

# Zubereitung im Kombidämpfer (Ofen)

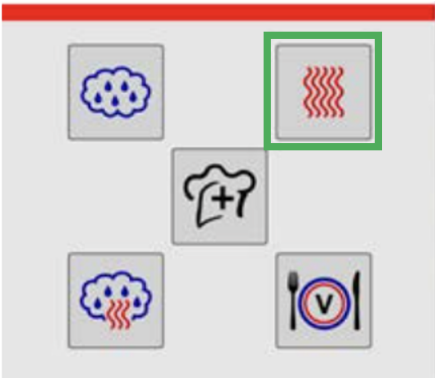
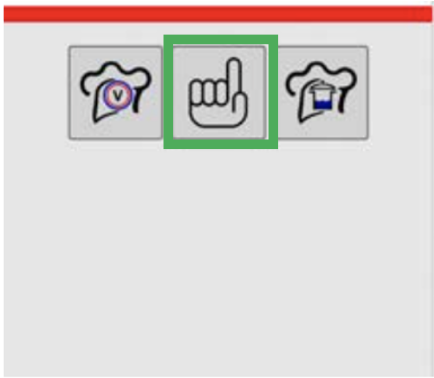
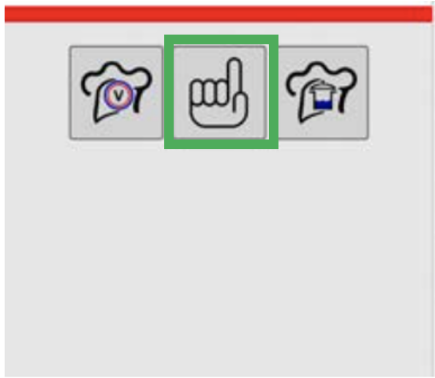
Es werden **zwei Unterschiedliche Garprogramme** des Kombidämpfers für die Zubereitung benötigt:

- Backen (Heißluft)
- Dämpfen

BRATAPFEL	CRUMBLE	KOMPOTT & SAUCE
<p><b>Garprogramm</b> Backen 200° C 20 Min.</p>	<p><b>Garprogramm</b> Backen 200° C 12 Min.</p>	<p><b>Garprogramm</b> Dämpfen 12 Min</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weckgläser mit Äpfeln <b>auf</b> ein <b>Blech stellen</b></li> <li>• Blech in den Ofen schieben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GN Bleche mit <b>Backpapier</b> auslegen</li> <li>• Crumble-Masse <b>gleichmäßig</b> darauf <b>verteilen</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• den <b>Plastikbeutel auf</b> ein <b>Blech</b> legen</li> <li>• <b>15 Minuten dämpfen</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei <b>80 Grad</b> können die Äpfel anschließend im Ofen über längere Zeit <b>gehalten</b> werden</li> </ul> <p><b>VORSICHT: DIE GLÄSER WERDEN SEHR HEIß!</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bleche mit <b>Backpapier</b> können den <b>ganzen Tag</b> über genutzt werden, <b>außer</b> das Backpapier <b>reißt</b></li> </ul> <p><b>VORSICHT: BLECHE WERDEN SEHR HEIß!</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beim <b>Herausnehmen</b> aus dem Ofen den <b>Plastikbeutel</b> direkt <b>in</b> einen <b>GN Behälter</b> stellen</li> <li>• Erst <b>dann</b> aufschneiden und <b>umfüllen</b></li> </ul> <p><b>VORSICHT: BEUTEL KÖNNEN PLATZEN!</b></p>

## GARPROGRAMME EINSTELLEN

BACKEN	DÄMPFEN



**Temperatur:** 200° C  
**Dampf:** 100%  
**Zeit:** 20 Min | 12 Min

**Temperatur:** 99° C  
**Dampf:** 100%  
**Zeit:** 12 Min

08:52

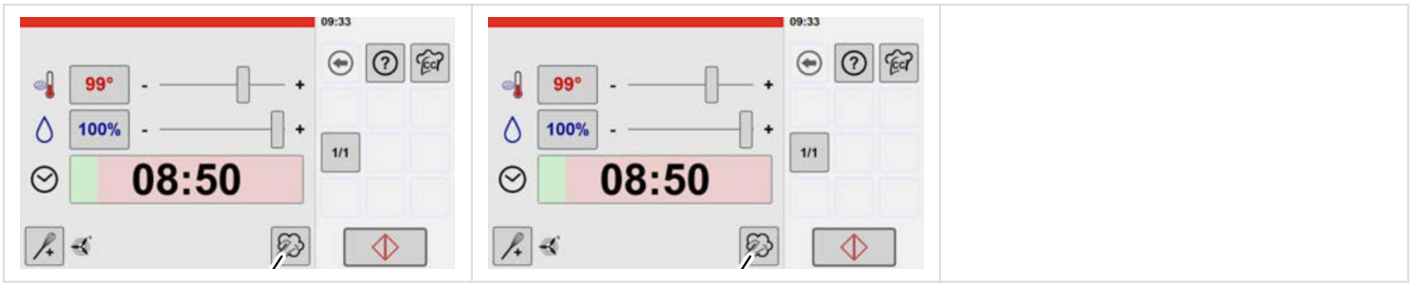
08:52

08:52

**START**

08:52

**START**



Revision #6

Created 16 September 2025 13:37:21 by caro

Updated 27 September 2025 08:53:17 by caro