



Besser essen.  
Besser leben.



# Cook & Serve & Lasagnera

Frisch serviert – direkt aus dem Ofen



Das Premium  
Kochsystem

[www.amc.info](http://www.amc.info)



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen AMC Produktes.

Freuen Sie sich auf eine köstliche Sammlung unverzichtbarer Klassiker und brandneuer kreativer Ideen nach dem Motto „Frisch serviert – direkt aus dem Ofen“:

### Leckerer aus dem Ofen – perfekt zubereitet mit AMC

- **Die richtigen Formen für jedes Rezept und jede Haushaltsgröße**
- **Einfache Aufbewahrung und sanftes Backen mit den passenden Deckeln**  
Mit den bewährten Edelstahldeckeln können Sie tolle Backergebnisse erzielen. Auch die AMC Hermetikdeckel passen perfekt zu Cook & Serve – alles bleibt lecker, frisch und saftig.
- **Aufbewahren von Resten für den nächsten Tag**  
Eine Leichtigkeit in der Cook & Serve 16 cm oder der kleinen Lasagnera.
- **Eine große Familie oder viele Gäste?**  
Die große Lasagnera und die Cook & Serve 28 cm ergänzen sich optimal.
- **Nicht nur für den Backofen**  
Für Kühlschrank und Tiefkühler zur passenden Aufbewahrung oder auch als stilvolles Serviergeschirr für Ihren Tisch perfekt geeignet.

Lassen Sie sich von Ofenköstlichkeiten begeistern und **kochen, backen, servieren und genießen** Sie zusammen mit Ihren Liebsten!

Herzliche Grüße  
AMC International

	Cook & Serve & Lasagnera Frisch serviert – direkt aus dem Ofen ..... 4
	Vorspeisen ..... 6
	Pasta, Pasta..... 8
	Tipps & Tricks..... 12
	Ofenfrische Beilagen..... 14
	Süße Köstlichkeiten ..... 18
	Gebrauchsanleitung..... 22

### AMC Ernährungssymbole helfen Ihnen bei der Rezeptauswahl



vitaminreich



fettarm



kalorienarm



ballaststoffreich



cholesterinarm

# Frisch serviert – direkt aus dem Ofen

## Cook & Serve

### Cook & Serve 24 cm

- Geeignet für 4 bis 6 Personen
- Ideale Aufbewahrung für empfindliche frische Beeren im Kühlschrank



- Sanftes Backen und Aufwärmen im Backofen dank perfekt abschließender Deckel – alles bleibt saftig
- Einfache Aufbewahrung im Kühlschrank – alles bleibt frisch
- AMC Hermetikdeckel sind ideal, um Speisen über einen längeren Zeitraum aufzubewahren



### Cook & Serve 16 cm

- Mit der kleinsten Cook & Serve lassen sich die persönlichen Lieblingsrezepte individuell zubereiten – z.B. mit Gemüse, Obst oder Käse



- Perfekt ergonomischer Knopf für eine einfache Handhabung des Deckels
- Leicht und mit einer Hand abzuschrauben
- Geeignet für den Backofen bis max. 200 °C



## Lasagnera

### Cook & Serve 28 cm

- Bietet viel Platz für köstliche Antipasti-Kreationen, süße Überraschungen für Ihre Familie und Freunde sowie viele andere XXL-Rezepte

### Große Lasagnera

- Die wohl größte Lasagnera der Welt – da kommt ganz bestimmt jeder Pasta-Fan auf seine Kosten

### Mittlere Lasagnera

- Für Rezepte für 4 bis 8 Personen
- Optimale Aufbewahrungsmöglichkeit für längliche Lebensmittel wie frischen Spargel und Fisch

### Kleine Lasagnera

- Super geeignet für Gratin und Lasagne für 2 oder Tiramisu für 4 Personen
- Ist bei der letzten Familienfeier oder Party etwas übrig geblieben? Verwenden Sie am besten die kleinste Form mit Deckel zum Aufbewahren und Aufwärmen

- Bereiten Sie die Lasagne oder den Gratin am Vorabend zu, bewahren Sie sie im Kühlschrank auf und backen Sie sie à la minute am nächsten Tag







# Vorspeisen

## Für 8 Personen

- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 200 g große Champignons
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- Olivenöl
- 16 geschälte rohe Garnelen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Balsamico
- 2 EL Limettensaft
- 5 Stängel glatte Petersilie
- 3 Tomaten
- 300 g Mozzarella (Büffelmozzarella)
- Olivenöl (extra vergine)
- 4 Stängel Basilikum

