

GASTROBACK®

Automatischer Milchaufschäumer und Saucenprofi

Ideal für die ganze Familie



Bedienungsanleitung und Rezeptbuch

Bewahren Sie diese Anleitung zur weiteren Verwendung gut auf.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets einige elementare Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und/oder andere Verletzungen von Personen zu vermeiden, lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes unbedingt alle Anleitungen sorgfältig durch.

- Lesen Sie alle Anleitungen.
- Niemals die heißen Oberflächen des Gerätes berühren. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Geräteteilen an.
- Niemals das Netzkabel, den Netzstecker, den Gerätesockel oder den Schaumbehälter in Wasser eintauchen, mit Flüssigkeiten übergießen oder auf nasse Oberflächen stellen, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und Verletzungen zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nur auf trockene, feste und stabile Arbeitsflächen. Wenn eine Flüssigkeit in den Gerätesockel oder die Heizung des Schaumbehälters eingedrungen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät danach von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Kinder müssen bei der Handhabung von Elektrogeräten stets sorgfältig beaufsichtigt werden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Bauteile abnehmen oder einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Niemals das Gerät einschalten oder Milch oder andere Flüssigkeiten in den Schaumbehälter gießen, wenn die Schaumflügel oder Saucenflügel nicht eingesetzt sind.
- Niemals das Gerät ohne eine geeignete Flüssigkeit im Schaumbehälter einschalten. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden. Geeignete Flüssigkeiten können Milch, Wasser oder andere sein.
- Verwenden Sie nur Zubehöre und Bauteile, die vom Hersteller für das Gerät empfohlen werden, um eine Gefährdung durch Feuer oder Elektrizität und Verletzungen von Personen zu vermeiden.
- Niemals das Gerät in die Nähe von starken Wärmequellen (Elektro- oder Gasheizungen, Ofen) stellen.
- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät nur mit einem kurzen Netzkabel ausgerüstet. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Tischkante oder die Tresenkante herunterhängt. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen.
- Niemals das Gerät an die Steckdose anschließen, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät beschädigt ist, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und Verletzungen zu vermeiden. Das Gerät ist voraussichtlich beschädigt, wenn das Gehäuse beschädigt ist, wenn das Gerät nicht mehr erwartungsgemäß

Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt oder vom Hersteller reparieren.

- Niemals Arbeiten am Gerät durchführen, die in diesen Anleitungen nicht beschrieben werden. Versuchen Sie niemals, den Gerätesockel zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren.
- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät niemals im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in diesen Anleitungen beschriebenen, vorgesehenen Zweck.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schaumbehälter des Gerätes richtig zusammen gebaut ist und richtig auf dem Gerätesockel steht, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Halten Sie den Deckel stets geschlossen, wenn Sie das Gerät einschalten. Halten Sie niemals die Hand oder andere Gegenstände in den Schaumbehälter, wenn der Schaumbehälter auf dem Gerätesockel steht.
- Beim Öffnen des Deckels kann Dampf austreten. Halten Sie beim Öffnen des Deckels niemals Ihr Gesicht, Ihre Hände oder wärmeempfindliche Gegenstände über das Gerät.
- Das Gerät nach 6 Aufschäum Intervallen bitte einige Zeit abkühlen lassen, bevor Sie weiterarbeiten.
- **WARNUNG:** Die erhitzte Milch ist heißer als der Schaum. Wenn Sie für Kinder aufschäumen, dann warten Sie bis die Milch etwas abgekühlt ist. Nippen Sie zuerst vorsichtig daran.
- **Niemals** Milch oder andere Flüssigkeiten in den Behälter einfüllen wenn die Schaum- oder Saucenflügel nicht eingesetzt sind.

Bewahren Sie diese Anleitungen sorgfältig auf.

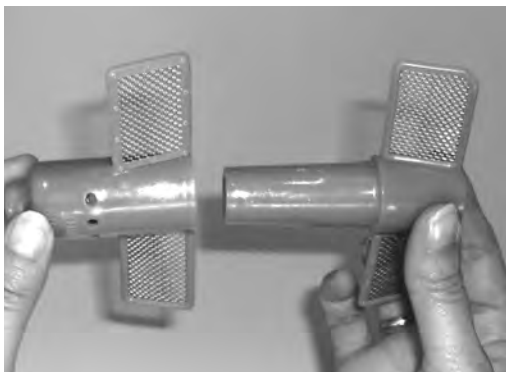
WICHTIG: Achten Sie darauf nach jeder Benutzung alle Rückstände vom Edelstahlboden vollständig zu beseitigen. Rückstände auf dem Boden des Behälters führen zum Anbrennen der Zutaten. Reinigen Sie den Boden wie beschrieben:

- Weichen Sie den Boden bei hartnäckigen Rückständen ein paar Minuten mit warmen Wasser ein.
- Benutzen Sie zur gründlichen Reinigung am Besten einen Putzschwamm der speziell für Edelstahlbeschichtung geeignet ist.
- Spülen Sie den Behälter nach der Reinigung gründlich mit klarem Wasser ab.

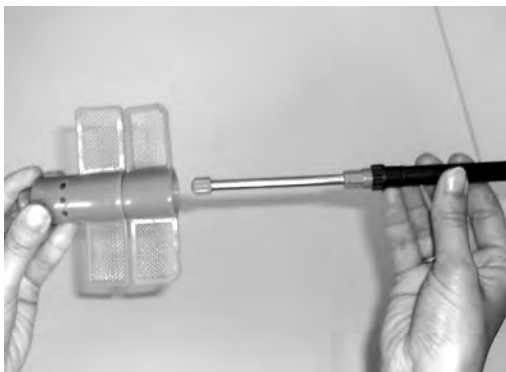
Reinigen und Zusammensetzen der Saucen- oder Schaumflügel

Demontieren Sie die Schaum- und Saucenflügel gelegentlich und reinigen Sie einzelnen Bauteile gründlich.

Auf diese Weise können sich keine Keime in den Zwischenräumen festsetzen.



Schieben Sie den Saucen- oder Schaumflügel A auf den unteren Saucen- oder Schaumflügel B.



Stecken Sie die Antriebswelle durch die beiden Flügel.



Drücken Sie die beiden Flügel mit Kraft fest auf die Welle, bis die Flügel eingerastet sind und nicht mehr von der Welle rutschen können.

Pflege- und Reinigungsanleitungen

Nach jeder Verwendung müssen Sie das Gerät unbedingt sorgfältig reinigen. Spülen Sie den Schaumbehälter jedesmal mit kaltem Wasser aus, bevor Sie das Gerät verwenden. Beachten Sie außerdem folgende Hinweise:

Reinigung des Gerätesockels

- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Feuchten Sie ein Tuch mit warmen Wasser an und wischen Sie das Gerät damit ab. Trocknen Sie das Gerät danach ab. Lassen Sie keine Flüssigkeiten in den Gerätesockel laufen.

Pflege des Schaumbehälters und der Schaumflügel

- Reinigen Sie den Schaumbehälter niemals in der Geschirrspülmaschine!
- Gießen Sie sofort nach der Verwendung etwas warmes Wasser in den Schaumbehälter, um Rückstände aufzuweichen. Das Wasser verhindert, dass sich Rückstände von Milch und Aromastoffen an der Edelstahlbeschichtung ansammeln und festtrocknen. Dadurch wird die Reinigung erleichtert.
- Reinigen Sie den Schaumbehälter, die Schaum- und Saucenflügel und die Deckel des Schaumbehälter und der Aromaöffnung (Flavor Hatch™) vorsichtig mit warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu ein Tuch oder einen Spülschwamm, die für Teflon oder Edelstahlbeschichtungen geeignet sind. Spülen Sie die Geräteteile danach aus und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
- Die Bodenplatte des Schaumbehälters muss besonders vorsichtig gereinigt und getrocknet werden, damit die Edelstahlbeschichtung nicht beschädigt wird.
- **ACHTUNG: Verwenden Sie nur Putzschwämme, die für Edelstahlbeschichtungen geeignet sind.** Verwenden Sie niemals Scheuermittel, metallene Topfreiniger oder ähnliche Reinigungshilfen mit harten Oberflächen aus Kunststoffen oder Metall.
- Spülen Sie den Froth 'n Sauce vor jedem Durchlauf zuerst mit kaltem Wasser aus, auch zwischen den einzelnen Durchläufen, wenn Sie mehrere Portionen nach einander aufschäumen. Sie garantieren dadurch eine angemessene Funktion.
- Hin und wieder sollten Sie den Froth 'n Sauce zur Reinigung mit 1 1/2 Tassen Wasser und einem Tropfen Spülmittel füllen und anschließend das Gerät einschalten.
- Achten Sie bei der Reinigung besonders sorgfältig auf die kleinen Geräteteile, wie den Deckel der Aromaöffnung. Achten Sie darauf, dass Sie diese Teile nicht mit dem Spülwasser wegschütten, eventuell verlieren oder versehentlich in den Müll werfen.

- **Bitte beachten:** Das Gerät vor jedem Aufschäumen von Milch mit kaltem Wasser spülen und trocknen.
- **WARNUNG:** Gefährdung durch Feuer und Elektrizität. Niemals den Gerätesockel öffnen.
Das Blitz-Symbol weist auf gefährliche elektrische Spannung hin. Das Ausrufezeichen weist auf allgemeine Gefahrenstellen hin. Beachten Sie dazu unbedingt die Anleitungen in diesem Heft.
- **WARNUNG:** Entfernen Sie niemals Bauteile des Gerätesockels. Dazu gehört besonders die Bodenabdeckung. Zerlegen Sie niemals die Heizung des Schaumbehälters. Um eine Gefährdung durch Feuer und/oder Elektrizität oder Verletzungen von Personen zu vermeiden, darf das Gerät nur von dafür autorisiertem Fachpersonal geöffnet und repariert werden.

Bedienungsanleitung

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Werbeaufkleber und Verpackungsmaterialien von dem Gerät und dem Zubehör und Reinigen Sie den Schaumbehälter, die Schaumflügel und Saucenflügel mit etwas warmen Spülwasser. Spülen Sie diese Geräteteile danach mit kaltem Wasser und trocknen Sie sie ab.

Den Froth 'n Sauce verwenden



1. Halten Sie die Schaumflügel oder Saucenflügel am oberen Handgriff fest und führen Sie die Unterseite der Schaumflügel oder Saucenflügel in das Edelstahl-Mittelteil des Schaumbehälters ein. Drücken Sie die Schaumflügel oder Saucenflügel vorsichtig nach unten, bis die Schaumflügel oder Saucenflügel einrasten. Drehen Sie die Schaumflügel oder Saucenflügel dabei eventuell etwas.
2. Stellen Sie den Gerätesockel auf einen trockenen Tresen oder Tisch und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Setzen Sie den Schaumbehälter auf den Gerätesockel, so dass die Kontakte in die entsprechenden Öffnungen im Gerätesockel gleiten.



3. Gießen Sie die gewünschte Menge gekühlte Milch in den Schaumbehälter. Sie können Magermilch, fettreduzierte Milch oder Vollmilch verwenden. Messen Sie die gewünschte Menge mit einem Messbecher oder verwenden Sie die Flüssigkeitsstand-Markierungen an der Rückseite des Schaumbehälters als Anhaltspunkt.

Wichtig: Sie können mindestens 1/2 und höchstens 1 1/2 Tassen Milch aufschäumen. Volumen und Beschaffenheit des Schaums hängen von der Art und Menge der Milch und der Aromastoffe ab.

Der Froth'n Sauce erzeugt das größte Volumen von üppigem und dickem Schaum, wenn Sie kalte Magermilch verwenden. Fettreduzierte Milch (1% bis 2% Fett) und Vollmilch sind ebenfalls gut geeignet. Allerdings erhält der Schaum durch den höheren Fettanteil eine etwas andere Beschaffenheit und weniger Volumen.

Für Schaumkronen zu Kaffee oder Desserts erhalten Sie aus 1/2 Tasse Magermilch etwa 1 bis 2 Portionen. Aus 1 Tasse Milch erhalten Sie etwa 4 Portionen und 1 1/2 Tassen liefern etwa 6 Portionen.



4. Setzen Sie den Deckel auf den Schaumbehälter. Die RUN-Markierung muss dabei über dem Ausguss des Behälters liegen. Drücken Sie dann den Deckel nach unten und schalten Sie das Gerät ein. Der Startknopf befindet sich am Gerätesockel.

Wichtig:

Schlagsahne kann nicht aufgeschlagen werden.

5. Wenn Sie aromatisierten Schaum, Schaumgetränke, Dessertsoßen oder Desserts herstellen wollen, dann können Sie Sirup, Pulver, Zucker oder Süßstoffe, aromatisierte Kaffeeweißer oder Liköre in die Milch geben. Beachten Sie dazu die Rezepte auf den Seiten 14 bis 23 und den Seiten 42 bis 58.

