



# MY EXPRESS

MORE THAN JUST A PIZZA MAKER

# DOMO

RECEPTEN - RECETTES

# INHOUD *CONTENU*

3 KANT-EN-KLARE MAALTIJDEN / DIEPVRIES GERECHTEN  
*REPAS PRÉPARÉS / PLATS SURGELÉS*

4 NACHO'S MET GUACAMOLE  
*NACHOS AU GUACAMOLE*

6 OMELET  
*OMELETTE*

7 QUICHE MET PREI EN SPEK  
*QUICHE AUX POIREAUX ET LARDONS*

8 PIZZA  
*PIZZA*

10 MEXICAANSE QUESADILLA MET GEHAKT  
*QUESADILLA MEXICAINE À LA VIANDE HACHÉE*

12 AMERICAN COOKIE XL  
*COOKIE AMÉRICAIN XL*

13 PANNENKOEK  
*CRÊPES*

# KANT-EN-KLARE MAALTIJDEN / DIEPVRIES GERECHTEN

## REPAS PRÉPARÉS / PLATS SURGELÉS

### BEREIDINGSTIJDEN

• Kruidenboterbaguette	8 min.
• Bladerdeeghapjes (diepvries)	15 min.
• Minipizza's (diepvries)	9 min.
• Miniloempia's (diepvries)	10 min. (draaien in de helft)
• Quiche	20 min.
• Tortilla (Spaanse omelet)	6 min.
• Pizza (diepvries)	8 min.
• Pannenkoeken	30 sec./stuk

De bereidingstijden zijn slechts een indicatie. Deze zijn afhankelijk van de soort, het merk en het formaat van het gerecht.

### TEMPS DE CUISSON

• Baguette au beurre à l'ail	8 min
• Amuse-bouche feuilletés (surgelés)	15 min
• Mini-pizzas (surgelées)	9 min
• Mini-loempias (surgelés)	10 min (retournez-les après 5 min)
• Quiche	20 min
• Tortilla (omelette espagnole)	6 min
• Pizza (surgelée)	8 min
• Crêpes	30 sec./pièce

Les temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ceux-ci varient en fonction du type, de la marque et de la taille du produit.

**NACHO'S MET GUACAMOLE**  
**NACHOS AU GUACAMOLE**



# INGREDIËNTEN *INGRÉDIENTS*

## NACHO'S

- 200 g nacho's
- 1 paprika
- 1/2 ui
- 100 g kidneybonen
- 100 g geraspte cheddar kaas

## GUACAMOLE

- 3 avocado's
- 1 chilipeper
- 1 sjalotje
- 1/2 teentje look
- 1 el olijfolie
- 1 el limoensap
- 1 tomaat
- peper en zout

## NACHOS

- 200 g de chips tortillas
- 1 poivron
- 1/2 oignon
- 100 g de haricots rouges kidney
- 100 g de cheddar râpé

## GUACAMOLE

- 3 avocats
- 1 piment
- 1 échalote
- 1/2 gousse d'ail
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 c.à.s. de jus de citron vert
- 1 tomate
- du poivre et du sel

# BEREIDING *PRÉPARATION*

## NACHO'S

Snijd de paprika en ui in blokjes. Leg een vel bakpapier op de onderste bakplaat. Verdeel de nacho's over het bakpapier. Strooi de paprika, ui en bonen over de nacho's. Werk af met de geraspte kaas. Sluit het deksel en laat bakken gedurende +/- 10 min.

## GUACAMOLE

Snijd de avocado in de lengte door en verwijder de pit en de pel. Snijd de chilipeper door en verwijder de zaadjes. Pel en hak de sjalot en look grof. Mix de avocado met de chilipeper, sjalot, look, olijfolie en het limoensap tot een romig mengsel. Snijd de tomaat in kleine blokjes en meng ze onder het avocadomengsel. Breng op smaak met peper en zout.