## Garzeit:

ca. 10 Minuten

## Vorbereitungszeit:

ca. 30 Minuten

ca. 370 kcal pro Person

## AMC Produkte:

- Oval Grill
- Cook & Serve 28 cm
- Audiotherm

## Antipasti-Variationen



1. Zucchini, Aubergine und Champignons putzen. Alles in Scheiben schneiden, Rosmarin- und Thymianblättchen abzupfen, fein hacken und alles mit 4 Esslöffeln Olivenöl mischen.
2. Garnelen vorbereiten, falls nötig am Rücken einschneiden und schwarzen Darmfaden entfernen. Knoblauch schälen, Chili putzen, beides fein hacken und mit Garnelen und 2 Esslöffeln Olivenöl mischen.
3. Oval Grill auf Herd stellen und auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint.
4. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten. Garnelen von beiden Seiten kurz anbraten, bis sie sich rot verfärben, herausnehmen und alle Gemüsestücke portionsweise ebenfalls kurz anbraten.
5. Gegrilltes Gemüse und Garnelen in die Cook & Serve 28 cm geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse mit Balsamico und Garnelen mit Limettensaft beträufeln. Petersilienblätter abzupfen, fein schneiden und über die Garnelen streuen.
6. Tomaten putzen und in Scheiben schneiden, Mozzarella in Scheiben schneiden. Beides ebenfalls in der Cook & Serve anrichten, mit Pfeffer würzen und mit Olivenöl (extra vergine) beträufeln.
7. Deckel auflegen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde durchziehen lassen.
8. Vor dem Servieren Basilikumblätter abzupfen, fein schneiden und über Tomaten und Mozzarella streuen.





# Pasta, Pasta

Für 8 Personen

**Bolognese:**

2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 Möhren  
600 g Rinderhackfleisch  
2 EL Tomatenmark  
800 g passierte Tomaten  
300 ml Gemüsebrühe  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
Chiliflocken nach Belieben

**Béchamelsauce:**

50 g Butter  
50 g Mehl  
200 ml trockener Weißwein  
400 ml Gemüsebrühe  
500 ml Milch  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss

Butter zum Einfetten  
500 g Lasagneblätter  
300 g geriebener Parmesan

# Lasagne für alle



1. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen und alles nach und nach im Quick Cut sehr fein hacken.
2. Großen Topf auf Herd stellen und diesen auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten und das Hackfleisch krümelig anbraten. Gemüse zugeben und kurz mitbraten, Tomatenmark und passierte Tomaten, Gemüsebrühe und Olivenöl zugeben und würzen. Mit dem Secuquick softline verschließen.
4. Herd auf höchste Stufe schalten, bis zum ersten Turbo-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und mit Hilfe des Audiotherms ca. 15 Minuten fertig garen.
5. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Für die Béchamelsauce Butter in einen Topf geben, auf den Herd stellen und auf höchste Stufe schalten. Sobald die Butter zu schäumen beginnt, auf niedrige Stufe reduzieren und Mehl zugeben. Unter Rühren mit einem Schneebesen ca. 1 Minute ohne Farbe anschwitzen. Wein, Brühe und Milch

nach und nach unter ständigem Rühren zufügen. Sauce auf niedriger Stufe ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

7. Die große Lasagnera mit Butter einfetten und alle Komponenten abwechselnd so einschichten: Bolognese, Lasagneblätter, Béchamelsauce und Parmesan (wiederholen).
8. Lasagne auf der untersten Einschubleiste in den Backofen stellen und ca. 30 Minuten backen (je nach Bräunungsgrad während der letzten 10 Minuten den Backofengrill dazuschalten).
9. Aus dem Backofen nehmen und vor dem Servieren ca. 15 Minuten ruhen lassen.

## **Backzeit:**

ca. 30 Minuten  
+ ca. 15 Minuten

## **Vorbereitungszeit:**

ca. 30 Minuten

ca. 720 kcal pro Person

## **AMC Produkte:**

Topf 20 cm 4,0 l  
Secuquick softline 20 cm  
Topf 16 cm 2,0 l  
Große Lasagnera  
Quick Cut  
Audiotherm

## **Tipp:**

- Wählen Sie ganz nach Belieben Ihren Lieblingskäse aus: z.B. eine Mischung aus Parmesan und Mozzarella.
- Bei frischem Pastateig kaufen oder bereiten Sie so viel Teig zu, dass sich etwa 5 Lagen ergeben. Bei der Bolognese können Sie die Gemüsebrühe weglassen. Die Backzeit bleibt in etwa gleich.



