



## Die Besonderheiten und Vorteile der Bäker-Familie

- Familienküche für jeden Tag
- Drei Größen, einfach nach Portionsgröße und Personenzahl auswählen
- Stilvoll servieren, wenn Gäste kommen. Alles bleibt schön heiß!
- Ineinander stapelbar
- Großzügige Griffe, die gut in der Hand liegen
- Mit hübscher Glasur, schön zum Servieren, einfache Reinigung
- Dank unglasierter Innenfläche trotzdem die Vorteile und Vorzüge von Stoneware

## Wählen Sie einfach nach Personenzahl und Portionsgröße

	Außenmaße	Inhalt	
Bäker-weiß #1419	20 x 20 cm Backfläche	1,9 Liter	Im kleinen Haushalt perfekt für 2-4 Portionen eines Hauptgerichtes, z.B. für Lasagne, Gratins, für Gemüse und andere Beilagen, oder für Vorspeisen und Desserts, wie Crumbles, Tiramisu & Baklava
Großer Bäker #1389	30 x 26 cm außen 43 x 32,5 cm	3,4 Liter	Diese Größe ist ideal, z.B. für alle Aufläufe, Lasagne, Gemüse- oder Reisgerichte mit ca. 4-6 Portionen als Hauptgericht, Desserts, wenn Gäste kommen.
Flacher Bäker – groß #1416	33 x 29,5 cm außen 41,5 x 30 cm	2,5 Liter	Viel Platz für knusprigen Kartoffelgratin, Gemüsebeilagen, Fleischgerichte, herzhaftes Tartes oder Kuchen.



## Fruchtige Käsekuchen-Schnitten

Für 20 -25 Stücke

### Keksboden:

Ca. 300 g Butterkekse (fein zerkrümelt)  
100 g Butter

### Creme:

2 Bio-Zitronen  
½ Päckchen Kochpudding Vanille  
750 g Frischkäse  
170 g Zucker  
3 große Eier



### Belag:

250 g fertigen Lemoncurd oder Aprikosenkonfitüre  
3 EL Wasser  
frische Früchte, z.B. 4 Kiwi, 1 frische Ananas, 2 Mango, 200 g Heidelbeeren

Butter schmelzen und mit den zerkrümelten Keksen verkneten. Masse auf dem Boden des **flachen Bäckers - groß** verteilen und festdrücken.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Füllung Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Zitronen auspressen und 3 EL abmessen. Puddingpulver damit anrühren. Frischkäse, Zucker, angerührtes Puddingpulver, Zitronenschale zu einer glatten Masse rühren, dann Eier zufügen und verrühren. Creme-Masse über den Boden gießen.

Für 20-25 Minuten backen bis die Füllung leicht gebräunt ist. Nach dem Backen in der Form abkühlen lassen, dann im Kühlschrank 3 Stunden durchkühlen.

Für den Belag Lemoncurd oder Aprikosenkonfitüre mit etwas warmen Wasser glattrühren. Früchte vorbereiten und in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Direkt vor dem Servieren Lemoncurd oder Aprikosenkonfitüre bis auf 2 Esslöffel mit dem **großen Streicher** über den Boden geben und Früchte darüber dekorativ verteilen. Früchte mit der restlichen Konfitüre bepinseln. In kleine Stücke schneiden und frisch servieren.

### Variationen:

Schmeckt auch sehr lecker mit frischen Erdbeeren und Orangenkonfitüre.

***Nach dem Winter heißt es jetzt reichlich Obst essen. Damit können Süßspeisen bestens aufgewertet werden.***

## Buntes Ofengemüse mit Spinat

### Für 6 Portionen als Beilage

1 kg kleine Kartoffeln, normale und violette  
 1 große rote Zwiebel  
 1 Bio-Limette, Saft und abgerieben Schale  
 2 TL fein geschnittenes Basilikum  
 2 EL Olivenöl  
 1-3 Knoblauchzehen  
 Salz, Pfeffer  
 200 g Babykarotten  
 1 Packung Babyspinat  
 50 ml Gemüsebrühe  
 2 TL Olivenöl



Kartoffel gründlich abbürsten, dann vierteln. Zwiebel achteln. Limette waschen, abtrocknen und Schale abreiben. Saft auspressen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Limonenschale, mit Olivenöl und durchgedrückten Knoblauchzehen in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Kartoffeln, Zwiebeln und Babykarotten damit vermengen und in den **großen Bäker** geben. Ca. 30 – 40 Minuten backen bis das Gemüse beim Einstechen mit einer Gabel weich ist.

In der Zwischenzeit Spinat waschen und gut abtropfen. Heiße Brühe mit 1 EL Zitronensaft und 2 EL Olivenöl mischen. Bäker aus dem Ofen nehmen und auf das Kuchengitter stellen. Spinat unterheben und Gemüse löffelweise langsam mit der Brühe-Mischung beträufeln.

### Varianten:

- Dieses vielseitige Gericht ist vegan und vegetarisch und kann nach Belieben variiert werden. Leckere Beilage auch zu Fleischgerichten und Fisch.
- Als Hauptgericht mit Schafskäse, Ziegenkäse oder Frischkäse anreichern.
- Wählen Sie ihr persönliches Lieblingsgemüse, lecker schmecken auch Süßkartoffeln, Paprika, Kürbis, Zucchini, Fenchel usw.
- Marinade mit 1-2 EL Honig abschmecken. Kräutern wie Thymian, Rosmarin oder Petersilie untermischen.

***Je bunter desto besser! Treiben Sie es beim Gemüse möglichst bunt, denn so bekommen Sie möglichst viele verschiedene Vitamine und Mineralstoffe ab.***