

# Fehler passieren...



Leider haben sich ein paar Fehler eingeschlichen. Ich hatte zuerst überlegt, direkt eine Neuauflage zu drucken. Aber es ist nicht sinnvoll tausende Rezeptbücher einfach wegzuschmeißen.

Daher habe ich euch die Korrekturen hier aufgeschrieben, damit alles klappt. Als kleine Entschuldigung habe ich auf der Rückseite noch ein Extra-Rezept für euch. Ich hoffe es schmeckt euch! In Klammern sind jeweils die Mengen für die große Backschale angegeben.

Ich wünsche euch viel Spaß beim OptiGrillen!

*Tuer Benni*

## 4 Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Die Menge lauwarmes Wasser ist in der Zutatenliste falsch. Ihr braucht nur 100 ml (150ml) lauwarmes Wasser, damit der Teig gut gelingt.

Alle  
Änderungen  
kannst du auch  
direkt ins Rezeptbuch  
kleben. Verwende  
dazu einfach die  
„Korrektur-  
Aufkleber“.

## 23 Himbeer-Puddingkuchen mit Streusel

Im Schritt 2 ist der Zucker genannt, welcher auf der Zutatenliste zur Füllung aber fehlt. Es sind 60g (75g) Zucker zu ergänzen.

Wer sich etwas Zucker sparen will, kann diesen an der Stelle aber auch weglassen.

## 26 Müsliriegel mit Schokostreifen

Bei der Auflistung der Zutaten fehlen die „flüssigen Zutaten“. Ihr braucht zusätzlich folgendes:

- 100ml (130ml) Milch
- 80g (105g) Honig
- 3 (4) Eiweiß
- 1 (1½) reife Banane

## So geht das

- 1** Zutaten für den Teig verkneten. Die Masse in der Backschale verteilen und andrücken.
- 2** Den Belag anrühren und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- 3** Den OptiGrill im manuellen Modus orange (220 Grad) einstellen und 20 Minuten backen.
- 4** Abkühlen lassen und anschließend für das Topping den Puderzucker mit einem Schuss Wasser anrühren und auf dem Gebäck verteilen.

## Das brauchst du

### Für den Teig:

- 300g (400g) Mehl
- 90g (120g) Margarine
- 80g (100) Zucker
- 1 EL (1½ EL) gezuckerte Kondensmilch
- 1 Pk (1½) Vanillezucker
- 1 TL (1½ TL) Backpulver
- 50ml (65ml) Milch
- 2 (3) Eigelb

### Für den Belag:

- 2 (3) Eiweiß
- 50g (65g) Zucker
- 100g (130g) gemahlene Nüsse
- 2 TL (3 TL) Backkakao
- 2 EL (3 EL) Wasser

### Für das Topping:

- 150g (200g) Puderzucker
- 1 Schuss Wasser

