



Copyright © 2025 Selina Kraus

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Genehmigung
des Autors in irgendeiner Form reproduziert, vervielfältigt
oder verbreitet werden.

Kontakt: Christian Ehrnsperger, Erik-Geiershoefer Str.1,
90584 Allersberg

Covergestaltung: Christian Ehrnsperger

Inhaltsverzeichnis

Einführung



Einführung.....	07
Zubereitungsarten & Aufbau.....	08
Funktionsweise.....	09
Reinigung.....	10
Zubehör.....	11
Tipps & Tricks.....	12
Gute Ergebnisse erzielen.....	13

REZEPTE

Frühstück



Kartoffel Tomatenauflauf mit Pilzen.....	17
Pekannuss-Bananen-Pudding.....	18
Aprikosen Oats.....	19
Haferkleie und Bananenbrei.....	19
Rührei mit Spinat und Tomate.....	20
Anchovis-Schmankerl.....	20
Möhren-Muffins.....	21
Meerrettich Lachs mit Ei.....	21
Zucchini Omelette.....	22
Kartoffeln au Gratin.....	22
Schafskäsekuchen.....	23
Einfache Pfannkuchen.....	24
Gefüllte Pilze.....	24
Gebratene Kartoffelscheiben.....	25
French Toast.....	25

Apfel-Rosinen-Kugeln.....	26
Klassisches Camper-Frühstück.....	26
Mac & Cheese.....	27
Joghurt-Frühstücks-Weckla.....	28
Leckerer Grießbrei.....	28
Porridge.....	29

Fleischgerichte



Zitronenhähnchen in Knoblauch-Butter-Sauce.....	31
Parmesan Hähnchen mit Pilzsauce.....	31
Hähnchen Quinoa Eintopf.....	32
Cannelloni.....	33
Zwiebel-Hack-Patties.....	33
Hackbraten.....	34
Calzone.....	35
Einfaches Cashew Curry.....	36
Putenbrust-Brokkoli-Nudelauf.....	37
Gefülltes Brot mit Käse.....	38

Fischgerichte:



Gorgonzola Lachs.....	40
Schellfischfilets mit Reis.....	40
Griechische Garnelen.....	41
Knoblauch Garnelen.....	41
Gebackener Hering.....	42
Scharfes Garnelen Curry.....	43

Vegetarisch/Vegan



Blumenkohlpudding.....	45
Rosenkohlauflauf.....	45
Käse-Muffins.....	46
Käsespätzle.....	47
Spinat-Ricotta Röllchen.....	47

Scharfe Tortillas.....	48
Feiner Pizzateig mit Belag nach Wahl.....	49
Käse-Wirsing mit Kartoffelbrei.....	50
Leckere Kartoffelpuffer.....	51
Kartoffel-Brie-Gratin.....	52
Mangold-Tarte.....	53
Gefüllte Kartoffeln.....	54
Kartoffelgratin.....	55
Kartoffel-Käse-Auflauf.....	55
Gemüse-Schmankerl mit Schafskäse.....	56
Brokkoli-Pilz Reis.....	57
Gemüse-Curry.....	58
Quinoa Eintopf.....	59
Brokkoli-Nudeln.....	59
Pilz-Ale Kuchen.....	60
Pilz und Bohneneintopf.....	61
Tomaten-Nudelauf­lauf.....	61
Quinoa Reis Bowl.....	62

SNACKS



Feine Maronen.....	64
Gefüllte Pilzquiches.....	64
Lebkuchen.....	65
Hüttenkäse Küchle.....	66
Brotpudding.....	66
Feigen mit feinem Käse.....	67
Pastinaken und Rüben in Ahornsirup.....	68
Käse-Kartoffeln.....	69

DESSERTS



Ahornsirup-Kuchen.....	71
Leckere Scones.....	71
Kaffee­kuchen.....	72
Apfel-Zimt-Kuchen.....	73

Bananen-Schokokuchen.....	74
Karottenkuchen.....	75
Schokoladen Brownies.....	76
Schoko-Muffins.....	76
Kirschkuchen.....	77
Yummy Biskuit.....	78
Einfacher Bananenkuchen.....	79
Einfacher Apfelkuchen #1.....	79
Käsekuchen.....	80
Apfelkuchen #2.....	81
Fluffiger Biskuitkuchen.....	82
Brombeerkuchen.....	82
Karamellkuchen.....	83
Yorkshire-Pudding.....	84
Marmorkuchen.....	85
Johannisbeere-Schoko-Muffins.....	86
Nutella-Bananen-Kuchen.....	87
Walnuss-Bananen Kuchen.....	87
Zimtschnecken.....	88
Pekannuss-Kuchen.....	89
Pfirsich-Schmankerl.....	90
Puddingkuchen.....	91

Brote/Brötchen



Vollkorn-Cranberry-Walnuss-Brot.....	93
Honig-Brot.....	94
Fladenbrot.....	94
Rosmarin-Kräuterbrot.....	95
Einfaches Brot.....	96
Nussbrot.....	96

BONUS 1: DUTCH OVEN REZEPTE FÜR ZUHAUSE



Erdbeer-Dutch-Pfannkuchen.....	98
Herzhaftes Gulasch.....	99
Dutch Oven-Pizza Margherita.....	100
Gebratener Kabeljau mit Oliven.....	101
Mango-Garnelen.....	101
Honig-Maisbrot.....	102

BONUS 2: DESSERT-SAUCEN



Heiße Karamellsauce.....	104
Schokoladenchip-Dip.....	104
Himbeer-Dessertsauce.....	105
Erdbeersauce.....	105

ABSCHLUSS



Abschließende Worte.....	106
Kleine Erinnerung.....	107



Einleitung

Hallo, zunächst möchte ich mich bei Ihnen für den Kauf dieses Buches bedanken. Ich werde Ihnen in diesem Buch die Vorzüge und den Nutzen, den Sie mit diesem **Campingbackofen-Kochbuch** haben zugutekommen lassen.



Vielleicht ist es die frische Luft, die holzigen Düfte oder die Geräusche von Vögeln, rauschenden Bächen und Blättern im Wind. Was auch immer es ist, Essen, das im Freien gekocht und gegessen wird, ist einfach überaus köstlich und abwechslungsreich.

Ja, mit einem Campingbackofen ist es möglich, mit Ober- und Unterhitze auf dem Herd zu backen, wenn man keinen Backofen hat. Mit dem Campingbackofen kann man so ziemlich alles zubereiten, was man auch in einem normalen Ofen garen oder überbacken würde. Darunter fallen z.B. Aufläufe, Kuchen, Muffins, Brote uvm. Also so ziemlich alles was auch in einem normalen Haushaltbackofen gebacken werden kann.

Mit diesen Eigenschaften hat sich der Campingbackofen schnell weit verbreitet. Ganz egal ob im Wohnmobil oder bei jeder Art von Camping, einen frisch duftenden Kirschkuchen zum Kaffeeklatsch und abends eine leckere Lasagne aus dem Ofen, hört sich einfach super an.

Die aufgeführten Rezepte werden Ihnen gute Anhaltspunkte geben!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und natürlich beim Nachkochen!

ZUBEREITUNGSARTEN & AUFBAU

1. Zubereitungsarten

Backen: Brote, Muffins, Scones, Lasagnen und vieles mehr. Nahezu alles, was Sie in einem Haushaltsbackofen backen können, können Sie auch mit einem Campingbackofen backen.

Dämpfen: Mit einem Backofenrost können Sie Gemüse, Schalentiere oder Knödel dämpfen.

Schmoren: Mit einem 2-flammigen Gaskocher können Sie das Fleisch in einer gusseisernen Pfanne anbraten und dann in den Campingbackofen geben, um es langsam zu schmoren. Fügen Sie etwas Gemüse, Flüssigkeit (z. B. Brühe, Sauce usw.) und Kräuter hinzu und garen Sie es dann langsam.



2. Aufbau

Der Campingbackofen besteht aus drei separaten Teilen: Unterteil, Korpus und Deckel, die zusammenarbeiten, um die Hitze eines einzigen Gaskochers gleichmäßig zu verteilen.

Sockel (Edelstahl): Der Sockel ist ein geformter Metallring mit einem Loch in der Mitte und wird über den Gaskocher gelegt.

Gehäuse (Aluminium): Das Gehäuse hat die Form einer Gugelhupfform, mit einer zentralen Luftsäule in der Mitte. Der Korpus liegt auf dem Boden auf, aber nur der äußere Rand des Korpus kommt direkt mit dem Boden in Berührung. Darunter befindet sich ein Luftspalt, der die Hitze gleichmäßig verteilt und ein Anbrennen verhindert.

Deckel (Aluminium): Der gewölbte Deckel sitzt auf dem Korpus und fängt die heiße Luft ein, die vom Gaskocher durch die zentrale Luftsäule aufsteigt.



Funktionsweise

Der Campingbackofen ist...

...sehr platzsparend und wiegt in der Grundausstattung gerade mal ein halbes Kilo! Der Boden und das Gehäuse funktionieren ähnlich wie ein Multikocher. Der Gaskocher heizt den Boden direkt auf, wodurch der Luftspalt zwischen Boden und Korpus erwärmt wird. Dieser Luftspalt gibt dann sanfte, indirekte Wärme an den Boden des Körpers ab.

Die Wärme des Gaskochers wandert auch direkt nach oben, durch den Boden und den Korpus über die zentrale Luftsäule, und wird vom Deckel aufgefangen. Kleine Entlüftungsöffnungen an der Seite des Deckels leiten die Wärme nach unten über die Speisen, bevor sie entweichen kann.

Das Ergebnis ist, dass der Korpus sowohl von unten als auch von oben indirekt beheizt wird, was den Bedingungen in einem typischen Haushaltsofen entspricht. Die Speisen im Inneren des Behälters werden gleichmäßig von allen Seiten erhitzt.

Reinigung



Hier finden Sie jetzt noch ein paar Tipps was sie bei der Reinigung beachten sollten:

- Vermeiden Sie unbedingt Spülmaschinentabs. Chemische Reaktionen durch diese Tabs könnten vorprogrammiert sein und könnten das Aluminium des Ofens verfärben.
- Zu langes Einweichen bitte vermeiden. Warum? Auch hier könnte das Aluminium mit Verfärbungen reagieren.
- Versuchen Sie Verkrustungen ganz einfach mit etwas kaltem Wasser einzuweichen.
- Verwenden sie weiche Schwämme. Vermeiden Sie außerdem Schwämme die Topfkratzer verursachen könnten oder andere, kratzende Sachen, die Beschichtung ihres Ofens wird es Ihnen danken.
- Wenn es um die Silikonform geht, gilt das gleiche. Sie können einen weichen Schwamm und kaltes Wasser für die Reinigung verwenden. Sollten sich jedoch Gerüche festgesetzt haben, nehmen Sie Natron und heißes Wasser zum einweichen.

Hinweis:

Es ist wichtig zu beachten das du dir im Klaren sein solltest, dass der Campingbackofen nicht so bleibt, wie er mal war. Natürlich bekommt man ihn sauber, aber er wird eine gewisse „Patina“ annehmen. Das ist nicht schlimm – außer, wenn bei Dir alles blitzen und blinken muss, wie an dem Tag, als Du ihn aus der Verpackung geholt hast. Dann schon.

Der Campingbackofen wird strahlend glänzen, wenn Du ihn bekommst. Das kann sich leider im Gebrauchsverlauf ändern.

Zubehör

Hinweis: Es gibt einige zusätzliche Zubehöerteile, die Sie erwerben können, um die Funktionalität und Vielseitigkeit des Campingbackofens zu erweitern.

Silikonform: Diese Silikonform ist besonders hitzebeständig und macht die Reinigung (wie oben erwähnt) zum Kinderspiel.

Muffinring: Mit dieser Silikonform können Sie bis zu 6 Muffins auf einmal backen. Alternativ können Sie auch Muffinförmchen aus Silikon verwenden.

Backgitter: Dieses Gitter ist hilfreich, um z. B. Brötchen aufzubacken, und kann auch als Dampfgareinsatz verwendet werden.

Aufbewahrungstasche für den Campingbackofen: Diese Aufbewahrungstasche ist zwar nützlich, aber nicht unbedingt erforderlich. Sie passt für den Campingbackofen und sein gesamtes Zubehör und verhindert Kratzer und Dellen, wenn Sie ihn aufbewahren.

Thermometer: Gerade wenn man noch nicht viel Erfahrung mit einem Campingbackofen hat, kann einem die Messung der Temperatur im Inneren den gesamten Kochvorgang erleichtern. Zudem eignen sich für die Temperaturüberwachung auch sogenannte Deckelthermometer.

Hitzebeständige Handschuhe: Wie Sie vielleicht erwarten, wird der Campingbackofen ziemlich heiß. Der Griff an der Oberseite des Deckels ermöglicht es Ihnen, ihn relativ leicht zu öffnen, aber wenn Sie seine Position über dem Gaskocher anpassen müssen, werden Sie dazu hitzebeständige Handschuhe benötigen.

Tipps & Tricks



Vorheizen

Es ist wichtig, die Bodenplatte etwa 3 Minuten lang bei starker Hitze vorzuheizen, bevor man den Campingbackofen darauf stellt.



Flexibel

Man kann den Campingbackofen auf fast allen Herdarten verwenden, außer auf einem Induktionsherd. Selbst mit einer Induktionsplatte sind die Ergebnisse auf einem Induktionsherd nicht so gut.



Konstante Hitzeeinstellungen

Schlechte Ergebnisse sind meist darauf zurückzuführen, dass die Hitze zu weit heruntergedreht wurde. Wir alle haben Angst vor verbranntem Essen, aber die Hitze muss heiß genug sein, um das Essen zu backen. Das gilt besonders für Lebensmittel, die außen eine "Kruste" haben sollen.



Deckel

Versuchen Sie nicht, ohne den Deckel zu backen – er wird benötigt, damit die heiße Luft über das Backgut strömen kann, und die Löcher sind notwendig, damit der Dampf (die Feuchtigkeit, die dem Backgut beim Backen entzogen wird) entweichen kann.



Nicht überfüllen

Bei Lebensmitteln, die aufgehen – Brote, Kuchen usw. sollte der Campingbackofen nicht mehr als halb voll sein. Auch nach dem Aufgehen muss noch genügend Luft über dem Essen sein, damit es richtig backen kann.



Zeiten beachten

Wenn die Temperatur richtig eingestellt ist, sollte die Backzeit in etwa die gleiche sein wie in einem herkömmlichen Ofen.

Gute Ergebnisse erzielen

So erzielen Sie die besten Ergebnisse beim Kochen mit einem Campingbackofen

1. Finden Sie die richtige Heizstufe

Beim Kochen mit einem LPG-Gasherd sollten Sie diesen eher auf eine niedrige Stufe einstellen, wenn sie den Campingbackofen verwenden. Wenn Ihr Kochfeld weniger leistungsstark ist, müssen Sie möglicherweise mit den Einstellungen experimentieren, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Es mag zwar eine gute Idee sein, die Hitze zu erhöhen, um den Garprozess zu beschleunigen, aber das kann dazu führen, dass der Boden verbrennt und die Oberseite nicht gar wird.

2. Vorheizen auf Elektrokochfeldern oder für schnelles Garen

Sie können den Campingbackofen für schnelle Dinge wie das Rösten von Nüssen oder das Aufwärmen von Brot verwenden. In diesen Fällen ist es am besten, den Campingbackofen vorzuheizen, indem Sie den Boden des Ofens 5-10 Minuten vor dem Garen aufheizen. Das Vorheizen wird empfohlen, wenn Sie ein Rezept zubereiten, das weniger als 20 Minuten dauert. Wenn Sie auf einem Elektroherd kochen, sollten Sie den Boden unabhängig von der Garzeit immer vorheizen.

3. Versuchen Sie, den Deckel während des Kochens so wenig wie möglich anzuheben

Es ist sehr verlockend, einen Blick auf das zu werfen, was Sie in Ihrem Campingbackofen garen – aber Sie sollten versuchen, dem zu widerstehen. Genau wie beim Öffnen der Backofentür während des Garvorgangs entweicht durch das Anheben des Deckels Wärme und kann dazu führen, dass Kuchen oder Brot nicht richtig aufgehen.

Verwenden Sie eine Silikonform für Kuchen und Gebäck

Es ist zwar nicht unbedingt notwendig, aber die Verwendung einer Silikonform macht das Backen mit dem Campingbackofen sehr viel einfacher. Sie ist besonders nützlich beim Backen von Kuchen und Torten, die man in einem Stück herausnehmen möchte.

Etwas mehr Zeit einplanen

Sie können mit dem Campingbackofen durchaus ein normales Ofenrezept nachkochen, aber Sie sollten mit etwas längeren Garzeiten rechnen. Manchmal kann ein 30-Minuten-Rezept im Campingbackofen 40-45 Minuten dauern – aber das hängt wirklich davon ab, was Sie zubereiten wollen.