Drücken Sie die Vorderseite des Deckels mit einer Hand nach unten und heben Sie mit der anderen Hand den Deckel der Aromaöffnung in der Mitte des Schaumbehälterdeckels nach oben ab. Nachdem das Gerät etwa 1 1/2 bis 2 Minuten gearbeitet hat oder wenn der Schaumbehälter sich erwärmt, dann geben Sie die gewünschten Aromastoffe in den Schaumbehälter und verschließen die Aromaöffnung wieder.

6. Nachdem der Durchlauf aus Heizen und Aufschäumen beendet ist (etwa 3 Minuten), schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Sie können den Durchlauf aus Heizen und Aufschäumen jederzeit anhalten. Nehmen Sie den Schaumbehälter dazu einfach vom Gerätesockel herunter.

Warten Sie bis zu 1 Minute, bis sich die heiße Milch abgesetzt hat. Drehen Sie danach den Schaumbehälterdeckel in die POUR-Stellung und gießen Sie die gewünschte Menge heiße Milch für Cappuccinos, Milch-Drinks oder andere Getränke-Spezialitäten aus. Die unten abgesetzte flüssige Milch ist stets heißer als der Schaum. Wenn Sie Milch für Kinder aufschäumen, dann warten Sie vor dem Servieren, bis die heiße Milch etwas abgekühlt ist, oder nehmen Sie den Schaumbehälter etwas früher vom Gerätesockel herunter.

7. Drehen Sie den Deckel über die POUR-Stellung hinaus und nehmen Sie ihn vom Schaumbehälter ab. Nehmen Sie den außergewöhnlich üppigen und dicken Schaum mit dem Löffel aus dem Schaumbehälter heraus. Sie können den Schaumbehälter nach Wunsch vom Gerätesockel abnehmen und zum Servieren auf den Tisch stellen.

8. Reinigen Sie den Schaumbehälter nach der Verwendung. Beachten Sie hierbei bitte die Pflege- und Reinigungsanleitungen. Denken Sie daran, den Schaumbehälter vor der nächsten Verwendung mit kaltem Wasser auszuspülen.

ACHTUNG: Verwenden Sie nur Flüssigkeiten zum Aufschäumen und geben Sie Pulvermischungen nur zum Aromatisieren dazu. Feste Nahrungsmittel können die Saucen- oder Schaumflügel beschädigen und dürfen bei der Arbeit mit dem Froth 'n Sauce nicht verwendet werden.

Die Saucenflügel verwenden

Die Saucenflügel einsetzen. Füllen Sie die flüssigen Zutaten gemäß Rezept in den Behälter.

Geben sie dann Mehl oder Stärke dazu.

Fassen sie die Saucenflügel am oberen Ende an und drehen Sie sie in beide Richtungen, so dass sich die Zutaten leicht vermischen.

Setzen Sie nun den Deckel mit der RUN-Markierung über den Ausguss.

Drücken Sie jetzt den Startknopf am Gerätesockel.

Die Zubereitungszeit mit den Saucenflügeln beträgt ca. 1,5 bis 5 Minuten, abhängig davon, welche Sauce Sie zubereiten.

Warten Sie bis sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat.

Nehmen Sie jetzt einen hitzebeständigen Holz- oder Gummilöffel und rühren Sie die Sauce damit mehrmals um.

Füllen sie nun die fertige Sauce in eine Schüssel.

Verwenden Sie nur Zutaten, die in dem Rezeptheft beschrieben sind.

Wenn Sie Butter oder Öl verwenden beachten Sie bitte die Beschreibung im Rezeptheft für Hollandaise Sauce. (Seite 24 bis 26)

Wichtig: Verwenden Sie immer nur die Saucenflügel für die Zubereitung von Saucen. Die Milchaufschäumflügel sind hierfür nicht geeignet.

Das Gerät könnte durch die falsche Flügelbenutzung beschädigt werden.

Das Gerät eignet sich nur für die Verwendung im Haushalt.



Willkommen bei Froth 'n Sauce

Als Nahrungsmitteldesignerin und Herausgeberin für das Sunset Magazin und Kochbuchautorin habe ich fast alle Küchengeräte ausprobiert, die in den letzten 40 Jahren auf den Markt kamen. Nur ein paar konnten sich halten – aber ich bin sicher, der Froth 'n Sauce wird bleiben. Er ist einzigartig. Er arbeitet außergewöhnlich gut. Er ist so einfach anzuwenden, sehr leicht zu reinigen und kann allen Familienmitgliedern viel Freude machen.

Drücken Sie einfach auf den Knopf und innerhalb kurzer Zeit schlägt und quirlt das Gerät Magermilch in eine üppige, dichte und erstaunlich stabile weiße Wolke aus Schaum und schaltet sich danach automatisch aus. Der Froth 'n Sauce leistet eine ebenso hervorragende Arbeit beim Aufschlagen von 1 – 2%iger Milch in cremige Schäume und er gibt Vollmilch eine bezaubernde samtige Beschaffenheit. Tatsächlich ergibt jede Art von Milch etwas andere Ergebnisse und Sie werden alle Möglichkeiten ausprobieren wollen, um Ihre eigenen bevorzugten Schaumdichten für jede Verwendungsmöglichkeit zu entwickeln. Dazu werden auch die folgenden Rezepte gehören.

Besonders für Anfänger bietet der elegante Magermilchschaum so viele Verwendungsmöglichkeiten, dass er jede Vorstellung übertrifft. Aus dieser leichten bekömmlichen Basis entstehen auf ganz natürliche Weise gesunde Getränke und sogar Desserts und Dessertsoßen, die von unglaublich üppigem weichem Geschmack und ebensolcher Beschaffenheit sind.

Wenn Sie einen Toast machen können, dann können Sie auch mit dem Froth 'n Sauce arbeiten. Selbst Kinder können den köstlichen Kakao selbst herstellen. Der Schaumbehälter wird zwar warm, aber nicht unangenehm heiß. Aber denken Sie daran, dass die Milch, die sich unter dem Schaum absetzt, heiß ist. Die übliche Vorsicht ist geboten, wenn die Milch aus dem Schaumbehälter ausgegossen wird und man daran nippt.

Für Kaffeeliebhaber ergibt sich ein dampfender Milchschaum, der sehr gut zum Kaffee schmeckt. Für einen Cappuccino Plus ergibt sich eine heiße Milch als Geschmackszusatz. Für einen Spitzenklasse-Milchkaffee wird einfach nur Kaffee eingequirlt und zusammen aufgeschäumt.

Sie wollen einen exquisiten Drink? Mit Instant-Kaffee in heißer Schokolade erhalten Sie eine Mokka-Sensation. Oder geben Sie einen Likör dazu, um sich nach der Mahlzeit zu verwöhnen.

Der grundlegende Milchschaum kann in einer fast unendlichen Vielfalt aromatisiert werden. Geben Sie aromatische Sirupe dazu – jeder davon ergibt seinen eigenen speziellen Drink. Manche bevorzugen Haselnuss, andere schwärmen von Vanille und Karamell. Diese Liste lässt sich beliebig fortführen.

Tee-Liebhaber? Sie werden begeistert sein von der samtigen Weichheit des Milchschaums aus dem Froth 'n Sauce im duftenden Tee und würzigen Chais (versuchen Sie Raj's Chai auf Seite 18) mit Milch als Getränkebasis.

Um die Arbeit mit dem Froth 'n Sauce noch weiterzuentwickeln, giessen Sie die heiße aromatisierte geschlagene Creme über Früchte oder sogar Eiscreme und erhalten sensationelle Desserts oder heiße Creme für das Frühstücks-Müsli; von kalten Granolas bis zum heißen Haferbrei.

Als ich mit dem Froth 'n Sauce arbeitete und die Ergebnisse mit anderen austauschte – Hobby- und auch Profi-Köche – war die erste Frage, die man mir stellte: „Wie kann ich einen bekommen?“. Alle wollten eine neue Idee ausprobieren. Sie werden Ihren Froth 'n Sauce haben und sind bereit, den Reichtum neuer Geschmacksempfindungen kennen zu lernen und zu genießen.

Jerry Anne Di Vecchio



Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Problemlösung
Die Soßenflügel oder Milchschaumflügel drehen sich nicht richtig.	Die Soßenflügel oder Milchschaumflügel sind nicht richtig eingesteckt.	Stecken Sie die Flügel in das Edelstahlrohr und drehen Sie die Flügel etwas, um sie sicher zu verriegeln.
Der Krug schäumt über.	Sie haben zu viel Milch eingefüllt.	Füllen Sie nicht mehr als eine Tasse fettarme Milch oder 1 1/2 Tassen Vollmilch ein.
Die Milch brennt am Boden des Krugs an.	Der Krug war vor dem Einfüllen der Milch nicht ganz sauber.	Füllen Sie heißes Seifenwasser in den Krug ein und lassen Sie die Rückstände etwas einweichen. Reinigen Sie den Krug dann mit einem weichen Schwamm.
Der Deckel hebt sich während des Aufschäumens.	Sie haben zu viel Milch eingefüllt.	Füllen Sie nicht mehr als eine Tasse fettarme Milch oder 1 1/2 Tassen Vollmilch ein.
Der Milchaufschäumer arbeitet nicht.	Das Gerät hat keinen Strom.	Prüfen Sie, ob der Stecker eingesteckt ist.
	Der Krug ist nicht richtig auf dem Sockel verriegelt.	Verriegeln Sie den Krug richtig auf dem Sockel.
	Das Gerät arbeitet gerade im Timer gesteuerten Abkühl-Modus.	Spülen Sie den Krug mit kaltem Wasser aus, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
	Getrocknete Milch verklebt die Antriebswelle im Boden.	Wischen Sie die graue Scheibe in der Mitte des Bodens mit einem Schwamm sorgfältig ab. Verwenden Sie dazu warmes Seifenwasser. Drehen Sie die Scheibe mit der Hand etwas, um sie zu lockern.
Milchaufschäumflügel oder Soßenflügel bleiben hängen oder sind schwergängig.	Sirup, Milch oder andere Zutaten kleben auf den Werkzeugen oder auf der Oberseite des Antriebsteils.	Reinigen Sie die Werkzeuge mit einem weichen Schwamm und heißem Seifenwasser. Wischen Sie die graue Scheibe in der Mitte des Gerätesockels mit einem Schwamm sorgfältig ab. Verwenden Sie dazu warmes Seifenwasser. Drehen Sie die Scheibe mit der Hand etwas, um sie zu lockern. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
Das Gerät schaltet sich nicht automatisch aus.	Ein/Aus-Schalter hängt in der Ein-Position.	Reinigen Sie den Ein/Aus-Schalter mit einem weichen Schwamm. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Milchschaum- und Saucen-Rezepte



Milchschaum-Rezepte

Klassischer Milchschaum (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Die Milch nach der Bedienungsanleitung auf den Seiten 6 bis 8 erwärmen und aufschäumen. Nachdem Sie den Startknopf gedrückt haben, wird ein köstlicher üppiger Schaum erzeugt. Das Gerät arbeitet auch unbeaufsichtigt und schaltet sich automatisch ab.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Aromatisierter Milchschaum (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Milchschaumsirupe, aromatisierte Lebensmittelpulver**, Zucker oder Süßstoff.

Die Milch wird im Froth au Lait nach der Bedienungsanleitung auf den Seiten 6 bis 8 erwärmt und aufgeschlagen, bis sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt (etwa 1 1/2 bis 2 Minuten). Während das Gerät arbeitet, halten Sie den Schaumbehälterdeckel fest und nehmen den Deckel der Aromaöffnung ab. Geben Sie die gewünschte Menge (nach Geschmack) aromatisierten Sirup, Lebensmittelpulver oder Süßstoff durch die Aromaöffnung und verschließen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Nachdem der Milchschaumbereiter automatisch angehalten hat, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und geben den Schaum mit dem Löffel auf Ihr Lieblingsgetränk oder Dessert.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

***Als Getränkepulver können Sie Milchgetränkepulver, Ovaltine, Cappuccino, Schokolade, Mokka oder Kokos einrühren; für heiße oder kalte Getränke.*

Milchschaum-Kronen (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 bis 4 Esslöffel Milchschaumsirup (Geschmacksrichtung Vanille, Haselnuss, Karamell oder Himbeere) oder ein Likör.

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem vorhergehenden Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Füllen Sie 4 große Tassen bis zur Hälfte mit heißem Kaffee, Espresso oder heißer Schokolade. Alternativ füllen Sie kleinere Tassen mit 2 bis 3 Esslöffeln Likör***. Geben Sie den aromatisierten Milchschaum mit dem Löffel in die vorbereiteten Tassen. Gießen Sie die abgesetzte heiße Milch (nach Geschmack) in das Getränk.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

****Geeignete Liköre zum Heben des Geschmacks und zur Verbesserung der Mischung sind Amaretto, Frangelico, Kahlua, Tia Maria, Baileys Irish Cream, Benedictine und Crème de Cacao.*

Cappuccino Grande (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

3 Tassen heißer starker Kaffee oder Espresso

Mögliche Extra-Zutaten zum Darüberstreuen: geraspelte oder zerstoßene Schokolade, gesüßtes Schokoladenpulver, Schoko-Karamell, grober Zucker oder Zimt und Zucker. Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Klassischer Milchschaum“ auf Seite 14. Verteilen Sie den Kaffee oder Espresso auf 3 bis 4 Tassen. Nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel und drehen Sie den Schaumbehälter-decke in die POUR-Position zum Ausgießen. Gießen Sie die gewünschte Menge Milch in den Kaffee. Nehmen Sie den Schaumbehälterdeckel ab und geben Sie den Schaum in den Kaffee. Streuen Sie ein paar Prisen der gewünschten Extra-Zutaten darüber.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Espresso mit Milch (1 oder 2 Portionen)

Wenn Sie gesüßten Kaffee schätzen, dann geben Sie Irish Cream oder andere geeignete aromatisierte Sirupe, Zucker oder Süßstoff dazu.

