



Heißluftfrittierte Hähnchen-Quesadillas



the Combi Wave™ 3 in 1

*Der abgebildete Artikel ist ein Übersetzmödel.

Sage®

Heißluftfrittierte Hähnchen-Quesadillas



the Combi Wave™ 3 in 1

⌚ Vorbereitung: 10 Minuten / Kochzeit: 7 Minuten

⚠ Für 2 Personen

2 normale Weizentortillas
(20 cm Durchmesser)

60 g geriebener Cheddar

50 g grob zerkleinertes, gekochtes
Hühnerfleisch

Saure Sahne, eingelegte Jalapeños,
Salsa und Koriander als Garnitur

Zubereitung

1. Jede Tortilla halb mit Käse bedecken.
Hühnerfleisch darauflegen und andere
Hälften der Tortilla darüberfalten.
2. HEISSLUFTFRITTIERER-Taste drücken
und mit dem unteren Drehknopf 220 °C, mit
dem oberen Drehknopf 7 Minuten einstellen.
Combi Crisp-Pfanne mit ausgeklappten
Standfüßen auf dem Drehsteller platzieren
und die START-Taste drücken, um den
Vorheizvorgang zu beginnen. Quesadillas
nebeneinander in die vorgeheizte Pfanne
legen und START-Taste drücken, um den
Kochvorgang zu beginnen. Quesadillas
wenden, sobald die Mikrowelle nach der
Hälfte des Garvorgangs ein Signal abgibt.
3. In Stücke schneiden und mit Saurer Sahne,
Jalapeños, Salsa und Koriander servieren.



Gefüllte Ofenkartoffeln



the Combi Wave™ 3 in 1

*Der abgebildete Artikel ist ein Übersetzmöbel.

Sage®

Gefüllte Ofenkartoffeln



the Combi Wave™ 3 in 1



Vorbereitung: 10 Minuten / Kochzeit: 1 Stunde



Für 4 Personen

4 Scheiben Frühstücksbacon

4x 280 g mehlig kochende Kartoffeln

1 Esslöffel Olivenöl

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

200 g grob zerkleinerter Cheddar

120 g Saure Sahne

1 dünn geschnittene Frühlingszwiebel

Zubereitung

1. MENÜAUSWAHL-Taste drücken. START-Drehknopf drücken, um in das KOCH-Menü zu gelangen. START-Drehknopf drehen, um „Bacon“ auszuwählen. Erneut drücken und dann durch Drehen „4 Scheiben“ auswählen. Baconscheiben nebeneinander auf einen mikrowellentauglichen Teller legen. START-Taste erneut drücken, um Speck zu garen. Speck etwas abkühlen lassen, dann in kleine Stücke schneiden.
2. SCHNELLE KOMBI-Taste drücken. Mit dem unteren Drehknopf 200 °C einstellen. Mit dem oberen Drehknopf 45 Minuten einstellen. Kartoffeln 4-5 Mal mit einer Gabel oder einem kleinen Messer rundherum einstechen, mit Öl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in die Combi Crisp-Pfanne legen. Combi Crisp-Pfanne mit ausgeklappten Standfüßen auf den Drehteller stellen und die START-Taste drücken.
3. Kartoffeln für 3 Minuten abkühlen lassen. Danach mit einem scharfen Messer ein Kreuz in jede Kartoffel ritzen und dieses leicht aufdrücken. Kartoffeln mit Käse bestreuen.
4. MIKROWELLE-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 100 % Leistung, mit dem oberen Drehknopf 30 Sekunden einstellen. Garvorgang durch Drücken auf die START-Taste beginnen.
5. Kartoffeln mit Saurer Sahne, Speck und Zwiebeln servieren.



Rosenkohl mit Granatapfel-Vinaigrette



the Combi Wave™ 3 in 1

*Der abgebildete Artikel ist ein Übersomodel.

