

SIEMENS



Kulinarische Highlights.

Rezeptideen für iQ700 Backöfen mit varioSpeed.
iQ700-erleben.de

Die Zukunft zieht ein.

Änderungen und Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen bei Kunststoffteilen vorbehalten.

® Eingetragenes Warenzeichen.

© 2018 by SEG Hausgeräte GmbH, München.
Die SEG Hausgeräte GmbH ist ein Unternehmen der BSH Gruppe. Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers. Printed in Germany 12/2018 (eupro/Weber).

siemens-home.bsh-group.de

Siemens Hausgeräte



Mehr Zeit für das Außergewöhnliche im Leben.

Entdecken Sie Siemens Hausgeräte.

Jeder Tag ist ein kleines Abenteuer, das Sie auf unterschiedlichste Weise fordert. Mit Muße kreativ sein, unter Zeitdruck Höchstleistungen bringen, geschickt auf unterschiedlichste Wünsche reagieren – Zeitmanagement und das richtige Equipment sind dabei essentiell.

Unsere innovativen Siemens Hausgeräte mit wegweisender Technologie geben Ihnen die Freiheit, Ihren Alltag so flexibel zu gestalten, wie Sie es brauchen. Für einen intelligenten Haushalt und für das Außergewöhnliche im Leben.

Unsere besten Zutaten.

Gute Ideen und technologische Vorreiterschaft.

Mit den einzigartigen Features der Siemens iQ700 Backöfen gelingen auch anspruchsvollste Gerichte dank intelligenter Heiztechnologie in kürzester Zeit. Würzen Sie ab jetzt Ihre Lieblingsgerichte mit Schnelligkeit, Flexibilität und den schonendsten Garmethoden.



So schmeckt der Fortschritt.

Für jedes Gericht die perfekte Technik.



varioSpeed

100 % Geschmack. 50 % Zeitersparnis. Mit varioSpeed von Siemens. Schalten Sie zur gewählten Heizart die integrierte Mikrowelle zu und sparen Sie bis zu 50 % Zubereitungszeit. Mit nur einem Knopfdruck garantiert varioSpeed die gleiche Qualität – bei nur halb so viel Zeitaufwand.



coolStart

Einzahlen aufs Energie- und Zeitsparkonto.

Machen Sie Schluss mit energiefressendem Vorheizen und lästigem Warten. Mit coolStart steigen Sie beim Auftauen und Aufwärmen Ihrer Speisen oder dem Erhitzen von Tiefkühlgerichten ganz ohne Vorheizen ins Geschehen ein. Das spart wertvolle Energie und Zeit.



cookControl Plus

Volle Aromakontrolle.

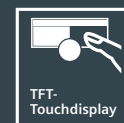
Kümmern Sie sich um den Geschmack und überlassen Sie das Garen Ihrem Backofen. Vorinstallierte Einstellungsempfehlungen für eine Vielzahl von Speisen garantieren das Gelingen. Einfach Gericht und Gewicht einstellen – cookControl Plus erledigt den Rest. So genial schmeckt Verlässlichkeit.



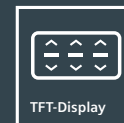
TFT-Touchdisplay Plus

Geschmack mit Fingerspitzengefühl.

Strahlende Freude am Kochen: Das TFT-Touchdisplay Plus, das TFT-Touchdisplay oder das TFT-Display erleichtern die intuitive Bedienung dank größerem Display, leuchtenden Farben, hohem Kontrast und bester Auflösung. Und aufgrund der benutzerfreundlichen Menüführung werden Sie ganz ohne Kopfzerbrechen zum Meister der Aromen.



TFT-Touchdisplay



TFT-Display

Vorspeisen / Fingerfood



Karotten- / Kürbis-Kokos-Schaumsüppchen

Zubereitung:

Die Karotten oder den Kürbis in 1–2 cm große Würfel schneiden oder grob reiben. Mit der Butter, dem Ingwer, den Zwiebeln, der Currypaste und den Gewürzen vermischen. Bei 900 Watt ca. 5 Minuten in einer Porzellan-schüssel abgedeckt andünsten lassen. Zwischendrin umrühren.

Mit der Kokosmilch und der Brühe ablöschen und abgedeckt 5 Minuten bei 900 Watt erhitzen, anschließend weitere 5 Minuten bei 600 Watt garen lassen.

In der Zwischenzeit das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Toastwürfel darin goldbraun braten. Mit einer Prise Salz und der Zimtblüte abschmecken.

