

COSORI™

**PIONEER 5-ETAGEN DÖRRAUTOMAT
CFD-N051-W**

Rezepte



*Vielen Dank für
Ihren Kauf!*



(Wir hoffen, dass Ihnen Ihr neuer Dörrautomat genauso gut gefällt wie uns)



*Werden Sie
Mitglied*

der Cosori Cooks Community auf Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



*Lassen Sie
sich verführen*

in unserer Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes



Genießen Sie

wöchentlich neue Rezepte
*exklusiv vorbereitet von unseren
hauseigenen Küchenchefs*



KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÖCHE

Unsere hilfsbereiten hauseigenen Köche sind gerne bereit, alle Ihre Fragen zu beantworten!

E-Mail: recipes@cosori.com

Im Namen aller Mitarbeiter von Cosori

Fröhliches Kochen!

Inhaltsverzeichnis

- 4 Tipps vom Küchenchef
- 6 Spickzettel

Jerky

- 9 Beef Jerky
- 10 Beef Jerky Teriyaki-Style
- 11 Beef Jerky Bulgogi
- 12 Beef Jerky Balsamico-Senf
- 12 Büffel Jerky
- 13 Kandierter Speck süß/würzig
- 14 Frühstückss-Bacon Jerky
- 15 Chipotle Pork Jerky
- 16 Jalapeño-Limetten Jerky
- 17 Sriracha-Honig Jerky
- 18 Knoblauch-Soja Jerky
- 19 Thai Curry Jerky
- 20 Ahorn Jerky geräuchert
- 21 Jerk Jerky Jamaika
- 22 Brasilianisches BBQ Jerky
- 23 Süß-saures Pork Jerky
- 24 Jerky süß/scharf
- 25 Pork Jerky Carolina-Style
- 26 Beef Jerky Vietnamesischer Style
- 27 Jerky gepfeffert
- 28 Jerky Räucherlachs
- 29 Lachs Jerky Teriyaki
- 30 Fisch Jerky Zitrone/Dill
- 31 Kabeljau Jerky Cajun
- 31 Tofu Jerky Sriracha scharf
- 32 Tofu Jerky Knoblauch/Kräuter
- 33 Getrocknetes Eigelb

Obst

- 35 Pfirsiche in Honig-Bourbon
- 36 Bananen im Schokoladenmantel
- 37 Würzige Apfelchips
- 38 Fruchtleder aus Himbeeren
- 39 Fruchtleder aus Brombeeren
- 40 Fruchtleder aus roten Beeren
- 41 Fruchtleder aus Brombeeren und Blaubeeren
- 42 Fruchtleder aus Aprikosen und Pfirsichen
- 43 Fruchtleder aus Trauben und Pflaumen

Snacks

- 45 Zucchini-Chips
- 46 Knoblauch-Grünkohlchips
- 47 Shawarma-Grünkohlchips
- 48 Ranch-Möhrenchips
- 49 Mandeln würzig/süß
- 50 Getrocknete Kartoffelchips
- 50 Salz & Essig Kartoffelchips
- 51 Rohe Mais-Cracker
- 52 Körner-Cracker
- 53 Cracker mit Frühlingzwiebeln und Knoblauch

Süßes

- 55 Haferflockenkekse mit Rosinen
- 56 Mandelkekse mit Schokolade
- 57 Mandel-Cranberry-Kekse
- 58 Schoko-Cashewnuss-Kekse

Tipps vom Küchenchef

Dieses praktische Kochbuch zeigt Ihnen, wie Sie Ihren Cosori Dörrautomaten bestmöglich nutzen.

Reinigen der Dörretagen

- Die Dörretagen in heißem Seifenwasser einweichen, damit sich die Rückstände in den Etagenrillen leicht beseitigen lassen.
- Ist Ihr Spülbecken nicht groß genug, um die Dörretagen einzuweichen, Verwenden Sie eine Bürste mit weichen Borsten, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Reinigung des Unterteils

- Dörrgutstücke, die auf das Unterteil gefallen sind, entfernen.
- Ein sauberes Tuch mit warmem Wasser befeuchten. Mit dem Tuch Dörrgutreste vom Unterteil des Dörrautomaten abwischen.
- Achten Sie darauf, dass Sie vor dem erneuten Gebrauch des Dörrautomaten das Unterteil gründlich trocknen. Tauchen Sie die untere Dörretage nie in Wasser ein.

Auffrischen von Lebensmitteln

- Haben Sie schale Kekse, Cracker, Zerealien oder Chips? Fehlt ihnen die knackige Frische? Kein Problem. Schale Lebensmittel lassen sich leicht auffrischen! In einer einzelnen Schicht auf die Dörretagen legen und 1 bis 2 Stunden bei 65 °C / 150 °F dörren.
- Dörren Sie alte Brotscheiben, um Paniermehl herzustellen. Alte Brotscheiben 4 bis 6 Stunden lang bei 50 °C / 125 °F dörren, dann in einer Küchenmaschine zerkleinern.

Lagerung

- Das Dörrgut in luftdichten Behältern, Einweckgläsern oder sogar Gefrierbeuteln aufbewahren. Bewahren Sie es nicht direkt in Metallbehältern auf.
- Bei der Aufbewahrung in Gefrierbeuteln dafür sorgen, dass vor dem Verschließen so viel Luft wie möglich herausgedrückt wird.
- Nach dem Dörren sind die Lebensmittel warm. Lassen Sie die Lebensmittel vor der Lagerung 30 Minuten bis 1 Stunde lang abkühlen, oder bis sie vollständig auf Raumtemperatur abgekühlt sind.
- Bildet sich in den Behältern Kondensation, bedeutet dies, dass Ihre Lebensmittel nicht lang genug gedörrt wurden. Das Dörrgut einfach noch etwas länger im Dörrautomaten lassen.
- Das Dörrgut bei höchstens 10 °C/ 50 °F aufbewahren.
- Getrocknetes Obst und Gemüse, Kräuter, Nüsse und Brot können bis zu einem Jahr im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Getrocknetes Fleisch, Geflügel und Fisch sollten nur drei Monate im Kühlschrank oder bis zu einem Jahr im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Tipps vom Küchenchef (Forts.)

