

Please make sure to read the enclosed Ninja® Instructions prior to using your unit.
Bitte lesen Sie die beigelegte Ninja®-Bedienungsanleitung von Ninja® durch, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.
Assurez-vous de lire les instructions Ninja® incluses avant d'utiliser votre appareil.



NINJA®

FOOD PROCESSOR
KÜCHENMASCHINE
ROBOT DE CUISINE
QUICK & EASY RECIPES

WITH AUTO-IQ®



TABLE OF CONTENTS

| | |
|--------------------------|-----------|
| AUTO-IQ® PROGRAMS | 1 |
| SAVOURY IDEAS | 3 |
| SWEET IDEAS | 36 |



7



11



18



21



29



47

For more recipes visit our website ninjakitchen.eu

Für mehr Rezepten, besuchen Sie unser Website: ninjakitchen.eu

Pour plus de recettes, visitez notre site web: ninjakitchen.eu

AUTO-IQ® PROGRAMS



Intelligent preset programs combine unique blending and pausing patterns that do the work for you. Once an Auto-iQ® program is selected, it will start immediately and automatically stop when processing is complete. To stop processing before the end of a program, the same button again.

CHOP

Timed pulses and pauses give you consistent chopping results. Run program once for a large chop, twice for a small chop and three times if you prefer it even finer.

PUREE

Create anything from silky-smooth sauces to the perfect hummus.

SLICE

Use with the reversible disc shaped blade to quickly slice or grate cheese and vegetables with minimal effort.

MIX

Quickly mix together doughs and batters for pizzas, bread, pastry and cakes.

Intelligente, voreingestellte Programme nehmen Ihnen mit kombinierten Arbeitsmustern wie Mixen und Pausieren die Arbeit ab. Sobald ein Auto-iQR Programm ausgewählt wurde, beginnt es sofort und stoppt automatisch, wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist. Um die Verarbeitung vor dem Ende eines Programms anzuhalten, drücken Sie erneut auf die momentan aktive Taste.

CHOP

Zeitgesteuertes Pulsieren und Pausen bieten Ihnen beim Hacken konsistente Ergebnisse.

PUREE

Zaubern Sie alles von feinsten Saucen bis zum perfekten Hummus.

SLICE

Mit der Scheibenklinge, die sich wenden lässt, können Sie schnell und mit minimalem Aufwand Käse reiben oder aufschneiden und Gemüse schneiden.

MIX

Mixen Sie schnell Teige für Pizzas, Brot, Gebäck und Kuchen.

Ces programmes intelligents préréglés combinent de manière unique les modes de préparation et de pause, sans votre intervention. Une fois que le programme Auto-iQR est sélectionné, il démarre immédiatement et s'arrête automatiquement lorsque la préparation est terminée. Pour arrêter la préparation avant la fin du programme, appuyez à nouveau sur le bouton sélectionné.

CHOP

Séquences d'impulsions et des pauses pour des résultats de hachage uniformes. Exécutez le programme une fois pour un hachage grossier, deux fois pour un hachage plus fin et trois fois pour un hachage encore plus fin.

PUREE

Créez des sauces onctueuses et un houmous parfait.

SLICE

Utilisez avec la lame réversible en forme de disque pour découper ou râper rapidement le fromage et les légumes sans effort.

MIX

Mélangez rapidement les pâtes pour les pizzas, le pain, la pâtisserie et les gâteaux.



VEGGIE BURGERS

PREP: 15 MINUTES
CHILL: 30 MINUTES
BAKE: 5-6 MINUTES
MAKES: 4 BURGERS

INGREDIENTS

1 small onion, peeled and quartered
1 garlic clove, peeled
400g tin chickpeas, drained and rinsed
250g cooked sweet potato, roughly cut into chunks
1/3 300g jar of roasted peppers, drained
1 teaspoon ground cumin
1 teaspoon ground coriander
1/2 teaspoon smoked paprika
1/2 teaspoon salt
sunflower oil for frying or spraying
Flour or polenta for coating

DIRECTIONS

- 1** Install the chopping blade in the Food Processor Bowl. Add all ingredients, except for sunflower oil in bowl and press HIGH for 15 seconds.
- 2** Scrape down sides with a spatula and press HIGH again for 15 seconds or until the consistency required.
- 3** Divide mixture into 4 balls and flatten to form a patty shape. Coat in flour or polenta and chill for 30 minutes to firm up.
- 4** Heat 1 tablespoon oil in a frying pan over a low heat. Fry for 5-6 minutes on both sides.

CHOPPING
BLADE



VEGETARISCHE BURGER

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN

KÜHLEN: 30 MINUTEN

BACKEN: 5-6 MINUTEN

FÜR: 4 BURGER

ZUTATEN

1 kleine Zwiebel, geschält und geviertelt
1 Knoblauchzehe, geschält
400 g Kichererbsen aus der Dose, abgetropft und gewaschen
250 g gekochte Süßkartoffel, grob geschnitten
1/3 300-g-Glas geröstete Paprika, abgetropft
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Koriander
1/2 TL geräucherter Paprika
1/2 TL Salz
Sonnenblumenöl zum Braten oder Sprühen
Mehl oder Polenta zum Panieren

ANLEITUNG

- 1 Die Schneidklinge in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Alle Zutaten mit Ausnahme von Sonnenblumenöl in die Schüssel hineingeben und 15 Sekunden HIGH drücken.
- 2 Die Seiten mit einem Spatel abkratzen und 15 Sekunden lang oder bis die erforderliche Konsistenz erreicht wurde erneut HIGH drücken.
- 3 Die Mischung in 4 Bällchen aufteilen und in flache Frikadellenform drücken. In Mehl oder Polenta panieren und 30 Minuten lang kühl stellen, damit die Frikadellen fester werden.
- 4 1 Esslöffel Öl in einer Bratpfanne auf niedriger Flamme erhitzen. 5-6 Minuten auf beiden Seiten braten.

HAMBURGERS VÉGÉTARIENS

PRÉPARATION : 15 MINUTES

REFROIDISSEMENT : 30 MINUTES

CUISSON : 5 À 6 MINUTES

QUANTITÉ : 4 HAMBURGERS

INGRÉDIENTS

1 petit oignon, pelé et coupé en quartiers
1 gousse d'ail pelée
400 g de pois chiches en boîte, égouttés et rincés
250 g de patate douce cuite, grossièrement coupée en morceaux
1/3 d'un bocal de 300 g de poivrons grillés, égouttés
1 cuillère à café de cumin moulu
1 cuillère à café de coriandre moulue
1/2 cuillère à café de paprika fumé
1/2 cuillère à café de sel
huile de tournesol pour friture ou en spray
Farine ou polenta pour l'enrobage

INSTRUCTIONS

- 1 Installer la lame à hacher dans le bol du robot de cuisine. Ajouter tous les ingrédients dans le bol, à l'exception de l'huile de tournesol, installer le couvercle de la trémie et appuyer sur HIGH pendant 15 secondes.
- 2 Racler les côtés avec une spatule et appuyer à nouveau sur HIGH pendant 15 secondes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
- 3 Diviser le mélange en 4 boules et l'aplatir pour former une galette. Enrober de farine ou de polenta et laisser refroidir pendant 30 minutes pour raffermir.
- 4 Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle à feu doux. Faire frire pendant 5 à 6 minutes des deux côtés.

