

# Geniale Sandwichideen für den Sandwichmaker

Das ultimative Rezeptbuch von herzhaft bis  
süß – Kreative Kreationen für jede Mahlzeit



# Inhalt

Frühstücksfreuden .....	12
Mandelbutter und Erdbeeren – Ein fruchtiger Traum .....	12
Croissant-Toast mit Schinken und Käse** .....	13
Der Frühstücksklassiker: Marmelade und Butter mit einer Überraschung** .....	14
Pikantes Rührei-Sandwich mit Frühlingszwiebeln** .....	15
Französisches Flair: Croque Madame aus dem Sandwichmaker** .....	16
Karamellisierte Äpfel mit Zimt auf Brioche** .....	17
Der klassische Frühstückstoast mit Ei und Speck.....	18
Süßer Morgen mit Nutella und Banane** .....	19
Veganer Avocado-Toast mit Tomate** .....	20
Gesund in den Tag: Vollkornbrot mit Frischkäse und Gurke	21
Spinat und Feta – Der herzhafteste Morgenkick.....	22
Erdnussbutter und Honig – Cremig und süß .....	23
Der englische Klassiker: Baked Beans auf Toast .....	24
Tomate-Mozzarella-Toast mit frischem Basilikum .....	25
Banane und Haferflocken für den Energieboost.....	26
Müsli-Toast mit Joghurt und Honig** .....	27
Apfelmus und Walnüsse für einen süßen Start .....	28
Schokoladenfüllung im Vollkornbrot für die Naschkatzen ..	29
Vollkorn-Sandwich mit Avocado und pochiertem Ei.....	30
Blaubeeren und Ricotta für einen Hauch von Luxus.....	31
Herzhafter Frühstückstoast mit Champignons und Kräutern .....	32

Ziegenkäse und Feigen – Ein süß-herzhafter Genuss.....	33
Toast à la Pizza: Ei, Tomatensoße und Käse** .....	34
Zimt-Toast mit einer Füllung aus Schokocreme und Nüssen .....	35
Geflügelwurst-Sandwich** .....	36
Toast mit Salami, Käse und Oliven** .....	37
Süße Versuchungen.....	38
Apfel-Zimt-Toast mit Vanillesoße** .....	38
Schokogenuss: Brownie-Sandwich aus dem Sandwichmaker .....	39
Erdnussbutter-Bananen-Kombination** .....	40
Marshmallow-S'mores für echte Naschkatzen .....	41
Karamellisierter Pfirsich-Toast mit Honig** .....	42
Mandelbutter und Blaubeeren auf Brioche** .....	43
Zitronencreme-Toast mit Puderzucker** .....	44
Himbeeren und weiße Schokolade – Fruchtig und cremig ..	45
Nutella-Croissant aus dem Sandwichmaker** .....	46
Ananas-Kokos-Toast für exotische Momente** .....	47
Erdbeeren und Mascarpone für den Luxusgenuss .....	48
Apfelstrudel-Sandwich mit Rosinen**.....	49
Zimtschnecken-Toast: Süß und fluffig** .....	50
Dulce-de-Leche-Sandwich für Karamellfans** .....	51
Spekulatius-Toast mit weißer Schokolade** .....	52
Feigen und Honig für einen süß-herzhaften Kick .....	53
Pistazien und Schokocreme – Ein grüner Traum.....	54
Birne und Zimt auf Brioche** .....	55
Vanillequark und Beeren-Mix** .....	56
Zartbitter-Schokolade und Minze** .....	57

