

Master Perfect

KÜCHENMASCHINE

KRUPS®



Entsprechungstabelle Temperatur/Thermostat

Thermostat 1	30 °C 86 ° F
Thermostat 2	60 °C 140 °F
Thermostat 3	90 °C 194 °F
Thermostat 4	120 °C 248 °F
Thermostat 5	150 °C 302 °F
Thermostat 6	180 °C 356 °F
Thermostat 7	200 °C 392 °F
Thermostat 8	240 °C 464 °F
Thermostat 9	270 °C 518 °F

Tipp: Um zu ermitteln, wieviel °C dem gewünschten Thermostatwert entsprechen, multiplizieren Sie den Thermostatwert mit 3.

Abkürzungen

TL	Teelöffel
EL	Esslöffel





Unentbehrlich!

- Grundteig für süße Crêpes
- Brandteig
- Scones
- Mürbeteig
- Sandteig
- Französisches Brot
- Körnerbrot



Besondere Momente

- Saftiger Schokokuchen
- Zitronenkuchen
- Marmorkuchen
- Zitronenkuchen mit Baiserhaube
- Baiser
- Clafoutis mit Früchten



Kleine Köstlichkeiten

- Käsewindbeutel
- Fougasse
- Mayonnaise
- Tomate-Basilikum-Häppchen im Glas
- Gemüse-Muffins
- Pikanter Kuchen



Zeit für Salziges

- Quiche Lorraine
- Coleslaw
- Fleischfüllung
- Frühlings-Quiche
- Hähnchenpastete
- Pizzateig
- Pizza Reine

KRUPS



Grundteig für süße Crêpes

Sie wollen Ihrer Familie oder Ihren Freunden einen perfekten Abend bereiten? Veranstalten Sie einfach eine Crêpe-Party! Süß, salzig oder beides - das entscheiden Sie ganz nach Belieben!

Für: 4 bis 6 Personen

Zubereitung: 5 Minuten

Garen: 5 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Zubehör:



Zutaten

4 Eier
500 ml Milch
60 g Zucker
40 g Butter
½ Vanilleschote
180 g Mehl

Vorbereiten

1. Eier, Milch, Zucker, Butter und das aus den Vanilleschoten ausgekratzten Vanillemark* in den Mixaufsatz geben. 30 Sekunden auf Stufe 2 mixen.
2. Den Mixer laufen lassen und das Mehl nach und nach durch die Deckelöffnung zugeben, bis ein homogener Teig entsteht.
3. Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Butter auf einer Crêpière zerlassen und die Crêpes einzeln backen. Den Garvorgang aufmerksam verfolgen.
5. Fertig! Lassen Sie es sich schmecken!

** Um das Vanillemark aus der Schote zu kratzen, schneiden Sie die Schote mit einem scharfen Messer in Längsrichtung auf. Trennen Sie die beiden Teile und kratzen Sie mit der Messerklinge das Innere aus der Vanilleschote heraus.*

Guten Appetit!

KRUPS



Brandteig

Schwierig ist nicht die Zubereitung - schwierig ist nur, mit dem Essen aufzuhören! So bereiten Sie Ihre eigenen Windbeutel zu - mit Zuckerperlen als Verzierung. Köstlich!

Für: 40 kleine Windbeutel

Zubereitung: 30 Minuten

Garen: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★★☆

Zubehör:

Zutaten

170 ml Wasser
130 g Butter
1 Prise Salz
200 g Mehl
170 ml Milch

Vorbereiten

1. Wasser, Butter und Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend Mehl zugeben und mit einem Holzlöffel kräftig rühren. Den Teig 2 Minuten lang bei schwacher Hitze antrocknen lassen und dann in die Master Perfect-Edelstahlschüssel geben.
2. Rührhaken anbringen und den Teig 5 Minuten auf Stufe 1 rühren. Die Eier nacheinander einzeln zugeben und dabei auf Stufe 3 weiterrühren. Die Zubereitung in einem Gefäß beiseitestellen.
3. Mit zwei Löffeln oder einem Spritzbeutel walnussgroße Bällchen formen und mit Zuckerperlen verzieren.
4. Backofen auf 180 °C vorheizen und die Windbeutel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 25 Minuten backen.

** "Den Teig antrocknen lassen" bedeutet: den Teig bei schwacher Hitze erwärmen, damit das überschüssige Wasser oder die überschüssige Feuchtigkeit aus dem Teig entweicht. Hierzu den Teig auf der warmen Herdplatte mit einem Teigschaber kräftig durchrühren. Wenn Sie den Teig hin- und herbewegen, merken Sie, wann der Teig nicht mehr am Topf anhaftet. Das bedeutet, dass der Teig jetzt trocken genug ist.*

Guten Appetit!

KRUPS



Scones

Zum Tee oder zum Frühstück, mit Marmelade und Schlagsahne ein echter Leckerbissen - und very British!

Für: 6 Personen

Zubereitung: 15 Minuten

Garen: 12 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★★☆

Zubehör:

Zutaten

50 g Rosinen
1 EL Rum
225 g Mehl
1 EL Backpulver
Salz
25 g Zucker
75 g Butter
1 Ei
50 ml Milch

Für die goldgelbe Farbe:
1 Eigelb
Milch

Vorbereiten

1. Die Rosinen zum Aufweichen 15 Minuten in ein Schälchen mit 1 EL Rum oder Wasser geben, damit sie aufquellen.
2. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Butter in die mit Rührhaken ausgestattete Master Perfect-Edelstahlschüssel geben. 3 Minuten auf Stufe 2 verrühren. Danach auf Stufe 1 stellen, bevor Sie das Ei, die Milch und die abgetropften Rosinen zugeben. Rühren, bis ein homogener Teig entsteht.
3. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit einem Nudelholz 1 cm dick ausrollen. Dann mit einer Ausstechform oder einem Glas Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Die Scones mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen.
5. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Scones etwa 12 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldgelb sind.

Guten Appetit!

KRUPS



Mürbeteig

Er ist ein unschlagbarer Klassiker und gehört zu den Grundrezepten in jeder Küche: der Mürbeteig. Mit diesem Rezept lassen sich Quiches, Pasteten und Tartes kinderleicht zubereiten!

Für: 6 bis 8 Personen

Zubereitung: 10 Minuten

Garen: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Zubehör:

Zutaten

200 g Mehl
100 g Butter
Salz
Pfeffer
50 ml Wasser oder 1 Ei

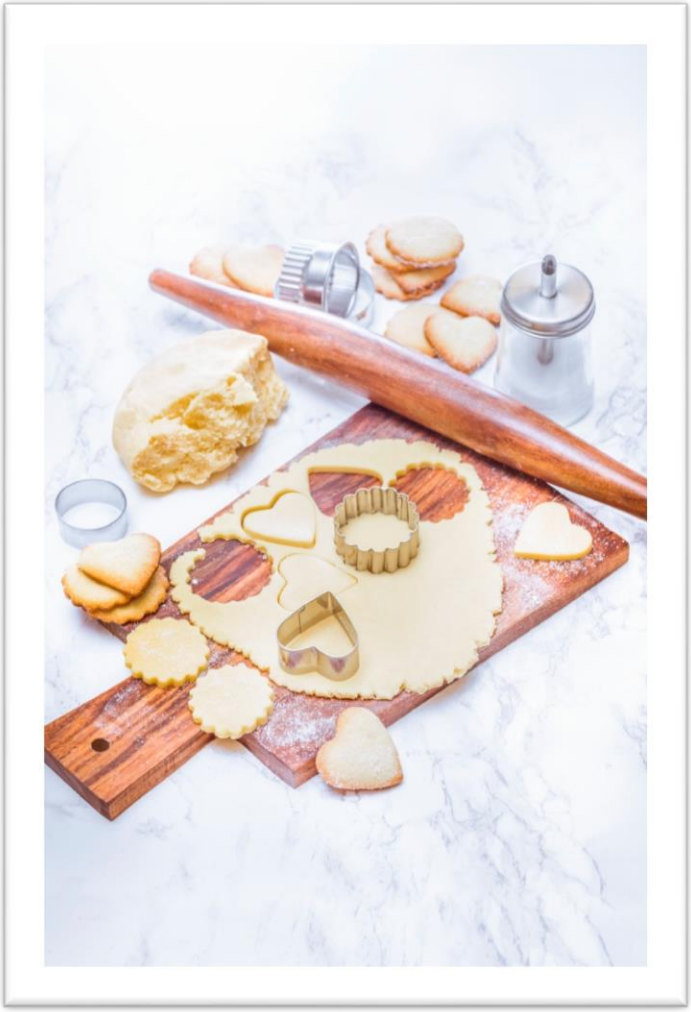
Vorbereiten

1. Mehl, Butter, Salz und Pfeffer in die Master Perfect-Edelstahlschüssel geben.
2. Rührhaken und Deckel anbringen und 3 Minuten auf Stufe 1 verrühren, bis der Teig die richtige sandige Konsistenz* erreicht hat.
3. Das Wasser und das Ei zugeben und weiterrühren, bis der Teig eine wohlgeformte Kugel bildet.
4. Den Teig abdecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen. Schon fertig - jetzt können Sie Ihren Mürbeteig dekorieren oder backen!

** „Sandige Konsistenz" bedeutet, dass der Teig mürbe sein muss.*

Guten Appetit!

KRUPS



Sandteig

Der Back-Klassiker schlechthin: der Sandteig! Ideal für Tartes mit roten Beeren, Schokolade oder Zitrusfrüchten.

Für: 8 bis 10 Personen

Zubereitung: 10 Minuten

Garen: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Zubehör:

Zutaten

300 g Mehl
180 g Butter
110 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Ei

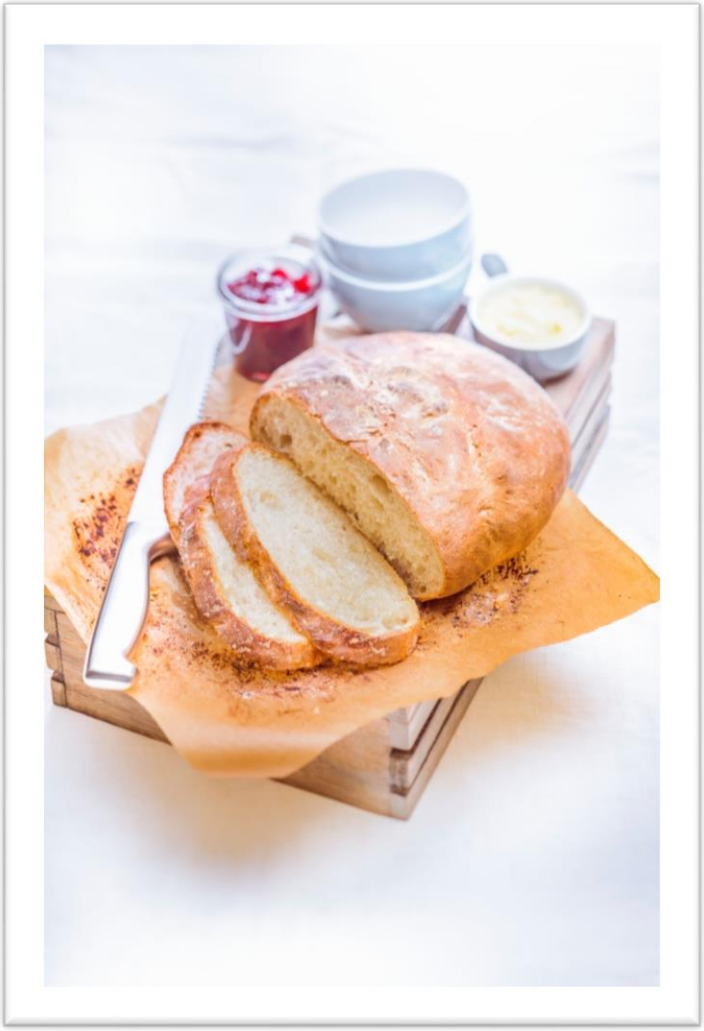
Vorbereiten

1. Mehl, Butter, Puderzucker und Salz in die Edelstahlschüssel geben. Den Rührhaken und den Deckel anbringen und 2 Minuten auf Stufe 1 vermengen.
2. Das Ei zugeben und weiterrühren, bis der Teig eine wohlgeformte Kugel bildet.
3. Den Teig abdecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Teig mit dem Nudelholz ausrollen und mit einer Ausstechform ausstechen. Backofen auf 180 °C vorheizen und die kleinen Kekse mindestens 10 Minuten backen.
5. Die Kekse dürfen beim Entnehmen aus dem Backofen ruhig noch etwas weich sein. Sie härten beim Abkühlen aus. Fertig zum Probieren!

Sie können diesen Teig nicht nur zu Keksen, sondern auch zu einer Obst- oder Schokoladentarte verarbeiten.

Guten Appetit!

KRUPS



Französisches Brot

In Frankreich gehört dieses Brot zu den Grundnahrungsmitteln - entdecken Sie, wie leicht es sich zubereiten lässt! Ob weich oder eher krustig - Sie haben die Wahl.

Für: einen 800 g schweren Brotlaib

Zubereitung: 15 Minuten + 90 Minuten Ruhezeit

Garen: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★★★

Zubehör:

Zutaten

500 g Mehl
320 ml lauwarmes Wasser
10 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe
1 gestrichener EL Salz

Vorbereiten

1. Mehl, Salz und Backhefe in die Edelstahlschüssel geben und dann Knethaken und Deckel anbringen. Das Gerät für einige Sekunden auf Stufe 1 einschalten, um den Teig gut zu vermengen.
2. Durch die Deckelöffnung das lauwarme Wasser zugeben und weitere 8 Minuten auf Stufe 1 durchkneten.
3. Teig mit einem Tuch abdecken und etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, damit der Teig aufzugehen beginnt.
4. Den Teig anschließend erneut bearbeiten und eine Kugel formen. Diese auf ein gebuttertes und mit Mehl bestreutes Backblech des Backofens setzen. An einem lauwarmen Ort noch einmal etwa 1 Stunde gehen lassen.
5. Die Oberfläche des Brotes mit einem Messer einritzen und mit einem Pinsel mit dem lauwarmen Wasser bestreichen.
6. Das Brot in den Backofen schieben und eine kleine mit Wasser gefüllte Schale dazustellen - so bekommt das Brot eine schöne goldbraune Kruste.
7. 40 Minuten bei 240 °C im vorgeheizten Backofen backen.

Die Hefe darf auf keinen Fall direkt mit dem Zucker oder dem Salz in Berührung kommen, weil sie sonst nicht ihre Wirkung entfalten kann.

Guten Appetit!

KRUPS



Körnerbrot

Entdecken Sie, wie gut selbstgemachtes Brot schmeckt - im Familienformat oder für den individuellen Bedarf. Wenn Sie vor dem Backen Mohnsamen oder Sesamkörner zugeben, bekommt Ihr Brot eine besondere Note!