Die Suppe mit dem Stabmixer schaumig schlagen, mit der Zitronenschale, dem Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Suppe anrichten, mit den Croutons dekorieren und nach Belieben mit den frischen Kräutern und dem Kürbiskernöl garnieren.

Zutaten (4 Personen):

300 g Karotten oder Kürbisfleisch vom Muskatkürbis
2 EL Butter
1 Zwiebel gewürfelt
10 g frisch geriebener Ingwer
¼ TL rote Currypaste
je 1 Prise Curry, gemahlener Kreuzkümmel (Cumin) und gemahlener grüner Kardamom
400 ml Kokosmilch (ideal 60% Anteil)
500 ml Gemüsebrühe
1 Msp. Zitronenschale
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker

Croutons:

1–2 EL Butter
2–3 Scheiben Toastbrot
1 Prise gemahlene Zimtblüte

Nach Belieben:

frisches Thai-Basilikum
frische Korianderblättchen
Kürbiskernöl

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle
900 Watt, 5 Minuten andünsten
900 Watt, 5 Minuten Flüssigkeiten erhitzen
600 Watt, 5 Minuten garen



Spanische Bohnensuppe

Zutaten (4 Personen):

1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 frische Rosmarinzweige
 2 frische Thymianzweige
 200 g spanische Knoblauchwurst
 2 EL Olivenöl
 400 g Dose Kirschtomaten
 100 ml trockener Weißwein
 650 ml Gemüsebrühe
 1 Lorbeerblatt
 400 g tiefgekühlte grüne Bohnen
 Zucker
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 Salz
 1 EL Weißweinessig

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Knoblauchwurst pellen und längs halbieren. Die Hälften quer in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Die Knoblauchwurst mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln in einer großen Glasform mit Deckel verteilen. Mit dem Olivenöl beträufeln und wie angegeben glasig garen.

Die Tomaten mit dem Saft zur Wurst geben und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Danach den Wein, die Gemüsebrühe, den Rosmarin, den Thymian und das Lorbeerblatt dazugeben und wie angegeben vorgaren.

Die gefrorenen Bohnen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Suppe wie angegeben fertig garen.

Vor dem Servieren die Kräuter und das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit Essig und Zucker abschmecken.

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle

Zwiebeln, Knoblauch, Wurst garen: 600 Watt, 5 Minuten
 Tomaten vorgaren: 600 Watt, 10 Minuten
 Suppe mit Bohnen garen: 600 Watt, 10–12 Minuten



Tortilla mit Avocado-Thunfischaioli

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in ½ cm große Würfel schneiden und 2 Minuten bei 600 Watt mit der Mikrowelle garen. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Chorizo, Oliven und Pinienkerne ebenfalls in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Knoblauch- und Zwiebelwürfeln in Olivenöl anschwitzen. Die Kartoffeln und die Kräuter dazugeben.

Den Backofen vorheizen.

Die Eier aufschlagen, mit Salz und Pfeffer verquirlen und zu der Kartoffelmasse geben. Gleichmäßig auf die Formen verteilen. Die Formen ca. 10 Minuten in den Ofen geben, bis die Tortilla-Masse gestockt ist.

Die Avocado schälen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Alle anderen Zutaten dazugeben, aufrühren und abschmecken.

Zutaten (4 Personen):

100 g Kartoffel
 1 Knoblauchzehe
 50 g Zwiebel
 50 g Chorizo
 50 g schwarze Oliven
 3 EL Pinienkerne
 2 EL Olivenöl
 Salz, Pfeffer
 1 Zweig Rosmarin, gehackt
 1 Zweig Thymian, gehackt
 4 Eier
 4 feuerfeste Förmchen

Avocado-Thunfischaioli:

1 reife Avocado
 100 g Thunfisch aus der Dose
 1 EL Sauerrahm
 1 Knoblauchzehe
 3 EL süße Chilisauce
 Salz, Pfeffer

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle

Kartoffeln: 600 Watt, Garzeit: 2 Minuten
 Backofen vorheizen: 4D-Heißluft 160 °C
 Tortilla: Mikro-Kombination 4D-Heißluft 160 °C/360 Watt
 Garzeit: ca. 10 Minuten

Alternativer Backofen:

Ober-/Unterhitze 180 °C
 Einschubhöhe: 4
 Garzeit: 12–15 Minuten

Hauptspeisen



Pecorino-Tarte mit Tomatensalat

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig rasch verkneten und kaltstellen.

