

GASTROBACK®

Toast it!

Das vielfältige Kochbuch
für den Sandwichmaker

Herzhafte und süße Rezepte, frisch und knusprig zubereitet.



www.gastroback.de

NEWSLETTER

Von Trends aus den Themenwelten über Produktneuheiten bis hin zu Rezeptideen - mit unserem Newsletter halten wir Sie immer auf dem Laufenden.



**QR-CODE SCANNEN
UND REGISTRIEREN**

<https://www.gastroback.de/newsletter/>



LECKEREIEN MUSS MAN TEILEN



ZEIGE UNS mit
#gastroback und **#gastroback_deutschland**
wie DU mit GASTROBACK® aus DEINER KÜCHE
eine GENUSSWELT machst!



Instagram



Tik Tok



Pinterest



YouTube



Facebook

WEITERE PRODUKTE AUF WWW.GASTROBACK.DE ENTDECKEN



Stabmixer



Kontaktgrill



Standmixer



Reiskocher



Inhaltsverzeichnis

Gegrillte Geflügel-Käse-Sandwiches	4
Pizza-Sandwiches	5
Pastrami-Sandwiches	6
Aubergine-Tomaten-Sandwiches	7
Hot-Dog-Sandwiches	8
Saftige Thunfisch-Käse-Sandwiches	9
Vegane Caprese-Sandwiches	10
Knusprig, süße Apfeltaschen	11
Zitronenecken	12
Marmorküchlein	13
Zimtecken	14
Süße Überraschung	15
Frikadellen	16
Spanisches Rührei	17
Kartoffelpuffer	18



Gegrillte Geflügel-Käse-Sandwiches



ZUTATEN:

- 8 Scheiben** XL-Vollkorn-Toast
- 60g** weiche Butter
- 4 Blätter** Eisbergsalat (alternativ Römersalat)
- 1** Fleischtomate
- 4 Scheiben** Cheddar-Käse
- 1 EL** Olivenöl extra vergine
- 450g** Hähnchenbrustfilet
- Salz, Pfeffer & Paprikapulver nach Belieben

FÜR DAS CAESAR-DRESSING:

- 1** Schalotte
- 1** Knoblauchzehe
- 60g** geriebener Parmesan
- Saft von 1/2 Zitrone
- 3 EL** Mayonnaise
- 1 EL** Naturjoghurt
- 1 TL** Pfeffer
- 1 Prise** Salz
- 1 Prise** Zucker

Zubereitung

Die Toastscheiben mit Butter bestreichen. Den Salat waschen, gut trocknen und 4 Toastscheiben mit je 1 Blatt belegen. Die Tomate gründlich waschen, vom Strunk befreien und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Die Hähnchenbrustfilets abspülen, trocken tupfen, falls nötig, auf die Größe der Sandwichscheiben zuschneiden. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Geflügelstücke darin ca. 3 Minuten je Seite goldbraun braten. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen.

Für das Dressing die Schalotte und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Zwiebel- und Knoblauchwürfel, geriebenen Parmesan und Zitronensaft mit der Mayonnaise und dem Joghurt verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Sandwichmaker vorheizen.

Die warmen Hähnchenbrust-Stücke gleichmäßig auf dem Römersalat verteilen, je mit Tomaten-, sowie 1 Käsescheibe mittig belegen. Das Caesar-Dressing gleichmäßig auf den anderen 4 Scheiben verstreichen und die 4 belegten Sandwiches damit bedecken.

Für ca. 6 Minuten goldbraun backen und in Dreiecke zerteilt sofort servieren.



Pizza-Sandwiches



ZUTATEN:

- 8 Scheiben** XL-Toast
- 8 EL** Tomatensauce
- 4 Scheiben** Gouda
- 16 kleine** Salamischeiben (Ø ca. 5,5 cm)
alternativ 4 Scheiben Kochschinken
- Salz & Pfeffer
- Pizzagewürz
- Oliveöl extra vergine



Zubereitung

Den Sandwichmaker vorheizen.

