

GASTROBACK®

Profi Milchaufschäumer

Bedienungsanleitung und Rezeptbuch
Ideal für den Einsatz in Gastronomie und Büro



Art.Nr. 42416

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

WICHTIGE HINWEISE FÜR EINE OPTIMALE FUNKTION

Den besten Milchschaum erhalten Sie mit kalter, fettarmer 0,3 % Milch. Nach jeder Verwendung müssen Sie das Gerät unbedingt sorgfältig reinigen. Sie den Schaumbehälter jedesmal mit kaltem Wasser aus, bevor Sie das Gerät verwenden.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen und **lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.**

Beachten Sie außerdem folgende Hinweise:

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets einige elementare Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und/oder andere Verletzungen von Personen zu vermeiden, lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes unbedingt alle Anleitungen sorgfältig durch.

- Lesen Sie alle Anleitungen.
- Niemals heiße Oberflächen des Gerätes berühren. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Geräteteilen an.
- Niemals das Netzkabel, den Netzstecker, den Gerätesockel oder den Schaumbehälter in Wasser eintauchen, mit Flüssigkeiten übergießen oder auf nasse Oberflächen stellen, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und Verletzungen zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nur auf trockenen, festen und stabilen Arbeitsflächen auf. Wenn eine Flüssigkeit in den Gerätesockel oder die Heizung des Schaumbehälters eingedrungen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät danach von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Bauteile abnehmen oder einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Niemals das Gerät einschalten oder Milch oder andere Flüssigkeiten in den Schaumbehälter gießen, wenn der Schaumflügel (Froth Whip™) nicht eingesetzt ist.
- Niemals das Gerät ohne eine geeignete Flüssigkeit im Schaumbehälter einschalten. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden. Geeignete Flüssigkeiten können Milch, Wasser oder anderes sein.
- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät mit einem nur kurzen Netzkabel ausgerüstet.

Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Tischkante oder die Tresenkante herunterhängt. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen.

- Niemals das Gerät an die Steckdose anschließen, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät beschädigt ist, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und Verletzungen zu vermeiden. Das Gerät ist voraussichtlich beschädigt, wenn das Gehäuse beschädigt ist, wenn das Gerät nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder wenn eine Flüssigkeit in den Gerätesockel gelangt ist. Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt oder vom Hersteller reparieren.
- Niemals Arbeiten am Gerät durchführen, die in diesen Anleitungen nicht beschrieben werden. Versuchen Sie niemals, den Gerätesockel zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren.
- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät niemals im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in diesen Anleitungen beschriebenen, vorgesehenen Zweck.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schaumbehälter des Gerätes richtig zusammen gebaut ist und richtig auf dem Gerätesockel steht, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Halten Sie den Deckel stets geschlossen, wenn Sie das Gerät einschalten. Halten Sie niemals die Hand oder andere Gegenstände in den Schaumbehälter, wenn der Schaumbehälter auf dem Gerätesockel steht.
- Beim Öffnen des Deckels kann Dampf austreten. Halten Sie beim Öffnen des Deckels niemals Ihr Gesicht, Ihre Hände oder wärmeempfindliche Gegenstände über das Gerät.
- **WARNUNG:** Die erhitzte Milch ist heißer als der Schaum. Wenn Sie für Kinder aufschäumen, dann warten Sie bis die Milch etwas abgekühlt ist. Nippen Sie zuerst vorsichtig daran.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Anleitungen und Hinweise zum Gerät vor der Verwendung sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät und/oder Teile des Geräts nur in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch) und führen Sie nur die Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personen- und Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Überhitzung und Feuer führen.

- Prüfen Sie vor jeder Verwendung, ob das Gerät und alle Teile davon in einwandfreiem Zustand sind. **Niemals** das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Reparatur und Wartung des Geräts dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durch geführt werden. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer oder Elektrizität zu vermeiden. Versuchen Sie **niemals**, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen oder mit ungeeigneten oder defekten Bauteilen zu betreiben.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung des Geräts stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie das Gerät **niemals** unbeaufsichtigt, wenn es für kleine Kinder erreichbar ist. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann. **Niemals** kleine Kinder mit dem Gerät oder Teilen des Geräts spielen lassen. Bewahren Sie das Gerät und alle zugehörigen Bauteile stets an einem trockenen sauberen Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich und vor übermäßigen Belastungen geschützt ist. Legen Sie keine schweren, harten oder scharfkantigen Gegenstände auf/oder in das Gerät.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel stets fern von anderen Wärmequellen (Öfen, Heizungen, Gebläse). **Niemals** das Gerät oder das Netzkabel in oder auf Öfen, Heizungen oder andere Oberflächen stellen oder legen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammengebaut haben. **Niemals** den Schaumbehälter überfüllen. Wasser könnte so in den Motorblock gelangen und die sich dort befindenden elektronischen Bauteile beschädigen.
- Nur für den Gebrauch in Innenräumen! Nicht für den Gebrauch im Freien oder in fahrenden Fahrzeugen oder Booten.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen stets folgende wichtige Sicherheitshinweise beachtet werden.

