



Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovožce |  
Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop Holding GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.Ş. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. | Perdemsac Plaza No:17/43 |  
Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline  
ROW: +423 388 18 00

livington

COPPERLINE

REZEPTHEFT



Von Küchenspezialistin  
Cathy Mitchell empfohlen!



These recipes can also be found in other languages online:  
<https://www.mediashop.tv/DE/livington-copperline-eckpfanne/>



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természetvédelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarıfleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

<https://www.mediashop.tv/DE/livington-copperline-eckpfanne/>

# DAMPFGAREN IN DER LIVINGTON COPPERLINE ECKPFANNE

## Inhaltsverzeichnis

Dampfgaren in der Livingston Copperline Eckpfanne.....	04
Maiskolben.....	04
Dampfgegarter Lachs mit Spargel.....	05
Brathuhn.....	06
Geschmorte Rippchen.....	07
Country Ribs ohne Knochen.....	08
Chili con Carne.....	09
Cremige Muschelsuppe.....	10
Sirloin Käsemaccaroni.....	11
Italienischer Pastaeintopf.....	12
Klassische Lasagne.....	13
Speckbohnen mit Ahornsirup.....	14
Fish & Chips.....	15
Tempura Mix.....	16
Cathy's Gewürzsalz.....	17
Cathy's Chili-Gewürzmischung.....	17
Einfaches Weißbrot.....	18
Apfelkuchen.....	19
Einfaches Zimtgebäck.....	20

Dampfgaren eignet sich hervorragend zur Zubereitung von Gemüse, da Farbe und Nährstoffe erhalten bleiben.

- Sie können mit dem Dämpfeinsatz oder dem Frittierkorb der **Livington Copperline Eckpfanne** dampfgaren.
- Bei Verwendung des Frittierkorbes den Griff abnehmen. Dabei eine Tasse Flüssigkeit (ca. 240 ml) z.B. Wasser, Weißwein oder Bouillon, und zum Würzen Zitronenscheiben oder Pfefferkörner, begeben.
- Stets einen Deckel verwenden und darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht verkocht.
- Unten angegeben sind ungefähre Dampfgarzeiten für einige der beliebtesten Gemüsesorten.



Zutat	Dampfgarzeit
Artischocken	25 – 40 Minuten
Broccoli (Stängel)	8 – 12 Minuten
Kohlsprossen (ganz, geputzt)	8 – 15 Minuten
Kohlstücke	6 – 10 Minuten
Ganze Babykarotten	10 – 12 Minuten
Blumenkohl (Röschen)	5 – 10 Minuten
Kartoffeln (ganz, gewaschen)	15 – 20 Minuten

## MAISKOLBEN



### Anleitung:

1. **Livington Copperline Eckpfanne** mit Wasser befüllen und zum Kochen bringen. Keinesfalls das Wasser salzen. Fügen Sie 2 EL Zucker zum Wasser hinzu.
2. Mais kurz vor der Zubereitung schälen. Mais in kochendes Wasser geben, zudecken und weitere 3 bis 4 Minuten kochen. Nicht zerkochen.
3. Mit Butter und Salz anrichten.



## DAMPFGEGARTER LACHS MIT SPARGEL

### Zutaten

180 ml Hühner- oder Gemüse-Bouillon  
 60 ml Weißwein  
 1 Jungzwiebel, geschnitten  
 1 unbehandelte Zitrone, dünn geschnitten  
 2-4 Lachsfilets ohne Haut  
 Salz und Pfeffer  
 1 Bund Spargel, Enden abgeschnitten  
 1 EL Maisstärke

### Anleitung:

1. **Livington Copperline Eckpfanne** am Herd bei mittlerer Hitze erhitzen, Bouillon, Weißwein, Jungzwiebel und Zitronenscheiben begeben. Eine Zitronenscheibe für jedes Lachsfilet aufheben.
2. Zudecken, zum Kochen bringen und zur Geschmacksentfaltung 5 Minuten köcheln lassen.
3. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Zitronenscheibe auf den Dämpfeinsatz legen. Einsatz in die Pfanne geben, Hitze auf mittel bis niedrig reduzieren und zudecken. Den Lachs ca. 5 Minuten dampfgaren.
4. Spargel um den Lachs herum auf dem Dämpfeinsatz anordnen. Zudecken und ca. 2 Minuten anbraten, bis der Lachs gebräunt ist. Servieren.
5. Wenn gewünscht, die Zitronenscheiben aus der Flüssigkeit nehmen. Mit 1 EL Maisstärke und 2 EL Wasser verdicken, umrühren bis eine cremige Masse entsteht. Weiterühren bis sich die Masse verdickt, anschließend über den Lachs gießen.