Für: einen 800 g schweren Brotlaib

Zubereitung: 15 Minuten + 90 Minuten Ruhezeit

Garen: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★★★

Zubehör:

Zutaten

500 g Spezialmehl für Körnerbrot
1 gestrichener EL Salz
10 g Trockenhefe
300 ml lauwarmes Wasser
Haferflocken zum Bestreuen

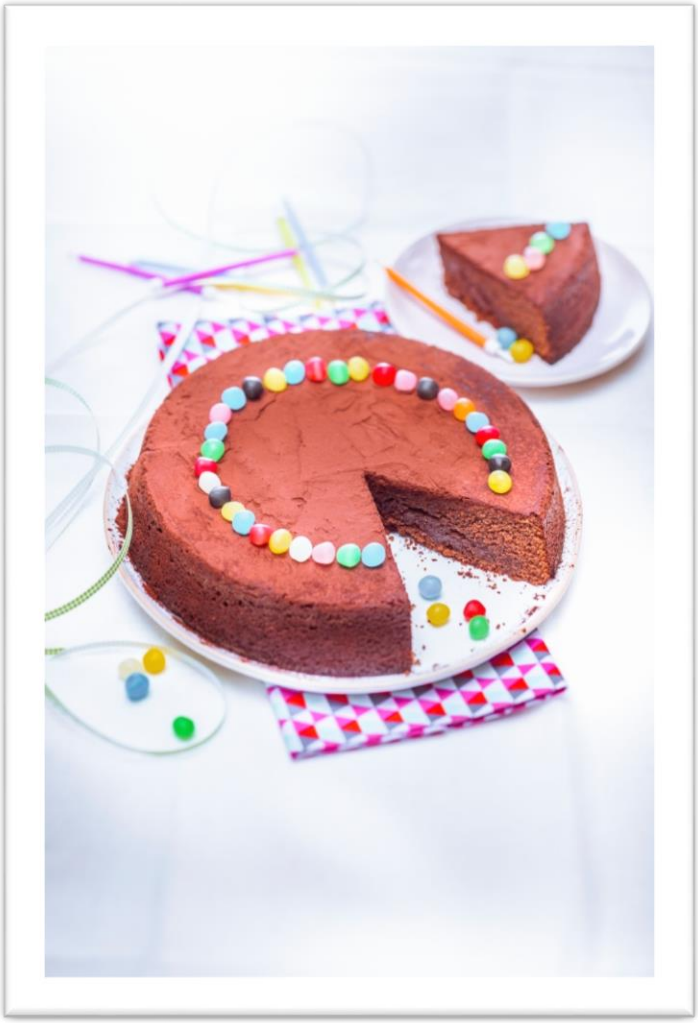
Vorbereiten

1. Mehl, Salz und Backhefe in die Edelstahlschüssel geben und dann Knethaken und Deckel am Master Perfect anbringen. Das Gerät für einige Sekunden auf Stufe 1 einschalten, damit eine homogene Masse entsteht.
2. Durch die Deckelöffnung das Wasser zugeben und die Masse weitere 8 Minuten auf Stufe 1 durchkneten.
3. Teig mit einem Tuch abdecken und 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, damit der Teig aufzugehen beginnt.
4. Teig auf eine mit Mehl bestreute Fläche legen. Den Teig mit der Hand zu einem Quadrat flachdrücken. Die Ecken zur Mitte hin klappen und anschließend den Teig wieder flachdrücken. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen.
5. Ein längliches Brot formen. Das so geformte Teigstück in eine 25 cm lange Form geben. Die Oberfläche des Brotes leicht befeuchten und mit Haferflocken bestreuen. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort noch einmal 1 Stunde gehen lassen.
6. Das Brot über die ganze Länge 1 cm tief einritzen.
7. Das Brot in einen auf 240 °C vorgeheizten Backofen geben und eine kleine mit Wasser gefüllte Schale dazustellen - so bekommt das Brot eine schöne goldbraune Kruste.
8. 30 Minuten backen, abkühlen lassen und… probieren!

Master Perfect

Guten Appetit!

KRUPS



Saftiger Schokokuchen

Schokoladen-Fans aufgepasst: Hier kommt das ideale Rezept für Sie! Mit Schlagsahne oder Vanillesauce ist dieser zart schmelzende und locker-leichte Kuchen noch leckerer.

Für: 8 Personen

Zubereitung: 25 Minuten

Garen: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Zubehör:



Zutaten

200 g Bitterschokolade
125 g Butter
4 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
200 ml flüssige Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
125 g Mehl

Vorbereiten

1. Schokolade und Butter im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die entstandene Masse glätten und in ein Gefäß geben.
2. Eiweiß und Eigelb trennen und ebenfalls jeweils in ein Gefäß geben.
3. Die Eigelbe, den Zucker, das Salz, die Sahne, den Vanillezucker und die geschmolzene Butter-Schokoladen-Mischung in die mit Rührhaken und Deckel ausgestattete Master Perfect-Edelstahlschüssel geben. Das Gerät zunächst auf Stufe 1 einschalten und dann schrittweise auf Stufe 2 und 3 schalten, bis ein homogener Teig entsteht.
4. Auf Stufe 2 schalten, Backpulver, gemahlene Mandeln und Mehl zugeben und erneut auf Stufe 3 verrühren. Die Masse in eine große Schüssel geben.
5. Die Master Perfect-Schüssel reinigen und anschließend den Schneebesen anbringen. Das Eiweiß 80 Sekunden auf Stufe 4 zu Eischnee schlagen. Den Eischnee mit einem Kunststoff-Teigschaber vorsichtig unter die Masse heben.
6. Die Mischung in eine gebutterte und bemehlte Kuchenform geben und 35 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Backofen backen.

Mit *einem Messer in den Teig stechen, um den Gargrad zu überprüfen. Wenn beim Herausziehen kein Teig an der Klinge hängenbleibt, ist der Kuchen fertig gebacken! Achtung: Diese Garprobe funktioniert nicht bei saftigen Kuchen.*

Guten Appetit!

KRUPS



Zitronenkuchen

Die ganze Frische der Zitrone in einem saftigen und locker-leichten Kuchen! Für noch mehr Frische sorgt etwas Pfefferminze: Geben Sie auf die servierfertigen Kuchenstücke das eine oder andere frische Minzeblatt.

Für: 6 Personen

Zubereitung: 15 Minuten

Garen: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Zubehör:

Zutaten

1 unbehandelte Zitrone
3 Eier
175 g Zucker
Salz
100 ml Milch
200 g Mehl
1 EL Backpulver
80 g zerlassene Butter

Vorbereiten

1. Die Zitrone waschen und dann die Schale mit einem Schälmesser oder einer Zitronenreibe fein abreiben. Den Saft aus der Zitrone pressen.
2. Die Eier, den Zucker, die Zitronenschale und das Salz in die mit Quirl und Deckel versehene Edelstahlschüssel geben. Gerät zunächst auf Stufe 1 einschalten und dann 1 Minute schrittweise auf Stufe 2 und 3 hochschalten.
3. Milch und Zitronensaft zugeben und weiter verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Den Quirl durch den Rührhaken ersetzen und Master Perfect auf Stufe 3 schalten. Mehl, Backpulver und Butter zugeben und 1 Minute verrühren.
5. Den Teig in eine Kastenform geben und 45 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.

Mit einem Messer in den Teig stechen, um den Gargrad zu überprüfen. Wenn beim Herausziehen kein Teig an der Klinge hängenbleibt, ist der Kuchen fertig gebacken!

