

# Morgenroutine

## TO DO

## LINK

- Licht einschalten (innen/außen) im Sicherungskasten (mit roten Punkten markiert)

- Geschirrspülmaschine einschalten
- ACHTUNG: ggf. muss erst das Reinigungsprogramm durchlaufen, falls es nachts sehr kalt war und die Maschine angelassen wurde = Bildschirm zeigt die verschiedenen Spülprogramme an, sobald man ihn berührt

[Inbetriebnahme & Nutzung Geschirrspüler](#)

- Kombidämpfer einschalten (check, ob die Kontrollleuchte um den Einschaltknopf leuchtet. Ist dies der Fall, ist der Kombidämpfer bereits an)

[Inbetriebnahme & Nutzung Kombidämpfer](#)

- Kompott und Vanillesauce vom Vortag im GN Behälter mit Deckel im Kombidämpfer 20 Minuten erwärmen -> Dämpfen: 99° | 100% Dampf
- Ggf. durch neue Beilagen ergänzen und im gleichen Garprogramm erwärmen; Beilagen im Plastikbeutel auf ein gelochtes GN-Blech legen

[Zubereitung im Kombidämpfer](#)

- Herdplatten einstellen (sie stehen immer auf 1) und den Crumble vom Vortag in den Crumble Töpfen warm werden lassen

- Bain Marie mit Hilfe eines Eimers bis etwas über der Minimum-Anzeige mit warmem Wasser befüllen
- **ACHTUNG: Bitte checken, ob der Hahn der Bain Marie zu ist**
- Anschließend am Kippschalter einschalten (Bain Maries steht immer auf Max. Temperatur)
- GN Behälter + Stege einlegen
- Alle Deckel auflegen
- Richtiges Servierbesteck zuordnen

[Aufbau Bain Maries | Ausgabe](#)

**TO DO****LINK**

- Kombidämpfer leeren, sobald dieser fertig ist
- **ACHTUNG: Ofen anschließend unbedingt auf Heißluft/Backen stellen**
- Dann Bratäpfel vom Vortag erwärmen und ggf. neuen Crumble aufbacken (geht beides im selben Programm; außer die Bratäpfel sind schon sehr dunkel, dann diese bei 80° C einfach in den Ofen stellen, sobald der Crumble fertig ist)

- Alle Toppings auffüllen

- Tagesprotokoll anheften

- Alle Crumble Bleche mit Backpapier auslegen und mit Crumble bestücken
- Das Backpapier wird für den ganzen Tag, oder auch darüber hinaus genutzt

[Crumble Herstellung & Zubereitung](#)

- Bratapfelmasse und Bratäpfel vorbereiten

[Bratapfel Herstellung & Zubereitung](#)

---

Revision #6

Created 16 September 2025 13:39:35 by caro

Updated 12 November 2025 09:08:31 by caro