Sage®

Rosenkohl mit Granatapfel-Vinaigrette



the Combi Wave™ 3 in 1

Vorbereitung: 15 Minuten / Kochzeit: 20 Minuten

Für 4 Personen

300 g Rosenkohl, halbiert
1 Esslöffel Olivenöl
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
20 g gemischter Salat
2 Esslöffel geröstete Mandelblättchen
40 g zerkrümelter Ziegenkäse

Granatapfel-Vinaigrette
1 Esslöffel Rotweinessig
2 Teelöffel Granatapfel-Melasse
1 Teelöffel reiner Ahornsirup
½ Teelöffel Dijon-Senf
½ Teelöffel frischer Thymian
1 Esslöffel Olivenöl
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

1. Rosenkohl und Öl in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Zutaten gut vermischen, damit der Rosenkohl gleichmäßig bedeckt ist.
2. HEISSLUFTFRITTIERER-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 200 °C, mit dem oberen Drehknopf 20 Minuten einstellen. Combi Crisp-Pfanne mit ausgeklappten Standfüßen auf dem Drehsteller platzieren und die START-Taste drücken, um den Vorheizvorgang zu beginnen. Rosenkohl mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander in der Pfanne platzieren und die START-Taste drücken, um den Garvorgang zu beginnen. Rosenkohl wenden, sobald die Mikrowelle nach der Hälfte des Garvorgangs ein Signal abgibt.

3. Zubereitung der Granatapfel-Vinaigrette: Essig, Melasse, Ahornsirup, Senf und Thymian in einer kleinen Schüssel verquirlen. Öl untermischen und Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Rosenkohl in eine mittelgroße Schüssel geben, Salatblätter und Vinaigrette hinzugeben und alle Zutaten gut miteinander vermischen. Mit Mandelblättchen und Ziegenkäse servieren.



Blumenkohl-Steaks mit rotem S-chug



the Combi Wave™ 3 in 1

*Der abgebildete Artikel ist ein Übersetzungsvorlage.

Sage®

Blumenkohl-Steaks mit rotem S-chug



Vorbereitung: 20 Minuten / Kochzeit: 25 Minuten

Für 4 Personen

1 mittelgroßer (etwa 800 g schwerer) Blumenkohl
2 Esslöffel Olivenöl
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

Roter S-chug
4 lange, rote, grob gehackte Chilischoten
15 Korianderblätter
1 zerdrückte Knoblauchzehe
½ Teelöffel gemahlener Koriander
½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
1½ Teelöffel Meersalz
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung

1. **Zubereitung des roten S-chugs:** Alle Zutaten in einen kleinen Mixer geben und mixen, bis eine einheitliche Masse entsteht. Masse in eine kleine Schüssel füllen, abdecken und beiseite stellen.
2. Blätter und Strunk des Blumenkohls entfernen. Blume nicht zerteilen. Blumenkohl von oben nach unten in 2 x 4 cm dicke Steaks schneiden. Steaks auf beiden Seiten mit Öl bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. HEISSLUFTFRITTIERER-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 230 °C, mit dem oberen Drehknopf 25 Minuten einstellen. Combi Crisp-Pfanne mit ausgeklappten Standfüßen auf dem Drehteller platzieren und die START-Taste drücken, um den Vorheizvorgang zu beginnen. Blumenkohl-Steaks in die vorgeheizte Pfanne legen und die START-Taste drücken, um den Garvorgang zu beginnen. Blumenkohl-Steaks wenden, sobald die Mikrowelle nach der Hälfte des Garvorgangs ein Signal abgibt.
4. Blumenkohl-Steaks mit rotem S-chug servieren.

TIPP – Übriggebliebene Blumenkohl-Abschnitte mit Olivenöl beträufeln und in der vorgeheizten Combi Crisp-Pfanne mit der HEISSLUFTFRITTIERER-Einstellung für etwa 15 Minuten herausbacken, bis sie eine goldene Farbe annehmen.



Hähnchendinner for One



the Combi Wave™ 3 in 1

*Der abgebildete Artikel ist ein Übersetzmödel.

