Zubereitung im Kombidämpfer (Ofen)

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

- Backen (Heißluft)
- Dämpfen

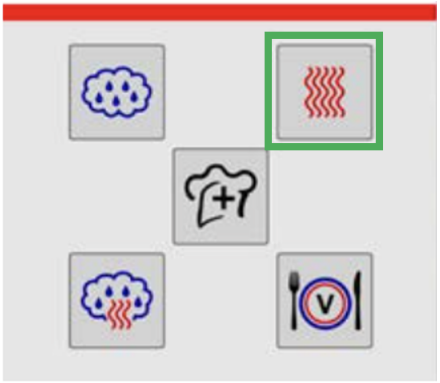
BRATAPFEL	CRUMBLE	KOMPOTT & SAUCE
Garprogramm Backen 200° C 20 Min.	**Garprogramm** Backen 200° C 12 Min.	**Garprogramm** Dämpfen 12 Min
• Weckgläser mit Äpfeln **auf** ein **Blech stellen** • Blech in den Ofen schieben	• GN Bleche mit **Backpapier** auslegen • Crumble-Masse **gleichmäßig** darauf **verteilen**	• den **Plastikbeutel auf** ein **Blech** legen • **15 Minuten dämpfen**
• Bei **80 Grad** können die Äpfel anschließend im Ofen über längere Zeit **gehalten** werden **VORSICHT: DIE GLÄSER WERDEN SEHR HEIß!**	• Bleche mit **Backpapier** können den **ganzen Tag** über genutzt werden, **außer** das Backpapier **reißt** **VORSICHT: BLECHE WERDEN SEHR HEIß!**	• beim **Herausnehmen** aus dem Ofen den **Plastikbeutel** direkt **in** einen **GN Behälter** stellen • Erst **dann** aufschneiden und **umfüllen** **VORSICHT: BEUTEL KÖNNEN PLATZEN!**

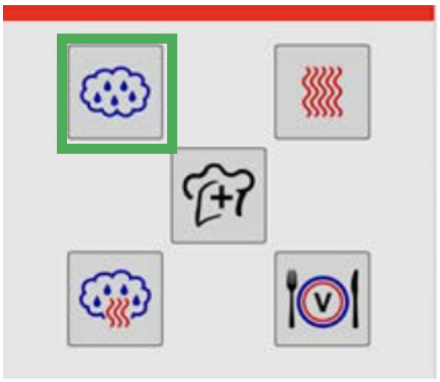
GARPROGRAMME EINSTELLEN

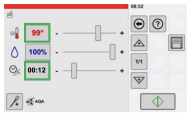
BACKEN	DÄMPFEN	











Temperatur: 200° C

Dampf: 100%

Zeit: 20 Min | 12 Min



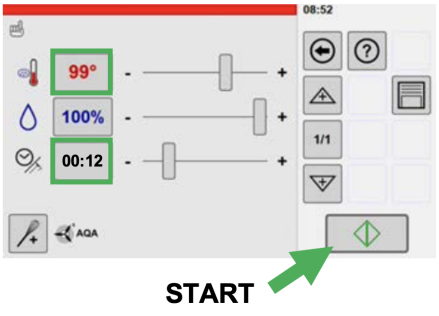
Temperatur: 99° C

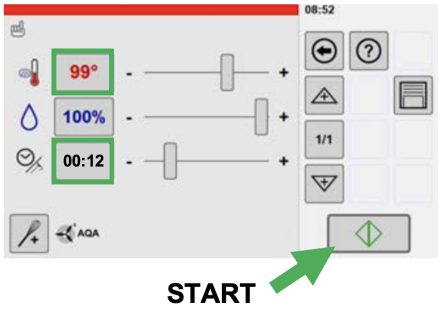
Dampf: 100%

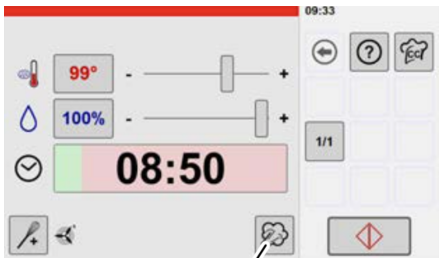
Zeit: 12 Min

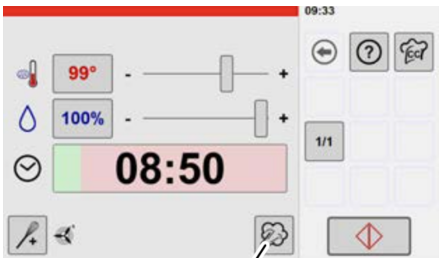












Revision #6
Created 2025-09-16 13:37:21 UTC by caro
Updated 2025-09-27 08:53:17 UTC by caro