## BRATHUHN

### Zutaten

2 EL Olivenöl  
 8 rote Kartoffeln, in Hälften oder Viertel geschnitten (je nach Größe)  
 1 Packung Babykarotten (500 g)  
 1 Zwiebel, grob gehackt  
 1 ganzes Huhn (2 kg)  
 1 Brathuhn-Gewürzmischung (z.B. 4 EL Salz mit 2 EL Knoblauchgranulat, 1 EL Zwiebelpulver, 1 EL gemahlener Pfeffer, 1 EL Selleriesalz und 1 EL getrockneter Petersilie vermischen)

### Anleitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Olivenöl in einen großen Gefrierbeutel gießen. Kartoffeln, Karotten und Zwiebel im Gefrierbeutel mit Öl benetzen. Huhn abspülen und mit Papiertüchern sorgfältig trockentupfen, mit Olivenöl einreiben. Huhn (innen und außen) großzügig mit der Brathuhn-Gewürzmischung würzen.
3. Huhn auf den Dämpfeinsatz in der **Livington Copperline Eckpfanne** legen. Gemüse rund um das Huhn anordnen. Huhn und Gemüse im vorgeheizten Backofen braten, bis die Haut angebräunt und knusprig ist. Das Gemüse sollte zart sein. Ein Bratenthermometer in die dickste Stelle einer Keule stecken, um die Temperatur zu prüfen. Das Brathuhn ist bei einer Innentemperatur von 75 °C durch, es sollte diese Temperatur in ca. eineinhalb Stunden erreichen. Das Huhn vor dem Zerlegen 10 Minuten ruhen lassen, dann mit dem Gemüse anrichten.



## GESCHMORTE RIPPCHEN

### Zutaten

900 g Rinderrippchen  
1 TL Cathy's Gewürzsalz  
(zum Rezept siehe S. 17)  
30 g Universalmehl, im Zipp-Beutel  
1 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
1 Zwiebel, feingeschnitten  
1 TL zerhackter Knoblauch  
1 (330 ml) Dose oder Flasche Bier,  
Sherry oder Rotwein  
240 ml Rinderfond

### Tipps:

Sie wissen ja, das Geheimnis liegt im richtigen Anbräunen und Braten der Rippchen bis sie geradezu zerfallen.

### Anleitung:

1. Rippchen mit Cathy's Gewürzsalz würzen. In den Beutel mit Mehl legen und schütteln, bis sie beschichtet sind.
2. Olivenöl und Butter in der **Livington Copperline Eckpfanne** bei mittlerer Hitze erwärmen.
3. Rippchen braten, bis sie von allen Seiten gebräunt sind, ca. 5 Minuten pro Seite. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
4. Zwiebel und Knoblauch in die **Livington Copperline Eckpfanne** geben. Rühren und braten, bis die Zwiebel weich ist, ca. 5 Minuten.
5. Bier oder Wein hineingießen. Umrühren und den Pfannenboden abschaben, bis sich alle gebräunten Stückchen mit der Flüssigkeit vermengt haben.
6. Rinderfond hinzufügen und umrühren.
7. Rippchen zurück in die Pfanne geben und zudecken. Bei niedriger Hitze köcheln lassen oder die Pfanne in den Ofen bei 180°C geben, bis die Rippchen ganz zart sind (rund 2 Stunden).
8. Rippchen entnehmen und die Pfanne nöti genfalls bei mittlerer Hitze erwärmen, damit die Sauce eindickt und reduziert.

## COUNTRY RIBS OHNE KNOCHEN

### Zutaten

1 kg Country Rippchen ohne Knochen  
330-ml-Dose Colagetränk  
Lieblings-Barbecue-Sauce  
Rippchengewürzmischung  
Salz und Pfeffer

### Anleitung:

1. Rippchen mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung würzen. In die **Livington Copperline Eckpfanne** legen und bei mittlerer Hitze anbraten. Von allen Seiten anbräunen.
2. 330-ml-Dose Colagetränk begeben (auch Diät möglich). Zudecken und 2 Stunden köcheln lassen, bis die Flüssigkeit so gut wie weg ist. Barbecue-Sauce darübergießen und anrichten.