Lebensmittel, die im Campingbackofen besonders gut garen

- Bratkartoffeln, Pizzen und Brot
- Kuchen und Torten
- Lasagne / Nudelaufbau
- Gebratenes Gemüse

Dinge, die im Campingbackofen nicht wirklich funktionieren

- Tiefkühlpizzen / andere Dinge, die zu groß sind

Hitze-Tabelle

Hohe Hitze: 230 – 340°C

Mittlere bis Hohe Hitze: Ca. 200°C

Mittlere Hitze: 160 – 175°C

Niedrige bis mittlere Hitze: 150°C

Niedrige Hitze: 110 – 120°C



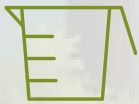
REZEPTE

FRÜHSTÜCK

R E Z E P T E



Kartoffel Tomatenauflauf mit Pilzen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
1-2

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die Pilzköpfe, Kartoffeln und Tomaten mit dem Olivenöl und dem Knoblauch im Campingbackofen schwenken.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Mischung gleichmäßig verteilen und auf mittlerer Hitze etwa 15 Minuten braten.
4. Den Campingbackofen von der Wärmequelle nehmen und das Gemüse umrühren. Die Pilzköpfe mit der Kiemenseite nach oben anrichten.
5. Für jeden Pilz ein Ei aufschlagen und vorsichtig hineingeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und den Campingbackofen wieder auf der Wärmequelle platzieren, um den Inhalt weitere 10 bis 12 Minuten zu backen, bis das Eiweiß undurchsichtig und das Eigelb noch etwas flüssig ist.
6. Servieren und mit Petersilie garnieren.

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel gehackte Blattpetersilie
- 1 Prise Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 große Eier
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Kirschtomaten
- 2 bis 3 große Kartoffeln, in dünne Keile geschnitten
- 4 Portobello Pilzköpfe, entstielt

Pekannuss-Bananen-Pudding



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

40 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Im Campingbackofen Eier, Milch und Vanille miteinander verquirlen.
2. Die Brotwürfel hinzugeben und gut umrühren. Mindestens 30 Minuten lang einweichen lassen.
3. Nun in einer mittelgroßen Schüssel die Bananen, die Pekannüsse, den braunen Zucker und den Rum verrühren.
4. Über die Brotmischung im Campingbackofen verteilen.
5. Mit der Butter bestreichen.
6. Abdecken und 35 bis 40 Minuten auf mittlerer Hitze backen, bis der Pudding durchgekocht, aufgebläht und oben goldgelb ist.
7. Warm servieren.

ZUTATEN:

- 4 große Eier
- 360 ml Vollmilch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 8 dicke Scheiben Brot, in Würfel geschnitten
- 3 mittelgroße Bananen, geschält und gewürfelt
- Ca. 55 g Pekannüsse
- Ca. 85 g brauner Zucker
- 2 Esslöffel dunkler Rum
- 4 Esslöffel ungesalzene Butter, in kleinen Stücken

Notizen:

Aprikosen Oats



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 100 g Haferkleie
- 350 ml Wasser
- 6 getrocknete Aprikosen (gehackt)
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Ahornsirup zum Garnieren

1. Bringen Sie die Haferkleie, das Wasser, die Aprikosen, den Zimt und eine Prise Salz in Ihrem Campingbackofen bei mittlerer Hitze zum Kochen.
2. Bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist und die Haferflocken weich sind.
3. Mit Ahornsirup garnieren.

Haferkleie und Bananenbrei



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 1 Banane
- 85 g Haferkleie, zerkleinert
- 160 ml Wasser oder Pflanzenmilch
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Teelöffel Chiasamen

Optional:

- Pinienkerne oder Mandeln für das Topping

1. Zuerst Banane, Haferkleie, Chiasamen, Wasser oder Pflanzenmilch und eine Prise Salz in Ihrem Campingbackofen langsam erhitzen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
2. Etwa 2 Minuten köcheln lassen.
3. Vom Gaskocher/Herdplatte nehmen, etwas abkühlen lassen und ggf. Honig hinzugeben.
4. Optional die Mandeln oder Pinienkerne als Topping hinzufügen.

Notizen:

Rührei mit Spinat und Tomate



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 4 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- 3 Brokkoliröschen (fein gehackt)
- 1 Tomate (gehackt)
- 60 g Blattspinat
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 4 Scheiben Vollkorntoast
- 1 reife Avocado (in Scheiben geschnitten)

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln, Tomaten und Brokkoli im Olivenöl in Ihrem Campingbackofen anbraten, nach etwa 5 Minuten den Blattspinat dazugeben.
2. Wenn die Zwiebeln glasig sind und der Brokkoli geröstet ist, fügen Sie die Eier hinzu.
3. Servieren Sie das Rührei mit Toast und Avocadospalten.

Anchovis-Schmankerl



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 1 Zwiebel (gelb)
- Ca. 250 g Kartoffeln (gekocht)
- 100 ml Sahne
- ½ kleine Dose Anchovisfilets vorzugsweise mit Flüssigkeit (125 g)
- ½ EL Semmelbrösel
- 1 EL Butter

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst schälen Sie die Zwiebeln in Scheiben und dünsten diese in einer Pfanne an. Danach auch die Kartoffeln schälen und in Scheiben (Stifte) schneiden.
2. Nun können Sie die Form etwas einfetten und die vorbereiteten Zutaten nach der Reihe schichten (Kartoffeln, Zwiebeln, Anchovis).
3. Die Sahne und den Saft der Anchovis darüber verteilen sowie mit Semmelbrösel bestreuen.
4. Anschließend die Butter darüber geben.
5. Jetzt können Sie alles bei mittlerer Hitze für ungefähr 20–30 Minuten backen, bis alles schön knusprig braun ist. Die Kartoffeln sollten dabei schön weich sein.
6. Zuletzt vom Gaskocher nehmen und für ca. 10 Minuten durchziehen lassen.
7. Servieren.

Möhren-Muffins



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 200 g Mehl (Type 405)
- 100 g Käse, gerieben (nach Wahl)
- 2 Zucchini (mittelgroß)
- 2 Eier
- 2 Karotten
- 2 TL Salz
- 1 TL Backpulver
- Etwas Pfeffer
- Muffinförmchen (zum Backen) oder Silikonring (Zubehör)

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst bereiten Sie alle Zutaten vor.
2. Anschließend waschen Sie die Zucchini und die Karotten und raspeln die Karotte in einer Kastenreibe.
3. Würzen Sie anschließend mit den Gewürzen (Salz & Pfeffer).
4. Im Anschluss Mehl, Ei, Käse sowie Backpulver in Kombination zusammen vermischen und den daraus entstandenen Teig in die einzelnen Muffinförmchen oder in den Silikonring geben.
5. Backen Sie für ca. 3-5 Minuten auf hoher und ca. 15-20 Minuten auf niedriger Hitze.
6. Lassen Sie danach die Muffins abkühlen bevor Sie sie servieren.

Meerrettich Lachs mit Ei



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 400 g geräucherter Lachs
- 8 Eier
- Etwas Pfeffer
- 10 g Butter
- 4 TL Dill
- 1 Messerspitze Meerrettich
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst bereiten Sie alle Zutaten vor welche sie benötigen und vermischen im Anschluss die folgenden Zutaten: Eier, Meerrettich, Salz und Pfeffer sowie Dill.
2. Erhitzen Sie nun Ihren Campingbackofen auf hohe Hitze und geben die vorgefertigte Eimasse in Ihre Form.
3. Nun können Sie den Lachs in feine Streifen schneiden während die Eier das stocken beginnen.
4. Zuletzt den Lachs untermischen und servieren.

Zucchini Omelette



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zucchini, mittelgroß, entkernt, gewürfelt
- ½ Tomate, mittelgroß, entkernt, gewürfelt
- 4 große Eier
- Ca. 60 ml Milch
- 1 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG:

1. In Ihrem Campingbackofen Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Zucchini und Tomate hinzufügen.
3. Gemüse 5-10 Minuten kochen oder bis es weich ist.
4. In einer separaten Schüssel Eier, Milch und Salz verrühren.
5. Die Eimischung in den Campingbackofen geben und unter Rühren ca. 5 Minuten durchgaren.
6. Servieren.

Kartoffeln au Gratin



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 5-8 gekochte Kartoffeln
- 300 g Crème fraîche
- 100 ml Wasser
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Schwarzer Pfeffer
- Salz
- Geriebener Käse (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen einfetten.
2. Crème fraîche und Wasser mischen.
3. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.
4. Genauso die Zwiebel und die Knoblauchzehen halbieren und in Scheiben schneiden.
5. Die Kartoffeln, die Zwiebel und den Knoblauch vorsichtig in dem Crème fraîche mischen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Mischung in die Form geben.
8. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.
9. Mit dem Deckel und 5 Minuten bei niedriger Hitze backen.
10. Servieren.

Schafskäsekuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und die Butter einreiben, bis sie die Konsistenz von Paniermehl hat.
2. Wasser hinzufügen und zu einem Teig kneten.
3. Den Teig in einem Zip-Lock-Beutel an einen kühlen Ort legen und eine Stunde ruhen lassen.
4. Den Teig wurstförmig rollen, in den Boden des Campingbackofens legen und an den Rändern hochdrücken, so dass eine dünne Teighülle entsteht.
5. Den Käse würfeln und die Zwiebel, die Oliven und den Knoblauch in Stücke hacken.
6. In den Teigmantel legen.
7. Verquirlen Sie das Ei mit einer großzügigen Portion Oregano.
8. Die Sahne und die Milch hinzufügen.
9. Gießen Sie die Mischung über die Zutaten in der Form und bestreuen dann mit Paprika, um dem Ganzen ein wenig Farbe zu geben.
10. Mit dem Deckel abdecken und auf niedrigster Stufe 60 Minuten backen.

ZUTATEN:

Für den Teig:

- 150 g Butter
- 30 g Mehl (Type 405)
- eine Prise Salz
- 1 Esslöffel Wasser

Für die Füllung:

- 1 ein Päckchen Schafskäse
- 1 rote Zwiebel
- 4 Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- Oregano
- 250 g „Creme Double“ (oder Mascarpone)
- 50 ml Milch
- Paprikagewürz

Zum Servieren:

- Tomatensalat

Einfache Pfannkuchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 400 g Pfannkuchenmischung
- 1 Ei
- Margarine (geschmolzen)

Zum Servieren:

- Preiselbeerkonfitüre

ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen einfetten.
2. Mischen Sie die Pfannkuchenmischung nach der Anleitung auf der Packung an - reduzieren Sie die Wassermenge, um eine dickere Mischung zu erhalten.
3. Das Ei mit ein wenig flüssiger Margarine verquirlen.
4. In die Form füllen, mit dem Deckel verschließen und 60 Minuten backen.
5. Mit Preiselbeerkonfitüre servieren.

Gefüllte Pilze



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 10 Champignons
- 10 Scheiben Bacon
- 250 g Feta
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst bereiten Sie die Zutaten vor und waschen die Champignons gründlich.
2. Danach entfernen Sie die Stiele sowie die Hüte der Pilze und befüllen diese mit dem Fetakäse.
3. Umwickeln sie nun die befüllten Champignons mit einer Scheibe Schinken (Bacon).
4. Anschließend geben Sie die Feta-Pilze in die Form.
5. Jetzt für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten lassen.
6. Mit etwas Salz servieren.

Gebratene Kartoffelscheiben



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Zwiebeln, klein (gelb)
- 8 Kartoffeln (mittelgroß)
- Etwas Butter
- Speiseöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor und waschen die Kartoffeln gründlich bevor Sie sie schälen.
2. Schneiden Sie die Kartoffeln anschließend in dünne Streifen oder Stifte und machen dasselbe mit den Zwiebeln.
3. Vermischen Sie die Zwiebeln und die Kartoffeln miteinander und verfeinern diese mit den Gewürzen.
4. Den Campingbackofen nun mit Öl und Butter einfetten und die Kartoffeln (+ Zwiebeln) stückweise hinzugeben sowie bei hoher Hitze (geschlossenem Deckel) garen lassen.
5. Je nach Belieben die Kartoffelscheiben wenden, wenn sie knackig braun sind (ca. 20-30 Minuten).
6. Servieren Sie nach Wahl (Scharfe Sauce, Bacon etc.).

French Toast



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 6 Toastscheiben
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 1 EL Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 TL Zimt
- Salz
- Butter
- Ahornsirup

ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen vorbereiten.
2. Danach den Großteil der Zutaten (außer: Ahornsirup, Butter und den Toast) zusammen vermischen.
3. Im Anschluss die Toastscheiben darin einweichen lassen.
4. Nun können Sie den Campingbackofen vorheizen und die Butter in die Form geben.
5. Zuletzt die Toastscheiben in der erhitzten Butter für ca. 5 Minuten backen und mit dem Sirup verfeinern.

Apfel-Rosinen-Kugeln



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 400 g Mehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver
- 60-100 g Zucker, nach Geschmack
- 1 Prise Salz
- 160 g Quark
- 80 ml Öl
- 120 ml Milch
- 2-3 Äpfel
- 1/2 TL Zimt
- Optional: Rosinen, Nüsse, Pinienkerne

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst entkernen Sie die Äpfel und schneiden sie diese in kleine Würfel.
2. Danach fetten Sie den Campingbackofen ein.
3. Mischen Sie zuerst die trockenen Zutaten für den Teig und rühren dann die flüssigen mit einer Gabel unter.
4. Am Ende kommen noch die Apfelwürfel und alle anderen Zutaten nach eigenem Belieben hinzu.
5. Formen Sie nun aus dem Teig 8 Kugeln und legen sie diese in die Form.
6. Zuletzt backen Sie die kleinen Schmankerl für 30-35 Minuten auf niedriger Hitze.
7. Servieren.

Klassisches Camper-Frühstück



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 100 g Fetakäse
- 8 Eier
- 1 Zwiebel
- 6 Tomaten
- 1 Jalapeño
- 3 Paprika
- Petersilie, gehackt
- Öl
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen vorbereiten und bestenfalls etwas mit Öl einfetten.
2. Hacken Sie danach die Zwiebel genauso wie die Jalapeños und würfeln Paprika und Tomaten.
3. Jetzt können Sie die Zutaten im erhitzten Zustand in Ihrer Campingbackofen-Form für etwa 5 Minuten andünsten.
4. Geben Sie auch die Gewürze hinzu.
5. Den Käse untermischen und nach weiteren 5 Minuten kleinere Vertiefungen für die Eier erstellen, um diese vorsichtig darin hineinzugeben.
6. Schließen Sie nun den Deckel des Campingbackofens und backen für ca. 10 Minuten.
7. Servieren Sie mit Petersilie und nach Belieben mit anderen Kräutern.

Mac & Cheese



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen vorbereiten und bestenfalls etwas mit Öl einfetten und die Nudeln nach Packungsanweisungen kochen.
2. Vermischen Sie im Anschluss das Mehl mit der Butter, nachdem Sie die Butter geschmolzen haben. Danach die Milch und die Sahne mit einem Schneebesen verrühren für ca. 1 Minute köcheln lassen.
3. Achten Sie darauf das alles gut vermischt wird. Geben Sie nun 75 g vom Käse (nach Wahl) dazu und lassen diesen etwas einschmelzen.
4. Würzen Sie mit dem Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer.
5. Jetzt können Sie die Nudeln zusammen mit der Sauce mischen und geben alles in die bereits vorbereitete Form ggf. in die Silikonform.
6. Zum Schluss können Sie das Gericht noch mit den Semmelbröseln sowie dem übrig gebliebenen Käse verfeinern.
7. Backen Sie bei hoher Hitze für ungefähr 20 Minuten.

ZUTATEN:

- 150 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 150 g geriebener Käse (nach Wahl)
- 250 g kurze Makkaroni
- 25 g Butter
- 3-4 EL Mehl
- 3-4 EL Semmelbrösel
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer

Notizen:

Joghurt-Frühstücks-Weckla



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 150 ml lauwarmes Wasser
- 1 Pck. Trockenhefe
- 75 g Joghurt
- 300 g Weizenmehl
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz

ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen vorbereiten (ggf. mit Silikonform) und bestenfalls davor etwas einfetten.
2. Rühren Sie nun die Hefe im Wasser, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
3. Vermengen Sie danach Joghurt, Zucker sowie Salz mit dem Mehl und rühren es zusammen mit dem Hefe-Wassergemisch (Vorsicht: Klebrig).
4. Formen Sie nun mit etwas bemehlten Handflächen kleine Brote und geben diese in ihren Campingbackofen.
5. Abschließend für ca. 10 Minuten auf hoher Hitze backen und servieren.

Leckerer Grießbrei



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 400 ml Milch
- 60 g Vollkorngrieß
- 100 g Früchte nach Wahl
- Wahl (Erdbeeren, Pflaumen – ganz nach Belieben)

ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen vorbereiten.
2. Die Früchte würfeln und mit Wasser etwas Wasser in die Form geben.
3. Kochen Sie so lange bis eine Art Kompott entsteht und lassen es danach abkühlen.
4. Danach erhitzen Sie die Milch und geben den Grieß dazu.
5. Auf mittlerer Hitze kochen und ca. 2 bis 3 Minuten köcheln lassen.
6. Servieren Sie mit dem Kompott.