- Das Gerät darf nur an eine Wandsteckdose (Schuko-Steckdose) mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Schließen Sie das Gerät **nicht** an eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen und lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Behandeln Sie das Kabel stets sorgsam. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- **Niemals** das Gerät am Kabel hochheben oder am Kabel zerren.
- Niemals den Schaumbehälter oder den Motorblock des Gerätes in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über den Griff oder den Motorblock gießen oder tropfen lassen. Niemals das Kabel und den Motorblock in der Spülmaschine reinigen. Wenn eine Flüssigkeit in den Gerätesockel oder die Heizung des Schaumbehälters eingedrungen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät danach von einer Fachwerkstatt überprüfen.

Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr

Der Profi Milchaufschäumer dient zum aufschäumen von Milch. Durch das aufheizen der Milch wird die Außenflächen des Schaumbehälters und des Deckels erwärmt. Außerdem kann während des Betriebes und noch einige Minuten nach dem Ausschalten heißer Dampf an den Seiten und oben am Deckel austreten.

- Fassen Sie das Gerät beim Betrieb nur am Griff und am Motorblock an.
- **Niemals** während des Betriebes oder kurz nach dem Gebrauch den Milchaufschäumer mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch einige Zeit heiß. Stellen/legen Sie keine Fremdkörper auf oder in den

Milchaufschäumer. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass keine Fremdkörper im Schaumbehälter liegen, bevor Sie das Gerät befüllen oder in Betrieb nehmen.

- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ausreichend stabile, feste, hitzebeständige, glatte und trockene Unterlage (Beispiel: Glas, Keramik, Stein).
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammen gebaut haben, die Schaumflügel richtig eingesetzt sind und die richtige Menge Milch eingefüllt ist. Achten Sie stets auf die MAX Anzeige und überfüllen Sie den Schaumbehälter nicht.
- Halten Sie den Deckel stets geschlossen, wenn Sie das Gerät einschalten. Durch die Bewegung der Schaumflügel würde die erwärmte Milch sonst aus dem Behälter heraus spritzen. Beachten Sie, dass beim Anheben des Deckels heißer Dampf entweicht und heißes Kondenswasser heruntertropfen kann. Halten Sie beim Öffnen des Deckels niemals Ihr Gesicht, Ihre Hände oder wärmeempfindliche Gegenstände über das Gerät.
- Halten Sie niemals die Hand oder andere Gegenstände in den Schaumbehälter, wenn der Schaumbehälter auf dem Gerätesockel steht.
- Legen Sie während des Betriebs keine empfindlichen und wertvollen Gegenstände neben das Gerät, um Sachschäden durch Hitze, Kondenswasser und Spritzer zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Bauteile abnehmen oder einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Niemals das Gerät einschalten oder Milch oder andere Flüssigkeiten in den Schaumbehälter gießen, wenn der Schaumflügel (Froth Whip™) nicht eingesetzt ist.
- Niemals das Gerät ohne eine geeignete Flüssigkeit im Schaumbehälter einschalten. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden. Geeignete Flüssigkeiten können Milch, Wasser oder anderes sein. Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt oder vom Hersteller reparieren.
- Niemals Arbeiten am Gerät durchführen, die in diesen Anleitungen nicht beschrieben werden. Versuchen Sie niemals, den Gerätesockel zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schaumflügel richtig zusammen gebaut und eingesetzt sind und der Schaumbehälter richtig auf dem Gerätesockel steht, bevor Sie das Gerät einschalten.

Pflege- und Reinigungsanleitungen

Nach jeder Verwendung müssen Sie das Gerät unbedingt sorgfältig reinigen. Spülen Sie den Schaumbehälter jedesmal mit kaltem Wasser aus, bevor Sie das Gerät verwenden. Beachten Sie außerdem folgende Hinweise:

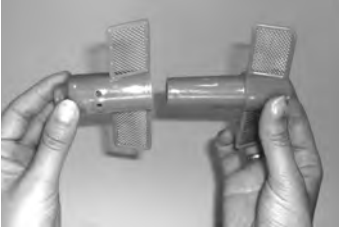
Reinigung des Gerätesockels

- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Feuchten Sie ein Tuch mit warmem Wasser an und wischen Sie das Gerät damit ab. Trocknen Sie das Gerät danach ab. Lassen Sie keine Flüssigkeiten in den Gerätesockel laufen.