Nougat und Banane – Eine perfekte Kombination .....	58
Kirschkompott mit Schlagsahne** .....	59
Karamell-Bananen-Sandwich mit Crunch** .....	60
Kreative Ideen für Zwischendurch .....	61
Pizzatoast mit Salami und Käse .....	61
Spinat-Feta-Taschen für den schnellen Snack* .....	62
Der exotische Thai-Toast mit Erdnusssauce** .....	63
Croque Monsieur – Der französische Klassiker .....	64
Veggie-Toast mit gegrilltem Gemüse und Pesto .....	65
Caprese-Toast mit Tomate, Mozzarella und Basilikum.....	66
Tex-Mex-Toast mit Bohnen, Mais und Jalapeños.....	67
Hawaii-Toast mit Schinken, Ananas und Käse* .....	68
Herzhafte Hähnchen-Taschen mit BBQ-Sauce .....	69
Mediterraner Genuss: Toast mit Oliven und Feta.....	70
Avocado-Käse-Toast mit Chili-Kick** .....	71
Griechischer Gyros-Toast mit Tzatziki** .....	72
Mini-Panini mit Thunfisch und Kapern**.....	73
Knusprige Tortilla-Toast mit Salsa und Guacamole .....	74
Burrata-Toast mit Prosciutto und Rucola** .....	75
Der italienische Klassiker: Bruschetta-Toast** .....	76
Zucchini-Parmesan-Taschen mit Kräutern** .....	77
Süßkartoffel-Toast mit Hummus und Paprika** .....	78
Rauchiger Speck-Käse-Toast mit BBQ-Twist** .....	79
Falafel-Toast mit Tahini-Sauce** .....	80
Lachs-Toast mit Kräuterfrischkäse** .....	82
Spargel-Toast mit Hollandaise-Füllung** .....	83
Pilz-Creme-Toast mit Thymian und Käse** .....	84

Leicht & Gesund.....	85
Veggie-Delight mit gegrilltem Gemüse** .....	85
Low-Carb-Option mit Eiweißbrot und Thunfisch .....	86
Kräuterquark mit frischem Lachs** .....	87
Fitness-Sandwich mit Hähnchenbrust und Paprika .....	88
Avocado-Tomaten-Toast mit Sprossen** .....	89
Magerquark und Gurken auf Vollkornbrot** .....	90
Gegrillte Zucchini mit Feta und Minze** .....	91
Tofu-Sandwich mit Erdnusssauce und Karotten .....	92
Linsenaufstrich mit frischer Petersilie auf Dinkeltoast .....	93
Süßkartoffel-Toasts mit Avocado und Granatapfelkernen**	94
Vollkorn-Sandwich mit Putenbrust und Senf-Dressing.....	95
Veganes Sandwich mit Hummus und geröstetem Gemüse* .....	96
Mozzarella und frische Mango für die Extraportion Frucht ..	97
Kichererbsen-Aufstrich mit Paprika und Koriander .....	98
Quinoa und Spinat auf Proteinbrot** .....	99
Kresse und Hüttenkäse für den kleinen Hunger .....	100
Low-Carb-Wrap mit Gemüsefüllung aus dem Sandwichmaker** .....	101
Rote-Bete-Hummus und Gurkenscheiben auf Roggenbrot .....	102
Thunfisch und Frischkäse mit Oliven .....	103
Lachs und Avocado auf Eiweißbrot** .....	104
Veganer Protein-Toast mit Tempeh und Spinat* .....	105
Gebackene Aubergine und Tahini auf Sauerteigbrot** .....	106
Puten-Avocado-Sandwich** .....	107
Garnelen-Sandwich** .....	108

Ein Low-Carb-Highlight mit fluffigem Oopsie-Brot und zarter Putenbrust. ....	109
Sucuk-Käse-Toast Deluxe** .....	111
Sucuk-Toast: Der herzhafteste Klassiker** .....	112
Sucuk mit Ei: Der herzhafteste Klassiker** .....	113
Sucuk-Fladenbrot-Sandwich im Sandwichmaker .....	114
Party-Kreationen & Spezialitäten .....	116
Mini-Toasts für Buffets: Verschiedene Ideen** .....	116
Fingerfood-Sandwiches mit Lachs und Dill** .....	117
Mediterrane Crostini mit Olivenpaste und Feta.....	118
Hawaii-Mini-Toast mit Ananas und Käse** .....	119
Caprese-Sandwich-Häppchen mit Tomate, Mozzarella und Basilikum .....	120
Pikante Tapas-Toasts mit Chorizo und Paprika .....	121
Kleine Toast-Pizzen mit Salami und Oregano** .....	122
Party-Bites mit Thunfischcreme und Kapern** .....	123
Mini Sandwiches mit Hähnchen und Speck** .....	124
Mini-Croque Monsieur – Der französische Klassiker .....	125
Toast-Lollis mit Käsefüllung – Ein Highlight für Kinder .....	126
Sandwiches mit Lachs und Frischkäse im Party-Style.....	127
Pikante Curry-Toasts für exotische Feiern** .....	128
Mini-Burger-Toasts mit Hackfleisch und Käse .....	129
Knusprige Taco-Toasts mit Salsa und Guacamole.....	130
Mini-Sandwich-Kebabs mit verschiedenen Füllungen.....	131
Gefüllte Party-Sandwiches mit Pesto und Hähnchen .....	132
Tipps für die Reinigung und Pflege .....	133
Platz für deine eigenen Notizen und Rezeptideen .....	137