Porridge



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
1-2

ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen vorbereiten.
2. Danach Honig, Milch, Haferflocken und Vanillezucker in den Campingbackofen füllen und für ca. 5 Minuten kochen.
3. In der Zwischenzeit den Apfel/Birne bzw. die Kiwis würfeln und hineinrühren.
4. Zuletzt noch die Zitronenmelisse bzw. die Heidelbeeren hinzufügen und den leckeren Porridge auskühlen lassen.
5. Servieren

ZUTATEN:

- 40 g Heidelbeeren
- 80 g Haferflocken
- 1 Apfel / Birne
- 2 EL Honig
- 400 ml Mandelmilch (Sojamilch)
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 EL Zitronenmelisse
- 2 Kiwis

Notizen:

FLEISCH- GERICHTE



Zitronenhähnchen in Knoblauch-Butter-Sauce



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 60 g Butter
- 675 g Hähnchenbrust
- 1 Prise Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- Schale und Saft von 1 Zitrone
- 60 ml Weißwein
- Thymianzweige

ZUBEREITUNG:

1. Die Butter im Campingbackofen bei mittlerer Hitze erwärmen.
2. Die Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
3. Auf jeder Seite ca. 8 Minuten braten.
4. Knoblauch, Zitronenschale und saft sowie Thymian unterrühren.
5. Mit dem Wein aufgießen und kochen, bis er fast auf die Hälfte reduziert ist und eine cremige, zitronige Sauce entsteht. Das dauert etwa 7 Minuten.
6. Die Hähnchenteile mit der Zitronensauce beträufelt servieren.

Parmesan Hähnchen mit Pilzsauce



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 3 Esslöffel Butter
- 675 g Hähnchenbrust
- 1 Prise Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 450 g Champignons, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Becher Sahne
- 60 g geriebener Parmesankäse

ZUBEREITUNG:

1. Die Butter im Campingbackofen bei mittlerer Hitze erwärmen.
2. Die Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die gewürfelten Pilze in den Campingbackofen geben.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und 7 bis 10 Minuten garen.
5. Die Pilze entfernen und die Hähnchenbrust 7 bis 10 Minuten auf jeder Seite braten.
6. Die Pilze wieder in den Campingbackofen geben und den Knoblauch unterrühren.
7. Die Sahne dazugeben und 5 Minuten kochen lassen.
8. Kurz vor dem Servieren den Parmesan darüber streuen, abdecken und 5 Minuten ziehen lassen.

Hähnchen Quinoa Eintopf



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie Ihren Campingbackofen bei mittlerer Hitze mit dem Pflanzenöl.
2. Die Hähnchenschenkel gut würzen und dazugeben.
3. Gut braten dabei wenden, bis alles gut gebräunt ist.
4. Fügen Sie die Zwiebel hinzu und kochen Sie sie 3-4 Minuten lang, bis sie weich ist.
5. Rühren Sie die Gewürze ein und kochen Sie sie 1 Minute lang, bevor Sie die eingemachte Zitrone, die gehackten Tomaten und eine halbe Dose Wasser hinzufügen.
6. 15 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Quinoa, getrocknete Aprikosen und 500 ml Wasser unter ständigem Rühren kochen lassen, bis die Quinoa gar ist.
8. Mit den Mandeln und der Petersilie bestreut servieren.

ZUTATEN:

- 1 EL Pflanzenöl
- 4 Hähnchenfilets, ohne Haut
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlene Kurkuma
- 1 Konservierte Zitrone, Fruchtfleisch, fein gehackt
- 400 g gehackte Tomaten
- 120 g Quinoa
- Eine Handvoll getrocknete Aprikosen
- Eine Handvoll geröstete Mandeln
- Ein kleines Bündel Petersilie, gehackt

Cannelloni



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 300-400 g Spinat
- 250 g frische Nudeln für Lasagne
- 100 g Ricotta-Käse
- 125 g Kochsahne oder Béchamel
- 400 g Fleischsoße
- 2 Esslöffel geriebener Käse

ZUBEREITUNG:

1. Den Spinat kochen und das überschüssige Wasser abgießen, wenn gewünscht, kann er auch gehackt werden.
2. Mischen, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Leicht abtropfen lassen, um überschüssiges Wasser zu entfernen.
3. Aufrollen, als ob sie einen Schlauch formen würden.
4. Den Campingbackofen auf dem Herd anrichten, mit der Fleischsauce, der Bechamelsauce und etwas geriebenem Käse bestreichen, bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen und heiß genießen.

Zwiebel-Hack-Patties



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 500 g Hackfleisch
- 4 Esslöffel Semmelbrösel
- 80 ml Wasser
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Semmelbrösel einige Minuten im Wasser ziehen lassen.
2. Zwiebel in Scheiben bzw. in Würfel schneiden.
3. Zwiebel, Hackfleisch, Ei und Semmelbrösel mischen und nach Geschmack würzen.
4. Den Campingbackofen einfetten und die Mischung gleichmäßig hineindrücken.
5. Mit dem Deckel des Backofens abdecken und einige Minuten lang backen.
6. Mit einer Sauce nach Wahl (Pfifferling eignet sich gut) übergießen und frische Pfifferlinge oder Champignons dazugeben.
7. Einige Minuten auf dem Gaskocher stehen lassen.
8. Die Sauce kann auch separat serviert werden.

Hackbraten



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Alle oben genannten Zutaten bis auf das Chilipulver in eine große Schüssel geben.
2. Mit sauberen Händen vorsichtig durchschwenken, um sie gut zu vermischen.
3. In den Kochtopf geben. Zu den zusätzlichen 2 EL Ketchup den braunen Zucker oder die Melasse, den Essig und den Cayennepfeffer hinzugeben und umrühren.
4. Das Fleisch großzügig mit der Soße begießen.
5. Den Speck halbieren und über dem Fleisch drapieren und gut festdrücken.
6. Erneut mit der Sauce begießen.
7. Den zugedeckten Hackbraten auf den Gaskocher/Wärmequelle legen und bei mittlerer Hitze etwa 50-60 Minuten garen.
8. Wer einen herkömmlichen Backofen hat, kann den Hackbraten auch in einer Backform bei ca. 175°C etwa die gleiche Zeit garen, bis der Saft austritt.
9. Vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g mageres Rinderhackfleisch
- 1 große Frühlingszwiebeln, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 15 g gehackte frische Petersilie
- 2 Eier
- Ca. 45 g Semmelbrösel
- Ca. 40 g geriebener Parmesan
- 2 Esslöffel Ketchup + 2 Esslöffel zum Übergießen
- 1 Teelöffel Meersalz
- 1 Teelöffel gemahlener Pfeffer
- 1 Teelöffel Chilipulver
- 3 Scheiben Speck
- 1 Esslöffel brauner Zucker oder Melasse
- 1 Esslöffel Apfelessig
- ¼ Teelöffel Cayennepfeffer

Calzone



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hefe in ein wenig Wasser auflösen und 2 Esslöffel Mehl hinzufügen. Zu einem Teig verrühren, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2. Eine Vertiefung mit 60 g Mehl machen und die Hefemischung, das Salz und das restliche Wasser hineingeben. Vorsichtig unterheben und 10 Minuten kneten.
3. Den Teig zu einer Wurst von etwa 60 cm lang formen, mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.
4. Den Campingbackofen einfetten. Den Teig zu einem Rechteck (60 x 40 cm) ausrollen; bei Bedarf den Rest des Mehls verwenden.
1. Die passierte Tomatensauce auf dem Teig verteilen, dabei an einer Längsseite 1 cm Rand lassen.
2. Verteilen Sie den Schinken, Champignons, Käse und Oregano auf der Tomatensauce.
3. Den Rand mit Olivenöl bepinseln und von einer Längsseite zur anderen aufrollen, beginnend mit der Seite der Tomate und der Füllung.
4. Die Enden mit einer Gabel zusammendrücken.
5. Die Pizza in die gefettete Form legen, mit dem Deckel abdecken und 40 Minuten backen.
6. Die Pizza auf ein Schneidebrett stürzen und in passende Längen schneiden.

ZUTATEN:

Für den Teig:

- 25 g frische Hefe oder 8 g Trockenhefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 400 g Mehl (Type 405)
- Teelöffel Salz

Servieren:

- Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, geschnittene rote Zwiebeln, Artischockenherzen und Vinaigrette

Für die Füllung:

- 400 g passierte und zerdrückte Tomaten
- 300 g in Streifen geschnittener gekochter Schinken
- 200 g in Scheiben geschnittene Champignons
- 350 g geriebener Käse
- Oregano
- Olivenöl

Einfaches Cashew Curry



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln waschen und in Scheiben schneiden (½ cm). Danach den Boden des Campingbackofens gut einfetten.
2. Mit Öl beträufeln, mit dem Deckel abdecken und auf niedrigster Stufe backen, so in etwa 10 Minuten.
3. Den Speck in dünne Streifen schneiden und mit den Nüssen und dem Currypulver auf die Kartoffeln legen.
4. Nüsse und Currypulver auf die Kartoffeln legen, etwas Sahne dazugeben.
5. Mit einem Deckel abdecken und weitere 10 Minuten auf dem Gaskocher/Wärmequelle lassen.
6. Den Apfel und die Banane in kleine Stücke schneiden und mit den Sultaninen in den Backofen geben.
7. Noch ein wenig Curry und Sahne dazugeben.
8. Abdecken und noch einige Minuten kochen lassen.
9. Servieren.

ZUTATEN:

- 3-4 mittelgroße Kartoffeln
- Öl
- 200 g dünn geschnittener, geräucherter Speck
- Cashewnüsse oder Erdnüsse
- Currypulver (Stärke nach Belieben)
- Etwas „Creme Double“ (oder Creme Fraiche)
- 1 Apfel
- 1 Banane
- Sultaninen

Notizen:

Putenbrust-Brokkoli-Nudelaufbau



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die Putenbrust in Streifen schneiden und in etwas Öl anbraten. Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen.
2. Danach das Gemüse waschen. Paprikaschote entkernen und in kleine, feine Streifen schneiden. Brokkoli waschen, putzen und in Röschen teilen.
3. In einer großen Schüssel, die Milch mit Eier und dem Brühpulver verrühren. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen.
4. Gemüse, Nudeln und die angebratene Putenbrust zufügen. Alles gut mischen und in die Campingbackform füllen.
5. Den Nudelaufbau mit Brokkoli und Putenbrust nun, zunächst ohne Käse, 5 Minuten auf voller/höchster Flamme und anschließend 20 Minuten auf mittlerer/halber Flamme vorgaren.
6. Der Käse wird erst später auf dem Nudelaufbau verteilt, da zwischenzeitlich noch einmal die Flüssigkeitszufuhr der Nudeln kontrolliert werden muss.
7. Nach Ende der 1. Kochzeit, das Gas ausstellen. Nun mit einem entsprechenden kleinen Löffeln einmal vorsichtig die Zutaten leicht umschichten. Sollten die Nudeln bereits die Flüssigkeit aufgenommen haben, aus einer Mischung von Milch und Wasser, die Flüssigkeit auffüllen. Hierzu werden ca. 100 ml benötigt.
8. Sollte eine Antihaf beschichtete Backform verwendet werden, empfehle ich einen Löffel aus Silikon oder Holz.
9. Die Flüssigkeit gleichmäßig verteilen und den Käse über den Nudelaufbau streuen.
10. Nun den gesamten Aufbau weitere 20 Minuten auf mittlerer/halber Flamme überbacken.
11. Servieren.

ZUTATEN:

- 100 g Brokkoli
- 150 g Nudeln, ungekocht
- 1 Paprikaschote, rot
- 200 g Putenbrust
- 2 EL Olivenöl
- Currypulver
- Salz
- Pfeffer
- 1-2 TL Gemüsebrühe (Instant)
- 1-2 Eier, Gr. M
- 150 ml Milch
- 125 ml Kochsahne
- 100 g geriebener Käse

Gefülltes Brot mit Käse



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken.
2. Die Hefe zerbröckeln und einen Teil des Wassers hineingießen. Leicht umrühren und an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.
3. Das restliche Wasser zugeben und zu einem feinen Teig kneten (am besten mit den Knethaken eines Handrührgeräts). Dann den Teig etwa 1 Stunde gehen lassen.
4. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden.
5. Den Speck in einer Pfanne knusprig braten, dann die Butter und die Lauchringe dazugeben und alles zusammen etwa 3 Minuten schmoren lassen.
6. Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen.
7. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und den Teig damit bestreichen. Etwa 150 g Käse und die Lauch-Speck-Mischung auf der Längsseite des Teigs verteilen und mit Pfeffer würzen.
8. Den Teig von der langen, gefüllten Seite her aufrollen und zu einem Ring formen.
9. In die bemelte Backform legen und die Enden fest zusammendrücken.
10. Mit dem restlichen Ei bestreichen und mit Käse bestreuen.
11. Etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze backen.

ZUTATEN:

- 500 g Mehl (Type 405)
- 1 Esslöffel Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 Päckchen Hefe
- 2 Lauchstangen
- 200 g gewürfelter Speck oder Schinken
- Etwas Butter
- 200 g geriebener Käse (wie Gouda oder Emmentaler)
- 1 Ei
- Pfeffer

FISCH & MEERESFRÜCHTE

R E Z E P T E



Gorgonzola Lachs



ZUBEREITUNG:

1. In jedes Lachsfilet einen tiefen Schnitt machen und mit Gorgonzola Käse füllen.
2. Den Campingbackofen einfetten und die Filets in den Boden der Form legen.
3. Ein wenig trockenen Weißwein darüber gießen.
4. Mit dem Deckel abdecken und 10 Minuten bei niedriger Hitze backen.
5. Der Lachs ist fertig, wenn der Käse geschmolzen ist.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 Lachsfilets ohne Knochen, ohne Haut
- 1 Stück Gorgonzolakäse
- Ein Tropfen trockener Weißwein

Servieren:

- Brot und Salat

Schellfischfilets mit Reis



ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen einfetten und die Schellfischfilets hineinlegen. Nach Geschmack würzen.
2. Mit einer Knoblauchpresse den Knoblauch über den Fisch geben.
3. Die Oliven entkernen und hacken und über die gewürzten Filets verteilen.
4. Den Schafskäse reiben und gleichmäßig auf dem Fisch verteilen.
5. Die Sahne darüber gießen und mit halbierten Cocktailtomaten garnieren.
6. Mit dem Deckel abdecken und im Campingbackofen 20 Minuten auf niedriger Hitze backen, bis der Fisch gar ist.
7. Servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 Schellfischfilets
- Salz und Pfeffer
- ½ Knoblauchzehe
- 4 schwarze Oliven
- Schafskäse
- 15-20 ml „Creme Double“ oder Creme Fraiche

Garnierung:

- Cocktail-Tomaten

Servieren mit:

- Gekochtem Reis

Griechische Garnelen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 TL Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen, gehackt
- 300 g ganze Tomaten, abtropfen lassen, grob hacken
- 5 g gehackte frische Petersilie
- 450 g große Garnelen, geschält und entdarmt
- 110 g Feta Käse
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 1/4 TL frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst das Öl im Campingbackofen bei mittlerer Temperatur erhitzen.
2. Knoblauch hinzufügen, 30 Sekunden anbraten.
3. Fügen Sie Tomaten und ca. 15 g Petersilie hinzu.
4. Temperatur reduzieren, 10 min köcheln lassen, Garnelen hinzufügen, 5 min kochen.
5. Mit Käse bestreuen.
6. Backen Sie bei ca. 200°C für 10 Minuten.
7. Mit 15 g Petersilie, Zitronensaft und Pfeffer bestreuen.

Knoblauch Garnelen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Olivenöl
- Ca. 450 g Garnelen
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 200 g Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Senf
- Safranfäden
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Olivenöl bei hoher Hitze in einem Campingbackofen.
2. Hacken Sie die Karotten in Scheiben und legen Sie beiseite.
3. Hacken Sie danach den Knoblauch und braten die Garnelen mit dem Gemüse zusammen für ca. 10 Minuten.
4. Nun können Sie auch die restlichen Zutaten auf die Garnelen verteilen und auf mittlere Hitze reduzieren sowie nach 15 Minuten das Gericht servieren.

Gebackener Hering



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen einfetten.
2. Die Heringe filetieren und waschen.
3. Wahlweise mit etwas Salz bestreuen.
4. Geben Sie einen kleinen Klecks Petersilienbutter, Ketchup und entweder eine Scheibe Sardellenfilet oder Seehasenrogen auf das Heringsfilet.
5. Anschließend von oben nach unten einrollen.
6. Die gerollten Heringsfilets dicht in einer Lage in den Ofen.
7. Mit den Semmelbröseln und ein paar Margarinestückchen bestreuen.
8. Mit dem Deckel abdecken, auf den Gaskocher stellen und 20 Minuten backen.
9. Wenn Sie ein Ofenthermometer verwenden, sollte es 60-65°C anzeigen.
10. Mit kleinen Zweigen Dill garnieren und servieren.