## Cannelloni „Cook & Serve“



### Für 2 Personen

1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
150 g Spinat  
20 g Butter  
20 g Mehl  
300 ml Milch  
Salz, Pfeffer  
150 g Ricotta  
100 g geriebener Parmesan  
Muskatnuss  
300 g passierte Tomaten  
8 Cannelloni

### Backzeit:

ca. 25 Minuten

### Vorbereitungszeit:

ca. 20 Minuten

ca. 695 kcal pro Person

### AMC Produkte:

Topf 16 cm 1,3 l  
Topf 20 cm 2,3 l  
2 Cook & Serve 16 cm  
Quick Cut  
Audiotherm

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, im Quick Cut fein hacken und Spinat putzen. Zwiebel und Knoblauch in den größeren Topf geben, Topf auf Herd stellen und diesen auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visotherm aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint.
2. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten und Zwiebelmischung anbraten. Tropfnassen Spinat zugeben.
3. Herd auf höchste Stufe schalten, Topf bis zum Gemüse-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und mit Hilfe des Audiotherms ca. 2 Minuten fertig garen. Spinat abkühlen lassen und in einem Sieb gut ausdrücken.
4. Für die Béchamelsauce Butter in einen kleinen Topf geben, auf den Herd stellen und auf höchste Stufe schalten. Sobald die Butter zu schäumen beginnt, auf niedrige Stufe reduzieren und Mehl zugeben. Unter Rühren mit einem Schneebesen ca. 1 Minute ohne Farbe anschwitzen. Milch nach und nach unter ständigem Rühren zufügen. Sauce auf niedriger Stufe ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Spinat im Quick Cut fein hacken, Ricotta und 1/3 vom Parmesan zugeben, alles gut mischen und pikant mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
7. Tomaten auf zwei Cook & Serve 16 cm verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat-Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Cannelloni füllen. In jede Form vier Cannelloni setzen und Sauce und restlichen Käse darüber verteilen.
8. Formen auf der untersten Einschubleiste in den Backofen stellen und ca. 25 Minuten backen.
9. Aus dem Backofen nehmen und vor dem Servieren ca. 10 Minuten ruhen lassen.

**Tipp:** Verteilen Sie ganz nach Geschmack noch eine Handvoll Mozzarellawürfel über die Cannelloni.

## Nudelauflauf mit Fleischbällchen



### Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe  
 1 Zwiebel  
 500 g passierte Tomaten  
 300 ml Gemüsebrühe  
 300 g Spiralnudeln (Fusilli)  
 75 g entsteinte schwarze Oliven  
 250 g gewürztes Hackfleisch  
 (Mett oder grobes Brät)  
 125 g geriebener Käse (z.B.  
 Manchego oder Pecorino)

### Backzeit:

ca. 35 Minuten

### Vorbereitungszeit:

ca. 15 Minuten

ca. 550 kcal pro Person

### AMC Produkte:

Topf 16 cm 2,0 l  
 Cook & Serve 24 cm  
 Audiotherm

1. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln, beides in einen Topf geben. Topf auf den Herd stellen und auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint.
2. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten und Zwiebelmischung anbraten. Tomaten und Gemüsebrühe dazugeben, auf höchste Stufe schalten und Sauce zum Kochen bringen.
3. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Spiralnudeln in Cook & Serve 24 cm geben, Oliven in Ringe schneiden und aus dem Hackfleisch kleine Bällchen formen.
5. Heiße Tomatensauce und Oliven zu den Nudeln geben, alles gut umrühren, Fleischbällchen darüber verteilen und Deckel auflegen.
6. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste ca. 25 Minuten backen.
7. Aus dem Backofen nehmen, Deckel abnehmen und alles gut umrühren. Käse darüber verteilen und den Nudelauflauf ohne Deckel ca. 10 Minuten fertig backen.

Ein Kinderspiel:  
 Köstliche Ofenpasta  
 ohne Vorkochen





# TIPPS & TRICKS

Für ein **elegantes Dinner** servieren Sie direkt in der Cook & Serve.

Der Deckel bietet **eine praktische Servierfunktion**. Man braucht keine zusätzlichen Untersetzer mehr.