Die Zutaten für die Füllung mischen und abschmecken.

Den Teig in der Größe der Porzellanform oder Tarteform ausrollen. Die Form fetten und mit dem Teig auskleiden. Den überstehenden Teig abschneiden.

Die Masse einfüllen und wie angegeben backen. (Die Füllung ist noch etwas weich, wird beim Abkühlen fest.)

Die Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Die Tomaten in Scheiben schneiden und mit den Basilikumblättchen, der Zitrone, dem Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen servieren.

Zutaten (4 Personen):

Teig:

200 g Mehl
70 g kalte Butter
1 Ei (Größe M)
30 g Schmand
je eine Prise Salz und Zucker

Füllung:

200 g Ziegenfrischkäse
200 g Schmand
250 g Magerquark
200 ml Milch
300 g Sahne
400 g frisch geriebener Pecorino
8 Eier (Größe M)
½ TL Chiliflakes
Salz, Muskat

Tomatensalat:

400 g Tomaten
½ Bund frisches Basilikum
2 EL Zitronensaft
3–5 EL Akazienhonig
Salz, Pfeffer

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle
Ober-/Unterhitze 190 °C Mikrowelle 180 Watt
Dauer: ca. 25 Minuten



Fetacreme aus der Paprikahälfte

Zutaten (4 Personen):

Gemüse:

2 rote Paprika à 250 g

Fetacreme:

200 g Original-Fetakäse
1 Knoblauchzehe
50 g schwarze Oliven ohne Stein
2 Eigelb
2 EL tiefgekühlte Kräuter der Provence
100 g Frischkäse
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz, Zucker
Chiliflakes

Außerdem:

2–3 EL Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung:

Die Paprikaschoten waschen, längs halbieren, den Stielansatz nicht wegschneiden, die Kerne und die weißen Trennwände entfernen.

Den Feta fein zerbröseln, die Knoblauchzehe schälen und die Oliven und die Knoblauchzehe fein hacken.

Zusammen mit dem Eigelb, den Kräutern und dem Frischkäse zum Feta geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und den Chiliflakes würzig abschmecken.

Die Masse in die 4 Paprikahälften verteilen und diese in eine passende Form setzen. Die Paprika mit dem Olivenöl beträufeln. 4 EL Olivenöl in die Form geben und die Paprika wie angegeben garen.

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle
Mittelgroße Auflaufform, Mikrowelle 360 Watt
Dauer: 20–25 Minuten



Saltimbocca vom Hähnchen

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets in je 3 Stücke teilen und mit dem Meersalz und dem Pfeffer würzen.

Die Hähnchenstücke im Pecorino-Käse wenden und so mit einer Schinkenscheibe umwickeln, dass das Fleisch bedeckt ist.

Je Hähnchenstück ein Salbeiblatt mit einem Zahnstocher befestigen.

Die Hähnchenteile in die Universalpfanne legen und wie angegeben grillen.

Zutaten (4 Personen):

4 Hähnchenbrustfilets à 200 g
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
50 g Pecorino-Käse, frisch, fein gerieben
150 g roher Schinken, in dünnen Scheiben
12 frische große Salbeiblätter
12 Zahnstocher

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle
Umluftgrill 230°C Mikrowelle 360 Watt
Dauer: ca. 14–16 Minuten



Fischpflanzerl mit Senf und Rucola

Zutaten (4 Personen):

300 g Lachsfilet (alternativ Zander- oder Forellenfilet)
50 g Zwiebel
50 g Karotten
50 g Lauch
1 EL Olivenöl
100 g Semmelbrösel
1 Eigelb
1 EL süßer Senf
1 EL scharfer Senf
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Öl

Rucolasalat:

1 Bund Rucola
3 EL Weißweinessig
3 EL Sauerrahm
Zucker, Salz
3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Fischfilet in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln, die Karotten, den Lauch waschen, ggf. schälen und klein schneiden. Das Öl erhitzen und darin das Gemüse anschwitzen. Erkalten lassen.

Die Fischwürfel und das Gemüse mit den Semmelbröseln, dem Eigelb und den beiden Senfsorten vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Pflanzler formen und auf ein leicht geöltes Backblech geben. 2–3 Minuten auf Schiene Nr. 4 in den Ofen schieben.

Rucolasalat: Den Rucola waschen und trocken schleudern. Für das Dressing den Essig, Sauerrahm, Zucker und Salz verrühren und das Öl unter Rühren einlaufen lassen. Den Rucola mit dem Dressing mischen. Abschmecken.