## NACHOS

*Coupez le poivron et l'oignon en petits dés. Posez un papier cuisson sur la plaque inférieure. Répartissez les chips tortillas sur le papier cuisson. Répandez le poivron, l'oignon et les haricots sur les chips tortillas. Ajoutez le fromage râpé. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 10 min environ.*

## GUACAMOLE

*Coupez l'avocat en deux sur la longueur. Retirez le noyau et la peau. Coupez le piment en deux et retirez les graines. Pelez et hachez grossièrement l'échalote et la gousse d'ail. Mélangez l'avocat avec le piment, l'échalote, la gousse d'ail, l'huile d'olive et le jus de citron vert jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Coupez la tomate en petits dés et incorporez-la au mélange d'avocat. Assaisonnez de sel et de poivre.*



## OMELET OMELETTE

### INGREDIËNTEN *INGRÉDIENTS*

- 8 eieren
- 100 g spekblokjes
- 1 paprika
- 1 ui
- peper
- zout
- 8 œufs
- 100 g de lardons
- 1 poivron
- 1 oignon
- poivre
- sel

### BEREIDING *PRÉPARATION*

#### OMELET

Snijd de ui in fijne ringen. Snijd de paprika in reepjes. Klop de eieren los en voeg peper en zout toe. Vet de onderste bakplaat lichtjes in. Verdeel de ui, paprika en spekblokjes over de bakplaat. Giet het eiermengsel over de ingrediënten. Sluit het deksel en laat bakken gedurende +/- 5 min.

#### OMELETTE

*Coupez l'oignon en fines rondelles. Coupez le poivron en lamelles. Battez les œufs et ajoutez du sel et du poivre. Graissez légèrement la plaque de cuisson inférieure. Répartissez l'oignon, le poivron et les lardons sur la plaque de cuisson. Versez le mélange d'œufs, de crème et de lait sur les ingrédients. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 5 min environ.*



## QUICHE MET PREI EN SPEK QUICHE AUX POIREAUX ET LARDONS

### INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS

- 1 rol kant-en-klaar bladerdeeg
- 250 g spekblokjes
- 2 preistengels
- 3 eieren
- 1 dl room
- 1 dl melk
- 100 g gemalen kaas
- zout
- peper
- 1 rouleau de pâte feuilletée prête à l'emploi
- 250 g de lardons
- 2 bottes de poireaux
- 3 œufs
- 1 dl de crème fraîche
- 1 dl de lait
- 100 g de fromage râpé
- sel
- poivre

### BEREIDING PRÉPARATION

#### QUICHE MET PREI EN SPEK

Snij de prei in ringen. Meng de eieren, de room en de melk in een kom. Kruid met peper en zout. Leg het bladerdeeg met bakpapier in het toestel. Zorg ervoor dat de randen van het bladerdeeg wat omhoog staan. Verdeel de preiringen en de spekjes over het bladerdeeg. Voeg het eiermengsel toe. Strooi de kaas er overheen. Sluit het deksel en laat gedurende +/-30 min bakken.

#### QUICHE AUX POIREAUX ET LARDONS

Coupez les poireaux en rondelles. Mélangez les œufs, la crème et le lait dans un bol. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Posez la pâte feuilletée avec le papier cuisson dans l'appareil. Assurez-vous que les bords de la pâte feuilletée soient légèrement relevés. Répartissez les rondelles de poireaux et les lardons sur la pâte feuilletée. Ajoutez le mélange d'œufs, de crème et de lait. Saupoudrez l'ensemble de fromage. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 30 min environ.

# INGREDIËNTEN *INGRÉDIENTS*

## PIZZA

- pizza deeg: kant-en-klaar of zelfgemaakt
- tomatensaus
- 100 g gemalen kaas

## PIZZADEEG

- 200 g bloem
- 100 g water
- 3 g gist
- 2 el olijfolie
- 1 kl zout
- 1 snuifje suiker

## PIZZA

- *pâte à pizza (prête à l'emploi ou faite maison)*
- *sauce tomate*
- *100 g de fromage râpé*

## PIZZADEEG

- 200 g de farine
- 100 g d'eau
- 3 g de levure
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 c.à.c. de sel
- 1 pincée de sucre

# BEREIDING *PRÉPARATION*

## PIZZA

Leg het pizzadeeg op een vel bakpapier. Bedek de bodem met de tomatensaus. Strooi de kaas over de pizza. Plaats de pizza in het My Express toestel en sluit het deksel. Na +/-12 min is je pizza klaar. Je kan naar wens andere ingrediënten toevoegen, zoals bijvoorbeeld: paprika, ajuin, champignons, chorizo, ham, ananas, ...