Dörrgut herstellen

- Bei Früchten wie Äpfel und Bananen Zitronensaft hinzugeben, um zu verhindern, dass sie braun werden. Den Zitronensaft über die Früchte sprengeln oder sie vor dem Dörren fünf Minuten lang in einer Mischung aus Zitronensaft und Wasser stehen lassen.
- Wählen Sie für die Herstellung von Jerky mageres Fleisch oder entfernen Sie das Fett von fettigem Fleisch. Fett kann ranzig werden und die Qualität Ihres Produkts beeinträchtigen.
- Gemüse vor dem Dörren eine Minute lang blanchieren. Durch Blanchieren werden Farbe, Geschmack und Textur bewahrt.
- Das Dörrgut in gleich große Stücke schneiden. Dadurch wird sichergestellt, dass der Dörrvorgang für alle Lebensmittelstücke zur gleichen Zeit beendet ist. Sie können Fleisch teilweise einfrieren, um gleichmäßiges Schneiden zu erleichtern. Zum Schneiden von Gemüse oder Obst eignet sich am besten eine Mandoline.
- Vermeiden Sie, Dörrgut durch Erhöhen der Temperatur schneller zu trocknen. Dies kann dazu führen, dass die Außenseite zu stark und die Innenseite ungleichmäßig gedörrt wird.
- Fühlt sich das Dörrgut weich oder schwammig an, es etwas länger im Dörrautomaten trocknen. Im Idealfall sollten sich gedörrte Produkte trocken und fest anfühlen.
- Die Dörrzeiten können je nach örtlicher Luftfeuchtigkeit und Temperatur, der Luftfeuchtigkeit und Temperatur in Ihrer Wohnung, dem Wassergehalt der Lebensmittel und der Größe der Lebensmittel variieren.

Hinweise zum Dörren

Temperatur	Für
35 °C	Kräuter und Blumen
50 °C	Gemüse
55 °C	Zitrusschale
60 °C	Obst und Fisch
65 °C	Nüsse und Körner
75 °C	Fleisch, Wurzelgemüse, Fruchttrollen

Spickzettel

Lebensmittel	Typ	Vorbereitung	Textur	Dörrzeit (Stunden)
Äpfel	Obst	Schälen, Kerngehäuse entfernen und in Ringe schneiden	Biigsam	5–6
Aprikosen	Obst	Halbieren oder in Scheiben schneiden und entkernen	Biigsam	12–24
Bananen	Obst	Schälen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden	Knusprig	8–24
Kirschen	Obst	Halbieren und entkernen	Ledrig	8–36
Cranberrys	Obst	Ganz lassen	Biigsam	6–30
Datteln	Obst	Entkernen und in Scheiben schneiden	Ledrig	6–24
Feigen	Obst	In Scheiben schneiden	Ledrig	6–24
Trauben	Obst	Ganz lassen	Biigsam	8–38
Mangos	Obst	Schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden	Biigsam	6–16
Nektarinen	Obst	Halbieren oder in Scheiben schneiden und entkernen	Biigsam	8–26
Pfirsiche	Obst	Schälen, entkernen und in Scheiben schneiden	Biigsam	12–20
Birnen	Obst	Schälen und in Scheiben schneiden	Biigsam	10–24
Erdbeeren	Obst	Putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden	Brüchig	8–24
Orangenschale	Zitruschale	Lange Streifen abschälen	Brüchig	8–16
Zitronenschale	Zitruschale	Lange Streifen abschälen	Brüchig	8–16
Limettenschale	Zitruschale	Lange Streifen abschälen	Brüchig	8–16

Lebensmittel	Typ	Vorbereitung	Textur	Dörrzeit (Stunden)
Schnittlauch	Kräuter	Hacken	Brüchig	6–10
Rosmarin	Kräuter	Am Stiel lassen	Brüchig	6–10

Lebensmittel	Typ	Vorbereitung	Textur	Dörrzeit (Stunden)
Mandeln	Nüsse	8 Stunden einweichen	Knusprig	18–24

Spickzettel

Lebensmittel	Typ	Vorbereitung	Textur	Dörrzeit (Stunden)
Spargel	Gemüse	In 5 mm lange Stücke schneiden	Brüchig	6–14
Rosenkohl	Gemüse	Röschen vom Stiel trennen und dann halbieren	Knusprig	8–30
Brokkoli	Gemüse	Putzen, schneiden und dämpfen, bis er weich ist (3–5 Minuten)	Brüchig	6–20
Kohl	Gemüse	Strunk und äußere Blätter entfernen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden	Ledrig	6–14
Blumenkohl	Gemüse	Putzen, schneiden und dämpfen, bis er weich ist (3–5 Minuten)	Ledrig	6–16
Sellerie	Gemüse	Stangen in 6 mm dicke Scheiben schneiden	Brüchig	6–14
Gurke	Gemüse	In 12 mm dicke Scheiben schneiden	Ledrig	6–18
Aubergine	Gemüse	Stielansatz entfernen und in 6 bis 12 mm dicke Scheiben schneiden	Brüchig	6–18
Knoblauch	Gemüse	Schälen und Wurzelende abschneiden	Brüchig	6–16
Grüne Bohnen	Gemüse	Enden beschneiden und mit Dampf blanchieren	Brüchig	8–26
Pilze	Gemüse	In Scheiben oder Würfel schneiden oder ganz lassen	Ledrig	6–14
Zwiebeln	Gemüse	In dünne Scheiben schneiden oder hacken	Brüchig	8–14
Erbsen	Gemüse	3–5 Minuten blanchieren	Brüchig	8–14
Paprikaschoten	Gemüse	Entkernen und in 6 mm dicke Streifen oder Ringe schneiden	Brüchig	6–14
Rhabarber	Gemüse	Außenhaut entfernen und in 3 mm dicke Stücke schneiden	Brüchig	8–38
Spinat	Gemüse	Mit Dampf blanchieren, bis er zusammengefallen ist	Brüchig	6–16
Tomaten	Gemüse	Enthäuten und in Scheiben schneiden	Ledrig	8–24
Zucchini	Gemüse	In 3 mm dicke Stücke schneiden	Knusprig	8–18
Rüben	Wurzelgemüse	Blanchieren, abkühlen lassen, oberes Ende und Wurzeln entfernen, in Scheiben schneiden	Brüchig	8–26
Möhren	Wurzelgemüse	Putzen, schneiden und dämpfen, bis er weich ist (3–5 Minuten)	Ledrig	6–12
Kartoffeln	Wurzelgemüse	In Scheiben oder Würfel schneiden 8–10 Minuten dämpfen oder blanchieren	Brüchig	10–14



Jerky



BEEF JERKY

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

1 kg Rindfleisch aus der Seemerrolle

Marinade

118 ml Worcestershiresauce

118 ml Sojasauce

15 ml Honig

6 g Salz

1. Das Rindfleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Worcestershiresauce, Sojasauce, Honig und Salz vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Das geschnittene Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Das marinierte Rindfleisch gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann servieren.

