

Geschmackserlebnisse

Kochen und Backen
mit Stoneware



pampered | chef

Stoneware – teste das *Original!*

Die Stoneware Kollektion von **Pampered Chef** ist vielseitig und einzigartig. Die „Steine“ verleihen deinen **Backwaren** eine tolle Kruste, **Fleisch** bleibt zart und saftig. Auch **Ofengemüse, Backkartoffeln** und **Pizza** werden schnell und einfach zum Geschmackserlebnis!

Naturprodukt

Unsere Stoneware ist zu 100% aus Naturmaterial hergestellt.

Steinofen-Klima

Macht aus deinem Backofen einen Steinbackofen. Der Stein nimmt die Feuchtigkeit des Gargutes auf und gibt sie wieder in den Backofen ab. So wird das Essen außen knusprig und innen saftig.

Verwendung ohne Vorheizen
und Wässern möglich!

Verschiedene Formen
und Größen!

Von *Gulasch*
bis *Kuchen*

Die Stoneware nimmt weder Gerüche noch Geschmack an und kann somit jederzeit flexibel eingesetzt werden.



Steinofengenuss für Zuhause!



Brot &
Brötchen



Flammkuchen
& Pizza



Haupt-
gerichte



Snacks



Kuchen &
Gebäck



Deine neue
**gesunde
Liebe!**



Fitnessbrot

ZUTATEN

für den Zauberkasten plus

500 g Dinkelvollkornmehl

500 ml Wasser

10 g Hefe

20 g Sauerteig

2 TL Salz

2 Möhren, fein geraspelt

100 g Sonnenblumenkerne

Je 2 EL Haferflocken und
Sonnenblumenkerne zum
Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten zu einem relativ flüssigen Teig verarbeiten und bei Zimmertemperatur für mindestens 2,5 Stunden gehen lassen.
2. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zauberkasten plus einfetten, mit Mehl oder Körnern bestreuen. Teig hineingeben und mit Sonnenblumenkernen sowie Haferflocken bestreuen.
3. Das Brot 60 Minuten backen.



Wir
roggen
das Ding!



Roggenmischbrot

ZUTATEN

für ca. 1,3 kg Brot

400 g Weizenmehl
(Type 550 bzw. W700)
oder Dinkelmehl

400 g Roggenmehl
(Type 1150 bzw. R960)

2 TL Sauerteigextrakt

2 Päckchen Trockenhefe
oder 1 Päckchen frische
Hefe

2–2,5 TL Salz

Ca. 600 ml lauwarmes
Wasser

1 EL Essig





Roggenmischbrot

Tipps

- Bei Verwendung frischer Hefe, diese in lauwarmem Wasser anrühren.
- Verschiedene Mehle quellen unterschiedlich stark, daher kann die Wassermenge etwas variieren. Je höher die Mehltypen desto mehr Flüssigkeit wird benötigt. Übrigens: Teige mit Roggenmehl sind immer klebrig.
- Manche mögen es mit weniger Roggenmehl lieber: 300 g Roggen, 500 g Weizen

Langsame Teigführung

- Teig am Vortag fertigstellen und langsam im Kühlschrank in einer verschlossenen Schüssel gehen lassen. Ggf. Teig zwischendurch wieder zusammendrücken.
- Das Brot wird dadurch feinporiger und leicht bekömmlich.



ZUBEREITUNG

1. Mehle, Sauerteigextrakt, Hefe und Salz in einer großen Schüssel mischen. Wasser und Essig angießen und verrühren. Dann den Teig mindestens 3 Minuten gut verkneten. Anschließend Schüssel abdecken und Teig eine Stunde gehen lassen. Der Teig bleibt klebrig!
2. Den Teig auf der bemehlten Teigunterlage zu einem Laib formen und mit dem Edelstahl-Streufix rundherum bemehlen. In den Ofenmeister geben, dann Teiglaib mit einem scharfen Messer mehrmals 0,5 cm tief einschneiden.
3. Im Backofen das Brot mit geschlossenem Deckel bei 230 °C Ober-/Unterhitze (Rost, unterste Schiene) ca. 65 Minuten backen. Wer eine stärkere Kruste möchte, nimmt den Deckel 10 Minuten vorher ab.
4. Mit den Packs an! Silikonhandschuhen den Ofenmeister herausnehmen, auf das Kuchengitter stellen, Deckel öffnen und kurz abkühlen. Brot aus der Form entnehmen und komplett abkühlen lassen.