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle

Backofen vorheizen: Grill große Fläche Stufe 3 / Anschließend Mikrowellen-Kombination: Grill große Fläche Stufe 3 Mikrowelle 360 Watt, Dauer: ca. 3 Minuten. Einschubhöhe 4



Gebackenes Gemüse mit Balsamicosauce

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, schälen (außer den Kürbis) und in sehr feine Scheiben schneiden. In der Glas-Auflaufform verteilen, mit dem Olivenöl beträufeln, salzen und wie angegeben backen.

Für die Sauce die Zwiebeln und den Knoblauch sehr fein schneiden. Die Zwiebel in 2 EL Olivenöl wie angegeben in einer Glasform mit Deckel anschwitzen.

Mit dem Balsamico-Essig, Honig, Sahne, Salbei und den Gewürzen abschmecken. Wie angegeben garen. Zum Schluss den Knoblauch zugeben.

Die Sauce über dem gebackenen Gemüse verteilen und servieren.

Zutaten (4 Personen):

Gemüse:

200 g Süßkartoffeln
1 Kartoffel
2 Karotten
400 g Kürbis, z. B. Hokkaido
2 EL Olivenöl
Salz

Sauce:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
5 EL weißer Balsamico
3 TL Honig
100 ml Sahne
6 Salbeiblätter, fein geschnitten
Pfeffer aus der Mühle, Salz

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle

Gemüse backen: Umluftgrill 180°C 360 Watt, ca. 16 Minuten
Zwiebeln anschwitzen, Sauce: 600 Watt, 3 Minuten
Sauce garen: 600 Watt, 3–4 Minuten



Spinatkuchen

Zutaten (4 Personen):

250 g Knödelbrot
400 g TK-Spinat, fein gehackt
3 Eier
150 ml lauwarme Milch
30 g Butter
30 g frischer Parmesan
Salz, Pfeffer und Muskat
zum Abschmecken

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer glatten Masse vermengen. Die Masse in eine runde, gefettete Glasform füllen, glatt streichen und wie angegeben garen.

Alternativ ca. 10 – 12 Knödel formen, auf einen Teller legen, mit einer Mikrowellen-Tellerabdeckhaube abdecken und wie angegeben garen.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Den Spinatkuchen portionieren, mit der Butter und dem geriebenen Parmesan anrichten.

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle
Mikrowelle 600 Watt
Dauer: ca. 6 Minuten



Gemüsekekuchen mit Scamorza

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig rasch verkneten und ca. 30 Minuten kaltstellen.

Das Gemüse in der heißen Butter etwa 10 Minuten in einem Topf bei mittlerer Hitze andünsten und dabei abschmecken. Etwas abkühlen lassen.

Die Eier mit Sahne, der Crème fraîche und dem Trüffelöl gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Scamorza klein würfeln.

Die Universalpfanne (tiefes Blech) leicht fetten. Mit dem Teig auskleiden und einen Rand formen. Das Gemüse auf den Teig geben, den geriebenen Käse darauf verteilen und mit der Eiersahne gleichmäßig übergießen.

Zutaten (4 Personen):

Teig:

500 g Mehl
120 g weiche Butter
250 g Magerquark
2 Eier (Größe M)
je eine Prise Salz, Pfeffer,
Muskat und Zucker

Außerdem:

1,5 kg geschältes, geputztes
Gemüse nach Saison,
geschnitten (alternativ:
TK ital. Gemüsemischung)
4 EL Butter
6 Eier (Größe M)
400 g Sahne
250 g Crème fraîche
4 EL Trüffelöl
400 g geriebener Emmentaler
250 g geräucherter Scamorza
Salz, Pfeffer, Muskat

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle
Ober-/Unterhitze 200 °C, Einschub 3
Mikrowelle 360 Watt, Dauer: ca. 25 Minuten

Kabeljau auf Blattspinat und Kräuter-Haube

Zutaten (4 Personen):

1 kleine Zwiebel, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gewürfelt
1–2 EL Olivenöl
500 g aufgetauter Blattspinat
(leicht ausgedrückt)
750 g frisches Fischfilet
(z. B. Dorsch, Kabeljau, Goldbarsch, Seelachs, kein Tilapia)
Salz, Pfeffer, Muskat

Kräuterhaube:

125 g Crème fraîche
1 Eigelb
1 Knoblauchzehe, gewürfelt
¼ TL Kräuter der Provence

Nach Belieben:

1 Baguette
frische Kräuter
rosa Beeren

Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch und dem Olivenöl in den Glasbräter geben, bei 900 Watt ca. 2–3 Minuten andünsten. Zwischendrin umrühren.