BEEF JERKY TERIYAKI-STYLE

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

2 kg Rindfleisch aus der Seemerrolle

Marinade

118 ml Sojasauce

50 g hellbrauner Zucker

1 g Ingwer, gerieben

1 Knoblauchzehe, zerstoßen

59 ml Ananassaft

1. Das Rindfleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Sojasauce, hellbraunen Zucker, Ingwer, Knoblauch und Ananassaft vermischen, bis alles gut vermischt ist.
3. Das geschnittene Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Das marinierte Rindfleisch gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



BEEF JERKY BULGOGI

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

1 kg Rindfleisch aus der Seemerrolle

Marinade

59 ml Sojasauce

50 g brauner Zucker

15 ml Sesamöl

5 g Knoblauchpulver

6 g Salz

1. Das Rindfleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Sojasauce, braunen Zucker, Sesamöl, Knoblauchpulver und Salz vermischen, bis alles gut vermischt ist.
3. Das geschnittene Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Das marinierte Rindfleisch gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann servieren.

BEEF JERKY BALSAMICO-SENF

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

1 kg Rindfleisch aus der Seemerrolle

Marinade

237 ml Balsamico-Essig

30 ml Olivenöl

15 ml Dijon-Senf

2 Knoblauchzehen, zerstoßen

6 g Salz

1. Das Rindfleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Balsamico-Essig, Olivenöl, Dijon-Senf, Knoblauch und Salz vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Das geschnittene Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Rindfleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.

BÜFFEL JERKY

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

1 kg Rindfleisch aus der Seemerrolle

Marinade

237 ml Buffalo-Wing-Sauce

6 g Salz

1. Das Rindfleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Buffalo-Wing-Sauce mit Salz vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Das geschnittene Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Das marinierte Rindfleisch gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



KANDIERTER SPECK SÜSS/WÜRZIG

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

10 Baconstreifen

Marinade

45 ml Sojasauce

38 g brauner Zucker

30 ml Knoblauch-Chili-Sauce

10 ml Sesamöl

10 ml Mirin

1. Die Speckstreifen ein- oder zweimal durchschneiden und beiseite stellen.
2. Sojasauce, braunen Zucker, Knoblauch-Chilisauce, Sesamöl und Mirin verrühren, bis alles gut vermengt ist.
3. Den geschnittenen Speck und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Den Bacon gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.

FRÜHSTÜCKSBACON JERKY

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

10 Streifen geräucherter Applewood-Bacon

4 g hellbrauner Zucker

6 g gemahlene Fenchelsamen

Eine Prise getrockneter Thymian

Eine Prise getrockneter Salbei

Eine Prise zerstoßener roter Pfeffer

Eine Prise schwarzer Pfeffer

Eine Prise Knoblauchpulver

Eine Prise Zwiebelpulver

1. Die Speckstreifen ein- oder zweimal durchschneiden und beiseite stellen.
2. Alle Gewürze miteinander vermischen, bis sie sich gut verbinden.
3. Beide Seiten des Bacons großzügig mit der Würzmischung bestreuen.
4. Den geschnittenen Bacon gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
5. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
6. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
7. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



PORK JERKY CHIPOTLE-PAPRIKA

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

450 g Schweinefilet

Marinade

1 Dose Chipotle-Adobo-Sauce (220 g)

14 g Tomatenmark

6 g Salz

4 g Kristallzucker

2 g Knoblauchpulver

Benötigte Küchenartikel

Standmixer oder Küchenmaschine

1. Das Filet in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Chipotle-Adobo-Sauce, Tomatenmark, Salz, Zucker und Knoblauchpulver in einem Mixer oder einer Küchenmaschine zu einer glatten Masse verrühren.
3. Die geschnittenen Filetscheiben und die Chipotle-Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Schweinefleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 70 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



JALAPEÑO/LIMETTEN JERKY

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

1 kg Rindfleisch aus der Seemerrolle

Marinade

12 Jalapeños, entkernt

Saft von 4 Limetten

17 g frischer Koriander

4 Frühlingszwiebeln, gehackt

2 Knoblauchzehen

6 g Salz

14 g gemahlener Kreuzkümmel

2 g zerstoßener roter Pfeffer

1 g schwarzer Pfeffer

Benötigte Küchenartikel

Standmixer oder Küchenmaschine

1. Das Rindfleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Vermischen Sie Jalapeños, Limettensaft, Koriander, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Salz, Kreuzkümmel, zerstoßenen roten Pfeffer und schwarzen Pfeffer in einem Mixer oder einer Küchenmaschine zu einer glatten Masse.
3. Das geschnittene Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Rindfleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



SRIRACHA-HONIG JERKY

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

1 kg Rindfleisch aus der Seemerrolle

Marinade

237 ml Sriracha

90 ml Honig

20 ml Reisweinessig

6 g Salz

1. Das Rindfleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Sriracha, Honig, Essig und Salz vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Das geschnittene Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Rindfleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



KNOBLAUCH-SOJA JERKY

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

1 kg Rindfleisch aus der Seemerrolle

Marinade

158 ml Sojasauce

15 ml Worcestershiresauce

8 g Knoblauchpulver

50 g hellbrauner Zucker

3 g Salz

1. Das Rindfleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Sojasauce, Worcestershiresauce, Knoblauchpulver, hellbraunen Zucker und Salz vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Das geschnittene Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Rindfleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



THAI CURRY JERKY

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

450 g Schweinefilet

Marinade

45 ml rote Thai-Currypaste

30 ml Fischsauce

1 Zitronengrassengel, nur das

Weißer, gehackt

1 Knoblauchzehe

4 g brauner Zucker

30 ml Wasser

Prise Salz

Benötigte Küchenartikel

Standmixer oder Küchenmaschine

1. Das Filet in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Currypaste, Fischsauce, Zitronengras, Knoblauch, braunen Zucker, Wasser und Salz in einem Mixer zu einer glatten Masse vermischen.
3. Die geschnittenen Filetscheiben und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Schweinefleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 70 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



AHORN JERKY GERÄUCHERT

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

1 kg Rindfleisch aus der Seemerrolle

Marinade

118 ml Ahornsirup

59 ml Sojasauce

5 ml Flüssigrauch

2 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

3 g Salz

Eine Prise schwarzer Pfeffer

1. Das Rindfleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Ahornsirup, Sojasauce, Flüssigrauch, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz und schwarzen Pfeffer vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Das geschnittene Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Rindfleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



JERK JERKY JAMAIKA

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

1 kg Rindfleisch aus der Oberschale

Marinade

118 ml frischer Limettensaft

59 ml weißer destillierter Essig

25 g brauner Zucker

12 g Salz

4 g geriebener Ingwer

4 Knoblauchzehen, gerieben

4 g Zwiebelpulver

4 g gemahlener schwarzer Pfeffer

4 g getrockneter Thymian

2 g gemahlenes Piment

2 g Cayennepfeffer

1 g gemahlener Zimt

1 g geräucherter Paprika

1. Das Rindfleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Limettensaft, Essig, Zucker, Salz, Ingwer, Knoblauch, Zwiebelpulver, schwarzen Pfeffer, Thymian, Piment, Cayennepfeffer, Zimt und Paprika vermischen, bis alles gut vermischt ist.
3. Das geschnittene Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Rindfleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