Rosinenstuten

ZUTATEN

für die Lily

125 ml Milch

25 g Butter

20 g Hefe

1,5 TL Zucker

1 Ei

250 g Mehl

0,5 TL Salz

75 g Rosinen

1 Eigelb zum Bestreichen

Tipp

Mit Butter und Marmelade ist dieses Rosinenbrot ein Klassiker zum Kaffee oder am Frühstückstisch.

ZUBEREITUNG (fertig in 60 Min.)

1. Milch und Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Auf Handwärme abkühlen lassen. Hefe, Zucker und Ei hinzufügen und rühren, bis die Hefe gänzlich aufgelöst ist.
2. Mehl und Salz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, Rosinen unterheben.
3. Teig an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nun auf die Teigunterlage geben, zu einem länglichen Laib formen und in die gefettete Lily (Kleiner Zaubermeister) legen.
4. Laib einmal mit einem scharfen Messer einschneiden und mit Eigelb bestreichen.
5. Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Bei 200 °C für 40 Min. backen.





Flammkuchen klassisch

ZUTATEN

für 2 Stück

½ Würfel Hefe

210 ml lauwarmes
Wasser

1 Prise Zucker

430 g Mehl
(Type 550 bzw. W700)

1 TL Salz

3 EL Olivenöl

BELAG

2 Becher saure Sahne
oder Crème fraîche

Salz, Pfeffer

4–5 Zwiebeln

½ Bund Frühlings-
zwiebeln

100 g Emmentaler

100 g Parmesan nach
Belieben

300 g Katenschinken
(Würfel)

ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig die Hefe mit Wasser und Zucker verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Salz und Öl zu dem Hefe-Wasser geben und zu einem glatten Teig verkneten. Deckel auf die Schüssel geben und an einem warmen Ort mindestens 60 Minuten gehen lassen.
3. Backofen vorheizen auf 230 °C Ober-/Unterhitze.
4. Für den Belag saure Sahne oder Crème fraîche glatt-rühren und mit Salz, Pfeffer würzen.
5. Geschälte Zwiebeln in feine Scheiben hobeln. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Käse frisch reiben.
6. Hefeteig in 2 Teile teilen und jeweils auf dem Zauberstein plus oder dem Großen Ofenzauberer plus dünn zu einem Rechteck ausrollen. Die Hälfte der Creme auf den Teig streichen. Die Hälfte des Katenschinken, der Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und des Käses darauf verteilen. Die Flammkuchen nacheinander auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten backen.



So gut wie in
Italien!



Pizza Bianco

ZUTATEN

für die White Lady

TEIG

200 g Pizzamehl oder
Type 550/W700

100 ml Wasser

10 g frische Hefe

1 Prise brauner Zucker

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

PIZZASOSSE

100 g Schmand

1 Knoblauchzehe,
gepresst

2 EL Sahne

3 EL geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer

BELAG

Etwas geriebener Gouda

2 Tomaten, gewürfelt

2 Handvoll Rucola

Parmesan



ZUBEREITUNG

1. Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Teig kneten, an einem warmen Ort abgedeckt für mindestens 1 Stunde gehen lassen.
2. Zutaten für die Soße verrühren und beiseitestellen. Großen runden Stein „White Lady“ einfetten, Teig darauf geben und mit Hilfe des Teigrollers ausrollen. Backofen auf 240 °C vorheizen.
3. Soße auf dem ausgerollten Teig verteilen, etwas geriebenen Gouda darauf streuen und etwa 20 Minuten goldbraun backen.
4. Fertig gebackene Pizza mit Tomaten, Rucola und geriebenem Parmesan belegen.





Farmer Pizza

ZUTATEN

TEIG

250 g Mehl (Type 405)

Ca. ¼ TL Salz

¼ Würfel frische Hefe

Ca. 150 ml lauwarmes
Wasser

1 EL + 2 TL Öl

BELAG

1 kleinere Zucchini,
in kleinen Würfeln

120 g kleine
Champignons,
in dünnen Scheiben

3 Pflaumtomaten,
in Scheiben

1 kleine Zwiebel,
fein gehackt

3 EL Parmesan (30 g),
fein gerieben

250 g Käse, z. B.