4 Toastscheiben je mit 1 EL Tomatensauce bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit je 1 Scheibe Gouda belegen; dabei ringsherum einen Rand von 1 cm frei lassen. Danach mit Salami oder Kochschinken belegen. 1 EL Sauce jeweils darüber geben und mit Pizzagewürz nach Belieben bestreuen. Mit je 1 Toastscheibe bedecken.

Untere Backplatten je mit etwas Oliveöl beträufeln, Sandwiches auflegen und die Oberseite auch leicht mit Oliveöl beträufeln.

In 6 Minuten knusprig backen. In Dreiecke teilen und warm servieren.



Pastrami-Sandwiches



ZUTATEN:

- 8 Scheiben** Vollkorn-XL-Toast
- 2 EL** Butter
- 2 EL** Sesam
- 4 Scheiben** Bergkäse
- 100g** Sauerkraut
- 8 Scheiben** Pastrami
- Pfeffer nach Belieben

FÜR DAS DRESSING:

- 60g** Mayonnaise
- 2 EL** Tomatenketchup
- ¾ TL** Sahnemeerrettich
- ¾ TL** Dijonsenf
- 1 EL** Gurkenwasser
- 1 kleine** sehr fein gewürfelte Schalotte
- Etwas** Paprikapulver, Salz und Pfeffer
- Optional: 1 TL Worcestershiresauce

Zubereitung

Das Sauerkraut gut ausdrücken.

Für das Dressing alle Zutaten gründlich verrühren. Die Toastscheiben mit Butter bestreichen, gleichmäßig mit Sesam bestreuen und die 4 Scheiben mit der Sesamseite nach unten auslegen.

Gleichmäßig mit ½ Scheibe, 2 Scheiben Pastrami, je ¼ Sauerkraut und 1 EL Dressing belegen und mit Pfeffer würzen. 1 cm Rand ringsherum belassen.

Je ½ Scheibe Bergkäse darüberlegen und mit je 1 Toastscheibe, Sesamseite nach oben, abdecken.

Die 4 Sandwiches in den Sandwichmaker auf die unteren Backplatten legen, gut verschließen und in rund 4 ½ Minuten goldbraun backen. In Dreiecke teilen und warm servieren.



Aubergine-Tomaten-Sandwiches



ZUTATEN:

- 8 Scheiben** XL-Sandwichtoast
- 120 g** Aubergine
- 2 EL** Mehl
- 4 EL** Olivenöl extra vergine
Salz
Pfeffer
- 3-4 Stiele** Basilikum
- 1 große** Tomate
- 200 g** Mozzarella
- 4 Scheiben** Parmaschinken
- 3 EL** Oliven-Tapenade
Öl zum Fetten

Zubereitung

Aubergine gründlich waschen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. In Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Auberginenscheiben darin 3-5 Minuten unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Basilikum waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen. Die Tomate oben kreuzweise einritzen, ca. 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken, häuten und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Den Mozzarella abgießen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Sandwichmaker vorheizen.

Die Oliven-Tapenade mit 2 EL Olivenöl verrühren und auf 4 Toastscheiben streichen. Mit Mozzarella, Aubergine, 1 Scheibe Parmaschinken, Tomate und übrigem Mozzarella belegen (dabei ringsherum einen Rand von 1 cm belassen). Mit den übrigen Toastscheiben bedecken und im Sandwichmaker rund 5 ½ Minuten goldbraun backen. Warm servieren.



Hot-Dog-Sandwiches



ZUTATEN:

- 8 Scheiben** XL-Sandwichtoast
- 4** Wiener Würstchen
- 4 kleine** Essiggurken
- 4 EL** Tomatenketchup
- 4 TL** Senf
- 4 geh. EL** Röstzwiebeln
- 4 Scheiben** Schmelzkäse (Scheibletten) oder alternativ Cheddar



Zubereitung

Je 4 Toastscheiben mit Senf und die übrigen Scheiben mit Ketchup gleichmäßig bestreichen.

Die Senf-Toastscheiben jeweils mit 1 Scheibe Käse belegen. Die in Scheiben geschnittenen Wiener Würstchen gleichmäßig darauf verteilen. Die Gurken fein hacken und zusammen mit den Röstzwiebeln darüber geben. Dabei ringsherum einen 1 cm Rand lassen.