BRASILIANISCHES BBQ JERKY

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

1 kg Rindfleisch aus der Oberschale

Marinade

118 ml Limettensaft

118 ml Olivenöl

6 g Salz

2 g schwarzer Pfeffer

4 Knoblauchzehen, gerieben

2 g zerstoßener roter Pfeffer

4 g gemahlener Kreuzkümmel

4 g getrockneter Oregano

2 g Zwiebelpulver

2 g gemahlene Koriandersamen

1. Das Rindfleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Limettensaft, Olivenöl, Salz, schwarzen Pfeffer, Knoblauch, zerstoßenen roten Pfeffer, Kreuzkümmel, Oregano, Zwiebelpulver und Koriander vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Das geschnittene Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Rindfleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



SÜß-SAURES SCHWEINJERKY

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

450 g Schweinefilet

Marinade

59 ml Limettensaft

30 ml Fischeauce

25 g hellbrauner Zucker

1 mittlere Schalotte, gerieben

2 Knoblauchzehen, gerieben

1 g schwarzer Pfeffer

1 g Salz

1. Das Filet in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Limettensaft, Fischeauce, braunen Zucker, Schalotten, Knoblauch, schwarzen Pfeffer und Salz vermischen, bis alles gut vermischt ist.
3. Das geschnittene Schweinefleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Rindfleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 70 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



JERKY SÜß/SCHARF

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

1 kg Rindfleisch aus der Seemerrolle

Marinade

118 ml Sojasauce

59 ml Worcestershiresauce

59 ml Ketchup

21 g Dijon-Senf

75 g hellbrauner Zucker

8 g geräucherter Paprika

6 g Chilipulver

6 g Cayennepfeffer

2 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

6 g Salz

1. Das Rindfleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Sojasauce, Worcestershiresauce, Ketchup, Dijon-Senf, braunen Zucker, Paprika, Chilipulver, Cayennepfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Salz vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Das geschnittene Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Rindfleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



PORK JERKY CAROLINA-STYLE

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

450 g Schweinefilet

Marinade

118 ml Ketchup

2 g geräucherter Paprika

2 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

2 g Chilipulver

2 g gemahlene Senfkörner

3 g Salz

1 g schwarzer Pfeffer

1. Das Filet in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Ketchup, Paprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Chilipulver, Senf, Salz und Pfeffer vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Das geschnittene Schweinefleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Schweinefleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 70 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann servieren.

BEEF JERKY

VIETNAMESESISCHER STYLE

ERGIBT

VORBEREITUNG

DÖRREN

4 Portionen

12 Stunden

10 Minuten

6 Stunden

1 kg Rindfleisch aus der Seemerrolle

Marinade

45 ml Fischsauce

15 ml Sojasauce

Saft von 1 Limette

50 g brauner Zucker

1. Das Rindfleisch gegen die Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Fischsauce, Sojasauce, Limettensaft und braunen Zucker in einer Schüssel vermischen, bis alles gut vermischt ist.
3. Das Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Rindfleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen und nicht in der Mitte brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



JERKY GEPFEFFERT

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

12 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

6 Stunden

1 kg Rindfleisch aus der Oberschale

Marinade

118 ml Sojasauce

59 ml Worcestershiresauce

5 g schwarzer Pfeffer

Eine Prise weißer Pfeffer

1. Das Rindfleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Sojasauce, Worcestershiresauce, schwarzen Pfeffer und weißen Pfeffer vermischen, bis alles gut vermischt ist.
3. Das Rindfleisch und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Rindfleischscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Jerky sollte sich biegen lassen, aber nicht brechen.
9. Auf den Dörretagen auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



JERKY RÄUCHERLACHS

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNG

4 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

8 Stunden

570 g Lachs

Marinade

118 ml Sojasauce

15 ml Melasse

15 ml Zitronensaft, frisch gepresst

4 g schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

5 ml Flüssigrauch

1. Den Lachs in 6 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Sojasauce, Melasse, Zitronensaft, schwarzen Pfeffer und Flüssigrauch vermischen, bis alles gut vermischt ist.
3. Den Lachs und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 4 Stunden lang im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Lachsscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 60 °C und Timer auf 8 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist.
9. Auf den Dörretagen auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



LACHS JERKY TERIYAKI

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNG

4 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

8 Stunden

450 g Lachs

118 ml Sojasauce

50 g Zucker

1 g Ingwer, gerieben

1 Knoblauchzehe, zerstoßen

59 ml Orangensaft

1. Den Lachs in 6 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Sojasauce, Zucker, geriebenen Ingwer, Knoblauch und Orangensaft vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Den Lachs und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 4 Stunden lang im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Lachsscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 60 °C und Timer auf 8 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



FISCH JERKY ZITRONE/DILL

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNG

4 Stunden

5 Minuten

DÖRREN

8 Stunden

450 g Alaska-Seelachs-Filet

Marinade

1 Zitrone, abgerieben und gepresst

30 ml Olivenöl

3 g frischer Dill, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

Prise Salz

1. Die Seelachs-Filets in 6 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Den Zitronensaft und die Zitronenschale, das Olivenöl, den Dill, den Knoblauch und das Salz vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Den Lachs und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 4 Stunden lang im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Legen Sie den in Scheiben geschnittenen Kabeljau gleichmäßig auf die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten.
7. Temperatur auf 60 °C und Timer auf 8 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.

KABELJAU JERKY CAJUN

ERGIBT
VORBEREITUNG

2 Portionen
4 Stunden
10 Minuten
8 Stunden

DÖRREN

450 g Alaska-Seelachs-Filet

Marinade

Saft von 1 Zitrone
6 g Salz
2 g Knoblauchpulver
2 g Paprikapulver
2 g Zwiebelpulver
Eine Prise Cayennepfeffer
Eine Prise schwarzer Pfeffer

1. Den Fisch in 6 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Zitronensaft, Salz, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Zwiebelpulver, Cayennepfeffer und schwarzen Pfeffer vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Den Kabeljau und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 4 Stunden lang im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Legen Sie den in Scheiben geschnittenen Kabeljau gleichmäßig auf die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten.
7. Temperatur auf 60 °C und Timer auf 8 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.

TOFU JERKY SRIRACHA SCHARF

ERGIBT
VORBEREITUNG

2 Portionen
12 Stunden
10 Minuten
6 Stunden

DÖRREN

450 g sehr fester Tofu

Marinade

59 ml Sojasauce
30 ml Sriracha
30 ml Honig
2 g Knoblauchpulver

1. Den Tofu in 6 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Sojasauce, Sriracha, Honig und Knoblauchpulver vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Den geschnittenen Tofu und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Tofuscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 70 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.