## **Einleitung**

Willkommen in der Welt des Sandwichmakers\*\*

Der Sandwichmaker ist viel mehr als ein einfaches Küchengerät – er ist ein echter Allrounder, der dir erlaubt, in wenigen Minuten köstliche Snacks, herzhaftes Mahlzeiten oder süße Leckereien zuzubereiten. Ob für ein schnelles Frühstück, ein Mittagessen auf die Hand oder ein kreatives Abendbrot, der Sandwichmaker bietet unendlich viele Möglichkeiten. Dieses Buch soll dir zeigen, wie du mit einfachen Zutaten und ein bisschen Fantasie wahre Geschmackserlebnisse kreieren kannst.

Tauche ein in die Welt der krossen Toasts und finde heraus, wie du mit deinem Sandwichmaker mehr zaubern kannst, als du je gedacht hättest.

## **Tipps und Tricks für den perfekten Toast\*\***

- \*\*Vorheizen nicht vergessen:\*\* Dein Sandwichmaker sollte immer gut vorgeheizt sein, bevor du die Zutaten hineinlegst. So wird dein Toast außen schön knusprig, während die Füllung perfekt erhitzt wird.

- \*\*Die richtige Brotwahl:\*\* Weißbrot ist ein Klassiker, aber Vollkornbrot, Roggenbrot oder auch spezielle Brote wie Ciabatta oder Brioche bieten neue Geschmackserlebnisse.

- \*\*Schutz vor Ankleben:\*\* Streiche die Außenseiten deines Brots dünn mit Butter oder Margarine ein. Alternativ kannst du auch etwas Öl verwenden.

- \*\*Nicht überfüllen:\*\* Achte darauf, die Füllung gut zu verteilen und nicht zu viel auf einmal hineinzulegen. Ein

überfülltes Sandwich kann schnell auslaufen und den Sandwichmaker verschmutzen.

- **Kreativ kombinieren:** Probiere neue Kombinationen aus – süß und herzhaft geht oft besser zusammen, als du denkst.

### **Must-Have-Zutaten für kreative Sandwichkreationen**

Damit du immer gut vorbereitet bist, lohnt es sich, ein paar Grundzutaten griffbereit zu haben:

1. **Käse:** Ob Gouda, Cheddar, Mozzarella oder Ziegenkäse – Käse ist der Star vieler Sandwiches und sorgt für die perfekte Schmelze.
2. **Aufstriche:** Butter, Frischkäse, Pesto oder sogar Marmelade – sie bilden die Basis für viele kreative Kreationen.
3. **Gemüse:** Frische Tomaten, Gurken, Paprika oder Spinat sind ideal für einen gesunden Crunch.
4. **Proteine:** Gekochter Schinken, Hähnchenbrust, Thunfisch oder Rührei verleihen deinem Sandwich die nötige Fülle.
5. **Süße Zutaten:** Nutella, Honig, Erdnussbutter oder Früchte wie Bananen und Beeren sorgen für unwiderstehliche Desserts.

Mit diesen Tipps und Zutaten bist du bestens gerüstet, um in die Welt der Sandwichmaker-Kreationen einzutauchen!