## PIZZADEEG

Doe alle ingrediënten in een kom. Kneed het geheel, met de hand of een keukenrobot, tot een glad deeg. Rol het deeg tot een bol. Dek het af met een schone keukenhanddoek en laat minstens 90 min. rijzen op een warme plaats. Strooi wat bloem uit op je werkblad en rol het deeg uit.

## PIZZA

*Posez la pâte à pizza sur un papier cuisson. Recouvrez le fond de sauce tomate. Saupoudrez la pizza de fromage. Mettez la pizza dans l'appareil My Express et fermez le couvercle. Attendez 12 min environ : votre pizza est prête ! N'hésitez pas à ajouter d'autres ingrédients de votre choix, comme par exemple des poivrons, des oignons, des champignons, du chorizo, du jambon, des ananas...*

## PIZZADEEG

*Mettez tous les ingrédients dans un récipient. Pétrissez l'ensemble avec les mains ou un robot de cuisine jusqu'à obtenir une pâte lisse. Roulez la pâte en boule. Recouvrez d'un linge propre et laissez lever pendant au moins 1 h 30 dans un endroit chaud. Étalez un peu de farine sur votre plan de travail et déroulez la pâte.*



PIZZA  
PIZZA



# INGREDIËNTEN *INGRÉDIENTS*

- 2 tortillawraps
- 100 g geraspte kaas
- 1 rode paprika
- 150 g maïs
- 100 g gehakt
- 1 el paneermeel
- 1 geperst teentje look
- snuifje chilipoeder

- 2 tortillas
- 100 g de fromage râpé
- 1 poivron rouge
- 150 g de maïs
- 100 g de viande hachée
- 1 c. à soupe de chapelure
- 1 petite gousse d'ail pressée
- 1 pincée de piment en poudre

TIP: GEEF JE QUESADILLA'S EEN EXTRA MEXICAANSE TOETS EN GEBRUIK MAÏSWRAPS IN PLAATS VAN WRAPS VAN TARWEBLOEM.

CONSEIL : POUR DONNER UN GOÛT MEXICAIN SUPPLÉMENTAIRE À VOS QUESADILLAS, UTILISEZ DES TORTILLAS DE MAÏS AU LIEU DES TORTILLAS À LA FARINE DE FROMENT.

## BEREIDING *PRÉPARATION*

### MEXICAANSE QUESADILLA MET GEHAKT

Leg 1 wrap op bakpapier. Bestrooi de wrap met 50 g geraspte kaas. Snijd de paprika in blokjes. Verdeel de paprika en de maïs over de wrap. Meng het gehakt met het paneermeel, de look en het chilipoeder. Verdeel het gehaktmengsel over de wrap. Strooi de overige kaas er overheen. Leg de 2e wrap boven op het geheel. Plaats de quesadilla met bakpapier in het toestel. Sluit het deksel en laat bakken gedurende +/- 15 min.

### QUESADILLA MEXICAINE À LA VIANDE HACHÉE

Posez 1 tortilla sur le papier cuisson. Saupoudrez la tortilla de 50 g de fromage râpé. Coupez le poivron en petits dés. Répartissez les morceaux de poivron et le maïs sur la tortilla. Mélangez la viande hachée avec la chapelure, la gousse d'ail et le piment en poudre. Répartissez le mélange de viande hachée sur la tortilla. Saupoudrez le mélange du fromage restant. Recouvrez l'ensemble de la 2e tortilla. Posez la quesadilla avec le papier cuisson dans l'appareil. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 15 min environ.