TOFU JERKY KNOBLAUCH/ KRÄUTER

ERGIBT VORBEREITUNG

2 Portionen
12 Stunden
10 Minuten
6 Stunden

DÖRREN

450 g sehr fester Tofu

Marinade

59 ml Balsamico-Essig

3 g Salz

2 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

2 g getrocknetes Basilikum

2 g getrockneter Oregano

1 g zerstoßener roter Pfeffer

1. Den Tofu in 6 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Balsamico-Essig, Salz, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Basilikum, Oregano und roten Pfeffer vermischen, bis alles gut vermengt ist.
3. Den Tofu und die Marinade in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und alles gut vermischen.
4. Marinieren Sie alles 12 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank.
5. Die überschüssige Marinade abgießen.
6. Die Tofuscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 70 °C und Timer auf 6 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist.
9. Auf den Dörretagen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann servieren.



GETROCKNETES EIGELB

ERGIBT

6 Portionen

VORBEREITUNG

96 Stunden

DÖRREN

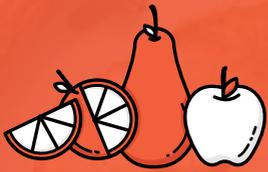
3 Stunden

251 g Kristallzucker
504 g koscheres Salz
6 Eigelbe

Benötigte Küchenartikel

15 x 15 Zentimeter großes Blech
Frischhaltefolie

1. Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen, bis alles gut vermischt ist.
2. Die Hälfte der Salz-Zucker-Mischung auf einem 15 x 15 Zentimeter großen Backblech verteilen.
3. Mit der Rückseite eines Löffels oder Messbechers 6 Vertiefungen in die Salz-Zucker-Mischung drücken.
4. Ein Eigelb in jede Vertiefung geben, dann mit der restlichen Salz-Zucker-Mischung bedecken.
5. Das Backblech fest mit Frischhaltefolie umwickeln und für 3 bis 4 Tage in den Kühlschrank stellen.
6. Die Eigelbe vorsichtig aus dem Pökelsalz nehmen und in eine Schüssel mit Wasser geben.
7. Vorsichtig die überschüssige Salz-Zucker-Mischung abreiben.
8. Die Eigelbe gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
9. Temperatur auf 60 °C und Timer auf 3 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
10. Herausnehmen, wenn es fertig ist und gerieben über Nudeln oder Gemüse servieren.



Obst

PFIRSICHE IN HONIG-BOURBON

ERGIBT

1 Portion

VORBEREITUNG

4 Stunden

10 Minuten

DÖRREN

12–16 Stunden

1 Pfirsich, geschält, entkernt

59 ml heißes Wasser

59 ml Honig

45 ml Bourbon oder Whisky

1. Den Pfirsich in 12 mm dicke Stücke schneiden und beiseite stellen.
2. Das heiße Wasser und den Honig in einer Schüssel mischen, bis sich der Honig auflöst, dann den Bourbon hinzufügen.
3. Die Pfirsichscheiben und die Bourbonmischung in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben.
4. 4 Stunden marinieren.
5. Die Pfirsichscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
6. Temperatur auf 60 °C und Timer auf 16 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
7. Nach etwa 12 Stunden die Pfirsiche stündlich kontrollieren, bis sie biegsam sind, aber beim Biegen nicht brechen.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.



BANANEN IM SCHOKOLADENMANTEL

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNG

10 Minuten

DÖRREN

12–16 Stunden

1 Banane, in dünne Scheiben
geschnitten

113 g Zartbitterschokolade (70%
Kakao)

Meersalz zum Besprenkeln

1. Die Bananenscheiben gleichmäßig auf den Dörretagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
2. Temperatur auf 60 °C und Timer auf 16 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
3. Nach 12 Stunden die Bananenscheiben stündlich kontrollieren, bis sie sich weitgehend trocken anfühlen und leicht klebrig sind.
4. Herausnehmen, wenn es fertig ist.
5. Die Schokolade in einer mikrowellengeeigneten Schale in 30-Sekunden-Intervallen in der Mikrowelle erwärmen, dabei zwischen den einzelnen Intervallen umrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
6. Die gedörrten Bananenscheiben in die geschmolzene Schokolade tauchen, um sie zu ummanteln.
7. Das Meersalz über die Bananen im Schokoladenmantel streuen.
8. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und servieren, wenn die Schokolade fest geworden ist.



WÜRZIGE APFELCHIPS

ERGIBT

VORBEREITUNG

DÖRREN

4 Portionen

10 Minuten

6–12 Stunden

2 rote Äpfel, geschält, entkernt

Saft von ½ Zitrone

13 g Zucker

3 g gemahlener Zimt

Eine Prise Muskatnuss

3 ml Vanilleextrakt

1. Die Äpfel in 6 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Zitronensaft, Zucker, Zimt, Muskatnuss, Vanilleextrakt und Apfelscheiben vermischen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist.
3. Die Apfelscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
4. Temperatur auf 60 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
5. Nach 6 Stunden die Apfelscheiben stündlich kontrollieren, bis sie trocken und gummiartig sind. Sie sollten beim Zusammenklappen nicht zusammenkleben.
6. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.

FRUCHTLEDER AUS HIMBEEREN

ERGIBT
VORBEREITUNG
DÖRREN

4 Portionen
10 Minuten
3–5 Stunden

680 g Himbeeren
25 g Kristallzucker
5 ml Zitronensaft

Benötigte Küchenartikel

Backpapier
Standmixer
Feinmaschiges Sieb

1. Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es in die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten passt.
2. Himbeeren, Zucker und Zitronensaft in einem Standmixer langsam zu einer glatten Masse vermischen.
3. Das Himbeerpüree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
4. Das Fruchtpüree wieder in den Standmixer geben und bei hoher Geschwindigkeit zu einer flüssigen Masse pürieren.
5. Das Himbeerpüree in 4 mm dicken Schichten auf die mit Backpapier ausgelegten Dörretagen gießen, dabei am inneren und äußeren Rand einen Abstand von 1 cm lassen.
6. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 5 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
7. Nach 3 Stunden das Fruchtleder stündlich kontrollieren, bis es trocken ist und sich nicht mehr klebrig anfühlt.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.

