



UNABHÄNGIG  
SEIN *schmeckt*  
UNS BESSER!

KAMINOFEN - REZEPTE



AUSTROFLAMM

[www.austroflamm.com](http://www.austroflamm.com)

40  
JAHRE

www.austroflamm.com

INNOVATIV,  
KREATIV UND  
GESCHMACKVOLL

→ Auch in unserem Jubiläumsjahr „40 JAHRE AUSTRÖFLAMM“ sparen wir nicht an neuen Ideen und freuen uns, Ihnen das brandneue Kaminofen-Kochbuch präsentieren zu können!

*Wir wünschen Ihnen viel  
Koch- und Backvergüßen  
mit Ihrem Kaminofen!*



*Mo Duo Cook*

# FÜR GUTES ESSEN *heizen* WIR RICHTIG EIN!

## UNSER GEHEIMREZEPT

- **Beste Zutaten:** Ein Kaminofen (Holz), Gussofen (Holz) oder Kombiofen (Holz/Pellets) von Austroflamm in unterschiedlicher Ausführung mit Backfach, Ceranfeld oder Kochplatte, so wie es Ihnen am besten schmeckt.



CLOU COMPACT COOK



LUCY COOK



PALLAS



G 1



HEIDI BACK



PALLAS BACK



CLOU EXTRA BACK

# UNSERE *heißen* EISEN MIT COOLEN XTRAS!

BRATEN, KOCHEN, BACKEN, WÄRMEN -  
UND NATÜRLICH HEIZEN

Mit den coolen serienmäßigen oder optionalen  
Tools machen wir es Ihnen richtig einfach.



XTRA

- *Guss- oder Cerankochplatten*
- *Innenraum aus patentiertem Keramott = leicht zu reinigen + lebensmittelecht*
- *Heat Memory System = Wärme speichern + Heizmittel sparen*
- *Xtra Speichertechnologie = Xtra lange Speicherleistung + reduzierter Holzverbrauch*



*Cerankochfeld*



*Kochplatten*



*Backfach*



*Clou Compact Cook*

# *Geschmackvolles* KAMIN - UPGRADE!

## NEU! KAMINEINSATZ MIT BACKFACH

Möglich bei vielen Kamineinsatz-Modellen

Für die neue Unabhängigkeit haben wir im Haus Austroflamm ein Gustostückerl entwickelt: den **KAMINEINSATZ MIT BACKFACH!**  
Ein Produkt - perfekt für den Ofenbau - innovativ und individuell verbaubar!



*Mit dem neuen Backfach für Kamineinsätze können Sie die Energie vom Kamineinsatz jetzt auch für ein vollwertiges Backfach nützen!*



*Kamineinsatz mit Backfach*



WIR HABEN DA WAS  
*Leckeres* AUFGEGET!!

## REZEPTE

*Seite*

*10 - 13 Suppen*

*14 - 29 Sattmacher*

*30 - 39 Süßes*

# GE(SCHEIT) NACHLEGEN FÜR'S *Ofenfutter*



## TIPPS FÜR DEN „EINHEIZER“

Zum Erwärmen - 1/2 Stunde vorher einheizen (ca. 80°)  
Zum Kochen - 1 Stunde vorher einheizen (ca. 200°)

Hartholz bzw. große Stücke = lang anhaltende Hitze  
Weichholz bzw. kleine Scheite = kurze starke Hitze

Sekundärluft offen = große Hitze  
Primärluft ganz &  
Sekundärluft halb schließen = geringe Hitze



## TIPPS FÜR DEN „KÜCHENCHEF“

Schwarzes Backblech + Backpapier verwenden.  
Hitzefestes Kochgeschirr: Emaille, Edelstahl, Gusseisen.  
Wenn möglich mit Deckel kochen.  
Kein Alu - das reflektiert zu stark.

- Bei abfallender Hitze kochen - ist das Keramott hell und fahl ist die Hitze optimal!
- Richtig heiß und kurze Zeit z. B. für Pizza, Suppen...
- Weniger Hitze und Zeit lassen bei Brot, Schweinsbraten...
- Dazu empfehlen wir unser Backfachthermometer!







# S

## Herzerwärmende

## SUPPEN

- 10 Grießnockerlsuppe
- 10 Rahmsuppe
- 11 Nudel-Gemüsesuppe
- 12 Kürbis-, Zucchini-, Gemüsecremesuppe
- 13 Sommersuppe

### EINHEIZTIPP



1 kg

1 kg kleingespaltene Scheite  
abbrennen lassen



2 kg

2 kg Scheite nachlegen

- weniger Hitze und langsam -  
*Primärluft ganz, Sekundärluft halb offen*
- viel Hitze und schnell -  
*Sekundärluft offen*



# Grießnockerl- SUPPE

## ZUTATEN

- 5 EL Grieß
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 MS Backpulver
  
- ca. 1-2 Liter Rinder-  
oder Gemüsebrühe
- evtl. 2 Karotten

## ZUBEREITUNG

Alle Nockerl-Zutaten in einer Tasse vermengen und 10 min quellen lassen, dann mit 2 Teelöffeln Nockerl formen und in die wallende Suppe geben. Nach Geschmack geschnittene Karotten in die Suppe hinzufügen.

Zur Seite stellen und zugedeckt noch 10 min ziehen lassen.

- Kochplatte - Gesamtkochzeit ca. 20 min

*TIPP: Mit Schnittlauch servieren!*



# Rahm- SUPPE

## ZUTATEN

- 1/4 l Wasser
- 4 EL Sauerrahm
- 1 TL Mehl
- Salz
- Kümmel

## ZUBEREITUNG

Wasser mit Kümmel und Salz aufkochen. Sauerrahm und Mehl vermengen, einrühren und 10 min quellen lassen.

