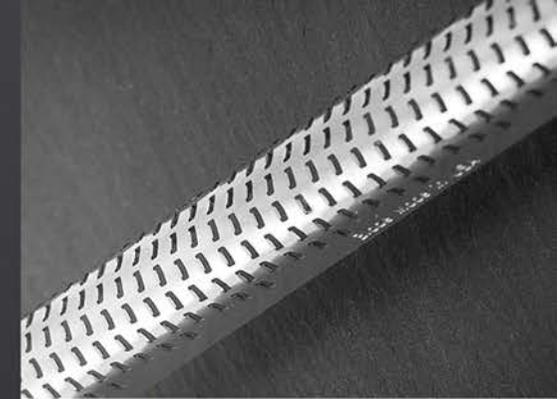
Gewürzklinge

Reibergebnis

Die Gewürzreibe ist die feinste Klinge aus unserem Sortiment, mit der man harte Gewürze in feinsten Puder verwandeln kann.

Lebensmittel & Gerichte

- Besonders geeignet um Muskatnüsse, Zimt, Sternanis, Tonkabohnen oder Schokolade ganz fein zu reiben
- Ideal um Desserts zu dekorieren, Getränke, wie heiße Schokolade oder spritzige Cocktails
- Fein geriebene Muskatnuss veredelt Kartoffelpüree, Suppen oder Soßen



Zester Klinge

Reibergebnis

Unsere berühmte Zesterklinge reibt sehr fein und kreiert ein weiches, sehr luftiges Reibergebnis. Die Klinge ist ideal geeignet für alle Lebensmittel, die man ganz fein reiben möchte.

Lebensmittel & Gerichte

- Reiben von Zitruschalen, um frische Salatsoßen, Zitronen- Crème- brulée, hausgemachte Kuchen oder Kekse mit natürlichen Aromen zu verfeinern
- Parmesan reiben, frisch über Spaghetti Bolognese, Risotto oder Caesar- Salat



Sternenklinge

Reibergebnis

Die Sternenklinge ist ideal um eine Schneeflocken-ähnliche, pudrige Textur herzustellen. Das Reibergebnis ist sehr fein und fluffig.

Lebensmittel & Gerichte

- Frisch geriebener pudriger Parmesan für Vorspeisen, Salate, Suppen, Pasta, Risotto und für viele leckere Soßen
- Ingwer ganz fein reiben für asiatische Gerichte oder um einen Tee frisch aufzubrühen
- Schokolade oder Zimt in Desserts oder Getränke reiben, um diese zu verfeinern



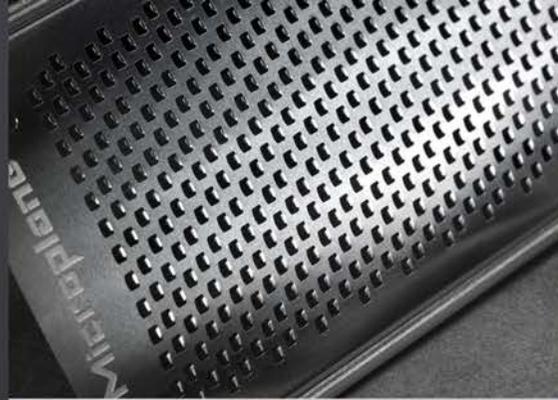
Feine Klinge

Reibergebnis

Die feine Klinge erschafft eine sehr zarte und feine Textur der geriebenen Lebensmittel. Durch das extrem feine und reichhaltige Aroma können Sie den Geschmack auf dem Gericht und auf den Geschmacksknospen intensivieren. Lebensmittel, die mehr Feuchtigkeit enthalten, wie Ingwer, Knoblauch oder Chili bekommen eine Püree-artige Textur.