Mozzarella und Cheddar

2 TL getrocknete Kräuter
wie Oregano oder

italienische Mischung

1–2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten mischen und mit der Flüssigkeit sowie 1 EL Öl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Schüssel verschließen und Teig 30 Minuten gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Gemüse vorbereiten und wie beschrieben klein schneiden.
3. Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Großen runden Stein mit 1 TL Öl bepinseln. Teig mit dem Teigroller darauf ausrollen und mit 1 TL Öl bestreichen. Etwa 5 Minuten vorbacken und vom Backofen auf das Kuchengitter stellen.
5. Parmesan und restlichen Käse frisch reiben. Zucchiniwürfel mit Kräutern, durchgepresstem Knoblauch und Zwiebeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Vorgebackenen Teig mit der Hälfte des Käses bestreuen. Darauf kommen Zucchiniwürfel, Champignons und Tomaten. Zum Schluss folgt der restliche Käse.
7. Pizza auf der untersten Schiene etwa 15–18 Minuten backen. Ein paar Minuten stehen lassen, damit die Feuchtigkeit etwas verdampft.





Gefüllte Süßkartoffeln



ZUTATEN

für 4 Portionen

2 mittlere Süßkartoffeln,
gebürostet

125 g Cheddar oder
Gouda

250 g Hähnchenbrustfilet

1,5 TL mexikanische
Gewürzmischung

100 g schwarze Bohnen
(Dose)

100 g Mais (Dose)

1 Bund frischer Koriander

Nach Belieben Saure
Sahne, gewürfelte
Avocado, Chilisoße

ZUBEREITUNG

1. Bei jeder Süßkartoffel jeweils ein kleines Stück auf den gegenüberliegenden Seiten abschneiden, damit sie flach aufliegen. Dann mit einer Gabel überall einstechen. In der Mikrowelle abgedeckt 5 Minuten lang auf höchster Stufe garen, einmal wenden und weitergaren bis die Süßkartoffeln weich sind.
2. Käse frisch raspeln. Bohnen und Mais auf Sieb abtropfen. Hähnchen in kleine Würfel schneiden und mit mexikanischer Gewürzmischung würzen. Süßkartoffeln längs halbieren und aushöhlen, dabei $\frac{1}{2}$ cm Fruchtfleisch stehen lassen. Fruchtfleisch mit Bohnen, Mais, der Hälfte des Reibekäses und Hähnchenwürfeln in einer Schüssel mischen.
3. Backofen auf 200 °C vorheizen. Ausgehöhlte Süßkartoffeln nebeneinander in den leicht eingefetteten Ofenmeister legen. Großzügig mit der Füllung bedecken und restlichen Käse darüberstreuen. 20–30 Minuten backen.
4. Zum Schluss mit gehacktem Koriandergrün bestreuen. Nach Belieben zusätzlich mit Saurer Sahne, Avocado-Würfeln und Chilisoße servieren.





Hähnchen mit Ofengemüse

ZUTATEN

für 4 Portionen

3 große Kartoffeln,
in ½ cm dicken Scheiben

2 mittlere Zucchini
(gelb und grün)

1 rote Paprikaschote,
in Stücken

1 mittlere rote Zwiebel,
in Achteln

3 + 1 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen,
durchgepresst

1 TL Rosmarinnadeln

Ca. ½ TL Salz, etwas Pfeffer

1 Ei

4–5 EL gewürzte
Semmelbrösel

4 Hähnchenbrustfilets

Tipp

Variiere das Gemüse nach
Belieben und Saison.

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C vorheizen. Zucchini- und Kartoffel-scheiben halbieren. Zusammen mit Paprika und Zwiebel in eine Schüssel geben, mit 3 EL Öl, Knoblauch und Gewürzen gründlich mischen. Gleichmäßig auf dem Großen Ofenzauberer plus verteilen und vier Stellen für Hähnchenbrustfilets frei lassen. Die Stellen mit dem restlichen Öl bepinseln.
2. Ei in einem tiefen Teller aufschlagen, Semmelbrösel mit etwas Salz und Pfeffer in einem zweiten Teller mischen. Hähnchenstücke zunächst in Ei, dann in den Semmelbröseln wenden.
3. Zwischen dem Gemüse platzieren und ca. 25 Minuten im Backofen backen bis das Hähnchen gar ist.