ZUTATEN:

- 600 g kleine Heringe
- Salz (nach Geschmack)
- ½ Esslöffel Semmelbrösel
- 2 Esslöffel Margarine

Für die Füllung:

- Petersilienbutter, geräucherter Seehasenrogen oder in Scheiben geschnittenes Sardellenfilet, Tomatenketchup

Garnierung:

- Frischer Dill

Servieren:

- Salzkartoffeln und gemischter Salat

Scharfes Garnelen Curry



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie Öl in den Campingbackofen und erhitzen Sie bei mittlerer Hitze auf einem Campingkocher.
2. Currypulver und Chilis hinzufügen.
3. Duftend anbraten, etwa 1 Minute.
4. Hitze reduzieren und Tomaten hinzufügen.
5. Auf niedriger Hitze köcheln lassen und 1 Minute köcheln lassen.
6. Garnelen hinzugeben und weitergaren, bis die Garnelen rosa und undurchsichtig sind, ca. 3-5 Minuten.
7. Kokosnusscreme hinzufügen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Vom Herd nehmen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1½ Teelöffel Currypulver, oder nach Geschmack
- 1 große rote Chilischote, entkernt und fein gehackt
- Ca. 225 g Kirschtomaten
- 16 große rohe Garnelen
- Ca. 120 g Kokosnusscreme
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt

Notizen:

VEGETARISCHE & VEGANE

R E Z E P T E



Blumenkohlpuffer



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Knoblauchzehe(n)
- 500 g Blumenkohl
- 2 Esslöffel Parmesan, gerieben
- Ca. 150 g Käse, gerieben z.B. Gouda, Emmentaler oder Mozzarella
- 2 Eier
- Etwas Salz und Pfeffer
- Optional: Gewürze nach Belieben

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst teilen Sie den Blumenkohl in kleine Röschen und hacken diese mit dem Messer klein.
2. Hacken Sie nun auch die Knoblauchzehe(n) klein.
3. Jetzt vermischen Sie alles mit dem Parmesan, den Eiern und dem Käse und schmecken alles mit Salz & Pfeffer ab. Legen Sie nun die Silikonform in den Campingbackofen.
4. Verstreichen Sie nun darin die Blumenkohlmasse.
5. Zuletzt backen Sie den Blumenkohlpuffer für ca. 20–25 Minuten auf mittlerer Flamme.
6. Servieren.

Rosenkohlaufauf



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 250 g Rosenkohl, TK
- 250 g Kartoffeln
- 100 ml Sahne
- 50-60 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 75-80 g geriebener Käse (Mischung aus Parmesan und Gouda)

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst schälen Sie die Kartoffeln und schneiden diese in Spalten.
2. Nun den Rosenkohl auftauen lassen und in Röschen halbieren.
3. Anschließend vermischen Sie Sahne, Milch, Muskat und Salz in einem Topf.
4. Jetzt können Sie auch die Kartoffelspalten hinzugeben und aufkochen lassen.
5. Nach etwa 5 Minuten köcheln geben Sie den Rosenkohl hinzu und lassen für weitere 5 Minuten garen, bis das Gemüse bissfest ist.
6. Danach können Sie alles in den eingefetteten ggf. mit Silikonform ausgelegten Campingbackofen geben.
7. Den Auflauf für 10 Minuten auf kleiner Flamme backen.
8. Abschließend den geriebenen Käse auf dem Gemüse verteilen und für 5 Minuten auf höchster Hitze zerlaufen lassen. Servieren.

Käse-Muffins



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

1 Std



Portionen:

1-2

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst reiben Sie den Blumenkohl fein. Nun vermengen Sie den Blumenkohl mit den Kräutern, dem gehackten Knoblauch und dem geriebenen Käse.
2. Anschließend geben Sie das Ei hinzu und rühren es unter die Mischung. Danach können Sie die Stärke mit dem Backpulver vermischen.
3. Daraufhin geben Sie diese zusammen mit der Milch zu den restlichen Zutaten und heben alles kurz unter.
4. Kurz danach können Sie die Masse gleichmäßig in die Öffnungen der Muffinformen geben. (Hierzu können Sie auch wahlweise das Aufbackgitter verwenden und die Muffinförmchen darauf stellen.)
5. Jetzt können Sie die Muffins für 2-3 Minuten auf hoher Hitze backen.
6. Anschließend für weitere 50 Minuten auf niedriger Hitze und am Ende nochmals ganz kurz auf hoher Hitze backen.
7. Zum Ende hin lassen Sie die Muffins noch etwas ruhen bevor Sie sie vorsichtig aus den Förmchen nehmen.
8. Servieren.

ZUTATEN:

- 40 g Cheddar Käse, gerieben
- 30 g Parmesan, gerieben
- 360 g (1 kleiner Blumenkohl)
- 35 ml Milch
- 3 Frische Kräuter: Petersilie oder Basilikum, gehackt
- 1 ½ Knoblauchzehe(n), gehackt
- 1 großes Ei
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Speisestärke
- Salz und Pfeffer

Käsespätzle



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 500 g Spätzle, gekocht
- 80 g Röstzwiebeln
- 250 g würziger Käse, gerieben)

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Olivenöl bei mittlerer Hitze in einem Campingbackofen.
2. Vermischen Sie nun 200 g Käse, 60 g Röstzwiebeln sowie das Spätzle zusammen und befüllen damit ihre Backform.
3. Danach den Rest der Zutaten auf dem Gericht verteilen und auf hoher Hitze für ca. 5 Minuten backen.
4. Servieren.

Spinat-Ricotta Röllchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

Für den Blätterteig:

- 150 g Mehl (Type 405)
- 100 g Butter gewürfelt
- 3-4 Esslöffel Wasser

Für die Füllung:

- 200 g Ricotta
- 2 Teelöffel geriebener Parmesan
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Für den Blätterteig:

1. Die Butter und das Mehl mischen, bis sie wie Brotkrümel aussehen.
2. Langsam das Wasser hinzugeben, um alles zu binden.
3. Ruhen lassen.

Für die Füllung:

1. In der Zwischenzeit den Spinat mit ein wenig Öl kochen. Sobald er gekocht ist (nach Belieben zerkleinern), zusammen mit Ricotta, Ei und geriebenem Käse hinzufügen.
2. Dann den Teig ausrollen, die Füllung darauf streichen und eine Rolle formen, abschneiden und in den Campingbackofen geben, 15 Minuten kochen, nach den ersten 5 Minuten wenden.
3. Auskühlen lassen und genießen.

Scharfe Tortillas



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

45 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke und kochen sie bissfest. Danach die Paprika und Zwiebel säubern, in Streifen schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl anbraten.
2. Nehmen Sie sich nun eine große Schüssel und geben die geschlagenen Eier hinein. Fügen sie dabei auch etwas Salz und Pfeffer (Chilipulver) hinzu und verquirlen die Eier mit einer Gabel.
3. Anschließend vermischen Sie das Gemüse und die Kartoffeln mit den Eiern. Nun können Sie den Campingbackofen vor der Verwendung gründlich einfetten (hierzu können Sie auch die Silikonform benutzen und in den Campingbackofen legen).
4. Jetzt vorsichtig die Tortilla-Mischung in die Silikonform bzw. in die gefettete Backform geben und auf den Gaskocher stellen.
5. Hierzu ist es wichtig zu beachten das die Tortillas viel Hitze benötigen, d.h. ca. 8-10 Minuten auf hoher Hitze sowie 30 Minuten auf mittlerer Hitze backen. Wichtig: Beachten Sie das das Ei am Ende gut gestockt ist.
6. Ansonsten nochmal den Deckel aufsetzen und weitere 5 Minuten auf hoher Hitze backen.
7. Zuletzt die Tortilla aus der Silikonform oder einfach aus dem Backofen herausnehmen.
8. Servieren.

ZUTATEN:

- 4 Eier
- 350 g Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 1-2 rote Paprika
- Pfeffer / Chilipulver
- Etwas Salz

Feiner Pizzateig mit Belag nach Wahl



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einem kleinen Topf das warme Wasser, die aktive Trockenhefe und die Prise Zucker hinzufügen. Nicht umrühren, sondern 5 Minuten stehen lassen.
2. Geben Sie das Mehl, das Olivenöl und das Salz in eine Rührschüssel. Wenn die Hefe fertig ist, gießen Sie sie in die Schüssel und vermengen sie mit einer Gabel, bis sie eine klebrige Kugel bildet. Wenn der Teig zu nass ist, etwas Mehl hinzufügen und kneten, bis er weich und elastisch ist. Das dauert normalerweise etwa 5 Minuten.
3. Sprühen oder wischen Sie die Seiten der Schüssel mit Öl ein, decken Sie sie mit einem feuchten Geschirrtuch ab und lassen Sie sie an einem warmen Ort.
4. Lassen Sie den Teig so lange stehen, bis er sich in der Größe verdoppelt hat, ideal sind etwa 1,5 Stunden. In dieser Zeit sollten Sie Ihre Sauce zubereiten.
5. Wenn der Teig fertig ist, sprühen Sie die Arbeitsfläche mit Öl ein, schlagen Sie den Teig ein wenig und rollen Sie ihn zu einer dicken Wurst.
6. Sprühen Sie die Aluminiumform leicht ein und legen Sie den Teig hinein, indem Sie die Enden zu einem Ring zusammenfügen.
7. Drücken Sie den Teig in die Form und arbeiten Sie den überschüssigen Teig an den inneren und äußeren Rändern der Form hoch. Er sollte so lange gedrückt werden, bis er dünn ist und den Boden der Form gleichmäßig bedeckt.
8. Nehmen Sie die Tomatensauce und verteilen Sie sie mit der Rückseite eines Löffels großzügig auf dem Teigboden.
9. Fügen Sie eine Schicht geriebenen Mozzarella-Käse hinzu. Fügen Sie Ihren Lieblings-Pizzabelag hinzu (wie z.B. Feta, roten Zwiebeln und Basilikum).
10. Servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 300 g Mehl (Type 405)
- 1 Esslöffel aktive Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- 240 ml lauwarmes Wasser
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Glas/Dose Pizza-Sauce
- Beläge nach Wahl

Käse-Wirsing mit Kartoffelbrei



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

Für den Wirsing:

1. Zuerst schneiden Sie Wirsingblätter in Streifen, befüllen einen großen Topf mit Wasser und lassen ihn aufkochen.
2. Fügen Sie nun 1 EL Salz sowie 1 TL Natron hinzu und blanchieren den Wirsing für ca. 5-8 Minuten in heißem Wasser.
3. Nachfolgend mit kaltem Wasser etwas abkühlen lassen.
4. Im Anschluss lassen Sie die Wirsingstreifen abtropfen.

Für das Kartoffelpüree:

1. Schälen Sie die Kartoffeln und würfeln sie diese.
2. Hierzu können Sie das Wirsingwasser weiter benutzen, um sie weich zu kochen.
3. Anschließend können Sie das Wasser abgießen und die Butter zu den Kartoffelstücken dazugeben.
4. Zerstampfen Sie nun die Kartoffeln zu Brei, gießen dabei etwas Milch hinzu bis Sie ein feines Püree haben.
5. Den Kartoffelbrei mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Nun können Sie die Silikonform von ihrem Campingbackofen benutzen und das Kartoffelpüree auf dem Boden gleichmäßig verstreichen.
7. Danach können Sie den Apfel sowie die Zwiebel würfeln.
8. Darauffolgend können Sie das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstücke etwas anbräunen lassen sowie die Apfelwürfel leicht anbraten. Jetzt können Sie auch die Semmelbrösel und die gehackten Mandeln mit in die Pfanne geben.
9. Verrühren und rösten Sie alles für wenige Minuten.
10. Die fertige Mischung zum Abkühlen in eine Schüssel geben und mit 2-3 Prisen Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
11. Danach die Wirsingstreifen auf das Kartoffelpüree in die Silikonform legen.
12. Verteilen Sie nun die Mischung auf dem Wirsing und verfeinern mit dem geriebenen Käse.
13. Zu guter Letzt backen Sie den Wirsing Gratin für 15 Minuten auf mittlerer Flamme. Servieren.

ZUTATEN:

Für den Wirsing:

- Ca. 100 g Gouda, gerieben
- Ca. 750 g Wirsingkohl
- 45 g grobe Semmelbrösel
- 45 g gehackte Mandeln
- 1 ½ kleine Zwiebel
- 1 kleiner Apfel
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Natron
- 1 TL Muskat

Für das Kartoffelpüree:

- 580 g Kartoffeln
- 1 EL Butter
- Etwas Milch
- Etwas Muskat
- Salz und Pfeffer

Leckere Kartoffelpuffer



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln schälen und fein reiben.
2. In einem Sieb abspülen, das überschüssige Wasser auspressen und in eine Schüssel geben.
3. Die Zwiebeln schälen und reiben.
4. Mit den Kartoffeln mischen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Butter und das Öl in der Pfanne schmelzen.
7. Die Kartoffeln in einer einzigen Schicht in die Form geben oder in vier kleinere Pastetchen teilen.
8. Abdecken und bei starker Hitze backen.
9. Wenn die Kartoffeln auf der Unterseite zu bräunen beginnen, wenden und auf der anderen Seite bräunen. Die Garzeit hängt von der Dicke der Kartoffelpuffer ab, beträgt aber insgesamt etwa 30 Minuten.
10. Köstlich mit Chilisauce.

ZUTATEN:

- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Butter
- Speiseöl

Kartoffel-Brie-Gratin



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst schälen Sie die Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch.
2. Danach hobeln Sie die vorbereiteten Zutaten getrennt in dünne Scheiben.
3. Geben Sie nun die Zutaten in eine mit Sesam ausgestreute, gefettete Form.
4. Nutzen Sie dabei folgende Reihenfolge.
5. Als erstes die Kartoffeln, danach die Zwiebeln und abschließend den Knoblauch. Die Kartoffeln leicht pfeffern und die Zwiebel und den Knoblauch leicht salzen.
6. Mit einer Schicht Kartoffeln abschließen.
7. Mit Weißwein und Wasser aufgießen.
8. Den Brie in Scheiben schneiden und auf die Kartoffeln geben.
9. Bei kleinster Flamme ca. 40 Minuten auf dem Ofen lassen.
10. Auf halber Flamme für weitere 15 Minuten garen.
11. Servieren.

ZUTATEN:

- 200 g Zwiebel(n)
- 400 g Kartoffel(n)
- 5 Zehe/n Knoblauch
- 125 g Brie
- 125 ml Weißwein
- 100 ml Wasser
- Salz und Pfeffer, frisch aus der Mühle
- Sesam
- Margarine

Mangold-Tarte



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst bereiten Sie den Mangold zu, d.h. gründlich waschen und die Blätter von den Stielen entfernen.
2. Danach schneiden Sie die Stiele in sehr kleine Stücke und geben diese in kochendes Salzwasser.
3. Nach etwa 3-4 Minuten können Sie die Mangoldblätter hinzugeben und für 4 Minuten blanchieren.
4. Mit einer Schaumkelle die Blätter aus dem Wasser holen und abtropfen lassen. Ebenso die Stielstücke.
5. Fetten Sie nun Ihren Campingbackofen ein oder benutzen Sie die Silikonform.
6. Nun können Sie den Blätterteig aus dem Kühlschrank holen und ihn mittig über die Form legen. Drücken Sie den Teig gleichmäßig in die Form.
7. Anschließend verteilen Sie den Mangold auf dem Teig.
8. Den Mangold können Sie mit etwas Salz, frischem Pfeffer und/oder Muskat würzen.
9. Jetzt scheiden Sie den Käse in Scheiben und verteilen ihn auf dem Mangold.
10. Rollen Sie nun den überstehenden Teigrand nach unten auf die Füllung.
11. Abschließend das Tarte für ca. 20-25 Minuten auf mittlerer Flamme backen. Am Ende nochmal für 5 Minuten auf hoher Hitze.
12. Servieren.

ZUTATEN:

- 300 g Mangold
- 1 Blätterteig (backfertig)
- 160 würziger Käse (Fontina oder Gouda)
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Optional: Gewürze nach Wahl

Gefüllte Kartoffeln



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln waschen und trocknen lassen.
2. Die Füllungen vorsichtig mischen.
3. Den Campingbackofen mit Alufolie auslegen.
4. Die Kartoffeln mit dem Deckel abdecken und 4 Minuten bei niedriger Hitze backen, bis sie weich sind.
5. Schneiden Sie noch heiß ein tiefes Kreuz in jede Kartoffel und mit der Füllung Ihrer Wahl befüllen.
6. Servieren.

ZUTATEN:

- 6 mittelgroße Kartoffeln

Für die Seehasenrogenfüllung (1):

- 200 g griechischer Joghurt
- ½ rote Zwiebel
- 3 Esslöffel Seehasenrogen

Für die Garnelenfüllung (2):

- 300 g natürlicher, fettarmer Joghurt
- 6 Teelöffel fettarme Mayonnaise
- 60 g geschälte Garnelen
- 6 Esslöffel gehackter Dill
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Für die Lachsfüllung (3):

- 180 g Hüttenkäse
- 5 g fettarme Mayonnaise
- 180 g geräucherter Lachs, in Streifen geschnitten
- 90 g Lumpfischrogen
- 5 g fein gehackte Zwiebel
- 6 Teelöffel fein gehackter Dill

Notizen:

Kartoffelgratin



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 500 g Kartoffeln
- 1 Fenchel
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml „Creme Double“ (oder Mascarpone)
- Salz und Pfeffer
- 100 g Käse in kleine Stücke gebrochen
- Kräuter nach Geschmack, z. B. Thymian

ZUBEREITUNG:

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in dünne Scheiben.
2. Fenchel waschen und in dünne Scheiben schneiden; den Knoblauch fein hacken.
3. Die Kartoffeln und den Fenchel in einen Topf geben und mit der „Creme Double“ (Mascarpone) bedecken.
4. Einige Minuten leicht kochen lassen.
5. Den Knoblauch dazugeben und abschmecken.
6. Den Campingbackofen einfetten.
7. Den Topf vom Herd nehmen und den Käse und die Kräuter hinzufügen.
8. Die Mischung in den Behälter gießen; Die Sauce muss mäßig dick sein, bei Bedarf kann mehr Milch/Sahne hinzugegeben werden.
9. Servieren.