- Kochplatte - ca. 15 min

*TIPP: Schmeckt mit Brotwürfeln!*



# *Nudel-Gemüse-* SUPPE

## ZUTATEN

- Suppennudeln
- 2-3 Karotten, 1 Lauch,  
Erbsen oder Schoten
- ca. 1-2 Liter Rinder-  
oder Gemüsebrühe

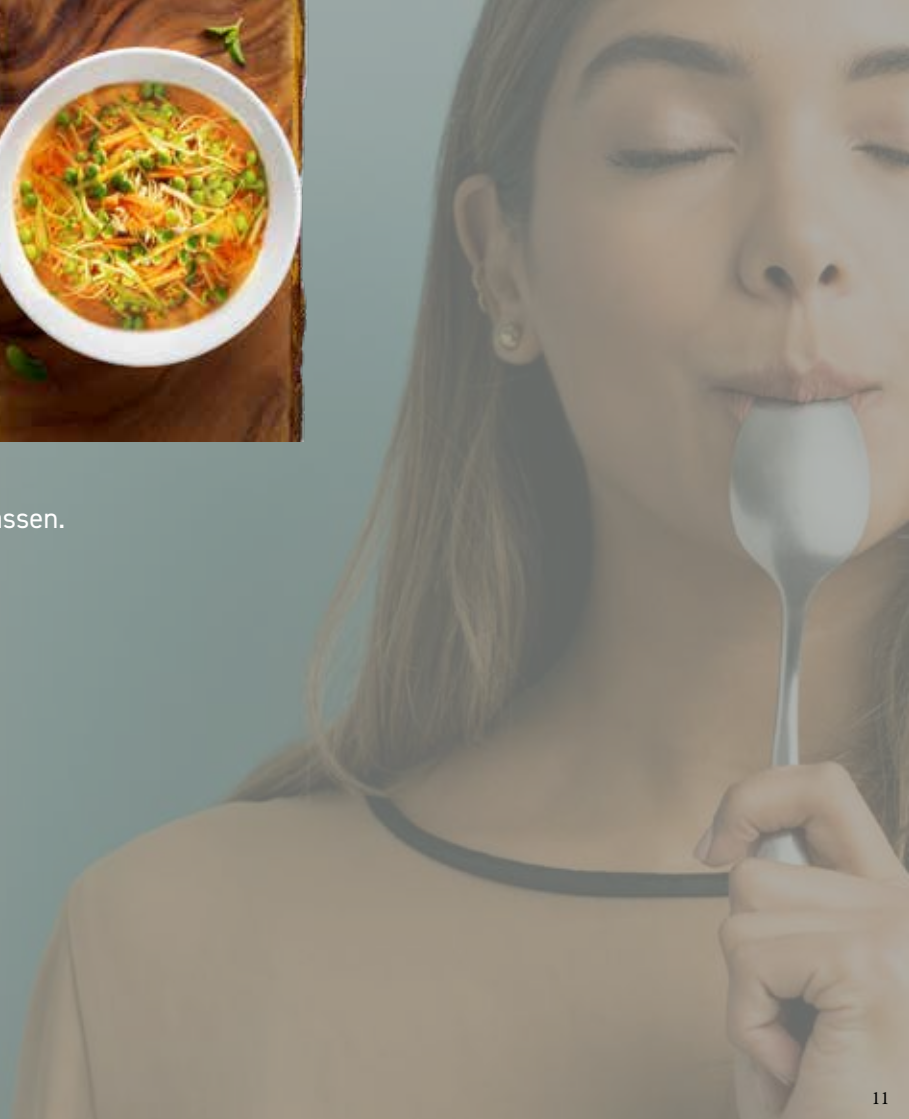
## ZUBEREITUNG

Suppennudeln - eine Handvoll pro Person -  
nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen lassen.  
Karotten und Lauch nudelig schneiden.

Suppe ca. 5 min mit Gemüse aufkochen.  
Nudeln mit Suppe aufgießen und  
mit Schnittlauch servieren!

- Kochplatte - Gesamtkochzeit ca. 20 min

*TIPP: Auch lecker mit Tortellini.*





## *Kürbis-, Zucchini-, Gemüse-* CREMESUPPE

### ZUTATEN

- ca. 1-2 kg Gemüse (nach Geschmack)
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- etwas Olivenöl oder Butter
- 1/4 l Milch
- ca. 1 Liter kräftige Rinder- oder Gemüsebrühe
- 2 Scheiben Toastbrot
- verfeinern und würzen nach Belieben  
mit Chili, Ingwer, frischen Kräutern, Crème fraîche...



### ZUBEREITUNG

Geschnittene Zwiebel und Knoblauch in heißem Fett leicht anschwitzen, geschnittenes Gemüse dazurösten. Mit Brühe und Milch aufgießen und aufkochen lassen. 2 Scheiben Toastbrot dazugeben. Ca. 15 min köcheln lassen. Mit Stabmixer schaumig aufmixen und nach Belieben würzen und verfeinern.

- Kochplatte - Gesamtkochzeit ca. 25 min

*TIPP: Dazu schmecken frisches Brot, Croutons, Kürbiskerne,...*

# Sommer- SUPPE

## ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- je 2 Stk Erdäpfel,  
Kohlrabi, Karotten
- je 1 EL Butter und Mehl
- 400 ml Wasser
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 4 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL gekörnte Gemüsebrühe

## ZUBEREITUNG

Butter im Topf schmelzen lassen und die würfelig geschnittene Zwiebel kurz darin dünsten. Mehl einstäuben und goldgelb anschwitzen. Mit Wasser aufgießen und gut mit dem Schneebesen rühren. Geschnittenes Gemüse dazugeben. Mit gekörnter Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer abschmecken und für ca. 15 min kochen lassen. Zum Schluss noch etwas gehackte Petersilie einstreuen.