Kochen für Singles oder für zwei Kinder? Die kleinste Cook & Serve Form wird Ihr bester Freund.

Seien Sie kreativ – Cook & Serve ist perfekt für alles, was eine schöne Präsentation benötigt.



### **Zeit für Individualität:**

Bereiten Sie verschiedene Varianten für jeden Geschmack zu. Dafür einfach verschiedene Gemüse- oder Käsesorten wählen.

Alle Formen sind  
perfekt für den  
kalten und heißen  
Gebrauch.

Optimal zum Lagern  
und Servieren von:

- Salaten
- Keksen
- Gemüse
- Fruchtsalat



Qualitativ hochwertiger  
Edelstahl – garantiert  
lebenslange Eleganz.

Nicht nur zum Backen im Ofen, auch  
für die **Aufbewahrung im Kühl- oder  
Gefrierschrank** ist Cook & Serve  
eine saubere und schöne Lösung.

**Vorbereiten** am Tag  
davor und direkt in  
der Backform  
aufbewahren.



Gibt es eine **übrig gebliebene  
Portion** vom Sonntag? Leichtes  
Lagern im Kühlschrank und  
Warmmachen am Montag direkt  
in der Cook & Serve 16 cm.

Der AMC Hermetikdeckel  
passt perfekt auf die Cook &  
Serve – optimal für die  
„Take-Away“ Zubereitung.





# Ofenfrische Beilagen

## Klassischer Kartoffelgratin



### Für 8 Personen

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
150 ml Milch  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
Öl zum Einfetten  
1,5 kg mehligkochende  
Kartoffeln  
5 Stängel Petersilie  
100 g geriebener Käse  
(z.B. Greyerzer)

### Backzeit:

ca. 55 Minuten

### Vorbereitungszeit:

ca. 15 Minuten

ca. 265 kcal  
pro Person

### AMC Produkte:

Topf 20 cm 2,3 l  
Cook & Serve 28 cm  
Audiotherm

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einen Topf geben, auf Herd stellen und auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint.
2. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten und Zwiebelmischung anbraten. Milch und Sahne zugeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Cook & Serve 28 cm einfetten und den Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in die Form legen, Sahne-Mischung darüber gießen und den Deckel auflegen.
5. Gratin auf der untersten Einschubleiste im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.
6. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Deckel abnehmen, Petersilie und Käse darüber streuen und den Gratin ohne Deckel ca. 10 Minuten fertig backen.



← Kartoffeln halten lange satt – dank ihrer langen Kohlenhydratketten werden sie vom Körper langsam aufgespalten.



## Kartoffel-Gemüse-Gratin-Hits



### Für 6 Personen

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
125 ml Milch  
125 ml Sahne  
1 EL Speisestärke  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
Öl zum Einfetten  
500 g mehligkochende  
Kartoffeln  
500 g Gemüse nach Belieben  
(z.B. Kohlrabi, Zucchini,  
Blumenkohl oder Möhren)  
150 g Käse nach Belieben