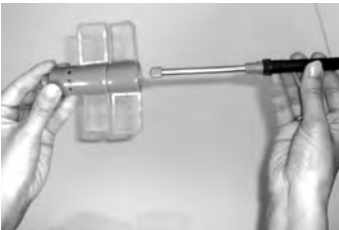
Pflege des Schaumbehälters und der Schaumflügel

- Reinigen Sie den Schaumbehälter niemals in der Geschirrspülmaschine und tauchen Sie den Schaumbehälter niemals in Wasser ein. Im Boden des Behälters befinden sich elektrische Bauteile, die, sollte Flüssigkeit in den Behälter eindringen, beschädigt werden können.
- Reinigen Sie den Schaumbehälter niemals in der Geschirrspülmaschine!
- Gießen Sie sofort nach der Verwendung etwas warmes Wasser in den Schaumbehälter, um Rückstände aufzuweichen. Das Wasser verhindert, dass sich Rückstände von Milch und Aromastoffen an dem Edelstahlbehälter ansammeln und festtrocknen. Dadurch wird die Reinigung erleichtert.
- Reinigen Sie den Schaumbehälter, Schaumflügel und die Deckel des Schaumbehälter und der Aromaöffnung (Flavor Hatch™) vorsichtig mit warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu ein Tuch oder einen Spülschwamm, die für den Edelstahlbehälter geeignet sind und keine Kratzer hinterlassen. Spülen Sie die Geräteteile danach aus und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
- Die Bodenplatte des Schaumbehälters muss besonders vorsichtig gereinigt und getrocknet werden, damit der Edelstahlbehälter nicht beschädigt wird.
- Reinigen Sie den Schaumflügel besonders vorsichtig, damit die Gummilippe dabei nicht beschädigt wird.
- Demontieren Sie die Schaumflügel gelegentlich und Reinigen Sie die einzelnen Bauteile gründlich. Auf diese Weise können sich keine Keime in den Zwischenräumen festsetzen.
- **ACHTUNG:** Verwenden Sie nur Putzschwämme, die für Edelstahl geeignet sind. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, metallene Topfreiniger oder ähnliche Reinigungshilfen mit harten Oberflächen aus Kunststoffen oder Metall.

Zusammensetzen der Schaumflügel



Schieben Sie den Schaumflügel A auf den unteren Schaumflügel B.



Stecken Sie die Antriebswelle durch die beiden Flügel.



Drücken Sie die beiden Flügel mit Kraft fest auf die Welle, bis die Flügel eingerastet sind und nicht mehr von der Welle rutschen können.

- Spülen Sie den Froth au Lait vor jedem Durchlauf zuerst mit kaltem Wasser aus, auch zwischen den einzelnen Durchläufen, wenn Sie mehrere Portionen nach einander aufschäumen. Sie garantieren dadurch eine angemessene Funktion.
- Hin und wieder sollten Sie den Froth au Lait zur Reinigung mit 1 1/2 Tassen Wasser und einem Tropfen Spülmittel füllen und anschließend das Gerät einschalten.
- Achten Sie bei der Reinigung besonders sorgfältig auf die kleinen Geräteteile, wie den Deckel der Aromaöffnung. Achten Sie darauf, dass Sie diese Teile nicht mit dem Spülwasser wegschütten, eventuell verlieren oder versehentlich in den Müll werfen.
- Bitte beachten: Das Gerät vor jedem Aufschäumen von Milch mit kaltem Wasser spülen und trocknen.

WARNUNG: Gefährdung durch Feuer und Elektrizität. Niemals den Gerätesockel öffnen. Das Blitz-Symbol weist auf gefährliche elektrische Spannung hin. Das Ausrufezeichen weist auf allgemeine Gefahrenstellen hin. Beachten Sie dazu unbedingt die Anleitungen in diesem Heft.

WARNUNG: Entfernen Sie niemals Bauteile des Gerätesockels. Dazu gehört besonders die Bodenabdeckung. Zerlegen Sie niemals die Heizung des Schaumbehälters. Um eine Gefährdung durch Feuer und/oder Elektrizität oder Verletzungen von Personen zu vermeiden, darf das Gerät nur von dafür autorisiertem Fachpersonal geöffnet und repariert werden.

Demontieren Sie die Schaumflügel gelegentlich und reinigen Sie einzelnen Bauteile gründlich. Auf diese Weise können sich keine Keime in den Zwischenräumen festsetzen.

Bedienungsanleitung

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Werbeaufkleber und Verpackungsmaterialien von dem Gerät und dem Zubehör und Reinigen Sie den Schaumbehälter und den Schaumflügel mit etwas warmem Spülwasser. Spülen Sie diese Geräteteile danach mit kaltem Wasser und trocknen Sie sie ab.

Den Froth au Lait verwenden

1. Halten Sie den Schaumflügel am oberen Handgriff fest und führen Sie die Unterseite des Schaumflügels in das Edelstahl-Mittelteil des Schaumbehälters ein. Drücken Sie den Schaumflügel vorsichtig nach unten, bis der Schaumflügel einrastet. Drehen Sie den Schaumflügel dabei eventuell etwas.
2. Stellen Sie den Gerätesockel auf einen trockenen Tresen oder Tisch und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Setzen Sie den Schaumbehälter auf den Gerätesockel, so dass die Kontakte in die entsprechenden Öffnungen im Gerätesockel gleiten.
3. Gießen Sie die gewünschte Menge gekühlte Milch in den Schaumbehälter. Sie können Magermilch, fettreduzierte Milch oder Vollmilch verwenden. Messen Sie die gewünschte Menge mit einem Messbecher oder verwenden Sie die Flüssigkeitsstand-Markierungen im Schaumbehälter als Anhaltspunkt.