Lebensmittel & Gerichte

- Ideal für den Abrieb von Zitrusfrüchten, ohne an die Bitterstoffe zu gelangen für herzhaftere Gerichte und Dressings, wunderbar auch als Backzutat
- Auch geeignet um harte Gewürze, wie Muskatnuss, Zimt, Tonkabohnen oder auch Schokolade zu reiben



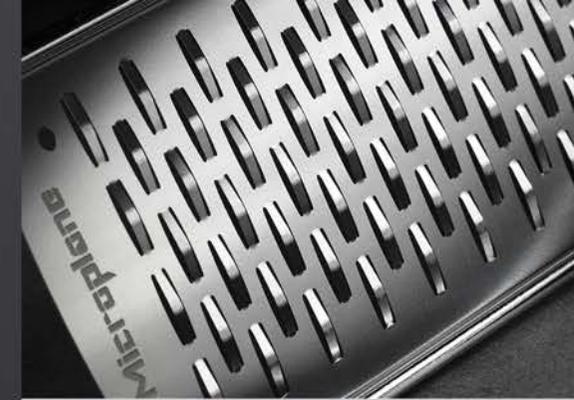
2-Wege-Schneide

Reibergebnis

Mit der 2-Wege-Schneide kann man mühelos vor und zurück reiben. Das Reibergebnis sind feine, etwas breitere Streifen, ähnlich wie bei der großen Raspel nur zarter und dünner.

Lebensmittel & Gerichte

- Für alle Lebensmittel geeignet, die eine etwas stärkere Textur brauchen, wie Zucchini, Hartkäse oder Kohl
- Hart- und Weichkäse reiben für Omeletts, Soufflés, Gratins und andere kulinarische Höhepunkte.
- Zwiebeln und Kartoffeln reiben, für Rösti
- Schokolade reiben für Desserts
- Karotten oder Radieschen reiben für vitaminreiche Salate



Grobe Klinge

Reibergebnis

Mit der groben Klinge reibt man feine Streifen, die geringfügig gröber sind, als die der feinen Klinge.

Lebensmittel & Gerichte

- Parmesan oder alten Pecorino reiben, um zum Beispiel Minestrone zu würzen
- Ideal anwendbar für eine große Auswahl von Früchten und Gemüse, wie Birnen, Äpfel, Kokosnuss, Nüsse, Karotten oder Ingwer
- Schalotten, Zwiebeln, Knoblauch oder Ingwer so fein reiben, um Aromen beim Kochen hinzuzufügen
- Ingwer reiben, um Suppen oder asiatische Gerichte zu würzen oder auch frischen Ingwer-Tee zu zaubern
- Baby Brei aus Möhren oder Äpfeln zubereiten



Große Raspel

Reibergebnis

Zaubern Sie anmutige Dekorationen auf Ihre Gerichte und kreieren Sie wunderschön angerichtete Speisen. Das Reibergebnis der Großen Raspel sind feine, breite Späne. Sie sehen nicht nur schön aus, sondern erzeugen auch einen individuellen und sehr intensiven Geschmack durch Ihre Textur.

Lebensmittel & Gerichte

- Vorspeisen wie Carpaccio, Salate oder Panini mit Käsespänen verzieren
- Dünne Knoblauchspäne für herzhaftere Gerichte reiben
- Schokolade auf Torten, Kuchen oder Desserts garnieren



Sehr grobe Klinge

Reibergebnis

Die sehr grobe Klinge kreiert längliche Stifte, ähnlich wie Julienne nur etwas breiter und dicker. Wenn man den Geschmack eines Lebensmittels hervorheben möchte, ist diese Klinge ideal.

Lebensmittel & Gerichte

- Reiben von Hart- und Weichkäse für Salate, Tacos oder Pizza
- Kohl reiben, für Krautsalat
- Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Zucchini und vieles mehr reiben, für Aufläufe, Omeletts und Eintöpfe
- Beim Backen kalte Butter in den Teig reiben
- Desserts mit Schokolade oder frisch geriebener Kokosnuss garnieren



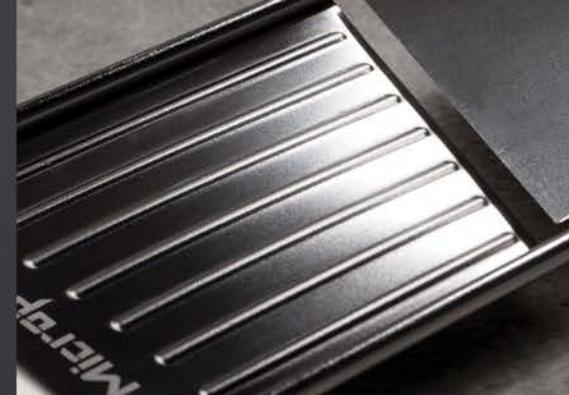
Profi-Gemüsehobelklinge

Reibergebnis

Mit dem Hobel Gurken, Radieschen, Zucchini, Kartoffeln, Zwiebeln, Äpfel, Salami und viele andere Lebensmittel in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden.

