

# ZIRONENTARTE MIT MASCARPONE

---

## Zutaten:

135 g weiche Butter  
120 g Zucker  
1 Ei  
250g Mehl

Butter für die Tarteform  
2 Eier  
2 Eigelb  
Schale von 2 Zitronen  
1 EL Honig  
1 Prise Salz  
120g Zucker  
4 EL Butter  
1 EL Stärke  
400 g Mascarpone  
  
3 EL brauner Zucker

## Einstellungen:

170°C  
Intensivbacken  
40 Minuten

## Zubereitung :

**Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, das Ei beigeben und weiterschlagen. Das Mehl einarbeiten, gut durchkneten und zugedeckt für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.**

**Den Teig zwischen zwei bemehlte Klarsichtfolien aufrollen und eine rund, mit Butter eingefettete und mit Zucker ausgestäubte Kuchen- oder Springform (26cm) damit auskleiden, mit einer Gaben einstechen.**

**Eier, Eigelbe, Zitronenschale, Zitronensaft, Honig, Salz und Zucker schaumig schlagen. Dann die Butter beigeben und kräftig durchschlagen. Stärke und Mascarpone einarbeiten und solange rühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht.**

**Anschließend die Zitronen-Mascarpone Masse auf dem Kuchenboden verteilen.**

**Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Stufe Intensivbacken 40 Minuten backen.**

**Herausnehmen und abkühlen lassen.**

**Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofengrill bei 250°C ca 5 Minuten goldbraun gratinieren.**

*Produktenerlebnis*

**Miele**

# STEINPILZRISOTTO

---

## Das brauchen Sie für 2 -4 Portionen

15g getrocknete Steinpilze  
½ EL Olivenöl  
15 g Butter  
1 Schalotte gewürfelt  
125 g Rundkornreis  
75 ml trockener Weißwein  
Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund Schnittlauch

## Einstellung Risotto:

Dampfgaren  
100°C  
18 – 20 Minuten

## Zubereitung im Dampfgarer

Steinpilze mit 250 ml heißem Wasser übergießen und min. 30 Min. einweichen. Pilzwasser beim Abgießen auffangen und mit heißer Gemüsebrühe zusammengießen. Eingeweichte Pilze hacken.

In einem Topf Öl und Butter erhitzen, Pilzstücke und Schalottenwürfel darin andünsten. Den Reis einige Sekunden unter Rühren mitdünsten. Pilzwasser und Weißwein dazugießen, mit ½ TL Salz würzen. Anschließend alles im Dampfgarer garen.

Reis mit Pfeffer würzen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, vor dem Servieren unterheben.

*Produktenerlebnis*

**Miele**

# FLADENBROT

---

Das brauchen Sie für 6 Personen

**Zutaten:**

375 g Mehl

1-2 Würfel Hefe

1 TL Honig

1 TL Salz

150 – 200 ml lauwarmes Wasser

3 EL Öl

**Zum Beträufeln:**

2-3 EL Öl

Kräuter oder Samen zum Bestreuen

**Automatikprogramm**

Fladenbrot

Zubereitung im Backofen / Backofen mit Dampfgerar

Die Hefe unter Rühren in Honig auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.

**Zubereitung im Automatikprogramm:**

Den Teig auf ein einem Backblech zu einem Fladen formen, mit Öl bestreichen, mit Kräutern nach Belieben bestreuen und sofort in den Backofen geben.

Betriebsart: Automatic Brot Fladenbrot  
bitte folgen Sie den Anweisungen im Display

**Zubereitung ohne Automatikprogramm:**

Den Teig im Dampfgerar bei 40°C offen oder im Backofen mit Automatic/Kuchen/Hefeteig 30 Minuten gehen lassen. Kurz durchkneten und zu einem Fladen (Ø 30 cm) flach drücken oder ausrollen. Fladen auf ein Backblech oder in eine Pizzaform legen.

Fladen mit Öl beträufeln, falls gewünscht mit Kräutern oder Samen bestreuen und goldgelb backen.

*Producterlebnis*

**Miele**