Den Spinat mit einem großen Messer grob hacken. Den Spinat zugeben, gut mischen und abgedeckt bei 900 Watt 5 Minuten erhitzen und dann umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Crème fraîche mit dem Eigelb, dem Knoblauch und den Kräutern verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in etwa 3–4 cm lange Stücke schneiden. Würzen und auf den Spinat geben. Auf jedes Fischstückchen einen Teelöffel der Crème fraîche-Mischung geben und weitere 7 Minuten bei 600 Watt abgedeckt garen lassen.

Mit den Kräutern und den rosa Beeren garnieren.

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle
900 Watt, 2–3 Minuten andünsten
900 Watt, 5 Minuten Spinat garen
600 Watt, 7 Minuten Fisch garen



Süßspeisen



Schweizer Rübli torte

Zubereitung:

Die Zwiebäcke mit dem Messer der Küchenmaschine zerkleinern, aus der Schüssel auf einen Teller schütten und beiseitestellen.

Die Karotten fein reiben.

Die Eier, Zucker, Zitronensaft, Vanillezucker, Backpulver und die Haselnüsse in die Schüssel zu den Karotten geben und alles gut verrühren. Die zerkleinerten Zwiebäcke nach und nach unterrühren.

Die Backform fetten, den Teig einfüllen und backen.

Zutaten (4 Personen):

12 Zwiebäcke
 250 g gemahlene Haselnüsse
 250 g Karotten
 5 Eier
 200 g Zucker
 2 EL Zitronensaft
 1 Vanillezucker
 1 TL Backpulver
 10 g Butter oder Margarine
 1 Schwarzblech-Springform,
 26 cm Ø

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle
 4D-Heißluft 170 Grad
 Mikrowelle 180 Watt
 Dauer ca. 25 – 27 Minuten



Weißer Panna Cotta vom Espresso

Zutaten (4 Personen):

350 ml Sahne
150 ml Milch
100 g Espressobohnen
1 Messerspitze abgeriebene
Schale von einer Bio-Zitrone
1 Vanilleschote
75 g Zucker
5 Blatt Gelatine oder
1 Pck. Gelatinepulver

Zubereitung:

Die Sahne und Milch mit den ungemahlten Espresso-
bohnen mischen und mind. 3 Stunden im Kühlschrank
ziehen lassen (wenn möglich bereits am Vortag).

Die Sahnemischung durch ein Sieb in eine Glasform oder
einen Glasmessbecher gießen. Die abgeriebene Zitronen-
schale zugeben. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und
das Mark herausschaben. Zusammen mit dem Zucker
zur Sahne geben und wie angegeben erhitzen.

Die Blattgelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen
und abtropfen lassen und in der noch heißen Sahne-
mischung auflösen.

In eine ca. 1,5 Liter Glasform füllen und ca. 1 Stunde
kaltstellen. Portionen mit dem Esslöffel abstechen und
servieren (optional mit Beeren anrichten). Alternativ in
Tassen oder Förmchen füllen und kühlen.

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle
Mikrowelle 900 Watt, Dauer: ca. 5–6 Minuten



Marmelade

Zubereitung:

Die gewaschenen Früchte pürieren und mit dem Gelier-
zucker und dem Zitronensaft mischen.

Wie angegeben garen, dabei nach der Hälfte der Zeit
umrühren.

Eine Gelierprobe machen, ggf. nochmals 1–2 Minuten
nachstellen.

In Gläser füllen, mit einem Deckel verschließen und
kurz umdrehen.

Zutaten (4 Personen):

500 g Obst
z. B. Erdbeeren, Himbeeren
oder Sauerkirschen
(TK-Obst vorher auftauen)
250 g Gelierzucker 2:1
Saft von ½ Zitrone

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle
Mikrowelle 600 Watt, Dauer: ca. 6–8 Minuten



Apfelgratin

Zutaten (4 Personen):

1 Ei
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
50 g zerlassene Butter
50 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
5 EL Milch
400 g säuerliche Äpfel
50 g Walnuskerne
oder Haselnusskrokant

Gefäß:

Pie-Form oder kleine
Porzellanform

Zubereitung:

Aus dem Ei, Zucker, Vanillezucker, Butter, Mehl, Backpulver und der Milch einen Rührteig herstellen.

