

## Minipizza

### Zutaten (für 2-4 Portionen):

- 260 g Pizzateig
- 60 ml Pizzasauce
- 15 g Paprika in Streifen
- 25 g geriebener Mozzarella

### Zubereitung:

1. Backrohr auf 200° C Heißluft vorheizen.
2. **Easyplus Teigmatte** auf ein kaltes Backblech legen. **MicroPro Ring** in die Mitte darauf stellen.
3. Mit dem **Back n Roll** den Pizzateig zu einem Kreis (ca. 20 cm Ø) ausrollen.
4. Den **MicroPro Ring** mit dem Teig auslegen.
5. Pizzasauce auf dem Teig verteilen, Paprika und Mozzarella darauf geben.
6. 15-18 Min. goldbraun backen.
7. Die Pizza aus dem **MicroPro Ring** lösen, auf ein Schneidbrett legen und mit dem **XPert Kochmesser** in Stücke schneiden.



## Zucchini Omelette

### Zutaten (für 2 Portionen):

- 1 kleine Zucchini (150 g)
- 2 Eier
- 50 ml Schlagobers
- 25 g geriebener Parmesan
- 2 EL Mehl
- Salz und Pfeffer (aus der Mühle)

### Zubereitung:

1. Im **Easy Speedy** auf Stufe I Eier, Schlagobers, Mehl, Parmesan und Gewürze gut verrühren.
2. Zucchini in 5 cm große Stücke schneiden und mit dem **Mini Hobel** direkt in den Teig hobeln.
3. Den **MicroPro Ring** in den **MicroPro Grill** setzen und die Mischung in den Ring gießen.
4. Deckel auf Gratinier-Position aufsetzen und 11-13 Min. bei 600 Watt in der Mikrowelle backen.
5. Vor dem Servieren 5 Min. abkühlen lassen. Das Omelette mit der **TOP Teigpachtel** aus dem **MicroPro Grill** heben.



## MicroPro Ring

### Pfannkuchen

**Tipp:**  
Mit Ahornsirup  
und Beeren  
servieren.

Produktvideo  
ansehen!



tupperware/  
micropro-ring

### Zutaten (für 2 Pfannkuchen):

- 125 g Universalmehl
- ½ TL Backpulver
- 3 EL Zucker
- 150 ml Milch
- 2 EL Butter, geschmolzen
- 2 Eier, getrennt

### Zubereitung:

1. Eiweiß im **Easy Speedy** auf Stufe I steif schlagen und in eine Schüssel umfüllen.
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Milch, Butter und Dotter im **Easy Speedy** auf Stufe II zu einem Teig vermischen.
3. Mit der **TOP Teigpachtel** den Eischnee unter den Teig heben.
4. **MicroPro Ring** in den **MicroPro Grill** setzen und die Hälfte des Teiges hineingießen.
5. Den Deckel in Gratinier-Position aufsetzen und 6,5 Min. bei 600 Watt in der Mikrowelle backen.
6. Den **MicroPro Ring** mit der **Teigpachtel** schmal vom Pfannkuchen lösen und abnehmen. Pfannkuchen wenden, Deckel in Gratinier-Position aufsetzen und weitere 2 Min. 50 Sek. bei 600 Watt fertig backen.
7. Für den restlichen Pfannkuchen den Teig in den **MicroPro Ring** gießen, Deckel in Gratinier-Position aufsetzen und nur mehr 3-4 Min. bei 600 Watt in der Mikrowelle backen. Pfannkuchen wenden, Deckel in Gratinier-Position aufsetzen und 2 Min. bei 600 Watt fertig backen.



**Tupperware**

## Himmlicher Cheesecake

### Zutaten (für 4-6 Portionen):

- 75 g Butterkekse
- 2 EL Zucker
- etwas gemahlener Zimt
- 45 g Butter, geschmolzen

### Für die Creme:

- 225 g Frischkäse
- 120 g Zucker
- ¼ TL Vanilleextrakt
- 125 ml Schlagobers
- 1 Prise Salz

### Zum Garnieren:

- Frische Beeren

### Zubereitung:

1. Butterkekse, Zucker und Zimt im **Extra Chef** fein hacken. Geschmolzene Butter hinzufügen und nochmals vermengen.
2. **MicroPro Ring** in den **MicroPro Grill** setzen und mit der Keksmischung befüllen. Mit dem **Kartoffelstampfer** flach drücken.
3. Deckel in Gratinier-Position aufsetzen und 8 Min. bei 600 Watt in der Mikrowelle backen. Boden vollständig auskühlen lassen, ohne den **MicroPro Ring** zu entfernen. Anschließend den Boden zusammen mit dem **MicroPro Ring** in den **Eiskristall flach 2,25 l** legen.
4. Alle Zutaten für die Creme, mit Ausnahme des Schlagobers, im **Extra Chef** mit Rührersatz aufschlagen.
5. Schlagobers im **Easy Speedy** steif schlagen und mit der **TOP Teigspachtel** unter die Frischkäsemischung heben.
6. Die Creme auf dem Keks-Boden verteilen und mit der **TOP Teigspachtel** glattstreichen. Den **Eiskristall Behälter** verschließen und 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.
7. Vor dem Servieren 5 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen, dann den Cheesecake aus der Form lösen.
8. Mit frischen Beeren garnieren.



## Gewürzkuchen

### Zutaten (für 6-8 Portionen):

- 3 EL Ahornsirup
- 60 g Zucker
- 3 EL neutrales Öl
- 2 Eier
- 2 EL frischer Ingwer, gerieben
- 80 g Universalmehl
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz

### Optional:

- 30 g kandierter Ingwer, fein geschnitten

### Zum Garnieren:

- 3 EL Staubzucker
- 1 TL gemahlener Ingwer

### Zubereitung:

1. Im **Easy Speedy** auf Stufe I Ahornsirup, Zucker, Öl, Eier und frischen Ingwer verrühren.
2. Die restlichen Zutaten (bis auf den kandierten Ingwer) auf Stufe II unterrühren.
3. Den **MicroPro Ring** in den **MicroPro Grill** setzen, den Teig in den Ring gießen und den kandierten Ingwer gleichmäßig auf den Teig legen.
4. Deckel auf Gratinier-Position aufsetzen und 11 Min. bei 600 Watt in der Mikrowelle backen.
5. Vor dem Öffnen 5-10 Min. rasten lassen. Mit der **Teigspachtel schmal** den Kuchen aus der Form lösen und mit dem **TOP Pfannenwender** auf einen Teller heben.
6. Staubzucker mit Ingwerpulver mischen und darüber sieben.

**Tipp:**  
Mit der Stäbchenprobe (z.B. mit einem Zahnstocher) überprüfen ob der Kuchen fertig ist.