CHOPPING
BLADE





FALAFELS WITH A TAHINI SAUCE

PREP: 15 MINUTES

BAKE: 30 MINUTES

MAKES: 10-12 FALAFELS

INGREDIENTS

FALAFELS

2 tablespoons sunflower oil
1 small onion, peeled and quartered
1 garlic clove, peeled
400g tin chickpeas, drained and rinsed
5g fresh parsley
1 small egg
1 teaspoon ground cumin
1 teaspoon ground coriander
1/2 teaspoon cayenne pepper
40g plain flour
1/2 teaspoon salt
sunflower oil for spraying

SAUCE

4 tablespoons tahini paste
2 tablespoons lemon juice
1 garlic clove, peeled
1/2 teaspoon salt
100ml water

CHOPPING
BLADE



DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 200°C/gas mark 6.
- 2 Install the chopping blade in the Food Processor Bowl. Add all falafel ingredients in bowl and press CHOP.
- 3 Scrape down sides with a spatula and press CHOP again.
- 4 Using an ice cream scoop, form mixture into balls and place on a baking tray, lined with baking parchment. Spray or brush with oil. Place in the oven for 30 minutes or until golden brown.
- 5 While the falafels are baking, clean the bowl, then reinstall the chopping blade in it. Add all sauce ingredients and press PUREE.
- 6 Once cooking is complete, serve with sauce.

FALAFEL MIT TAHINI-SOSSE

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN

BACKEN: 30 MINUTEN

FÜR: 10-12 FALAFEL

ZUTATEN

FALAFEL

- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 kleine Zwiebel, geschält und geviertelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 400 g Kichererbsen aus der Dose, abgetropft und gewaschen
- 5 g frische Petersilie
- 1 kleines Ei
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1/2 TL Cayenne-Pfeffer
- 40 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- Sonnenblumenöl zum Besprühen

SOSSE

- 4 EL Tahini-Paste
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1/2 TL Salz
- 100 ml Wasser

ANLEITUNG

- 1 Ofen auf 200 °C vorheizen (Gas Stufe 6).
- 2 Die Schneidklinge in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Alle Falafel-Zutaten in die Schüssel geben und CHOP drücken.
- 3 Die Seiten mit einem Spatel abkratzen und erneut CHOP drücken.
- 4 Die Mischung mit einem Eislöffel zu Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Öl besprühen oder bepinseln. 30 Minuten im Ofen backen, bis die Falafel goldbraun sind.
- 5 Während die Falafel gebacken werden, die Schüssel reinigen und dann die Schneidklinge wieder einsetzen. Alle Zutaten für die Soße hinzufügen und PUREE drücken.
- 6 Nach Abschluss der Zubereitung mit Soße servieren.

FALAFELS AVEC SAUCE TAHINI

PRÉPARATION : 15 MINUTES

CUISSON : 30 MINUTES

QUANTITÉ : 10 À 12 FALAFELS

INGRÉDIENTS

FALAFELS

- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 petit oignon, pelé et coupé en quartiers
- 1 gousse d'ail pelée
- 400 g de pois chiches en boîte, égouttés et rincés
- 5 g de persil frais
- 1 petit œuf
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de coriandre moulue
- 1/2 cuillère à café de poivre de Cayenne
- 40 g de farine ordinaire
- 1/2 cuillère à café de sel
- huile de tournesol en spray

SAUCE

- 4 cuillères à soupe de tahini
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 gousse d'ail pelée
- 1/2 cuillère à café de sel
- 100 ml d'eau

CHOPPING
BLADE



INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6.
- 2 Installer la lame à hacher dans le bol du robot de cuisine. Ajouter tous les ingrédients du falafel dans le bol et appuyer sur CHOP.
- 3 Racler les côtés avec une spatule et appuyer à nouveau sur CHOP.
- 4 À l'aide d'une cuillère à glace, former des boules et les placer sur un plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé. Vaporiser ou badigeonner avec de l'huile. Mettre au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les boules soient bien dorées.
- 5 Pendant que les falafels cuisent, nettoyer le bol, puis réinstaller la lame à hacher. Ajouter tous les ingrédients de la sauce et appuyer sur PUREE.
- 6 Une fois la cuisson terminée, servir avec la sauce.



MORROCAN CARROT SALAD

PREP: 10 MINUTES

CONTAINER: 1.8L FOOD PROCESSOR BOWL

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

DRESSING

3 tablespoons olive oil

1/2 teaspoon ground cumin

2 teaspoons honey

1/4 teaspoon orange blossom water

Zest and juice of half a lemon

Salt and freshly ground black pepper

SALAD

500g carrots, peeled, cut into 6.5cm lengths

15g mint leaves

CHOPPING
BLADE



SLICING/
GRATING
DISC



DIRECTIONS

- 1 Install the chopping blade in the Food Processor Bowl. Add dressing ingredients in bowl and press HIGH for approximately 10 seconds.
- 2 Remove chopping blade and set aside dressing.
- 3 Install the disc adapter in the Food Processor Bowl. Place the reversible disc, grating side up, on the adapter.
- 4 Install feed chute lid, and place carrots, length ways in feed chute. Press SLICE, then use the pusher to push carrots through the chute.
- 5 Repeat until finished. Remove grated carrots from the bowl, into a serving dish, toss with mint and dressing to serve.

MAROKKANISCHER KAROTTENSALAT

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN

BEHÄLTER: 1,8-l-SCHÜSSEL DER KÜCHENMASCHINE

FÜR: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

DRESSING

- 3 EL Olivenöl
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL Honig
- 1/4 TL Orangenblütenwasser
- Schale und Saft einer halben Zitrone
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

SALAT

- 500 g Karotten, geschält, in 6,5 cm lange Stücke geschnitten
- 15 g Minzblätter

ANLEITUNG

- 1 Die Schneidklinge in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Dressingzutaten in die Schüssel geben und ca. 10 Sekunden lang HIGH drücken.
- 2 Die Schneidklinge entfernen und das Dressing beiseitestellen.
- 3 Den Schneidescheibenadapter in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Die wendbare Schneidescheibe mit der Reibeseite nach oben auf den Adapter legen.
- 4 Deckel mit Einfüllhilfe aufsetzen und die Karotten längs in die Einfüllhilfe geben. SLICE drücken und die Karotten mit dem Schieber durch die Einfüllhilfe drücken.
- 5 Wiederholen, bis alle Karotten zerkleinert sind. Die geriebenen Karotten aus der Schüssel nehmen, in eine Servierschüssel geben, mit Minze und Dressing garniert servieren.

SALADE DE CAROTTES À LA MAROCAINE

PRÉPARATION : 10 MINUTES

RÉCIPIENT : 1,8 l BOL DU ROBOT DE CUISINE

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

VINAIGRETTE

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de cumin moulu
- 2 cuillères à café de miel
- 1/4 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger
- Zeste et jus d'un demi-citron
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

SALADE

- 500 g de carottes, pelées, coupées en longueurs de 6,5 cm
- 15 g de feuilles de menthe

CHOPPING
BLADE



SLICING/
GRATING
DISC



INSTRUCTIONS

- 1 Installer la lame à hacher dans le bol du robot de cuisine. Ajouter les ingrédients de la vinaigrette dans le bol et appuyer sur HIGH pendant environ 10 secondes.
- 2 Retirer la lame à hacher et mettre de côté la vinaigrette.
- 3 Installer l'adaptateur de disque dans le bol du robot de cuisine. Placer le disque réversible sur l'adaptateur, avec le côté pour râper vers le haut.
- 4 Installer le couvercle de la trémie et placer les carottes dans le sens de la longueur dans la trémie. Appuyer sur SLICE, puis utiliser le poussoir pour guider les carottes dans la trémie.
- 5 Répéter jusqu'à ce que ce soit terminé. Retirer les carottes râpées du bol, les mettre dans un plat de service, les mélanger avec la menthe et la vinaigrette pour servir.