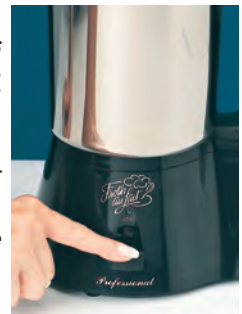


Wichtig: Sie können mindestens 1 und höchstens 2 1/2 Tassen Milch aufschäumen. Volumen und Beschaffenheit des Schaums hängen von der Art und Menge der Milch und der Aromastoffe ab.

Der Froth au Lait erzeugt das größte Volumen von üppigem und dickem Schaum, wenn Sie kalte Magermilch verwenden. Fettreduzierte Milch (1% bis 2% Fett) und Vollmilch sind ebenfalls gut geeignet. Allerdings erhält der Schaum durch den höheren Fettanteil eine etwas andere Beschaffenheit und weniger Volumen.

Für Schaumkronen zu Kaffee oder Desserts erhalten Sie aus 1 Tasse fettarmer Milch etwa 4 Portionen. Das Gerät produziert bei maximaler Befüllung (2,5 Tassen) Milchschaum für etwa 14 Portionen.

4. Setzen Sie den Deckel auf den Schaumbehälter. Die RUN-Markierung muss dabei über dem Ausguss des Behälters liegen. Drücken Sie dann den Deckel nach unten und schalten Sie das Gerät ein. Die Starttaste befindet sich am Gerätesockel. Das Gerät schaltet sich nach ca. 3 Minuten selbständig ab.



5. Wenn Sie aromatisierten Schaum, Schaumgetränke, Dessertsoßen oder Desserts herstellen wollen, dann können Sie Sirup, Pulver, Zucker oder Süßstoffe, aromatisierte Kaffeeweißer oder Liköre in die Milch geben. Beachten Sie dazu die Rezepte auf den Seiten 13 bis 23.

Drücken Sie die Vorderseite des Deckels mit einer Hand nach unten und heben Sie mit der anderen Hand den Deckel der Aromaöffnung in der Mitte des Schaumbehälterdeckels nach oben ab. Nachdem das Gerät etwa 1 1/2 bis 2 Minuten gearbeitet hat oder wenn der Schaumbehälter sich erwärmt, dann geben Sie die gewünschten Aromastoffe in den Schaumbehälter und verschließen die Aromaöffnung wieder.

6. Sie können den Durchlauf aus Heizen und Aufschäumen jederzeit mit Hilfe der Stoptaste (kleiner runder Knopf unter der blauen Betriebsleuchte) unterbrechen.

Warten Sie bis zu 1 Minute, bis sich die heiße Milch abgesetzt hat. Drehen Sie danach den Schaumbehälterdeckel in die POUR-Stellung und gießen Sie die gewünschte Menge heiße Milch für Cappuccinos, Milch-Drinks oder andere Getränke-Spezialitäten aus. Die unten abgesetzte flüssige Milch ist stets heißer als der Schaum. Wenn Sie Milch für Kinder aufschäumen, dann warten Sie vor dem Servieren, bis die heiße Milch etwas abgekühlt ist, oder nehmen Sie den Schaumbehälter etwas früher vom Gerätesockel herunter.

Sollten Sie nicht den gesamten produzierten Milchschaum sofort verwenden, können Sie die Reste später mit Hilfe der Wieder-Aufschäum-Funktion neu erwärmen und aufschäumen. Ergänzen Sie dafür je nach Bedarf etwas Milch, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Starttaste erneut nach unten.

7. Drehen Sie den Deckel über die POUR-Stellung hinaus und nehmen Sie ihn vom Schaumbehälter ab. Nehmen Sie den außergewöhnlich üppigen und dicken Schaum mit dem Löffel aus dem Schaumbehälter heraus. Sie können den Schaumbehälter nach Wunsch vom Gerätesockel abnehmen und zum Servieren auf den Tisch stellen. Achten Sie dabei darauf, dass Sie den Behälter nur am Griff anfassen. Der Behälter könnte nach dem Betrieb noch heiß sein.

8. Reinigen Sie Ihren Schaumbehälter nach der Verwendung. Arbeiten Sie dazu nach den Pflege- und Reinigungsanleitungen. Denken Sie daran, den Schaumbehälter vor der nächsten Verwendung mit kaltem Wasser auszuspülen.

ACHTUNG: Verwenden Sie nur Flüssigkeiten zum Aufschäumen und geben Sie Pulvermischungen nur zum Aromatisieren dazu. Feste Nahrungsmittel können den Schaumflügel beschädigen und dürfen bei der Arbeit mit dem Froth au Lait nicht verwendet werden.

Willkommen bei Froth au Lait

Als Nahrungsmitteldesignerin und Herausgeberin für das Sunset Magazin und Kochbuchautorin habe ich fast alle Küchengeräte ausprobiert, die in den letzten 40 Jahren auf den Markt kamen. Nur ein paar konnten sich halten – aber ich bin sicher, der Froth au Lait wird bleiben. Er ist einzigartig. Er arbeitet außergewöhnlich gut. Er ist so einfach anzuwenden, sehr leicht zu reinigen und kann allen Familienmitgliedern viel Freude machen.