FRUCHTLEDER AUS BROMBEEREN

ERGIBT

VORBEREITUNG

DÖRREN

4 Portionen
10 Minuten
3–5 Stunden

680 g Himbeeren
25 g Kristallzucker
5 ml Zitronensaft

Benötigte Küchenartikel

Backpapier
Standmixer
Feinmaschiges Sieb

1. Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es in die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten passt.
2. Brombeeren, Zucker und Zitronensaft in einem Standmixer langsam zu einer glatten Masse vermischen.
3. Die Fruchtmischung durch ein feinmaschiges Sieb drücken, um die Samen zu entfernen.
4. Die Fruchtmischung wieder in den Standmixer geben und bei hoher Geschwindigkeit zu einer flüssigen Masse pürieren.
5. Das Fruchtpüree in 4 mm dicken Schichten auf die mit Backpapier ausgelegten Dörretagen gießen, dabei am inneren und äußeren Rand einen Abstand von 1 cm lassen.
6. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 5 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
7. Nach 3 Stunden das Fruchtleder stündlich kontrollieren, bis es trocken ist und sich nicht mehr klebrig anfühlt.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.



FRUCHTLEDER AUS ROTEN BEEREN

ERGIBT VORBEREITUNG DÖRREN

4 Portionen
10 Minuten
8–12 Stunden

450 g Erdbeeren
63 g Himbeeren
8 g Kristallzucker
5 ml Vanilleextrakt
5 ml Zitronensaft

Benötigte Küchenartikel

Backpapier
Standmixer
Feinmaschiges Sieb

1. Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es in die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten passt.
2. Alle Zutaten in einem Mixer langsam zu einer glatten Masse vermischen.
3. Die Fruchtmischung durch ein feinmaschiges Sieb drücken, um die Samen zu entfernen.
4. Die Fruchtmischung wieder in den Standmixer geben und bei hoher Geschwindigkeit zu einer flüssigen Masse pürieren.
5. Das Fruchtピューree in 4 mm dicken Schichten auf die mit Backpapier ausgelegten Dörretagen gießen, dabei am inneren und äußeren Rand einen Abstand von 1 cm lassen.
6. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
7. Nach 8 Stunden das Fruchtleder stündlich kontrollieren, bis es trocken ist und sich nicht mehr klebrig anfühlt.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.

FRUCHTLEDER AUS BROMBEEREN UND BLAUBEEREN

ERGIBT

VORBEREITUNG

DÖRREN

4 Portionen

10 Minuten

8–12 Stunden

450 g Blaubeeren

63 g Brombeeren

30 g Kristallzucker

2 Teelöffel Zitronensaft

Benötigte Küchenartikel

Backpapier

Standmixer

Feinmaschiges Sieb

1. Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es in die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten passt.
2. Alle Zutaten in einem Standmixer langsam zu einer glatten Masse vermischen.
3. Die Fruchtmischung durch ein feinmaschiges Sieb drücken, um die Samen zu entfernen.
4. Die Fruchtmischung wieder in den Standmixer geben und bei hoher Geschwindigkeit zu einer flüssigen Masse pürieren.
5. Das Fruchtpüree in 4 mm dicken Schichten auf die mit Backpapier ausgelegten Dörretagen gießen, dabei am inneren und äußeren Rand einen Abstand von 1 cm lassen.
6. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
7. Nach 8 Stunden das Fruchtleder stündlich kontrollieren, bis es trocken ist und sich nicht mehr klebrig anfühlt.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.



FRUCHTLEDER AUS APRIKOSEN UND PFIRSICHEN

ERGIBT

VORBEREITUNG

DÖRREN

4 Portionen

20 Minuten

8–12 Stunden

3 Aprikosen, geschält, entkernt

3 Pfirsiche, geschält, entkernt

13 g Zucker

1 Teelöffel Orangensaft

Benötigte Küchenartikel

Backpapier

Pürierstab oder Standmixer

1. Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es in die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten passt.
2. Die Aprikosen, Pfirsiche und den Zucker in einen mittelgroßen Kochtopf geben.
3. Die Aprikosen und Pfirsiche 10 bis 15 Minuten lang bei geringer Hitze auf dem Herd kochen, bis sie weich sind.
4. Die Früchte mit einem Pürierstab pürieren. Wird ein normaler Standmixer benutzt, die Früchte zunächst langsam pürieren und die Geschwindigkeit nach und nach bis zur höchsten Stufe erhöhen.
5. Das Fruchtpüree in 4 mm dicken Schichten auf die mit Backpapier ausgelegten Dörretagen gießen, dabei am inneren und äußeren Rand einen Abstand von 1 cm lassen.
6. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
7. Nach 8 Stunden das Fruchtleder stündlich kontrollieren, bis es trocken ist und sich nicht mehr klebrig anfühlt.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.

FRUCHTLEDER AUS TRAUBEN UND PFLAUMEN

ERGIBT

VORBEREITUNG

DÖRREN

4 Portionen
20 Minuten
8–12 Stunden

5 Pflaumen, entsteint
1 Rebe kernlose rote Trauben
25 g Kristallzucker
1 Teelöffel Zitronensaft

Benötigte Küchenartikel

Backpapier
Pürierstab oder Standmixer

1. Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es in die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten passt.
2. Die Pflaumen, Trauben, Zucker und Zitronensaft in einen mittelgroßen Kochtopf geben.
3. Die Pflaumen und Trauben 10 bis 15 Minuten lang bei geringer Hitze auf dem Herd kochen, bis sie weich sind und zerfallen.
4. Die Früchte mit einem Pürierstab pürieren. Wird ein normaler Standmixer benutzt, die Früchte zunächst langsam pürieren und die Geschwindigkeit nach und nach bis zur höchsten Stufe erhöhen.
5. Das Fruchtpüree in 4 mm dicken Schichten auf die mit Backpapier ausgelegten Dörretagen gießen, dabei am inneren und äußeren Rand einen Abstand von 1 cm lassen.
6. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
7. Nach 8 Stunden das Fruchtleder stündlich kontrollieren, bis es trocken ist und sich nicht mehr klebrig anfühlt.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.



Snacks



ZUCCHINI-CHIPS

ERGIBT
VORBEREITUNG
DÖRREN

4 Portionen
10 Minuten
12 Stunden

2 Zucchini
15 ml Olivenöl
3 g Salz
2 g Knoblauchpulver
2 g Zwiebelpulver
2 g Paprikapulver
1 g schwarzer Pfeffer

1. Die Zucchini in 6 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Vermischen Sie alle Zutaten gut mit der Zucchini in einer Schale.
3. Verteilen Sie die Zucchinischeiben gleichmäßig auf den Dörretagen des Cosori Dörrautomaten.
4. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
5. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.



KNOBLAUCH-GRÜNKOHLCHIPS

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

5 Minuten

DÖRREN

12–13 Stunden

10 g Grünkohl, kleingeschnitten

10 ml Olivenöl

4 g Knoblauchpulver

7 g Parmesan, gerieben

3 g Salz

1. Alle Zutaten in eine Schale geben und gut vermischen.
2. Den gewürzten Grünkohl gleichmäßig auf den Dörretagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
3. Temperatur auf 50 °C und Timer auf 13 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
4. Nach 12 Stunden den Grünkohl stündlich kontrollieren, bis er knusprig und trocken ist.
5. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.