Die Äpfel grob raspeln und unter den Teig mischen, diesen in eine ausgebutterte Form füllen.

Die geviertelten Walnuskerne oder den Haselnusskrokant über die Teigmasse verteilen und wie angegeben backen.

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle
Umluftgrill 205 °C
Mikrowelle 360 Watt
Dauer: ca. 16 Minuten



Ananas-Marzipan-Kuchen

Zubereitung:

Alle Zutaten in angegebener Reihenfolge in eine Rührschüssel geben. Dann die Butter und die Marzipanmasse in Stücken zugeben.

Mit dem Handmixer auf Stufe 1 beginnen, dann auf höchster Stufe ca. 1 Minute rühren.

Die Ananas abtropfen lassen und in sehr kleine Stücke schneiden. Die Ananas zum Teig geben und kurz unterrühren.

Den Teig in eine gefettete, gebröselte Kastenform füllen und wie angegeben backen.

Ausgekühlt mit dem Puderzucker bestäuben.

Zutaten (4 Personen):






300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
175 g Butter
200 g Marzipan-Rohmasse
6 Eier
300 g Ananas (Dosenobst)

Einstellungen:

iQ700 Backofen mit Mikrowelle
4D-Heißluft 170 °C
Mikrowelle 90 Watt
Dauer: ca. 35 Minuten

Sonderzubehör

für iQ700 Backöfen und Kochfelder.

| Sonderzubehör | Artikelnummer | |
|--|---|---|
| Teppan Yaki  | HZ390512, für variolInduktion | Perfekte Passform und perfekte Ergebnisse. Die Teppan Yaki (Grillplatte) ist speziell für die variolInduktion entwickelt. Hier können Sie eine Vielzahl an Speisen, wie z. B. Fleisch, Fisch oder Gemüse fettarm und vitaminerhaltend garen. Inklusive Bestellkarte für Rezeptbroschüre. Diese Teppan Yaki ist spülmaschinengeeignet. |
| Grillplatte  | HZ390522 für variolInduktion | Perfekte Passform und perfekte Ergebnisse. Die Grillplatte wurde speziell für die variolInduktion entwickelt und ist optimal für die Zubereitung von Grillgerichten. Inklusive Bestellkarte für Rezeptbroschüre. Diese Grillplatte ist spülmaschinengeeignet. |
| Edelstahl-Induktions-Bräter  | HZ390011 für variolInduktion | Hochwertiger, induktionsgeeigneter Edelstahlbräter mit Glasdeckel. Zum Einsatz im Backofen (bis max. 250 °C) und speziell passend für alle Glaskeramik-Kochfelder mit variolInduktion. Inklusive Bestellkarte für Rezeptbroschüre. Inhalt: 6,5l. |
| Profi-Pfanne ¹  | HZ633070, emailliert, anthrazit HZ533000, emailliert, grau | Extra tiefe Pfanne mit Einlegerost. Ideal für große Braten oder Grillanwendungen in größeren Mengen. Beide Teile können gemeinsam entnommen werden. Inklusive Rezeptbroschüre. Inhalt: 10 l. |
| Deckel für Profi-Pfanne ¹  | HZ633001, emailliert, anthrazit HZ333001 | Deckel für schonendes Braten großer Fleischstücke in der Profi-Pfanne. Das Braten mit Deckel verhindert das Verschmutzen des Backofens. |
| Systempfannen  | HZ390210 Systempfanne 15 cm HZ390220 Systempfanne 19 cm HZ390230 Systempfanne 21 cm | Für die Kochfelder mit Bratsensor Plus bieten wir Ihnen hochwertige Systempfannen an, die speziell auf den bratSensor abgestimmt sind. |
| Systempfanne  | HZ390250 Systempfanne 28 cm | |
| Induktions-Topfset  | HZ390042 4-teiliges Set Stielkasserolle 16 cm, 1,2 l Topf 16 cm mit Deckel, 1,7 l Topf 22 cm mit Deckel 4,2 l Pfanne 24 cm | Für unsere Induktions-Kochfelder bieten wir Ihnen passende Topfsets an. |




Reine Freude.

