



*Heißluftfrittierte Hähnchen-Quesadillas*



*the Combi Wave™ 3 in 1*

\* Der abgebildete Artikel ist ein Übersensmodell.

**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 Hälfte 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 Drehteller 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 Übersichtsmodell.

**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 Übersensmodell.

**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 Drehteller 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 Übersensmodell.


**Sage®**

# Blumenkohl-Steaks mit rotem S-chug



the Combi Wave™ 3 in 1

 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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 Überssmodell.

**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.
- Hühnerfleisch in die Marinade legen und wenden, damit alle Seiten gleichmäßig bedeckt sind.
- Süßkartoffelstücke auf einen mikrowellentauglichen Teller legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Hühnerfond darübergießen. Teller mit einem Deckel mit Lüftungsschlitzen oder Mikrowellenfolie bedecken und auf den Drehteller stellen. MIKROWELLE-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 100 %, mit dem oberen Drehknopf 5 Minuten einstellen. Garvorgang durch Drücken auf die START-Taste beginnen.
- 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.
- 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 Überssmodell.


**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

- Zubereitung der Sauce Tartare:** Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen.
- Mehl, Chilipulver und Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermischen. Eier und Panko-Paniermehl in zwei verschiedene Schüsseln geben.
- 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.
- 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.
- 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 Übersensmodell.


**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 Lüftungsschlitzen 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.



the Combi Wave™ 3 in 1

\* Der abgebildete Artikel ist ein Übersensmodell.

**Sage®**

# Rinderbraten mit Kräuterkruste und Chimichurri



the Combi Wave™ 3 in 1

 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 Drehteller 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 Übersensmodell.

**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-Apple (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 Übersensmodell.

**Sage®**

# Vanille-Heidelbeer-Tassenkuchen mit Frischkäse-Topping



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



Für 1 Person



the Combi Wave™ 3 in 1

**2 Teelöffel Pflanzenöl**

**1 Teelöffel Milch**

**1 Eigelb**

**25 g Zucker**

**1 Prise Salz**

**1 Teelöffel Vanilleextrakt**

**35 g Mehl**

**1/8 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 Übersensmodell.

**Sage®**

# Bananenbrot



the Combi Wave™ 3 in 1



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 Übersensmodell.

**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 Milkschokolade  
Karamellsauce als Garnitur (optional)

## Zubereitung

1. **Zubereitung der Brownies:** Boden und Seiten einer 20 cm großen Kuchenform einfetten, mit Backpapier auslegen.
2. 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.
3. Danach Eier und Vanilleextrakt unterrühren. Gesiebtes Kakaopulver, Mehl und Backpulver vermischen und gemeinsam mit dem Zucker sowie der weißen und der Milkschokolade zur dunklen Schokoladenmasse hinzufügen. Masse in die vorbereitete Form gießen und Oberfläche flach streichen.
4. 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.
5. Brownies in der Form abkühlen lassen.
6. Nach Wunsch mit Karamellsauce servieren.