**MEXICAANSE QUESADILLA MET GEHAKT  
QUESADILLA MEXICAINE À LA VIANDE HACHÉE**



# AMERICAN COOKIE XL COOKIE AMÉRICAIN XL



## INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS

- 130 g roomboter
- 190 g kandijnsuiker
- 1 ei
- 1 el melk
- 220 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 150 g pure chocolade

- 130 g de beurre
- 190 g de sucre candi
- 1 œuf
- 1 c.à.s. de lait
- 220 g de farine
- 1 c.à.c. de levure chimique
- 150 g de chocolat noir

## BEREIDING PRÉPARATION

### AMERICAN COOKIE XL

Laat de boter mals worden op kamertemperatuur. Snijd de malse boter in kleine blokjes en meng ze met de suiker. Gebruik hiervoor een keukenrobot of mixer. Voeg al mixend het ei en de melk toe. Zeef de bloem en het bakpoeder samen en meng het dan onder het beslag. Breek de chocolade in stukken. Meng de helft van de stukjes chocolade onder het deeg. Doe het mengsel op een vel bakpapier en spreid het uit met een vork. Strooi de overige chocoladestukjes er bovenop. Plaats het geheel, inclusief bakpapier, in het My Express toestel. Sluit het deksel en laat bakken gedurende +/- 20 min.

### COOKIE AMÉRICAIN XL

Laissez le beurre ramollir à température ambiante. Coupez le beurre ramolli en petits dés et mélangez-le avec le sucre. Pour ce faire, utilisez un robot de cuisine ou un mixeur. Ajoutez les œufs et le lait tout en continuant de mixer. Tamisez la farine et la levure chimique et ajoutez-les ensuite à la pâte. Cassez le chocolat en morceaux. Incorporez la moitié des morceaux de chocolat à la pâte. Versez la pâte sur un papier cuisson et divisez-la à l'aide d'une fourchette. Déposez les morceaux de chocolat restants sur le dessus de la pâte. Posez l'ensemble, papier cuisson compris, dans l'appareil My Express. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 20 min environ.



## PANNENKOEK CRÊPES

### INGREDIËNTEN *INGRÉDIENTS*

- 250 g bloem
- 1/2 l melk
- zakje vanillesuiker
- 4 eieren

- 250 g de farine
- 1/2 l de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 œufs

### BEREIDING *PRÉPARATION*

#### PANNENKOEK

Meng de ingrediënten en klop alles los met een garde. Vet de onderste bakplaat lichtjes in. Giet een polpel deeg op de bakplaat. Laat het deksel open. Zodra het deeg bovenaan niet meer vloeibaar of vochtig is, of als de randjes krokant beginnen te worden, kan je de pannenkoek omdraaien en nog kort de ommezijde bakken.

#### CRÊPES

*Mélangez les ingrédients et battez-les avec un fouet. Beurrez légèrement la plaque de cuisson inférieure. Versez une louche de pâte sur la plaque de cuisson. Laissez le couvercle ouvert. Dès que la face supérieure de la crêpe n'est plus liquide ou semble compact, ou si les bords commencent à devenir croquants, retournez la crêpe et laissez cuire encore un peu.*

the 1990s, the number of people who have been employed in the public sector has increased in all countries. The increase has been particularly large in the United Kingdom, where the public sector has grown from 15% of the total labour force in 1980 to 25% in 1998. In the Netherlands, the public sector has grown from 12% to 18% of the total labour force in the same period.

The increase in the public sector has been driven by a number of factors. One of the main factors is the increase in the number of people who are employed in the public sector. This is due to a number of reasons, including the fact that the public sector has become a more attractive place to work. This is due to a number of factors, including the fact that the public sector offers a more stable and secure job, and that it offers a better work-life balance.

Another factor is the increase in the number of people who are employed in the public sector. This is due to a number of reasons, including the fact that the public sector has become a more attractive place to work. This is due to a number of factors, including the fact that the public sector offers a more stable and secure job, and that it offers a better work-life balance.

A third factor is the increase in the number of people who are employed in the public sector. This is due to a number of reasons, including the fact that the public sector has become a more attractive place to work. This is due to a number of factors, including the fact that the public sector offers a more stable and secure job, and that it offers a better work-life balance.