Master Perfect

Guten Appetit!

KRUPS



Marmorkuchen

Dieser Kuchen macht schon beim Anschneiden Eindruck - und beim Probieren erst recht! Die Kombination von Kakao- und Vanillenoten macht den Marmorkuchen zu einem unwiderstehlichen Leckerbissen für Groß und Klein!

Für: 6 Personen

Zubereitung: 15 Minuten

Garen: 55 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Zubehör:



Zutaten

175 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
175 g Butter
3 Eier
15 g ungezuckertes Kakaopulver

Vorbereiten

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Butter in die mit Rührhaken ausgestattete Master Perfect-Edelstahlschüssel geben. 3 Minuten auf Stufe 2 mixen.
2. Die Eier zugeben und etwa 1 Minute auf Stufe 3 verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
3. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und 2/3 der Teigmasse in die Form geben.
4. Den Kakao in die restliche Teigmasse geben und 30 Sekunden auf Stufe 3 verrühren.
5. Die restliche Teigmasse in die Form geben und schnell verrühren, damit sich die beiden Teigteile vermengen.
6. 55 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.

Mit einem Messer in den Teig stechen, um den Gargrad zu überprüfen. Wenn beim Herausziehen kein Teig an der Klinge hängenbleibt, ist der Kuchen fertig gebacken!

Master Perfect

Guten Appetit!

KRUPS



Zitronenkuchen mit Baiserhaube

Entdecken Sie die gelungene Symbiose zwischen säuerlicher Zitronenfrische und süßem italienischem Baiser. Ein echter Leckerbissen, der übrigens auch mit anderen Zitrusfrüchten gelingt!

Für: 6 bis 8 Personen

Zubereitung: 30 Minuten

Garen: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★★★

Zubehör:

Zutaten

Für den Teig:
250 g Mehl
125 g Butter
30 g gemahlene Mandeln
80 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Ei

Für den Belag:
6 Eier
300 g Zucker
3 unbehandelte Zitronen
50 g zerlassene Butter

Für die Baisermasse:
3 Eiweiß
120 g Puderzucker
1 Prise Salz

Vorbereiten

1. **Teig zubereiten:** Das Mehl, die in kleine Würfel geschnittene Butter, die gemahlenen Mandeln, den Puderzucker und das Salz in die mit dem Rührhaken ausgestattete Schlüssel geben und die Schüssel danach mit dem Deckel verschließen. 3 Minuten auf Stufe 3 verrühren. Wenn die Masse zu zerbröseln beginnt, das Ei zugeben und den Teig rühren, bis er sich zu einer Kugel formt. Anschließend den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. **Belag zubereiten**: Zitronen waschen und abtrocknen. Die Schalen abreiben und die Zitronen auspressen. Die Eier, den Zucker, den Saft und die abgeriebene Schale der Zitronen sowie die zerlassene Butter in die mit Quirl und Deckel versehene Rührschüssel geben. Zunächst auf Stufe 1 und dann schrittweise auf Stufe 2 und 3 verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

3. Eine Tarteform mit 28 cm Durchmesser buttern. Den Teig 4 mm dick auslegen und mit einer Gabel einstechen. Den Teig mit Backpapier abdecken und das Backpapier mit getrockneten Hülsenfrüchten belegen. Den Teig 10 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Backofen vorbacken (sogenanntes „Blindbacken"). Papier und Hülsenfrüchte entfernen. Den Belag auf dem Kuchenboden verteilen und weitere 25 Minuten bei 180 °C backen.

4. **Baisermasse zubereiten:** In der mit Quirl und Deckel versehenen Rührschüssel das Eiweiß auf Stufe 3 verquirlen. Nach 45 Sekunden den Zucker zugeben und die ganze Zeit weiterrühren. 2 Minuten auf Stufe 4 mixen. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, die Baisermasse mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel darauf verteilen. Den Kuchen noch einige Minuten in den Backofen stellen, bis die Baisermasse etwas Farbe annimmt.

Guten Appetit!

KRUPS



Baiser

„Als ideale Ergänzung zum Kaffee oder einfach zum Knuspern, wenn die Naschlust Sie überkommt - diese köstlichen französischen Baisers werden Ihrem Gaumen schmeicheln!"

Für: 4 bis 6 Personen

Zubereitung: 10 Minuten

Garen: 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: ★★☆

Zubehör:

Zutaten

3 Eiweiß
125 g Zucker
1 Prise Salz

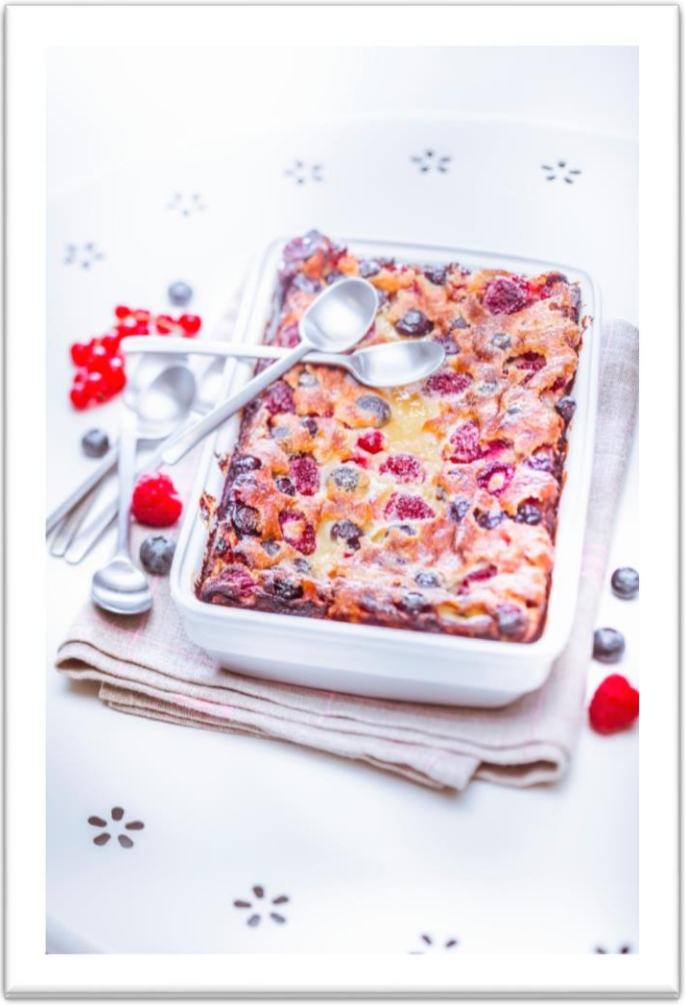
Vorbereiten

1. Das Eiweiß bei Stufe 3 in der mit Schneebesen und Deckel ausgestatteten Master Perfect-Edelstahlschüssel schlagen.
2. Nach 45 Sekunden den Zucker zugeben und weiterrühren. 2 Minuten auf Stufe 4 mixen.
3. Die Baisermasse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel zu Baisers mit etwa 3 cm Durchmesser formen.
4. Anschließend 2 Stunden im vorgeheizten Backofen bei 90 °C backen.

Wenn die Baisers innen weich und außen knusprig werden sollen, verkürzen Sie die Backzeit um etwa eine Stunde.

Guten Appetit!

KRUPS



Clafoutis mit Früchten

Ein verblüffendes und sehr schmackhaftes Rezept für die Früchte der Saison - passionierte Leckermäuler gönnen sich noch eine Kugel Eis dazu!