SALMON AND POTATO FISHCAKES

PREP: 10 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

300g leftover cooked potato, roughly chopped if large
300g cooked salmon fillets, skin and bones removed
100g frozen peas
10 mint leaves
Zest of 1 lemon
Salt and freshly ground black pepper
1 heaped tablespoon plain flour
2 eggs, beaten
100g dried breadcrumbs
2 tablespoons sunflower oil

DIRECTIONS

- 1** Install the chopping blade in the Food Processor Bowl. Add the potatoes, salmon, peas, mint, lemon zest, and season to taste. Press CHOP, twice. When program is complete, remove lid and blade.
- 2** Divide the mixture into eight equal sized balls and shape into fish cakes using your hands. Place on a tray lined with parchment or greaseproof paper and cover with cling film. Leave in the fridge to chill for 30 minutes to firm up.
- 3** Coat the fish cakes in flour, shake off any excess and then dip in the beaten egg. Roll each fishcake in the breadcrumbs until coated on all sides then transfer to a baking tray.
- 4** Place a large frying pan on a medium heat and add oil.
- 5** Carefully place 4 fishcakes into the pan and cook for 3 to 4 minutes on each side, or until crisp and golden, turning carefully with a fish slice. Repeat with remaining fishcakes.

CHOPPING
BLADE



LACHS- UND KARTOFFELFRIKADELLEN

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN

FÜR: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

300 g gekochte Kartoffeln, grobgehackt, wenn groß
300 g gegarte Lachsfilets, Haut und Knochen entfernt
100 g Tiefkühlerbsen
10 Minzblätter
Geriebene Schale von 1 Zitrone
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 gehäufter EL Mehl
2 Eier, geschlagen
100 g Semmelbrösel
2 EL Sonnenblumenöl

ANLEITUNG

- 1 Die Schneidklinge in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Kartoffeln, Lachs, Erbsen, Minze, Zitronenschale hineingeben und nach Geschmack würzen. Zweimal CHOP drücken. Wenn das Programm beendet ist, Deckel und Klinge entfernen.
- 2 Die Mischung in acht gleich große Bällchen teilen und mit den Händen Fischfrikadellen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Klarsichtfolie abdecken. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Frikadellen fest werden.
- 3 Die Frikadellen zuerst ins Mehl tauchen, überschüssiges Mehl abschütteln und dann in die Schüssel mit dem geschlagenen Ei tauchen. Die Frikadellen auf allen Seiten in Semmelbröseln panieren und auf das Backblech legen.
- 4 Öl in einer großen Bratpfanne auf mittlerer Flamme erhitzen.
- 5 4 Fischfrikadellen in die Pfanne geben und 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite braten, bis sie goldbraun sind. Vorsichtig mit dem Pfannenwender wenden. Mit den übrigen Fischfrikadellen fortfahren.

CROQUETTES DE SAUMON ET DE POMMES DE TERRE

PRÉPARATION : 10 MINUTES

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

300 g de pommes de terre cuites, coupées en morceaux si elles sont grosses
300 g de filets de saumon cuits, peau et arêtes retirées
100 g de pois surgelés
10 feuilles de menthe
Zeste d'un citron
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 cuillère à soupe bombée de farine
2 œufs battus
100 g de chapelure
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

INSTRUCTIONS

- 1 Installer la lame à hacher dans le bol du robot de cuisine. Ajouter les pommes de terre, le saumon, les pois, la menthe, le zeste de citron et assaisonner. Appuyer deux fois sur CHOP. Lorsque le programme est terminé, retirer le couvercle et la lame.
- 2 Diviser le mélange en huit boules de taille égale et former des croquettes de poisson avec les mains. Placer sur un plateau recouvert de papier sulfurisé et recouvrir de film alimentaire. Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes pour que les croquettes raffermissent.
- 3 Recouvrir les croquettes de farine, secouer pour enlever l'excès puis plonger dans les œufs battus. Faire rouler chaque croquette dans la chapelure pour recouvrir tous les côtés, puis transférer sur un plateau de cuisson.
- 4 Faire chauffer une grande poêle à frire à feu moyen et ajouter de l'huile.
- 5 Placer délicatement 4 croquettes dans la poêle et faire cuire pendant 3 à 4 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées, en les retournant soigneusement avec une spatule. Répéter l'opération avec toutes les croquettes.

CHOPPING
BLADE





SALSA

PREP: 5 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 garlic clove, peeled
1/2 small red onion, peeled and quartered
1 small red chili, deseeded
1/4 red pepper, deseeded
250g tomatoes, deseeded and quartered
Juice of half a lime
10g fresh coriander
Pinch of salt & pepper
Pinch of sugar

DIRECTIONS

- 1 Install the chopping blade in the food processor bowl. Place all the ingredients into the Food Processor Bowl. Press PULSE until desired consistency is reached.
- 2 Serve with pitta bread.

SALSA

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN
FÜR: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

1 Knoblauchzehe, geschält
1/2 kleine rote Zwiebel, geschält und geviertelt
1 kleine rote Chilischote, entkernt
1/4 rote Paprika, entkernt
250 g Tomaten, entkernt und geviertelt
Saft einer halben Limette
10 g frischer Koriander
Salz und Pfeffer
Prise Zucker

SALSA

PRÉPARATION : 5 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 gousse d'ail pelée
1/2 petit oignon rouge, pelé et coupé en quartiers
1 petit piment rouge, épépiné
1/4 poivron rouge
250 g de tomates, épépinées et coupées en quartiers
Jus d'un demi citron vert
10 g de coriandre fraîche
Pincée de sel et poivre
Pincée de sucre

CHOPPING
BLADE



ANLEITUNG

- 1 Die Schneidklinge in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Alle Zutaten in die Schüssel geben. PULSE drücken, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 2 Mit Pita-Brot servieren.

INSTRUCTIONS

- 1 Installer la lame à hacher dans le bol du robot de cuisine. Place tous les ingrédients dans le bol. Appuyer sur PULSE jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- 2 Servir avec du pain pita.