- Kochplatte - Gesamtkochzeit ca. 25 min

*TIPP: Statt Kohlrabi ist auch Blumenkohl lecker!*





*Sattmacher*

# MIT UND OHNE FLEISCH

- |    |                             |    |                     |
|----|-----------------------------|----|---------------------|
| 16 | Knuspriges Brot/Gebäck      | 23 | Krustenbraten       |
| 17 | Pikante Maismuffins         | 24 | Ofenlachs           |
| 17 | Frühstücksgebäck/Croissants | 25 | Kräuterforelle      |
| 18 | Flammkuchen                 | 26 | Liebings-Bruschetta |
| 19 | Kaminofen-Pizza             | 26 | Nudelauflauf        |
| 20 | Hühner-Brüstchen            | 27 | Basilikum-Spaghetti |
| 20 | Filetsteak                  | 28 | Veggi-Gnocchi       |
| 21 | Ofenburger                  | 29 | Ofenerdäpfel        |
| 22 | Balsamico-Rindsragout       | 29 | Gefülltes Gemüse    |
| 22 | Easy Hüttengulasch          |    |                     |

## *EINHEIZTIPP*



1 kg

1 kg kleingespaltene Scheite  
abbrennen lassen



2 kg

2 kg Scheite nachlegen

- weniger Hitze und langsam -  
*Primärluft ganz, Sekundärluft halb offen*
- viel Hitze und schnell -  
*Sekundärluft offen*



## *Knuspriges*

# BROT/GEBÄCK

### ZUTATEN

- 1/2 kg Weiß- oder Roggenmehl (oder gemischt)
- 1/2 Würfel Hefe oder 1 Beutel Trockenhefe
- etwa 1/2 TL Zucker
- etwa 350 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz

*TEIG VERFEINERN MIT:* Kräutern, Gewürzen, Speckwürfeln, Nüssen, Oliven, getrockneten Paradeisern...

### ZUBEREITUNG

Salz und Mehl in eine Schüssel geben. Frische Hefe bzw. Trockenhefe im warmen Zuckerwasser auflösen und dem Mehl hinzugeben. Zu einem glatten Teig kneten (mit der Hand oder oder dem Knethaken der Küchenmaschine). Den Teig eine Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend noch einmal durchkneten - in eine Backform geben oder zu einem Laib oder kleineren Semmeln formen. Nach Geschmack mit Körnern, Mohn oder grobem Salz bestreuen und aufs Backblech geben.

Backfach 250 Grad - je nach Brotgröße ca. 1 Stunde, Semmeln 30 min backen

*TIPP:* Stellen Sie eine kleine feuerfeste Schüssel Wasser dazu - für ein besonders luftiges Brot! Kühl gelagert kann der Teig auch am 2. Tag frisch gebacken werden.





*Pikante*

# MAISMUFFINS

## ZUTATEN

- 100 g Mehl
- 70 g Maismehl (feine Polenta)
- 1 TL Backpulver (evtl. etwas mehr)
- 1 Prise Salz
- 6 EL würziger, geriebener Käse
- 30 g Maiskörner aus der Dose
- 2 Eier (verquirlt)
- 5 EL Milch
- 4 EL Öl

## ZUBEREITUNG

Gesiebtes Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Maismehl, Käse und Maiskörner hinzugeben, in die Mitte eine Mulde drücken. Eine Mischung aus Eiern, Milch und Öl auf die trockenen Zutaten geben. Mit einem Holzlöffel die Zutaten rasch vermischen, nicht zu viel rühren! Den Teig in die vorbereitete Form geben und 20 Minuten backen, bis die Muffins aufgegangen und goldfarben sind. Sofort aus der Form nehmen und warm servieren.

Im vorgeheizten Backfach bei 180 °C ca. 30 min backen.

*TIPP: Speckwürfel im Teig unterheben! Mit frischem Salat servieren - fertig ist das Abendessen! Für glutenfreie Muffins nur Maismehl verwenden!*



*Frühstücks-*

# GEBÄCK

## ZUTATEN

- Aufbacksemmeln

## ZUBEREITUNG

nach Packungsanweisung ins Backfach.

*Im vorgeheizten*

*Backfach bei 180 °C*

*für ca. 15 min*

*backen*

*TIPP: Funktioniert auch prima mit Aufback-Croissants!*



*Flamm-*

# KUCHEN

## ZUTATEN

- 400 g Mehl
- 250 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl

*BELAG:* 2 Becher Crème fraîche,  
200 g Speckwürfel, 2 Zwiebeln,  
Petersilie, Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Mehl mit Wasser, einer Prise Salz und ca. 2 EL Olivenöl zu einem Teig kneten (händisch oder mit dem Knethaken). Dann in gleich große Stücke aufteilen. Zu dünnen Fladen ausrollen und auf (mit Backpapier ausgelegtes) Backblech verteilen. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Löffel auf den Teig verteilen. Flammkuchen mit geschnittenen Zwiebeln (bzw. Lauch), Speck und Petersilie belegen.

- Backfach bei ca. 190 °C für ca. 25 min backen.

*TIPP:* Mit grünem Spargel und Shrimps, Lachs...,  
oder süß mit Birnen, Äpfeln, Nüssen, Honig und Zimt ist der  
Flammkuchen ein leckerer Allrounder!



## *Kaminofen-*

# PIZZA

### *ZUTATEN*

- 500 g Mehl und etwas zur Teigverarbeitung
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel Hefe oder 1 Beutel Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Öl

*BELAG:* Passierte Paradeiser mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Basilikum würzen und auf der Pizza verteilen. Nach Geschmack mit Mozzarella oder Pizzakäse, Salami oder Schinken, Cherrytomaten, Bärlauch, Pilzen... belegen. Nach dem Backen schmeckt darauf auch frischer Bufala-Mozzarella, Schafskäse, Rucola, Prosciutto...