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

1 Tasse zu etwa 2/3 gefüllt mit heißem Espresso oder starkem heißem Kaffee

2 Esslöffel Irish-Cream-Sirup (nach Wunsch)

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Klassischer Milchschaum“ auf Seite 14, bis sich Schaum gebildet hat und der Schaumbehälter sich warm anfühlt. Während das Gerät noch arbeitet, gießen Sie den Espresso oder starken Kaffee und den Sirup durch die Aromaöffnung. Sobald die Zutaten gemischt sind, heben Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter. Nehmen Sie den Schaumbehälterdeckel ab und gießen Sie die Mischung in 1 bis 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Schaumiger Instant-Kaffee oder Cappuccino (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

4 Esslöffel Instant-Pulver für Cappuccino oder ein anderes aromatisiertes Instant-Kaffeepulver.

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Gießen Sie die Mischung in 1 oder 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Samtweiche heiße Schokolade (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 einzelne Servierpäckchen für heiße Kakao-Mischung oder 3 bis 4 Esslöffel Schokoladensirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Gießen Sie die Mischung in 1 oder 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

„Schlagsahne“ ohne Reue; klassisch oder aromatisiert (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, 2 bis 4 Teelöffel Vanillesirup für Milchschaum oder ein anderer aromatisierter Sirup***

1 oder 2 Päckchen Süßstoff

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Geben Sie den Süßstoff und – für die klassische Variante – den Vanillesirup nach Geschmack dazu. Alternativ wählen Sie einen anderen aromatisierten Sirup für Ihre aromatisierte „Schlagsahne“ als Ergänzung für:

Bratlinge aus Möhren, (Soja-)Keimen oder mit Füllung, Müslis (Granola, heißer Haferbrei, heißer Grießpudding oder Traubenkerne), Früchte (Himbeere, Erdbeere, gebackene Äpfel, Apfeloße, gebackene Birnen), Götterspeisen, Eiscreme, Joghurteis und Pasteten mit Apfel, Beerenfrüchten, Vanillepudding, Pekanüssen und Kürbis.

****Geeignete Liköre zum Heben des Geschmacks und zur Verbesserung der Mischung sind Amaretto, Frangelico, Kahlua, Tia Maria, Baileys Irish Cream, Benedictine und Crème de Cacao.*

Regenbogen-Schaum (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Lebensmittelfarbstoff

2 bis 4 Esslöffel leicht gefärbter aromatisierter Sirup (Beispiel: Vanille oder Haselnuss), Zucker, oder: leicht gefärbtes Lebensmittelpulver (Beispiel: einfaches Milchgetränkpulver oder Kuchendessertpulver).

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Färben Sie die Milch bis zur gewünschten Farbe mit wenigen Tropfen des Lebensmittelfarbstoffs und geben Sie nach Geschmack das Aroma dazu. Es macht Spaß, die Farbe dem Anlass anzupassen. Dies ist ein einfacher Weg, Ihre Getränke und Desserts aufregend zu gestalten.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Rezepte für Jung und Alt

Heiße Mandel-Brownies (2 Portionen)

- 1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*
- 2 einzelne Servierpäckchen für heißes Kakao-Mixgetränk
- 2 Esslöffel Schokoladensirup, 1 Esslöffel Amaretto-(Mandel)-Sirup
- 1/2 Teelöffel Instant-Espresso-Kaffeepulver oder Instant-Kaffeepulver

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Sobald sich der Schaumbehälter warm anfühlt, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie Kakao-Pulver, Schokoladensirup, Amaretto-Sirup und das Kaffeepulver dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf. Stellen Sie den Schaumbehälter wieder auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Mokka-Wunder (1 oder 2 Portionen)

- 1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*
- 1 Esslöffel Karamellsirup oder Karamellsoße
- 2 Teelöffel Instant-Kaffeepulver
- 2 Esslöffel Schokoladensirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Sobald sich der Schaumbehälter warm anfühlt, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie Karamell, Kaffeepulver und Schokoladensirup in den Milchschaum. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter wieder auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Haselnuss-Traum (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch *

3 Esslöffel Haselnusssirup

2 Esslöffel Milchgetränkepulver

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14, bis sich der Schaumbehälter warm anfühlt. Während das Gerät arbeitet, geben Sie den Sirup und das Milchgetränkepulver durch die Aromaöffnung in den Schaumbehälter und schließen die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

Nach Wunsch: Geben Sie zusammen mit dem Haselnusssirup 2 Esslöffel Schokoladensirup dazu.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Raj's Chai (1 Portion)

Wenn Sie süße Tees lieben, dann verwenden Sie gesüßten Instant-Tee oder geben Sie Zucker nach Geschmack dazu.

Die Mischung wird schaumig, aber nicht so reichhaltig.

2 Teelöffel Instant-Teepulver, einfach oder gesüßt

Jeweils 1/8 Teelöffel gemahlene Gewürznelke, Muskatnuss und Zimt

4 oder 5 geschälte Kardamomkerne oder etwa 1/16 Teelöffel gemahlener Kardamom

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch *

1 Esslöffel fein gehackter kandierter Ingwer oder Ingwer-Marmelade

Eine lange Zimtstange (nach Wunsch)

Mischen Sie Teepulver, Gewürznelke, Muskatnuss, Zimt und Kardamom in einer kleinen Schüssel. Erwärmen Sie die Milch im Froth au Lait. Sobald sich der Schaumbehälter warm anfühlt, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie die Teemischung in den Schaumbehälter. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 1 großen Becher. Geben Sie den kandierten Ingwer oder die Ingwer-Marmelade dazu. Geben Sie die Zimtstange (oder das Zimtpulver) dazu und rühren Sie um.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Milchstraße (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

1 Esslöffel Ovaltine (einfach oder mit Schokoladengeschmack)

2 bis 3 Esslöffel Schokoladensirup

1/2 Tasse Mini-Marshmallows

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14, bis sich der Schaumbehälter warm anfühlt. Während das Gerät arbeitet, geben Sie das Ovaltine-Pulver und den Schokoladensirup durch die Aromaöffnung und verschließen die Aromaöffnung wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie die Mini-Marshmallows dazu, heben Sie die Marshmallows unter und gießen Sie die Mischung in 1 oder 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Herrlicher Eierpunsch (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

1 1/2 Esslöffel Kuchendessertpulver (Jello oder Royal)

1 Esslöffel Haselnusssirup

2 Esslöffel Rum (nach Wunsch)

1 oder 2 Teelöffel Karamellsirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Sobald sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie das Kuchendessertpulver, den Haselnusssirup und den Rum dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter wieder auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher. Träufeln Sie den Karamellsirup über das Getränk.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.



Evergreens

Erdnussbutter-Gelees (1 oder 2 Portionen)

3 Esslöffel Erdbeersirup oder Himbeersirup

1 Esslöffel cremige Erdnussbutter

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Mischen Sie Sirup und Erdnussbutter in einer kleinen Schüssel. Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Während das Gerät arbeitet und sobald sich der Schaumbehälter warm anfühlt, geben Sie die Mischung aus Sirup und Erdnussbutter durch die Aromaöffnung und verschließen die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 1 oder 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

TuttiFrutti-Kaugummi (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 Esslöffel Erdbeersirup

1 Esslöffel (aufgetautes) Pinacolada-Konzentrat

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Während das Gerät arbeitet, geben Sie den Sirup durch die Aromaöffnung und verschließen die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Gießen Sie das Pinacolada-Konzentrat in die Schaumbehälter. Stellen Sie den Schaumbehälter auf dem Tisch ab. Drehen Sie den Schaumflügel im Schaumbehälter mit der Hand um etwa 4 bis 5 Umdrehungen. Der Schaumbehälter darf dazu auf keinen Fall auf den Gerätesockel gestellt werden. Gießen Sie das TuttiFrutti in 1 oder 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Haferbrei mit Ahorncreme (2 bis 4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 Teelöffel Ahornsirup

2 Esslöffel Milchgetränkepulver, 2 Tassen heißer gekochter Haferbrei

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Geben Sie den Sirup und das Milchgetränkepulver durch die Aromaöffnung und verschließen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Ahorncreme in die Schalen mit dem Haferbrei. Rühren Sie leicht durch.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Köstliche Desserts

Goldene Zabaione (4 Portionen)

Dieses Dessert ergibt auch – heiß oder kalt – eine delikate Soße, die gut passt zu frischen Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Pfirsichschnitten oder Aprikosen, gebackenen Äpfeln oder Birnen und gedämpften Süßspeisen.

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 Esslöffel Kuchendessertpulver (Jello oder Royal)

2 Esslöffel trockener Sherry, Marsala, Chambord oder Vanille- oder Himbeersirup

Erwärmen Sie die Milch im Froth au Lait, bis sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt. Während das Gerät arbeitet, halten Sie den Schaumbehälterdeckel fest und öffnen die Aromaöffnung. Geben Sie das Kuchendessertpulver und den Sherry (oder Marsala, Chambord oder Sirup) durch die Aromaöffnung und verschließen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 4 Weingläser. Genießen Sie das Dessert mit dem Löffel oder trinken Sie in kleinen Schlückchen.

Sie erhalten ein kühles Dessert oder eine Soße, wenn Sie die Zabaione-Mischung in eine Schale geben und etwa 10 Minuten kühlen. Mischen Sie danach kräftig durch und servieren Sie.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Heiße Ahorn-Dessertsoße (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

1/4 Tasse Milchgetränkpulver

2 Esslöffel echter Ahornsirup

1 Esslöffel Haselnusssirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Wenn sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt, dann nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie das Milchgetränkpulver, den Ahornsirup und den Haselnusssirup dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung über die einzelnen Portionen des Desserts: Apfelkuchen, Pekausskuchen, Kürbiskuchen oder Ihre Lieblings-Eiscreme.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Schokoladen-Mousse zum Nippen (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

3 Esslöffel Kuchendessertpulver (Jello oder Royal)

1/4 Tasse Schokoladensirup

1/2 Tasse Minz- oder Schokoladen-Splitter

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Geben Sie das Kuchendessertpulver und den Sirup durch die Aromaöffnung und schließen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie die Schokoladen-Splitter dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf und schütteln Sie den Schaumbehälter mit der Hand etwas, um die Schokoladen-Splitter unter den Schaum zu mischen. Gießen Sie die Mischung in 4 Weingläser. Verzehren Sie das Dessert mit dem Löffel oder trinken Sie in kleinen Schlucken.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

After Work

Des Doktors Anweisung (1 oder 2 Portionen)

Dieser Drink ist schaumig, aber nicht sehr reichhaltig.

2 Esslöffel Drambuie

1 Esslöffel Triple Sec

1 Esslöffel Honig

1/8 Teelöffel geriebene Zitronen- oder Orangenschale

1/8 Teelöffel gemahlener Zimt

1/8 Teelöffel gemahlene Gewürznelke

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Mischen Sie Drambuie, Triple Sec, Honig, Zitrusfrucht-Schale, Zimt- und Gewürznelkenpulver in einer kleinen Schale. Erwärmen Sie die Milch im Froth au Lait, bis sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt. Nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie die Zutaten-Mischung dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Heißer samtiger Rum (2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 oder 3 Esslöffel heiße Butter-Rum-Mischung

1/4 Tasse Rum

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Geben Sie die Butter-Rum-Mischung und den Rum durch die Aromaöffnung und schließen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Schwarzer russischer Royal (2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

1 Teelöffel Instant-Espressopulver oder Instant-Kaffeepulver

1 Esslöffel Schokoladensirup

1/4 Tasse Kaffeelikör, wie zum Beispiel Kahlua oder Tia Maria

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 14. Wenn sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt, dann nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie Instant-Espressopulver, Sirup und Likör dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter wieder auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden.*

Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.



Saucenrezepte

Klassische Saucen



Traditionelle Sauce Hollandaise

Etwa 3/4 Tasse

Die Sauce Hollandaise ist eine köstliche Soße, die sich leicht an die Nahrungsmittel anschmiegt. Servieren Sie die Sauce für Eier Benedict, brutzelnd heiße Steaks, gegrillten Fisch, gebratene Hähnchen oder Gemüse (Spargel, Brokkoli, geröstete Tomaten und gegrillte Karotten).