Sage®

Hähnchendinner for One



the Combi Wave™ 3 in 1

⌚ Vorbereitung: 10 Minuten / Kochzeit: 9 Minuten

⚠ Für 1 Person

1 Hühnerbrust-Filet, 225 g
(in 1 cm dicke Scheiben geschnitten)
170 g geschälte Süßkartoffeln
(in 1 cm dicke Scheiben geschnitten)
Meersalz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
60 ml Hühnerfond
100 g getrimmter Spargelbrokkoli
Zitronenspalten als Garnitur

Senf-Ahornsirup-Marinade
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel körniger Senf
2 Esslöffel reiner Ahornsirup
1 zerdrückte Knoblauchzehe
1 Teelöffel grob geriebene Zitronenschale
einer Bio-Zitrone
2 Esslöffel Zitronensaft
½ Teelöffel Meersalz

Zubereitung

1. Zubereitung der Senf-Ahornsirup-Marinade: Zutaten für die Marinade in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. Die Hälfte der Marinade abschöpfen und beiseite stellen.
2. Hühnerfleisch in die Marinade legen und wenden, damit alle Seiten gleichmäßig bedeckt sind.
3. Süßkartoffelstücke auf einen mikrowellentauglichen Teller legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Hühnerfond darübergießen. Teller mit einem Deckel mit Lüftungsschlitzten oder Mikrowellenfolie bedecken und auf den Drehteller stellen. MIKROWELLE-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 100 %, mit dem oberen Drehknopf 4 Minuten einstellen. Garvorgang durch Drücken auf die START-Taste beginnen.

4. Hühnerfleisch auf die Süßkartoffel legen und Spargelbrokkoli neben dem Hühnerfleisch platzieren. Bedecken und erneut auf den Drehteller stellen. MIKROWELLE-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 100 %, mit dem oberen Drehknopf 4 Minuten einstellen. Garvorgang durch Drücken auf die START-Taste beginnen.
5. Gericht 2 Minuten lang ruhen lassen. Hühnerfleisch mit verbleibender Marinade beträufeln. Mit Zitronenspalten servieren.



Heißluftfrittierte Garnelen mit Sauce Tartare



the Combi Wave™ 3 in 1

*Der abgebildete Artikel ist ein Übersomodel.

Sage®

Heißluftfrittierte Garnelen mit Sauce Tartare



the Combi Wave™ 3 in 1

⌚ Vorbereitung: 20 Minuten / Kochzeit: 7 Minuten

⚠ Für 4 Personen

2 Esslöffel Mehl
½ Teelöffel Chilipulver
¼ Teelöffel Meersalz
1 großes, leicht geschlagenes Ei
25 g Panko-Paniermehl
12 große rohe Garnelen (geschält, entdarmt und mit intaktem Schwanz)
Kochspray
Petersilie und Limette als Garnitur

Sauce Tartare
100 g Mayonnaise
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Kapern (gewaschen, abgetropft und grob gehackt)
2 Esslöffel fein gehackte Essiggurken
1 dünn geschnittene Frühlingszwiebel
1 Esslöffel fein gehackte glatte Petersilie

Zubereitung

- 1. Zubereitung der Sauce Tartare:** Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen.
- 2. Mehl, Chilipulver und Salz** in einer mittelgroßen Schüssel vermischen. Eier und Panko-Paniermehl in zwei verschiedene Schüsseln geben.
- 3. Garnelen nacheinander** mit Mehl bestäuben und überflüssiges Mehl abklopfen. Bestäubte Garnelen in die Eimasse tauchen und danach in Panko-Paniermehl wenden. Paniermehl andrücken und sicherstellen, dass die Garnelen gleichmäßig bedeckt sind. Garnelen nebeneinander auf ein Blech legen, mit Plastikfolie abdecken und kaltstellen, bis sie zum Einsatz kommen.
- 4. HEISSLUFTFRITTIERER-Taste drücken** und mit dem unteren Drehknopf 230 °C, mit dem oberen Drehknopf 7 Minuten einstellen. Combi Crisp-Pfanne mit ausgeklappten Standfüßen auf dem Drehteller platzieren und die START-Taste drücken, um den Vorheizvorgang zu beginnen. Garnelen in die vorgeheizte Pfanne legen, mit Kochspray besprühen und die START-Taste drücken, um den Garvorgang zu beginnen. Garnelen während des Garvorgangs nicht wenden.
- 5. Mit Petersilie garnieren** und mit Sauce Tartare und Limette servieren.



Quinoa-Salat mit Apfelessig-Vinaigrette



the Combi Wave™ 3 in 1

*Der abgebildete Artikel ist ein Übersomodel.