SHAWARMA-GRÜNKOHLCHIPS

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

5 Minuten

DÖRREN

12–13 Stunden

- 10 g Grünkohl, kleingeschnitten
- 10 ml Olivenöl
- 3 g Salz
- 2 g Kreuzkümmel
- 1 g Knoblauchpulver
- 1 g Zimt
- 1 g gemahlener Koriander
- 1 g geräucherter Paprika
- 1 Prise gemahlener Kardamom

1. Alle Zutaten gut in einer Schüssel vermischen.
2. Den gewürzten Grünkohl gleichmäßig auf den Dörretagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
3. Temperatur auf 55 °C und Timer auf 13 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
4. Nach 12 Stunden den Grünkohl stündlich kontrollieren, bis er knusprig und trocken ist.
5. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.



RANCH- MÖHRECHIPS

ERGIBT

6 Portionen

VORBEREITUNG

8 Minuten

DÖRREN

8–12 Stunden

3 große Möhren, geschält
23 ml Wasser

Ranch-Dressing Gewürz

15 g pulverisierte Buttermilch
5 g getrocknete Petersilie
3 g Salz
2 g Knoblauchpulver
2 g Zwiebelpulver
1 g getrockneter Dill

Benötigte Küchenartikel

Sparschäler

1. Die Möhren mit einem Sparschäler in Streifen schneiden und in eine große Schale geben.
2. Die Möhren mit dem Wasser und den Zutaten für das Ranch-Dressing-Gewürz vermischen.
3. Die Möhren gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
4. Temperatur auf 60 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
5. Nach 8 Stunden die Möhren stündlich kontrollieren, bis sie knusprig und trocken sind.
6. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.



MANDELN WÜRZIG/ SÜSS

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNG

8 Stunden

5 Minuten

DÖRREN

24 Stunden

230 g unbehandelte Mandeln

1 l Wasser

10 g Salz, geteilt

25 g Kristallzucker

1 g Cayennepfeffer

Eine Prise schwarzer Pfeffer

1. Die Mandeln 8 Stunden lang in Wasser und 6 g Salz einweichen.
2. Die Mandeln abtropfen lassen und trocken tupfen.
3. Die Mandeln mit dem restlichen Salz, Zucker, Cayennepfeffer und schwarzem Pfeffer vermischen, bis sie gleichmäßig benetzt sind.
4. Die Mandeln gleichmäßig auf den Dörretagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
5. Temperatur auf 65 °C und Timer auf 24 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
6. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.

GETROCKNETE KARTOFFELCHIPS

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNG

40 Minuten

DÖRREN

10 Stunden

1 große Russet-Kartoffel, geschält

1 l heißes Wasser

5 ml Zitronensaft

Ölspray

1 g Salz, plus mehr zum Würzen

Benötigte Küchenartikel

Mandoline

1. Die geschälten Kartoffeln auf einer Mandoline in 1 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben in eine große Schüssel mit dem heißen Wasser und Zitronensaft geben.
3. Die Kartoffelscheiben 30 Minuten lang einweichen lassen.
4. Die Kartoffelscheiben herausnehmen und mit einem Papiertuch trockentupfen.
5. Die Kartoffelscheiben leicht mit Ölspray besprühen und mit Salz besprenkeln.
6. Die Kartoffelscheiben gleichmäßig auf den Etagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
7. Temperatur auf 70 °C und Timer auf 10 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
8. Herausnehmen, wenn es fertig ist, mit Salz abschmecken und servieren.

SALZ & ESSIG KARTOFFELCHIPS

ERGIBT

2 Portionen

VORBEREITUNG

1 Stunde

10 Minuten

DÖRREN

10 Stunden

1 mehlig kochende Kartoffel

1 l heißes Wasser

Saft von 1 Zitrone

1 l destillierter Essig

Ölspray

Salz und Pfeffer nach Belieben

Benötigte Küchenartikel

Mandoline

1. Die Kartoffeln auf einer Mandoline in 1 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Kartoffelscheiben in eine große Schüssel mit dem heißen Wasser und Zitronensaft geben.
3. Die Kartoffelscheiben 30 Minuten lang einweichen lassen.
4. Die Kartoffelscheiben abtropfen lassen, dann mit Essig bedecken und 15 bis 30 Minuten einweichen lassen.
5. Die Kartoffelscheiben aus dem Essig nehmen und mit einem Papiertuch trocken tupfen.
6. Die Kartoffelscheiben leicht mit Ölspray besprühen und mit Salz und Pfeffer besprenkeln.
7. Die Kartoffelscheiben gleichmäßig auf den Dörretagen des Cosori Dörrautomaten verteilen.
8. Temperatur auf 70 °C und Timer auf 10 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
9. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.



ROHE MAIS-CRACKER

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

15 Minuten

DÖRREN

8–12 Stunden

2 Maiskolben, geschält
168 g goldene Leinsamen
59 ml Wasser
6 g Salz
Eine Prise Knoblauchpulver

Benötigte Küchenartikel

Backpapier
Küchenmaschine

1. Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es in die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten passt.
2. Die Körner vom Maiskolben lösen.
3. Maiskörner, Leinsamen, Wasser, Salz und Knoblauchpulver in eine Küchenmaschine geben und alles zu einer glatten Masse pürieren.
4. Den Teig auf den mit Backpapier ausgelegten Dörretagen in 3 mm dicken Schichten verteilen.
5. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
6. Nach 8 Stunden die Cracker stündlich kontrollieren, bis die Cracker hart und trocken sind.
7. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.



KÖRNER-CRACKER

ERGIBT

VORBEREITUNG

DÖRREN

4 Portionen

5 Minuten

8–12 Stunden

56 g Leinsamen

56 g Chiasamen

227 g Kürbiskerne

113 g Sesamsamen

6 g Salz

1 g Knoblauchpulver

1 g Zwiebelpulver

Eine Prise Cayennepfeffer

Eine Prise schwarzer Pfeffer

237 ml Wasser

1. Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es in die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten passt.
2. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen.
3. Lassen Sie die Körner das Wasser etwa 3 Minuten lang aufsaugen, so dass ein Teig entsteht.
4. Den Teig auf den mit Backpapier ausgelegten Dörretagen in 3 mm dicken Schichten verteilen.
5. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
6. Nach 8 Stunden die Cracker stündlich kontrollieren, bis sie hart und trocken sind.
7. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.