Kartoffel-Käse-Auflauf



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 5 Eier
- 400 g „Creme Double“ oder Mascarpone
- Salz und Pfeffer
- Fein gehackte Kräuter nach Geschmack
- Gekochte Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnittene Sardellenfilets, gehackter Dill oder Schnittlauch
- 100 g in dünne Scheiben geschnittener Schinken, Speck oder Würstchen
- 10 g geriebener Käse

ZUBEREITUNG:

1. Fetten Sie den Campingbackofen ein.
2. Legen Sie die zusätzlichen Zutaten die Sie ausgewählt haben, in den Boden der Form.
3. Schlagen Sie die Eier auf.
4. Die Sahne erwärmen und unter ständigem Schlagen zu den Eiern geben.
5. Die ausgewählten Kräuter hinzufügen und abschmecken.
6. Die Eimischung über die anderen Zutaten gießen, mit dem Deckel abdecken und backen, bis die Eimischung fest und goldbraun ist, ca. 30-35 Minuten.
7. Servieren.

Gemüse-Schmankerl mit Schafskäse



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Paprikaschoten waschen, entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Zucchini waschen, der Länge nach vierteln. Die Zucchini-Streifen in mundgerechte Stücke teilen.
2. Nun die Zwiebel schälen, halbieren und jede Hälfte in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Die Cherry-Tomaten waschen und halbieren.
4. In einer Schüssel das Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den frischen Oregano kurz abbrausen und die Blätter vom Stängel zupfen. Blätter fein hacken und zum Olivenöl geben. Alles gut miteinander verrühren.
6. Das Gemüse zufügen und gut mischen. Alles in die Campingbackofen-Form füllen (bestmöglich ohne Silikonform).
7. Das Backofengemüse zunächst 5 Minuten auf voller Flamme, anschließend 10 Minuten auf mittlerer Flamme weiter backen.
8. Nun den zerbröselten Schafskäse auf das Backofengemüse verteilen und weitere 15 Minuten überbacken.
9. Servieren.

ZUTATEN:

- 1 Zucchini
- 250 g Cherry-Tomaten
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Knoblauchzehen
- 150 g Schafskäse
- 3 EL Olivenöl
- 3 Stängel frischen Oregano
- Salz und Pfeffer

Brokkoli-Pilz Reis



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie das Öl in einem Campingbackofen bei mittlerer Hitze vor. Zwiebeln und Knoblauch anbraten, bis sie weich sind, etwa 5 Minuten.
2. Reis und Pilze einrühren und 3-5 Minuten kochen oder bis die Pilze ihren ganzen Saft abgegeben haben.
3. Die Brühe hinzufügen und zum Kochen bringen.
4. Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren und abdecken, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist (ca. 7-8 Minuten).
5. Brokkoli dazugeben, mit Salz bestreuen und 4 Esslöffel Wasser hinzufügen.
6. Zugedeckt bei starker Hitze 5 bis 7 Minuten kochen oder bis er weich ist.
7. Den Reis auf eine Servierplatte geben und mit dem Brokkoli bedecken. Durchmischen und servieren.

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel, mittelgroß, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 100-150 g Instant-Reis
- Ca. 100 g Portobello-Pilze, in Scheiben geschnitten
- Ca. 180 ml Gemüsebrühe
- Ca. 300 g Brokkoliröschen
- ½ Teelöffel Salz

Gemüse-Curry



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie so viel Wasser in Ihren Campingbackofen bis der Kürbis vollständig bedeckt ist und kochen Sie ihn weich.
2. Abgießen und beiseite stellen.
3. Geben Sie nun etwas Öl in Ihren Campingbackofen, um ihn heiß werden zu lassen und kochen auf mittlerer Hitze.
4. Sobald er heiß ist, geben Sie die Zwiebeln hinzu und braten sie, bis sie duften. Fügen Sie das Curry hinzu und rühren Sie es etwa 3 Minuten lang um, wobei Sie darauf achten sollten, dass es nicht anbrennt. Fügen Sie Wasser und Kokosmilch hinzu und lassen Sie es aufkochen. Hitze reduzieren und ohne Deckel köcheln lassen, bis das Curry eingedickt ist (ca. weitere 5 Minuten).
5. Fügen Sie die restlichen Zutaten in Ihre Backofen-Form hinzu und rühren Sie, bis alles gebraten ist.

ZUTATEN:

- Ca. 400 g Butternusskürbis, entkernt und gehackt
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Esslöffel Currypulver, mild
- Ca. 300 ml Kokosmilch
- Ca. 120 ml Wasser
- Ca. 50 g frischer Spinat, gehackt
- 1 Dose (200 g) Butterbohnen, abgetropft
- 1 Esslöffel frischer Koriander

Quinoa Eintopf



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 grüne Paprika, mittelgroß, gehackt
- Ca. 720 ml Wasser oder Brühe
- Ca. 225 g Quinoa, ungekocht
- 1 Dose Tomatensoße
- ½ Teelöffel Oregano
- ½ Teelöffel Thymian
- ½ Teelöffel Basilikum
- ½ Teelöffel Paprika

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Öl bei mittlerer Hitze in Ihrem Campingbackofen.
2. Braten Sie Zwiebel, Paprika und Knoblauch unter häufigem Rühren, bis das Gemüse weich ist.
3. Wasser, Quinoa, Tomatensauce und Gewürze einrühren.
4. Drehen Sie die Hitze herunter und lassen Sie die Quinoa zugedeckt köcheln oder bis sie weich sind.
5. Servieren.

Brokkoli-Nudeln



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 140 g Brokkoliröschen
- Ca. 225 g Vollkornnudeln
- ½ Esslöffel Olivenöl
- ½ Esslöffel Parmesankäse, gerieben
- 1/8 Teelöffel Knoblauchpulver

ZUBEREITUNG:

1. Bringen Sie in einem Campingbackofen Salzwasser zum Kochen.
2. Geben Sie die Nudeln und den Brokkoli hinein und kochen Sie sie, bis sie weich sind (ca. 8 Minuten).
3. Gut abtropfen lassen.
4. Geben Sie die Nudelmischung in eine große flache Schüssel und schwenken Sie sie mit Olivenöl, Knoblauchpulver und Käse.

Pilz-Ale Kuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Champignons, Zwiebel und Knoblauch hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel hinzufügen.
2. Braten, bis sie weich und leicht gebräunt sind (etwa 5 Minuten).
3. Die Champignons hinzufügen und weitere 5 Minuten braten.
4. Den Knoblauch, den braunen Zucker und den Thymian hinzufügen.
5. Nach 30 Sekunden einen Schluck Bier nach Wahl, Tomatenpüree, Sojasauce und kochendes Wasser hinzufügen.
6. Den Brühwürfel hineinbröckeln. Gut würzen und auf ein sanftes Köcheln bringen.
7. 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen.
8. Die Speisestärke hinzugeben und rühren, bis die Sauce eindickt.
9. Den Teig in der Backform-Form verteilen.
10. Danach die Füllung in die Form geben und den Deckel aufsetzen.
11. Auf kleiner/mittlerer Flamme 45 Minuten lang backen, bis goldbraun.

ZUTATEN:

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Thymian (frisch/ getrocknet)
- 150 g Shiitake-Pilze
- 150 g Maronenpilze
- 1 Gemüsebrühwürfel
- 240 ml kochendes Wasser
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 2 Esslöffel Speisestärke
- 15 ml Sojasauce
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- Etwas Bier (nach Wahl)
- 400 g fertiger Blätterteig
- Olivenöl zum Braten

Pilz und Bohneneintopf



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- Ca. 150 g weiße Champignons, in Scheiben
- Ca. 50 g Zwiebeln, gehackt
- 1 Teelöffel, gehackt
- ¾ Teelöffel getrockneter Thymian
- 1 Dose (200 g) Gemüsebrühe
- Ca. 200 g gedünstete Tomaten, gehackt
- Ca. 40 ml trockener Weißwein
- Ca. 450 g Cannellini-Bohnen

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Öl bei mittlerer Hitze in einem Campingbackofen.
2. Braten Sie die Pilze, die Zwiebel, den Thymian und den Knoblauch etwa 7 Minuten lang an.
3. Zum Kochen bringen, wenn Sie Gemüsebrühe, Wein und Tomaten hinzufügen.
4. Zudecken und weitere 15 Minuten köcheln lassen.
5. In einer Schüssel den Großteil der Bohnen pürieren, bis sie eine geschmeidige Konsistenz haben; die pürierten Bohnen in den Eintopf geben.
6. Den Rest der Bohnen unterrühren, heiß werden lassen.

Tomaten-Nudelauflauf



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 500 g Nudeln (nach Wahl)
- Ca. 200 g Cherry-Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Becher saure Sahne
- 80 ml Milch
- 2 Eier
- 150 g geriebener Käse
- Muskat, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.
2. Tomaten waschen, längs halbieren und ggf. vierteln.
3. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden
4. Danach die Zwiebeln in etwas Butter dünsten.
5. Saure Sahne, Milch und Eier vermischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
6. Nudeln mit Tomaten und Zwiebeln mischen und in die Backofen-Form füllen.
7. Anschließend die Soße darüber gießen und mit Käse bestreuen.
8. Auflauf mit Deckel ca. 30 Minuten auf kleinster Flamme backen.
9. Servieren.

Quinoa Reis Bowl



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Olivenöl bei mittlerer Hitze in Ihrem Campingbackofen.
2. Kochen Sie die Zwiebel und die Karotte, bis sie weich sind für ca. 6 Minuten.
3. Knoblauch hinzufügen und eine weitere Minute kochen.
4. Basilikum, Salbei und Reis hinzugeben.
5. Umrühren, um zu kombinieren.
6. Brühe einrühren.
7. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.
8. Quinoa hinzufügen.
9. Den Deckel schließen und auf niedrige Hitze schalten.
10. Weiter köcheln lassen.
11. Mit einer Gabel auflockern und servieren.

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Karotten, fein gehackt
- 1 Paprika, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Esslöffel getrocknetes Basilikum
- 1 Teelöffel getrockneter Salbei
- Ca. 100-150 g brauner Reis
- Ca. 720 ml Gemüsebrühe
- Ca. 180 g Quinoa, ungekocht

SNACKS & ZWISCHENDURCH

R E Z E P T E



Feine Maronen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 300-400 g Esskastanien
- 1 Muskatblüte (Macis)
- 2 EL brauner Zucker
- ½ EL grobes Meersalz
- 1 Tl Orangenschale (fein abgerieben)
- Salz & Pfeffer

1. Zunächst bereiten Sie die Zutaten vor und ritzen die Maronen mit einem Messer kreuzweise ein (in etwa 2 cm lange Einschnitte)
2. Danach die Zimtblüten mit Macis im Mörser zerreiben, mit Zucker mischen.
3. Salz mit Orangenschale im Mörser zerreiben.
4. Jetzt die Maronen in die Form geben und für ca. 40 Minuten auf niedriger Stufe backen und mit dem Gewürzzucker oder Orangensalz bestreut als Snack servieren.

Gefüllte Pilzquiches



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
50 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 6 kleine Champignons
- 1 Rolle Blätterteig
- 100 g Fetakäse
- Thymian, frisch oder getrocknet

Für die Eimasse:

- 200 ml Sahne
- 2 kleine Eier
- Salz und Pfeffer

1. Zuerst vermischen Sie alle Zutaten für die Eimasse mit einem Schneebesen.
2. Danach schneiden Sie den Fetakäse in kleine Stücke und entfernen die Stiele der Champignons.
3. Die Hüte der Champignons können Sie mit einem Teelöffel aushöhlen. Diese Hüte zur Hälfte mit Fetakäse füllen (lassen Sie aber noch Platz für die Eimasse).
4. Nun die Campingbackofen-Muffinform in den Ofen stellen.
5. Schneiden Sie den Blätterteig in 6 gleich große Vierecke und legen diesen in die Muffinform.
6. Die mit Fetakäse gefüllten Champignons in die mit Teig ausgekleideten Formen setzen. Thymian darüberstreuen.
7. Zum Schluss die Eiermasse hineingeben.
8. Den Ofen auf eine Wärmequelle mit niedriger Temperatur stellen und die Quiches ca. 50 Minuten backen.

Lebkuchen



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

45 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen vorbereiten und ggf. einfetten sowie mit Semmelbrösel rings um die Form bestreuen.
2. Verquirlen Sie anschließend den Zucker und die Eier schaumig.
3. Danach die trockenen Zutaten in einer anderen Schüssel mischen. Geben Sie nun die Milch hinzu und lassen die Butter schmelzen.
4. Vermischen Sie jetzt die Hälfte der Milch und Buttermischung mit der Hälfte der trockenen Zutaten.
5. Im Anschluss den übriggebliebenen Rest der trockenen Zutaten und der Milch-Butter Mischung hinzugeben sowie kräftig alles miteinander verrühren, bis ein elastischer Teig entsteht.
6. Geben Sie nun den Teig in Ihren Campingbackofen und backen für ca. 40 Minuten bei schwacher Hitze.
7. Servieren Sie mit Belägen wie z.B. Nüsse, Trockenfrüchte oder Zuckerguss.

ZUTATEN:

- Ca. 250 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 1 1/2 EL Zimt
- 1 TL gemahlene Nelken
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL Kardamom
- Ca. 270 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 100 g Butter
- 100 ml Milch
- Optional: Butter und Semmelbrösel für die Form

Hüttenkäse-Küchle



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 100 g Hüttenkäse
- 5 g Butter
- 7,5 g Mandelmehl
- 1 Ei
- 1,5 TL Zucker
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- ½ TL Backpulver

1. Den Campingbackofen und die Muffinformen vorbereiten (Silikon-Muffinform) und bestenfalls etwas mit etwas Butter einfetten.
2. Verrühren Sie zunächst Butter, Vanille, Zucker und Eier miteinander sowie das Mandelmehl mit dem Backpulver.
3. Geben Sie danach den Hüttenkäse zur Mischung dazu.
4. Nun den Teig sorgfältig in die Förmchen geben und für ca. 45 Minuten auf niedriger Hitze goldbraun backen.
5. Servieren und nach Belieben verfeinern.

Brotpudding



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 60 g altes Weißbrot
- 2 Eier
- 100 g Sahne
- 60-100 g Milch
- 50 g Zucker

1. Den Campingbackofen mit etwas Butter einfetten.
2. Zuerst das Weißbrot in Scheiben schneiden und in die Form geben sowie die Milch über das Brot gießen und für ca. 20-30 Minuten aufsaugen lassen.
3. Nun können Sahne, Eier und Zucker vermischt und auch über das Brot gegossen werden.
4. Den feinen Brotpudding für weniger als 5 Minuten bei hoher und für ca. 30 Minuten bei niedriger Hitze backen.
5. Servieren.

Feigen mit feinem Käse



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

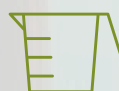
ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen mit etwas Butter einfetten.
2. Schneiden Sie die Feigen kreuzförmig bis zur Hälfte ein, vierteln die Käsesscheiben und verteilen diese in den Feigen.
3. Nun einfach die Feigen in den Campingbackofen legen und etwas Thymian darüberstreuen sowie für ca. 10 Minuten auf hoher Hitze backen.
4. Servieren.

ZUTATEN:

- 10 Scheiben Ziegenkäse
- 10 Feigen
- Thymian

Pastinaken und Rüben in Ahornsirup



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

1 Std



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Pastinaken, Rüben, Rote Bete, Lauch und Zwiebeln mit dem Olivenöl im Campingbackofen schwenken, bis sie gut bedeckt sind.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mit geschlossenem Deckel 45 bis 50 Minuten backen, bis das Gemüse weich ist.
4. In der Zwischenzeit Ahornsirup und Essig in einem kleinen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze zum Kochen bringen.
5. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und köcheln lassen, bis die Mischung etwa um die Hälfte eingekocht und dick und sirupartig ist.
6. Von der Wärmequelle nehmen.
7. Sobald das Gemüse weich ist, den Sirup darüber träufeln und den Topf wieder in den Ofen stellen, um es weitere 5 Minuten zu braten.