COLESLAW WITH HONEY & MUSTARD DRESSING

PREP: 15 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

FOR THE DRESSING

6 tablespoons sunflower oil
2 tablespoons cider vinegar
1 tablespoon honey
1 tablespoon wholegrain mustard
Salt and freshly ground black pepper

FOR THE COLESLAW

2 large carrots, peeled and cut in 7cm lengths
300g red cabbage, cut into pieces that will fit feed chute
1 onion, peeled

CHOPPING
BLADE



SLICING/
GRATING
DISC



DIRECTIONS

- 1 Install the chopping blade in the Food Processor Bowl. Add dressing ingredients in bowl and press HIGH for approximately 10 seconds. Remove chopping blade and set aside dressing.
- 2 Install the disc adapter in the Food Processor Bowl. Place the reversible disc, grating side up, on the adapter. Install feed chute lid, and place carrots, length ways in feed chute. Press SLICE, then use the pusher to push carrots through the chute. Repeat with remaining carrot. Carefully remove the reversible disc and adapter. Remove grated carrots from bowl into a serving dish.
- 3 Install the disc adapter in the Food Processor Bowl. Place the reversible disc on the adapter with the slicing side facing up. Install feed chute lid, and place onion into feed chute. Press SLICE, then use the pusher to push onion through the chute. Repeat with cabbage until all sliced up. Remove vegetables from bowl, add to serving dish.
- 4 Pour over dressing and toss coleslaw together before serving.

KRAUTSALAT MIT HONIG- UND SENF Dressing

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN
FÜR: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

FÜR DAS Dressing

- 6 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Honig
- 1 EL Vollkornmehl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR DEN KRAUTSALAT

- 2 große Karotten, geschält und in 7 cm große Stücke geschnitten
- 300 g Rotkohl in Stücken, klein genug für die Einfüllhilfe
- 1 Zwiebel, geschält

ANLEITUNG

- 1 Die Schneidklinge in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Dressingzutaten in die Schüssel geben und ca. 10 Sekunden lang HIGH drücken. Die Schneidklinge entfernen und das Dressing beiseitestellen.
- 2 Den Schneidescheibenadapter in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Die wendbare Schneidescheibe mit der Reibeseite nach oben auf den Adapter legen. Deckel mit Einfüllhilfe aufsetzen und die Karotten längs in die Einfüllhilfe geben. SLICE drücken und die Karotten mit dem Schieber durch die Einfüllhilfe drücken. Mit der verbleibenden Karotte wiederholen. Die wendbare Schneidescheibe und den Adapter vorsichtig entfernen. Die geriebenen Karotten aus der Schüssel auf einen Servierteller geben.
- 3 Den Schneidescheibenadapter in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Die wendbare Schneidescheibe mit der Schneidseite nach oben auf den Adapter legen. Deckel mit Einfüllhilfe aufsetzen und die Zwiebel in die Einfüllhilfe hineingeben. SLICE drücken und die Zwiebel mit dem Schieber durch die Einfüllhilfe drücken. Den Vorgang mit dem ganzen Kohl wiederholen. Gemüse aus der Schüssel nehmen, auf einen Servierteller geben.
- 4 Vor dem Servieren den Salat mit Dressing beträufeln und vermischen.

SALADE DE CHOU AVEC VINAIGRETTE AU MIEL ET À LA MOUTARDE

PRÉPARATION : 15 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

POUR LA VINAIGRETTE

- 6 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de moutarde en grains
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

POUR LA SALADE DE CHOU

- 2 grosses carottes, pelées et coupées en morceaux de 7 cm de long
- 300 g de chou rouge, coupé en lamelles pour passer dans la trémie
- 1 oignon pelé

CHOPPING
BLADE



SLICING/
GRATING
DISC



INSTRUCTIONS

- 1 Installer la lame à hacher dans le bol du robot de cuisine. Ajouter les ingrédients de la vinaigrette dans le bol et appuyer sur HIGH pendant environ 10 secondes. Retirer la lame à hacher et mettre de côté la vinaigrette.
- 2 Installer l'adaptateur de disque dans le bol du robot de cuisine. Placer le disque réversible sur l'adaptateur, avec le côté pour râper vers le haut. Installer le couvercle de la trémie et placer les carottes dans le sens de la longueur dans la trémie. Appuyer sur SLICE, puis utiliser le poussoir pour guider les carottes dans la trémie. Répéter l'opération avec la carotte restante. Retirer avec précaution le disque réversible et l'adaptateur. Retirer les carottes râpées du bol et les mettre dans un plat de service.
- 3 Installer l'adaptateur de disque dans le bol du robot de cuisine. Placer le disque réversible sur l'adaptateur, côté pour trancher vers le haut. Installer le couvercle de la trémie et placer l'oignon dans la trémie. Appuyer sur SLICE, puis utiliser le poussoir pour guider l'oignon dans la trémie. Répéter l'opération avec le chou jusqu'à ce que tout soit coupé en tranches. Retirer les légumes du bol, les ajouter au plat de service.
- 4 Verser la vinaigrette sur la salade de chou et mélanger avant de servir.



POTATO ROSTI

PREP: 10 MINUTES

MAKES: 4 ROSTI

INGREDIENTS

2 large floury potatoes, peeled and cut into size to fit feed chute widthwise

1 small onion, peeled and cut in half

1 teaspoon garlic powder

1/2 teaspoon dried cumin

Salt and freshly ground black pepper

3 tablespoons sunflower oil

DIRECTIONS

- 1** Install the disc adapter in the Food Processor Bowl. Place the reversible disc, grating side up, on the adapter. Install feed chute lid, and place potatoes lengthwise in feed chute. Press SLICE, then use the pusher to push potatoes through the chute. Repeat until all the potatoes are used up and then grate onions.
- 2** Pour potato mixture out onto a clean tea towel and squeeze out as much liquid as possible.
- 3** Place in a bowl mix together and season to taste. Using your hands, form into 4 patties.
- 4** Heat a frying pan with the oil over a moderate heat. Fry the rosti on one side for 10 minutes, then flip over and fry on the other side, adding more oil if necessary.

SLICING/
GRATING
DISC



KARTOFFELRÖSTI

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN

FÜR: 4 RÖSTI

ZUTATEN

2 große mehlig kochende Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten, die quer in die Einfüllhilfe passen

1 kleine Zwiebel, geschält und halbiert

1 TL Knoblauchpulver

1/8 TL getrockneter Kreuzkümmel

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

3 EL Sonnenblumenöl

ANLEITUNG

- 1 Den Schneidescheibenadapter in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Die wendbare Schneidescheibe mit der Reibeseite nach oben auf den Adapter legen. Den Deckel mit Einfüllhilfe aufsetzen und die Kartoffeln in die Einfüllhilfe geben. SLICE drücken und die Kartoffeln mit dem Schieber durch die Einfüllhilfe drücken. Den Vorgang wiederholen, bis alle Kartoffeln aufgebraucht sind und dann die Zwiebeln reiben.
- 2 Die Kartoffelmischung in ein sauberes Handtuch geben und so viel Flüssigkeit wie möglich herausdrücken.
- 3 In eine Schüssel geben und nach Geschmack würzen. Mit den Händen 4 Rösti formen.
- 4 Das Öl in einer Bratpfanne auf mittlerer Flamme erhitzen. Die Rösti 10 Minuten lang auf einer Seite braten, dann wenden und auf der anderen Seite braten, ggf. mehr Öl hinzufügen.