Sage®

Quinoa-Salat mit Apfelessig-Vinaigrette



the Combi Wave™ 3 in 1

Vorbereitung: 20 Minuten / Kochzeit: 22 Minuten / Ruhezeit: 10 Minuten
 Für 4 Personen

200 g rote Quinoa
(gewaschen und abgetropft)
500 ml Wasser
100 g Blumenkohlröschen
1 mittelgroße, grob geriebene Karotte
2 dünn geschnittene Frühlingszwiebeln
60 g grob gehackte glatte Petersilie
140 g halbierte Kirschtomaten
80 g geröstete Mandelblättchen
100 g zerkrümelter Feta
Meersalz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

Apfelwein-Vinaigrette
2 Esslöffel Apfelessig
1 Teelöffel Honig
1 Teelöffel Dijon-Senf
60 ml natives Olivenöl extra
Meersalz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

1. Quinoa in eine große mikrowellentaugliche Schüssel geben. Die benötigte Menge Wasser hinzufügen und Schüssel auf dem Drehteller platzieren.
2. MIKROWELLE-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 100 %, mit dem oberen Drehknopf 15 Minuten einstellen. Garvorgang durch Drücken auf die START-Taste beginnen.
3. 10 Minuten ruhen lassen, danach umrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
4. Blumenkohlröschen in eine mikrowellentaugliche Schüssel geben, einen Esslöffel Wasser hinzufügen, mit einem Deckel mit Lüftungsschlitzten oder einer Mikrowellenfolie abdecken und auf dem Drehteller platzieren. MENÜAUSWAHL-Taste drücken, Oberen Drehknopf drücken um in das KOCH-Menü zu gelangen. Drehknopf drehen, um WEICHES GEMÜSE auszuwählen, drücken um Auswahl zu bestätigen. Drehknopf drehen um 100 g auswählen. Garvorgang durch Drücken auf START-Taste beginnen. Blumenkohl
- nach Hälfte der Garzeit wenden. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
5. Zubereitung der Apfelessig-Vinaigrette: Essig, Honig, Senf und Öl in einer kleinen Schüssel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die abgekühlte Quinoa und den Blumenkohl in einer großen Schüssel mit der Karotte, den Frühlingszwiebeln, Tomaten, Mandelblättchen und dem Feta kombinieren.
7. Vinaigrette über den Salat gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Gericht gründlich umrühren, um die Zutaten gut zu vermischen. Kalt oder bei Zimmertemperatur servieren.



Rinderbraten mit Kräuterkruste und Chimichurri



the Combi Wave™ 3 in 1

*Der abgebildete Artikel ist ein Übersetzungsvorlage.

Sage®

Rinderbraten mit Kräuterkruste und Chimichurri

 Vorbereitung: 15 Minuten / Kochzeit: 50 Minuten / Ruhezeit: 15 Minuten

 Für 6-8 Personen



1,5 kg entbeinter und getrimmter Rinderbraten
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel feines Salz
1 Esslöffel Paprika
1 Esslöffel Senfpulver
2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Chimichurri
125 ml natives Olivenöl extra
15 g fein gehackte glatte Petersilie
15 g fein gehackte Korianderblätter
60 ml Sherryessig
1 kleine, fein gehackte Schalotte
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 Teelöffel getrocknete Chiliflocken
Meersalz zum Abschmecken

Zubereitung

1. Rinderbraten mit Küchengarn in Abständen von 2 cm abbinden. Öl, Salz und Gewürze in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen und gleichmäßig auf dem Braten verteilen.
2. Combi Crisp-Pfanne mit eingeklappten Standfüßen auf dem Drehsteller platzieren. SCHNELLE KOMBI-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 200 °C, mit dem oberen Drehknopf 50 Minuten einstellen. START-Taste drücken, um die Pfanne vorzuheizen. Braten in die vorgeheizte Pfanne legen und START-Taste drücken, um den Bratvorgang zu starten.
3. **Zubereitung des Chimichurri:** Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen, mit Salz würzen und beiseite stellen.
4. Braten auf ein Blech legen und vor dem Entfernen des Garns leicht bedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Braten aufschneiden und mit Chimichurri servieren.