### *ZUBEREITUNG*

Hefe in lauwarmem Wasser und Zucker auflösen und ca. 10-15 min gehen lassen. Dann mit Mehl, Öl und Salz kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht (Knethaken oder Hand). Abgedeckt an einem warmen Ort (ca. 35 °C) etwa 40 min gehen lassen. Teig auf dem Blech auswalken - Paradeissauce und Belag darauf geben!

- Backfach ca. 25 min bei 250 Grad knusprig backen.

*TIPP:* Ergibt 2 große oder ca. 4 kleine Pizzen



# Hühner- BRÜSTCHEN

## ZUTATEN

- 4 Stk Hühnerbrüstchen
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Optional: Thymian, Rosmarin, Zitronenscheiben
- Olivenöl
- Erdäpfel, Gemüse nach Gusto - Kürbis, Karotten, Kohlrabi, Fisolen...

## ZUBEREITUNG

Öl und Gewürze mischen - Hühnerbrüstchen und halbierte gewaschene Erdäpfel mit Schale in eine feuerfeste Form geben und Marinade darübergießen. Thymian und Rosmarinzwige dazugeben und 10 min vor Ende der Backzeit restliches geschnittenes Gemüse hinzufügen.

- Backfach ca. 30 min bei ca. 200°.

*TIPP: Dazu schmeckt ein Glas Chardonnay!*



# Filet- STEAK

## ZUTATEN

- Rindsfiletsteak
- Fleur de Sel (grobkörniges Salz)
- ev. Grillgewürz
- Rapsöl
- Pfeffer
- Knoblauch
- 2 Erdäpfel

## ZUBEREITUNG

Zimmerwarmes Fleisch und Erdäpfelspalten würzen und in eine feuerfeste Form geben.

- Backfach ca. 15 min bei ca. 250°.
- Herausnehmen und zugedeckt etwas ruhen lassen.

*TIPP: Dazu schmeckt Weißbrot, Kräuterbutter, ein schöner Salat oder Schmorgemüse - 5 min vor Ende der Garzeit gewürzt zugeben!*



# Ofen- BURGER

## ZUTATEN

- 6 Stk Burger Buns
- 500 g Faschiertes -  
Rind oder gemischt
- 1 Zwiebel
- 4 EL Öl
- 1 Ei
- 2 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- 6 Scheiben Käse

## ZUBEREITUNG

Zwiebel fein würfeln, Fleisch, Senf und Ei dazugeben, kräftig würzen und gut verrühren. Flache Laibchen (Patties) formen und in einer Auflaufform oder auf dem Blech mit etwas Öl im Backfach goldbraun braten. Patties auf die aufgeschnittenen Buns legen - Käsescheibe drauflegen und noch 5 min ins Backfach - Bunsdeckel kurz mitbacken.

- Backfach - Gesamtbackzeit ca. 25 min bei ca. 250°.

*TIPP: Sauce, Salat-, Gemüse garnitur nach  
Geschmack - Deckel drauf - fertig!*





*Balsamico-*  
**RINDSRAGOUT**

*ZUTATEN*

- 250 g Zwiebeln
- 400 g Karotten
- 800 g Rindfleisch
- Salz, Pfeffer, Rosmarinzwige
- je 3 EL Olivenöl, Tomatenmark
- 500 ml Fleischbrühe
- je 100 ml Balsamico, Marsala, Rotwein

*ZUBEREITUNG*

Fleisch im Bräter mit Olivenöl und klein geschnittenen Zwiebeln scharf anbraten. Karotten und Tomatenmark dazugeben und mit Balsamico ablöschen. Fleischbrühe, Rosmarinzwige, Marsala, Rotwein dazugeben und mit Deckel ins Backfach stellen.

- Backfach, zugedeckt ca. 2,5 Std. bei ca. 180°.

*TIPP: Dazu Spätzle, Erdäpfelknödel, Baguette, Salat...*

*Easy*  
**HÜTTENGULASCH**

*ZUTATEN*

- 1/2 kg Rindsgulaschfleisch
- 1 Packung Gulaschfix
- 1 l Wasser

*ZUBEREITUNG*

Alles in einem Topf erhitzen und ca. 2,5 Stunden zugedeckt köcheln/schmoren lassen (ev. Wasser nachgießen).

- im Backfach oder auf der Kochplatte ca. 2 - 2,5 Std.

*TIPP: Dazu passen Spiralnudeln, Erdäpfel, Weißbrot, Salat*



*Krusten-*

# BRATEN

## ZUTATEN

- ca. 1,5 kg Schweinskarree/Schopf mit Knochen und Schwarte (rautenförmig eingeschnitten)
- 2 Zwiebeln, 3 Karotten, 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Kümmel, Salz, Pfeffer, Butter/Margarine
- 500 ml Gemüse- oder Fleischbrühe (ein Teil kann auch durch Bier ersetzt werden)

## ZUBEREITUNG

Fleisch mit Knoblauch, Kümmel und Salz gut einreiben und mit Butter/Margarine in eine feuerfeste Form mit Deckel legen. Karotten, Zwiebeln, Knoblauch grob geschnitten dazugeben. Nach ca. 1 Stunde mit Suppe aufgießen.

Ca. 1/4 Stunde vor Ende der Garzeit nachlegen und - für eine schöne Kruste - bei 250° ohne Deckel fertigbraten.

- Backfach ca. 1,5 Stunden bei 180° + 15 min bei 250°.

***TIPP:** Eine halbe Stunde vorher können auch halbierte Erdäpfel in die Form gelegt werden.*

*Als Beilage schmecken außerdem Semmelknödel und Weißkraut, das im Salzwasser mit Kümmel gekocht wird.*



# Ofen- LACHS

## ZUTATEN

- 4 Stück Lachsfilets
- etwas Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- Zitrone

## ZUBEREITUNG

Die portionierten Lachsfilets in einer Pfanne auf der Hautseite mit etwas Olivenöl knusprig anbraten, bis er sich löst, und im Backrohr mit der Hautseite oben fertig garen.