Pestolachs

mit Gemüse und Ofenkartoffeln



ZUTATEN

für 4 Portionen

PESTOLACHS

4 Lachsfilets (je ca. 170 g)

2 mittlere Zucchini

1 rote Zwiebel

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus
der Mühle

1 Bio Zitrone

3 EL Pesto

2 EL gehackte
glatte Petersilie

Variationstipp

Selbstgemachtes Pesto erstellen aus: 20 g gehackten Pinienkernen, 2 durchgepressten Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, 2 Bund fein gehacktem Basilikum, Salz und Pfeffer.

ZUBEREITUNG

PESTOLACHS

1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Lachsfilets nebeneinander mit etwas Abstand in die Rechteckige Ofenhexe® legen.
3. Zucchini z. B. mit dem Wellenschneider in ca. 2 cm große Stücke schneiden, diese halbieren. Zwiebel achteln.
4. In einer Schüssel Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Das Gemüse zugeben und darin wenden. Das Gemüse um den Lachs platzieren.
5. Schale der Zitrone auf der Microplane® Reibe abreiben und ½ TL Abrieb abmessen. Dann Zitrone auspressen und 1 TL Saft abmessen. In einer Schüssel Zitronenschale, -saft und Pesto vermengen und die Lachsfilets damit bestreichen. Petersilie darüber streuen.

Rezept für Ofenkartoffeln als leckere Beilage auf der nächsten Seite!





Pestolachs

mit Gemüse und Ofenkartoffeln

ZUTATEN

OFENKARTOFFELN

12–16 kleine bis
mittlere Kartoffeln

2 EL Olivenöl

Ca. 1 TL Salz

Ca. ¼ TL Pfeffer aus
der Mühle

Nach Belieben 1–2
Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

OFENKARTOFFELN

1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Kartoffeln gründlich abbürsten und halbieren.
3. Marinade aus Öl, Salz, Pfeffer sowie ggf. Kräutern oder anderen Gewürzen in einer Schüssel verrühren. Nach Wunsch Knoblauch durch die Knoblauchpresse dazu drücken. Kartoffeln dazugeben und alles gut vermengen.
4. Die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche auf den Zauberstein plus legen. Die Ofenkartoffeln auf dem Zauberstein plus sozusagen als Deckel auf die Rechteckige Ofenhexe® aufsetzen. Garzeit für das komplette Menü ca. 40 Minuten bei 220 °C.



Klein, aber
oho!



Energiekugeln

ZUTATEN

für 30 Stück

20 g Amaranth oder Quinoa

120 g Instant Haferflocken

60 g Kokosraspel

50 g Schokoladenraspel

100 g Honig oder Agavensirup

200 g Erdnussbutter crunchy

Ca. 3–5 EL Orangensaft

ZUBEREITUNG

1. Amaranth oder Quinoa in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufheizen, unter Rühren 1–3 Minuten toasten bis die Körner aufpoppen. Abkühlen lassen.
2. Mit Haferflocken, Kokos- und Schokoladenraspel mischen. Dann mit Honig und Erdnussbutter gründlich vermengen. Löffelweise Orangensaft zufügen bis sich die Masse gut formen lässt.
3. Jeweils 15–20 g von der Masse nehmen und mit nassen Händen zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Abstand auf den Großen Ofenzauberer plus setzen.
4. Die Kugeln für 10 Minuten in den Gefrierschrank oder für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Die Energiekugeln halten sich, gut verpackt in einem Wicht, im Kühlschrank mindestens eine Woche frisch.

Variationstipps

- Bällchen zusätzlich mit geriebenem Ingwer, abgeriebener Orangenschale oder exotischen Gewürzen wie Fünf-Gewürzpulver, Ras el hanout würzen.
- Amaranth gibt es schon fertig als „Popcorn“ im Bioladen.
- Erdnussbutter durch Cashewcreme austauschen.