Lebensmittel & Gerichte

- Dünne Gurkenscheiben hobeln für einen erfrischenden Gurkensalat oder leckere gehobelte Radieschen als besondere Geschmacksnote
- Geschmackvolle Salamischeiben oder andere leckere Zutaten für Pizza hobeln
- Cocktailgarnierungen, aromatisiertes Wasser, Nachtische und vieles mehr mit Hobeln verfeinern



XL- Grobe Klinge

Reibergebnis

Die XL-grobe Klinge kreiert breite Stifte aus Lebensmitteln und ist gut geeignet um den Geschmack eines einzelnen Lebensmittels hervor zu heben oder um größere Mengen zu reiben.

Lebensmittel & Gerichte

- Ideal um Lebensmittel mit einer größeren Oberfläche zu reiben, wie Zucchini, Kartoffeln, Kohl und vieles mehr
- Kürbissuppe mit frisch geriebenem Kürbis zaubern
- Gulasch mit geriebenen Karotten im Geschmack intensivieren
- Weichen Käse über Kartoffel- oder Gemüseaufläufe reiben



Juliennehobelklinge

Reibergebnis

Der Juliennehobel schneidet Lebensmittel präzise in lange, dünne Streifen.

Lebensmittel & Gerichte

- Karotten, Kohl und Äpfel in dünne Juliennestreifen schneiden um zum Beispiel einen Cole Slaw zu kreieren
- Süßkartoffeln, Zucchini, Karotten und vieles mehr für asiatische Gerichte in Juliennestreifen verwandeln
- Rote Beete und Gurken in schmale Streifen zaubern für einen vitaminreichen Salat





reddot award 2017
winner

Eleganter
Walnussholzgriff,
aus Kentucky
USA



Master Serie

Rutschfester
Gummifuß
für stabilen
Halt

Stylischer,
stabiler Rahmen



Zester / Fein / Grob / 2-Wege-Schneide / Sehr Grob



Zester



Grob



2-Wege-Schneide



Zester

Premium Classic Serie

Ergonomischer
soft-touch Griff
für maximalen
Komfort

Charakteristisch
lang und
schmal

Kratzfeste
Kunststoff-Füße



Gewürzklinge / Zester

Ergonomischer
soft-touch Griff
für maximalen
Komfort

Gourmet Serie



Sternenklinge / Fein / Grob / 2-Wege-Schneide / Große Raspel
/ Sehr grob / XL- Grob / Juliennehobel / Profi- Gemüsehobel