## CHILI CON CARNE

### Zutaten

500 g Rinderhackfleisch, angebraten  
 1 Zwiebel, gehackt  
 1 Dose gewürfelte Tomaten (400 g)  
 1 Dose Tomatensauce (240 g)  
 1 Dose schwarze Bohnen, abgetropft (400 g Dose, 240 g abgetropft)  
 1 Dose Pintobohnen (Wachtelbohnen), abgetropft (400 g Dose, 240 g abgetropft)  
 1 Dose rote Kidneybohnen, abgetropft (400 g Dose, 240 g abgetropft)  
 1 Chili Gewürzmischung (z.B. 60 g Maisstärke mit 2 EL gemahlener Chili, 1 EL gemahlener Paprika, 1 EL Knoblauchgranulat, 2 TL Zucker, 2 TL gemahlenem Kümmel, 2 TL Salz und 2 TL getrockneter Petersilie vermischen)  
 Maisbrot als Beilage  
 1 gehackte Zwiebel und geriebener Käse zum Garnieren

### Anleitung:

1. **Livington Copperline Eckpfanne** am Herd bei mittlerer Hitze erhitzen, Rinderhackfleisch mit Zwiebel anbräunen, bis das Hackfleisch nicht mehr rosa und die Zwiebel glasig sind. Ein zusammengeknülltes Papiertuch mit einem Holzlöffel durchs Fleisch ziehen, um überschüssiges Fett zu entfernen.
2. Gewürfelte Tomaten, Tomatensauce, Bohnen und die Gewürzmischung begeben. Verrühren. Zudecken und bei niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren.
3. Mit Maisbrot und gehackter Zwiebel servieren, mit geriebenem Käse garnieren.



## CREMIGE MUSCHELSUPPE

### Zutaten

4 Scheiben Speck, gewürfelt  
 2 EL Butter  
 2 TL Knoblauch, gehackt  
 1 Zwiebel, gewürfelt  
 3 EL Universalmehl  
 150 ml Kondensmilch  
 240 ml Hühnerfond  
 240 ml Muschelsaft  
 2 Dosen (zu 115 g) zerkleinerte Muscheln (mit Saft)  
 450 g grob geraspelte Kartoffeln (tiefgekühlt)  
 1 TL Cathy's Gewürzsalz (Rezept siehe S. 17)  
 Austern-Cracker

### Anleitung:

1. Die **Livington Copperline Eckpfanne** auf mittlerer Hitze erwärmen. Speck hineingeben und braten, bis er braun und knusprig ist, ca. 6–8 Minuten. Auf einen Teller mit Küchenkrepp legen, 1 EL Fett aufheben; beiseitestellen.
2. Butter in der **Livington Copperline Eckpfanne** zerlassen. Knoblauch und Zwiebel begeben, öfter umrühren. Braten, bis die Zwiebeln glasig werden, ca. 2–3 Minuten.
3. Mehl gut einrühren, ca. 1 Minute lang. Nach und nach Milch, Hühnerfond und Muschelsaft einrühren. Unter häufigem Rühren rund 1–2 Minuten kochen, bis alles leicht eingedickt ist. Kartoffeln beimengen.
4. Zum Kochen bringen; Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind, ca. 15 Minuten.
5. Muscheln begeben. Kochen, bis sie durchgegart sind, ca. 1–2 Minuten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dicke der Brühe, nötigenfalls mit mehr Milch anpassen.
6. Sofort anrichten, garniert mit Speck und den Austern-Crackers.