Alternativ mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Ofenform legen.

Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Thymian mischen und über den Lachs gießen.

10 min vor Ende der Garzeit Spargel oder anderes Gemüse in die Form legen.

- Angebraten im Backfach 10 min bei ca. 250°.
- Roh im Backfach 20 min bei ca. 250°.

*TIPP: Dazu auch lecker - Risotto!*





*Kräuter-*

# FORELLE

## ZUTATEN

- 2 Forellen
- Zitronensaft
- Salz
- etwas weißer Pfeffer
- 3 - 4 EL Mehl
- reichlich frische Kräuter
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Öl
- 1 EL Butter

## ZUBEREITUNG

Forelle abwaschen und innen gut mit Zitronensaft, Salz und etwas weißem Pfeffer würzen. Mit Kräutern und Knoblauch füllen.

Mehl mit Salz mischen und die Forellen auf beiden Seiten darin wälzen.

Öl erhitzen, die Butter hinzugeben - Forellen auf beiden Seiten knusprig anbraten und noch ca. 15 min bei 200 Grad ins Backfach schieben.

- Kochplatte, dann Backfach noch ca. 15 min bei ca. 200°.
- alternativ direkt ins Backfach 25 min bei ca. 200°.

*TIPP: Dazu passen gut Petersilerdäpfel oder Schmorgemüse.*



## Lieblings-

# BRUSCHETTA

### ZUTATEN

- 6 Brotscheiben (hell oder dunkel)
- Knoblauch, Olivenöl

### BELAG

- 4 - 6 Paradeiser
- ev. Oliven, 1/2 Zwiebel
- Basilikum, Salz
- Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Öl und Knoblauch mischen und die Brotscheiben damit bestreichen und im Ofen goldbraun backen.

Paradeiser und Zwiebel würfelig schneiden - Basilikum und Gewürze dazumengen und auf die heißen Brote verteilen - mit Oliven und Basilikumblättern garnieren.

- Backfach 10 min bei ca. 250°.

*TIPP: Schmeckt auch mit jedem anderen Belag - Avocado-Guacamole, Gurke, Paprika und Schafskäse...*



## Nudel-

# AUFLAUF

### ZUTATEN

- 300 g Nudeln (z.B. Hörnchen, Spiralnudeln)
- 200 ml kräftige Suppe
- ca. 150 g geriebener Käse
- 150 ml Obers oder Milch
- 1 EL Mehl
- Paprika, Paradeiser, Schnittlauch, Brokkoli, Spargel, Mais, Lauchzwiebeln, Schinken, Kräuter...

### ZUBEREITUNG

Nudeln mit Suppe bedeckt in die Auflaufform geben. 20 min vor Ende der Garzeit Obers mit Mehl gut mischen und unterrühren. Schinken, Paprika, Mais... nach Belieben dazugeben. Käse darüberstreuen. Öfter umrühren.

- Backfach 35-40 min bei ca. 200°.

*TIPP: Knackiger Salat dazu!*



# *Basilikum-* SPAGHETTI



## ZUTATEN

- 400 g Nudeln
- 800 g Cocktailparadeiser
- 250 g Mozzarella
- 4 EL Basilikumblätter
- 2 EL Öl
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise aus der Pfeffermühle

## ZUBEREITUNG

Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen und abseihen. Paradeiser halbieren. Mozzarella in feine Würfel, Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Paradeiser kurz anrösten und Nudeln untermischen. Mozzarella und Basilikumblätter dazugeben und rühren, bis der Mozzarella Fäden zieht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Kochfeld

***TIPP:** Fertiges Basilikumsugo mit halbierten Paradeisern und Basilikum verfeinern, wärmen und über die heißen Spaghetti geben!*



## *Veggi-* **GNOCCHI**

### *ZUTATEN*

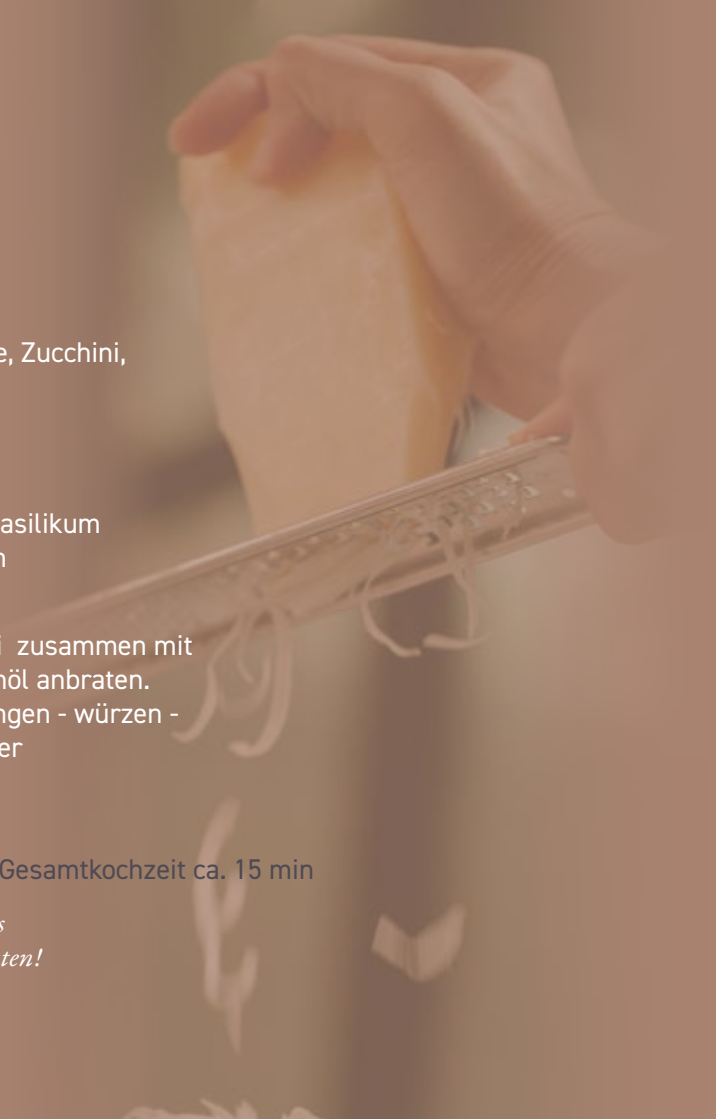
- 300 g Gnocchi
- 1 kl. Zwiebel (Lauch)
- 1 Knoblauchzehe
- Gemüse nach Geschmack: Pilze, Zucchini, Broccoli, Erbsen, Karotten
- Olivenöl, ev. 1- 2 EL Sojasoße
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Italienische Kräuter, frisches Basilikum
- Parmesan frisch darüberreiben