Für: 6 bis 8 Personen

Zubereitung: 15 Minuten

Garen: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★★★

Zubehör:



Zutaten

300 g Obst nach Wahl (Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen…)
2 Eier
150 ml Milch
50 g Zucker
200 g Sahne
75 g Mehl

Vorbereiten

1. Die Früchte waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Eine Kuchenform* buttern und mit Mehl bestäuben und die Früchte in die Form geben.
2. Mixaufsatz am Master Perfect anbringen und anschließend Eier, Milch und Zucker hineingeben. 30 Sekunden auf Stufe 2 einschalten und anschließend nach und nach das Mehl zugeben. Noch einige Sekunden weitermixen.
3. Die entstandene Masse über die Früchte gießen und dann etwa 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.

** Eine Kuchenform ist eine runde oder ovale Backform mit hohem Rand, die für Biskuitböden, Kuchen oder eben Clafoutis verwendet wird.*

Master Perfect

Guten Appetit!

KRUPS



Käsewindbeutel

Entdecken Sie unser Rezept für traditionelle Comté-Käsewindbeutel ! Zählen Sie die Windbeutel unbedingt durch, bevor Sie sie auf den Tisch stellen - der Teller dürfte sich in Windeseile leeren!

Für: 4 Personen

Zubereitung: 15 Minuten

Garen: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Zubehör:

Zutaten

250 ml Wasser
80 g Butter
Salz
150 g Mehl
150 geriebener Comté-Käse
1 Prise geriebene Muskatnuss

Vorbereiten

1. Wasser, Butter und Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Mehl zugeben und mit einem Holzlöffel kräftig rühren. Den Teig 2 Minuten lang bei schwacher Hitze antrocknen lassen* und dann in die Master Perfect-Edelstahlschüssel geben.

2. Rührhaken am Master Perfect anbringen und die Zubereitung 5 Minuten auf Stufe 1 mixen. Nacheinander die Eier zugeben und alles auf Stufe 3 verrühren. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, 2/3 des Comté-Käses und geriebene Muskatnuss zugeben und 20 Sekunden verrühren.

3. Mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel auf einem Backblech Bällchen formen und mit dem restlichen Comté-Käse bestreuen.

4. Etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.

** „Den Teig antrocknen lassen" bedeutet: den Tag bei schwacher Hitze erwärmen, damit das überschüssige Wasser oder die überschüssige Feuchtigkeit aus dem Teig entweicht. Hierzu den Teig auf der warmen Herdplatte mit einem Teigschaber kräftig durchrühren. Wenn Sie den Teig hin- und herbewegen, merken Sie, wann der Teig nicht mehr am Topf anhaftet. Das bedeutet, dass der Teig jetzt trocken genug ist.*

Guten Appetit!

KRUPS



Fougasse

Diese Oliven-Fougasse ist wie ein ganzer Tag Sonne für den Gaumen. Mit getrockneten Tomaten oder auch mit Ziegenkäse können Sie dieses köstliche Backwerk ganz nach Ihrem Geschmack verfeinern …

Für: 4 bis 6 Personen

Zubereitung: 10 Minuten

Garen: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★★☆

Zubehör:

Zutaten

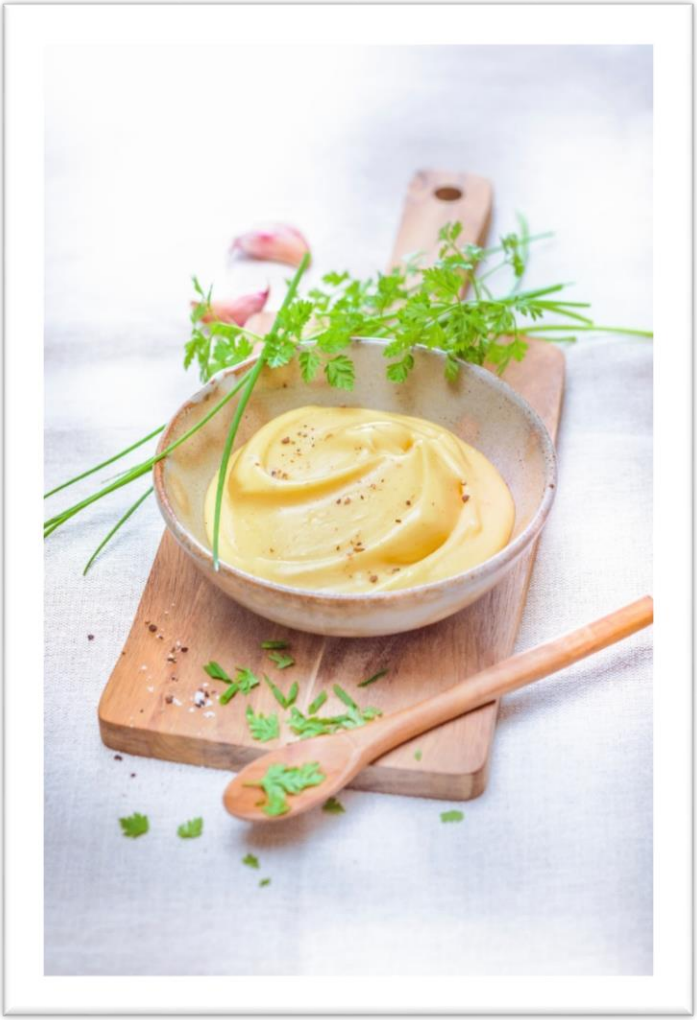
400 g Mehl
5 cl Olivenöl
10 g Trockenhefe oder
20 g frische Hefe
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
10 entsteinte Oliven
1 EL Thymian
240 ml lauwarmes Wasser

Vorbereiten

1. Mehl, Olivenöl, Hefe, Salz und Pfeffer in die mit Knethaken ausgestattete Edelstahlschüssel geben. Master Perfect mit dem Deckel verschließen und auf Stufe 1 einschalten.
2. Das lauwarme Wasser in die Schlüssel geben und die Masse 5 Minuten weiterhin auf Stufe 1 kneten. Die in Stücke geschnittenen Oliven und den Thymian zugeben und dann noch einmal ein paar Sekunden (auf Stufe 1) durchkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist.
3. Den Teig 40 Minuten an einem mäßig warmen Ort gehen lassen.
4. Den Teig mit einer Rolle ausrollen und mit einem Messer einritzen. Den Teig noch einmal 40 Minuten gehen lassen.
5. Etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C backen.

Guten Appetit!

KRUPS



Mayonnaise

Selbstgemachte Mayonnaise ist der ideale Begleiter für Rohkost und kalte Fleischgerichte! Mit ein paar Schnittlauchstängeln oder etwas Limettenschale zaubern Sie im Nu eine köstliche Sauce zu gegrilltem oder gebratenem Fisch!

Für: 4 bis 6 Personen

Zubereitung: 5 Minuten

Garen: -

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Zubehör:



Zutaten

1 Eigelb
1 EL Senf
1 TL Essig
Salz
Pfeffer
200 ml Öl

Vorbereiten

1. Eigelb, Senf, Essig, Salz und Pfeffer in die mit Schneebesen und Deckel ausgestattete Edelstahlschüssel geben.
2. Auf Stufe 4 einschalten und das Öl ganz langsam zugeben. Sobald sich das Öl gut in der Masse verteilt hat, noch einige Sekunden weiter rühren, damit die Mayonnaise schön dick und cremig wird.
3. Fertig ist Ihre Mayonnaise! Geben Sie die Mayonnaise in eine Schale und stellen Sie sie vor dem Servieren in den Kühlschrank.