Die spezielle Pflege für besondere Geräte.

| Reiniger | Artikelnummer | |
|--|---------------|---|
| Reinigungstuch  | 00466148 | Mikrofaserstuch-Set für Edelstahl und Glas. 1x Reinigungstuch 1x Poliertuch |
| Glaskeramikpflege Kochfeldreiniger  | 00311499 | Geeignet für Glaskeramik, Induktion sowie Edelstahl-Gasmulden. |
| Entkalker Kalklöser Flüssig  | 00311680 | Für Kaffeevollautomaten, Kaffeemaschinen, Dampfbacköfen und Dampfgarer. |



Das iQ700 Einbaugeräte-Sortiment im Überblick.

| Display | TFT-Touchdisplay Plus | | | | TFT-Touchdisplay | | | | TFT-Display | | | |
|--------------------------------------|---|-------------------|-------------------|-------------------|---|-------------------|--|-------------------|---|--|--|--|
| |  | | | |  | | | |  | | | |
| Gerätehöhe | 60 cm | 60 cm | 60 cm | 60 cm | 60 cm | 60 cm | 60 cm | 60 cm | | | 60 cm | 60 cm |
| Produktklasse | iQ700 | iQ700 | iQ700 | iQ700 | iQ700 | iQ700 | iQ700 | iQ700 | | | iQ700 | iQ700 |
| VIB | HN678G4S6 | HS658GX56 | HM678G4S1 | HB678GBS6 | HM676G0S6 | HS636GDS1 | HM676G0S1 | HM636GNS1 | | | HB674GBS1 | HB634GBS1 ¹ |
| Besondere Ausstattung: | Home Connect | Home Connect | – | Home Connect | Home Connect | – | – | – | | | – | – |
| | varioSpeed | Dampfgaren | varioSpeed | – | varioSpeed | Dampfgaren | varioSpeed | varioSpeed | | | – | – |
| | Dampfstoß | Dampfstoß | – | – | – | Dampfstoß | – | – | | | – | – |
| | Backsensor | Backsensor | Backsensor | Backsensor | – | – | – | – | | | – | – |
| | cookControl Plus | cookControl Plus | cookControl Plus | cookControl Plus | cookControl Plus | cookControl Plus | cookControl Plus | cookControl Plus | | | – | – |
| Energie-Effizienzklasse ² | – | A+ | – | A+ | – | A+ | – | – | | | A+ | A+ |
| Reinigung | activeClean® | ecoClean Plus | activeClean® | activeClean® | activeClean® | – | activeClean® | – | | | activeClean® | – |
| Auszug | Systemauszug | 3fach-Vollauszug | Systemauszug | nachrüstbar | Systemauszug | nachrüstbar | Systemauszug | Systemauszug | | | nachrüstbar | nachrüstbar |
| Anzahl Heizarten ³ | 15 / 2 / 2 | 15 / 4 / 0 | 15 / 0 / 2 | 15 / 0 / 0 | 13 / 0 / 2 | 13 / 4 / 0 | 13 / 0 / 2 | 13 / 0 / 2 | | | 13 / 0 / 0 | 13 / 0 / 0 |
| Temperaturregelung von – bis | 30°C–300°C | 30°C–250°C | 30°C–300°C | 30°C–300°C | 30°C–300°C | 30°C–250°C | 30°C–300°C | 30°C–300°C | | | 30°C–300°C | 30°C–300°C |
| Beleuchtung | Mehrebenen-LED | Mehrebenen-LED | Mehrebenen-LED | Mehrebenen-LED | LED | LED | LED | LED | | | Halogen | Halogen |
| Farbe | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl, auch in Weiß/Edelstahl erhältlich | Schwarz/Edelstahl | | | Schwarz/Edelstahl, auch in Weiß/Edelstahl erhältlich | Schwarz/Edelstahl, auch in Weiß/Edelstahl erhältlich |