ROSTIS DE POMME DE TERRE

PRÉPARATION : 10 MINUTES

QUANTITÉ : 4 ROSTIS

INGRÉDIENTS

2 grosses pommes de terre farineuses, pelées et coupées à la taille voulue pour passer dans la trémie

1 petit oignon, pelé et coupé en deux

1 cuillère à café de poudre d'ail

1/2 cuillère à café de cumin séché

Sel et poivre noir fraîchement moulu

3 cuillères à soupe d'huile de tournesol

INSTRUCTIONS

- 1 Installer l'adaptateur de disque dans le bol du robot de cuisine. Placer le disque réversible sur l'adaptateur, avec le côté pour râper vers le haut. Installer le couvercle de la trémie et placer les pommes de terre dans le sens de la longueur dans la trémie. Appuyer sur SLICE, puis utiliser le poussoir pour guider les pommes de terre dans la trémie. Répéter l'opération jusqu'à ce que toutes les pommes de terre soient utilisées, puis râper les oignons.
- 2 Verser le mélange de pommes de terre sur un torchon propre et extraire autant de liquide que possible.
- 3 Placer dans un bol, mélanger et assaisonner au goût. En utilisant les mains, former 4 galettes.
- 4 Faire chauffer une poêle avec de l'huile à feu moyen. Faire frire les rostis d'un côté pendant 10 minutes, puis les retourner et les faire frire de l'autre côté, en ajoutant plus d'huile si nécessaire.

SLICING/
GRATING
DISC





SWEET POTATO & BROCCOLI CURRY

PREP: 15 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

5cm piece fresh root ginger, peeled
2 garlic cloves, peeled
2 large onions, peeled and quartered
1 or 2 fresh red chillies to taste
Small bunch of coriander leaves and stems
2 tablespoons sunflower oil
400g sweet potato, peeled and cubed
1 teaspoon ground turmeric
1 teaspoon ground coriander
1 teaspoon cumin
1 teaspoon salt
1 x 400g can chopped tomatoes
200ml water
1 x 400g can chickpeas, drained and rinsed
150g broccoli florets

DIRECTIONS

- 1 Install the chopping blade in the Food Processor Bowl. Add ginger, garlic, onions, chilli and coriander, press PUREE.
- 2 Place oil in a large pan heat and heat over medium high heat. Add the curry paste and cook for 1 to 2 minutes.
- 3 Add the sweet potato and cook for 5 minutes.
- 4 Sprinkle over turmeric, coriander, cumin, salt, add tomatoes, chick peas, water, cover and reduce heat. Simmer for 15 minutes. Add broccoli and simmer for another 15-20 minutes or until the sweet potato is cooked.
- 5 Serve with basmati rice.

CHOPPING
BLADE



CURRY MIT SÜSSKARTOFFELN UND BROKKOLI

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN

FÜR: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

5 cm frischer Ingwer, geschält
2 Knoblauchzehen, geschält
2 große Zwiebeln, geschält und geviertelt
1 oder 2 frische rote Chilischoten
kleines Bündel Koriander mit Blättern und Stängeln
2 EL Sonnenblumenöl
400 g Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt
1 TL gemahlener Kurkuma
1 TK gemahlener Koriander
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Salz
1 x 400 g gehackte Tomaten
200 ml Wasser
Kichererbsen aus der Dose (400 g), abgetropft und gewaschen
150 g Brokkoliröschen

ANLEITUNG

- 1 Die Schneidklinge in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Chilischoten und Koriander hinzufügen, PUREE drücken.
- 2 Öl in eine große Pfanne geben auf mittlerer Flamme erhitzen. Die Currypaste hinzufügen und 1 bis 2 Minuten garen.
- 3 Die Süßkartoffeln hinzufügen und 5 Minuten garen.
- 4 Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel und Salz drüberstreuen, Tomaten, Kichererbsen und Wasser hinzufügen, abdecken und Hitze reduzieren. 15 Minuten lang köcheln lassen. Brokkoli hinzufügen und weitere 15–20 Minuten garen, bis die Süßkartoffeln weichgekocht sind.
- 5 Mit Basmatireis servieren.

CURRY DE PATATE DOUCE ET BROCOLI

PRÉPARATION : 15 MINUTES

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

5 cm de racine de gingembre fraîche, pelée
2 gousses d'ail, pelées
2 grands oignons, pelés et coupés en quartiers
1 ou 2 piments rouges frais au goût
Petit bouquet de feuilles et de tiges de coriandre
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
400 g de patates douces, pelées et coupées en cubes
1 cuillère à café de curcuma moulu
1 cuillère à café de coriandre moulue
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de sel
1 x 400 g de tomates hachées
200 ml d'eau
1 x 400 g de pois chiches en boîte, égouttés et rincés
150 g de fleurons de brocolis

INSTRUCTIONS

- 1 Installer la lame à hacher dans le bol du robot de cuisine. Ajouter le gingembre, l'ail, les oignons, le piment et la coriandre, puis appuyer sur PUREE.
- 2 Placer l'huile dans une grande poêle et faire chauffer à feu moyen. Ajouter la pâte de curry et cuire pendant 1 à 2 minutes.
- 3 Ajouter les patates douces et cuire pendant 5 minutes.
- 4 Saupoudrer le curcuma, la coriandre, le cumin, le sel, ajouter les tomates, les pois chiches, l'eau, couvrir et réduire le feu. Laisser mijoter pendant 15 minutes. Ajouter les brocolis et laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les patates douces soient cuites.
- 5 Servir avec du riz basmati.

CHOPPING
BLADE





GARLIC DOUGH BALLS

PREP: 5 MINUTES

BAKE: 20-25 MINUTES

MAKES: 18-20

INGREDIENTS

FOR THE DOUGH

400g strong white flour
7g sachet easy blend yeast
2 teaspoons salt
2 tablespoons olive oil
250ml tepid water

FOR THE GARLIC BUTTER

2 garlic cloves, peeled
7g flat leaf parsley
50g butter

DOUGH
BLADE



CHOPPING
BLADE



DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 200°C/Gas mark 6.
- 2 Grease a baking tray.
- 3 Install the dough blade in the Food Processor Bowl. Add the flour, yeast, salt and oil. Install the lid, then press MIX. Pour water through feed tube until the dough starts to fall a ball around the blade. Press MIX again to knead the dough.
- 4 Remove dough and cut in half and divide into 20 golf ball size pieces. Roll each into a ball and place spaced apart on the baking tray. Leave to rise for 30 minutes or until doubled in size.
- 5 Bake for 15- 20 minutes in a hot oven.
- 6 Meanwhile, install the chopping blade in the Food Processor Bowl, place garlic and parsley in bowl. Press CHOP. Carefully remove blade. Melt butter and stir in garlic and parsley.
- 7 Brush balls with garlic butter as soon as soon as they are out of the oven. Serve hot.

KNOBLAUCH- TEIGBÄLLCHEN

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

BACKEN: 20-25 MINUTEN

FÜR: 18-20

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

400 g backstarkes Mehl
7 g Päckchen Trockenhefe
2 TL Salz
2 EL Olivenöl
250 ml lauwarmes Wasser

FÜR DIE KNOBLAUCHBUTTER

2 Knoblauchzehen, geschält
7 g glatte Petersilie
50 g Butter

ANLEITUNG

- 1 Ofen auf 200 °C vorheizen (Gas Stufe 6).
- 2 Backblech einfetten.
- 3 Den Teigknetaufsatz in der Schüssel der Küchenmaschine einsetzen. Mehl, Hefe, Salz und Öl hinzufügen. Den Deckel aufsetzen und MIX drücken. Wasser durch die Einfüllhilfe füllen, bis der Teig eine Kugel um den Aufsatz formt. Erneut MIX drücken, um den Teig zu kneten.
- 4 Teig herausnehmen, in zwei Hälften schneiden und in 20 Stücke von der Größe eines Golfballs aufteilen. Bällchen formen und auf dem Backblech platzieren, genügend Abstand lassen. 30 Minuten lang aufgehen lassen, bis die Bällchen die doppelte Größe erreicht haben.
- 5 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
- 6 Schneidklinge in die Schüssel der Küchenmaschine einsetzen, Knoblauch und Petersilie in die Schüssel geben. CHOP drücken. Klinge vorsichtig entfernen. Butter schmelzen und Knoblauch und Petersilie einrühren.
- 7 Die gebackenen Bällchen sofort nach dem Herausnehmen mit der Knoblauchbutter bestreichen. Heiß servieren.