ZUTATEN:

- 4 kleine Pastinaken, geschält und schräg in ca. 5 cm Längen geschnitten
- 3 kleine Speiserüben, geviertelt
- 3 kleine Rüben, halbiert
- 3 kleine Knollen rote Bete, halbiert
- 2 Lauchstangen, längs halbiert
- 1 rote Zwiebel, in Spalten geschnitten
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Prise Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Ca. 230 g reiner Ahornsirup
- 60 ml Balsamico Essig

Käse-Kartoffeln



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Sahne, Milch, Knoblauch, Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einen Campingbackofen geben.
2. Die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie zum Kochen kommt.
3. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzugeben, die Hitze auf niedrig stellen und 10 Minuten köcheln lassen.
4. Nach 10 Minuten die Kartoffeln mit einem Schaumlöffel vorsichtig in eine Schüssel geben und beiseite stellen.
5. Die Hitze erneut auf mittlere Stufe erhöhen, die Milchmischung zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren etwa 8 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen.
6. Den Herd ausschalten, die Kartoffeln wieder in den Campingbackofen geben, ihn vorsichtig schütteln, um die Kartoffelscheiben gleichmäßig zu verteilen und den geriebenen Käse darüber geben.
7. 25 bis 30 Minuten backen, bis die Kartoffeln Blasen werfen und der Käse gebräunt ist.
8. Vor dem Servieren 10 Minuten abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- Ca. 480 g Sahne
- 480 ml Vollmilch
- 1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ⅓ Teelöffel geriebene Muskatnuss
- 6 große Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- Ca. 100 g geriebener Gruyère Käse (oder Emmentaler)

DESSERTS & SÜSSE LECKEREIEN



Ahornsirup-Kuchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 75 g Margarine
- 40 g Streuzucker
- 190 g Mehl (Type 550)
- Eine Prise Salz
- 300 ml Ahornsirup
- Ca. 225 ml kochendes Wasser

1. Den Campingbackofen einfetten oder nutzen Sie die Silikonform.
2. Alle Zutaten in einer großen Schüssel zu einem feinen Teig verrühren (die Mischung wird ziemlich flüssig sein). Die Mischung in die Backofen-Form geben und auf niedriger Hitze 40-50 Minuten backen, bis ein Spieß sauber herauskommt.
3. 10-15 Minuten abkühlen lassen und dann auf eine Schüssel oder Kuchenform stürzen.
4. Mit Sirup beträufeln und am besten mit Pudding oder Sahne servieren.

Leckere Scones



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 40 g Streuzucker
- 75 g vegane Butter oder Margarine (oder ungesalzene Butter)
- 225 g Mehl (Type 405) mit 1 TL Backpulver gemischt
- 50 g Rosinen oder Sultaninen
- 1 Teelöffel Ei-Ersatz + 1 Esslöffel Wasser (oder 1 Ei)
- 3-4 Esslöffel Milch

1. Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen.
2. Reiben Sie die Butter in die Mischung, bis sie krümelig aussieht.
3. Rosinen/Sultaninen, Ei-Ersatz und Wasser (oder Ei) sowie 3 Esslöffel Milch hinzufügen.
4. Kneten Sie den Teig zunächst mit einem Messer, dann mit den Händen.
5. Der Teig sollte eher weich als klebrig sein. Wenn der Teig zu trocken erscheint, fügen Sie nach und nach mehr Milch hinzu.
6. Den Teig zu einer Kugel formen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.
7. Den Teig mit einem Nudelholz auf ca. 3-4 cm Dicke ausrollen.
8. Mit einem Teigausstecher so viele Plätzchen ausstechen, wie Sie können. Den Teig erneut durchkneten und den Vorgang wiederholen.
9. Legen Sie die Scones in den Campingbackofen und verwenden sie ggf. die Silikonform.
10. Bestäuben Sie die Scones mit etwas Mehl.
11. 12-15 Minuten auf niedriger Hitze backen.
12. Servieren.

Kaffeekekuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Ihren Campingbackofen einfetten oder nutzen Sie ggf. die Silikonform.
2. Braunen und weißen Zucker, Backpulver und Mehl in einer Schüssel mischen.
3. Den Campingbackofen auf niedriger Hitze vorheizen.
4. In der Mitte eine Vertiefung machen und das Pflanzenöl, den Espresso, den Ei-Ersatz (oder die Eier) und das Wasser hinzufügen und gründlich vermischen, bis ein feiner Teig entsteht.
5. Den Teig in die Backofen-Form geben und 60 Minuten lang backen oder wenn ein Spieß sauber herauskommt.
6. 10 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Backofen-Form auf einen Teller stürzen und vollständig abkühlen lassen. Während der Kuchen abkühlt, können Sie die Glasur zubereiten.
7. Schlagen Sie den Puderzucker und die Butter schaumig.
8. Fügen Sie dann den aufgelösten Kaffeequirl hinzu und stellen Sie den Guss kühl, bis Sie ihn auf den Kuchen streichen können.

ZUTATEN:

- 225 g Pflanzenöl
- 125 g brauner Zucker
- 100 g weißer Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- 225 g Mehl (Type 550)
- 2 Esslöffel
- Instant-Espresso, aufgelöst in 1 Esslöffel kochendem Wasser
- 4 Teelöffel Ei-Ersatz (oder 4 Eier)
- 10 Esslöffel Wasser

Für die Glasur:

- 250 g Puderzucker
- 100 g Butter oder Margarine
- 1,5 Esslöffel Instant-Kaffee, in kochendem Wasser aufgelöst

Apfel-Zimt-Kuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Campingbackofen oder Backblech einfetten.
2. Danach den Campingbackofen auf niedriger Hitze vorheizen.
3. Mehl und Zimt in einer Rührschüssel mischen.
4. Die Butter hinzufügen und mit dem Mehl zu feinen Semmelbröseln verreiben.
5. Den braunen Zucker einrühren, den Ei-Ersatz zusammen mit 1 Esslöffel Wasser (oder einem verquirlten Ei) und 7-8 Esslöffel Milch hinzufügen. Dies sollte einem dicken Teig ähneln.
6. Die Äpfel und die gehackten Walnüsse hinzugeben und vermengen. In die Backofen-Form geben, glatt streichen und den braunen Zucker darüber streuen.
7. Im Campingbackofen 30-40 Minuten backen, bis ein Spieß sauber herauskommt. 15 Minuten abkühlen lassen und dann auf ein Drahtgitter stürzen.
8. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen, um den Kuchen zu dekorieren. Am besten mit Pudding servieren.

ZUTATEN:

- 120 g Butter oder Margarine
- 120 g brauner Zucker
- 1 Teelöffel Ei-Ersatz (oder 1 Ei)
- 230 g Mehl (Typ 550) mit 1 TL Backpulver gemischt
- 2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 7-8 Esslöffel Sojamilch (oder Milch)
- 230 g Kochäpfel, geschält, entkernt und gewürfelt
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 50 g gehackte Walnüsse
- Puderzucker (optional zum Verzieren)

Bananen-Schokokuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Stellen Sie den Campingbackofen für 2-3 Minuten bei erhöhter Hitze auf den Gaskocher.
2. Den Teig in die gefettete Form geben, den Deckel aufsetzen und den Ofen auf die nun heiße Heizplatte stellen. Eine Minute lang auf hoher Stufe belassen, dann die Hitze auf mittlere Stufe herunterschalten.
3. Etwa 20-25 Minuten backen und mit einem Spieß oder einer Kuchenprobe prüfen, ob der Teig fertig ist.
4. Etwa 10 Minuten abkühlen lassen, bis der Kuchen sich gut handhaben lässt.
5. Auf einen Teller stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
6. Servieren Sie den Kuchen in dicken Scheiben, am besten am Tag des Backens, aber er hält sich in einem luftdichten Behälter ein oder zwei Tage lang.

ZUTATEN:

- 150 ml Milch
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 75 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier aus Freilandhaltung
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 reife Bananen, püriert
- 125 g Streuzucker
- 225 g Mehl (Type 550) mit 1 TL Backpulver gemischt
- 75 g Dinkelmehl oder Vollkornmehl
- 1 Teelöffel Natron
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 100 g Milkschokolade, gehackt

Karottenkuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Möhren raspeln und die Walnüsse klein hacken. Für den Belag 6-8 ganze Walnüsse/Pekannüsse übrig lassen.
2. Pflanzenöl, Mehl, Natron, Zucker, Ei-Ersatz und Wasser (oder Eier) sowie Zimt in eine Schüssel geben und vermischen.
3. Karotten und Walnüsse/Pekannüsse untermischen.
4. Im Campingbackofen auf niedriger Hitze 50-60 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit den Frischkäse, den Zucker und die Butter in einer Schüssel verrühren.
6. Verquirlen, bis alle Klumpen verschwunden sind und abkühlen lassen.
7. Sobald der Kuchen gar ist und ein Spieß sauber herauskommt, aus der Form nehmen und abkühlen lassen.
8. Nach dem Abkühlen den Frischkäse mit einem Löffel auftragen und mit ganzen Walnüssen/Pekannüssen belegen.

ZUTATEN:

- 230 ml Pflanzenöl
- 200 g Mehl (Type 550)
- 1 Teelöffel Natron
- 280 g brauner Zucker
- 3 Teelöffel Ei-Ersatz (oder 3 Eier)
- 8 Esslöffel Wasser
- 3 Teelöffel gemahlener Zimt
- 250 g geriebene Möhren
- 100 g gehackte Walnüsse (oder Pekannüsse)

Für den optionalen Belag:

- 150 g veganer Frischkäse (oder Frischkäse)
- 75 g Streuzucker
- 50 g vegane Butter (oder ungesalzene Butter)

Schokoladen Brownies



ZUBEREITUNG:

1. Butter und Schokolade in einem Kochtopf (oder direkt im Backofen) schmelzen.
2. Zucker, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen.
3. Die geschmolzene Butter, die Schokolade und die Vanille hinzugeben. Zu einem glatten Teig verrühren.
4. Ein Ei nach dem anderen zugeben und fein rühren.
5. Den Teig in die Form gießen (vorzugsweise eine Silikonform verwenden, wenn Sie keine haben, die Form vorher einfetten und bemehlen). Bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten backen.
6. Mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Teig gar ist (er darf nicht nass sein).
7. Falls nötig, ein oder zwei Minuten länger backen.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 75 g Butter
- Ca. 110 g dunkle Schokolade
- 2 Eier
- Ca. 170 g Zucker
- Ca. 30 g Mehl (Type 405)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Teelöffel Backpulver

Schoko-Muffins



ZUBEREITUNG:

1. Das Gitter in den Campingbackofen legen und die Papier- (oder Silikon)-Kuchenformen darauf stellen.
2. Den Campingbackofen 2-3 Minuten lang bei starker Hitze auf den Gaskocher stellen.
3. Geben Sie den Teig in Papierförmchen (Silikon-Muffinform), setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Ofen auf die heiße Heizplatte.
4. Eine Minute lang auf hoher Stufe belassen, dann die Hitze auf mittlere Stufe zurückschalten.
5. Etwa 20-25 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und golden ist.
6. Servieren.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 75 g Streuzucker
- 150 ml Milch
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier aus Freilandhaltung
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 250 g Mehl (Type 405)
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1 Esslöffel gemahlener Kardamom
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 100 g schwarze Johannisbeeren
- 75 g Schokoladenstückchen

Kirschkuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Stellen Sie den Campingbackofen für 2 Minuten bei erhöhter Hitze auf den Gaskocher.
2. Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Ofen auf den Gaskocher. Lassen Sie den Ofen eine Minute lang auf hoher Stufe stehen und schalten Sie dann die Hitze auf mittlere Stufe herunter.
3. Etwa 30 Minuten lang backen, bis der Teig aufgegangen und einigermaßen fest ist.

Zum Fertigstellen des Kuchens:

1. Den Zitronensaft und 50 g Streuzucker in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis sich der Zucker zu einem süßen Sirup auflöst.
2. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, stechen Sie ihn mit einem Spieß an und gießen Sie den Sirup über den Kuchen, damit er in die Löcher einzieht.
3. Lassen Sie den Kuchen in der Form vollständig abkühlen.

ZUTATEN:

- 125 g gemahlene Mandeln
- 125 g Polenta
- 1 Teelöffel Backpulver
- Eine Prise Salz
- 225 g ungesalzene Butter, erweicht
- 225 g Streuzucker, plus 50 g für den Sirup
- 3 Eier aus Freilandhaltung, verquirlt
- 2 Zitronen, Saft und Schale
- 75 g Kirschen, zerkleinert
- 2 Esslöffel gehackte Mandeln

Yummy Biskuit



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen für 2 Minuten bei erhöhter Hitze auf den Gaskocher stellen.
2. Den Teig mit einem Löffel in die gefettete Form geben und mit dem Löffelrücken glattstreichen, den Deckel aufsetzen und den Ofen auf die nun heiße Heizplatte stellen.
3. Eine Minute lang bei starker Hitze belassen, dann die Hitze auf etwa mittlere Stufe herunterschalten.
4. Etwa 20-30 Minuten backen und mit einem Spieß oder einer Kuchenprobe prüfen, ob der Teig fertig ist.
5. Etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, bis er sich gut handhaben lässt.
6. Auf einen Teller stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Für die Füllung:

1. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, schneiden Sie ihn mit einem scharfen Messer in zwei Hälften, so dass zwei Biskuitringe entstehen.
2. Entscheiden Sie, welches Stück Sie als Oberseite verwenden möchten, und geben Sie die Himbeermarmelade mit einem Löffel auf die Unterseite.
3. Setzen Sie den oberen Ring wieder auf und bestreuen Sie ihn großzügig mit Puderzucker.
4. In Scheiben geschnitten servieren.

ZUTATEN:

- 175 g weiche, ungesalzene Butter
- 175 g Streuzucker
- 3 Eier aus Freilandhaltung, verquirlt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 170 g Mehl (Type 550)
- 2 Teelöffel leicht gehäuftes Backpulver
- Himbeermarmelade zum Füllen
- Puderzucker zum Bestäuben

Einfacher Bananenkuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 50 g Butter
- 3 Eier
- 230 g Zucker
- 2 Teelöffel Kakaopulver
- 1 ½ Teelöffel Backpulver
- 70 ml Milch
- Saft einer Zitrone oder Limette
- 30 g glattes Mehl
- 3 Bananen

Servieren:

- Schlagsahne

ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen einfetten. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
2. Die Eier und den Zucker schaumig schlagen. Kakao, Backpulver, Milch, Butter und Limetten-/Zitronensaft dazugeben.
3. Das Mehl unterheben und die Bananen zerdrücken sowie unterrühren.
4. Die Masse in die Backofen-Form füllen.
5. Mit dem Deckel abdecken und bei niedriger Hitze 30 Minuten lang backen.

Einfacher Apfelkuchen #1



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
ca. 30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Packung Rührteig
- 3-4 Kochäpfel
- Zimt
- Zucker

Servieren:

- Vanillepudding

ZUBEREITUNG:

1. Den Campingbackofen einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen.
2. Den Anweisungen des Herstellers folgen und den Teig in den Behälter füllen.
3. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden und die Stücke in die Biskuitmasse drücken.
4. Mit Zimt und Zucker nach Geschmack bestreuen.
5. Mit dem Deckel abdecken und bei sehr geringer Hitze backen.
6. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Käsekuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
50 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Wenn Sie Joghurt oder Kefir verwenden, lassen Sie ihn in einem feinen Sieb für über 3 Stunden stehen.
2. Den Campingbackofen einfetten und mit Paniermehl bestreuen.
3. Die Butter mit dem Zucker und dem Wasser in einem Kochtopf schmelzen.
4. Vom Herd nehmen und die Haferflocken und das Mehl gründlich untermischen.
5. Die Mischung in die Kastenform füllen.
6. Mit dem Deckel abdecken und für 10 Minuten auf niedriger Hitze backen.
7. Die Füllung anrühren und auf den Teig geben.
8. Mit dem Deckel abdecken und wieder 25-30 Minuten backen, bis die Füllung fest geworden ist.
9. Abkühlen lassen.
10. Die Garnierung hinzufügen.

ZUTATEN:

Für den Teig:

- 115 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Esslöffel Wasser
- 400 g Haferflocken
- 200 g Mehl (Type 550)

Für die Garnierung:

- Frische süße Beeren oder konservierte Früchte

Für die Füllung:

- 300 g Naturjoghurt, Kefir oder Hüttenkäse
- 4 Esslöffel Zucker
- 3 Eier
- Geriebene Zitronenschale von 2 Zitronen

Apfelkuchen #2



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
50 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Butter mit dem Mehl verreiben, das Wasser hinzufügen und einen Teig herstellen.
2. Den Teig in einem Zip-Lock-Beutel an einen kühlen Ort legen und für eine 1 Stunde ruhen lassen.
3. Den Campingbackofen einfetten.
4. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.
5. Die Äpfel auf das Aufbackgitter legen und mit Zucker und Zimt bestreuen.
6. Kleine Stückchen Butter/Margarine hinzufügen und mit Sherry, Zitronensaft oder Wasser übergießen.
7. Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Schneidebrett ausrollen.
8. Den Deckel des Campingbackofens als Schablone für den Kuchen verwenden.
9. Den Teigdeckel auf die Apfelfüllung legen und mit dem verquirltem Ei bestreichen.
10. Den Deckel an einigen Stellen mit einer Gabel einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
11. Den Deckel auflegen und sofort bei niedriger Hitze backen, bis der Teig goldbraun ist, 40-45 Minuten.
12. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

ZUTATEN:

Für den Teig:

- 200 g Margarine oder Butter
- 40 g Mehl (Type 550)
- 1-2 Esslöffel Wasser

Für die Füllung:

- 5 Äpfel
- 4-5 Esslöffel Zucker
- ½ Teelöffel Zimt
- 1 ½ Esslöffel Margarine oder Butter
- 2½ Esslöffel Sherry
- 2½ Esslöffel Zitronensaft oder Wasser
- 1 Ei

Servieren:

- Vanillepudding

Fluffiger Biskuitkuchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 50 g Butter
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 300 g Zucker
- 250 g Mehl (Type 550)
- 2 Teelöffel Backpulver
- 150 g fein gehackte Walnüsse

Servieren:

- Vanillepudding

1. Den Campingbackofen einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen.
2. Schmelzen Sie die Butter und geben die Milch dazu.
3. Danach die Eier und den Zucker schaumig schlagen und die Milchemischung dazugeben.
4. Mehl, Backpulver und Walnüsse mischen und unter die Milch-Eier-Mischung heben.
5. Die Mischung in die Form geben, mit dem Deckel abdecken und im Ofen goldbraun 30 Minuten backen.
6. Servieren.

Brombeerkuchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 225 g Butter
- Ca. 200 g Streuzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 4 große Eier
- Ca. 180 g Mehl (Type 550)
- 1 Teelöffel Backpulver
- Ca. 350 g Brombeeren, gewaschen

1. In einer Schüssel die Butter und den Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier hinzufügen.
2. Das Mehl und das Backpulver untermischen.
3. Legen Sie die Silikonform in den Campingbackofen und geben Sie die Hälfte der Mischung hinein.
4. Verteilen Sie sie gleichmäßig in der Form.
5. Die Brombeeren auf die Masse geben und mit der restlichen Masse bedecken.
6. 45 Minuten auf kleiner/mittlerer Flamme backen oder bis sie durchgebacken sind.
7. Den Belag nach Belieben anrichten.

Karamellkuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie die Twix in den Gefrierschrank. Sie müssen mindestens ein paar Stunden einfrieren.
2. Schmelzen Sie die dunkle Schokolade und die Butter in einer Schüssel über kochend heißem Wasser.
3. Wenn Sie nur eine Schüssel haben, können Sie die Schokolade auch in einem Topf schmelzen, damit sie nicht anbrennt. Eventuell müssen Sie diese immer wieder vom Herd nehmen.
4. Mischen Sie in Ihrer Schüssel die Eier und den braunen Zucker und schlagen Sie sie mit dem Schneebesen. Sie werden sehen, dass die Mischung blasser wird und an Volumen zunimmt.
5. Sobald die geschmolzene Schokoladenmasse abgekühlt ist, heben Sie sie unter die Eimasse.
6. Dann das Mehl und das Kakaopulver unterheben.
7. Holen Sie schließlich die gefrorenen Röllchen heraus und geben Sie sie in die Masse. Wenn Sie möchten, können Sie die Schokoladenstückchen in die Masse geben oder vor dem Backen darüber streuen.
8. Die Mischung in den Campingbackofen geben, (Silikoneinsatz b. B. verwenden), damit nichts kleben bleibt.
9. Die Masse fein streichen und die Schokoladenstückchen darüber geben.
10. Setzen Sie den Deckel auf den Campingbackofen und backen Sie 40 Minuten lang auf kleiner Flamme.
11. Sie können den Kuchen auch im Backofen bei 180°C 25-30 Minuten backen und einige Stunden in der Form abkühlen lassen.
12. Auf einen Teller stürzen und mit der Toffee-Sauce übergießen.

ZUTATEN:

- 2-3 Twix Riegel (nach Wahl)
- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g ungesalzene Butter
- 3 große Eier
- Ca. 280 g brauner Zucker
- Ca. 90 g Mehl (Type 405)
- Ca. 40 g Kakaopulver
- Ca. 85 g Schokoladenstückchen
- Toffee-Sauce (zum Servieren)

Yorkshire-Pudding



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Schlagen Sie die Eier hart auf. Langsam die Milch dazugeben und umrühren, dann kräftig schlagen, man muss Blasen in der Mischung sehen. Das Mehl einsieben, denn Sie brauchen einen glatten Teig.
2. Während dieses Vorgangs fügen Sie den Gin und einen Spritzer Tonic hinzu. Lassen Sie die Mischung 45 Minuten lang zugedeckt stehen.
3. Geben Sie das Öl in den Campingbackofen und erhitzen Sie das Öl. Sobald das Öl heiß ist (auf hoher Stufe), die Mischung hineingeben, sie sollte brutzeln, den Deckel aufsetzen und 20 Minuten warten.
4. Erst nach 20 Minuten einen ersten Blick hineinwerfen, wenn sich der Deckel ein paar Zentimeter hebt, sollte es passen. Wenn er noch nicht ganz gar ist, noch ein oder zwei Minuten warten, aber nach 20 Minuten sollte er gar sein.
5. Vom Herd/Gaskocher nehmen und bei geschlossenem Deckel eine Minute abkühlen lassen.
6. Nehmen Sie den Deckel von Ihrem Campingbackofen ab und Servieren Sie den Yorkshire Pudding dann mit Eis, Marmelade, Obst, Sahne, Zwiebelsoße oder sogar Chili con Carne.

ZUTATEN:

- 2-3 Eier
- 200 ml Milch
- 200 g Mehl (Type 405)
- 4 Teelöffel Sonnenblumen- oder Pflanzenöl
- 1 Dessertlöffel Gin
- 1 Spritzer Tonic

Marmorkuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Fetten Sie die Backform mit Margarine ein.
2. Schlagen Sie die Butter und den Streuzucker zusammen.
3. Dann 4 Eier (oder Ei-Ersatz und Wasser) nach und nach hinzufügen und gut verrühren.
4. Das Backpulver, 3 Esslöffel Milch (oder Sojamilch) und den Vanilleextrakt unterheben, bis die Masse fein ist.
5. Die Hälfte der Mischung in eine separate Schüssel geben und das Kakaopulver in eine der Schüsseln einrühren.
6. 2 separate Löffel verwenden, um jeweils einen Löffel der Mischung in den Campingbackofen zu geben.
7. Wenn die gesamte Mischung im Backofen ist, mit einem Spieß ein paar Mal durch die Mischung streichen.
8. Nun ca. 50 Minuten auf kleiner Flamme backen, bis ein Spieß sauber herauskommt.
9. 10-15 Minuten abkühlen lassen und auf einem Teller vollständig abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- 225 g Mehl (Type 550) mit 1 TL Backpulver gemischt
- 225 g weißer Streuzucker
- 225 g Butter (oder vegane Margarine)
- 4 Eier (oder 4 Teelöffel Ei-Ersatz und 8 Esslöffel Wasser)
- 3 Esslöffel Milch (oder Sojamilch)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Kakaopulver

Johannisbeere-Schoko-Muffins



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Stellen Sie das Backgitter in den Campingbackofen und legen Sie die Papier- (oder Silikon)-Muffinförmchen darauf.
2. Den Campingbackofen 2-3 Minuten lang bei starker Hitze auf die Herdplatte bzw. den Gaskocher stellen.
3. Geben Sie den Teig in die Papierförmchen, setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Ofen auf die heiße Heizplatte.
4. Eine Minute lang auf hoher Stufe belassen (damit die Backtriebmittel im Teig aktiviert werden), dann die Hitze auf mittlere Stufe zurückschalten.
5. Etwa 20-25 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und hoffentlich golden ist.
6. Servieren.

ZUTATEN:

- 75 g Streuzucker
- 150 ml Milch
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier aus Freilandhaltung
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 250 g Mehl (Type 550)
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1 Esslöffel gemahlener Kardamom (optional)
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 100 g schwarze Johannisbeeren
- 75 g Schokoladenstückchen

Nutella-Bananen-Kuchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 100 g Butter
- 140 g Streuzucker
- 1 Ei (verquirlt)
- 225 g Mehl (Type 550)
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 überreife Bananen
- 50 ml Milch
- 3 Esslöffel Nutella

1. Die Bananen schälen, pürieren und beiseite stellen.
2. Die Butter mit dem Zucker und dem geschlagenen Ei verrühren.
3. Das Mehl und das Backpulver langsam unterrühren.
4. Die pürierten Bananen und die Milch unter die Masse heben.
5. Die Masse in den Backofen füllen (dieses Rezept funktioniert am besten, wenn der Silikoneinsatz verwendet wird).
6. Nutella mit einem Löffel einfüllen und mit dem Löffelstiel in der Masse verrühren.
7. Bei niedriger/mittlerer Hitze 1 Stunde lang backen oder bis der Kuchen durchgebacken ist.

Walnuss-Bananen Kuchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 100 g Butter
- 140 g Streuzucker
- 1 Ei
- 225 g Mehl (Type 550)
- 1 Teelöffel Backpulver
- 3 Bananen
- 75 g Walnüsse
- 50 ml Milch

1. Bereiten Sie den Campingbackofen vor, indem Sie ihn einfetten und mit Backpapier auslegen. Wenn Sie eine Silikonform haben, verwenden Sie diese stattdessen.
2. Die Bananen schälen und pürieren, beiseite stellen.
3. Die Butter mit dem Zucker und dem geschlagenen Ei verrühren.
4. Das Mehl und das Backpulver langsam unterrühren.
5. Die Bananen, die Milch und die Nüsse unter die Masse heben (einige der Nüsse zum Bestreuen aufheben).
6. Die Mischung in die Backofen-Form füllen und auf kleiner Flamme 1 Stunde lang backen.
7. Servieren.

Zimtschnecken



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Fetten Sie Ihren Campingbackofen zur Vorbereitung ein.
2. 40 g Butter in einer kleinen Schüssel schmelzen.
3. Die Milch hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren.
4. Die Trockenhefe dazugeben und 10 Minuten gehen lassen.
5. Nach 10 Minuten das Ei (oder Ei-Ersatz + Wasser), 2 EL Zucker und Salz hinzugeben und verrühren.
6. Das Mehl langsam dazugeben und den Teig kneten, bis er weich wird.
7. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
8. Sobald der Teig aufgegangen ist, eine Arbeitsfläche bemehlen und den Teig zu einem Rechteck mit einer Dicke von ca. 2 cm ausrollen.
9. 100 g warme Butter mit 1 Esslöffel Zucker und dem Zimt vermischen und auf dem Teig verteilen.
10. Den Teig zu einer langen Rolle rollen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden.
11. Die Scheiben nebeneinander in den Backofen legen und 25 Minuten auf kleiner Flamme backen.
12. 5-10 Minuten abkühlen lassen.
13. Servieren.

ZUTATEN:

- 350 g Mehl (Type 405) mit 1 TL Backpulver gemischt
- 200 ml Milch (oder Sojamilch)
- 100 g + 40 g Butter (oder Margarine)
- 2 Esslöffel + 1 Esslöffel Zucker
- 1 Ei (oder 1 Teelöffel Ei-Ersatz + 2 Esslöffel Wasser)
- 1 Esslöffel Zimt
- 1 Esslöffel Trockenhefe
- Eine Prise Salz

Pekannuss-Kuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
4-6

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst bestreichen Sie die Innenseite des Campingbackofens mit Butter oder Öl oder nutzen Sie einfach die Silikonform.
2. Beiseite stellen.

Die Füllung zubereiten:

1. In einem mittelgroßen Topf die Butter, den braunen Zucker und das Ei vermischen und gut verrühren.
2. In einer anderen großen Schüssel Eier, Milch und Öl vermischen.
3. Die Pekannüsse einrühren. Beiseite stellen.

Den Kuchenteig zubereiten:

1. In einer großen Schüssel das Mehl, den Zucker, den Kaffee, das Backpulver und das Salz miteinander verrühren.
2. In einer anderen großen Schüssel Eier, Milch und Öl vermischen.
3. Die Mehlmischung zu der Eimischung geben und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Den Teig in den Campingbackofen geben und die Füllung darauf verteilen.
5. Verwenden Sie ein Messer, um die Füllung in den Teig zu streichen.
6. Abdecken und 25 bis 30 Minuten auf mittlerer bis hoher Hitze backen, bis ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
7. Servieren.

ZUTATEN:

Für die Füllung:

- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, weich
- Ca. 125 g brauner Zucker
- 1 großes Ei, leicht verquirlt
- 80 ml Milch
- Ca. 35 g gehackte Pekannüsse

Für den Kuchenteig:

- Ca. 250 g Mehl (Type 550)
- Ca. 150 g Zucker
- 1 Esslöffel Instant Kaffee
- 2½ Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel feines Meersalz
- 2 große Eier
- Ca. 180 ml Milch
- 120 ml Pflanzenöl

Pfirsich-Schmankerl



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Butter und ca. 225 g Zucker gut verrühren.
2. In einer separaten Schüssel oder einem Messbecher Mehl mit Backpulver und Salz vermischen.
3. In einer separaten Schüssel oder einem Messbecher Milch, Ei und Vanille verrühren.
4. Abwechselnd die trockenen Zutaten in die Butter-Zucker-Mischung und dann in die Milchemischung geben, bis alles gut vermischt ist.
5. Den Teig in die vorbereitete Campingbackofen-Form löffeln. Pfirsichspalten gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
6. Restliche ca. 55 g Zucker, 120 ml Pfirsichsaft, Zimt und Muskatnuss verquirlen und darüber gießen.
7. Im Backofen (ca. 180°C) etwa 20 Minuten backen, bis der Zahnstocher sauber herauskommt.
8. Wenn Sie den Campingbackofen verwenden, heizen Sie die Bodenplatte 5 Minuten lang auf hoher Stufe auf, geben Sie die abgedeckte Backform dazu und backen Sie weitere 5 Minuten auf hoher Stufe, schalten Sie dann die Hitze auf mittlere Stufe herunter und backen Sie den Kuchen, bis ein Zahnstocher sauber herauskommt.
9. Servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 110 g Butter bei Raumtemperatur
- Ca. 280 g Zucker (geteilt)
- Ca. 250 g Mehl (Type 405)
- 1 ½ Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Salz
- 240 ml Milch oder Sahne
- 1 Ei
- 1 Esslöffel reines Vanilleextrakt
- 1 kleines Glas Pfirsichscheiben, im Saft, abgetropft und ca. 120 ml Saft aufgehoben
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- ½ Teelöffel gemahlene Muskatnuss

Puddingkuchen



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

50 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst schmelzen Sie die Margarine und stellen diese beiseite.
2. Danach die Milch erwärmen und ebenfalls beiseite stellen.
3. Nun das Eiweiß mit dem Essig steif schlagen.
4. Eigelbe mit dem Puderzucker verrühren.
5. Die flüssige Margarine mit dem Wasser mischen und zu einer cremigen Masse schlagen.
6. Das Mehl unterrühren und die Milch und Vanilleextrakt vorsichtig unterrühren. Eisschnee unter den Teig heben.
7. Teig in die Silikonform füllen. Jetzt für 5 Minuten auf hoher Stufe und anschließend 40 Minuten auf kleiner Stufe fertig backen.
8. Mit Puderzucker servieren.

ZUTATEN:

- 960 ml Milch
- 230 g Margarine
- 8 Eier
- 4 Tropfen Essig
- 300 g Puderzucker
- 2 EL Wasser
- 230 g Mehl (Type 550) mit 1 TL Backpulver gemischt
- 2 TL Vanilleextrakt
- Puderzucker (Topping)

BROT

R E Z E P T E



Vollkorn-Cranberry-Walnuss-Brot



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

45 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Erwärmen Sie das Wasser, die Milch und den Zucker auf lauwarm (ca. 43-45°C).
2. Fügen Sie die Hefe hinzu und lassen Sie sie stehen, bis sie schön schaumig ist, etwa 5-10 Minuten. Währenddessen können Sie die Walnüsse hacken und die restlichen Zutaten vorbereiten.
3. Geben Sie die Hefemischung, das Öl und die Melasse in die Schüssel eines Standmixers.
4. Mehl, Gluten, Salz und Orangenschale hinzugeben. 2-3 Minuten lang kneten, dann die Cranberrys und Nüsse hinzufügen. Noch etwa 5 Minuten weiterkneten.
5. Sobald sich der Teig zusammengefügt hat, aus der Schüssel nehmen und mit den Händen kneten, bis der Teig schön elastisch ist. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine geölte Schüssel geben.
6. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch oder Plastikfolie abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat (1-2 Stunden).
7. Den Teig aus der Schüssel nehmen und ein paar Mal kneten.
8. Den Teig zu einem runden Laib formen und in den Campingbackofen legen.
9. Abdecken und etwa 40 Minuten gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.
10. Im Campingbackofen bei ca. 190°C (mittlerer/hocher Hitze) mit geschlossenem Deckel 20-30 Minuten backen.
11. Nehmen Sie den Deckel ab und backen Sie das Brot weitere 5-10 Minuten oder bis es goldbraun ist.
12. Das Brot zum Abkühlen auf ein Gitterrost legen.
13. In Scheiben schneiden und genießen.