Hinweis: Mit den hier angegebenen Garzeiten bleibt der Kern des Bratens rosa.



Apfel-Zimt-Butterkuchen



the Combi Wave™ 3 in 1

*Der abgebildete Artikel ist ein Überzeugungsmodell.

Sage®

Apfel-Zimt-Butterkuchen



the Combi Wave™ 3 in 1

Vorbereitung: 30 Minuten / Kochzeit: 40-45 Minuten / Ruhezeit: 10 Minuten

Für 8 Personen

225 g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

125 g ungesalzene Butter
(Zimmertemperatur) + 20 g geschmolzene
Butter (zum Bestreichen)

100 g (+ 2 extra Teelöffel) Zucker

2 Teelöffel Vanilleextrakt

2 große Eier

180 ml Milch

1 mittelgroßer Granny Smith-Äpfel
(geschält, entkernt und in dünne Scheiben
geschnitten)

½ Teelöffel gemahlener Zimt

Puderzucker zum Bestäuben

Schlagsahne und Himbeeren als Garnitur

Zubereitung

1. Boden und Seiten einer 20 cm großen Kuchenform mit Backpapier auslegen.
2. Mehl und Backpulver sieben.
3. Mit einem Standmixer Butter, Zucker und Vanilleextrakt zu einer hellen, luftigen Mischung schlagen. Eier nacheinander hinzufügen und Masse nach jedem neu hinzugefügten Ei gut aufschlagen.
4. Mehl-Backpulver-Mischung und Milch mithilfe einer Silikonspatel in drei Portionen vorsichtig unterheben.
5. Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen. Apfelscheiben gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen, damit sie sich leicht überlappen. Mit geschmolzener Butter bestreichen. Zimt und die zwei extra Teelöffel Zucker miteinander vermischen und über die Äpfel streuen.
6. Untersetzer auf den Drehteller stellen, die OFEN-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 180 °C, mit dem oberen Drehknopf 45 Minuten einstellen. Vorheizvorgang durch Drücken auf die START-Taste beginnen. Nach Ende des Vorheizvorgangs die Form auf dem Untersetzer platzieren und die START-Taste betätigen, um den Backvorgang zu beginnen. Kuchen ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe).
7. Kuchen für 10 Minuten in der Pfanne ruhen lassen, danach auf einen Drahtgitterrost stürzen, umdrehen und mit der Oberseite nach oben auskühlen lassen.
8. Mit Puderzucker bestäuben. Mit Schlagsahne und Himbeeren servieren.



Vanille-Heidelbeer-Tassenkuchen mit Frischkäse-Topping



the Combi Wave™ 3 in 1

*Der abgebildete Artikel ist ein Übersetzmödel.

Sage®

Vanille-Heidelbeer-Tassenkuchen mit Frischkäse-Topping

⌚ Vorbereitung: 10 Minuten / Kochzeit: 1 Minute und 30 Sekunden

⚠ Für 1 Person



2 Teelöffel Pflanzenöl
1 Teelöffel Milch
1 Eigelb
25 g Zucker
1 Prise Salz
1 Teelöffel Vanilleextrakt

35 g Mehl
½ Teelöffel Backpulver
40 g gefrorene oder frische Heidelbeeren
30 g Frischkäse (Zimmertemperatur)
1 Teelöffel Puderzucker

Zubereitung

1. Öl, Milch, Eigelb, Streuzucker, Salz und Vanilleextrakt in einer kleinen Schüssel vermischen. Mehl und Backpulver hinzufügen und alle Zutaten gut umrühren. Heidelbeeren vorsichtig unterheben. Teigmasse in eine mikrowellentaugliche Tasse mit 375 ml Fassungsvermögen löffeln und diese auf den Drehteller stellen.
2. MIKROWELLE-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 100 % Leistung, mit dem oberen Drehknopf 1 Minute einstellen. START-Taste drücken, um den Garvorgang zu beginnen.
3. Währenddessen Frischkäse und Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und miteinander verrühren.
4. Kuchen aus der Mikrowelle entnehmen und 1 Minute ruhen lassen. Warmen Kuchen mit Frischkäse-Topping servieren.



