

OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

[HOME](#) [DER OFEN](#) [▶ REZEPTE](#) [KAUFEN](#) [KONTAKT](#) [PRESSE](#)



JANSSONS VERSUCHUNG

OFENKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

CARIANAS KÄSEKUCHEN

GRUNDREZEPT FÜR WEISSBROT

PILSNERBROT

BANANENKUCHEN

Bananenkuchen

3 Eier
250 g Zucker
2 TL Kakao
1 1/2 TL Backpulver
75 ml Milch
50 g geschmolzene Butter
1 gepresste Limette oder Zitrone
300 g Mehl
3 Bananen

Eier und Zucker luftig schlagen. Kakao, Backpulver, Milch, Butter und Zitronen/Limettensaft dazu mischen. Anschließend das Mehl hineinrühren. Zerdrücke die Bananen und mische sie unter. Den Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln bestreute Form gießen und mit schwacher Flamme ca. 30 Minuten backen.



omnia

OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

HOME DER OFEN ▶ REZEPTE KAUFEN KONTAKT PRESSE



JANSSONS VERSUCHUNG

OFENKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

CARIANAS KÄSEKUCHEN

GRUNDREZEPT FÜR WEISSBROT

PILSNERBROT

BANANENKUCHEN

Pilsnerbrot

650 g Roggenmehl
 350 g Weizenmehl
 1 TL Salz
 2 ½ TL Natron
 4 TL Brotgewürz oder Kümmel
 0,45 L Pilsner + 1 EL Öl (oder 0,5 L Sauermilch)
 2 EL Honig

Trockene Zutaten in einer Schüssel mischen (oder zuerst zu Hause mischen und in einer Tüte mitnehmen). Pilsner, Öl und Honig dazugeben und gut mischen. In die gefettete Form geben und gleichmäßig verteilen. Backen auf niedrigster Flamme etwa 40 Minuten, mit Holzstäbchen testen.



omnia

OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

[HOME](#) [DER OFEN](#) [▶ REZEPTE](#) [KAUFEN](#) [KONTAKT](#) [PRESSE](#)



JANSSONS VERSUCHUNG

OFENKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

CARIANAS KÄSEKUCHEN

GRUNDREZEPT FÜR WEISSBROT

PILSNERBROT

BANANENKUCHEN

Ofenkartoffeln

6 mittelgroße Kartoffeln

Kartoffeln waschen und putzen, trocknen lassen. Einen halben Meter Alufolie nehmen und zu einem Strang zusammenrollen. In den Boden der Form legen. Darauf die Kartoffeln geben. Ofen auf niedrige Flamme stellen und 45-55 Minuten backen lassen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob sie gar sind



omnia

OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

[HOME](#) [DER OFEN](#) [▶ REZEPTE](#) [KAUFEN](#) [KONTAKT](#) [PRESSE](#)



JANSSONS VERSUCHUNG

OFENKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

CARIANAS KÄSEKUCHEN

GRUNDREZEPT FÜR WEISSBROT

PILSNERBROT

BANANENKUCHEN

Kartoffelgratin

5-8 gekochte Kartoffeln
1 geschnittene Zwiebel (halbe Ringe)
1 Becher Creme Fraiche
3-6 fein geschnittene Knoblauchzehen
Schwarzer Pfeffer
Kräutersalz

Form einfetten, Zutaten mischen und hineinlegen. Etwas Käse drüberhobeln.

Etwa 45 Minuten auf schwacher Hitze backen.



omnia

OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

HOME DER OFEN ▶ REZEPTE KAUFEN KONTAKT PRESSE



JANSSONS VERSUCHUNG

OFENKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

CARIANAS KÄSEKUCHEN

GRUNDREZEPF FÜR WEISSBROT

PILSNERBROT

BANANENKUCHEN

Janssons Versuchung

(Schwedisches Nationalgericht)

- 1 Dose (150 g) haut- und grätenfreie Anchovis (Flüssigkeit aufbewahren!)
- 8 mittelgroße gekochte Kartoffeln
- 2 gelbe Zwiebeln
- 2 ½ EL Margarine
- 0,2 l Sahne
- 1 ½ EL Semmelbrösel

Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und mit einem Teil der Margarine in einer Pfanne anschwitzen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben oder Streifen schneiden. Form gut einfetten. Zuerst eine Lage Kartoffeln, darauf die Anchovis, die Zwiebel und der Rest der Kartoffeln. Anchovisbrühe und Sahne darübergießen. Semmelbrösel darüberstreuen und die restliche Margarine in Flocken obendrauf. Backen bis die Oberfläche goldbraun geworden ist, ca. 20-25 Minuten. Wenn Sie rohe Kartoffeln benutzen, dauert das Backen doppelt so lange und Sie brauchen mehr Flüssigkeit.



omnia



OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

[HOME](#) [DER OFEN](#) ▶ [REZEPTE](#) [KAUFEN](#) [KONTAKT](#) [PRESSE](#)



JANSSONS VERSUCHUNG

OFENKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

CARIANAS KÄSEKUCHEN

GRUNDREZEPT FÜR WEISSBROT

PILSNERBROT

BANANENKUCHEN

Grundrezept für Weißbrot

30 g Trockenhefe
0,3 L Wasser
2 EL Öl oder geschmolzene Butter
900 g Weizenmehl
1 TL Salz

Hefe mit Mehl und Salz mischen. Lauwarmes Wasser und Fett hinzufügen. Den Teig kneten, bis er glatt geworden ist. Teig in die gefettete Form geben und 20 Minuten gehen lassen. Backen auf niedrigster Flamme 35 Minuten. Passen Sie auf, daß es nicht zu heiß wird und anbrennt!

TIPP! Am einfachsten mischen Sie die trockenen Zutaten schon zu Hause und nehmen sie in einer Tüte mit.



omnia

OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

[HOME](#) [DER OFEN](#) [▶ REZEPTE](#) [KAUFEN](#) [KONTAKT](#) [PRESSE](#)



JANSSONS VERSUCHUNG

OFENKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

CARIANAS KÄSEKUCHEN

GRUNDREZEPT FÜR WEISSBROT

PILSNERBROT

BANANENKUCHEN

Carianas Käsekuchen

150 g Butter
300 g Weizenmehl und 0,5 TL Salz
1 EL Wasser
200 g Emmentaler oder mittelalter Gouda
3 Eier
Paprikapulver, Pfeffer
0,1 l Milch
0,2 l Sahne

Zunächst den Grundteig aus Butter, Mehl, Wasser und Salz herstellen. In die gefettete Form hineinlegen und an den Seitenwänden hochdrücken. Käse in kleine Würfeln schneiden und auf dem Teig verteilen. Eier quirlen und mit den Gewürzen mischen. Milch und Sahne anwärmen. Zu den Eiern gießen, umrühren und in die Form geben.

Auf niedrigster Flamme ca. 50 Minuten backen (bis die Flüssigkeit fest geworden ist). Mit Salat servieren.



omnia