Benötigte Küchenartikel

Backpapier



CRACKER MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND KNOBLAUCH

ERGIBT

4 Portionen

VORBEREITUNG

15 Minuten

DÖRREN

8–12 Stunden

15 ml Olivenöl

5 Frühlingszwiebeln, Wurzelenden
entfernt

2 Knoblauchzehen

237 ml Wasser

6 g Salz

Eine Prise schwarzer Pfeffer

454 g Leinsamen

Benötigte Küchenartikel

Standmixer oder Küchenmaschine

Backpapier

1. Eine Bratpfanne auf dem Herd bei mittlerer Hitze 5 Minuten lang erhitzen.
2. Geben Sie das Olivenöl hinein, lassen Sie es 15 Sekunden lang erwärmen und fügen Sie die Frühlingszwiebel und Knoblauchzehen hinzu.
3. Alles so lange braten, bis der Knoblauch leicht braun ist. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.
4. Braten Sie die Frühlingszwiebeln auf beiden Seiten an bis sie leicht braun sind (etwa 5 Minuten). Beiseite stellen.
5. Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Wasser, Salz und Pfeffer in einem Standmixer oder Küchenmaschine pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.
6. Fügen Sie die Leinsamen zu der pürierten Mischung hinzu, so dass ein Teig entsteht, und stellen Sie ihn beiseite.
7. Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es in die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten passt.
8. Den Teig auf den mit Backpapier ausgelegten Dörretagen in 3 mm dicken Schichten verteilen.
9. Temperatur auf 75 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
10. Nach 8 Stunden die Cracker stündlich kontrollieren, bis sie hart und trocken sind.
11. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.



Süßes



HAFERFLOCKENKEKSE MIT ROSINEN

ERGIBT

12–16 Kekse

VORBEREITUNG

15 Minuten

DÖRREN

12 Stunden

227 g schnellkochende Haferflocken

227 g unbehandelte Pekannüsse

168 g Rosinen

56 g Kürbiskerne

59 ml Ahornsirup

30 ml Kokosöl

1 g gemahlener Zimt

Eine Prise gemahlener Ingwer

Eine Prise gemahlener Piment

Eine Prise gemahlene Nelken

Prise Salz

1. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine pürieren, bis sie sich verbinden.
2. Den Teig zu esslöffelgroßen Bällchen formen und mit etwas Abstand auf Backpapier legen.
3. Ein weiteres Stück Backpapier darüber ausbreiten und auf eine Dicke von 6 mm flachdrücken.
4. Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es in die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten passt.
5. Die Kekse aus dem Backpapier lösen und auf die mit Backpapier ausgelegten Dörretagen legen.
6. Temperatur auf 70 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
7. Die Kekse nach 8 Stunden vorsichtig vom Backpapier lösen.
8. Die Kekse direkt auf die Dörretagen legen und die verbleibende Zeit dörren.
9. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.

Benötigte Küchenartikel

Küchenmaschine

Backpapier



MANDELKEKSE MIT SCHOKOLADE

ERGIBT

10–12 Kekse

VORBEREITUNG

15 Minuten

DÖRREN

12 Stunden

237 ml Mandelbutter

95 g Kokosraspel

50 g Pistazien

70 g Zartbitter-Schokoladenstückchen

Benötigte Küchenartikel

Küchenmaschine

Backpapier

1. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine pürieren, bis sie sich verbinden.
2. Den Teig zu esslöffelgroßen Bällchen formen und mit etwas Abstand auf Backpapier legen.
3. Ein weiteres Stück Backpapier darüber ausbreiten und auf eine Dicke von 6 mm flachdrücken.
4. Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es in die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten passt.
5. Die Kekse aus dem Backpapier lösen und gleichmäßig auf die mit Backpapier ausgelegten Dörretagen legen.
6. Temperatur auf 70 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
7. Die Kekse nach 8 Stunden vorsichtig vom Backpapier lösen.
8. Die Kekse direkt auf die Dörretagen legen und die verbleibende Zeit dörren.
9. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.



MANDEL- CRANBERRY-KEKSE

ERGIBT

12–16 Kekse

VORBEREITUNG

15 Minuten

DÖRREN

12 Stunden

237 ml Mandelbutter

120 g Mandelmehl

95 g geraspelte Kokosflocken

50 g Walnüsse, gehackt

40 g getrocknete Cranberrys

Benötigte Küchenartikel

Küchenmaschine

Backpapier

1. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine pürieren, bis sie sich verbinden.
2. Den Teig zu esslöffelgroßen Bällchen formen und auf Backpapier legen.
3. Ein weiteres Stück Backpapier darüber ausbreiten und auf eine Dicke von 6 mm flachdrücken.
4. Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es in die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten passt.
5. Die Kekse aus dem Backpapier lösen und auf die mit Backpapier ausgelegten Dörretagen legen.
6. Temperatur auf 70 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
7. Die Kekse nach 8 Stunden vorsichtig vom Backpapier lösen.
8. Die Kekse direkt auf die Dörretagen legen und die verbleibende Zeit dörren.
9. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.



SCHOKO- CASHEWNUSS-KEKSE

ERGIBT

12–16 Kekse

VORBEREITUNG

15 Minuten

DÖRREN

12 Stunden

280 g ungesalzene Cashewnüsse
50 g Kakaopulver
59 ml Ahornsirup
2 g gemahlener Zimt
Eine Prise gemahlene Muskatnuss
5 ml Vanilleextrakt
3 g koscheres Salz

Benötigte Küchenartikel

Küchenmaschine
Backpapier

1. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine pürieren, bis sie sich verbinden. Es können ruhig kleine Cashewstücke zurückbleiben.
2. Den Teig zu esslöffelgroßen Bällchen formen und auf Backpapier legen.
3. Ein weiteres Stück Backpapier darüber ausbreiten und auf eine Dicke von 6 mm flachdrücken.
4. Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es in die Dörretagen des Cosori Dörrautomaten passt.
5. Die Kekse aus dem doppelten Backpapier lösen und auf die mit Backpapier ausgelegten Dörretagen legen.
6. Temperatur auf 70 °C und Timer auf 12 Stunden einstellen, dann *Start/Stop* drücken.
7. Die Kekse nach 8 Stunden vorsichtig vom Backpapier lösen.
8. Die Kekse direkt auf die Dörretagen legen und die verbleibende Zeit dörren.
9. Herausnehmen, wenn es fertig ist und servieren.

Suchen Sie weitere Rezepte?

Wir möchten Ihnen eine Community erschließen, die den Hobbykoch in Ihnen anspricht. Teilen Sie Ihre Rezepte und reden Sie mit! Wir posten ständig neue Anwendungsmöglichkeiten für unsere Cosori-Produkte.



Teilen Sie Ihre Rezepte mit uns!

#ICOOKCOSORI

Wir würden gerne mehr über Ihre Kreationen erfahren. Kommen Sie zu unserer stets wachsenden Community leidenschaftlicher Köche für Rezeptideen und tägliche Inspirationen in Sachen gesunde Ernährung.



COSORI™

Fragen oder Probleme?

support.de@cosori.com