BOULES DE PÂTE À L'AIL

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CUISSON : 20 À 25 MINUTES

QUANTITÉ : 18 À 20

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE

400 g de farine blanche forte
Sachet de 7g de levure facile à mélanger
2 cuillères à café de sel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
250 ml d'eau tiède

POUR LE BEURRE À L'AIL

2 gousses d'ail pelées
7 g de persil à feuilles plates
50 g de beurre



INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6.
- 2 Graisser un plateau de cuisson.
- 3 Installer la lame à pétrir dans le bol du robot de cuisine. Ajouter la farine, la levure, le sel et l'huile. Installer le couvercle, puis appuyer sur MIX. Verser de l'eau dans le tube de la trémie jusqu'à ce que la pâte commence à former une boule autour de la lame. Appuyer de nouveau sur MIX pour pétrir la pâte.
- 4 Retirer la pâte, la couper en deux et la diviser en 20 boules de la taille d'une balle de golf. Les rouler en boule et les placer à distance sur le plateau de cuisson. Laisser reposer pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles doublent de taille.
- 5 Faire cuire pendant 15 à 20 minutes dans un four chaud.
- 6 Pendant ce temps, installer la lame à hacher dans le bol du robot alimentaire, placer l'ail et le persil dans le bol. Appuyer sur CHOP. Retirer la lame avec précaution. Faire fondre le beurre et ajouter l'ail et le persil.
- 7 Badigeonner les boules avec du beurre à l'ail dès qu'elles sortent du four. Servir chaud.



SHORTCRUST PASTRY

PREP: 15 MINUTES

MAKES: 350G

INGREDIENTS

100g cold butter, cut into cubes

200g plain flour

3-4 tablespoons water

DIRECTIONS

- 1 Install the chopping blade in the Food Processor Bowl. Add butter and flour in bowl and press CHOP, twice or until mixture resembles fine breadcrumbs.
- 2 Place water into feed tube pusher, press LOW and pour water slowly through feed tube until mixture starts to form a ball around the blade, and the bowl is clean.
- 3 Carefully remove dough from blade and turn out onto a floured board and knead slightly. Wrap in greaseproof paper and chill for 30 minutes before using.

MÜRBETEIG

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN

FÜR: 350 G

ZUTATEN

100 g kalte Butter, in Würfel geschnitten

200 g Mehl

3-4 EL Wasser

PÂTE BRISÉE

PRÉPARATION : 15 MINUTES

QUANTITÉ : 350 G

INGRÉDIENTS

100 g de beurre froid, coupé en cubes

200 g de farine ordinaire

3 à 4 cuillères à soupe d'eau

INSTRUCTIONS

- 1 Installer la lame à hacher dans le bol du robot de cuisine. Ajouter le beurre et la farine dans le bol et appuyer sur CHOP, deux fois ou jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la fine chapelure.

CHOPPING
BLADE



ANLEITUNG

- 1 Die Schneidklinge in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Butter und Mehl in die Schüssel geben und zweimal CHOP drücken oder bis das Gemisch feinen Brotkrümeln ähnelt.
- 2 Wasser in den Einfüllhilfeschieber geben, LOW drücken und Wasser langsam durch die Einfüllhilfe gießen, bis die Mischung beginnt, einen Ball um die Klinge zu bilden und die Schüsselwände sauber sind.
- 3 Die Klinge vorsichtig aus dem Teig nehmen, den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und leicht durchkneten. In Backpapier wickeln und für 30 Minuten kühl stellen.

- 2 Placer l'eau dans le poussoir, appuyer sur LOW et verser lentement l'eau dans le tube de la trémie jusqu'à ce que le mélange commence à former une boule autour de la lame, et que le bol soit propre.
- 3 Retirer avec précaution la pâte de la lame, la retourner sur une planche farinée et la pétrir légèrement. Envelopper dans du papier sulfurisé et laisser refroidir pendant 30 minutes avant de l'utiliser.



BANANA CAKE

PREP: 10 MINUTES

BAKE: 50-60 MINUTES

MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

- 200g self-raising flour
- 1 teaspoon mixed spice
- 1/2 teaspoon salt
- 1 teaspoon baking powder
- 2 ripe bananas, approx. 320g with skins on
- 200g golden caster sugar
- 100g sunflower oil
- 2 large eggs

DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 180°C/Gas mark 4.
- 2 Grease and line a 500g loaf tin.
- 3 Install the dough blade in the Food Processor Bowl. Add the flour, spice, salt and baking powder. Press PULSE twice to mix.
- 4 Peel bananas and add to bowl with sugar, oil, eggs. Install the lid, then press MIX.
- 5 Pour batter into prepared tin and bake for 50-60 minutes or until a wooden toothpick comes out clean.
- 6 Allow to cool on a wire rack.

DOUGH
BLADE



BANANENKUCHEN

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN

BACKEN: 50-60 MINUTEN

FÜR: 6-8 PORTIONEN

ZUTATEN

200 g Mehl mit Backtriebmittel

1 TL Gewürzmischung

1/2 TL Salz

1 TL Backpulver

2 reife Bananen, Gewicht mit Schale ca. 320 g

200 g brauner Streuzucker

100 g Sonnenblumenöl

2 große Eier

ANLEITUNG

- 1 Ofen auf 180 °C vorheizen (Gas Stufe 4).
- 2 Eine 500-g-Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
- 3 Den Teigknetaufsatz in der Schüssel der Küchenmaschine einsetzen. Mehl, Gewürze, Salz und Backpulver hinzugeben. Zum Mischen zweimal PULSE drücken.
- 4 Bananen schälen und mit Zucker, Öl und den Eiern in die Schüssel geben. Den Deckel aufsetzen und MIX drücken.
- 5 Den Teig in die vorbereitete Form geben und 50-60 Minuten backen, bis die Stäbchenprobe sauber rauskommt.
- 6 Auf einem Rost abkühlen lassen.

CAKE À LA BANANE

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 50 À 60 MINUTES

QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

200 g de farine auto-levante

1 cuillère à café de mélange d'épices

1/2 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de levure chimique

2 bananes mûres, environ 320 g avec la peau

200 g de sucre semoule doré

100 g d'huile de tournesol

2 gros œufs

DOUGH
BLADE



INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4.
- 2 Graisser et tapisser un moule à cake de 500 g.
- 3 Installer la lame à pétrir dans le bol du robot de cuisine. Ajouter la farine, les épices, le sel et la levure chimique. Appuyer deux fois sur PULSE pour mélanger.
- 4 Peler les bananes et les ajouter dans le bol avec le sucre, l'huile, les œufs. Installer le couvercle, puis appuyer sur MIX.
- 5 Verser la pâte dans le moule préparé et faire cuire pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte sec.
- 6 Laisser refroidir sur une grille.