### *ZUBEREITUNG*

Zwiebel, Knoblauch und Gnocchi zusammen mit geschnittenem Gemüse in Olivenöl anbraten. Paradeiser am Schluss dazumengen - würzen - dann zugedeckt ins Backfach oder am Rand der Kochplatte noch ca. 10 min ziehen lassen.

- Kochplatte/Backfach bei 180°. Gesamtkochzeit ca. 15 min

***TIPP:** Für Fleischtiger - geschnittenes Hühner- oder Putenfleisch mitanbraten!*



# Ofen- ERDÄPFEL

## ZUTATEN

- 4-6 große Erdäpfel
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Rosmarinzweige

## ZUBEREITUNG

Erdäpfel blättrig einschneiden und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. In einer feuerfesten Form mit Rosmarinzweigen backen.

- Backfach ca. 30 min bei ca. 250°.

## TIPP:

*Dazu schmeckt ein italienisch gewürzter Sauerrahmdip oder Oberskren & Räucherlachs mit einem Salat der Saison.*



# Gefülltes GEMÜSE

## ZUTATEN

Nach Wahl ca. 6-8 Stück Gemüse:

- Paprika (Kerngehäuse entfernen)
- Paradeiser - Fruchtfleisch raus und in die Füllung
- Zucchini ca. 10 cm hohe Stücke abschneiden - Kerngehäuse entfernen und aufgestellt füllen.

## FÜLLE

- 150 g Faschiertes, 70 g geriebener Käse oder gewürfelter Feta, 1 Ei, 1 Semmel gewürfelt, ev. etwas Milch

## ZUBEREITUNG

Alles vermengen und mit Basilikum, Thymian, Knoblauch, Petersilie, gemahlenem Pfeffer und Salz würzen. Gemüse füllen und in eine feuerfeste Form mit etwas Olivenöl oder Margarine geben!

- Backfach ca. 20 min bei ca. 250°.

*TIPP: Vegetarisch - einfach Fleisch und Semmel durch 10 min vorgekochten Reis oder Bulgur ersetzen. Dazu schmeckt Paradeissauce - 1 Glas 5 min vor Garzeitende in die Auflaufform.*





# S

*Süßes*  
ZUM AUSKLANG

- 32 Saftige Muffins
- 33 Zimtapfel-Cheesecake
- 34 Eierlikör-Gugelhupf
- 34 Weihnachtskekse
- 35 Blitzkuchen
- 35 Sternkekse
- 36 Honiglebkuchen
- 37 Kaiserschmarrn
- 38 Bratäpfel
- 38 Mandel-Punsch
- 39 Beeren-Glühwein
- 39 Christmas-Cocktail

## *EINHEIZTIPP*



1 kg kleingespaltene Scheite  
abbrennen lassen



2 kg Scheite nachlegen

- weniger Hitze und langsam -  
*Primärluft ganz, Sekundärluft halb offen*
- viel Hitze und schnell -  
*Sekundärluft offen*





## *Saftige* MUFFINS

### *ZUTATEN*

- 300 g Mehl
- 250 g Butter (o. Margarine)
- 200 g Zucker
- 120 ml Milch
- 4 Eier
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Pk. Backpulver
- 1 Prise Salz
- Butter (zum Einfetten der Form)
- ev. 100 g Schoko-Tröpfchen, Obst, Nüsse...

### *ZUBEREITUNG*

Eier schaumig schlagen, weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz einrühren.

Milch langsam zugeben und weiter mixen. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben.

Den Teig in eingefettete Muffinformen (ca. 16 Stück) füllen. Nach Belieben noch die Schokostückchen, Obst oder Nüsse in den Teig untermischen.

- Backfach ca. 15 -18 min bei ca. 200°.

*TIPP: Toppings nach Geschmack - Staubzucker, Schlagobers, Schokoladenglasur, Obst...*





# Zimtapfel- CHEESECAKE

## ZUTATEN

- 200 g Mehl
- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver

## FÜLLUNG

- 500 g Magertopfen, 190 g Zucker, 3 Eier
- 1 großer Apfel - optional: Blaubeeren, Kirschen
- 2 TL Zitronensaft, 2 Pk. Vanillezucker
- 1 TL Zimt (optional)

**MÜRBTTEIG:** Alle Zutaten mit Knethaken zu einem Teig kneten. In eine vorgefettete Kuchenform auf dem Boden ausrollen und ein paar Zentimeter an den Rand hochdrücken.

**FÜLLUNG:** Eier im Mixer schaumig schlagen und alle Zutaten unterrühren. Zum Schluss die Apfelstücke unterheben und in die Kuchenform geben.

- Backfach ca. 140 min bei ca. 180°.

