

Constructa Einbau-Backofen CF 234753
Edelstahl-Bedienblende mit Glaseinleger

Combitherm Backofensystem mit **10 Betriebsarten:**
Ober-/Unterhitze 40 °C–275 °C, separat schaltbare Unterhitze,
Heiß-luft bis 200 °C, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Umluft-
grill, Pizzastufe, Dampfgarstufe, Brotbackstufe 180 °C–220 °C,
Heißluft-Eco



- Voll versenkbare Bedienknebel
- Elektronikuhr
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Pyrolytische Selbstreinigung
- Abnehmbare Vollglas-Innentür

+

> Einfache Reinigung dank Pyrolyse und Vollglas-Innentür

> Combitherm Backofensystem mit 10 Betriebsarten

Pyrolyse

Vollglas-Innentür

Combi Therm

Elektronik-
uhr

Energie
A

Made in
Germany

Constructa Einbau-Backofen CF 232254
Edelstahl-Bedienblende mit Glaseinleger

Combitherm Backofensystem mit **8 Betriebsarten:**
Ober-/Unterhitze 40 °C–275 °C, separat schaltbare Unter-
hitze, Umluft bis 200 °C, Großflächengrill, Kleinflächengrill,
Umluftgrill, Pizzastufe, Auftauen



- Voll versenkbare Bedienknebel
- Elektronikuhr
- Abnehmbare Vollglas-Innentür

+

> Einfache Reinigung dank Vollglas-Innentür

> Combitherm Backofensystem mit 8 Betriebsarten

Combi
Therm

Vollglas-
Innentür

Elektronik-
uhr

Energie
A

Made in
Germany



ENGELSAUGEN

- | Zutaten | Für die Füllung |
|--------------------------|--------------------------------|
| ■ 1 unbehandelte Zitrone | ■ 30 g getrocknete Cranberries |
| ■ 150 g Mehl | ■ 150 g Johannisbeergelee |
| ■ 100 g kalte Butter | ■ Puderzucker zum Bestäuben |
| ■ 40 g Puderzucker | |
| ■ 1 Prise Meersalz | |
| ■ 1 Eigelb | |

Zubereitung
Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Die Zitronenschale, das Mehl, die Butter, den Puderzucker, das Salz und das Eigelb zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu etwa kirschgroßen Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels eine Mulde in jede Kugel drücken und eine Cranberry hineinlegen. Den Rest der Mulde mit Johannisbeergelee auffüllen. Die Engelsaugen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca 10–15 Min. backen. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Ofeneinstellung: 180 °C Ober-/Unterhitze

GUGLHUPF (Form ca. 22 cm)

- | Zutaten |
|---|
| ■ 250 g Butter |
| ■ 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker oder eine geriebene Tonkabohne |
| ■ 150 g brauner Rohrzucker |
| ■ 5 kleine Eier |
| ■ 370 g Mehl (Type 550) |
| ■ ½ Tasse fettarme Milch |
| ■ ½ Päckchen Backpulver |
| ■ 80 g Kakao |
| ■ Butter für die Form |

Zubereitung
Die Butter in einer Schüssel mit dem Rührgerät schaumig rühren. Bourbon-Vanillezucker (oder Tonkabohne) mit braunem Rohrzucker mischen. Die Eier hinzufügen und alles cremig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und langsam mit der fettarmen Milch unter die Masse heben. Die Form mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Die Teigmasse halbieren und eine Hälfte in die gefettete Form geben. Die andere Teighälfte mit Kakao mischen und in die Form gießen. Die beiden Teige mit einer Gabel vorsichtig vermengen, um ein schönes Muster zu erhalten. Bei 180 °C den Kuchen ca. 45 Min. backen.

+ Tipp
Den ausgekühlten Kuchen mit einem Schokoguss und bunten Zuckerstreuseln verzieren.

Ofeneinstellung: 180 °C Ober-/Unterhitze

BLAUBEER-MUFFINS (für 12 Stück)

- | Zutaten | |
|-----------------------------|----------------------------|
| ■ 80 g Mehl | ■ 2 Päckchen Vanillezucker |
| ■ 75 g Haferschmelzflocken | ■ 1 Messerspitze Zimt |
| ■ 50 g Vollkornhaferflocken | ■ 12 EL Erdnussöl |
| ■ 1 TL Backpulver | ■ 250 g Joghurt |
| ■ 2 Eier (M) | ■ 50 g Erdnüsse |
| ■ 140 g feiner Zucker | ■ 150 g Blaubeeren |

Zubereitung
Zuerst Mehl, Haferschmelzflocken, Vollkornhaferflocken und Backpulver in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Eier mit Zucker, Vanillezucker, Zimt, Erdnussöl und Joghurt verrühren. Danach die Erdnüsse klein hacken und mit der Mehlmischung kurz vermengen. Dann die frischen oder tiefgefrorenen Blaubeeren unter die Mehlmischung heben. Wichtig: Nicht zu viel rühren!

