

Minipizza

Zutaten (für 2-4 Portionen):

- 260 g Pizzateig
- 60 ml Pizzasauce
- 15 g Paprika in Streifen
- 25 g geriebener Mozzarella



Zubereitung:

1. Backrohr auf 200° C Heißluft vorheizen.
2. Easyplus Teigmatté auf ein kaltes Backblech legen. MicroPro Ring in die Mitte darauf stellen.
3. Mit dem Back'n'Roll den Pizzateig zu einem Kreis (ca. 20 cm Ø) ausrollen.
4. Den MicroPro Ring mit dem Teig auslegen.
5. Pizzasauce auf dem Teig verteilen, Paprika und Mozzarella darauf geben.
6. 15-18 Min. goldbraun backen.
7. Die Pizza aus dem MicroPro Ring lösen, auf ein Schneidebrett legen und mit dem Xpert Kochmesser in Stücke schneiden.

Zucchini Omelette

Zutaten (für 2 Portionen):

- 1 kleine Zucchini (150 g)
- 2 Eier
- 50 ml Schlagobers
- 25 g geriebener Parmesan
- 2 EL Mehl
- Salz und Pfeffer (aus der Mühle)



Zubereitung:

1. Im Easy Speedy auf Stufe I Eier, Schlagobers, Mehl, Parmesan und Gewürze gut verrühren.
2. Zucchini in 5 cm große Stücke schneiden und mit dem Mini Hobel direkt in den Teig hobeln.
3. Den MicroPro Ring in den MicroPro Grill setzen und die Mischung in den Ring gießen.
4. Deckel auf Gratinier-Position aufsetzen und 11-13 Min. bei 600 Watt in der Mikrowelle backen.
5. Vor dem Servieren 5 Min. abkühlen lassen.
Das Omelette mit der TOP Teigspachtel aus dem MicroPro Grill heben.

MicroPro Ring

Tipp:
Mit Ahornsirup
und Beeren
servieren.

Produktvideo
ansehen!



tupperware/
micropo-ring

Pfannkuchen

Zutaten (für 2 Pfannkuchen):

- 125 g Universalmehl
- ½ TL Backpulver
- 3 EL Zucker
- 150 ml Milch
- 2 EL Butter, geschmolzen
- 2 Eier, getrennt



Zubereitung:

1. Eiweiß im Easy Speedy auf Stufe I steif schlagen und in eine Schüssel umfüllen.
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Milch, Butter und Dotter im Easy Speedy auf Stufe II zu einem Teig vermischen.
3. Mit der TOP Teigspachtel den Eischnee unter den Teig heben.
4. MicroPro Ring in den MicroPro Grill setzen und die Hälfte des Teiges hineingießen.
5. Den Deckel in Gratinier-Position aufsetzen und 6,5 Min. bei 600 Watt in der Mikrowelle backen.
6. Den MicroPro Ring mit der Teigspachtel schmal vom Pfannkuchen lösen und abnehmen. Pfannkuchen wenden, Deckel in Gratinier-Position aufsetzen und weitere 2 Min. 50 Sek. bei 600 Watt fertig backen.
7. Für den restlichen Pfannkuchen den Teig in den MicroPro Ring gießen, Deckel in Gratinier-Position aufsetzen und nur mehr 3-4 Min. bei 600 Watt in der Mikrowelle backen. Pfannkuchen wenden, Deckel in Gratinier-Position aufsetzen und 2 Min. bei 600 Watt fertig backen.



Tupperware®

Himmlischer Cheesecake

Zutaten (für 4-6 Portionen):

- 75 g Butterkekse
- 2 EL Zucker
- etwas gemahlener Zimt
- 45 g Butter, geschmolzen

Für die Creme:

- 225 g Frischkäse
- 120 g Zucker
- ¼ TL Vanilleextrakt
- 125 ml Schlagobers
- 1 Prise Salz

Zum Garnieren:

- Frische Beeren



Zubereitung:

1. Butterkekse, Zucker und Zimt im **Extra Chef** fein hacken. Geschmolzene Butter hinzufügen und nochmals vermengen.
2. **MicroPro Ring** in den **MicroPro Grill** setzen und mit der Keks-Mischung befüllen. Mit dem **Kartoffelstampfer** flach drücken.
3. Deckel in Gratinier-Position aufsetzen und 8 Min. bei 600 Watt in der Mikrowelle backen. Boden vollständig auskühlen lassen, ohne den **MicroPro Ring** zu entfernen. Anschließend den Boden zusammen mit dem **MicroPro Ring** in den Eiskristall flach 2,25 l legen.
4. Alle Zutaten für die Creme, mit Ausnahme des Schlagobers, im **Extra Chef** mit Rühreinsatz aufschlagen.
5. Schlagobers im **Easy Speedy** steif schlagen und mit der **TOP Teigspachtel** unter die Frischkäsemischung heben.
6. Die Creme auf dem Keks-Boden verteilen und mit der **TOP Teigspachtel** glattstreichen. Den Eiskristall Behälter verschließen und 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.
7. Vor dem Servieren 5 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen, dann den Cheesecake aus der Form lösen.
8. Mit frischen Beeren garnieren.

Gewürzkuchen

Zutaten (für 6-8 Portionen):

- 3 EL Ahornsirup
- 60 g Zucker
- 3 EL neutrales Öl
- 2 Eier
- 2 EL frischer Ingwer, gerieben
- 80 g Universalmehl
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz

Optional:

- 30 g kandierter Ingwer, fein geschnitten

Zum Garnieren:

- 3 EL Staubzucker
- 1 TL gemahlener Ingwer

Tipp:
Mit der Stäbchenprobe (z.B. mit einem Zahntocher) überprüfen ob der Kuchen fertig ist.



Tupperware