Zutaten

- 1/2 Tasse (125 g) Butter
- 2 große Eigelbe
- 2 Esslöffel Wasser
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Dijon-Senf

Zubereitung

1. Erwärmen Sie die Butter im Mikrowellenherd bis etwa 3/4 davon geschmolzen sind (35 bis 50 Sekunden). Rühren Sie die Butter dann durch, bis auch die restliche Butter geschmolzen ist. Die Butter darf nicht mehr heiß sein. Stellen Sie die Butter in einem Messbecher etwa 2 bis 3 Minuten in den Kühlschrank, um sie abzukühlen.
2. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Eigelb, Wasser, Zitronensaft und Senf in den Krug. Halten Sie die geschmolzene Butter im

Messbecher bereit; geben Sie die Butter aber noch nicht zu der Mischung. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

3. Nach 10 Sekunden nehmen Sie bei laufendem Gerät die Aromaklappe ab. Gießen Sie dann etwa die Hälfte der Butter langsam durch die Öffnung in den Krug. Schließen Sie die Aromaklappe wieder (nicht einrasten) und warten Sie 5 Sekunden.

4. Gießen Sie danach auf dieselbe Weise den Rest der Butter in den Krug und schließen Sie die Aromaklappe danach wieder.

5. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Soße mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Soße dann in eine Schüssel und kratzen Sie mit dem Gummischaber die am Krug anhaftenden Reste aus; rühren Sie die Soße dann weiter. Servieren Sie die Soße heiß, warm oder kalt.

6. Wenn Sie die Soße kalt servieren wollen, dann decken Sie die Soße luftdicht ab und stellen die Soße in den Kühlschrank.

Sie können die Soße bis zu 3 Tage aufbewahren. Rühren Sie sie vor der Verwendung kurz glatt.

Alternative: Eine gehaltvollere, dickere Soße erhalten Sie, wenn Sie die Soße in sonst gleicher Weise mit insgesamt 4 Eigelb zubereiten.

Eine besondere Geschmacksnote erhalten Sie, wenn Sie die kalte Soße auf die noch siedendheißen Nahrungsmittel geben. Schieben Sie dann die Nahrungsmittel etwa 1 bis 2 Minuten unter den elektrischen Grill (etwa 3 bis 5 cm von der zentralen Hitze entfernt), bis die Soße Blasen bildet oder leicht bräunt. Servieren Sie auf diese Art vor allem Lammkotelett, Beefsteak, sautierten Lachs oder Seezunge, Austern in der Schale oder Gemüse.

Leichte, einfache Hollandaise

Etwa 3/4 Tasse

Zutaten

100 g geschmolzene Margarine, abgekühlt

2 große Eigelb

1 Esslöffel Zitronensaft

2 Esslöffel Wasser

1 Esslöffel Dijon-Senf

Zubereitung

1. Setzen Sie die Sauceflügel im Krug ein und geben Sie Eigelb, Wasser, Zitronensaft und Senf in den Krug. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

2. Nach 10 Sekunden nehmen Sie bei laufendem Gerät die Aromaklappe ab.

Gießen Sie dann die Margarine langsam in den Krug und schließen Sie die Aromaklappe danach wieder.

3. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern. Geben Sie die Soße dann in eine Schüssel und kratzen Sie mit dem Gummischaber die am Krug anhaftenden Reste aus; rühren Sie die Soße dann weiter. Servieren Sie die Sauce heiß, warm oder kalt.

4. Wenn Sie die Sauce kalt servieren wollen, dann decken Sie die Sauce luftdicht ab und stellen die Sauce in den Kühlschrank. Sie können die Sauce bis zu 3 Tage aufbewahren.

Sauce Béarnaise

Etwa 1 Tasse

Die Sauce Béarnaise ist eine häufig verwendete Würze für ein üppiges Frühstück, elegante Vorspeisen und kalte Buffets. Probieren Sie die Béarnaise auf gegrillten Steaks, Koteletts, Hähnchenbrust, geröstetem Gemüse oder alle Arten von Kartoffeln.

Zutaten

2 Esslöffel gehackte Schalotten

2 Esslöffel Weißweinessig

2 Esslöffel Wasser

1 Teelöffel gehackter frischer Estragon oder 1/2 Teelöffel getrockneter Estragon

1/2 Tasse (125 g) Butter

2 große Eigelbe

1 Esslöffel Weißweinessig

2 Esslöffel Wasser

1 Esslöffel Dijon-Senf

Zubereitung

1. Braten Sie die Schalotten mit 2 Esslöffeln Essig, 2 Esslöffeln Wasser und Estragon in einer mittelgroßen Pfanne bei großer Hitze an bis die Flüssigkeit verdampft ist. Nehmen Sie die Schalotten dann vom Herd.

2. Erwärmen Sie die Butter im Mikrowellenherd bis etwa 3/4 davon geschmolzen sind (35 bis 40 Sekunden). Rühren Sie die Butter dann durch, bis auch die restliche Butter geschmolzen ist. Die Butter darf nicht mehr heiß sein. Stellen Sie die Butter in einem Messbecher etwa 2 bis 3 Minuten in den Kühlschrank, um sie abzukühlen.

3. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Eigelb, Wasser, Essig und Senf in den Krug. Halten Sie die geschmolzene Butter im Messbecher bereit; geben Sie die Butter aber noch nicht zu der Mischung. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

4. Nach 10 Sekunden nehmen Sie bei laufendem Gerät die Aromaklappe ab.

Gießen Sie dann etwa die Hälfte der Butter langsam durch die Öffnung in den Krug. Schließen Sie die Aromaklappe wieder (nicht einrasten) und warten Sie 5 Sekunden.

5. Gießen Sie danach auf dieselbe Weise den Rest der Butter in den Krug und schließen Sie die Aromaklappe danach wieder.

6. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.

7. Geben Sie die Soße dann in eine Schüssel und kratzen Sie mit dem Gummischaber die am Krug anhaftenden Reste aus; rühren Sie dann die Schalotten unter die Sauce.

8. Servieren Sie die Sauce heiß, warm oder kalt. Wenn Sie die Sauce kalt servieren wollen, dann decken Sie die Sauce luftdicht ab und stellen die Sauce in den Kühlschrank.

Dijon-Majonäse

Etwa 1 Tasse

Da diese Majonäse aufgekocht wird, ist sie besonders samtig und frei von schädlichen Bakterien aber trotzdem frisch und köstlich im Geschmack.

Zutaten

1 großes Eigelb

1 Esslöffel Weißweinessig oder Zitronensaft

1 Esslöffel Dijon-Senf

1 Esslöffel Wasser

1 Tasse Salatöl (Olive, Nuss oder Sesam)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Eigelb, Wasser, Essig oder Zitronensaft und Senf in den Krug. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

2. Nehmen Sie bei laufendem Gerät die Aromaklappe ab. Gießen Sie dann das Öl langsam durch die Öffnung in den Krug. Schließen Sie die Aromaklappe dann wieder.

3. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Majonäse mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.

Geben Sie die Majonäse mit einem hitzebeständigen Gummischaber in eine Schüssel. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

4. Sie können die Majonäse warm, bei Zimmertemperatur oder gekühlt verwenden. Wenn Sie die Majonäse kalt servieren wollen, dann decken Sie die Sauce luftdicht

*ab und stellen die Sauce in den Kühlschrank.
Sie können die Majonäse bis zu 2 Wochen aufbewahren.*

Estragon-Majonäse

Für 1 Tasse

Diese Majonäse passt am Besten zu gekochtem Fisch (besonders Lachs), Lammkoteletts und Hähnchen-Sandwichs.

Zutaten

*1/2 Teelöffel getrocknetes Estragon
1/2 Teelöffel geriebene Zitronenschale*

Zubereitung

- 1. Arbeiten Sie nach dem Rezept für Dijon-Majonäse. (Seite 27)*
- 2. Geben Sie die Majonäse nach dem Kochen in eine Schüssel und rühren Sie Estragon und Zitronenschale darunter.*

Curry-Majonäse

Etwa 1 Tasse

Diese Majonäse passt hervorragend zu gekochtem Hähnchen oder Fisch.

Zutaten

*1 zerdrückte Knoblauchzehe
1 Teelöffel Curry-Pulver nach Geschmack
1/2 Teelöffel Koriander-Pulver*

Zubereitung

- 1. Arbeiten Sie nach dem Rezept für Dijon-Majonäse. (Seite 27)*
- 2. Geben Sie die Majonäse nach dem Kochen in eine Schüssel und rühren Sie Knoblauch, Curry und Koriander darunter.*

Meerrettich-Majonäse

Etwa 1 Tasse

Servieren Sie mit heißem oder kaltem Roastbeef oder pochiertem oder geräuchertem Fisch.

Zutaten

4 Esslöffel sehr fein gemahlener frischer Meerrettich (Menge nach Geschmack).

Zubereitung

- 1. Arbeiten Sie nach dem Rezept für Dijon-Majonäse. (Seite 27)*
- 2. Geben Sie die Majonäse nach dem Kochen in eine Schüssel und rühren Sie den Meerrettich darunter.*

Saucengrundlagen zum Kochen

Verwenden Sie die folgenden Saucen, wenn in einem Rezept eine weiße Sauce, Sahne-Sauce oder Braten-Sauce verlangt wird.

Weißer Sauce

Etwa 1 Tasse

Verwenden Sie diese vielseitige Sauce als Basis für Soufflés, Cremesuppen, Milch-Saucen, aromatisierte Saucen und zum Mischen mit gekochtem Gemüse. Wenn Sie eine weiße Sauce oder Creme-Sauce als Teil eines Rezeptes machen, dann können Sie zusammen mit der Stärke und Flüssigkeit auch Zucker und andere schnell löslichen Zutaten wie Gelatine dazu geben.

Zutaten

1 Tasse fettarme Milch oder Vollmilch

Weizenmehl, Weizenstärke oder Kartoffelmehl (Mengenangaben siehe unten)

1 bis 2 Esslöffel Butter, in erbsengroße Stücke geschnitten

Salz und Pfeffer

Für dünne Saucen: 1 Esslöffel Mehl oder 2 Teelöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl.

Für etwas dickere Saucen: 2 Esslöffel Mehl oder 1 Esslöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl.

Für dicke Saucen: 3 Esslöffel Mehl oder 2 Esslöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl.

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Milch und Mehl (oder Stärke) in den Krug. Fassen Sie den Quirl oben und drehen Sie ihn in beide Richtungen bis sich der Quirl leicht durch die Mischung bewegen lässt und Mehl oder Stärke und Milch gut verteilt sind. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

2. Sobald der Krug warm ist (nach etwa 1 Minute), nehmen Sie den Krug vom Gerät. Nehmen Sie den Deckel vom Krug und geben Sie die Butterstücke dazu. Setzen Sie den Krug wieder auf das Gerät, drücken Sie den Quirl nach unten, setzen Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

3. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

4. Würzen Sie die Sauce mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Sahne-Sauce

Etwa 1 Tasse

Die Sahne-Sauce kann alternativ zur weißen Sauce verwendet werden.

Arbeiten Sie bei der Zubereitung wie für die weiße Sauce beschrieben. Ersetzen Sie dabei lediglich die Milch durch eine 1:1-Mischung aus Schlagsahne und Milch oder verwenden Sie ausschließlich Schlagsahne.

Curry-Sauce

Etwa 1 Tasse

Diese Sauce passt vorzüglich zu Hähnchen, Lamm, Shrimps und Reis

Zutaten

1 bis 2 Teelöffel Curry-Pulver (nach Geschmack)

1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer

1/8 Teelöffel weißer Pfeffer

1 Teelöffel Zwiebelpulver

Zubereitung

Arbeiten Sie nach dem Rezept für die weiße Sauce oder Sahne-Sauce (Mengen für die etwas dickere Sauce) und geben Sie Curry-Pulver, Ingwer, Pfeffer und Zwiebelpulver zusammen mit dem Mehl oder der Stärke dazu.

Dill-Sauce

Servieren Sie diese Sauce zu Fleisch und Fisch.

Etwa 1 Tasse

Zutaten

2 oder 3 Teelöffel frischer oder getrockneter Dill

1 Teelöffel Zwiebelpulver

Zubereitung

Arbeiten Sie nach dem Rezept für die weiße Sauce oder die Sahne-Sauce und geben Sie Dill und Zwiebelpulver zusammen mit dem Mehl dazu.

Meerrettich-Sauce

Etwa 1 Tasse

Diese Sauce eignet sich bestens für heiße Roastbeef-Scheiben, gegrillte Beefsteaks, Lamm oder Schinken.

Zutaten

1/4 Teelöffel trockener Senf

1/3 Tasse kochfertig vorbereiteter Meerrettich (klein gehackt oder Paste)

Zubereitung

1. Arbeiten Sie nach dem Rezept für die weiße Sauce oder Sahne-Sauce und geben Sie den Senf zusammen mit dem Mehl oder der Stärke dazu. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein. Lassen Sie das Gerät etwa 30 Sekunden arbeiten.

2. Nehmen Sie den Krug vom Gerät, öffnen Sie den Deckel und streuen Sie etwa die Hälfte des Meerrettichs über die Sauce. Setzen Sie den Krug wieder auf das Gerät, drücken Sie die Saucenflügel herunter, setzen Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis sich die Saucenflügel frei drehen.