In die Mulden eines Muffinblechs passende Papierförmchen setzen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen. Auskühlen lassen und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Ofeneinstellung: 180 °C Umluft

ZIMTSTERNE

- | Zutaten |
|--|
| ■ 320 g Puderzucker |
| ■ 320 g ungeschälte, gemahlene Mandeln |
| ■ 4 Eiweiße (Eier Größe M) |
| ■ 2 TL Zimt |
| ■ Zucker zum Ausrollen |

Zubereitung
Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Anschließend Puderzucker durchsieben und kräftig unterrühren. Dabei die Eiweißmasse weiter schlagen bis der Eischnee glänzt. ⅓ der Masse zur Seite stellen und den Rest mit Mandeln und Zimt verrühren und ca. 30 Min. kalt stellen. Die Mandelmasse jetzt auf dem Zucker ca. 1 cm dick ausrollen und kleine Sterne ausstechen. Zwischendurch die Form in Zucker tauchen. Dann vorsichtig die Sterne auf ein Blech mit Backpapier setzen und mit der restlichen Eiweißmasse bestreichen. Die Sterne ruhen lassen bis sich die Ränder trocken anfühlen und dann bei 150 °C ca. 20 Min. im vorgeheizten Backofen backen.

+ Tipp
Am besten lässt sich die Eiweißmasse von der Mitte der Sterne aus mit einem Messer bis in die Spitzen streichen.

Ofeneinstellung: 150 °C Ober-/Unterhitze



LUST AUF MEHR?

Ab 1. November entdecken Sie auf **www.constructa.com/de/gut-gebacken** noch mehr leckere Rezepte, weitere interessante Profi-Tipps und Informationen rund ums Backen in unserem Online-Special.

Alle Details zu unseren Constructa Einbaugeräten finden Sie jederzeit auf **www.constructa-einbaugeraete.de**

Sie wollen Spitzenkoch Markus Sämmer näher kennenlernen? Auf seiner offiziellen Internetseite **www.markus-saemmer.de** erfahren Sie alles Wissenswerte zu unserem Spitzenkoch.





„Mit dem Backstein gelingt's immer!
Ob Pizza, Brot oder Quiche – einfach,
lecker und wunderbar knusprig!“

Markus Sämmer, Spitzenkoch

© studio steve

BORN TO COOK.

Das ist das Motto von Spitzenkoch Markus Sämmer. Mit viel Kreativität kombiniert er heimische Produkte mit moderner, internationaler Küche. Seine Inspiration sucht er sich auf der ganzen Welt. Zum Beispiel als Privatkoch auf einer Yacht im Mittelmeer oder auf Kochwanderschaft in Australien. Für uns hat Markus Sämmer Rezepte für den Backstein entwickelt und ist genau so begeistert wie wir. Sein Tipp für die Steinofen-typischen Blasen an Pizza- oder Flammkuchenrand: Ofen mit eingelegtem Backstein immer gut vorheizen!

Kross und lecker in wenigen Minuten.

Mit dem Backstein machen Sie aus Ihrer Küche die Lieblingspizzeria – ganz einfach und sicher. Der heiße Backstein überträgt sehr schnell hohe Temperaturen. So bildet sich die typische Kruste – und Innen bleibt alles saftig und locker. Egal ob Pizza, Flammkuchen, Quiche oder Brot.



Backstein mit Holzschieber CZ 1913 X0 (Sonderzubehör)



- +** > Ideal zum Backen von Brot und Pizza.
- > Pyrolysefest und leicht zu reinigen.



PIZZA (Grundrezept für 4 Personen)

Für den Teig	Für die Sauce
<ul style="list-style-type: none">■ 500 g Mehl, Type 00 (ital. Pizzamehl) oder Type 550 (Tipp: 400 g Mehl und 100 g Grieß)■ 1–1 ½ Päckchen Trockenhefe oder ca. ½ Würfel Frischhefe■ 250–300 ml lauwarmes Wasser■ 1 EL Meersalz; 3–4 EL Olivenöl	<ul style="list-style-type: none">■ 1 Dose Tomaten, geschält■ 1 Knoblauchzehe■ 1 EL Olivenöl■ Pfeffer, Salz, Zucker, Oregano

Zubereitung

Mehl, Grieß und Salz vermischen. Hefe in etwas lauwarmen Wasser auflösen und nach ca. 5 Min. zu der Mehlmischung geben. Das restliche Wasser vermengen und alles ca. 10 Min. zu einem Teig kneten. Zum Schluss das Öl einarbeiten. Danach den Teig abgedeckt oder in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30–45 Min. gehen lassen. Anschließend nochmals kneten, in 4 gleichgroßen Portionen zu Kugeln formen und nochmals 5–10 Min. ruhen lassen. Für die Sauce eine Dose geschälte Tomaten mit Pfeffer, Salz, Knoblauch, etwas Zucker, Oregano und einem EL Olivenöl kalt aufmixen, abschmecken, fertig. Den Teig auf einer gut bemehlten Fläche fein ausrollen und dünn mit Pizzasauce bestreichen. Jetzt nach Wunsch belegen und mit geriebenem Käse und/oder Mozzarella verfeinern. Die Pizza mit dem Schieber in die Mitte des Backsteins platzieren und bei 270 °C backen bis der Rand goldbraun ist und schöne Blasen wirft.