## SIRLOIN KÄSEMACCARONI

### Zutaten

450 g Hörnchen  
4 EL Butter  
450 g Lendensteak, in dünne Streifen geschnitten  
2 TL gehackter Knoblauch  
2 EL frische Petersilie, gehackt  
4 EL Mehl  
1 TL Salz  
480 ml Milch  
450 g geriebener Cheddar

### Anleitung:

1. Pasta in der **Livington Copperline Eckpfanne** nach der Anleitung auf der Verpackung im Frittierkorb kochen. Dann abtropfen lassen, das Wasser aus der **Livington Copperline Eckpfanne** ausleeren.
2. 4 EL Butter in der **Livington Copperline Eckpfanne** bei mittlerer Hitze zerlassen.
3. Steakstreifen einlegen und nach ein paar Minuten wenden. Weitere 1–2 Minuten (bzw. bis die Streifen durch sind) braten.
4. Knoblauch und Petersilie begeben, eine Minute lang verrühren. Mehl und Salz begeben. Rühren, um das Fleisch mit dem Mehlgemisch zu überziehen. Langsam die Milch begeben, dabei die Milch mit dem Mehlgemisch verquirlen.
5. 10–15 Minuten lang köcheln lassen, bis die Sauce Blasen wirft und leicht eingedickt ist. Käse begeben und rühren, bis er schmilzt.
6. Pasta mit der Käsesauce und Steak vermengen. Für bessere Konsistenz wenn nötig etwas Milch zugeben.



## ITALIENISCHER PASTAEINTOPF

### Zutaten

1 EL Olivenöl  
450 g süße italienische Bratwurst  
2 TL gehackter Knoblauch  
1/4 TL rote Paprikaflocken  
Salz und Pfeffer, je nach Geschmack  
1 Dose italienische Tomaten (825 g)  
340 g ungekochte Pasta  
(Penne oder Spiralen)  
170 g geriebener Parmesan  
160 ml Kondensmilch  
225 g geriebener Mozzarella  
30 g frische Basilikum-Blätter zum Garnieren

### Anleitung:

1. Olivenöl in der **Livington Copperline Eckpfanne** bei mittlerer Hitze erwärmen.
2. Bratwurst begeben und braten, bis sie zerfällt und braun wird, ca. 3–5 Minuten.
3. Knoblauch und rote Paprikaflocken einrühren. Rund 1 Minute kochen lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Tomaten begeben und köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt sind, ca. 8–10 Minuten.
6. Pasta und 3 Tassen Wasser begeben. Zum Kochen bringen und zudecken. Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis die Pasta durch ist, ca. 12–15 Minuten.
7. Vom Herd nehmen; Parmesan und Kondensmilch einrühren.
8. Mit Mozzarella belegen und zudecken, bis der Käse geschmolzen ist.
9. Mit Basilikum garnieren und anrichten.



## KLASSISCHE LASAGNE

### Zutaten

250 g Rinderhackfleisch  
 250 g Salami, geschnitten  
 2 TL zerstoßener Knoblauch  
 1200 ml Marinara-Sauce  
 (fertige Tomatensauce)  
 450 g Ricotta  
 1 Ei  
 1 TL Oregano  
 250 g geriebener Mozzarella  
 250 g frischer Babyspinat  
 1 Packung Lasagneblätter ohne  
 Vorkochen (15 Stück)

### Anleitung:

1. Rinderhackfleisch und Salami in der **Livington Copperline Eckpfanne** bei mittlerer Hitze mit 1 TL Knoblauch anbraten.
2. Marinara-Sauce begeben. Umrühren, einen Teil der Sauce herausschöpfen und ca. ein Drittel der Sauce in der Pfanne lassen, um den Boden zu bedecken.
3. In einer separaten Schüssel Ricotta, Ei, restlichen Knoblauch, Oregano und die Hälfte des Mozzarellas zusammenmischen. Beiseite stellen.
4. Für die Lasagne 3 Lasagneblätter über die auf dem Boden der **Livington Copperline Eckpfanne** verbliebene Sauce legen.
5. Die Hälfte des Ricotta-Gemischs und die Hälfte des Babyspinats über die Lasagne-Blätter gießen.
6. 3 Lasagneblätter in entgegengesetzter Richtung über den Spinat legen, die Hälfte der Fleischsauce und eine Schicht Mozzarella darüber geben.
7. Weitere 3 Lasagneblätter in entgegengesetzter Richtung darauflegen und mit dem Rest des Ricotta-Gemischs und des Spinats belegen.
8. Weitere 3 Lasagneblätter mit der restlichen Fleischsauce und dem restlichen Käse belegen.
9. Bei 200°C im Backofen backen. Nach 15 Minuten die Hitze auf 180°C senken und 45 Minuten bis eine Stunde weiterbacken.