3. Wiederholen Sie Schritt 2 mit dem Rest des Meerrettichs.
4. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

Alfredo-Sauce

Etwa 1 Tasse

Diese Sauce ist eine hervorragende Pasta-Sauce.

Zutaten

- 1/2 Tasse (125 g) Butter*
- 3/4 Tassen Halb-und-halb (Sahne/Milch)*
- 1/2 Tasse geriebener Parmesankäse*
- 2 Teelöffel Zwiebelpulver*
- 1/2 Esslöffel Worcestershire Sauce*
- 1 bis 2 Teelöffel weißer Pfeffer*
- 5 Esslöffel saure Sahne*

Zubereitung

1. Erwärmen Sie die Butter im Mikrowellenherd bis etwa 3/4 davon geschmolzen sind (35 bis 50 Sekunden). Rühren Sie die Butter dann durch, bis auch die restliche Butter geschmolzen ist. Die Butter darf nicht mehr heiß sein. Stellen Sie die Butter in einem Messbecher etwa 2 bis 3 Minuten in den Kühlschrank, um sie abzukühlen.
2. Geben Sie die saure Sahne in eine Rührschüssel.
3. Setzen Sie den Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Halb-und-halb, Parmesankäse, Worcestershire Sauce, Zwiebelpulver und Pfeffer dazu. Mischen Sie die Zutaten durch. Halten Sie die geschmolzene Butter im Messbecher bereit; geben Sie die Butter aber noch nicht zu der Mischung. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.
4. Nach etwa 1 Minute nehmen Sie bei laufendem Gerät die Aromaklappe ab. Gießen Sie dann die Butter langsam durch die Öffnung in den Krug. Schließen Sie die Aromaklappe danach wieder.
5. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.**
6. Geben Sie die Sauce dann in die Rührschüssel mit der sauren Sahne und mischen Sie die Zutaten gut durch.

Cremige Tomaten-Sauce

Für Pasta und Reis

Etwa 1 Tasse

Zutaten

- 1 Tasse Halb-und-halb oder Schlagsahne
- 3 Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 2 Esslöffel konzentrierte Tomatensuppe
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1/2 Teelöffel Soja-Sauce

Zubereitung

1. Setzen Sie den Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Sahne, Mehl, Tomatenmark, Tomatensuppe, Zwiebelpulver und Soja-Sauce in den Krug.
 2. Fassen Sie die Saucenflügel oben an und drehen Sie sie in beide Richtungen bis die Saucenflügel sich leicht bewegen lassen und das Mehl gleichmäßig verteilt ist. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.
 3. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.
 4. Würzen Sie nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.
- Variation: Geben Sie 2 Teelöffel Knoblauchpulver, 1 Teelöffel getrocknetes Oregano, 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum, 2 Teelöffel zerdrückten roten Pfeffer und eventuell 3 Esslöffel Rotwein zu den obigen Zutaten.

Bechamel-Sauce

Etwa 1 Tasse

Die Bechamel ist eine samtige Sahne-Sauce. Servieren Sie diese Sauce auf pochiertem oder kurzgebratenem Hähnchenbrustfilet, Bohnengemüse oder gegrilltem Fisch.

Zutaten

- 1 Tasse gehackte Zwiebel
- 2 Esslöffel Butter
- 1/2 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- 1/2 Tasse fettarme Milch oder Vollmilch
- 1/2 Tasse Schlagsahne
- 2 Esslöffel Weizenmehl oder 1 Esslöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl
- 2 Esslöffel geriebener Gruyere-Käse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Braten Sie die Zwiebeln mit der Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun an (etwa 8 bis 10 Minuten). Geben Sie die Muskatnuss dazu und nehmen Sie die Zwiebeln dann vom Herd.
2. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Milch, Sahne und Mehl oder Stärke in den Krug.
3. Fassen Sie die Saucenflügel oben an und drehen Sie ihn in beide Richtungen bis die Saucenflügel sich leicht bewegen lassen und das Mehl gleichmäßig verteilt ist. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.
4. Wenn der Krug warm ist (nach etwa 1 Minute) nehmen Sie den Krug vom Gerät, öffnen den Deckel und streuen den Käse in die Sauce. Setzen Sie den Krug wieder auf das Gerät, drücken Sie den Saucenflügel nach unten, setzen den Deckel auf und schalten das Gerät erneut ein. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die Saucenflügel frei laufen.
5. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel mit den Zwiebeln.
6. Würzen Sie nach Geschmack mit Salz und Pfeffer und rühren Sie gut durch.
7. Servieren Sie diese Sauce heiß.

Newburg-Sauce

Etwa 1 1/2 Tassen

Diese Sauce eignet sich für Hummer, große Shrimps, Muscheln oder frisch gekochtes Gemüse.

Zutaten

- 1 Tasse Halb-und-halb (Sahne/Vollmilch)
- 3 große Eigelb
- 5 Esslöffel trockener Sherry oder Madeira
- 1/2 Teelöffel Salz
- Eine Prise roter (Cayenne-)Pfeffer
- 2 Esslöffel Butter, in erbsengroße Stücke geschnitten

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Halb-und-halb, Eigelb, Sherry oder Madeira, Salz und Pfeffer in den Krug. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.
2. Wenn der Krug warm ist, nehmen Sie den Krug vom Gerät, öffnen den Deckel und geben die Butter in die Sauce. Setzen Sie den Krug wieder auf das Gerät, drücken Sie die Saucenflügel nach unten, setzen den Deckel auf und schalten das Gerät erneut ein.

3. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.
4. Servieren Sie diese Sauce heiß.

Original Barbecue-Sauce

Für Beefsteak, gegrilltes Hähnchen, Hähnchenschenkel, Lamm oder gebackene Kartoffeln.

Etwa 1 1/2 Tassen

Zutaten

- 1 1/4 bis 1 1/2 Tassen Tomatenketchup
- 1 Tasse weißer Essig
- 1 Teelöffel Zucker
- 1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1/8 Teelöffel roter Pfeffer (Cayenne)
- 1/8 Teelöffel Salz

Zubereitung

1. Setzen Sie die Sauzenflügel im Krug ein und geben Sie Ketchup, Essig, Zucker, schwarzen und roten Pfeffer und Salz in den Krug. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.
2. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.
3. Servieren Sie die Barbecue-Sauce heiß, warm oder kalt.
4. Wenn Sie die Sauce als Marinade verwenden wollen, dann legen Sie das Fleisch oder Geflügel in die Sauce und stellen das Fleisch mindestens 2 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank.

Feurige Barbecue-Sauce

Etwa 1 1/2 Tassen

Für Beefsteak, gegrillte Hähnchen, Hähnchenschenkel, Lamm oder gebackene Kartoffeln.

Zutaten

- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1/2 Teelöffel gemahlener Kümmel
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- 1/8 Teelöffel Paprika (rosenscharf)
- 1/8 Teelöffel Safran
- 1/4 Teelöffel gemahlener Ingwer

Zubereitung

Arbeiten Sie nach dem Rezept für die Original-Barbecue-Sauce und geben Sie Zitronensaft, Kümmel, Koriander, Paprika, Safran und Ingwer dazu.

Teriyaki-Sauce

Verwenden Sie diese Sauce als Marinade für Hähnchen, Beefsteak oder Fisch.

Etwa 1 1/2 Tassen

Zutaten

- 1 Tasse Soja-Sauce
- 1/2 Tasse trockener Sherry oder japanischer Sake
- 1 Teelöffel Sesamöl
- 1/3 Tasse brauner Zucker
- 1 Teelöffel zerdrückter Knoblauch
- 1 Teelöffel getrocknete gehackte Zwiebel
- 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Soja-Sauce, Sherry oder Sake, Sesamöl, braunen Zucker, Knoblauch, Zwiebel und Ingwer in den Krug. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.
2. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät. Geben Sie die Sauce dann in eine Glasschüssel und legen Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch in die Teriyaki-Sauce. Stellen Sie die Schüssel dann zugedeckt mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.
3. Grillen oder braten Sie das Geflügel, Beefsteak oder den Fisch danach und streichen Sie dabei regelmäßig die Sauce darüber.

Scharfe, süß-saure Sauce

Für Hähnchen, Schweinefleisch, Shrimps, Reis oder Nudeln.

Etwa 1 Tasse

Zutaten

- 3/4 Tassen Ananassaft
- 1/4 Tasse Ketchup
- 1/4 Tasse Wasser
- 1 Teelöffel Essig
- 1/2 Tasse Zucker
- 2 Teelöffel Soja-Sauce
- 2 Esslöffel Weizenstärke

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Ananassaft, Ketchup, Wasser, Essig, Zucker, Soja-Sauce und Weizenstärke in den Krug.
2. Fassen Sie die Saucenflügel oben an und drehen Sie sie in beide Richtungen bis

die Saucenflügel sich leicht bewegen lassen und die Stärke gleichmäßig verteilt ist. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.

3. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 10 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.

4. Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

Zitronen-Dijon-Sauce

Servieren Sie diese Sauce heiß auf gekochtem Gemüse wie Spargel oder für Fisch oder Hähnchen.

Etwa 2 Tassen

Zutaten

1/3 Tasse (5 1/2 Esslöffel) Butter

1 1/2 Tassen Hühnerbrühe

3 Eigelb

3 Esslöffel Zitronensaft

2 Teelöffel Dijon-Senf

3 Esslöffel Mehl

Zubereitung

1. Erwärmen Sie die Butter im Mikrowellenherd bis etwa 3/4 davon geschmolzen sind (35 bis 50 Sekunden). Rühren Sie die Butter dann durch, bis auch die restliche Butter geschmolzen ist. Die Butter darf nicht mehr heiß sein. Stellen Sie die Butter in einem Messbecher etwa 2 bis 3 Minuten in den Kühlschrank, um sie abzukühlen.

2. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Hühnerbrühe, Eigelb, Zitronensaft, Senf und Mehl in den Krug. Halten Sie die geschmolzene Butter im Messbecher bereit; geben Sie die Butter aber noch nicht zu der Mischung.

3. Fassen Sie den Quirl oben an und drehen Sie ihn in beide Richtungen bis sich der Quirl leicht durch die Mischung bewegen lässt und Mehl und Brühe gut gemischt sind. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

4. Nach 1 Minute nehmen Sie bei laufendem Gerät die Aromaklappe ab. Gießen Sie dann die Butter langsam durch die Öffnung in den Krug. Schließen Sie die Aromaklappe danach wieder.

5. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern. Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

6. Servieren Sie die Sauce heiß oder warm.

Aprikosen-Ananas-Senf-Sauce

Diese Sauce eignet sich hervorragend zum Dippen für Hähnchen-Nuggets.

Etwa 1 Tasse

Zutaten

1/4 Tasse Wasser

1/2 Tasse Aprikosen-Ananas-Marmelade

2 Esslöffel Senf (Geschmacksrichtung: süß/scharf)

1 Esslöffel Rotwein zum Kochen

1 Esslöffel Vanille-Sirup

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Wasser, Marmelade, Senf, Wein und Vanille-Sirup in den Krug. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

2. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

3. Servieren Sie die Sauce warm.

Bohnengemüse-BratenSauce

Diese köstliche Sauce eignet sich für Fleisch und Gemüse. Sie erhalten eine herrliche samtige und noch aromatischere Braten-Sauce, wenn Sie die vorgekochte Sauce mit dem warmen Bratensaft von gebratenen Hähnchen oder Puten oder auch Rindfleisch, Schweinefleisch, Lamm in der Bratpfanne mischen und gut verrühren.

Etwa 1 Tasse

Wenn die Braten-Sauce klar werden soll, dann verwenden Sie Weizenstärke oder Kartoffelmehl zum andicken.