### Backzeit:

ca. 45 Minuten

### Vorbereitungszeit:

ca. 20 Minuten

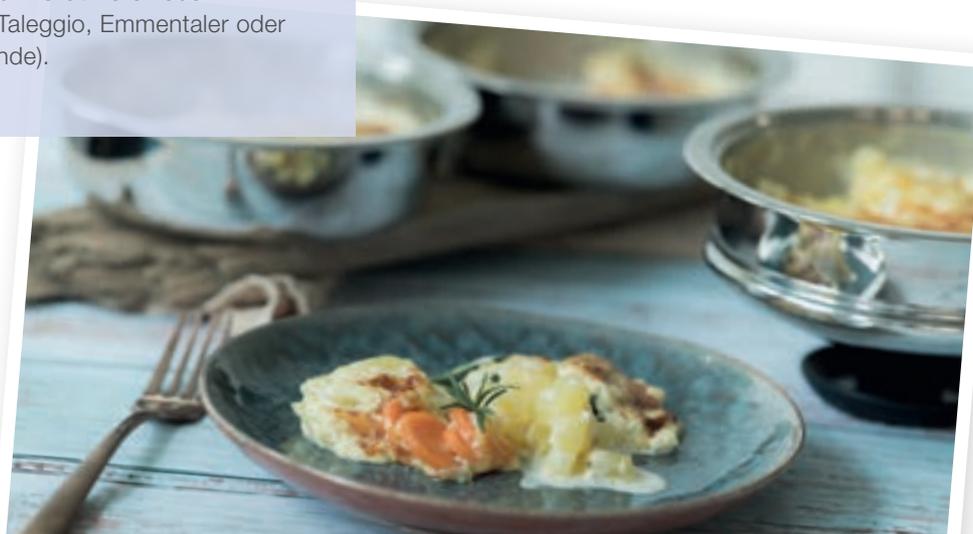
ca. 265 kcal  
pro Person

### AMC Produkte:

Topf 16 cm 1,3 l  
Cook & Serve 24 cm  
(oder drei à 16 cm)

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in einen Topf geben, auf Herd stellen und auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint. Milch, Sahne und Stärke verrühren.
2. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten und Zwiebelmix anbraten. Sahnemischung zugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Cook & Serve einfetten und Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Kartoffeln und Gemüse vorbereiten und in dünne Scheiben oder kleine Röschen teilen. Ganz nach Geschmack in die Cook & Serve verteilen, mit der vorbereiteten Sahne-Mischung übergießen und Deckel auflegen.
5. Auf der untersten Einschubleiste im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
6. Lieblingskäse reiben oder in dünne Scheiben bzw. kleine Würfel schneiden, Deckel abnehmen, Käse darüber verteilen und ohne Deckel ca. 10 Minuten fertig backen.

**Tipp:** Probieren Sie verschiedene Käsesorten zum Gratinieren aus – z.B. Gorgonzola, Taleggio, Emmentaler oder Brie (ohne Rinde).





### Für 4 Personen

2 Auberginen  
 Olivenöl  
 400 g gehackte Tomaten  
 (Konserven)  
 2 Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 Salz, Pfeffer  
 5 Stängel Basilikum  
 200 g Mozzarella  
 100 g geriebener  
 Parmesan  
 2 EL Paniermehl

### Backzeit:

ca. 20 Minuten

### Vorbereitungszeit:

ca. 30 Minuten

ca. 430 kcal pro Person

### AMC Produkte:

Topf 16 cm 2,0 l  
 Oval Grill  
 Cook & Serve 24 cm  
 Quick Cut  
 Audiotherm

## Gratinierte Auberginen



1. Auberginen putzen und quer in dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl einpinseln.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und im Quick Cut fein hacken. Zwiebelmischung in einen Topf geben, Topf auf Herd stellen und diesen auf höchste Stufe schalten. Audiotherm einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten und Zwiebelmischung anbraten. Gehackte Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Herd auf höchste Stufe schalten, Topf bis zum Gemüse-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten und mit Hilfe des Audiotherms ca. 5 Minuten fertig garen.
4. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Basilikumblätter abzupfen, fein hacken und zur Tomatensauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.
6. Oval Grill auf den Herd stellen, Herd auf höchste Stufe schalten und Topf mit Hilfe des Audiotherms bis zum Brat-Fenster aufheizen.
7. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf niedrige Stufe schalten. Erste Portion der Auberginenscheiben in den Oval Grill legen, Deckel auflegen und mit Hilfe des Audiotherms braten, bis der Wendepunkt bei 90 °C erreicht ist. Auberginen wenden und zweite Seite ebenfalls braten, bis der Wendepunkt bei 90 °C erreicht ist. Restliche Auberginenscheiben auf die gleiche Weise braten.
8. Mozzarella in Würfel schneiden und Cook & Serve 24 cm mit Olivenöl einfetten. Auberginen, Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan einschichten, dabei mit Käse und Paniermehl enden.
9. Gratin auf der untersten Einschubleiste im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.



# Süße Köstlichkeiten



## Karamell-Brownies



### Für 25 Stück

200 g Zartbitterschokolade  
100 g Butter  
4 Eier  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g Pekannüsse  
150 g weiche Karamellbonbons  
150 g Mehl  
30 g Kakao  
1 TL Backpulver  
Butter zum Einfetten