A fourth factor is the increase in the number of people who are employed in the public sector. This is due to a number of reasons, including the fact that the public sector has become a more attractive place to work. This is due to a number of factors, including the fact that the public sector offers a more stable and secure job, and that it offers a better work-life balance.

A fifth factor is the increase in the number of people who are employed in the public sector. This is due to a number of reasons, including the fact that the public sector has become a more attractive place to work. This is due to a number of factors, including the fact that the public sector offers a more stable and secure job, and that it offers a better work-life balance.

A sixth factor is the increase in the number of people who are employed in the public sector. This is due to a number of reasons, including the fact that the public sector has become a more attractive place to work. This is due to a number of factors, including the fact that the public sector offers a more stable and secure job, and that it offers a better work-life balance.

A seventh factor is the increase in the number of people who are employed in the public sector. This is due to a number of reasons, including the fact that the public sector has become a more attractive place to work. This is due to a number of factors, including the fact that the public sector offers a more stable and secure job, and that it offers a better work-life balance.



# MY EXPRESS

MORE THAN JUST A PIZZA MAKER

# DOMO

RECIPES - REZEPTE

# CONTENT *INHALT*

- 3    **READY MEALS / FROZEN MEALS**  
*FERTIGGERICHTE / TIEFKÜHLGERICHTE*
  
- 4    **NACHOS WITH GUACAMOLE**  
*NACHOS AU GUACAMOLE*
  
- 6    **OMELETTE**  
*OMELETT*
  
- 7    **QUICHE WITH LEEK AND BACON BITS**  
*QUICHE MIT LAUCH UND SPECK*
  
- 8    **PIZZA**  
*PIZZA*
  
- 10    **MEXICAN QUESADILLA WITH MINCED MEAT**  
*MEXIKANISCHE QUESADILLA MIT HACKFLEISCH*
  
- 12    **AMERICAN COOKIE XL**  
*AMERICAN COOKIE XL*
  
- 13    **PANCAKES**  
*PFANNKUCHEN*



# READY MEALS / FROZEN MEALS

## FERTIGGERICHTE / TIEFKÜHLGERICHTE

### PREPARATION TIMES

• Garlic bread	8 min.
• Puff pastry snacks (frozen)	15 min.
• Mini pizza (frozen)	9 min.
• Mini spring rolls (frozen)	10 min. (turn half-way through cooking)
• Quiche	20 min.
• Tortilla (Spanish omelette)	6 min.
• Pizza (frozen)	8 min.
• Pancakes	30 sec. each

These preparation times are an indication only. They depend on the type, brand and shape of the dish.

### ZUBEREITUNGSZEITEN

• Baguette mit Kräuterbutter	8 min.
• Blätterteighäppchen (tiefgekühlt)	15 min.
• Mini-Pizza (tiefgekühlt)	9 min.
• Mini-Frühlingsrollen (tiefgekühlt)	10 min. (nach 5 min. wenden)
• Quiche	20 min.
• Tortilla (spanisches Omlett)	6 min.
• Mini-Pizza (tiefgekühlt)	8 min.
• Pfannkuchen	30 Sek./Stück

Die Zubereitungszeiten dienen nur der Orientierung. Sie sind von der Sorte, der Marke und dem Format des Gerichts abhängig.

**NACHOS WITH GUACAMOLE**  
**NACHOS MIT GUACAMOLE**



# INGREDIENTS ZUTATEN

## NACHO'S

- 200 g nachos
- 1 paprika
- 1/2 onion
- 100 g kidney beans
- 100 g grated cheddar cheese

## GUACAMOLE

- 3 avocados
- 1 chilli pepper
- 1 shallot
- 1/2 clove of garlic
- 1 Tbsp. of olive oil
- 1 Tbsp. lime juice
- 1 tomato
- salt and pepper

## NACHOS

- 200 g Nachos
- 1 Paprika
- 1/2 Zwiebel
- 100 g Kidneybohnen
- 100 g geriebener Cheddar-Käse

## GUACAMOLE

- 3 Avocados
- 1 Chilischote
- 1 Schalotte
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Limettensaft
- 1 Tomate
- Pfeffer und Salz

# PREPARATION ZUBEREITUNG

## NACHO'S

Dice the paprika and onion. Line the bottom baking sheet with baking paper. Spread the nachos on the baking paper. Sprinkle the paprika, onion and beans over the nachos. Finish with the grated cheese. Close the lid and allow to bake for +/- 10 min.

