



Verwendung von James dem großen Ofenzauberer

Die angegebenen Zeiten sind Richtzeiten und sind sehr von deinem Backrohr abhängig. Meine Erfahrungen bei meinem Kochshows haben mir gezeigt, dass alle Backöfen unterschiedlich sind und bei allem die Backzeiten stark variieren.

Ofengemüse

1. Gemüse / Erdäpfel / Süßkartoffel etc klein schneiden.
2. Mit etwas Öl, Salz, Pfeffer, Paprika, Kräuter und Gewürzen nach Wahl würzen.
3. Auf dem geölten Ofenzauberer verteilen und in das vorgeheizte Backrohr bei 230 ° Ober- und Unterhitze, unterster Rost, 25 Minuten.

Tipps für perfekte knusprige Kartoffel

1. Erdäpfel schälen, in gewünschte Stücke schneiden und 20 min in eine Schüssel mit Wasser legen.
2. Dann abwaschen und gut abtropfen bzw abtupfen bis sie trocken sind.
3. Dann wie oben beschrieben zubereiten

Pommes, Rösti, Kartoffelecken tiefgefroren

In das vorgeheizte Backrohr bei 230 ° Ober- und Unterhitze, unterster Rost, 25 Minuten.

Geröstete Nüsse

So sind die Nüsse bekömmlicher und schmecken auch viel besser.

1. Gemischte Nüsse oder Nüsse nach Wahl mit 3 EL Kokosöl vermischen.
2. Auf dem geölten Ofenzauberer verteilen und in das vorgeheizte Backrohr bei 200 ° Ober- und Unterhitze, unterster Rost, 12-15 Minuten backen.

Schnitzerl

1. Schnitzerl mit griffigem Mehl, Ei (mit Salz und Pfeffer gewürzt) und Brösel panieren
2. Variante: Cornflakes und / oder Chips in einem Gefriersackerl zerkleinern. Schnitzerl in Joghurt (mit Salz und Pfeffer gewürzt) und danach in Cornflakes / Chipsbrösel wenden.
3. Schnitzerl auf dem geölten Ofenzauberer verteilen und mit flüssigem Öl oder Butterschmalz leicht betupfen.
4. In das vorgeheizte Backrohr bei 230 ° Ober- und Unterhitze, unterster Rost, 20 Minuten