Den Sandwichmaker vorheizen. Die belegten Scheiben mit den Ketchup-Toasts bedecken und 5 Minuten goldbraun rösten. In Dreiecke teilen und warm servieren.



Saftige Thunfisch-Käse-Sandwiches



ZUTATEN:

- 8 Scheiben** XL-Sandwichtoast
- 4 Scheiben** Gouda
- 1 Dose** abgetropfter Thunfisch
- 1 kleine** fein gehackte Schalotte
- ½ kleine** fein gehackte rote Paprika
- 1 EL** frischer, fein gehackter Dill
- 1 EL** Mayonnaise
- ½ EL** Senf
- 1 EL** Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- Olivener Öl extra vergine



Zubereitung

Den Thunfisch mit gehackter Schalotte, roter Paprika, Dill, Mayonnaise und Crème fraîche gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Seite jeder Toastscheibe mit Olivenöl bestreichen. Auf 4 Toastscheiben auf die ungeölte Seite mittig je ½ Scheibe Käse legen. Die Thunfischmasse gleichmäßig, mittig darauf verteilen und dabei einen Rand von 1 cm frei lassen. Mit je ½ Scheibe Käse bedecken.

Den Sandwichmaker vorheizen und die Sandwiches mit den übrigen Toastscheiben abdecken, dabei zeigt die geölte Seite nach oben. Etwa 6 Minuten goldbraun rösten, in Dreiecke teilen und warm servieren.

Vegane Caprese-Sandwiches



ZUTATEN:

- 8 Scheiben** XL-Toast
- 4 EL** veganer Frischkäse
- 1-2** Tomaten (je nach Größe)
Salz
Pfeffer
- 1** veganer Mozzarella (125 g)
- 4 EL** Basilikumpesto

VEGANER MOZZARELLA:

Für ca. 125 g:
60g Cashewkerne mindestens 4 Stunden einweichen. Anschließend mit **120 ml Wasser**, **1 EL Tapiokastärke**, **1 TL Zitronensaft**, **½ TL Salz**, **½ TL Apfelessig** und optional 1 TL Hefeflocken glatt mixen. Die Masse in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie andickt und elastisch wird. Danach zu einer Kugel formen, in kaltes Wasser geben und fest werden lassen.



Zubereitung

Den Sandwichmaker vorheizen. Tomaten und Mozzarella in gleichmäßige Scheiben schneiden.

4 Toastscheiben jeweils mit 1 EL Frischkäse bestreichen, mit Tomaten belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Mozzarella belegen und dabei ringsherum einen Rand von 1 cm frei lassen. 1 EL Basilikumpesto jeweils darüber geben und mit den übrigen Toastscheiben bedecken.

Die Sandwiches auf die unteren Backplatten legen und in etwa 5 Minuten knusprig backen.

In Dreiecke teilen und warm servieren.

Knusprig, süße Apfeltaschen



ZUTATEN:

- 1 ⅓ Rollen** frischer Blätterteig
350g stückiger Apfelkompott
Nach Belieben Rosinen (ca. 28 g) und
Mandelstifte (ca. 24 g)
Zimt
Etwas Butter
Puderzucker



Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und in 13,5x13,5cm Backplatten schneiden.

Den Sandwichmaker vorheizen. Ober- und Unterseite mit Butter leicht einfetten.

4 Blätterteigplatten auf die unteren Backplatten verteilen und leicht mit einem Löffel herunterdrücken. Etwas mehr als 1 EL Apfelkompott, sowie nach Belieben 1 TL Rosinen und Mandelstifte in jedes Dreieck geben. Jeweils mit einer Teigplatte bedecken.

Die Apfeltaschen etwa 8 Minuten goldbraun backen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zitronenecken



ZUTATEN:

- 110g** weiche Butter
- 90g** Rohrohrzucker
- ¾ Pck.** Vanillezucker
- 2** Bio-Eier
- 180g** Weizenmehl
- 1 ½ TL** Backpulver
- 100ml** Milch
- 2 Schuss** Mineralwasser
- ½ EL** Rum
- 1** Bio-Zitrone

FÜR DEN ZITRONENGUSS

- 80g** Puderzucker
- ½** Zitrone

Zubereitung

Butter und Zucker mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Die Eier nacheinander jeweils 1 Minute unterrühren. Den Saft und Abrieb einer heiß abgewaschenen Zitrone hinzugeben.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in die Masse geben. Milch, Rum, zuletzt das Mineralwasser hinzufügen und alles etwa 1 ½ Minuten gut verrühren.