| Gerätehöhe | 45 cm | 45 cm | 45 cm | | 45 cm | 45 cm | 45 cm | 45 cm | 45 cm | 45 cm | 45 cm | 45 cm | 45 cm |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--|-------|
| Produktklasse | iQ700 | iQ700 | iQ700 | | iQ700 | iQ700 | iQ700 | iQ700 | iQ700 | iQ700 | iQ700 | iQ700 | iQ700 |
| VIB | CN678G4S6 | CS658GRS7 | CM678G4S1 | | CS636GBS2 | CM676G0S1 | CM636GNS1 | CM633GBS1 | CF634AGS1 | CB674GBS3 | CB634GBS3 | CD634GBS1 | |
| Besondere Ausstattung: | Home Connect | Home Connect | – | | – | – | – | – | – | – | – | – | |
| | varioSpeed | Dampfgaren | varioSpeed | | Dampfgaren | varioSpeed | varioSpeed | varioSpeed | Mikrowelle | – | – | Dampfgaren | |
| | Dampfstoß | Dampfstoß | – | | Dampfstoß | – | – | – | – | – | – | – | |
| | Backsensor | Backsensor | Backsensor | | – | – | – | – | – | – | – | – | |
| | cookControl Plus | cookControl Plus | cookControl Plus | | cookControl Plus | cookControl Plus | cookControl Plus | cookControl | cookControl | – | – | cookControl | |
| Energie-Effizienzklasse ² | – | A+ | – | | A+ | – | – | – | – | A+ | A+ | – | |
| Reinigung | activeClean® | ecoClean Plus | activeClean® | | – | activeClean® | – | – | – | activeClean® | – | – | |
| Auszug | Systemauszug | 1fach-Vollauszug | Systemauszug | | nachrüstbar | Systemauszug | Systemauszug | – | – | nachrüstbar | nachrüstbar | – | |
| Anzahl Heizarten ³ | 15 / 2 / 2 | 15 / 4 / 0 | 15 / 0 / 2 | | 13 / 4 / 0 | 13 / 0 / 2 | 13 / 0 / 2 | 6 / 0 / 2 | – | 13 / 0 / 0 | 13 / 0 / 0 | 0 / 4 / 0 | |
| Temperaturregelung von – bis | 30°C–300°C | 30°C–250°C | 30°C–300°C | | 30°C–250°C | 30°C–300°C | 30°C–275°C | 30°C–275°C | – | 30°C–300°C | 30°C–300°C | 30°C–100°C | |
| Beleuchtung | LED | LED | LED | | LED | LED | LED | LED | LED | Halogen | Halogen | Halogen | |
| Farbe | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl | | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl | Schwarz/Edelstahl, auch in Weiß/Edelstahl erhältlich | |



Meistern Sie das Kochen. Meistern Sie den Moment.

Wie beeindrucken Sie Ihre Gäste? Mit gutem Essen, guter Laune und einer Prise Souveränität. Seien Sie der beste Gastgeber aller Zeiten, indem Sie Ihre Kochkünste auf die nächste Stufe heben, mit WLAN-fähigen Siemens Hausgeräten und Home Connect.

Kochen auf höchstem Niveau kann so einfach sein: Die Home Connect App bietet Ihnen dafür eine passende Auswahl an köstlichen Rezepten. Sie können Ihr Lieblingsgericht auswählen, die idealen Einstellungen direkt an Ihren Backofen senden und sogar mit dem Vorheizen beginnen, bevor Sie überhaupt zu Hause sind. Genießen Sie bequemes Kochen und vor allem: köstliche Gerichte.



Steuern Sie
Ihre Hausgeräte
mit der
Home Connect
App

Entdecken Sie alle Siemens Hausgeräte mit Home Connect und viele neue Möglichkeiten auf connectivity-erleben.de

Machen Sie eine großartige Küche zur Haute Cuisine.

Von wo Sie wollen, wann Sie wollen.

Um alle Vorteile Ihres iQ700 Backofens voll auszuschöpfen, präsentiert Siemens Ihnen mit den Koch-Inspirationen exklusive Ideen für Ihre Küche.

Freuen Sie sich auf Wissenswertes zu Ihrem Backofen und zu den innovativen Zubereitungsmöglichkeiten. Dazu werden Ihnen einzigartige und abwechslungsreiche Rezepte geboten, die garantiert jeden Gast beeindrucken. Alle Vorschläge sind dabei optimal auf die Funktionen Ihres Backofens abgestimmt, um ein eindrucksvolles Kocherlebnis zu schaffen.

Wie wäre es zum Beispiel mit gebratenem Gemüse in Balsamicosauce? Oder mit einem Pavlova-Baiser mit Sahne und Himbeeren? Mit den Koch-Inspirationen von Siemens sind Ihrer kulinarischen Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt.

Genießen ist ganz leicht: Beim Kauf eines iQ700 Backofens mit TFT-Touchdisplay Plus bekommen Sie die Koch-Inspirationen einfach dazu. Eine Abrufkarte liegt dem Backofen bei. Alles, was Sie dann noch tun müssen: Die Abrufkarte ausfüllen und abschicken – und schon nach wenigen Tagen kann die Zubereitung beginnen.