## GUACAMOLE

Cut the avocado lengthwise, removing the pit and peel. Cut the chilli pepper open and remove the seeds. Peel and chop the shallot and garlic into coarse bits. Mix the avocado with the chilli pepper, shallot, garlic, olive oil and lime juice into a creamy mixture. Cut the tomato into small cubes and mix them into the avocado mixture. Add pepper and salt to taste.

## NACHOS

*Schneiden Sie die Paprika und die Zwiebel in Würfel. Legen Sie ein Blatt Backpapier auf das unterste Backblech. Verteilen Sie die Nachos auf das Backpapier. Streuen Sie Paprika, Zwiebeln und Bohnen über die Nachos. Mit dem geriebenen Käse abschließen. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie es +/- 10 min. backen.*

## GUACAMOLE

*Schneiden Sie die Avocado senkrecht durch und entfernen Sie den Stein und die Schale. Halbieren Sie die Chilischote und entfernen Sie die Kerne. Schälen Sie die Schalotte und den Knoblauch und hacken Sie beide grob. Mischen Sie die Avocado mit der Chilischote, der Schalotte, dem Knoblauch, dem Olivenöl und dem Limettensaft zu einem cremigen Gemisch. Schneiden Sie die Tomate in kleine Würfel und geben Sie diese unter das Avocadogemisch. Würzen Sie diese mit Pfeffer und Salz.*



## OMELETTE OMELETT

## INGREDIENTS ZUTATEN

- 8 eggs
- 100 g bacon bits
- 1 paprika
- 1 onion
- pepper
- salt
- 8 Eier
- 100 g Speckwürfel
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- Pfeffer
- Salz

## PREPARATION ZUBEREITUNG

### OMELETTE

Cut the onion into fine rings. Cut the paprika into strips. Beat the eggs, adding pepper and salt. Lightly grease the bottom baking sheet. Spread the onion, paprika and bacon bits on the baking sheet. Pour the egg mixture over the ingredients. Close the lid and allow to bake for +/- 5 min.

### OMELETT

Schneiden Sie die Zwiebel in dünne Ringe. Schneiden Sie die Paprika in Würfel. Schlagen Sie die Eier und geben Sie Pfeffer und Salz hinzu. Fetten Sie das unterste Backblech leicht ein. Verteilen Sie die Zwiebel, die Paprika und die Speckwürfel auf dem Backblech. Gießen Sie das Eiernmisch über die Zutaten. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie es +/- 5 min. backen.



## QUICHE WITH LEEK AND BACON BITS QUICHE MIT LAUCH UND SPECK

### INGREDIENTS ZUTATEN

- 1 roll of ready-made puff pastry
- 250 g bacon bits
- 2 stalks of leek
- 3 eggs
- 1 dl cream
- 1 dl milk
- 100 g grated cheese
- salt
- pepper
- 1 Rolle gebrauchsfertigen Blätterteig
- 250 g Speckwürfel
- 2 Stangen Lauch
- 3 Eier
- 1 dl Sahne
- 1 dl Milch
- 100 g geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer

### PREPARATION ZUBEREITUNG

#### QUICHE WITH LEEK AND BACON BITS

Cut the leek in rings. Mix the eggs, cream and milk in a bowl. Season with pepper and salt. Put the puff pastry on baking paper in the appliance. Make sure to leave 1 cm of overlap on the edges of the puff pastry. Spread the leek rings and the bacon bits over the puff pastry. Add the egg mixture. Sprinkle the cheese on top. Close the lid and allow to bake for +/- 30 min.