Drücken Sie einfach auf den Knopf und innerhalb kurzer Zeit schlägt und quirlt das Gerät Magermilch in eine üppige, dichte und erstaunlich stabile weiße Wolke aus Schaum und schaltet sich danach automatisch aus. Der Froth au Lait leistet eine ebenso hervorragende Arbeit beim Aufschlagen von 1–2%iger Milch in cremige Schäume und er gibt Vollmilch eine bezaubernde samtige Beschaffenheit. Tatsächlich ergibt jede Art von Milch etwas andere Ergebnisse und Sie werden alle Möglichkeiten ausprobieren wollen, um Ihre eigenen bevorzugten Schaumdichten für jede Verwendungsmöglichkeit zu entwickeln. Dazu werden auch die folgenden Rezepte gehören.

Besonders für Anfänger bietet der elegante Magermilchschaum so viele Verwendungsmöglichkeiten, dass es jede Vorstellung übertrifft. Aus dieser leichten bekömmlichen Basis entstehen auf ganz natürliche Weise gesunde Getränke und sogar Desserts und Dessertsoßen, die von unglaublich üppigem weichem Geschmack und ebensolcher Beschaffenheit sind.

Wenn Sie einen Toast machen können, dann können Sie auch mit dem Froth au Lait arbeiten. Selbst Kinder können den köstlichen Kakao selbst herstellen. Der Schaumbehälter wird zwar warm, aber nicht unangenehm heiß. Aber denken Sie daran, dass die Milch, die sich unter dem Schaum absetzt, heiß ist. Die übliche Vorsicht ist geboten, wenn die Milch aus dem Schaumbehälter ausgegossen wird und man daran nippt.

Für Kaffeeliebhaber ergibt sich ein dampfender Milchschaum, der sehr gut zum Kaffee schmeckt. Für einen Cappuccino Plus ergibt sich eine heiße Milch als Geschmackszusatz. Für einen Spitzenklasse-Milchkaffee wird einfach nur Kaffee eingequirlt und zusammen aufgeschäumt.

Sie wollen einen exquisiten Drink? Mit Instant-Kaffee in heißer Schokolade erhalten Sie eine Mokka-Sensation. Oder geben Sie einen Likör dazu, um sich nach der Mahlzeit zu verwöhnen.

Der grundlegende Milchschaum kann in einer fast unendlichen Vielfalt aromatisiert werden. Geben Sie aromatische Sirupe dazu – jeder davon ergibt seinen eigenen speziellen Drink. Manche bevorzugen Haselnuss, andere schwärmen von Vanille und Karamell. Diese Liste lässt sich beliebig fortführen.

Tee-Liebhaber? Sie werden begeistert sein von der samtigen Weichheit des Milchschaums aus dem Froth au Lait im duftenden Tee und würzigen Chais (versuchen Sie Raj's Chai auf Seite 14) mit Milch als Getränkebasis.

Um die Arbeit mit dem Froth au Lait noch weiterzuentwickeln, gießen Sie die heiße aromatisierte geschlagene Creme über Früchte oder sogar Eiscreme und erhalten sensationelle Desserts oder heiße Creme für das Frühstücks-Müsli; von kalten Granolas bis zum heißen Haferbrei.

Als ich mit dem Froth au Lait arbeitete und die Ergebnisse mit anderen austauschte – Hobby- und auch Profi-Köche – war die erste Frage, die man mir stellte: „Wie kann ich einen bekommen?“. Alle wollten eine neue Idee ausprobieren. Sie werden Ihren Froth au Lait haben und sind bereit, den Reichtum neuer Geschmacksempfindungen kennen zu lernen und zu genießen.

Jerry Anne Di Vecchio



Milchschaum-Rezepte für die ganze Familie

Klassik

Klassischer Milchschaum (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Die Milch nach der Bedienungsanleitung auf den Seiten 9 bis 10 erwärmen und aufschäumen. Nachdem Sie den Startknopf gedrückt haben, wird ein köstlicher üppiger Schaum erzeugt. Das Gerät arbeitet auch unbeaufsichtigt und schaltet sich automatisch ab.

* Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Aromatisierter Milchschaum (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Milchschaumsirupe, aromatisierte Lebensmittelpulver**, Zucker oder Süßstoff.

Die Milch wird im Froth au Lait nach der Bedienungsanleitung auf den Seiten 9 bis 10 erwärmt und aufgeschlagen, bis sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt (etwa 1 1/2 bis 2 Minuten). Während das Gerät arbeitet, halten Sie den Schaumbehälterdeckel fest und nehmen den Deckel der Aromaöffnung ab. Geben Sie die gewünschte Menge (nach Geschmack) aromatisierten Sirup, Lebensmittelpulver oder Süßstoff durch die Aromaöffnung und verschließen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Nachdem der Milchschaumbereiter automatisch angehalten hat, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und geben den Schaum mit dem Löffel auf Ihr Lieblingsgetränk oder Dessert.

* Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

** Als Getränkepulver können Sie Milchgetränkepulver, Ovaltine, Cappuccino, Schokolade, Mokka oder Kokos einrühren; für heiße oder kalte Getränke.

Milchschaum-Kronen (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 bis 4 Esslöffel Milchschaumsirup (Geschmacksrichtung Vanille, Haselnuss, Karamell oder Himbeere) oder ein Likör.

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem vorhergehenden Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Füllen Sie 4 große Tassen bis zur Hälfte mit heißem Kaffee, Espresso oder heißer Schokolade. Alternativ füllen Sie kleinere Tassen mit 2 bis 3 Esslöffeln Likör**. Geben Sie den aromatisierten Milchschaum mit dem Löffel in die vorbereiteten Tassen. Gießen Sie die abgesetzte heiße Milch (nach Geschmack) in das Getränk.

- * Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.
- ** Geeignete Liköre zum Heben des Geschmacks und zur Verbesserung der Mischung sind Amaretto, Frangelico, Kahlua, Tia Maria, Baileys Irish Cream, Benedictine und Crème de Cacao.

Cappuccino Grande (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*
3 Tassen heißer starker Kaffee oder Espresso

Mögliche Extra-Zutaten zum Darüberstreuen: geraspelte oder zerstoßene Schokolade, gesüßtes Schokoladenpulver, Schoko-Karamell, grober Zucker oder Zimt und Zucker. Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Klassischer Milchschaum“ auf dieser Seite. Verteilen Sie den Kaffee oder Espresso auf 3 bis 4 Tassen. Nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel und drehen Sie den Schaumbehälterdeckel in die POUR-Position zum Ausgießen. Gießen Sie die gewünschte Menge Milch in den Kaffee. Nehmen Sie den Schaumbehälterdeckel ab und geben Sie den Schaum in den Kaffee. Streuen Sie ein paar Prisen der gewünschten Extra-Zutaten darüber.

- * Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Espresso mit Milch (1 oder 2 Portionen)

Wenn Sie gesüßten Kaffee schätzen, dann geben Sie Irish Cream oder andere geeignete aromatisierte Sirupe, Zucker oder Süßstoff dazu.

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*
1 Tasse zu etwa 2/3 gefüllt mit heißem Espresso oder starkem heißem Kaffee
2 Esslöffel Irish-Cream-Sirup (nach Wunsch)

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Klassischer Milchschaum“ auf Seite 15, bis sich Schaum gebildet hat und der Schaumbehälter sich warm anfühlt.

Während das Gerät noch arbeitet, gießen Sie den Espresso oder starken Kaffee und den Sirup durch die Aromaöffnung. Sobald die Zutaten gemischt sind, heben Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter. Nehmen Sie den Schaumbehälterdeckel ab und gießen Sie die Mischung in 1 bis 2 große Becher.

- * Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.



Schaumiger Instant-Kaffee oder Cappuccino (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

4 Esslöffel Instant-Pulver für Cappuccino oder ein anderes aromatisiertes Instant-Kaffeepulver.

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13. Gießen Sie die Mischung in 1 oder 2 große Becher.

* Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Samtweiche heiße Schokolade (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 einzelne Servierpäckchen für heiße Kakao-Mischung oder 3 bis 4 Esslöffel Schokoladensirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13. Gießen Sie die Mischung in 1 oder 2 große Becher.

* Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

„Schlagsahne“ ohne Reue; klassisch oder aromatisiert (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, 2 bis 4 Teelöffel Vanillesirup für Milchschaum oder ein anderer aromatisierter Sirup**

1 oder 2 Päckchen Süßstoff

„Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13. Geben Sie den Süßstoff und – für die klassische Variante – den Vanillesirup nach Geschmack dazu. Alternativ wählen Sie einen anderen aromatisierten Sirup für Ihre aromatisierte „Schlagsahne“ als Ergänzung für:

Bratlinge aus Möhren, (Soja-)Keimen oder mit Füllung, Müslis (Granola, heißer Haferbrei, heißer Grießpudding oder Traubenkerne), Früchte (Himbeere, Erdbeere, gebackene Äpfel, Apfeloße, gebackene Birnen), Götterspeisen, Eiscreme, Joghurteis und Pasteten mit Apfel, Beerenfrüchten, Vanillepudding, Pekanüssen und Kürbis.

* Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

** Passende aromatisierte Sirupe sind die üblichen Milchschaumsirupe der Geschmacksrichtung Ahorn, Schokolade, Früchte, Nuss, Kaffee sowie Likör-Sirupe.

Regenbogen-Schaum (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Lebensmittelfarbstoff

2 bis 4 Esslöffel leicht gefärbter aromatisierter Sirup (Beispiel: Vanille oder Haselnuss), Zucker, oder: leicht gefärbtes Lebensmittelpulver (Beispiel: einfaches Milchgetränkpulver oder Kuchendessertpulver).