Den Sandwichmaker vorheizen. Je etwa 1 ½ EL Teig in jedes der 8 Dreiecke geben, sodass die Formen vollständig gefüllt sind und der Teig leicht über die Kanten hinausragt. Das Gerät schließen und etwa 5 Minuten backen.

Kurz auskühlen lassen. Den Puderzucker mit dem Saft von der halben Zitrone und etwas Abrieb der vorher heiß abgewaschenen Schale verrühren. Falls der Guss zu flüssig ist, mehr Puderzucker zugeben. Die Zitronenecken gleichmäßig damit überziehen.



Marmorküchlein



ZUTATEN:

100g weiche Butter
100g Rohrohrzucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
140g Mehl
40g Speisestärke
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 EL Kakao
Rum- & Bittermandelaroma nach Belieben
Speiseöl
Puderzucker



Zubereitung

Butter und Zucker mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Die Eier nacheinander jeweils 1 Minute unterrühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz mischen und kurz unterheben.

Einen Teil des Teigs mit Kakao und Rum mischen.

Den Sandwichmaker vorheizen und fetten. Jeweils rund $\frac{3}{4}$ EL des hellen und dunklen Teiges in jedes Dreieck geben so dass es vollständig mit Teig bedeckt ist und dieser auch leicht über die Kanten hinausragt. Vorsichtig mit einer Kuchengabel marmorieren.

Deckel schließen und die Küchlein etwa 4 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zimtecken



ZUTATEN:

- 3** Eier (Größe M),
Eiweiß und Eigelb getrennt
- 2 TL** Zimtpulver
- 1 TL** Lebkuchengewürz
- 1 EL** Kakao
- ½ Ampulle** Butterschokolade-Aroma
- ½ Ampulle** Rum-Aroma
- 40 g** Zucker
- 1 Prise** Salz
- 140 g** Mehl
- 140 ml** fettarme Milch

ZUM DEKORIEREN:

- 30-60 g** dunkle Kuvertüre
- 40 g** Puderzucker

Nach Geschmack Mandeln, Schoko-Splitter, Erdnusshälften, Marzipanblätter oder Ähnliches.

Zubereitung

Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß steif schlagen.

Eigelb, Salz, Zucker, Gewürze, Aromen und Milch schaumig schlagen.

Mehl zur Eigelbmischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Bei Bedarf Milch oder Mehl dazugeben.

Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Das Gerät vorheizen.

Sobald die grüne Kontrollleuchte "Betriebsbereitschaft" anzeigt, jeweils etwa 3 EL Teig in die 8 Dreiecke der unteren Heizplatte geben. Sie sollen alle komplett mit Teig ausgefüllt sein. Deckel schließen und etwa 3 Minuten backen.

Zimtecken herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Guss Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, auf die Kuchenstücke streichen und nach Belieben dekorieren. Zum Schluss leicht mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: Gerät eignet sich für viele Arten von Rührteig. Er sollte etwas dünnflüssiger angerührt werden. Wird das steif geschlagene Eiweiß erst kurz vor dem Backen untergehoben, kann häufig auf Backpulver verzichtet werden.



Süße Überraschung



ZUTATEN:

- 450 g** Weizenmehl
- 275 ml** fettarme Milch
- 8 g** Trockenhefe
- 85 g** Zucker
- 1 ½ Pck.** Vanillezucker
- 2 ½ TL** Koriander, gemahlen
- ½ TL** Nelkenpulver
- 1 Prise** Salz
- Puderzucker zum Dekorieren

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

- Wahlweise:
- 2 entkernte** Äpfel, geschält, in passende, etwa ½ cm dicke Stücke geschnitten
- 2** Bananen, geschält und längs in passende Streifen geteilt.
- 20** Kirschen, entkernt und halbiert
- 4 Riegel** Zartbitter-Schokolade, in passende Stücke gebrochen.
- 100-200 g** Marzipan
- 100-200 g** Nugat oder Lieblings-Nusscreme



Zubereitung

Mehl, Hefe, Zucker, Koriander, Nelkenpulver und Salz mischen. Milch dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.

