

# Rezepte für die Mikrokanne mit 1 Liter Inhalt

## *Salzkartoffeln:*

4-5 Kartoffeln schälen und halbieren, 1 Eßl. Wasser dazu und dann zugedeckt bei 600 Watt 5-6 Min. garen.

## *Pellkartoffeln:*

Möglichst gleich große Kartoffeln mit Schale waschen, danach mit spitzem Messer von allen Seiten einstechen, tropfnass in die Mikrokanne geben, Deckel drauf und dann pro Kartoffel 1 Min. bei 600 Watt, anschließend 3 Min. mit geschlossenem Deckel stehen lassen.

## *Reis:*

1 Tasse Reis, 1,5 Tassen Wasser, Salz oder 1 Teel. Boullionbrühe. 4 Min. auf volle Stufe, anschließend 8 Min. auf 350 Watt weiter garen, 2 Min. stehen lassen.

## *Milchreis:*

1 Tasse Reis,  $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Eßl. Zucker, 1 Prise Salz, 1 Teel. Vanillezucker, 4 Min. kochen, anschließend ca. 10 Min. ausquellen lassen, bei 180 Watt.

## *Tortenguss:*

$\frac{1}{4}$ l Wasser mit 2 Eßl. Zucker, 1 Paket Tortenguss zusammen verquirlen, 1-2 Min. aufkochen.

## *Eierstich:*

5 Eier mit Salz und Muskat im Mix Fix schütteln und mit Milch auf  $\frac{1}{2}$ l auffüllen, gut schütteln, in Mikrokanne gießen, Deckel schließen, 3 Min. bei 500 Watt, 1x rühren, dann nochmals 3 Min.- fertig ist der Eierstich.

## *Pudding:*

400 ml Milch in 3 Min. aufkochen lassen, inzwischen 1 Paket Vanillepudding mit 100 ml Milch und 2 Eßl. Zucker in Mix Fix mischen, zur heißen Milch geben und 1 Min. auf kochen lassen.

## *Gebrannte Mandeln:*

200g Mandeln, 2 Eßl. Wasser, 4 Eßl. Zucker in die Mikrokanne geben, Deckel drauf, dann 2 Min. auf 600 Watt in der Mikrowelle. Danach alles umrühren und weitere 2 Min. in die Mikrowelle. Die Mandeln solange umrühren, bis der Zucker wieder fest ist.

## *Sauce Hollandaise:*

10g Mehl, 2 Eßl. Wasser, 1 Eigelb, Salz, Muskat, Zitronensaft und  $\frac{1}{4}$ l Brühe verquirlen und bei 500 Watt ca. 3 Min. erhitzen, zwischendurch umrühren! Zum Schluss 25g Butter dazugeben, verrühren und nicht mehr kochen!!!

## *Gekochte Eier ( mittel weich ):*

Gewünscht Menge Eier (Klasse M) in die Mikrokanne, gut mit heißem Wasser bedecken, dann bei 600 Watt 5 Min. in die Mikrowelle, fertig!

## *Milch erwärmen:*

Wenn man die Milch mit geschlossenem Deckel erwärmt, dann bekommt sie keine Haut.

## *Rührei:*

2Eßl. Speckwürfel, 1 Min. dünsten, 1 kleine Zwiebel, würfeln und zum Speck geben, 4 Eier im Mix Fix mit Gewürzen ( ohne Salz ) und mit etwas Milch kräftig schütteln. Alles in der Mikrokanne bei 600 Watt 3-4 Min. garen ( ohne Deckel ), anschließend umrühren.

## **Wichtig:**

**Nachdem die Mikrowelle fertig ist, soll man immer 1/5 der Garzeit, die Kanne stehen lassen. Das ist die so genannte Stehzeit.**