Rutschfester
Gummifuß
für Stabilität



Grob



Große Raspel

Sehr grob

2-Wege-Schneide



Fein



Professional Serie

Ergonomischer
Griff für
maximalen
Komfort

Komplett gefertigt
aus hochwertigem
Edelstahl



Fein / Grob / 2-Wege-Schneide / Große Raspel / Sehr Grob

Rutschfester
Gummifuß
für Stabilität



Ergonomischer
soft-touch
Griff
für maximalen
Komfort



Elite Serie

Schutzhülle
dient umgedreht
gleichzeitig
als Auffangbehälter
und Messbecher



Zester / Fein / 2-Wege-Schneide / Sehr Grob

Rutschfeste
Unterseite sorgt
für zusätzliche
Stabilität



Sehr Grob



Fein

Sehr Grob



2-Wege-Schneide



Zester



Home Serie

Ergonomischer
soft-touch
Griff für
maximalen
Komfort



Riffelung
am Griff
sorgt für
eine gute
Handhabung



Fein / 2-Wege-Schneide / Sehr Grob

Specialty Serie



reddot award 2018
winner

Pizza Schneider



Kräuterschneider 2in1



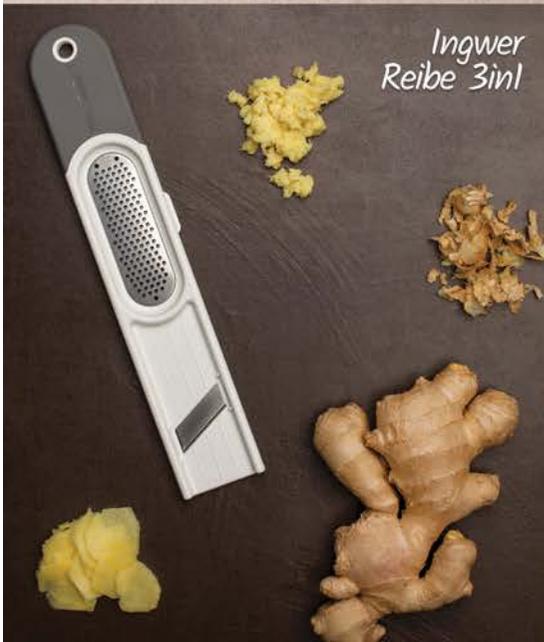
Muskatmühle



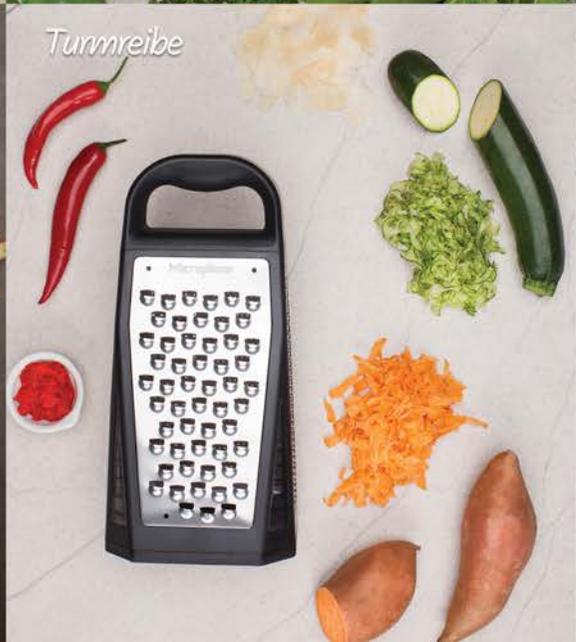
Rotierende Reibe



Ingwer Reibe 3in1



Tunnreibe



Spiralschneider



Chili Mühle



Kochtipps

Food Guide

Ingwer

... wussten Sie, dass man Ingwer nicht nur frisch verwenden, sondern einfrieren und gefroren reiben kann? Fasern sind Geschichte und die Haltbarkeit des Ingwers wird verlängert ...



Zitrusfrüchte

... wussten Sie, dass man die Früchte einfrieren und in Gänze reiben kann? Sie haben dann die Ballast- und Bitterstoffe der weißen Schale, das Fruchtfleisch und die Kerne. Die gesunden Zutaten sind gut für den Körper und bereichern Irish Stew und Osso buco im Geschmack. Oder man kocht leckere Zitronenmarmelade mit den groben Zitronenstücken ...

Parmesan

... nachgesagt werden ihm viele gute Wirkungen für den Leib. Reich an Calcium, Vitamin D, Proteinen und Mineralien ist er gleichzeitig arm an Cholesterin und Laktose und somit ein Genuss für Jedermann. Mit all unseren Reiben können Sie Parmesan oder anderen harten Käse mühelos reiben ...



Zimt

... Zimt ist nicht nur lecker und gibt vielen Gerichten erst den richtigen Pfiff, sondern trägt auch zu Ihrer körperlichen Gesundheit bei. Verarbeiten Sie Zimtstangen zu frischem und aromatischem Pulver, das man über Apfel- oder Pflaumenkuchen streuen kann. Cocktails, Cappuccino, Glühwein und Schokolade werden zum Hingucker und Gaumenschmaus durch den fein geriebenen Zimt. Der Geschmack wird verstärkt, das Aroma kann sich voll entwickeln ...



Kartoffeln

... wussten Sie schon, dass man um Soßen oder Gulasch anzudicken die natürliche Stärke der Kartoffel benutzen kann, indem man diese mit dem Zester ganz fein reibt und dadurch die Stärke erhält. Endlich keine Klumpen mehr ...