## SPECKBOHNEN MIT AHORNSIRUP

### Zutaten

6 dicke Speckstreifen, geschnitten  
 1 kleiner Granny-Smith-Apfel, geschält,  
 entkernt und gewürfelt  
 1 kleine Zwiebel, gewürfelt  
 4 oder 5 Dosen (zu 410 g) Bohnen,  
 abgetropft und gespült  
 120 ml Ahornsirup  
 240 ml Barbecue-Sauce  
 30 ml Apelessig  
 55 g brauner Zucker

### Anleitung:

1. 3 Speckscheiben in Würfel schneiden. Die restlichen drei in große Stücke schneiden (4 Stück pro Streifen). Zum Garnieren aufheben.
2. Den Speck in die **Livington Copperline Eckpfanne** legen und sautieren, bis er knusprig ist, größere Stücke entnehmen und beiseitestellen.
3. Die Apfel- und Zwiebelwürfel dem restlichen Speck begeben und verrühren, bis alles weich wird.
4. Bohnen, Sirup, Barbecue-Sauce und Zucker begeben. Einrühren und zugedeckt 45 Minuten köcheln lassen.
5. 15 Minuten offen stehen lassen. Mit dem beiseitegelegten Speck belegen und anrichten.



## FISH & CHIPS

### Zutaten

120 g Mehl  
 1 TL Backpulver  
 1 TL Salz  
 1 TL Pfeffer  
 240 ml Milch  
 1 Ei  
 450-900 g Dorschfilets  
 Pflanzenöl zum Frittieren

### Anleitung:

1. Alle Zutaten (außer dem Fisch) vermengen bis eine glatte Masse entsteht. 15 Minuten lang ruhen lassen.
2. Fisch in Portionsgröße schneiden und mit Küchenkrepp abtrocknen.
3. Öl in der **Livington Copperline Eckpfanne** (auf 180 °C) erhitzen.
4. Fischstücke einzeln nacheinander hineinlegen.
5. Frittierkorb ins heiße Öl tauchen.
6. Fisch sachte ins heiße Öl legen und backen, bis er goldbraun ist.



## TEMPURA MIX

### Zutaten

Sie können paketierten Tempura Mix verwenden (Zubereitung wie auf der Packung angegeben) oder folgendes Rezept für Tempurateig zubereiten:  
 120 g Mehl  
 1 EL Backpulver  
 1 EL Sesamöl  
 300 ml Eiswasser  
 60 g Maisstärke, gegebenenfalls in einem Gefrierbeutel (siehe Tipp)  
 Öl zum Frittieren

### Bestens geeignet für:

Grüne Bohnen • Broccoli • Spargel • Pilze • Zwiebelringe • Blumenkohl • Karottenstäbchen • Shrimps • Huhn

### Anleitung:

1. Mehl mit Backpulver und Sesamöl vermischen. Eiswasser begeben und umrühren, bis es schön geschmeidig ist.
2. Gemüse, Shrimps oder Huhn, ein paar Stück auf einmal, in den Tempura Mix geben.
3. Öl in der **Livington Copperline Eckpfanne** (auf ca. 180°C) erhitzen. Frittierkorb ins heiße Öl legen.
4. Gemüse vorsichtig ins Öl tauchen. Goldbraun braten.

### Tipps:

- Grüne Bohnen, Broccoli und Spargel profittieren von einminütigem Eintauchen in kochendes Wasser und anschließendem Eintauchen ins Eiswasser vor dem Braten. Vor dem Eintauchen in den Tempura Mix abtropfen und trocknen lassen.
- Für eine dickere Schicht das Gemüse vorher in einem Gefrierbeutel mit Maisstärke benetzen. Die Stücke in kleinen Mengen zubereiten.

## CATHY'S GEWÜRZSALZ

### Zutaten

- 4 EL Salz
- 2 EL Knoblauchgranulat
- 1 EL Zwiebelpulver
- 1 EL gemahlener Pfeffer
- 1 EL Sellarisalz
- 1 EL getrockneter Petersilie

### Anleitung:

Alle Zutaten in ein verschließbares Glas hineingeben, verschließen und schütteln.