#### QUICHE MIT LAUCH UND SPECK

Schneiden Sie den Lauch in Ringe. Mischen Sie die Eier, die Sahne und die Milch in einer Schüssel. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Legen Sie den Blätterteig mit Backpapier in das Gerät. Achten Sie darauf, dass die Ränder des Blätterteigs etwas nach oben stehen. Verteilen Sie die Lauchringe und die Speckwürfel auf dem Blätterteig. Geben Sie das Eiergemisch hinzu. Streuen Sie den Käse darüber. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie es +/- 30 min. backen.

# INGREDIENTS ZUTATEN

## PIZZA

- pizza dough: ready-made or self-made
- tomato sauce
- 100 g grated cheese

## PIZZA DOUGH

- 200 g flour
- 100 g water
- 3 g yeast
- 2 tbsp. of olive oil
- 1 tsp salt
- 1 pinch of sugar

## PIZZA

- *Pizzateig: Gebrauchsfertig oder selbst zubereitet*
- *Tomatensoße*
- *100 g geriebener Käse*

## PIZZA TEIG

- 200 g Mehl
- 100 g Wasser
- 3 g Hefe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zuckerwürfel
- 1 Priesse Zucker

# PREPARATION ZUBEREITUNG

## PIZZA

Place the pizza dough on baking paper. Cover the bottom with the tomato sauce. Sprinkle the cheese on the pizza. Put the pizza in the My Express appliance and close the lid. In +/- 12 min. your pizza will be done. You can add other ingredients as desired, for example: paprika, onion, mushrooms, chorizo, ham, pineapple, etc.

## PIZZA DOUGH

Place all the ingredients in a bowl. Knead either by hand or in a blender. Roll the dough into a ball. Cover with a clean tea towel and leave to rise in a warm place for at least 90 min. Sprinkle some flour on your work surface and roll the dough out.

## PIZZA

*Legen Sie den Pizzateig auf ein Blatt Backpapier. Bedecken Sie den Boden mit der Tomatensoße. Streuen Sie den Käse über die Pizza. Geben Sie die Pizza in das My Express-Gerät und schließen Sie den Deckel. Nach +/-12 min. ist die Pizza fertig. Nach Wunsch können Sie andere Zutaten hinzufügen. Dazu zählen beispielsweise: Paprika, Zwiebeln, Champignons, Chorizo, Schinken, Ananas, ...*

## PIZZA TEIG

*Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Kneten Sie das Ganze per Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig. Rollen Sie den Teig zu einer Kugel. Decken Sie diese mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lassen Sie sie mindestens 90 min. an einem warmen Ort aufgehen. Streuen Sie etwas Mehl auf Ihre Arbeitsfläche und rollen Sie den Teig aus.*

PIZZA  
PIZZA



# INGREDIENTS ZUTATEN

- 2 tortilla wraps
- 100 g grated cheese
- 1 red paprika
- 150 g sweetcorn
- 100 g minced meat
- 1 Tbsp. breadcrumbs
- 1 clove of garlic, pressed
- pinch of chilli powder

- 2 Tortilla-Wraps
- 100 g geriebener Käse
- 1 rote Paprika
- 150 g Mais
- 100 g Hackfleisch
- 1 EL Paniermehl
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1 Priesse Chilipulver

TIP: GIVE YOUR QUESADILLAS AN EXTRA MEXICAN TOUCH AND USE CORN WRAPS RATHER THAN WRAPS MADE FROM WHEAT FLOUR.

TIPP: VERLEIHEN SIE IHREN QUESADILLAS EINEN ZUSÄTZLICHEN, MEXIKANISCHEN TOUCH UND VERWENDEN SIE STATT WRAPS AUS WEIZENMEHL MAISWRAPS.

# PREPARATION ZUBEREITUNG

## MEXICAN QUESADILLA WITH MINCED MEAT

Place 1 wrap on baking paper. Sprinkle the wrap with 50 g of grated cheese. Dice the paprika. Sprinkle the paprika and corn over the wrap. Mix the minced meat with the breadcrumbs, the garlic and the chilli powder. Spread the minced meat mixture over the wrap. Sprinkle with the remaining cheese. Lay the 2nd wrap on top. Put the quesadilla on baking paper in the appliance. Close the lid and allow to bake for +/- 15 min.