APPLE AND BLACKBERRY CRUMBLE

PREP: 15 MINUTES

BAKE: 30 MINUTES

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

CRUMBLE

75g butter, cut into cubes

150g plain flour

75g demerara sugar

FILLING

800g cooking apples, peeled and cored

200g blackberries

2 tablespoons water

75g granulated sugar

TOPPING

2 tablespoons demerara sugar

10g flaked almonds

CHOPPING
BLADE



SLICING/
GRATING
DISC



DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 190°C/gas mark 5.
- 2 Install the chopping blade in the Food Processor Bowl. Add butter and flour in bowl and press CHOP.
- 3 Add sugar and press CHOP again.
- 4 Remove the chopping blade from the bowl and set aside crumble mixture.
- 5 Install the disc adapter in the bowl. Place the reversible disc, slicing side up, on the adapter.
- 6 Install feed chute lid and place apple quarters in feed chute. Press SLICE, then use the pusher to push apples through the chute.
- 7 When all the apples are sliced, stop program and layer apple slices into a shallow ovenproof baking dish, with blackberries, water and granulated sugar.
- 8 Sprinkle over crumble mix and top with demerara sugar.
- 9 Bake in oven for 30 minutes until golden brown.

STREUSELKUCHEN MIT ÄPFELN UND BROMBEEREN

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN
BACKEN 30 MINUTEN
FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

STREUSEL

75 g Butter, in Würfel geschnitten
150 g Mehl
75 g brauner Zucker

FÜLLUNG

800 g Kochäpfel, geschält und entkernt
200 g Brombeeren
2 EL Wasser
75 g granulierter Zucker

BELAG

2 EL brauner Zucker
10 g Mandelblättchen

ANLEITUNG

- 1 Ofen auf 190 °C vorheizen (Gas Stufe 5).
- 2 Die Schneidklinge in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Butter und Mehl in die Schüssel geben und CHOP drücken.
- 3 Zucker hinzufügen und erneut CHOP drücken.
- 4 Die Klinge aus der Schüssel nehmen und die Streuselmischung beiseitelegen.
- 5 Den Schneidescheibenadapter in die Schüssel einsetzen. Die wendbare Schneidescheibe mit der Schneidseite nach oben auf den Adapter legen.
- 6 Deckel mit Einfüllhilfe anbringen und die Apfelviertel in die Einfüllhilfe geben. LOW drücken und die Äpfel mit dem Schieber durch die Einfüllhilfe drücken.
- 7 Wenn alle Äpfel geschnitten sind, das Programm beenden und die Apfelscheiben zusammen mit den Brombeeren, Wasser und granuliertem Zucker in eine flache, ofenfeste Form geben.
- 8 Die Streuselmischung mit dem braunen Zucker darüberstreuen.
- 9 Im Ofen 30 Minuten backen, bis das Gebäck goldbraun ist.

CRUMBLE AUX POMMES ET AUX MÛRES

PRÉPARATION : 15 MINUTES
CUISSON : 30 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

CRUMBLE

75 g de beurre, coupé en cubes
150 g de farine ordinaire
75 g de sucre demerara

REPLISSAGE

800 g de pommes à cuire, pelées et épépinées
200 g de mûres
2 cuillères à soupe d'eau
75 g de sucre granulé

GARNITURE

2 cuillères à soupe de sucre demerara
10 g d'amandes effilées

CHOPPING
BLADE

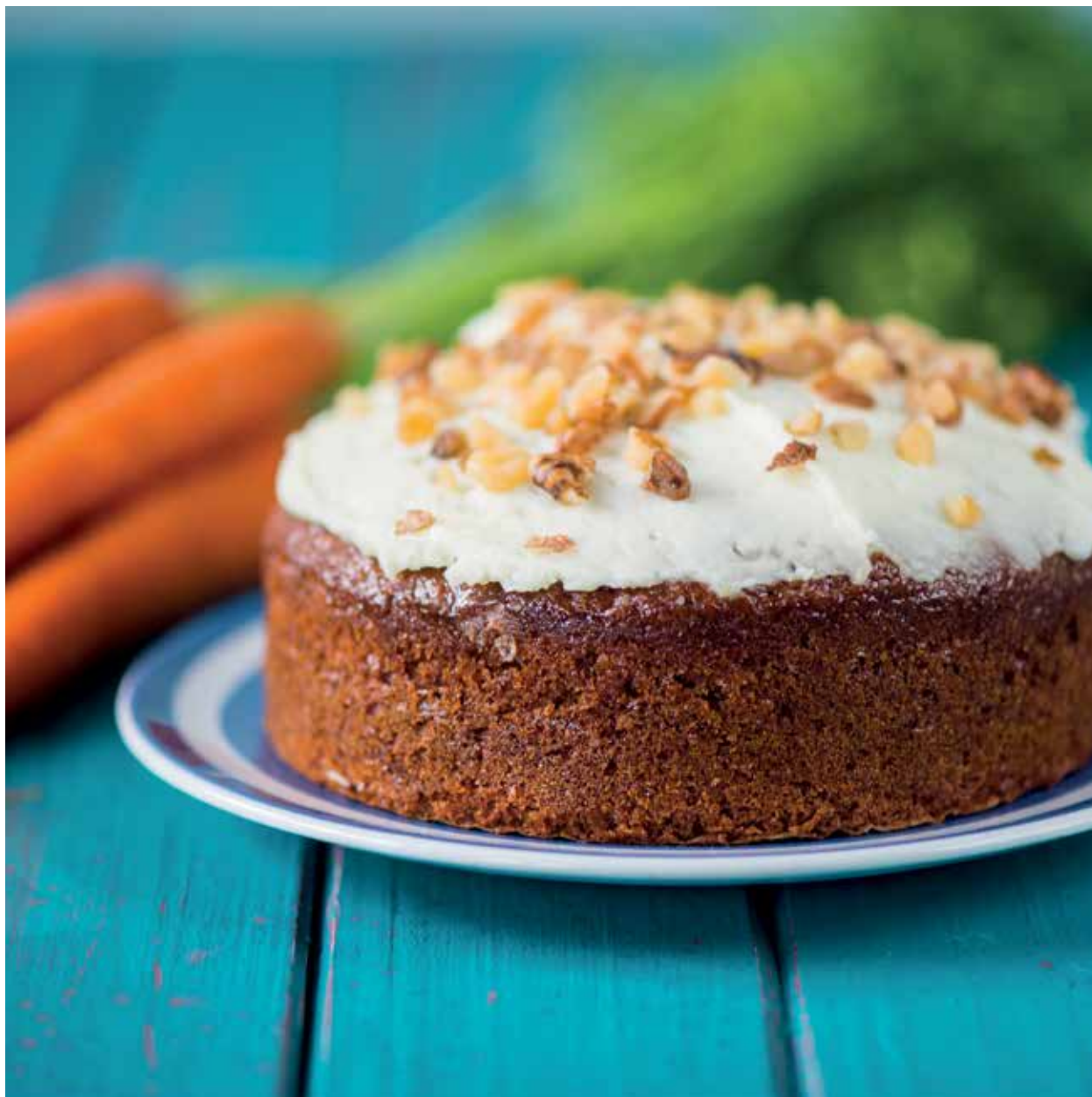


SLICING/
GRATING
DISC



INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 190 °C/thermostat 5.
- 2 Installer la lame à hacher dans le bol du robot de cuisine. Ajouter le beurre et la farine dans le bol et appuyer sur CHOP.
- 3 Ajouter le sucre et appuyer à nouveau sur CHOP.
- 4 Retirer la lame à hacher du bol et mettre de côté le mélange de crumble.
- 5 Installer l'adaptateur de disque dans le bol. Placer le disque réversible sur l'adaptateur, avec le côté pour trancher vers le haut.
- 6 Installer le couvercle de la trémie et placer les quartiers de pomme dans la trémie. Appuyer sur SLICE, puis utiliser le poussoir pour guider les pommes dans la trémie.
- 7 Lorsque toutes les pommes sont tranchées, arrêter le programme et disposer les tranches de pomme dans un plat de cuisson peu profond, avec les mûres, l'eau et le sucre granulé.
- 8 Saupoudrer le mélange de sucre demerara.
- 9 Cuire au four pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.