## CATHY'S CHILI-GEWÜRZMISCHUNG

### Zutaten

- 60 g Maisstärke
- 2 EL gemahlener Chili
- 1 EL gemahlener Paprika
- 1 EL Knoblauchgranulat
- 2 TL Zucker
- 2 TL gemahlenem Kümmel
- 2 TL Salz
- 2 TL getrocknete Petersilie

### Anleitung:

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen.



## EINFACHES WEISSBROT

### Zutaten

- 1 Säckchen Trockenhefe
- 540 ml warmes Wasser
- 3 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 2 EL Öl
- 720-840 g Mehl

### Anleitung:

1. In einer Schüssel die Hefe im warmen Wasser auflösen. Zucker, Salz, Öl und 360 g Mehl begeben. Zu einem weichen Teig verkneten. Restliches Mehl schrittweise (immer nur ca. 60 g auf einmal) beimengen, um einen glatten Teig zu erhalten.
2. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und kneten, bis er glatt ist (ca. 8–10 Minuten).
3. In eine eingefettete Schüssel legen, wenden, um auch auf die Oberseite Fett zu bekommen. Zudecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat (ca. 1½ Stunden).
4. Teig zusammenklopfen und wieder auf eine bemehlte Fläche legen. Teig in zwei Teile halbieren.
5. Die beiden Brote nebeneinander in die **Livington Copperline Eckpfanne** legen und bis knapp unter den Rand aufgehen lassen.
6. Brote bei 180°C 30 Minuten im Backofen lassen, bis sie braun sind. Wenn gewünscht, mit Butter bestreichen. Aufschneiden und servieren.

### Tipps:

- Das Wasser sollte lauwarm sein.
- Wenn Ihr Backofen eine 40°C-Stufe hat, ist das für das Aufgehen des Teiges perfekt.
- Wenn Sie eine Küchenmaschine haben, kann der ganze Mischprozess mit dem Kneithaken erfolgen.
- Während dem Aufgehen, den Teig mit einem feuchten Leinen- oder Baumwolltuch zudecken.



## APFELKUCHEN

### Zutaten

2 EL Butter  
 1,30 kg Granny Smith Äpfel, geschält,  
 entkernt und in je 8 Spalten geschnitten  
 55 g Kristallzucker  
 3 EL Maisstärke  
 2 TL Zimt  
 1 EL Zitronensaft  
 1 Blatt Fertigblätterteig, angetaut

### Anleitung:

1. Butter in der **Livington Copperline Eckpfanne** bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Die Apfelspalten in 2 oder 3 Stücke schneiden, je nach bevorzugter Dicke. In die Pfanne legen, ab und zu umrühren.
2. Restliche Zutaten über die Äpfel streuen, gut verrühren. Zudecken und bei niedriger Hitze weiterbraten, bis die Scheiben zart sind. Gegebenenfalls mit Zucker und Zimt abschmecken.
3. Sind die Äpfel weich und der Saft eingedickt, vom Herd nehmen.
4. Blätterteig in 9 Quadrate schneiden. Mit einer Gabel einige Löcher stechen, damit der Dampf entweichen kann, und über die Äpfel legen, zwischen den Quadraten Platz lassen.
5. Bei 200°C für ca. 30 Minuten im Backofen backen, bis das Gebäck aufgegangen und angebräunt ist.
6. Etwas abkühlen lassen und mit Eiscreme servieren.



## EINFACHES ZIMTGEBÄCK

### Zutaten

120 g Zucker  
 1 EL Zimt  
 Pflanzenöl zum Frittieren  
 Reismudeln

### Anleitung:

1. Zucker und Zimt in einen Beutel geben.
2. Öl in der **Livington Copperline Eckpfanne** (auf 180 °C) erhitzen.
3. Frittierkorb in heißes Öl tauchen.
4. Immer nur ein paar Reismudeln auf einmal ins heiße Öl geben. Sie sinken dann ab, gehen auf und kommen, wenn fertig, wieder an die Oberfläche.
5. Mudeln abtropfen lassen. In den Beutel mit Zucker und Zimt legen und schütteln.

### Tipps:

Reismudeln sind in der Asian-Food-Abteilung erhältlich. Wir empfehlen Trockennudeln (ca. 1 cm breit). Nicht vorher kochen.