Guten Appetit!

KRUPS



Tomate-Basilikum-Häppchen im Glas

Überraschen Sie Ihre Gäste mit diesem frischen und leichten Frühlingsgruß aus der Küche! Besonders köstlich schmeckt die Tomate-Basilikum-Kreation, wenn Sie Grissini mit Olivenöl dazu reichen ...

Für: 6 bis 8 Personen

Zubereitung: 20 Minuten

Garen: -

Schwierigkeitsgrad: ★★★

Zubehör:



Zutaten

400 g gehäutete und entkernte Tomaten
2 rote Paprikaschoten
14 Basilikumblätter
3 EL Olivenöl
1 EL Sherry-Essig
200 ml sehr kalte Schlagsahne mit 30 % Fettgehalt
Salz
Pfeffer

Vorbereiten

1. Mixaufsatz am Master Perfect anbringen. Die gehäuteten* und entkernten Tomaten, die gekochten und grob geschnittenen Paprikaschoten, das Olivenöl und die Hälfte der Basilikumblätter hineingeben. 1 Minute mixen und dabei nach und nach von Stufe 1 bis auf Stufe 4 hochschalten. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Sherry-Essig, Sahne, Salz und Pfeffer in die mit Quirl und Deckel ausgestattete Edelstahlschüssel geben. Auf Stufe 4 einschalten und verrühren, bis die Creme steif geworden ist (etwa 90 Sekunden). Die restlichen Basilikumblätter - fein gehackt - zugeben. Nach Belieben nachwürzen.

3. Die Tomatenzubereitung in die Gläser füllen und vor dem Servieren einen Löffel Schlagsahne darauf geben. Ihre Gäste werden begeistert sein!

** Zum Häuten der Tomaten entfernen Sie Stiel und Stielansatz und ritzen die Tomate auf der anderen Seite kreuzförmig ein. Anschließend legen Sie sie 10 Sekunden in kochendes Salzwasser. Lassen Sie die Tomaten abtropfen und legen Sie sie sofort in kaltes Wasser, um den Garvorgang zu stoppen. Jetzt lässt sich die Haut ganz leicht abziehen!*

Master Perfect

Guten Appetit!

KRUPS



Gemüse-Muffins

Sie sind auf der Suche nach einem originellen Rezept, mit dem Sie Ihre Gäste zum Aperitif überraschen können? Wir hätten da etwas für Sie: Muffins mit Zucchini, Karotte und Kreuzkümmel - eine locker-leichte Delikatesse...

Für: 4 bis 6 Personen

Zubereitung: 15 Minuten

Garen: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Zubehör:

Zutaten

1 Zucchini
1 Karotte
150 g Mehl
3 Eier
100 ml Öl
120 ml Milch
1 TL Kreuzkümmel
Salz
Pfeffer
1 TL Backpulver Geriebener Käse

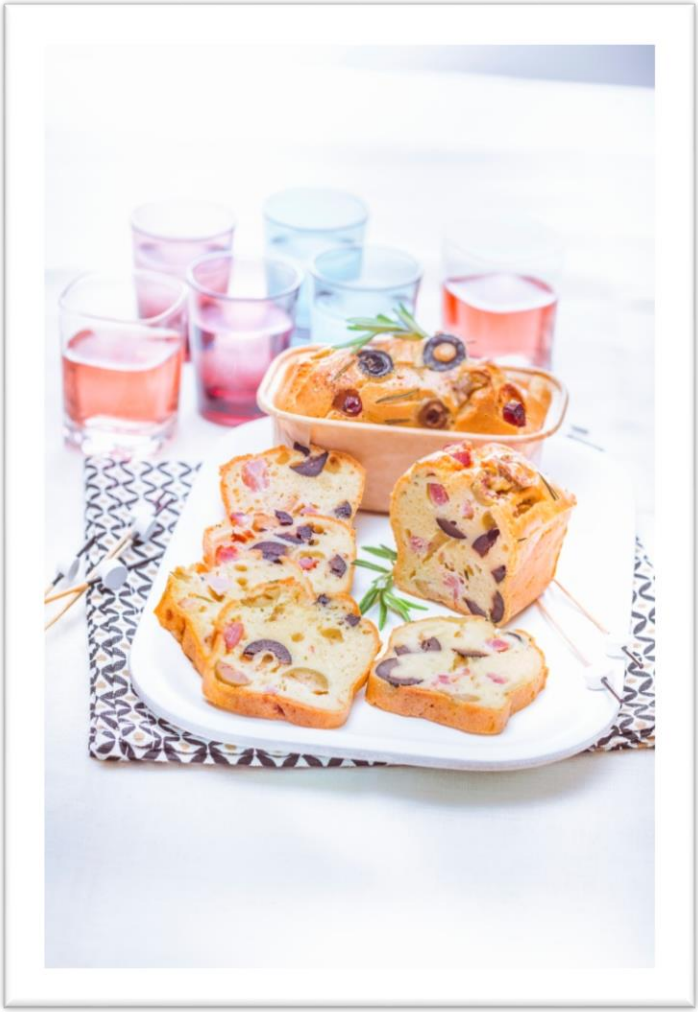
Vorbereiten

1. Die Zucchini und die Karotte in kleine Würfel schneiden.
2. Mehl, Eier, Öl, Milch, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Backpulver in die mit Rührhaken und Deckel ausgestattete Edelstahlschüssel geben. Zunächst auf Stufe 1 verrühren und dann schrittweise auf Stufe 3 hochschalten.
3. Sobald eine homogene Masse entstanden ist, die Gemüsewürfel zugeben und einige Sekunden auf Stufe 1 vermengen.
4. Die Masse in Ihre Muffinförmchen geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen. 20 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Backofen backen.

Master Perfect

Guten Appetit!

KRUPS



Pikanter Kuchen

Diesen pikanten Kuchen können Sie mit Zutaten Ihrer Wahl ganz nach ihren geschmacklichen Vorlieben gestalten. Hähnchenstreifen, Käsewürfel, Oliven oder auch gegrilltes Gemüse - Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Für: 6 bis 8 Personen

Zubereitung: 15 Minuten

Garen: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Zubehör:

Zutaten

170 g Mehl
4 Eier
5 cl Olivenöl
100 ml Weißwein
10 g Backpulver
Salz
Pfeffer

Zutaten nach Wahl:
Oliven,
Hähnchenstreifen,
Käsewürfel…

Vorbereiten

1. Mehl, Eier, Olivenöl, Weißwein und Backpulver in die mit Rührhaken und Deckel ausgestattete Edelstahlschüssel geben und zunächst auf Stufe 1 verrühren. Dann das Gerät schrittweise bis auf Stufe 3 hochschalten.
2. Nach Belieben Ihre bevorzugten Zutaten (Fleisch, gegrilltes Gemüse, Käse…) hinzugeben und einige Sekunden auf Stufe 1 verrühren.
3. Die Mischung in eine gebutterte und bemehlte Kastenform geben und etwa 45 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Backofen backen.

Mit einem Messer in den Teig stechen, um den Gargrad zu überprüfen. Wenn beim Herausziehen kein Teig an der Klinge hängenbleibt, ist der Kuchen fertig gebacken!

Master Perfect

Guten Appetit!

KRUPS



Quiche Lorraine

In Kombination mit einem grünen Salat, den Sie mit einem Schuss Olivenöl anmachen, ergibt diese Quiche Lorraine mit Speck ein ideales Familienessen!