**TIPP:** Den Kuchen mit leicht geöffneter Ofentür langsam abkühlen lassen!  
Mit Staubzucker servieren.



# *Eierlikör-Schoko-* **GUGELHUPF**

## *ZUTATEN*

- 250 g Zucker
- 250 g Mehl (ev. Hälfte Maizena)
- 5 Eier
- 1/4 l Eierlikör
- 1/4 l Öl
- 1/2 Pk. Backpulver
- 1 Pk. Vanillezucker
- 2 EL Kakao
- ev. etwas Rum



## *ZUBEREITUNG*

Eier, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig mixen.  
Öl langsam zugeben. Mit Backpulver vermischtes Mehl,  
Eierlikör, Kakao und Rum vorsichtig unterheben.  
Den Teig in eine gefettete Gugelhupf- oder Kranzform füllen.

(Kakao nur in die Hälfte des Teiges einrühren und abwechselnd  
in die Form geben. Das ergibt einen hübschen Marmorkuchen.)

- Backfach ca. 60 min bei ca. 180°.

***TIPP:** Kuchen mit Marmeladengelee einstreichen und  
mit Schokoladenglasur verzieren, oder einfach mit  
Staubzucker und Schlagobers servieren.*



# Blitz- KUCHEN

## ZUTATEN

- 5 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/2 Päckchen Puddingpulver
- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Zucker
- 1/2 Tasse Mineralwasser
- 1/2 Tasse Öl
- 1/2 Tasse gemahlene Nüsse, Kakao oder Kokosraspeln  
(1 Tasse = 250 ml)

## ZUBEREITUNG

Eier mit dem Mixer schaumig aufschlagen. Zucker dazu, Öl langsam eingießen und restliche Zutaten kurz auf niedriger Stufe unterheben. Teig in die gut eingefettete und mit Paniermehl bestreute Herz-Kuchenform geben. Jede andere Kuchenform geht natürlich auch.

- Backfach ca. 60 min bei ca. 180°.

**TIPP:** Auskühlen lassen und nach Belieben füllen/verzieren.



# Stern- KEKSE

## ZUTATEN

- 100 g Zucker
- 200 g kalte Butter
- 300 g Mehl
- 1 Ei

## ZUBEREITUNG

Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig kneten, anschließend eine Stunde kühl stellen. Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und nach Lust und Laune ausstechen.

- Backfach ca. 8 - 10 min bei ca. 180°.

**TIPP:** Mit Staubzucker, Schokoladenstreusel, Nüssen... verzieren.  
Lecker auch: 2 Kekse mit Marmelade zusammenkleben (Marmelade mit einem Schuss Rum im Backfach erwärmen)



# Honig- LEBKUCHEN

## ZUTATEN

- 250 g Roggenmehl
- 50 g Zucker
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1/2 TL Natron
- 25 g Butter
- 120 g Honig
- 1 Ei
- 1 EL Wasser
- Ei zum Bestreichen (verquirlt)



## ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Natron, Gewürze und Butter verkneten. Honig etwas erwärmen, mit dem Ei vermischen und langsam einarbeiten. Mit der Hand oder Küchenmaschine kneten und für mind. 3 Stunden kühl stellen. Nicht zu dünn ausrollen und mit Formen ausstechen. Auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen.

- Backfach ca. 10 -12 min bei ca. 180°.

**TIPP:** Ist der Lebkuchen hart geworden - einfach einen halben Apfel in die Keksdose legen!

*Kaiser-*

# SCHMARRN



## ZUTATEN

- 4 Eier
- 4 EL Mehl (glatt)
- 1 EL Kristallzucker
- 60 ml Milch
- Vanillezucker
- Rosinen (optional)
- Butter (zum Backen)
- Kristallzucker, optional auch Mandelblättchen

## ZUBEREITUNG

Eiklar mit einem Esslöffel Kristallzucker zu Schnee schlagen.  
Restliche Zutaten vorsichtig einrühren (evtl. Rosinen dazu).  
Pfanne einfetten, den Teig eingießen und im  
Backfach goldbraun backen.  
Mit Pfannenwender in Stücke teilen, umdrehen und  
mit etwas Kristallzucker (evtl. Mandelblättchen) bestreuen.  
Zum Schluss nochmals kurz im Backrohr karamellisieren.

- Backfach ca. 20 min bei ca. 200°.

***TIPP:** Dazu Staubzucker und Kompott (Apfel, Zwetschken, Kirschen)  
oder eine Kugel Vanilleis*

# Brat- ÄPFEL

## ZUTATEN

- Äpfel
- 2 TL Zucker, braun
- Butter

## FÜLLE nach Wahl:

Marzipan, Nüsse,  
Rosinen...

## ZUBEREITUNG

Apfelgehäuse ausstechen  
und nach Belieben füllen.  
Äpfel in eine gefettete, mit  
braunem Zucker ausgestreute  
Auflaufform stellen.

- Backfach ca. 20 min bei ca. 250°.

*TIPP: Äpfel anschließend  
einfach mit Zimt und Zucker  
oder Vanillesoße genießen*



# Mandel- PUNSCH

## ZUTATEN

- 1 l Früchtetee oder Winterteemischung
- 1/2 l Orangensaft
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 2 EL Honig oder Zucker
- 3 Orangen (gepresst und Deko)
- 1 Zitrone (gepresst)
- geschälte Mandeln

## ZUBEREITUNG

Alles in einem Topf erhitzen.

- Kochplatte

## TIPP:

*Auch herzerwärmend  
mit einem Schuss Rum!*



## Beeren- GLÜHWEIN

### ZUTATEN

- 1 l Malventee  
oder Hagebuttentee
- 1 Gewürznelke
- 1 Zimtstange
- 500 ml Rotwein
- 200 ml Wasser
- 250 g Beerenmix (TK oder frisch)
- 100 g Kristallzucker

### ZUBEREITUNG

Alles in einem Topf  
1 x aufkochen.