Muskatnuss

... der Geschmack von frisch geriebener Muskatnuss ist unvergleichlich. Sie gibt Drinks, wie Cocktails oder heißer Schokolade die spezielle Note und verfeinert den Geschmack von Suppen, Soßen, Kartoffelpüree, Rosenkohl oder Blumenkohl ...



Nüsse

... wir sollten nicht nur in der kalten Jahreszeit Nüsse verzehren. Reich an ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen, Mineralstoffen und bei Mandeln sogar Folsäure, ist der Verzehr einer kleinen Menge täglich gesundheitsfördernd. Mit dem Zester, der Feinen und der Groben Klinge reibt man Nüsse sehr fein und kann das Reibgut frisch und lecker auf Salate, Müsli, Joghurts, Smoothies streuen oder als Dekoration auf Torten oder Kuchen verwenden ...



Kitchen Stories

ZUTATEN

- 500g Kabeljaufilet
- 1,25kg Wassermelone (ohne Schale und Kerne)
- 300g Gurke
- 1 Chili
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 200g Garnelen (blanchiert und geschält)
- 1 Limette (Abrieb und Saft)
- 1/3 TL Chilipulver
- 4 Eier
- 75g Paniermehl
- 10g Basilikum
- 20g Minze
- Pflanzenöl zum Braten
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum zum Garnieren

KÜCHE UND CO

Sieb, Topf, Schneidebrett, Schüssel, Messer, **Reibe – Feine Klinge**, Zitruspresse, Pfannenwender, Pfanne

FISCHFRIKADELLEN MIT WASSERMELONEN-SALSA

Schritt 1

Wasser in einem Topf zum Köcheln bringen und ein Sieb auf den Topf legen. Kabeljaufilets in das Sieb legen und für ca. 5 Min. dünsten

500 g Kabeljaufilet
Sieb - Topf

Schritt 2

Währenddessen die Wassermelone halbieren, Schale entfernen und fein würfeln. Gurke schälen, längs vierteln, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Zwiebel halbieren und eine Hälfte fein hacken. Chili in feine Ringe schneiden. Minze und Basilikum hacken. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben. Salsa mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Die andere Hälfte der Zwiebel fein hacken und beiseitestellen.

1,25kg Wassermelone - 300 g Gurke - 1 Chili - 1 rote Zwiebel - 2 EL Olivenöl - 10 g Basilikum - 20 g Minze - Salz - Pfeffer
Schneidebrett - Schüssel - Messer

Schritt 3

Kabeljaufilets vom Herd nehmen. Garnelen in kleine Stücke hacken. Limettenschale abreiben. Garnelen, Kabeljau, Limettenabrieb, Zucker, Chilipulver, gehackter Zwiebel, Eiern, Paniermehl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Limette halbieren, entsaften und über die Salsa geben.

200 g Garnelen - 1 Limette - 1/3 TL Chilipulver - 4 Eier - 75 g Paniermehl - Salz - Pfeffer
feine Reibe - Zitruspresse - Schüssel

Schritt 4

Die Zutaten für die Fischfrikadellen vermengen und anschließend mit den Händen zu kleinen Bällchen formen.

Schritt 5

Die Bällchen nach und nach ca. 3 - 4 Min. von beiden Seiten goldbraun anbraten, dabei leicht flachdrücken, um Frikadellen zu formen. Mit Wassermelonen-Salsa servieren und mit Basilikum garnieren. Guten Appetit!

Pflanzenöl zum Braten - Basilikum zum Garnieren
Pfannenwender - Pfanne

Kitchen Stories



ERBSEN-FALAFEL MIT ZITRONEN- COUSCOUS UND MINZ-JOGHURT

Schritt 1

Petersilie und Frühlingszwiebeln waschen und fein hacken. Datteln klein schneiden, Limettenschale abreiben und Limettensaft auspressen. Alles beiseitestellen.