Für: 4 Personen

Zubereitung: 10 Minuten

Garen: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★★☆

Zubehör:

Zutaten

1 Mürbeteig
300 g Speckwürfel
200 g Crème fraîche
4 Eier
1 TL geriebene Muskatnuss
Salz
Pfeffer
100 g geriebener Gruyère

Vorbereiten

1. Mürbeteig nach dem Rezept zubereiten, das Sie in diesem Buch finden. Teig in einer Tarteform mit 28 cm Durchmesser auslegen. 10 Minuten bei 180 °C blindbacken*.
2. Die Speckwürfel in einer heißen Pfanne anrösten und anschließend auf Küchenpapier legen.
3. Crème fraîche, Eier, Muskatnuss, Salz und Pfeffer in die mit Knethaken ausgestattete Edelstahlschüssel geben und 30 Sekunden auf Stufe 3 verrühren.
4. Die Speckwürfel auf dem Teigboden verteilen, die Crème-fraîche-Eier-Mischung dazugeben und mit geriebenem Gruyère bestreuen.
5. Etwa 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.

** Beim „Blindbacken" wird der Teig vorgebacken. Dabei decken Sie Ihren Teig mit Backpapier ab und belegen das Backpapier mit getrockneten Hülsenfrüchten. Auf diese Weise behält der Teig seine ursprüngliche Form.*

Guten Appetit!

KRUPS



Coleslaw

Knackige Karotten und Pastinaken passen hervorragend zu der weichen Roten Bete - mit etwas Senf wird diese Salatkreation zu einer echten Leckerei.

Für: 4 bis 6 Personen

Zubereitung: 10 Minuten

Garen: -

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Zubehör:



Zutaten

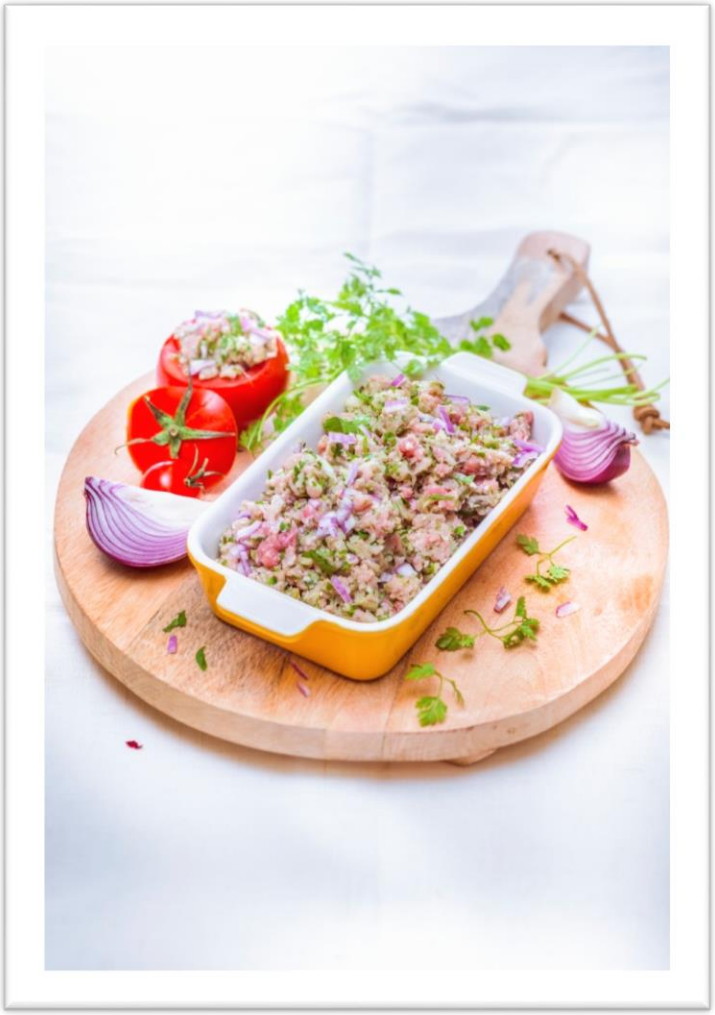
2 Karotten
2 Pastinaken
1 Rote Bete
3 EL Mayonnaise
1 EL süßer Senf
Salz
Pfeffer

Vorbereiten

1. Karotten, Pastinaken und Rote Bete schälen.
2. Das Zubehör zum Gemüseschneiden mit der Raspeltrommel „Grobes Raspeln“ am Master Perfect anbringen. Gemüse in der Edelstahlschlüssel auf Stufe 3 raspeln.
3. Mayonnaise und Senf in einem separaten Gefäß vermischen. Nach Belieben würzen und die Sauce über die Rohkost geben.
4. Salatschüssel mit Folie abdecken und vor dem Servieren 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen!

Guten Appetit!

KRUPS



Fleischfüllung

Entdecken Sie dieses authentische und originelle Rezept für eine Fleischfüllung mit feiner Petersiliennote. Die perfekte Kreation für Ihre gefüllten Pasteten oder für gefülltes Gemüse!

Für: 4 bis 6 Personen

Zubereitung: 10 Minuten

Garen: 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: ★★☆

Zubehör:



Zutaten

1 Zwiebel
2 Schalotten
½ Bund glatte Petersilie
500 g Bauchspeck
500 g Kalbfleisch
1 EL Cognac
1 EL Salz
1 TL Pfeffer

Vorbereiten

1. Die Zwiebel und die Schalotten schälen und klein schneiden.
2. Die glatte Petersilie waschen und fein hacken.
3. Alles in die Edelstahlschüssel geben und am Master Perfect anbringen.
4. Zubehör Fleischwolf mit der Pürierscheibe mit kleinen Löchern anbringen. Bauchspeck und Kalbfleisch in ungefähr 2 cm^2 große Stücke schneiden und nach und nach bei Stufe 3 zugeben.
5. Cognac, Salz und Pfeffer zugeben.
6. Rührhaken und Deckel am Master Perfect anbringen und 1 Minute auf Stufe 1 einschalten.
7. Um die Füllung für eine Pastete zu verwenden, garen Sie die Füllung etwa 2 Stunden im vorgeheizten Backofen bei 160 °C im Wasserbad.

Wenn Sie das Zubehör „Schüssel für Zerkleinerer“ besitzen, können Sie die Zwiebel, die Schalotten und die Petersilie im Intervallbetrieb (Pulse) mixen.

Master Perfect

Guten Appetit!

KRUPS



Frühlings-Quiche

Ein leichtes und farbenfrohes Frühlingsgericht - ideal für ein Essen mit der ganzen Familie oder mit Freunden. Wenn Sie es ganz perfekt machen wollen, reichen Sie zu dieser Quiche einen Feldsalat!

Für: 6 bis 8 Personen

Zubereitung: 30 Minuten

Garen: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★★☆

Zubehör:

Zutaten

1 Mürbeteig
350 g Karotten
350 g Zucchini
350 g frischer Lachs
3 Eier
200 ml Crème fraîche
100 ml Milch
Paprika
Salz
Pfeffer

Vorbereiten

1. Mürbeteig nach dem Rezept zubereiten, das Sie in diesem Buch finden. Teig in einer Tarteform mit 30 cm Durchmesser auslegen. 10 Minuten bei 180 °C blindbacken*.
2. Das Zubehör zum Gemüseschneiden mit der Raspeltrommel „Grobes Raspeln“ am Master Perfect anbringen. Karotten schälen und auf Stufe 3 raspeln. Den gleichen Vorgang mit den Zucchini wiederholen.
3. Ein Stückchen Butter in eine Pfanne geben und das Gemüse bei schwacher Hitze 25 Minuten garen.
4. Den Lachs in Streifen schneiden und ebenso wie das Gemüse auf dem vorgebackenen Teig verteilen.
5. Eier, Crème fraîche, Milch, Paprika, Salz und Pfeffer in die Edelstahlschüssel geben. Rührhaken am Master Perfect anbringen und 45 Sekunden auf Stufe 2 verrühren. Die Masse auf dem Gemüse verteilen.
6. Etwa 35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.