Teig bei 30-35 °C etwa 40 Minuten gehen lassen, dann durchkneten und weitere 40 Minuten gehen lassen.

Teig erneut kurz durchkneten, in 8 gleiche Stücke teilen und auf bemehlter Fläche mit einem Teigroller etwas größer als 12,5 x 12,5 cm ausrollen.

Jedes Quadrat leicht diagonal einritzen, die gewünschte Füllung auf eine Hälfte geben, nach Belieben kombinieren und dabei einen Rand von einem Zentimeter lassen.

Die freie Hälfte über die Füllung legen, die Ränder verschließen. Den Sandwichmaker vorheizen, alle Backplatten mit Butter bepinseln und die Teigtaschen hineingeben.

Etwa vier Minuten backen, anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben oder Zuckerguss überziehen.

TIPP: Als Füllung eignet sich alles, was gut zu süßem Hefeteig passt, etwa Aprikosen, Ananas, Pflaumen, Beeren, Vanillepudding oder Konfitüre. Probieren Sie es aus!

Frikadellen



ZUTATEN:

- 650g** Rinderhackfleisch
- 2** Zwiebeln, fein gehackt
- 3** Eier (Größe M)
- 2 Scheiben** XL-Toastbrot
- 3TL** Grillgewürz
- 1 EL** mittelscharfer Senf
- 6EL** Panko
- 3TL** edelsüßes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2** Knoblauchzehen, gepresst



Zubereitung

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden.

Mit Hackfleisch, Zwiebeln, Eiern und allen übrigen Zutaten gründlich vermengen.

Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, die Masse portionsweise in die Felder der unteren Heizplatte geben, so dass jedes Dreieck komplett gefüllt ist und die Hackmasse etwas übersteht.

Den Deckel schließen und etwa 4 Minuten backen, bis die Frikadellen eine knusprige Kruste haben.

Herausnehmen und sofort servieren.

Spanisches Rührei



ZUTATEN:

- 5** Eier
- 7 geh. TL** Mehl
- 1 ½ TL** Tomatenmark
 - Salz und Pfeffer nach Belieben
- 1 ½ TL** geriebenes, getrocknetes Basilikum
- 1 ½** Gemüsepaprika
- 2 kleine** Zwiebeln
- 3** Tomaten aus der Dose



Zubereitung

Eier, Mehl, Tomatenmark, Basilikum, Pfeffer und Salz zu einer gleichmäßigen, schaumigen Masse verrühren.

Paprika, Tomaten und Zwiebeln in kleine Würfel oder kurze, schmale Streifen schneiden.

Das Gemüse unter die Eimasse mischen.

Sobald das Gerät betriebsbereit ist, die unteren Heizplatten mit Olivenöl beträufeln. Die Eimasse gleichmäßig in die Felder füllen.

Etwa 3 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Herausnehmen pur oder auf gebräuntem Toast oder mit Reis servieren.

Kartoffelpuffer



ZUTATEN:

- 600g** Kartoffeln, geschält
- 2** Zwiebeln, fein gehackt
- 2** Eier (Größe L)
- 2EL** Mehl
- ½ TL** geriebene Muskatnuss
- 2Prisen** geriebenes, getrocknetes Basilikum
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- Pflanzenöl

Zubereitung

Die Kartoffeln in eine ausreichend große Schüssel reiben und gut ausdrücken. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles gründlich vermischen.

Sobald das Gerät heiß ist, die Backplatten mit Öl einfetten und die Kartoffelmasse gleichmäßig, je etwa 2 EL, in die Dreiecke füllen.

Deckel schließen und etwa 8 ½ - 10 Minuten goldbraun backen.

Nach Belieben mit Apfelkraut, Apfelmus oder anderen Beilagen noch heiß servieren.





GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH
Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt
info@gastroback.de • www.gastroback.de

20260603