ZUTATEN:

- Ca. 360 g Weizenvollkornmehl
- 1 Esslöffel "Vital" Weizengluten
- 1 1/2 Teelöffel Kochsalz
- 120 ml Wasser
- 120 ml Mandelmilch
- 1 Päckchen (7g) oder 2 1/4 Teelöffel Hefe
- Ca. 20 g brauner Zucker
- 2 Esslöffel Traubenkernöl
- 2 Esslöffel schwarze Melasse
- 1 Esslöffel getrocknete Orangenschalen
- Ca. 80 g getrocknete Cranberrys
- Ca. 60 g Walnüsse (zerkleinert)

Honig-Brot



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 300 ml Wasser
- 1 Esslöffel Öl
- eine Prise Salz
- 3-4 Esslöffel Honig
- 30 g Trockenhefe
- Ca. 500 g Mehl (Type 550) oder eine Mehlmischung Ihrer Wahl

Für den Campingbackofen:

- Öl und Semmelbrösel oder Weizenkleie

ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser erwärmen (45°C). Öl hinzufügen.
2. Salz und Honig oder Zucker hinzufügen und verrühren.
3. Die Hefe und die Hälfte des Mehls hinzufügen und gründlich vermischen.
4. Das restliche Mehl nach und nach zugeben und gründlich einarbeiten, bis Sie einen guten Teig haben.
5. Mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.
6. Den Campingbackofen einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen.
7. Den Teig erneut kneten und zu einer „Wurst“ formen der in die Halterung passt.
8. Den Teig in die Halterung legen und unter dem Deckel weitere 30 Minuten gehen lassen.
9. Mit dem Deckel auf niedrigster Stufe backen, bis der Teig hart wird.

Fladenbrot



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 175 g Mehl (Type 550)
- 20 g Hefe (frisch)
- 200 ml Wasser
- 2 Esslöffel Milch
- 1 Prise Salz und Zucker
- Etwas Sesam und Schwarzkümmel

ZUBEREITUNG:

1. Hefe und Zucker in einer Schüssel mit Wasser auflösen.
2. Mehl, Salz und Hefemischung zu einem Teig verarbeiten.
3. Lassen Sie den Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen.
4. Das Brot mit Mehl bestreichen und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen.
5. Den Teig in den Campingbackofen legen.
6. Das Brot auf mittlere/hoher Hitze ca. 25 Minuten backen.
7. Dann das Fladenbrot aus dem Ofen nehmen, abdecken und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
8. Schneiden Sie das Fladenbrot auf und belegen Sie es nach Belieben.

Rosmarin-Kräuterbrot



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die schnelle Hefe, den Zucker, das Salz und das warme Wasser vermischen.
2. Olivenöl und Mehl dazugeben und zunächst mit einem großen Löffel, dann mit der Hand 10 Minuten lang kneten.
3. Den Rosmarin, den Knoblauch und die Kräutermischung sowie eine gute Prise Pfeffer hinzugeben und weitere 5 Minuten kneten.
4. Der Teig sollte sich jetzt gut zusammenfügen und nicht zu klebrig sein.
5. Wenn er an der Schüssel klebt, fügen Sie immer wieder eine kleine Menge Mehl hinzu, bis er sich gut formt. Sobald der Teig gut geknetet und geformt ist, die Rührschüssel einölen und ein wenig um den Teig herum reiben, damit er nicht klebt.
6. Decken Sie die Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem Geschirrtuch ab und stellen Sie sie an einen warmen, zugfreien Ort.
7. Lassen Sie die Schale ca. 1 Stunde stehen, dann sollte sich ihre Größe verdoppeln. Wenn dies nicht der Fall ist, stellen Sie es an einen wärmeren Ort und lassen Sie es bis zu 2 Stunden stehen.
8. Reiben Sie die Backofen-Form oder die Auskleidung mit ein wenig Öl ein.
9. Sobald der Teig aufgegangen ist, rollen Sie ihn locker in Form eines Donuts in die Backofen-Form, indem Sie ihn an den Rändern zusammendrücken und an den Enden zusammenfügen.
10. Die Oberseite des Brotes mit etwas Olivenöl bestreichen und mit einer guten Portion trockenem Rosmarin, Knoblauch und Meersalz bestreuen.
11. Auf kleiner Flamme 35-40 Minuten backen, bis die Oberseite leicht braun wird, aber darauf achten, dass man nicht zu lange backt und die Unterseite verbrennt.
12. Servieren.

ZUTATEN:

- 300 g Mehl (Type 550)
- 210 ml warmes Wasser
- 1,5 Teelöffel schnelle Hefe
- 2 Teelöffel Weißzucker
- 3 Esslöffel Olivenöl (am besten natives Olivenöl extra)
- 1 Teelöffel Salz
- 1 bis 2 Esslöffel getrockneter Rosmarin
- 2 Esslöffel Knoblauch-Kräutersalz-Mischung
- Schwarzer Pfeffer
- Meersalz zum Abschmecken

Einfaches Brot



ZUBEREITUNG:

1. Wasser, Öl, Hefe und Zucker verrühren und 10 Minuten ruhen lassen.
2. Salz, geschlagenes Ei und ca. 250 g Mehl einrühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Nach und nach jeweils ca. 60 g Mehl hinzufügen.

Tipp: Es könnte einfach sein, es auf die Arbeitsfläche zu schütten und den Rest einzukneten.

1. Jede Hälfte zu 8 Kugeln formen und 10 Minuten ruhen lassen.
2. Während der Teig ruht, den Campingbackofen auf dem Campingkocher stellen und auf höchster Stufe kochen.
3. Abdecken und 30 Minuten auf mittlerer Stufe kochen.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 240 ml + 2 Esslöffel warmes Wasser
- 80 ml Öl
- 2 Esslöffel Hefe
- Ca. 55 g Zucker
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Ei
- Ca. 350 g Mehl (Type 550)

Nussbrot



ZUBEREITUNG:

1. Zuerst schmelzen Sie die Butter in einem kleinen Topf und lassen diese vorsichtig bräunen (Nussbutter).
2. Danach rösten Sie die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett.
3. Im Anschluss den Zucker und die geschmolzene Butter in einer Schüssel vermengen und schaumig schlagen.
4. Jetzt können Sie die Eier einzeln unterschlagen. Fangen Sie nun an die Bananen zu schälen und mit einer Gabel grob zu zerdrücken.
5. Zimt und Bananenmus zur Creme geben.
6. Anschließend Backpulver und Salz mit dem Mehl in eine zweite Schüssel sieben und vermengen. Als nächstes die trockene Mischung mit den nassen Zutaten zu einem homogenen Teig vermengen.
7. Sie können nun die Nüsse ebenfalls zum Teig geben.
8. Abschließend den Teig in die Campingbackofen Silikonform geben und auf kleinster Flamme ca. 60 Minuten backen.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 70 g Butter
- Ca. 110 g Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse usw.)
- Ca. 117 g brauner Zucker
- 1 ½ Eier
- Ca. 250 g reife Bananen
- ¾ TL Zimt
- Ca. 130 g Mehl (Type 550)
- ¾ TL Salz
- 1 TL Backpulver



BONUS 1: DUTCH OVEN

R E Z E P T E

Erdbeer-Dutch-Pfannkuchen



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

25 Min



Portionen:

6

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die Eier schaumig schlagen, bis sie blassgelb sind. Mehl, Milch und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Butter im Dutch Oven über 12 heißen Kohlen schmelzen. Den Teig hineingeben, den Topf abdecken und 16 heiße Kohlen auf den Deckel legen.
3. Etwa 20 Minuten lang backen und dabei darauf achten, dass der Teig sich aufbläht und goldbraun wird.
4. Während der Pfannkuchen backt, die Erdbeeren und den Zucker in einer mittelgroßen Schüssel vermischen und umrühren.
5. Die Erdbeermischung zusammen mit dem sich ansammelnden Saft über die Mitte des Dutch Pfannkuchens gießen. In Keile schneiden und sofort servieren.

Tipp: Sie können jede Art von Beeren oder Steinobst wie Nektarinen oder Pfirsiche verwenden.

ZUTATEN:

- 3 große Eier
- Ca. 80 g Mehl (Type 550)
- Ca. 160 ml Milch
- ½ Teelöffel Salz
- Ca. 55 g ungesalzene Butter, in Stücke geschnitten
- 1 Esslöffel Erdbeeren, halbiert oder geviertelt, falls groß
- Ca. 65 g Zucker

Zum Anheizen:

- 28 Kohlen/Grillbriketts

Herzhaftes Gulasch



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
3 Std



Portionen:
8

ZUBEREITUNG:

1. Paprika, Salz und Pfeffer in einem großen, wiederverschließbaren Plastikbeutel (Zip-Lock-Beutel) mischen. Das Fleisch in den Beutel geben und schütteln, um es gut mit der Gewürzmischung zu bedecken.
2. Das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 12 heißen Kohlen erhitzen. Die Zwiebel hinzufügen und unter häufigem Rühren etwa 5 Minuten weich dünsten.
3. Das Fleisch und die gesamte Gewürzmischung in den Topf geben und unter gelegentlichem Wenden braten, bis das Fleisch von allen Seiten gebräunt ist.
4. Die Brühe einrühren und zum Kochen bringen. 8 Kohlen von der Unterseite des Topfes entfernen, den Topf abdecken und 12 heiße Kohlen darauf legen.
5. Zugedeckt 1½ bis 2 Stunden köcheln lassen, dabei nach Bedarf weitere Kohlen hinzufügen, gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser oder Brühe nachgießen, um ein Anbrennen zu verhindern. Sie müssen die Kohlen neben der Kochstelle brennen lassen, damit Sie sie hinzufügen können, wenn die ursprünglichen Kohlen erlöschen.
6. Fügen Sie die Kartoffeln hinzu, setzen Sie den Deckel mit den Kohlen darauf und kochen Sie weitere 45 bis 60 Minuten, bis das Fleisch und die Kartoffeln sehr zart sind.
7. Servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 30 g süßes Paprikagewürz
- 2 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 900 g Rinderhackbraten, in ca. 2,5 cm Würfel geschnitten
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- Ca. 1,4 Liter Rinderbrühe
- Ca. 500 g geviertelte Baby-Kartoffeln

Zum Anheizen:

- 16 Kohlen/Grillbriketts

Dutch Oven-Pizza Margherita



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Drücken Sie den Pizzateig zu einer flachen runden Form, die etwa so groß ist wie der Boden des Dutch Oven (ca. 30 cm).
2. Den Dutch Oven leicht einölen und den Pizzateig in die Form drücken. Verteilen Sie die Sauce auf dem Teig.
3. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 15 heißen Kohlen stellen, den Topf abdecken und 20 heiße Kohlen auf den Deckel legen. 15 Minuten lang backen, bis der Rand des Teigs anfängt, braun zu werden.
4. Den Käse gleichmäßig über die Sauce streuen, den Deckel mit den Kohlen wieder auflegen und weitere 5 bis 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist und Blasen wirft.
5. Das Basilikum darüber streuen, aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.
6. Heiß servieren.

Tipp:

Belegen Sie die Pizza mit Ihren Lieblingsbelägen: geschnittene Peperoni, zerbröckelte italienische Wurst, gewürfelte Paprika, karamellisierte Zwiebeln, geschnittene Pilze oder gehackte frische Kräuter.

ZUTATEN:

- 1 (395-450 g) Packung gekühlter Pizzateig, bei Raumtemperatur
- 1 (ca. 200 g) Dose Pizzasauce
- Ca. 220 g zerkleinerter Mozzarella-Käse
- Ca. 8 g frisches Basilikum in feine Streifen geschnitten

Zum Anheizen:

- 35 Kohlen/Grillbriketts

Gebratener Kabeljau mit Oliven



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 4 (ca. 170 g) Kabeljaufilets
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 12 dünne Zitronenscheiben
- Ca. 30 g entsteinte, gehackte Kalamata-Oliven
- Ca. 35 g Kapern, abgetropft und zerkleinert
- 2 Teelöffel gehackte frische Rosmarinblätter
- Ca. 55 ml Olivenöl

Zum Anheizen:

- 34 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie die Fischfilets in einer einzigen Lage in den Dutch Oven und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer. Jedes Fischstück mit 3 Zitronenscheiben belegen und dann die Oliven, Kapern und den Rosmarin gleichmäßig darüber verteilen. Das Olivenöl gleichmäßig über den gesamten Fisch träufeln. Den Deckel auf den Topf setzen.
2. Den Dutch Oven auf ein Bett aus 10 heißen Kohlen stellen und dann 24 heiße Kohlen auf den Deckel legen. Etwa 15 Minuten kochen, bis der Fisch durchgebraten ist.
3. Heiß servieren.

Mango-Garnelen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Speiseöl
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 2 mittelgroße Mangos, gewürfelt
- Ca. 60 ml Sojasauce
- Saft von 2 Limetten
- Ca. 900 g geschälte und entdarmte Garnelen

Zum Anheizen:

- 10 Kohlen/Grillbriketts

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie das Öl im Dutch Oven über einem Bett aus 10 heißen Kohlen.
2. Die Zwiebel hinzugeben und unter Rühren braten, bis sie weich ist und zu bräunen beginnt, etwa 5 Minuten.
3. Mango, Sojasauce, Limettensaft und Garnelen zugeben und unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Garnelen gar sind, etwa 5 Minuten weiter.
4. Heiß servieren.

Honig-Maisbrot



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
8

ZUBEREITUNG:

1. Den Dutch Oven leicht mit Butter bestreichen. Den Dutch Oven auf einem Bett aus 8 heißen Kohlen vorheizen und 17 heiße Kohlen auf den Deckel legen.
2. In einer großen Schüssel Maismehl, Mehl und Salz verquirlen. In einer mittelgroßen Schüssel die Eier, die Buttermilch, den Honig und die geschmolzene Butter verquirlen, bis sie gut vermischt sind.
3. Die Eimischung zu den trockenen Zutaten geben und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Den Dutch Oven von der Wärmequelle nehmen, den Deckel abnehmen und den Teig hineingießen und mit einem Gummispatel oder der Rückseite eines Löffels in einer gleichmäßigen Schicht verteilen.
5. Den Deckel mit den Kohlen aufsetzen und den Topf wieder auf die Wärmequelle stellen. Etwa 25 Minuten backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.

Tipp:

Verfeinern Sie dieses einfache Maisbrot, indem Sie eine Dose Mais oder gefrorene Maiskörner, 2 oder 3 gewürfelte Jalapeños oder ca. 110 g geriebenen Käse in den Teig geben.

ZUTATEN:

- Ca. 180 g Maismehl
- Ca. 180 g plus 1½ Esslöffel Mehl (Type 550)
- 1 ½ Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 3 große Eier, verquirlt
- Ca. 360 ml Milch oder Buttermilch
- Ca. 170 g Honig

Zum Anheizen:

- 25 Kohlen/Grillbriketts

BONUS 2: DESSERT- SAUCEN

R E Z E P T E

Heiße Karamellsauce



ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die gezuckerte Kondensmilch zusammen mit der Zartbitterschokolade und der Butter bei mittlerer bis niedriger Hitze in einen Kochtopf.
2. Schokolade und Butter unter ständigem Rühren schmelzen, bis die Sauce fein ist; Vanilleextrakt einrühren.
3. Warm servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 400 g) Dose gezuckerte Kondensmilch
- Ca. 110 g halbsüße Schokolade
- Ca. 110 g dunkle Schokolade
- 3 Esslöffel Butter
- 1 ½ Teelöffel Vanilleextrakt

Schokoladenchip-Dip



ZUBEREITUNG:

1. Schlagen Sie Frischkäse, Butter, Puderzucker, braunen Zucker und Vanille in einer Schüssel zusammen.
2. Die Schokoladenstückchen unterrühren.
3. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 225 g) Packung Frischkäse, erweicht
- Ca. 110 g Butter, erweicht
- Ca. 95 g Puderzucker
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 170 g Milkschokoladenstückchen

Notizen:

Himbeer-Dessertsauce



ZUBEREITUNG:

1. Orangensaft und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze verrühren.
2. Die Cranberries hinzugeben und zum Kochen bringen.
3. Kochen und rühren, bis die Cranberries aufplatzen.
4. Die Himbeeren einrühren, die Hitze reduzieren und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.
5. Im Kühlschrank aufbewahren oder warm servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 240 ml frischer Orangensaft
- Ca. 200 g weißer Zucker
- 1 Packung (ca. 340 g) frische Preiselbeeren
- Ca. 250 g frische oder gefrorene Himbeeren

Erdbeersauce



ZUBEREITUNG:

1. Die Erdbeeren mit einem Kartoffelstampfer in einem Topf zerdrücken. Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Salz unter die pürierten Erdbeeren rühren.
2. Stellen Sie den Topf auf mittlere Hitze.
3. Unter ständigem Rühren die Mischung zum Kochen bringen, sofort vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 440 g frische Erdbeeren
- Zitrone, entsaftet
- Ca. 200 g weißer Zucker
- 1 Esslöffel Speisestärke
- ¼ Teelöffel Salz

Notizen:



Abschließende Worte

Der Campingbackofen ist die perfekte Alternative zu einem kompletten Backofen in Ihrem Wohnmobil. Er ist ein Donut-förmiger Herd, mit dem Sie alle Ihre Lieblingsgerichte aus dem Ofen auf nur einer Kochstelle zubereiten können.

Das clevere Design gibt sowohl Ober- als auch Unterhitze ab und sorgt so für erstaunliche ofenähnliche Ergebnisse. Der Campingbackofen kann auf jeder Art von Innen- oder Außenherd verwendet werden – und funktioniert sogar auf Grills. Er ist besonders nützlich für das Kochen in einer kleinen Wohnmobilküche

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung der vielen Rezepte

KLEINE ERINNERUNG...



JESUS SAGTE...

“Ich bin der Weg und die
Wahrheit und das Leben.
Niemand kommt zum
Vater als nur durch mich.”
(Joh 14,6)