Ofeneinstellung: 270 °C Ober-/Unterhitze, Einschubhöhe 2 (Backstein auf Rost)

ITALIENISCHES WEISSBROT (Grundrezept)

Zutaten
<ul style="list-style-type: none">■ 250 g backstarkes Mehl Type 550 (Weizen oder heller Dinkel)■ 250 g Grieß (kann ggf. auch durch Mehl ersetzt werden)■ 1 EL Zucker oder Honig■ 1–1 ½ Päckchen Trockenhefe oder 15 g Frischhefe■ 300 ml lauwarmes Wasser■ 1 EL feines Salz (Meersalz)

Zubereitung

Etwas Mehl und Grieß zum Bestäuben und Ausarbeiten aufheben. Hefe in etwas warmem Wasser auflösen. Zusammen mit Mehl, Grieß und den weiteren Zutaten mindestens 5 Min. mit dem Knethaken oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und mit Messer einritzen. Das Ganze abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann ca. 1 Min. die Luft herauskneten und rund formen. Den Teig nochmals einritzen und gehen lassen bis sich das Volumen wieder verdoppelt. Zum Schluss die Teigkugel mit etwas Mehl bestäuben, mit dem Schieber auf dem Backstein platzieren und bei 225 °C ca. 25–30 Min. backen.

Ofeneinstellung: 225 °C Ober-/Unterhitze, Einschubhöhe 2 (Backstein auf Rost)

FOCACCIA

Zutaten
<ul style="list-style-type: none">■ 250 g backstarkes Mehl Type 550 (Weizen oder heller Dinkel)■ 250 g Grieß (kann ggf. auch durch Mehl ersetzt werden)■ 1 EL Zucker oder Honig■ 1 EL feines Salz (Meersalz)■ 300 ml lauwarmes Wasser■ 1–1 ½ Päckchen Trockenhefe oder 15 g Frischhefe■ Je nach Geschmack Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmarin, Zwiebeln

Zubereitung

Den Teig nach dem Grundrezept für italienisches Weißbrot zubereiten. Nachdem er gegangen ist in zwei gleichgroße Portionen teilen ca. 1 ½ cm dick ausrollen. Mehrmals mit den Fingern die typischen Vertiefungen in den Teig drücken. Den Teig mit Hilfe des Schiebers auf den Backstein heben und bei 250 °C ungefähr 15 Min. backen. Nach dem Backen mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz, am besten Fleur de Sel, bestreuen.

+ Tipp

Vor dem Backen kann die Focaccia ganz nach Geschmack mit verschiedenen Zutaten belegt werden: z. B. Oliven, getrocknete oder eingelegte Tomaten, Rosmarin oder Zwiebeln.

Ofeneinstellung: 250 °C Ober-/Unterhitze, Einschubhöhe 2 (Backstein auf Rost)

FLAMMKUCHEN

Für den Hefeteig	Für den Belag
<ul style="list-style-type: none">■ 200 g Mehl Type 550 (backstark)■ 100 ml Wasser■ Meersalz■ 2 EL Raps oder Olivenöl	<ul style="list-style-type: none">■ 150 g Saure Sahne oder Saure Sahne mit Schmand gemischt■ 75 g gewürfelter Speck■ 1–2 Zwiebeln■ Meersalz und Pfeffer

Zubereitung

Mehl mit lauwarmem Wasser und Meersalz verrühren, Öl hinzufügen und zu einem Teig kneten bis er nicht mehr klebrig ist. Eventuell noch etwas Wasser oder Mehl zugeben. Den Teig ca. 15 Min. ruhen lassen. Auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Für den Belag Saure Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen. Gewürfelten Speck und dünn geschnittene Zwiebel darauf verteilen. Den Flammkuchen bei ca. 270 °C backen, bis der Rand goldbraun ist. Um den Teig leichter auf den Backstein zu schieben, am besten den Holzschieber mit Backpapier umwickeln.

+ Tipp

Auch sehr lecker: Flammkuchen-Varianten mit Ziegenkäse, Walnüssen, Rosmarin und Honig oder süß mit Äpfeln, Nüssen sowie Zimt und Zucker.

Ofeneinstellung: 270 °C Ober-/Unterhitze, Einschubhöhe 2 (Backstein auf Rost)

Constructa
Einfach gut gemacht.



Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Postfach 83 01 01
D-81701 München

E-Mail: info@constructa-einbaugeraete.de
Internet: www.constructa-einbaugeraete.de

Liefermöglichkeiten, Änderungen, Irrtümer und Farbschwankungen vorbehalten.
10/2015 Printed in Germany. (MM/Weber)

© Copyright by Constructa-Neff Vertriebs-GmbH, München. Nachdruck sowie Verwendung in allen Medien (inkl. elektronischer Medien) ist, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung gestattet.