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13. Färben Sie die Milch bis zur gewünschten Farbe mit wenigen Tropfen des Lebensmittelfarbstoffs und geben Sie nach Geschmack das Aroma dazu. Es macht Spaß, die Farbe dem Anlass anzupassen. Dies ist ein einfacher Weg, Ihre Getränke und Desserts aufregend zu gestalten.

* Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Rezepte für Jung und Alt

Heiße Mandel-Brownies (2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 einzelne Servierpäckchen für heißes Kakao-Mixgetränk

2 Esslöffel Schokoladensirup, 1 Esslöffel Amaretto-(Mandel)-Sirup

1/2 Teelöffel Instant-Espresso-Kaffeepulver oder Instant-Kaffeepulver

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13. Sobald sich der Schaumbehälter warm anfühlt, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie Kakao-Pulver, Schokoladensirup, Amaretto-Sirup und das Kaffeepulver dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf. Stellen Sie den Schaumbehälter wieder auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

*Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Mokka-Wunder (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

1 Esslöffel Karamellsirup oder Karamellsoße

2 Teelöffel Instant-Kaffeepulver

2 Esslöffel Schokoladensirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13. Sobald sich der Schaumbehälter warm anfühlt, nehmen Sie den

Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie Karamell, Kaffeepulver und Schokoladensirup in den Milchschaum. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter wieder auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.



* Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Haselnuss-Traum (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*
3 Esslöffel Haselnusssirup
2 Esslöffel Milchgetränkpulver

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13, bis sich der Schaumbehälter warm anfühlt. Während das Gerät arbeitet, geben Sie den Sirup und das Milchgetränkpulver durch die Aromaöffnung in den Schaumbehälter und schließen die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

Nach Wunsch: Geben Sie zusammen mit dem Haselnusssirup 2 Esslöffel Schokoladensirup dazu.

* Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Raj's Chai (1 Portion)

Wenn Sie süße Tees lieben, dann verwenden Sie gesüßten Instant-Tee oder geben Sie Zucker nach Geschmack dazu. Die Mischung wird schaumig, aber nicht so reichhaltig.
2 Teelöffel Instant-Teepulver, einfach oder gesüßt

Jeweils 1/8 Teelöffel gemahlene Gewürznelke, Muskatnuss und Zimt

4 oder 5 geschälte Kardamomkerne oder etwa 1/16 Teelöffel gemahlener Kardamom

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

1 Esslöffel fein gehackter kandierter Ingwer oder Ingwer-Marmelade

Eine lange Zimtstange (nach Wunsch)

Mischen Sie Teepulver, Gewürznelke, Muskatnuss, Zimt und Kardamom in einer kleinen Schüssel. Erwärmen Sie die Milch im Froth au Lait. Sobald sich der Schaumbehälter warm anfühlt, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie die Teemischung in den Schaumbehälter. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 1 großen Becher. Geben Sie den kandierten Ingwer oder die Ingwer-Marmelade dazu. Geben Sie die Zimtstange (oder das Zimtpulver) dazu und rühren Sie um.

* Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Milchstraße (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

1 Esslöffel Ovaltine (einfach oder mit Schokoladengeschmack)

2 bis 3 Esslöffel Schokoladensirup

1/2 Tasse Mini-Marshmallows

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13, bis sich der Schaumbehälter warm anfühlt. Während das Gerät arbeitet, geben Sie das Ovaltine-Pulver und den Schokoladensirup durch die Aromaöffnung und verschließen die Aromaöffnung wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie die Mini-Marshmallows dazu, heben Sie die Marshmallows unter und gießen Sie die Mischung in 1 oder 2 große Becher.

Herrlicher Eierpunsch (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

1 1/2 Esslöffel Kuchendessertpulver (Jello oder Royal)

1 Esslöffel Haselnusssirup

2 Esslöffel Rum (nach Wunsch)

1 oder 2 Teelöffel Karamellsirup aus der Kuchendessertmischung

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13. Sobald sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie das Kuchendessertpulver, den Haselnusssirup und den Rum dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter wieder auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher. Träufeln Sie den Karamellsirup über das Getränk.

*Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Evergreens

Erdnussbutter-Gelees (1 oder 2 Portionen)

3 Esslöffel Erdbeersirup oder Himbeersirup

1 Esslöffel cremige Erdnussbutter

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Mischen Sie Sirup und Erdnussbutter in einer kleinen Schüssel. Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13. Während das Gerät arbeitet und sobald sich der Schaumbehälter warm anfühlt, geben Sie die Mischung aus Sirup und Erdnussbutter durch die Aromaöffnung und verschließen die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 1 oder 2 große Becher.

*Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

TuttiFrutti-Kaugummi (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 Esslöffel Erdbeersirup

1 Esslöffel (aufgetautes) Pinacolada-Konzentrat

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13. Während das Gerät arbeitet, geben Sie den Sirup durch die Aromaöffnung und verschließen die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Gießen Sie das Pinacolada-Konzentrat in den Schaumbehälter. Stellen Sie den Schaumbehälter auf dem Tisch ab. Drehen Sie den Schaumflügel im Schaumbehälter mit der Hand um etwa 4 bis 5 Umdrehungen. Der Schaumbehälter darf dazu auf keinen Fall auf den Gerätesockel gestellt werden.

