Coolinato

# SESAMBROT

in der Coolinato
Mini Backform rund

## Zutaten

- 40 g Sesamkörner
- 250 g Weizenmehl
- 160 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Honig
- 0,5 Päckchen Trockenhefe
- 1,5 TL Salz

**Zubereitungzeit:**
ca. 10 Minuten

**Insgesamt inkl. Ruhe- und Backzeit:**
ca. 1 Stunde, 50 Minuten

## Zubereitung

Die Sesamkörner in die Coolinato Form geben und in der Heißluftfritteuse bei 200°C 8 Minuten rösten. Nach der Hälfte der Zeit einmal durchschütteln.

Währenddessen das Mehl in eine Teigschüssel füllen und in der Mitte eine Mulde formen. Das lauwarme Wasser in die Mulde füllen und Honig hinzufügen. Salz und Trockenhefe auf dem Mehl am Rand verstreuen. Nun mit dem Knethaken der Küchenmaschine den Teig ca. 5-7 Minuten kneten. Die gerösteten Sesamkörner, bis auf einen Teelöffel, hinzufügen und verkneten.

Die Backform leicht ölen und mit etwas Mehl ausstreuen. Den Teig hineinfüllen, die Oberfläche mit den restlichen Sesamkörnern bestreuen. Nun die Form mit einem Tuch abdecken und in der noch warmen Fritteuse 30 Minuten ruhen lassen.

Das Tuch abnehmen und das Brot in der Heissluftfritteuse auf 200°C 10 Minuten backen, dann mit Alufolie abgedeckt weitere 45 Minuten backen. Die Form vorsichtig aus der Fritteuse heben, 10 Minuten abkühlen lassen und das Brot aus der Form stürzen. Für einen knusprigen Boden das Brot weitere 5 Minuten umgedreht backen.

**Tipp:** Sie können das Brot anstatt mit Sesamkörnern auch mit gerösteten Sonnenblumenkernen backen.

bon appétit!

Folgt uns auf

Coolinato

# SAFTIGER MANDEL-KUCHEN (GLUTENFREI)

in der Coolinato
Mini Backform rund

## Zutaten

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker
- 0,5 TL Vanillezucker
- 1 TL Orangenabrieb
- 0,5 TL Zimt
- 100 g gemahlene Mandeln

**Zubereitungzeit:**
ca. 15 Minuten

**Insgesamt inkl. Backzeit:**
ca. 1 Stunde, 10 Minuten

## Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiweiß in einer Backschüssel mit der Prise Salz steif schlagen. Das Eiweiß umfüllen.

Nun die Eigelbe mit dem Puderzucker, Vanillezucker, Orangenabrieb und Zimt cremig rühren. Die gemahlenen Mandeln hinzufügen und gut vermischen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Die Coolinato Form leicht einfetten, den Teig hineingeben und bei 160°C 10 Minuten in der Heissluftfritteuse backen. Die Form mit Alufolie abdecken und weitere 45 Minuten backen. Den Kuchen aus der Heissluftfritteuse nehmen und auf einem Kuchengitter etwa 10 Minuten abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Sollte der Boden noch zu weich sein, den Kuchen „kopfüber“ weitere 5 Minuten backen.

Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Der Kuchen passt hervorragend zu einer Kaffeetafel, ist aber auch lauwarm mit Orangensalat und Vanilleeis ein köstliches Dessert.

bon appétit!

Folgt uns auf

Coolinato

# GRILLGEMÜSE

in der Coolinato
Mini Backform rund

## Zutaten

- 20 g Pinienkerne
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Zucchini
- 50 g rote Paprika
- 40 g Aubergine
- 2 Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Tomatenmark
- 0,5 TL getrockneter Rosmarin
- 0,5 TL getrockneter Thymian
- 1 EL dunkler Balsamicoessig (nach Bedarf)
- Pfeffer
- Salz

**Zubereitungzeit:**
ca. 15 Minuten

**Insgesamt inkl. Backzeit:**
ca. 35 Minuten

## Zubereitung

Die Pinienkerne in der Backform bei 200°C 8 Minuten rösten. Nach der Hälfte der Zeit einmal durchrütteln und anschließend aus der Form nehmen.

In der Zwischenzeit das Gemüse kleinschneiden und in die Form geben. Mit dem Olivenöl, Tomatenmark und den Kräutern vermischen und bei 200°C 2 x 10 Minuten in der Heißluftfritteuse rösten. In der Pause einmal durchrühren, damit das Gemüse gleichmäßig gart.

Zum Schluss mit Pfeffer, Salz und Balsamico abschmecken und mit den Pinienkernen bestreuen.

Das Grillgemüse passt hervorragend zum BBQ, ist aber auch mit Pasta oder Kartoffelpüree ein schnelles Hauptgericht.

**Tipp:** Dieses Rezept ist sehr variabel. Sie können auch andere Gemüsesorten verwenden, beachten Sie nur die unterschiedlichen Garzeiten. Auch mit den Gewürzen können Sie spielen z.B. mit Kreuzkümmel, Koriander oder Chili. Sehr lecker ist auch gewürfelter, mitgerösteter Fetakäse.

bon appétit!

Folgt uns auf

Coolinato

# GRANOLA KNUSPER MÜSLI

in der Coolinato
Mini Backform rund

## Zutaten

- 70 g kernige Haferflocken
- 30 g grob gehackte Walnüsse
- 20 g Mandelstifte
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL flüssiger Honig

**Zubereitungzeit:**
ca. 5 Minuten

**Insgesamt inkl. Backzeit:**
ca. 35 Minuten

## Zubereitung

Alle trockenen Zutaten in die Coolinatoform geben und kurz vermischen. Öl und Honig über die Zutaten träufeln. Nun die Backform bei 140°C in die Heißluftfritteuse setzen und 3 x 10 Minuten backen.

In den Pausen das Granola immer wieder neu durchmischen, damit es nicht anbrennt und von allen Seiten knusprig wird.

Servieren Sie das Granola als Topping auf Joghurt oder Quark mit Früchten oder einfach mit Milch ihrer Wahl gemischt.

**Tipp:** Dieses knusprige Granola Rezept ist hervorragend zur Resteverwertung von Nüssen, Saaten und Körnern. Variieren Sie nach eigenem Geschmack. Im abgekühlten Zustand können Sie auch sehr gut Trockenfrüchte wie z.B. Rosinen hinzufügen.

bon appétit!

Folgt uns auf