### Backzeit:

ca. 30 Minuten

### Vorbereitungszeit:

ca. 20 Minuten

ca. 195 kcal pro Stück

### AMC Produkte:

Kombischüssel 20 cm  
Mittlere Lasagnera  
Quick Cut

1. Schokolade in Stücke brechen, zusammen mit Butter in eine Kombischüssel geben und auf mittlerer Stufe im Wasserbad schmelzen. Schokoladenmischung dann lauwarm abkühlen lassen.
2. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Eier mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel kräftig zu einer hellgelben schaumigen Masse aufschlagen. Schokoladen-Buttermischung unterrühren.
4. Nüsse im Quick Cut grob hacken und Karamellbonbons mit einem Küchenmesser in kleine Würfel schneiden. Nüsse, Bonbons und restliche Zutaten mischen und unter den Teig heben.
5. Ein Rechteck aus Backpapier (ca. 20 x 30 cm) ausschneiden, den Rand der mittleren Lasagnera mit Butter einfetten und das Backpapier hineinlegen.
6. Teig in der Lasagnera verteilen, auf der untersten Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 30 Minuten backen. Die Brownies sollen innen noch weich sein.
7. Alles etwas abkühlen lassen, aus der Lasagnera nehmen und in ca. 5 x 5 cm große Würfel schneiden.



## Tarte-Tatin-Hits



1. Alle Zutaten für den Mürbeteig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Apfel und Birne schälen, vierteln und entkernen, beides in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft mischen. Aprikosen und Pflaumen halbieren und entsteinen.
4. Aus Backpapier Kreise für die Cook & Serve 16 cm ausschneiden. Backpapierkreise in die Formen legen und dick mit der weichen Butter einstreichen. Karamellsauce in alle Formen verteilen und mit Apfel- und Birnenscheiben belegen bzw. die Pflaumen- und Aprikosenhälften mit der Schnittseite nach unten in die Formen legen.
5. Teig zwischen Frischhaltefolie in vier Kreise mit einem Durchmesser von ca. 15 cm ausrollen und die Früchte damit bedecken.
6. Formen auf die unterste Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen stellen und die Tartes ca. 25 Minuten backen.
7. Tartes einige Minuten abkühlen lassen und danach auf Teller stürzen. Mit Vanilleeis servieren.

### Für 4 kleine Tartes (à 4 Stücke)

#### Mürbeteig:

280 g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
120 g Zucker  
2 Eigelb  
150 g Butter

#### Belag:

1 säuerlicher Apfel  
1 säuerliche Birne  
2 EL Zitronensaft  
4 Aprikosen  
4 Pflaumen  
50 g weiche Butter  
80 g Karamellsauce

#### Backzeit:

ca. 25 Minuten

#### Vorbereitungszeit:

ca. 20 Minuten

ca. 235 kcal pro Stück

#### AMC Produkte:

4 Cook & Serve 16 cm



## Großer Blaubeer-Äpfel-Crumble



### Für 8 Personen

250 g Mehl  
125 g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
150 g weiche Butter  
500 g Blaubeeren  
2 säuerliche Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 TL Speisestärke

### Backzeit:

ca. 25 Minuten

### Vorbereitungszeit:

ca. 20 Minuten

ca. 375 kcal pro Person

### AMC Produkt:

Cook & Serve 28 cm

1. Mehl, Zucker, Salz und Butter in eine Schüssel geben, zu Streuseln verarbeiten und kalt stellen.
2. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Blaubeeren verlesen, Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Früchte mit Zitronensaft, Vanillezucker und Speisestärke in einer Cook & Serve 28 cm mischen und Streusel darüber verteilen.
4. Form auf die unterste Einschubleiste des vorgeheizten Backofens stellen und ca. 25 Minuten backen.
5. Crumble etwas abkühlen lassen und am besten lauwarm mit etwas Vanillecreme servieren.





## Erdbeer Tiramisu



1. Erdbeeren putzen, 1/4 davon klein schneiden und mit Orangensaft, 2 Esslöffeln Zucker und Likör in einem hohen Mixbecher fein pürieren.
2. Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen. Restlichen Zucker mit Eigelb zu einer hellgelben und dickschaumigen Masse aufschlagen. Mascarpone, geschlagene Sahne und Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Eine Lage Löffelbiskuits in die mittlere Lasagnera geben, mit der Hälfte der Erdbeersauce übergießen und einweichen lassen.
4. Inzwischen die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden, die Hälfte davon über die Biskuits geben. Dann die Hälfte der Crème darüber verteilen. Eine weitere Lage Löffelbiskuits einschichten und restliche Erdbeersauce darüber verteilen. Nach kurzer Einweichzeit restliche Erdbeerscheiben und zuletzt die restliche Crème darüber geben.
5. Lasagnera mit dem Deckel verschließen und mindestens 5 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.
6. Vor dem Servieren mit Pfefferminzblättern und Erdbeeren garnieren.