Gießen Sie das Tuttfritti in 1 oder 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.*

Haferbrei mit Ahorncreme (2 bis 4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 Teelöffel Ahornsirup

2 Esslöffel Milchgetränkpulver

2 Tassen heißer gekochter Haferbrei

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13. Geben Sie den Sirup und das Milchgetränkpulver durch die Aromaöffnung und verschließen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Ahorncreme in die Schalen mit dem Haferbrei. Rühren Sie leicht durch.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.*

Köstliche Desserts

Goldene Zabaglione (4 Portionen)

Dieses Dessert ergibt auch – heiß oder kalt – eine delikate Soße, die gut passt zu frischen Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Pfirsichschnitten oder Aprikosen, gebackenen Äpfeln oder Birnen und gedämpften Süßspeisen.

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 Esslöffel Kuchendessertpulver (Jello oder Royal)

2 Esslöffel trockener Sherry, Marsala, Chambord oder Vanille- oder Himbeersirup

Erwärmen Sie die Milch im Froth au Lait, bis sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt. Während das Gerät arbeitet, halten Sie den Schaumbehälterdeckel fest und öffnen die Aromaöffnung. Geben Sie das Kuchendessertpulver und den Sherry (oder Marsala, Chambord oder Sirup) durch die Aromaöffnung und verschließen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 4 Weingläser. Genießen Sie das Dessert mit dem Löffel oder trinken Sie in kleinen Schlückchen. Sie erhalten ein kühles Dessert oder eine Soße, wenn Sie die Zabaglione-Mischung in eine Schale geben und etwa 10 Minuten kühlen. Mischen Sie danach kräftig durch und servieren Sie.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.*

Heiße Ahorn-Dessertsoße (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

1/4 Tasse Milchgetränkpulver

2 Esslöffel echter Ahornsirup

1 Esslöffel Haselnusssirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13. Wenn sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt, dann nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie das Milchgetränkpulver, den Ahornsirup und den Haselnusssirup dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung über die einzelnen Portionen des Desserts: Apfelkuchen, Pekanusskuchen, Kürbiskuchen oder Ihre Lieblings-Eiscreme.

*Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Schokoladen-Mousse zum Nippen (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

3 Esslöffel Kuchendessertpulver (Jello oder Royal)

1/4 Tasse Schokoladensirup

1/2 Tasse Minz- oder Schokoladen-Splitter

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept "Aromatisierter Milchschaum" auf Seite 15. Geben Sie das Kuchendessertpulver und den Sirup durch die Aromaöffnung und schließen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie die Schokoladen-Splitter dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf und schütteln Sie den Schaumbehälter mit der Hand etwas um die Schokoladen-Splitter unter den Schaum zu mischen. Gießen Sie die Mischung in 4 Weingläser. Verzehren Sie das Dessert mit dem Löffel oder trinken Sie in kleinen Schlucken.

*Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

After Work

Des Doktors Anweisung (1 oder 2 Portionen)

Dieser Drink ist schaumig, aber nicht sehr reichhaltig.

2 Esslöffel Drambuie

1 Esslöffel Triple Sec

1 Esslöffel Honig

1/8 Teelöffel geriebene Zitronen- oder Orangenschale

1/8 Teelöffel gemahlener Zimt

1/8 Teelöffel gemahlene Gewürznelke

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Mischen Sie Drambuie, Triple Sec, Honig, Zitrusfrucht-Schale, Zimt- und Gewürznelkenpulver in einer kleinen Schale. Erwärmen Sie die Milch im Froth au Lait, bis sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt. Nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie die Zutaten-Mischung dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.*

Heißer samtiger Rum (2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 oder 3 Esslöffel heiße Butter-Rum-Mischung

1/4 Tasse Rum

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13. Geben Sie die Butter-Rum-Mischung und den Rum durch die Aromaöffnung und schließen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

**Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.*

Schwarzer russischer Royal (2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

1 Teelöffel Instant-Espressopulver oder Instant-Kaffeepulver

1 Esslöffel Schokoladensirup

1/4 Tasse Kaffeelikör, wie zum Beispiel Kahlua oder Tia Maria

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ auf Seite 13. Wenn sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt, dann nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie Instant-Espressopulver, Sirup und Likör dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter wieder auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

*Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.



Das Gerät aufbewahren

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Stellen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann; legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät oder die Bauteile und dem Zubehör.

Das Gerät bewahren Sie am besten immer komplett zusammen gesetzt auf. Auf diese Weise vermeiden Sie, das Einzelteile verloren gehen.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, kostenlos ersetzt oder behoben.

Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • D-21279 Hollenstedt/Germany
Telefon: +49 (0)4165/22 25 0 • Fax: +49 (0)4165/22 25 29
<http://www.gastroback.de> • E-Mail: info@gastroback.de