- Kochplatte

### TIPP:

*Mit Zimtstange  
garnieren!*



## Christmas- COCKTAIL

### ZUTATEN

- 1 BIO-Limette
- 250 ml Cranberry-Saft
- 250 ml Apfelsaft
- ½ Zimtstange
- 40 g Cranberrys
- 40 g Mandeln

### ZUBEREITUNG

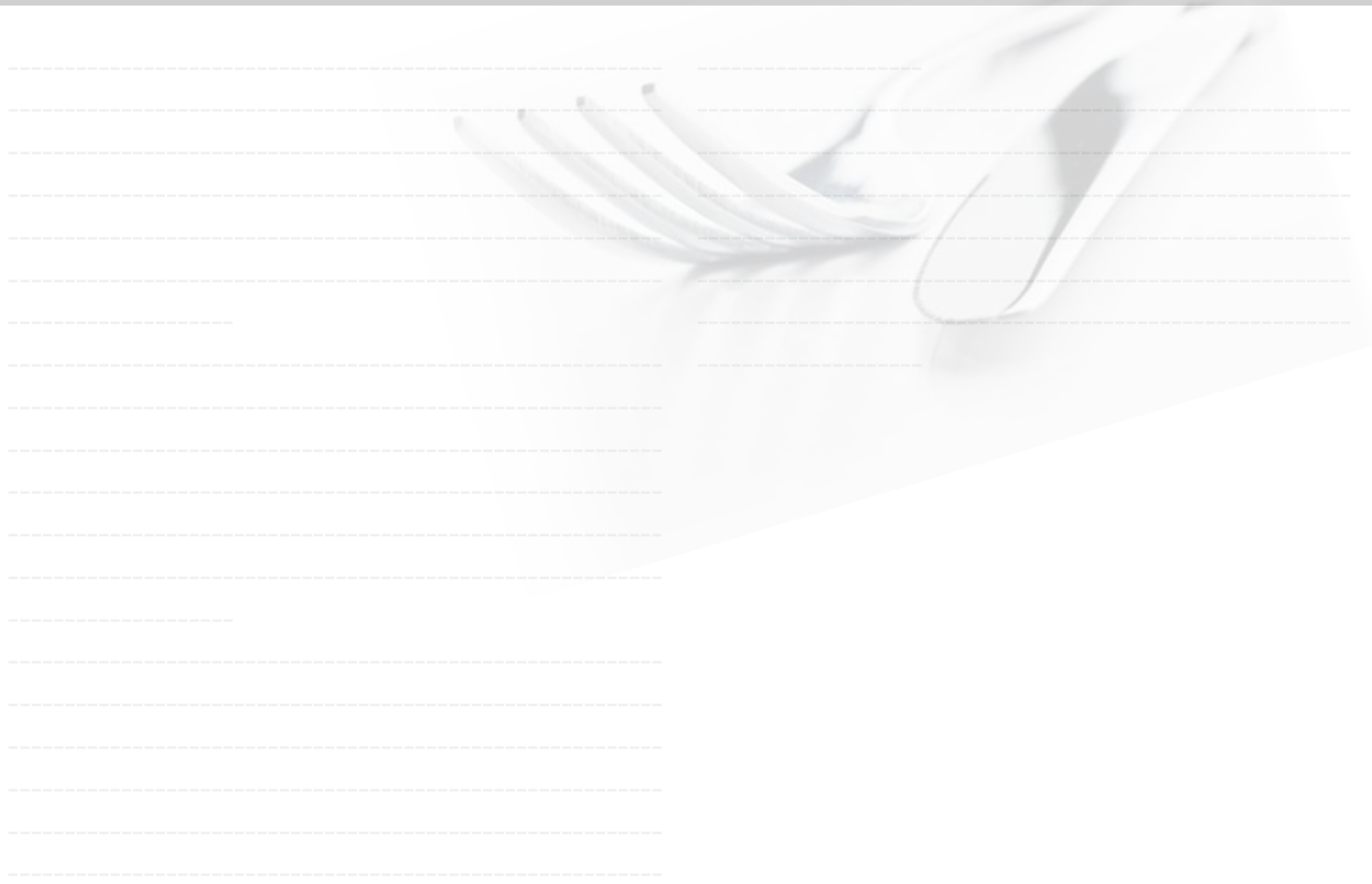
Schale der Limette  
hauchdünn abschälen und  
Saft auspressen.

Alles in einem Topf  
1 x aufkochen und  
am Rand der Kochplatte  
5 min ziehen lassen.

- Kochplatte

*TIPP: Kalt stellen und  
spritzig mit Sekt servieren!*







*Wir sind ein österreichisches  
Unternehmen - falls deshalb  
einige Begriffe nicht so bekannt  
sind, hier noch ein kleines*



## XTRA KÜCHEN- *Lexikon*

Eiklar:	Eiweiß
Erdapfel:	Kartoffel
Faschiertes:	Hackfleisch
Fisolen:	grüne Bohnen
Gebäck:	Brötchen
Laibchen:	Hacksteak, Patty
Obers:	Sahne
Oberskren:	Sahnemeerrettich
Paradeiser:	Tomate
Semmel:	Brötchen
Schlagobers:	Schlagsahne
Topfen:	Quark



Handwriting practice area with horizontal dashed lines on a light pink background.





HIMMLISCH *warm.*  
HÖLLISCH GUT.

ENTSPANNT HEIZEN, KOCHEN und dabei SPAREN ist die Idee bei unseren Multifunktionsöfen. Stressreduktion und Nachhaltigkeit sind dabei das große PLUS!



4  
JAHRE

[www.austroflamm.com](http://www.austroflamm.com)

DIE ZEIT VERGEHT,  
GUTER *Geschmack*  
BESTEHT!



AUSTROFLAMM

[www.austroflamm.com](http://www.austroflamm.com)