** Beim „Blindbacken“ wird der Teig vorgebacken. Dabei decken Sie Ihren Teig mit Backpapier ab und belegen das Backpapier mit getrockneten Hülsenfrüchten. Auf diese Weise behält der Teig seine ursprüngliche Form.*

Master Perfect

Guten Appetit!

KRUPS



Hähnchenpastete

Ein echtes Geschmacksfeuerwerk: Die Hähnchenpastete mit Gemüse wird Ihre Gäste begeistern! Zur Verschönerung können Sie mit einer Gabel Rosetten in den Teig ritzen.

Für: 6 Personen

Zubereitung: 15 Minuten

Garen: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★★★

Zubehör:

Zutaten

Für den Teig:
250 g Mehl
115 g Butter
65 g Margarine
Salz
50 ml Wasser

Für die Sauce:
40 g Butter
50 g Mehl
250 ml Geflügelfond
60 ml flüssige Sahne

Für den Belag:
1 Zwiebel
2 Stangen Lauch
50 g Erbsen
2 Stangen Sellerie
50 g frische Pilze
450 g gekochtes und in Stücke geschnittenes Hähnchen
1 aufgeschlagenes Ei
Salz & Pfeffer

Vorbereiten

1. **Teig zubereiten:** Mehl, Butter, Margarine, Salz und Pfeffer in die Edelstahlschüssel geben. Rührhaken und Deckel anbringen und 3 Minuten auf Stufe 1 verrühren, bis der Teig die richtige sandige Konsistenz erreicht. Das Wasser zugeben und weiterrühren, bis der Teig eine wohlgeformte Kugel bildet. Den Teig abdecken und vor dem Ausrollen mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. **Sauce zubereiten**: Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und kräftig rühren, sodass eine Art Béchamelsauce entsteht. Geflügelfond zugeben und 2 bis 3 Minuten verrühren. Die flüssige Sahne zugeben, nach Belieben nachwürzen und beiseitestellen.

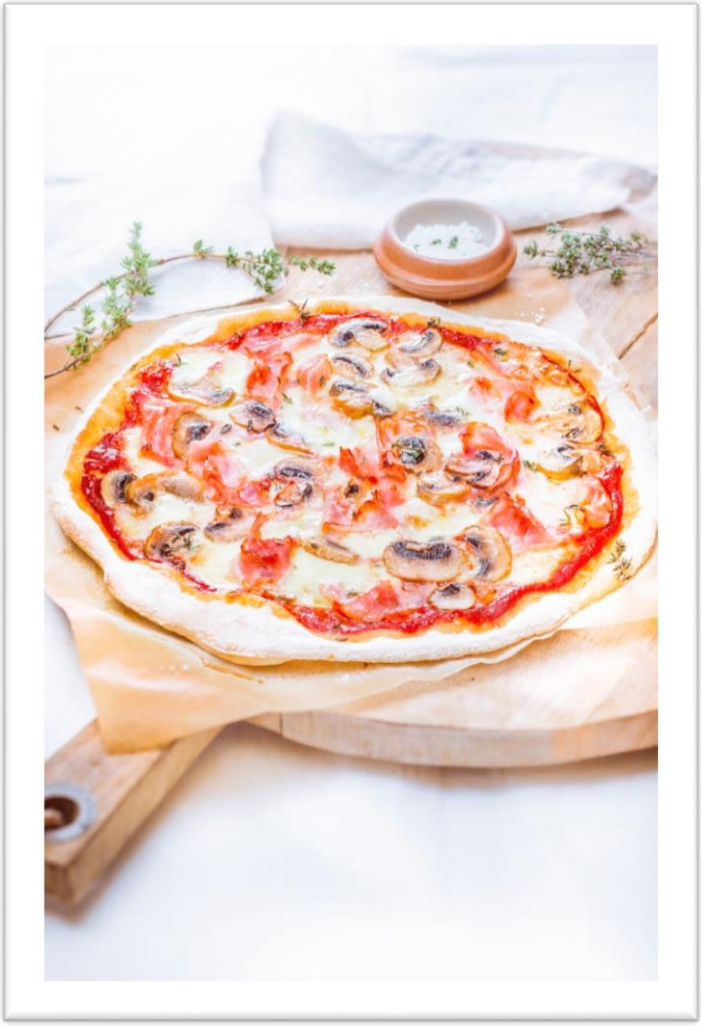
3. **Füllung zubereiten:** Gemüse waschen, Zwiebeln hacken, Lauch und Sellerie in Ringe schneiden. Die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zutaten 10 Minuten anbraten. Die Hähnchenwürfel zugeben und weitere 5 Minuten garen. Den Pfanneninhalt mit der Bechamelsauce vermengen.

4. **Pastete anrichten:** 2/3 des Teigs auf der Arbeitsfläche ausrollen und anschließend in einer runden Kuchenform mit 28 cm Durchmesser auslegen. Die zubereitete Füllung in der Kuchenform verteilen. Das restliche Drittel des Teigs ausrollen und auf der Füllung auslegen. Die Ränder der Pastete festdrücken, damit sie gut haften. Ein Stück Backpapier zu einem Röllchen zusammenrollen und in der Mitte der Pastete als „Schornstein“ platzieren, wie im Bild zu sehen. Zum Schluss mit einem aufgeschlagenem Ei bestreichen, damit eine schöne goldbraune Oberfläche entsteht.

5. **Garen:** Etwa 45 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C garen.

Guten Appetit!

KRUPS



Pizza Reine

Mit diesem Pizza-Rezept schicken Sie Ihre Geschmackszellen auf eine kleine Italienreise! Napoli, Quattro Formaggi, Margherita ... Varianten gibt es jede Menge!

Für: 4 Personen

Zubereitung: 10 Minuten

Garen: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★★☆

Zubehör:



Zutaten

Für den Teig:

400 g Mehl
2 EL Olivenöl
4 g Trockenhefe
2 TL Salz
220 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

1 Mozzarella-Kugel
2 Scheiben Kochschinken
120 g Champignons
3 bis 4 EL Tomatensoße

Vorbereiten

1. **Teig zubereiten**: Mehl, Olivenöl, Hefe und Salz in die mit Knethaken ausgestattete Edelstahlschüssel geben. Den Deckel anbringen. Auf Stufe 1 einschalten.
2. Das lauwarme Wasser zugeben und weiterrühren, bis der Teig eine wohlgeformte Kugel bildet.
3. Den Teig mit einem Tuch abdecken und bis auf die doppelte Größe gehen lassen.
4. **Pizza zubereiten**: Mozzarella und Schinken in kleine Stücke und Champignons in dünne Scheiben schneiden. Den Teig ausrollen und die Tomatensauce und die Hälfte der Mozzarellastückchen darauf verteilen. Die Pizza mit den Schinkenstückchen und Champignonscheiben belegen.
5. Den restlichen Mozzarella auf der Pizza verteilen.
6. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 260 °C backen.

Guten Appetit!

KRUPS







Master Perfect