### Für 8 Personen

800 g Erdbeeren  
100 ml Orangensaft  
100 g Zucker  
50 ml Orangenlikör  
3 frische Eier  
1 Prise Salz  
250 ml Sahne  
250 g Mascarpone  
250 g Löffelbiskuits  
2 Stängel Pfefferminze  
und einige Erdbeeren zum  
Garnieren

### Vorbereitungszeit:

ca. 30 Minuten

ca. 480 kcal pro Person

### AMC Produkt:

Mittlere Lasagnera



# So funktioniert's: Wichtige Informationen für Cook & Serve

**Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor dem ersten Gebrauch von Cook & Serve sorgfältig durch. Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie sie an die nächste Besitzerin oder den nächsten Besitzer weiter.**

## Pflege und Reinigung

**Jede neue Cook & Serve oder Lasagnera muss vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit mögliche Reste von Polierstaub oder leichte Verunreinigungen entfernt werden.**

### **Tipps für dauerhaft schöne Formen:**

- Lassen Sie Speisereste nicht antrocknen. Alle Formen nach Gebrauch sofort mit Wasser abspülen, um Speisereste zu entfernen.
- Reinigen Sie die Formen mit Clean1 Magic Foam oder Stone (genauso wie andere AMC Töpfe). Clean1 entfernt auch hartnäckige Verschmutzungen schnell und bequem.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder kratzende Schwämme. Alle glänzenden Flächen mit Magic Sponge (Schwamm) säubern.



### **Ab in die Geschirrspülmaschine!**

- Die Formen sind für die Geschirrspülmaschine geeignet. Trotzdem ist die Reinigung mit AMC Clean1 von Hand prinzipiell schonender und pflegender.
- Verwenden Sie nur haushaltsübliche, für Edelstahl geeignete Geschirrspülmittel – gemäß empfohlener Dosierung.
- Bei starker Verschmutzung ist eine Vorreinigung hilfreich.



## Die AMC Garantie

- Alle Teile der Cook & Serve Familie halten Jahrzehnte – wir geben Ihnen **30 Jahre Garantie** auf Edelstahlformen und -deckel und 2 Jahre auf die Deckelknöpfe.
- Die AMC Garantie gilt für Mängel des Produktes selbst, nicht für unsachgemäßen Gebrauch.
- Die Langlebigkeit schont Ihren Geldbeutel und die Umwelt.



### Der schwarze Deckelknopf ist geeignet für Backofentemperaturen bis zu 200 °C:

- Schrauben Sie den Knopf bei höheren Temperaturen als 200 °C immer ab.
- Wir empfehlen Ihnen, den Knopf bei der Benutzung im Backofen immer abzuschrauben: So bleibt er immer kalt und der Deckel kann einfach mit dem kalten Knopf abgenommen werden.



- Cook & Serve ist ohne Deckel geeignet für die Mikrowelle.
- Cook & Serve ist nicht für die Nutzung auf Kochplatten oder auf dem Navigenio geeignet, ebenso nicht für die Überkopffunktion des Navigenio.
- **Cook & Serve 24 cm darf mit keiner Version des AMC Secuquick verwendet werden.**



Detaillierte Informationen zum Kochen mit AMC finden Sie in „Unser Kochbuch“ oder unter [www.kochenmitamc.info](http://www.kochenmitamc.info) bzw. [www.amc.info](http://www.amc.info)



Besser essen.  
Besser leben.

#### AMC Deutschland

Alfa Metalcraft Corporation  
Handelsgesellschaft mbH  
55408 Bingen  
Deutschland  
T: +49 6721 - 180 01

de@amc.info  
www.amc.info



AMC Deutschland

#### AMC Schweiz

Alfa Metalcraft AG  
Buonaserstrasse 30  
6343 Rotkreuz  
Schweiz  
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info  
www.amc.info



AMC Schweiz

#### AMC Österreich

Alfa Metalcraft Corporation  
Handelsgesellschaft mbH  
Handelskai 388/Top 222  
1020 Wien/ Österreich  
T: +43 1 - 258 26 18 0

at@amc.info  
www.amc.info



AMC Österreich

#### AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG  
Buonaserstrasse 30  
6343 Rotkreuz  
Switzerland  
T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info  
www.amc.info



AMC International



amc\_international



AMC Rezept Community

Das Premium  
Kochsystem

www.amc.info