CARROT CAKE

PREP: 20 MINUTES

BAKE: 50-60 MINUTES

MAKES: 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

CAKE

140g carrots, peeled

50g walnuts

3 large eggs

175g soft brown sugar

180ml sunflower oil

175g self-raising flour

1 teaspoon bicarbonate of soda

1 teaspoon ground cinnamon

100g raisins

TOPPING

200g cream cheese

50g softened butter

90g icing sugar

Walnut halves to decorate

SLICING/
GRATING
DISC



CHOPPING
BLADE



DOUGH
BLADE



DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 180°C.
- 2 Grease and line a 20cm round cake tin.
- 3 Install the disc adapter in the Food Processor Bowl. Place the reversible disc, grating side up, on the adapter. Install feed chute lid, and place carrots in feed chute.
- 4 Press SLICE, then use the pusher to push carrots through the chute. Remove grated carrots from the bowl and set aside.
- 5 Install the chopping blade in the bowl. Add the walnuts, press CHOP. When program is complete, remove lid and blade.
- 6 Install the dough blade. Add the eggs, sugar, oil, bicarbonate of soda, salt, and cinnamon. Install the lid, then press MIX.
- 7 When program is complete, remove lid and add raisins and carrots. Replace lid and press PULSE four times until mixed.
- 8 Pour batter into prepared tin and bake for 50 to 60 minutes or until a wooden toothpick comes out clean. Allow to cool on a wire rack.
- 9 Install the dough blade in the bowl. Add the cream cheese, butter and icing sugar. Install the lid, then press MIX.
- 10 When program is complete, remove lid and top cooled cake with frosting and decorate with walnut halves.

KAROTTENKUCHEN

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN

BACKEN: 50-60 MINUTEN

FÜR: 4-6 PORTIONEN

ZUTATEN

KUCHEN

- 140 g Karotten, geschält
- 50 g Walnüsse
- 3 große Eier
- 175 g weicher brauner Zucker
- 180 ml Sonnenblumenöl
- 175 g Mehl mit Backtriebmittel
- 1 TL Natron
- 1 TL gemahlener Zimt
- 100 g Rosinen

BELAG

- 200 g Frischkäse
- 50 g weiche Butter
- 90 g Puderzucker
- Walnushälften zum Dekorieren

ANLEITUNG

- 1 Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2 Eine runde 20 cm Backform einfetten und mit Backpapier auslegen.
- 3 Den Schneidescheibenadapter in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Die wendbare Schneidescheibe mit der Reibeseite nach oben auf den Adapter legen. Deckel mit Einfüllhilfe aufsetzen und die Karotten in die Einfüllhilfe geben.
- 4 SLICE drücken und die Karotten mit dem Schieber durch die Einfüllhilfe drücken. Die geriebenen Karotten aus der Schüssel nehmen und beiseitelegen.
- 5 Die Schneidklinge in die Schüssel einsetzen. Die Walnüsse hinzufügen und CHOP drücken. Wenn das Programm beendet ist, Deckel und Klinge entfernen.
- 6 Den Teigknetaufsatz in die Schüssel einsetzen. Eier, Zucker, Öl, Natron, Salz und Zimt hineingeben. Den Deckel aufsetzen und MIX drücken.
- 7 Wenn das Programm beendet ist, den Deckel abnehmen und Rosinen und Karotten hinzufügen. Deckel wieder aufsetzen und 4 Mal PULSE drücken, bis alles durchmischt ist.
- 8 Den Teig in die vorbereitete Backform geben und 50 bis 60 Minuten backen, bis die Stäbchenprobe sauber rauskommt. Auf einem Rost abkühlen lassen.
- 9 Den Teigknetaufsatz in die Schüssel einsetzen. Frischkäse, Butter und Puderzucker hinzugeben. Den Deckel aufsetzen und MIX drücken.
- 10 Wenn das Programm beendet ist, den Deckel abnehmen und den abgekühlten Kuchen mit der Mischung bestreichen und mit Walnushälften dekorieren.

GÂTEAU À LA CAROTTE

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 50 À 60 MINUTES

QUANTITÉ : 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

GÂTEAU

- 140 g de carottes, pelées
- 50 g de noix
- 3 gros œufs
- 175 g de sucre brun doux
- 180 ml d'huile de tournesol
- 175 g de farine auto-levante
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 100 g de raisins secs

GARNITURE

- 200 g de fromage crème
- 50 g de beurre ramolli
- 90 g de sucre glace
- Cerneaux de noix pour décorer

SLICING/
GRATING
DISC



CHOPPING
BLADE



DOUGH
BLADE



INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 180 °C.
- 2 Graisser et tapisser un moule à gâteau rond de 20 cm.
- 3 Installer l'adaptateur de disque dans le bol du robot de cuisine. Placer le disque réversible sur l'adaptateur, avec le côté pour râper vers le haut. Installer le couvercle de la trémie et placer les carottes dans la trémie.
- 4 Appuyer sur SLICE, puis utiliser le poussoir pour guider les carottes dans la trémie. Retirer les carottes râpées du bol et les mettre de côté.
- 5 Installer la lame à hacher dans le bol. Ajouter les noix, appuyer sur CHOP. Lorsque le programme est terminé, retirer le couvercle et la lame.
- 6 Installer la lame à pétrir. Ajouter les œufs, le sucre, l'huile, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle. Installer le couvercle, puis appuyer sur MIX.
- 7 Lorsque le programme est terminé, retirer le couvercle et ajouter les raisins secs et les carottes. Replacer le couvercle et appuyer quatre fois sur PULSE jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 8 Verser la pâte dans le moule préparé et faire cuire pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte sec. Laisser refroidir sur une grille.
- 9 Installer la lame à pétrir dans le bol. Ajouter le fromage crème, le beurre et le sucre glace. Installer le couvercle, puis appuyer sur MIX.
- 10 Lorsque le programme est terminé, retirer le couvercle et recouvrir le gâteau refroidi de glaçage. Décorer avec des cerneaux de noix.

NINJA[®]

**FOOD PROCESSOR
KÜCHENMASCHINE
ROBOT DE CUISINE**

WITH AUTO-IQ[®]

BN650EU_30_20Recipe_MP_200707_MV1_EN_DE_FR

AUTO-IQ and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2020 SharkNinja Operating LLC