Zutaten

1 Tasse aromatische Hühnerbrühe oder Fleischbrühe (auch gemischt)

Weizenmehl, Weizenstärke oder Kartoffelmehl (Mengen siehe unten)

1 bis 2 Esslöffel Butter, in erbsengroße Stücke geschnitten

Salz und Pfeffer

Dünne Sauce: 1 Esslöffel Mehl oder 2 Teelöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl

Mittlere Sauce: 2 Esslöffel Mehl oder 1 Esslöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl

Dicke Sauce: 3 Esslöffel Mehl oder 2 Esslöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Brühe und Mehl oder Stärke in den Krug. Fassen Sie den Quirl oben an und drehen Sie ihn in beide Richtungen bis sich der Quirl leicht durch die Mischung bewegen lässt und Mehl und Brühe gut gemischt sind. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

2. Wenn der Krug warm ist (nach 1 Minute), nehmen Sie den Krug vom Gerät, nehmen den Deckel ab und geben die Butter in den Krug.
3. Setzen Sie dann den Krug wieder auf das Gerät, drücken den Saucenflügel nach unten, setzen den Deckel wieder auf und schalten das Gerät ein.
4. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

Instant-Bratensaft und -Saucen

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein. Geben Sie die Zutaten laut Rezept auf der Packung (für maximal 2 Tassen Flüssigkeit) in den Krug; lassen Sie Butter oder Öl dabei weg.
2. Geben Sie 1 Esslöffel Mehl oder Weizenstärke dazu. Fassen Sie den Quirl oben an und drehen Sie ihn in beide Richtungen bis sich der Quirl leicht durch die Mischung bewegen lässt und Mehl oder Stärke und Flüssigkeit gut gemischt sind. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.
3. Wenn Sie Öl oder Butter für die Sauce brauchen, dann schmelzen Sie die Butter zuerst und gießen Sie das Fett dann bei laufendem Gerät durch die Aromaklappe. Arbeiten Sie dabei nach der Anleitung für die traditionelle Hollandaise (Seite 24) oder die Dijon-Majonäse. (Seite 27)
4. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

Sauce Bordelaise

Diese Sauce eignet sich für brutzelnd heiße Steaks, Koteletts oder für Hamburger vom Grill.
Etwa 1 Tasse

Zutaten

- 1/2 Tasse Rinderbrühe
- 1/2 Tasse trockener Rotwein
- 2 Esslöffel Mehl
- 1 Teelöffel Worcestershire Sauce
- 1 Esslöffel Zwiebelsalz
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1/8 Teelöffel Pfeffer
- 1/2 Teelöffel Petersilie
- 1/2 Teelöffel zerdrückte Lorbeerblätter
- 1/4 Teelöffel Thymianblätter
- 2 Esslöffel Butter, in erbsengroße Stücke geschnitten

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Brühe, Wein, Worcestershire-Sauce, Gewürze und Mehl in den Krug.
2. Fassen Sie den Quirl oben an und drehen Sie ihn in beide Richtungen bis sich der Quirl leicht durch die Mischung bewegen lässt und Mehl und Brühe gut gemischt sind. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.
3. Wenn der Krug warm ist (nach 1 Minute), nehmen Sie den Krug vom Gerät, nehmen den Deckel ab und geben die Butter in den Krug.
4. Setzen Sie dann den Krug wieder auf das Gerät, drücken den Saucenflügel nach unten, setzen den Deckel wieder auf und schalten das Gerät ein.
5. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.
6. Servieren Sie heiß oder warm.

Käse-Saucen

Schweizer Fondue-Sauce

Als Appetitanreger können Sie knuspriges Stangenbrot oder Chips in die warme Käse Sauce dippen. Über Butters toast gestrichen ergibt die Sauce einen leichten Imbiss. Außerdem können Sie die Sauce über gekochtes Gemüse geben.

Etwa 3/4 Tassen

Zutaten

- 1/2 Tasse trockener Weißwein
- 2 Teelöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl
- 1/2 Teelöffel Instant-Brühpulver oder 1 Brühwürfel
- 1 gehäufte Tasse gehackten Käse (Schweizer Käse, Emmenthaler oder Gruyere)

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Brühpulver oder Brühwürfel, Wein und Stärke in den Krug. Fassen Sie den Quirl oben an und drehen Sie ihn in beide Richtungen bis sich der Quirl leicht durch die Mischung bewegen lässt und Stärke und Flüssigkeit gut gemischt sind. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.
2. Nach etwa 30 Sekunden nehmen Sie den Krug vom Gerät, nehmen den Deckel ab und streuen Sie etwa 1/3 des Käses in den Krug und rühren den Käse mit einem hitzebeständigen Gummischaber in die Sauce.
3. Setzen Sie dann den Krug wieder auf das Gerät, drücken den Saucenflügel nach unten, setzen den Deckel wieder auf und schalten das Gerät ein. Lassen Sie das Gerät arbeiten bis sich der Quirl frei dreht.

4. Wiederholen Sie die Käsezugabe mit den beiden verbliebenen Dritteln. Sollte der Quirl stecken bleiben, dann nehmen Sie den Krug vom Gerät und **rühren mit dem Gummischaber kräftig durch.**

5. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

6. Wenn Sie die Sauce zum Dippen verwenden, dann stellen Sie die Sauce auf einem Rechaud in ein Wasserbad.

7. Servieren Sie die Sauce heiß oder warm.

Cheddar-Sauce

Servieren Sie diese Sauce zum Dippen, über heißer Pasta, gegrillten Frikadellen, Hähnchen oder als Sauce für Gemüse.

Etwa 1 1/4 Tassen

Zutaten

1/3 Tasse Hühnerbrühe oder Rinderbrühe

1/3 Tasse fettarme Milch oder Vollmilch

2 Teelöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl

1 Teelöffel getrockneter Senf

1 gehäufte Tasse geriebenen Cheddar-Käse (etwa 125 g), mild bis scharf

1 bis 2 Teelöffel Worcestershire-Sauce

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Brühe, Milch, Senf und Stärke in den Krug. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

2. Nach etwa 30 Sekunden nehmen Sie den Krug vom Gerät, nehmen den Deckel ab und streuen etwa 1/3 des Käses in den Krug. Rühren Sie dann den Käse mit einem hitzebeständigen Gummischaber in die Sauce.

3. Setzen Sie dann den Krug wieder auf das Gerät, drücken den Saucenflügel nach unten, setzen den Deckel wieder auf und schalten das Gerät ein. Lassen Sie das Gerät arbeiten bis sich der Quirl frei dreht.

4. Wiederholen Sie die Käsezugabe mit den beiden verbliebenen Dritteln. Sollte der Quirl stecken bleiben, dann nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren mit dem Gummischaber kräftig durch.

5. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.**

Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

6. Wenn Sie die Sauce zum Dippen für Appetitanreger verwenden, dann stellen Sie

die Sauce auf einem Rechaud in ein Wasserbad. Würzen Sie nach Geschmack mit Worcestershire-Sauce.

7. Servieren Sie die Sauce heiß oder warm.

Tetrazzini-Sauce

Diese Käsesauce eignet sich wunderbar für Pasta, Pute oder Hähnchen.

Etwa 1 1/2 Tassen

Zutaten

1/4 Tasse Wasser oder trockener Weißwein

1 kleine Dose konzentrierte Champignon-Crèmesuppe, unverdünnt

3/4 Tassen geriebener Cheddar-Käse (knapp 100 g)

1 Teelöffel Paprika

1/8 Teelöffel schwarzer Pfeffer

2 Esslöffel gehackte frische oder getrocknete Petersilie

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie die Suppe, Paprika, Pfeffer, Petersilie und Wein oder Wasser in den Krug. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

2. Nach etwa 30 Sekunden nehmen Sie den Krug vom Gerät, nehmen den Deckel ab und streuen etwa 1/3 des Käses in den Krug. Rühren Sie den Käse dann mit einem hitzebeständigen Gummischaber in die Sauce.

3. Setzen Sie dann den Krug wieder auf das Gerät, drücken die Saucenflügel nach unten, setzen den Deckel wieder auf und schalten das Gerät ein. Lassen Sie das Gerät arbeiten bis sich der Quirl frei dreht.

4. Wiederholen Sie die Käsezugabe mit den beiden verbliebenen Dritteln. Sollte der Quirl stecken bleiben, dann nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren mit dem Gummischaber kräftig durch.

5. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und **rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

6. Servieren Sie die Sauce auf Pasta, Hähnchen oder Pute.

Elegante Desserts

Diese Desserts haben Sie in etwa 5 Minuten mit gleichmäßiger Qualität und Beschaffenheit zubereitet. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und **rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 60 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie den Desserts dann mit dem Gummischaber in die Schüssel.

Sie können die weichen Dessert-Saucen als Sauce (heiß oder kalt) auf Früchten, Eiskrem oder über anderen Desserts servieren. Die festeren Desserts können Sie auch als nahrhaftes Frühstück genießen.

Gute alte Vanillesauce

Sie können fettarme Milch oder Vollmilch für dieses Dessert verwenden. Wenn Sie fettarme Milch verwenden, dann erhalten Sie eine besonders delikate Süßspeise von Saucenartiger Beschaffenheit. Die Desserts sind heiß besonders schaumig mit gleichmäßig kleinen Blasen. Wenn Sie danach durchrühren, dann fällt der Schaum zusammen und die Masse wird fester. Wenn die Desserts zu flüssig sind, dann lassen Sie die Masse abkühlen, geben 2 Teelöffel Weizenstärke dazu und geben das Ganze wieder in den Krug. Kochen Sie die Massen dann wie in den Rezepten beschrieben noch einmal auf. Wenn Sie dieses Dessert das nächste Mal machen, dann geben Sie die Stärke schon zu Anfang der ersten Zubereitung dazu.

Zutaten

- 1 Tasse fettarme Milch oder Vollmilch
- 2 bis 3 Esslöffel Zucker
- 2 große Eier
- 1 Teelöffel Vanille-Extrakt

Aromen (siehe unten) werden zum fertigen Dessert zugegeben.

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Milch, Zucker, Eier und Vanille-Extrakt in den Krug. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein. Die Kochzeit beträgt typischerweise etwa 5 Minuten.

2. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie das Dessert mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

3. Rühren Sie das Dessert und geben Sie nach Geschmack Sirup, Brandy oder Likör dazu.

4. Servieren Sie heiß, warm oder kalt. Die Masse wird beim Erkalten fester.

5. Wenn Sie das Dessert kalt servieren wollen, dann decken Sie die Schüssel

luftdicht ab und stellen das Dessert in den Kühlschrank.

Sie können das Dessert bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Rühren Sie vor dem Servieren kurz durch.

Bei der Verwendung von fettarmer Milch erhalten Sie etwa 4 Tassen heißes Dessert, das beim Erkalten auf 2 1/2 Tassen zusammenfällt.

Bei der Verwendung von Vollmilch erhalten Sie etwa 3 1/2 Tassen heißes Dessert, das beim Erkalten auf 1 1/2 Tassen zusammenfällt.

Verwenden Sie zum Aromatisieren folgende Zutaten:

1 bis 3 Esslöffel aromatisierten Sirup oder

1 Teelöffel Vanille-Extrakt oder

1/4 Teelöffel Mandel-Extrakt oder

Zitrusöle oder Zitrusaroma nach Geschmack oder

1 bis 3 Esslöffel Likör (nach Geschmack). Geeignet sind Grand Marnier, Cointreau, Kirsch, Amaretto, Frangelico, Brandy, Benedictine, Rum, Kaffee- oder Schokoladen-Liköre sowie Crème de Cassis.

Sahne-Sauce

Heiß: etwa 3 Tassen. Kalt: etwa 2 Tassen.

Normalerweise wird dieses Dessert fester, sobald die Masse abkühlt, und kann dann gelöffelt werden. Wenn das Dessert nicht fest genug wird, dann rühren Sie 2 Teelöffel Weizenstärke unter und kochen Sie die Masse dann wie in den Rezepten beschrieben noch einmal auf. Wenn Sie das Dessert das nächste Mal machen, dann geben Sie die Stärke schon bei der ersten Zubereitung zu. Sie können dieses Dessert auch als Pudding in einzelne Servierschalen geben und nach Geschmack mit Früchten servieren.

Zutaten

1 Tasse Halb-und-halb (Sahne/Vollmilch)

2 bis 3 Esslöffel Zucker

2 große Eier

1 Teelöffel Vanille-Extrakt

Aromen nach Geschmack – wie für die ‚Gute alte Vanille-Sauce‘ angegeben.

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie die Sahne, Zucker, Eier und Vanille-Extrakt in den Krug. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein. Die Kochzeit beträgt typischerweise etwa 5 Minuten.

2. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie das Dessert mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

3. Geben Sie nach Geschmack Sirup, Brandy oder Likör dazu und rühren Sie die Sauce.

4. Servieren Sie heiß, warm oder kalt. Die Masse wird beim Erkalten fester.

5. Alternativ geben Sie die Masse in 4 bis 6 kleine Dessertschalen (Größe: etwa 1/2 Tasse). Decken Sie die Schalen luftdicht ab und stellen Sie das Dessert in den Kühlschrank. Sie können dieses Dessert bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Kaffee-Likör-Sauce

Diese Sauce passt zu Soufflés, süßem Gebäck oder Eiskrem.

Etwa 3 Tassen

Zutaten

2 Esslöffel kalter starker schwarzer Kaffee

1 Esslöffel Kaffee-Likör

Zubereitung

1. Arbeiten Sie nach dem Rezept für die ‚Gute alte Vanille-Sauce‘ (Seite 42) oder Sahne-Sauce. (Seite 43)
2. Geben Sie die Sauce nach dem Kochen in eine Schüssel und geben Sie Kaffee und Kaffee-Likör dazu. Rühren Sie die Masse gut durch.

Brandy-Sauce

Servieren Sie diese Sauce heiß auf Fruchtsalat, Eiskrem oder Früchtekuchenscheiben.

Etwa 3 Tassen

Zutaten

2 Esslöffel Brandy

Zubereitung

1. Arbeiten Sie nach dem Rezept für die ‚Gute alte Vanille-Sauce‘ (Seite 42) oder Sahne-Sauce. (Seite 43)
2. Geben Sie die Sauce nach dem Kochen in eine Schüssel und geben Sie den Brandy dazu. Rühren Sie die Masse gut durch.

Himbeer-Sauce

Servieren Sie diese Sauce auf Götterspeise, Eiskrem oder frischem Fruchtsalat.