55 g Petersilie - 4 Frühlingszwiebeln - 4 entsteinte Medjool Datteln - 1 Limette
Schneidebrett - feine Reibe - Zitruspresse - Messer

Schritt 3

Kichererbsen, aufgetaute Erbsen, Knoblauch, die Hälfte der Frühlingszwiebeln, etwas gehackte Petersilie, Koriander, die Hälfte der Minze, Kümmel, Ras el Hanout, Limettenabrieb, Pistazien, Pflanzenöl, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben. Mit einem Stabmixer glatt pürieren.

200 g Kichererbsen - 200 g tiefgefrorene Erbsen - 3 Zehen Knoblauch - 10 g Koriander - 5 g Minze - 1 TL Kümmel - 1/2 TL Ras el Hanout - 30 g Pistazien - 2 EL Pflanzenöl - Salz - Pfeffer
Stabmixer - große Schüssel

Schritt 5

Den Couscous mit einer Gabel auflockern. Klein geschnittene Datteln, restliche Petersilie und Frühlingszwiebeln untermischen.

Schritt 2

Wasser in einem Wasserkocher erhitzen. Währenddessen die Zitronenschale reiben und Zitronensaft auspressen. Couscous und kochendes Wasser in einen Topf geben. Salz, Zitronensaft und -abrieb, geröstetes Sesamöl und Ahornsirup dazugeben. Abgedeckt für ca. 10 - 15 Min. köcheln lassen.

300 ml Wasser - 1 Zitrone - 300 g Couscous - 2 EL Sesamöl geröstet - 1 EL Ahornsirup - Salz
Kochlöffel - Wasserkocher - Topf

Schritt 4

Kichererbsenmehl, Backpulver und Stärke in die Schüssel geben, mit den Händen kneten und runde Falafel-Bällchen formen. Öl in einem Topf erhitzen und die Falafel darin ca. 3 - 5 Min. frittieren. Aus dem Topf nehmen und auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen.

6 EL Kichererbsenmehl - 1 TL Backpulver - 4 EL Stärke - Öl zum Frittieren
Schaumkelle - Küchenpapier - großer Topf

Schritt 6

Minze mit den Händen zerpfücken und zusammen mit Knoblauchpulver, Limettensaft, Salz und Pfeffer unter den griechischen Joghurt rühren. Falafel mit Couscous, Minz-Joghurt und Fladenbrot servieren. Guten Appetit!

5 g Minze - 150 g griechischer Joghurt - 1/2 TL Knoblauchpulver - Salz - Pfeffer - Fladenbrot zum Servieren
Schüssel

ZUTATEN

- 200g tiefgefrorene Erbsen (aufgetaut)
- Zitrone (Abrieb und Saft)
- 300g Couscous
- 10g Minze (aufgeteilt)
- 150g griechischer Joghurt
- 55g Petersilie (aufgeteilt)
- 4 Frühlingszwiebeln (aufgeteilt)
- 4 entsteinte Medjool Datteln
- 1 Limette (Abrieb und Saft)
- 300ml Wasser
- 2 EL Sesamöl geröstet
- 1 EL Ahornsirup
- 200g Kichererbsen aus der Dose
- 3 Zehen Knoblauch
- 10g Koriander
- 1 TL Kümmel
- 1/2 TL Ras el Hanout
- 30g Pistazien
- 2 EL Pflanzenöl
- 6 EL Kichererbsenmehl
- 1 TL Backpulver
- 4 EL Stärke
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Frittieren
- Fladenbrot zum Servieren

KÜCHE UND CO

Schneidebrett, **Reibe – Feine Klinge**, Zitruspresse, Messer, Kochlöffel, Wasserkocher, Topf, Stabmixer, große Schüssel, Schaumkelle, Küchenpapier, großer Topf, Schüssel



SELLERIE-GRATIN MIT BIRNEN UND BLAUSCHIMMELKÄSE

Schritt 1

Backofen auf 180°C vorheizen. Knollensellerie schälen und in grobe Scheiben schneiden. Mit einer Vierkantreibe/ Sehr grobe Klinge Sellerie und Birnen in eine Schüssel reiben. Speck würfeln.

600 g Knollensellerie - 2 Birnen - 50 g Speck
Schneidebrett - Backofen - Vierkantreibe / Sehr grobe Klinge - Schüssel - Messer

Schritt 3

Sellerie-Birnen-Speck-Mischung in die Auflaufform geben. Gemüsebrühe gleichmäßig darüber gießen. Blauschimmelkäse zerbröseln und zusammen mit Butter und gemahlene Mandeln über den Auflauf streuen.