# Frühstücksfreuden

## Mandelbutter und Erdbeeren – Ein fruchtiger Traum

Portionen\*\* Für 2 Sandwiches

### Zutaten\*\*

- 4 Scheiben Vollkorntoast
- 4 EL Mandelbutter
- 6 große Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
- 1 TL Honig (optional)
- 1 Prise Zimt (optional)

### Zubereitung\*\*

1. **Vorbereitung:\*\*** Den Sandwichmaker vorheizen, bis die Kontrollleuchte anzeigt, dass er einsatzbereit ist.
2. **Toast vorbereiten:\*\*** Jeweils 2 Scheiben Vollkorntoast mit 2 EL Mandelbutter bestreichen.
3. **Belegen:\*\*** Die Erdbeerscheiben gleichmäßig auf zwei der bestrichenen Toastscheiben verteilen. Optional kannst du einen Hauch Honig und eine Prise Zimt darüber geben.
4. **Zusammenfügen:\*\*** Die belegten Toasts mit den übrigen Scheiben bedecken und leicht andrücken.
5. **Toasten:\*\*** Die Sandwiches in den Sandwichmaker legen und 3–5 Minuten toasten, bis sie goldbraun und knusprig sind.
6. **Servieren:\*\*** Die Sandwiches diagonal halbieren und sofort genießen.

**Nährwerte (pro Portion)\*\*** - \*\*Kalorien:\*\* ca. 280 kcal - \*\*Eiweiß:\*\* 8 g - \*\*Fett:\*\* 14 g - \*\*Kohlenhydrate:\*\* 28 g - \*\*Ballaststoffe:\*\* 5 g

# Croissant-Toast mit Schinken und Käse\*\*

Portionen\*\* Für 2 Sandwiches

## **Zutaten\*\***

- 2 Croissants, längs halbiert
- 4 Scheiben Kochschinken
- 4 Scheiben Gouda oder Emmentaler
- 1 TL Butter

## **Zubereitung\*\***

1. Den Sandwichmaker vorheizen und leicht einfetten.
2. Jede Croissant-Hälfte mit einer Scheibe Käse und einer Scheibe Schinken belegen. Die Hälften wieder zusammenklappen.
3. Die gefüllten Croissants im Sandwichmaker 3–5 Minuten toasten, bis der Käse geschmolzen ist.
4. Warm servieren und genießen.

## **Nährwerte (pro Portion)\*\***

- Kalorien: ca. 450 kcal
- Eiweiß: 22 g
- Fett: 26 g
- Kohlenhydrate: 35 g

# Der Frühstücksklassiker: Marmelade und Butter mit einer Überraschung\*\*

Portionen\*\* Für 2 Sandwiches

## Zutaten\*\*

- 4 Scheiben Weißbrot
- 4 EL Butter
- 4 EL Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade
- 2 EL gehackte Nüsse (z. B. Haselnüsse oder Mandeln)

## Zubereitung\*\*

1. Die Brotscheiben dünn mit Butter und Marmelade bestreichen.
2. Jeweils 1 EL gehackte Nüsse auf zwei der bestrichenen Brotscheiben streuen.
3. Mit den übrigen Brotscheiben bedecken und leicht andrücken.
4. Die Sandwiches im vorgeheizten Sandwichmaker 3–4 Minuten toasten.
5. In Dreiecke schneiden und warm servieren.

## Nährwerte (pro Portion)\*\*

- Kalorien: ca. 280 kcal
- Eiweiß: 4 g
- Fett: 15 g
- Kohlenhydrate: 32 g

# Pikantes Rührei-Sandwich mit Frühlingszwiebeln\*\*

Portionen\*\* Für 2 Sandwiches

## Zutaten\*\*

- 4 Scheiben Vollkorntoast
- 2 Eier
- 1 Frühlingszwiebel, fein gehackt
- 2 EL geriebener Käse (z. B. Cheddar)
- 1 TL Butter
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

## Zubereitung\*\*

1. Die Eier mit Frühlingszwiebeln, Käse, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verquirlen.
2. Die Mischung in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit Butter zu einem lockeren Rührei braten.
3. Je eine Toastscheibe mit der Rühreimasse belegen, mit einer zweiten Scheibe abdecken und leicht andrücken.
4. Im Sandwichmaker 3–5 Minuten toasten, bis der Toast knusprig ist.

**Nährwerte (pro Portion)\*\*** - Kalorien: ca. 310 kcal - Eiweiß: 15 g - Fett: 14 g - Kohlenhydrate: 30 g