Etwa 3 Tassen

Zutaten

2 bis 3 Esslöffel Himbeersirup oder gesiebttes Himbeerpüree

Zubereitung

1. Arbeiten Sie nach dem Rezept für die ‚Gute alte Vanille-Sauce‘ (Seite 42) oder Sahne-Sauce. (Seite 43)
2. Geben Sie die Sauce nach dem Kochen in eine Schüssel und geben Sie den Himbeersirup oder die pürierten Himbeeren dazu. Rühren Sie die Masse gut durch.

Pot de Crème

Dieses wundervolle Rezept bildet die Grundlage für verschiedene erstklassige Desserts.

4 bis 6 Portionen

Zutaten

1 Tasse Halb-und-halb oder Schlagsahne

2 bis 4 Esslöffel Zucker

4 große Eigelb

1 Teelöffel Vanille-Extrakt

Aromen nach Geschmack – wie für die ‚Gute alte Vanille-Sauce‘ (Seite 42) angegeben.

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Halb-und-halb, Zucker, Eier und Vanille-Extrakt in den Krug. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein. Die Kochzeit beträgt typischerweise etwa 5 Minuten.

2. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern. Geben Sie das Dessert mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

3. Geben Sie nach Geschmack Sirup, Brandy oder Likör dazu und rühren Sie die gut durch.

4. Servieren Sie heiß, warm oder kalt. Die Masse wird beim Erkalten fester.

5. Decken Sie die Schüssel luftdicht ab und stellen Sie das Dessert in den Kühlschrank, wenn Sie das Dessert kalt servieren wollen.

Sie können das Dessert bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Kirsch oder Framboise Pot de Crème

4 bis 6 Portionen

Zutaten

2 Esslöffel Kirsch-Likör oder Framboise-Likör

Zubereitung

1. Arbeiten Sie nach dem Rezept für die ‚Pot de Crème‘ und geben Sie die Masse nach dem Kochen in eine Schüssel.

2. Geben Sie den Likör dazu und rühren Sie gut durch.

3. Garnieren Sie zum Servieren mit frischen Himbeeren.

Karamel-Crème

Dieses Rezept bietet eine ganz einfache Art, ein exzellentes Dessert zuzubereiten.
4 bis 6 Portionen

Zutaten

Pot de Crème (Seite 45) oder Sahne-Sauce (Seite 43) mit Vanille-Extrakt oder Karamellsirup.
1/4 Tasse Zucker

Zubereitung

Herstellung des Karamells:

1. Bestreichen Sie ein ausreichend großes Stück Alu-Folie mit etwas Butter, biegen Sie die Ränder hoch und legen Sie die Folie auf eine ebene, hitzebeständige Unterlage.
2. Heizen Sie eine mittelgroße Pfanne mit Antihaf-Beschichtung auf großer Hitze vor (achten Sie dabei darauf, die Pfanne nicht zu überhitzen, um die Beschichtung nicht zu beschädigen). Streuen Sie den Zucker in die Pfanne und erhitzen Sie ihn, bis der Zucker geschmolzen ist und eine goldbraune Farbe annimmt. Beobachten Sie den geschmolzenen Zucker sorgfältig, da der Zucker leicht verbrennt.
3. Gießen Sie den geschmolzenen Zucker rasch auf die Alu-Folie und lassen Sie die Masse erkalten. Die Masse wird dabei glasartig fest.
4. Brechen Sie die kalte Karamellmasse in Stücke und zermahlen Sie die Stücke in einem Mixer zu feinem Pulver.
5. Gießen Sie das Karamellpulver in einen kleinen Krug und decken Sie das Gefäß luftdicht ab, da die Masse andernfalls aus der Luft Feuchtigkeit aufnimmt und klebrig wird.

Die Sauce herstellen:

1. Bereiten Sie eine ‚Pot de Crème‘ oder ein Sahnedessert nach dem entsprechenden Rezept zu. Geben Sie das Dessert in eine Schüssel und lassen Sie das Dessert im Kühlschrank abkühlen, bis das Dessert so fest ist, dass es gelöffelt werden kann. Wenn das Dessert nicht fest genug wird, dann kochen Sie das Dessert mit 2 Teelöffeln Weizenstärke erneut auf und kühlen Sie das Dessert danach wieder.
2. Verteilen Sie einen Teil des Karamellpulvers mit dem Löffel in 4 bis 6 Dessertschalen (etwa bis zur Hälfte). Verteilen Sie dann die ‚Pot de Crème‘ oder das Sahnedessert zu gleichen Teilen darüber.
3. Wenn Sie das Dessert aufbewahren wollen, dann decken Sie die Schalen luftdicht ab und stellen Sie das Dessert dann in den Kühlschrank (höchstens 1 Tag).
4. Vor dem Servieren streuen Sie das restliche Karamellpulver darüber. Für das Dessert eignen sich kleine Dessertlöffel.

Dunkles Schokoladen-Mousse

Wenn das Aroma besonders intensiv werden soll, dann verwenden Sie die angegebene Höchstmenge Schokolade. Servieren Sie die Masse heiß als besonders feine Sauce für Eiskrem, Gebäck und andere Desserts. Durch die Schokolade wird das Dessert fest, wenn es abkühlt.

6 Portionen

Zutaten

1 bis 1 1/2 Tassen fein gehackte bittere Schokolade
Pot de Crème (Seite 45) oder Sahnedessert (Seite 43)
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
1 oder 2 Esslöffel Erdbeer- oder Vanille-Sirup, Brandy, Schokoladen-Likör und/oder 1 Esslöffel Grand Marnier

Zubereitung

1. Geben Sie die Schokolade in eine große Schüssel.
2. Bereiten Sie die Pot de Crème oder das Sahnedessert zu. Arbeiten Sie dazu nach dem entsprechenden Rezept.
3. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und geben Sie die Dessert-Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber in die Schüssel mit der Schokolade.
4. Geben Sie die gewünschten Aromen (Vanille, Sirup, Brandy oder Likör) dazu und rühren Sie die Masse bis die Schokolade vollständig aufgelöst ist.
5. Verteilen Sie die Masse auf Dessertschalen (etwa halb voll), decken Sie die Schalen luftdicht ab und stellen Sie die Masse mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
6. Servieren Sie das Mousse mit kleinen Dessertlöffeln.
Sie können das Dessert bis zu 2 Tage aufbewahren.

Crème Anglaise

Verwenden Sie die Masse warm als Sauce. Kalt eignet sich die Crème Anglaise außerdem als cremige Basis für Obsttorten. Die Früchte oder Beeren werden auf der Crème Anglaise ausgelegt und mit Tortenguss oder Fruchtgelee glasiert.

Etwa 2 Tassen, ausreichend für die Füllung einer etwa 25 cm durchmessenden Obsttorte.

Zutaten

1 Esslöffel Weizenstärke
1 Tasse fettarme Milch oder Vollmilch
1 großes Ei
3 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Vanille-Sirup
1 Teelöffel Vanille-Extrakt

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie die Milch, Ei, Zucker, Sirup, Vanille und Stärke in den Krug.
2. Fassen Sie den Quirl oben an und drehen Sie ihn in beide Richtungen bis sich der Quirl leicht durch die Mischung bewegen lässt und Stärke und Milch gut verteilt sind. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein. Die Masse schäumt zunächst und fällt dann wieder zusammen.
3. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Crème Anglaise dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel und rühren Sie noch einmal durch.
4. Verwenden Sie die Masse warm als Sauce. Alternativ decken Sie die Crème luftdicht ab und kühlen Sie die Masse mindestens 2 Stunden im Kühlschrank. Danach können Sie den Boden einer Obsttorte damit bestreichen.
Sie können die Crème Anglaise maximal 2 Tage aufbewahren.

Crème Anglaise Orange

Etwa 2 Tassen

Zutaten

- 1/2 Teelöffel geriebene Orangenschale
- 2 Esslöffel Orangen-Likör (Cointreau, Grand Marnier oder Curacao)

Zubereitung

1. Arbeiten Sie bei der Zubereitung wie für die Crème Anglaise (Seite 47) beschrieben.
2. Geben Sie die Masse nach dem Kochen in eine Schüssel. Geben Sie die Orangenschale und den Likör dazu und rühren Sie gut durch.
3. Verwenden Sie die Masse kalt als Tortenfüllung.

Bayerische Crème

Diese Crème ist leicht und locker, weich und kühl – ein äußerst erfrischendes Dessert.
6 bis 8 Portionen

Zutaten

- 1 Tasse fettarme Milch oder Vollmilch
- 1 großes Ei
- 2 bis 3 Esslöffel Zucker
- 3 Esslöffel Sirup (Vanille, Karamel oder Hazelnuss)
- 1 Esslöffel Weizenstärke oder Kartoffelmehl
- 1 Päckchen einfache Gelatine (für 2 Tassen Flüssigkeit)
- 3 Esslöffel Rum

1 bis 2 Esslöffel Cointreau oder Grand Marnier

2 Tassen steif geschlagene Sahne

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Milch, Ei, Sirup, Zucker, Gelatine und Stärke in den Krug.

2. Fassen Sie den Quirl oben an und drehen Sie ihn in beide Richtungen bis sich der Quirl leicht durch die Mischung bewegen lässt und die Zutaten gut gemischt sind. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein. Die Mischung schäumt zunächst und fällt danach zusammen.

3. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.**

4. Geben Sie die Masse dann mit dem Gummischaber in eine Metallschüssel. Aromatisieren Sie die Masse mit Rum und Cointreau oder Grand Marnier.

5. Setzen Sie die Schüssel in ein kaltes Wasserbad und rühren Sie mehrmals durch damit die Masse beim Abkühlen auf Raumtemperatur flüssig bleibt (etwa 5 bis 10 Minuten).

6. Geben Sie die steif geschlagene Sahne dazu und heben Sie die Sahne unter. Geben Sie die Masse in eine tiefe und ausreichend große Schüssel und stellen Sie die Masse mindestens 2 Stunden luftdicht abgedeckt in den Kühlschrank bis die Masse kalt und fest ist.

7. Servieren Sie die Crème in Dessertschalen und reichen Sie dazu nach Wunsch frische, gesüßte Beeren. Außerdem können Sie geraspelte Schokolade über die Crème streuen.

Sie können die Crème bis zu 1 Tag aufbewahren.

Bayerische Erdbeer-Crème

6 bis 8 Portionen

Zutaten

1 Tasse grob gehackte Erdbeeren

2 Esslöffel Framboise (Erdbeer-Likör) oder 3 Esslöffel Himbeersirup

Zubereitung

1. Arbeiten Sie nach der Anleitung für die Bayerische Crème. (Seite 48)

2. Geben Sie die Erdbeeren und den Likör oder Sirup zusammen mit der geschlagenen Sahne zu. Heben Sie die Sahne unter und arbeiten Sie dann weiter wie im Rezept für die Bayerische Crème beschrieben.

Desserts und Dessert-Saucen

Bananen-Beeren-Sauce

Diese Dessert-Sauce servieren Sie am besten auf Eiskrem, Käsekuchen, Brownies, Crepes, Pfannkuchen oder Waffeln.

Etwa 1 Tasse

Zutaten

1/2 Tasse Erdbeer-Bananen-Nektar

(Erdbeeren durch ein Sieb drücken und mit Bananennektar 1:1 mischen)

1/3 Tasse Himbeersirup

2 Teelöffel Zucker

1 Esslöffel Weizenstärke

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Nektar, Sirup, Zucker und Stärke in den Krug. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.
2. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.**
3. Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.
4. Servieren Sie heiß, warm oder kalt (zum Abkühlen decken Sie die Masse luftdicht ab).

Pfirsich-Sauce

Verwenden Sie die Sauce für Pfirsich-Chips oder servieren Sie die Sauce auf Eiskrem, Käsekuchen, Brownies, Crepes, Pfannkuchen oder Waffeln.

Etwa 1 Tasse

Zutaten

1/2 Tasse Pfirsichnektar

1/3 Tasse Vanille-Sirup

2 Teelöffel Zucker

1 Esslöffel Weizenstärke

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Nektar, Sirup, Zucker und Stärke in den Krug.
2. Fassen Sie den Quirl oben an und drehen Sie ihn in beide Richtungen bis sich der Quirl leicht durch die Mischung bewegen lässt und Stärke und Flüssigkeit gut gemischt sind. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.
3. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig**

durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern. Geben Sie die Masse dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

4. Servieren Sie die Sauce heiß, warm oder kalt (zum Abkühlen decken Sie die Masse luftdicht ab).

Schokoladen-Sauce

Servieren Sie diese Sauce heiß auf pochierten Birnen oder auf Eiskrem oder Pudding.
Etwa 3 Tassen

Zutaten

1 Tasse fettarme Milch oder Vollmilch
2 Esslöffel Vanille-Sirup
4 Eigelb
1 Teelöffel Zucker
200 bis 250 g (etwa 1 Tafel) Milkschokolade

Zubereitung

1. Hacken Sie die Schokolade in kleine Stücke und geben Sie die Schokoladenstücke in eine Schüssel.

2. Setzen Sie die Soßenflügel im Krug ein und geben Sie Milch, Vanille-Sirup, Ei und Zucker in den Krug. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

3. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.**

4. Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in die Schüssel mit der Schokolade und rühren Sie kräftig durch bis die Schokolade vollständig aufgelöst ist.