Bananenbrot

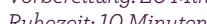


the Combi Wave™ 3 in 1

*Der abgebildete Artikel ist ein Übersomodel.

Sage®

Bananenbrot

 Vorbereitung: 20 Minuten / Kochzeit: 50-60 Minuten /
 Ruhezeit: 10 Minuten
 Für 8 Personen



175 g Zucker
140 g Naturjoghurt
2 große Eier
80 ml Pflanzenöl
240 g zerdrückte Bananen und eine
mittelgroße geschälte Banane

225 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
¼ Teelöffel Salz
1 Esslöffel reiner Ahornsirup
(zum Bestreichen)
Butter und Heidelbeeren als Garnitur

Zubereitung

1. Eine 13 x 23 cm große Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Zucker, Joghurt, Eier und Öl in einer großen Schüssel verquirlen. Zerdrückte Bananen unterheben. Mehl und Backpulver durch ein Sieb der Bananenmasse hinzufügen und gut umrühren, um alle Zutaten zu kombinieren.
3. Teig in die vorbereitete Form füllen. Ganze Banane der Länge nach halbieren und mit der flachen Seite nach oben auf den Teig legen. Bananenhälften mit Ahornsirup bestreichen.
4. Untersetzer auf den Drehteller stellen, OFEN-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 180 °C, mit dem oberen Drehknopf 1 Stunde einstellen. START-Taste drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach Ende des Vorheizvorgangs die Form auf dem Untersetzer platzieren und die START-Taste betätigen, um den Backvorgang zu beginnen. Bananenbrot ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe).
5. Bananenbrot für 10 Minuten in der Form ruhen lassen, danach auf einen Drahtgitterrost stürzen, umdrehen und mit der Oberseite nach oben auskühlen lassen.
6. Mit Butter und Heidelbeeren servieren.

Hinweis: Für die zerdrückte Bananenmasse sind etwa zwei bis drei überreife Bananen notwendig.



Triple Chocolate Brownies



the Combi Wave™ 3 in 1

*Der abgebildete Artikel ist ein Übersomodel.

Sage®

Triple Chocolate Brownies



the Combi Wave™ 3 in 1

⌚ Vorbereitung: 20 Minuten / Kochzeit: 40 Minuten / Ruhezeit: 10 Minuten

⚠ Für 12 Personen

Brownies

60 g gehackte dunkle Schokolade
125 g zerteilte ungesalzene Butter
3 große Eier (Zimmertemperatur)
1½ Teelöffel Vanilleextrakt
280 g Streuzucker
35 g dunkles Kakaopulver, zum Backen

110 g Mehl

½ Teelöffel Backpulver

100 g grob gehackte weiße Schokolade

100 g grob gehackte Milchschokolade

Karamellsauce als Garnitur (optional)

Zubereitung

- Zubereitung der Brownies:** Boden und Seiten einer 20 cm großen Kuchenform einfetten, mit Backpapier auslegen.
- Dunkle Schokolade und Butter in eine große mikrowellentaugliche Schüssel geben und diese auf dem Drehteller platzieren. Die SCHOKOLADE SCHMELZEN-Schnellauswahltaste drücken, mit dem oberen Drehknopf 100 g einstellen und START-Taste drücken. Umrühren, sobald die Mikrowelle nach der Hälfte des Vorgangs ein Signal abgibt. Nach Ende des Vorgangs Masse solange rühren, bis diese eine glatte Konsistenz erreicht. 10 Minuten lang abkühlen lassen.
- Danach Eier und Vanilleextrakt unterrühren. Gesiebtes Kakaopulver, Mehl und Backpulver vermischen und gemeinsam mit dem Zucker sowie der weißen und der Milchschokolade zur dunklen Schokoladenmasse hinzufügen. Masse in die vorbereitete Form gießen und Oberfläche flach streichen.
- Untersetzer auf den Drehteller stellen. OFEN-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 170 °C, mit dem oberen Drehknopf 40 Minuten einstellen. START-Taste drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach Ende des Vorheizvorgangs die Form auf dem Untersetzer platzieren und die START-Taste betätigen, um den Backvorgang zu beginnen.
- Brownies in der Form abkühlen lassen.
- Nach Wunsch mit Karamellsauce servieren.