120 ml Gemüsebrühe - 200 g Blauschimmelkäse - 3 EL Butter - 100 g gemahlene Mandeln

Schritt 2

Muskat und getrockneten Thymian in die Schüssel geben und mit Salz würzen. Speckwürfel dazugeben und alles gut vermengen. Auflaufform mit Butter einfetten.

1/4 TL Muskat - 1/2 TL getrockneter Thymian - Salz - Butter zum Einfetten
Auflaufform

Schritt 4

Bei 180°C für ca. 35 - 40 Min. backen, die Temperatur in den letzten 10 Min. auf 200°C erhöhen. Mit Birnenscheiben garnieren. Guten Appetit!

Birnenscheiben zum Garnieren
Schneidebrett - Backofen - Messer

ZUTATEN

- 600 g Knollensellerie
- 2 Birnen
- 200 g Blauschimmelkäse
- 50 g Speck
- 1/4 TL Muskat
- 1/2 TL getrockneter Thymian
- 120 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- Salz
- Butter zum Einfetten
- Birnenscheiben zum Garnieren

KÜCHE UND CO

Schneidebrett, Auflaufform (25 x 18 cm), Backofen, Vierkantreibe / Sehr grobe Klinge, Schüssel, Messer



KAROTTENKUCHEN

Schritt 1

Backofen auf 170°C vorheizen. Springform mit Butter einfetten. Karotten schälen, mit der Groben Klinge reiben und beiseite stellen. Eier in zwei kleine Schüsseln trennen.

280 g Karotten - 7 Eier - Butter zum Einfetten
2 kleine Schüsseln - Sparschäler - Backofen - Springform - Reibe

Schritt 3

Eiweiße, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben und steif schlagen.

100 g Zucker - 1/4 TL Salz
große Schüssel

Schritt 4

Geschlagene Eiweiße unter die Marzipan-Mischung heben. Danach die Mehl-Haselnuss- Mischung und die geriebenen Karotten unterheben.

Gummispatel

Schritt 6

Gehobelte Mandeln auf einem Backblech verteilen und ca. 10 Min. im Backofen goldbraun rösten. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

100 g gehobelte Mandeln
Backblech

Schritt 2

Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver in einer großen Schüssel vermengen und beiseitestellen. Marzipan, Eigelbe und gemahlene Zimt in eine zweite Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis sie Masse heller wird. Beiseitestellen.

70 g Mehl - 280 g gemahlene Haselnüsse - 1 TL Backpulver - 200 g Marzipan - 1 TL gemahlener Zimt
Stabmixer - Handrührgerät mit Rührbesen - 2 große Schüsseln

Schritt 5

Teig in die vorbereitete Springform geben und bei 170°C ca. 40 Min. backen, oder bis ein Zahnstocher sauber aus der Mitte des Teiges entnommen werden kann. Danach den Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Schritt 7

Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben. Wasser dazugeben und zu einem dickflüssigen Zuckerguss vermengen. Den abgekühlten Karottenkuchen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und den Zuckerguss gleichmäßig darüber verteilen. Die Seiten des Kuchens mit gerösteten gehobelten Mandeln verzieren. Marzipan-Rübli auf den Zuckerguss legen. Guten Appetit!

100 g Puderzucker - 25 ml Wasser - 100 g Aprikosenkonfitüre - 12 Marzipan-Rübli
kleine Schüssel - feinmaschiges Sieb - Palette

ZUTATEN

- 280 g Karotten
- 7 Eier
- 70 g Mehl
- 280 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Backpulver
- 200 g Marzipan
- 1 TL gemahlener Zimt
- 100 g Zucker
- 1/4 TL Salz
- 100 g gehobelte Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 25 ml Wasser
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 12 Marzipan-Rübli
- Butter zum Einfetten

KÜCHE UND CO

Stabmixer, 3 kleine Schüsseln, Backblech, Sparschäler, Backofen, Handrührgerät mit Rührbesen, Gummispatel, 3 große Schüsseln, feinmaschiges Sieb, Springform (26 cm), Palette, Reibe- Grobe Klinge