5. Servieren Sie die Soße heiß oder warm.

Zabaione-Sauce

Servieren Sie diese Sauce heiß mit frischen Früchten, Soufflés, Pudding oder gebackenen Äpfeln oder Bananen. Gekühlt servieren Sie die Soße als Dessert.

Etwa 1 1/2 Tassen

Zutaten

4 große Eigelb
1/3 Tasse Zucker
1/3 Tasse Marsala

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Eigelb, Zucker und Marsala in den Krug. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

2. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den**

Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.

3. Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

4. Servieren Sie die Sauce heiß oder warm.

5. Wenn Sie die Sauce als Dessert verwenden wollen, dann kühlen Sie die Sauce in einem Wasserbad mit Eiswasser ab. Rühren Sie dabei um bis die Sauce kalt ist. Geben Sie die Masse danach in Dessertschalen und stellen Sie die Schalen bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

Suzette-Sauce

Servieren Sie diese Sauce auf frischen Früchten, Eiskrem oder Crepes.

Etwa 1 1/2 Tasse

Zutaten

1/2 Tasse (etwa 125 g) Butter

1 Esslöffel Orangensaft

3 Esslöffel Orangen-Likör

1/2 Tasse Zucker

1 bis 2 Teelöffel fein gemahlene Orangenschale

Zubereitung

1. Erwärmen Sie die Butter im Mikrowellenherd bis etwa 3/4 davon geschmolzen sind (35 bis 50 Sekunden). Rühren Sie die Butter dann durch, bis auch die restliche Butter geschmolzen ist. Die Butter darf nicht mehr heiß sein. Stellen Sie die Butter in einem Messbecher etwa 2 bis 3 Minuten in den Kühlschrank, um sie abzukühlen.

2. Setzen Sie die Sauzenflügel im Krug ein und geben Sie Orangensaft, Likör, Zucker und Orangenschale in den Krug. Rühren Sie kurz um, um die Zutaten zu mischen. Halten Sie die geschmolzene Butter im Messbecher bereit; geben Sie die Butter aber noch nicht zu der Mischung. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

3. Nach etwa 30 Sekunden nehmen Sie bei laufendem Gerät die Aromaklappe ab. Gießen Sie dann die Butter langsam durch die Öffnung in den Krug. Schließen Sie die Aromaklappe danach wieder.

4. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel; rühren Sie dann noch einmal um.

5. Servieren Sie heiß oder warm.

Kahlua-Sauce

Sie können den angegebenen Likör durch Ihre bevorzugte Sorte ersetzen oder den Likör ganz weglassen und die doppelte Menge Vanille verwenden. Servieren Sie die Sauce über Eiskrem, Schokoladenkuchen oder Käsekuchen.

Etwa 1 1/2 Tassen

Zutaten

1 Tasse Halb-und-halb (Sahne/Vollmilch)

1/4 Tasse Zucker

3 große Eigelb

2 bis 3 Esslöffel Kahlua

1 Esslöffel Vanille-Sirup

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Halb-und-halb, Zucker, Eigelb, Vanille-Sirup und Kahlua in den Krug. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

2. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel; rühren Sie noch einmal um.

3. Servieren Sie die Sauce warm.

Würzige Honig-Sauce

Servieren Sie diese Sauce auf Pfannkuchen, Waffeln, französischem Toast, Bananen oder Eiskrem.

Etwa 1 Tasse

Zutaten

2/3 Tassen Ahornsirup

1/3 Tasse Honig

1/2 Teelöffel gemahlenes Piment

1/2 Teelöffel Zimt

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Ahornsirup, Honig, Piment und Zimt in den Krug. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

2. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Sauce dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.

3. Servieren Sie die Sauce heiß oder warm.

Aromatisierter Pudding, Kuchen oder Tapioka

Zutaten

100 g Puddingpulver (für 4 Portionen), Kuchenmischung oder Tapioka-Puddingmischung**
2 Tassen kalte Vollmilch

Zubereitung

1. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Milch und Puddingmischung in den Krug.
 2. Fassen Sie den Quirl oben an und drehen Sie ihn in beide Richtungen bis sich der Quirl leicht durch die Mischung bewegen lässt und Puddingmischung und Milch gut verteilt sind. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.
 3. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Masse dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel.
 4. Servieren Sie das Dessert heiß (der Pudding ist recht dünn) oder decken Sie die Masse luftdicht ab und kühlen Sie die Masse ab (der Pudding wird dadurch fester).
- **Alternative: Sie können auch die Hälfte einer 120 bis 200 g Packung (für 6 bis 8 Portionen) der Puddingmischung verwenden. Verwenden Sie dazu die Hälfte der Milch, die auf der Packung der Puddingmischung angegeben ist (höchstens 2 Tassen Milch).

Zitrus-Crème

Diese würzigen Mischungen mit feinem Butteraroma erhalten den frischen Charakter der Zitrusfrüchte. Verteilen Sie die Masse zum Beispiel auf Butterkeksen oder servieren Sie die Crème als Dessert in kleinen Schälchen. Sie können die Crème auch für frische Frucht-Sorbets, Eiskrem oder Gebäck verwenden.

Zitronen-Crème

Verwenden Sie normale Zitronen oder die aromatischeren Limonen.
Etwa 1 Tasse

Zutaten

1/2 Tasse (ca. 125 g) Butter
2 große Eier
1/4 Tasse Zitronensaft
1/2 Tasse Zucker
1 Teelöffel geriebene Zitronenschale

Zubereitung

1. Erwärmen Sie die Butter im Mikrowellenherd bis etwa 3/4 davon geschmolzen sind (35 bis 50 Sekunden). Rühren Sie die Butter dann durch, bis auch die restliche Butter geschmolzen ist. Die Butter darf nicht mehr heiß sein. Stellen Sie die Butter in einem Messbecher etwa 2 bis 3 Minuten in den Kühlschrank, um sie abzukühlen.
 2. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Ei, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale in den Krug und rühren Sie kurz durch, um die Zutaten zu verteilen. Halten Sie die geschmolzene Butter im Messbecher bereit; geben Sie die Butter aber noch nicht zu der Mischung. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.
 3. Nach etwa 1 Minute nehmen Sie bei laufendem Gerät die Aromaklappe ab. Gießen Sie dann die Butter langsam durch die Öffnung in den Krug. Schließen Sie die Aromaklappe wieder.
 4. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.**
 5. Geben Sie die Masse dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel; rühren Sie die Masse dann weiter.
 6. Falls erforderlich, drücken Sie die Masse durch ein Sieb, um die Schale zu entfernen.
 7. Servieren Sie die Crème warm oder stellen Sie die Crème vor dem Servieren luftdicht abgedeckt kalt
- Im Kühlschrank können Sie die Crème bis zu 3 Tage aufbewahren.

Pariser Zitronen-Crème

Diese Crème ähnelt der Zubereitung, die Sie in den feinsten Pariser Konditoreien finden. Etwa 1 Tasse; ausreichend für 4 kleine, flache Törtchen (etwa 10 cm Durchmesser)

Zutaten

- 1/2 Tasse (etwa 125 g) Butter
- 4 große Eigelb
- 1/4 Tasse frischer Zitronensaft
- 1/2 Tasse Zucker
- 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
- 2 Esslöffel Cointreau oder Grand Marnier

Zubereitung

1. Erwärmen Sie die Butter im Mikrowellenherd bis etwa 3/4 davon geschmolzen sind (35 bis 50 Sekunden). Rühren Sie die Butter dann durch, bis auch die restliche Butter geschmolzen ist. Die Butter darf nicht mehr heiß sein. Stellen Sie die Butter in einem Messbecher etwa 2 bis 3 Minuten in den Kühlschrank, um sie abzukühlen.

2. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Ei, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale in den Krug und rühren Sie kurz durch, um die Zutaten zu verteilen. Halten Sie die geschmolzene Butter im Messbecher bereit; geben Sie die Butter aber noch nicht zu der Mischung. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

3. Nach etwa 1 Minute nehmen Sie bei laufendem Gerät die Aromaklappe ab. Gießen Sie dann die Butter langsam durch die Öffnung in den Krug. Schließen Sie die Aromaklappe wieder.

4. **Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.** Geben Sie die Crème dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel; rühren Sie weiter.

5. Falls erforderlich, drücken Sie die Crème durch ein Sieb, um die Schale zu entfernen.

6. Aromatisieren Sie die Crème mit dem Likör (Cointreau oder Grand Marnier) und rühren Sie gut durch.

7. Servieren Sie die Crème warm oder stellen Sie die Crème vor dem Servieren luftdicht abgedeckt kalt.

Limonen-Crème

Etwa 1 Tasse

Zutaten

1/2 Tasse (etwa 125 g) Butter

2 große Eier

1/4 Tasse frischer Limonensaft

1/2 Tasse Zucker

1 Teelöffel geriebene Limonenschale

2 Esslöffel Rum (nach Wunsch)

Zubereitung

1. Erwärmen Sie die Butter im Mikrowellenherd bis etwa 3/4 davon geschmolzen sind (35 bis 50 Sekunden). Rühren Sie die Butter dann durch, bis auch die restliche Butter geschmolzen ist. Die Butter darf nicht mehr heiß sein. Stellen Sie die Butter in einem Messbecher etwa 2 bis 3 Minuten in den Kühlschrank, um sie abzukühlen.

2. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Ei, Zucker, Limonensaft und Limonenschale in den Krug und rühren Sie kurz durch, um die Zutaten zu verteilen. Halten Sie die geschmolzene Butter im Messbecher bereit; geben Sie die Butter aber noch nicht zu der Mischung. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

3. Nach etwa 1 Minute nehmen Sie bei laufendem Gerät die Aromaklappe ab. Gießen Sie dann die Butter langsam durch die Öffnung in den Krug. Schließen Sie die Aromaklappe danach wieder.

4. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.

5. Geben Sie die Crème dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel; rühren Sie weiter.

6. Falls erforderlich, drücken Sie die Crème durch ein Sieb, um die Schale zu entfernen.

7. Aromatisieren Sie die Crème nach Wunsch mit Rum und rühren Sie gut durch.

8. Servieren Sie die Crème warm oder stellen Sie die Crème vor dem Servieren luftdicht abgedeckt kalt.

Besonders aromatische Orangen-Crème

Etwa 1 Tasse

Zutaten

1/2 Tasse (etwa 125 g) Butter

2 große Eier

3 Esslöffel frischer Orangensaft

1 Esslöffel Orangensaftkonzentrat

1 Esslöffel frischer Zitronensaft

1/2 Tasse Zucker

2 Teelöffel geriebene Orangenschale

1 Esslöffel Cointreau (nach Wunsch)

Zubereitung

1. Erwärmen Sie die Butter im Mikrowellenherd bis etwa 3/4 davon geschmolzen sind (35 bis 50 Sekunden). Rühren Sie die Butter dann durch, bis auch die restliche Butter geschmolzen ist. Die Butter darf nicht mehr heiß sein. Stellen Sie die Butter in einem Messbecher etwa 2 bis 3 Minuten in den Kühlschrank, um sie abzukühlen.

2. Setzen Sie die Saucenflügel im Krug ein und geben Sie Ei, Zucker, Orangensaft, Orangensaftkonzentrat, Zitronensaft und Orangenschale in den Krug und rühren Sie kurz durch, um die Zutaten zu verteilen. Halten Sie die geschmolzene Butter im Messbecher bereit; geben Sie die Butter aber noch nicht zu der Mischung. Decken Sie den Deckel auf den Krug und schalten Sie das Gerät ein.

3. Nach etwa 1 Minute nehmen Sie bei laufendem Gerät die Aromaklappe ab. Gießen Sie dann die Butter langsam durch die Öffnung in den Krug. Schließen Sie die Aromaklappe wieder.

4. Sobald sich das Gerät automatisch ausschaltet, nehmen Sie den Krug vom Gerät und rühren die Sauce mit einem hitzebeständigen Gummischaber etwa 30 Sekunden lang besonders am Boden kräftig durch, um ein Anbrennen am Boden des Krugs zu verhindern.

5. Geben Sie die Crème dann mit dem Gummischaber in eine Schüssel; rühren Sie die Crème dann weiter.

6. Falls erforderlich, drücken Sie die Crème durch ein Sieb, um die Schale zu entfernen.

7. Aromatisieren Sie die Crème nach Wunsch mit Cointreau und rühren Sie gut durch.
 8. Servieren Sie die Crème warm oder stellen Sie die Crème vor dem Servieren luftdicht abgedeckt kalt.
- Im Kühlschrank können Sie die Crème 3 Tage aufbewahren.

Notizen

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind.

Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • D-21279 Hollenstedt/Germany

Telefon: +49 (0)4165/22 25-0 • Fax: +49 (0)4165/22 25 29

<http://www.gastroback.de> • E-Mail: info@gastroback.de