## MEXIKANISCHE QUESADILLA MIT HACKFLEISCH

Legen Sie 1 Wrap auf Backpapier. Bestreuen Sie den Wrap mit geriebenem Käse. Schneiden Sie die Paprika in Würfel. Verteilen Sie die Paprika und den Mais auf dem Wrap. Mischen Sie das Hackfleisch mit dem Paniermehl, dem Knoblauch und dem Chilipulver. Verteilen Sie das Hackfleischgemisch auf dem Wrap. Streuen Sie den übrigen Käse darüber. Legen Sie den 2. Wrap auf das Ganze. Legen Sie die Quesadilla mit Backpapier in das Gerät. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie es +/- 15 min. backen.



**MEXICAN QUESADILLA WITH MINCED MEAT**  
**MEXIKANISCHE QUESADILLA MIT HACKFLEISCH**



# AMERICAN COOKIE XL AMERICAN COOKIE XL



## INGREDIENTS ZUTATEN

- 130 g butter
- 190 g sugar candy
- 1 egg
- 1 Tbsp. of milk
- 220 g flour
- 1 tsp baking powder
- 150 g dark chocolate

- 130 g Butter
- 190 g Kandiszucker
- 1 Ei
- 1 EL Milch
- 220 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Bitterschokolade

## PREPARATION ZUBEREITUNG

### AMERICAN COOKIE XL

Allow the butter to soften at room temperature. Cut the softened butter into small cubes and mix them with the sugar. Use a food processor or mixer for this. While mixing, add the egg and milk. Sift the flour and the baking powder together and mix them into the batter. Break the chocolate into bits. Mix half of the bits of chocolate into the batter. Put the mixture on baking paper and spread it with a fork. Sprinkle the remaining bits of chocolate on top. Place the entire work, including the baking paper, in the My Express appliance. Close the lid and allow to bake for +/- 20 min

### AMERICAN COOKIE XL

Lassen Sie die Butter bei Zimmertemperatur weich werden. Schneiden Sie die weiche Butter in kleine Würfel und mischen Sie diese mit dem Zucker. Verwenden Sie dazu eine Küchenmaschine oder einen Mixer. Geben Sie beim Mixen das Ei und die Milch hinzu. Sieben Sie das Mehl und das Backpulver zusammen und mischen Sie es anschließend unter den Teig. Brechen Sie die Schokolade in Stücke. Mischen Sie die Hälfte der Schokostückchen unter den Teig. Geben Sie die Mischung auf ein Blatt Backpapier und streichen Sie diese mit einer Gabel aus. Streuen Sie die übrigen Schokostücke darüber. Geben Sie alles, einschließlich des Backpapiers, in das My Express-Gerät. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie es +/- 20 min. backen.



## PANCAKES PFANNKUCHEN

### INGREDIENTS ZUTATEN

- 250 g flour
- 1/2 l milk
- sachet of vanilla sugar
- 4 eggs
- 250 g Mehl
- 1/2 l Milch
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 4 Eier

### PREPARATION ZUBEREITUNG

#### PANCAKES

Mix the ingredients and beat with a whisk. Lightly grease the bottom baking sheet. Pour a ladle of mixture on the baking sheet. Leave the lid open. As soon as the top of the mixture becomes dry, or if the edges begin to get crispy, you can flip the pancake and bake the other side briefly.

#### PFANNKUCHEN

*Mischen Sie die Zutaten und schlagen Sie alles mit einem Schneebesen. Fetten Sie das unterste Backblech leicht ein. Gießen Sie eine Kelle Teig auf das Backblech. Lassen Sie den Deckel offen. Sobald die Oberfläche des Teiges nicht mehr flüssig oder feucht ist oder wenn die Ränder knusprig werden, können Sie den Pfannkuchen umdrehen und noch kurz die Rückseite backen.*