Schnelle Fajitas



ZUTATEN

für 4 Stück

- 6 Mini Paprikaschoten
- 100 g Maiskörner (Dose)
- 350 g Hähnchenbrust, in 4 Stücken
- ½ EL Taco-Gewürz
- 4 Tortillafladen (20 cm)
- 100 g geriebener Cheddar oder Gouda
- 2–3 EL milde Salsa (mexikanische Soße)
- 2–3 EL Saure Sahne

ZUBEREITUNG

1. Stiele der Paprikaschoten ausschneiden, dann Paprika längs durchschneiden und Samen entfernen. Paprikaschoten in feine Streifen schneiden. Stücke mit Mais in den Kleinen Zaubermeister geben.
2. Hähnchenbrust in 4 Stücke schneiden und mit Taco-Gewürz bestreuen. Auf das Gemüse legen.
3. Mit aufgelegtem Deckel in der Mikrowelle mit höchster Stufe 6–8 Minuten garen. Das Hähnchen darf innen nicht mehr rosa sein. Hähnchen in kleinere Stücke schneiden und Füllung miteinander mischen.
4. Tortillafladen in der Mikrowelle bei höchster Stufe 30–60 Sekunden erwärmen. Die Füllung auf den vier Fladen verteilen, dann mit Käse bestreuen. Mit Salsa und Saurer Sahne servieren.



Nicht
nur ein
Augen-
schmaus!



Apfelrosen

ZUTATEN

für 12 Stück

2 Rollen frischer Blätterteig, gesamt ca. 450 g

4 rote Äpfel

Ca. 250–300 ml
Crème fraîche

1 EL Zucker

1 TL Zimt

Puderzucker zum
Bestreuen

ZUBEREITUNG

- 1.** Zimt und Zucker mischen. 1 Rolle Blätterteig auf der Teigunterlage ausbreiten, mit der Hälfte der Crème fraîche bestreichen und der Hälfte der Zimt-Zucker-Mischung aus dem Edelstahl-Streufix bestreuen. Von der schmalen Seite her in 6 Streifen schneiden.
- 2.** Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, halbieren und hauchdünn hobeln. Die Hälfte der Äpfel an einer Schnittkante der Blätterteigstreifen anlegen, ganz leicht überlappend. Am Ende ein Stück freilassen. Mit der restlichen Rolle Blätterteig und den übrigen Zutaten genauso vorgehen.
- 3.** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Freies Ende der Blätterteigstreifen mit Wasser bepinseln und zu Rosen einrollen. In den 12er-Snack einsetzen.
- 4.** In ca. 30 Minuten goldgelb backen. Rosen herausnehmen und auf dem Kuchengitter etwas abkühlen. Mit Puderzucker bestreuen und frisch verzehren.





Saftige Brownies



ZUTATEN

für 24 Stücke

250 g dunkle Kuvertüre

100 g Butter

100 g Mehl

1 EL Backpulver

200 g gemahlene Mandeln

250 g gekochte Rote Bete

200 g Zucker

4 EL Zitronensaft

4 Eier

Puderezucker nach
Belieben

ZUBEREITUNG

- 1.** Kuvertüre in Stücke brechen und zusammen mit klein geschnittener Butter in einer kleinen Glasschüssel in der Mikrowelle mit der Auftaustufe (ca. 360 Watt) in ca. 5 Minuten schmelzen. Zwischendurch 1x umrühren.
- 2.** Backofen auf 160 °C vorheizen. Großen Ofenzauberer plus einfetten. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen.
- 3.** Rote Bete mit Zucker und Zitronensaft mit einem Pürierstab oder dem Deluxe Blender mit CUSTOM BLEND, Stufe 5 fein pürieren. Eier zufügen und aufschlagen. Dann Mehl- und aufgelöste Kuvertüre-Mischung nach und nach unterrühren.
- 4.** Teig in den Großen Ofenzauberer plus füllen und im Backofen auf der untersten Schiene etwa 30 Minuten backen. Zum Servieren in 24 Stücke schneiden. Nach Belieben mit Puderezucker bestreuen.

Tipp

Gib auf eine Hälfte ca. 150 g frische Heidelbeeren und drücke sie etwas in den Teig.



Pampered Chef wünscht dir viel Spaß mit deiner Stoneware!



Erlebe es selbst!

Dank unterschiedlicher Formen und Größen bietet unsere Stoneware Kollektion für jeden Anlass das passende Produkt. Nur eins bleibt immer gleich – ein perfektes Koch- und Backergebnis, das begeistert!

Teste die Original Stoneware von Pampered Chef und überzeuge dich selbst von den vielfältigen Möglichkeiten.

