

Omnia Campingbackofen Kochbuch XXL – 150 Rezepte

**Von Frühstück bis Dessert: einfache, schnelle
& köstliche Ideen für Camping, Wohnwagen
und Outdoor**





Inhaltsverzeichnis

Kapitel 1 – Frühstück & Brunch

Klassische Sonntagsbrötchen aus dem Omnia 8
Französisches Baguette mit knuspriger Kruste 9
Vollkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen 10
Dinkel-Chia-Brötchen für einen gesunden Start 11
Käse-Zwiebel-Brötchen – herzhaft & würzig 12
Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Ei & Speck 13
Mediterraner Gemüse-Ei-Auflauf mit Feta 14
Würstchen-Käse-Auflauf 15
Spinat-Lachs-Frühstücksauflauf 16
Gefüllte Frühstücksbrötchen aus dem Omnia 17
Zimt-Zucker-Schnecken aus dem Omnia 18
Fruchtiger Apfel-Zimt-Auflauf 19
Beeren-Crumble mit Haferflocken 20
Marmorkuchen zum Frühstückskaffee 21
Hefe-Nuss-Zopf – süß & saftig 22

Kapitel 3 – Brot & Brötchen

Bauernbrot mit rustikaler Kruste 39
Helles Landbrot mit Sauerteig-Note (einfach mit Backferment) 40
Roggenmischbrot für herzhaft Beläge 41
Ciabatta – italienischer Klassiker fürs Camping 42
Haferflockenbrot mit Kernen 43
Quark-Vollkornbrot – saftig & eiweißreich 44
Buchweizenbrot (glutenarm & kräftig im Geschmack) 45
Körnerbrot mit Leinsamen & Kürbiskernen 46
Fitnessbrot mit Karotten & Sonnenblumenkernen 47
Knoblauch-Kräuter-Zupfbrot 48
Tomaten-Olivenbrot mit mediterranem Flair 49
Käse-Kräuterbrot für den Grillabend 50
Süßes Rosinenbrot zum Frühstück 51
Fladenbrot aus dem Omnia 52

Kapitel 2 – Snacks & Kleine Gerichte

Mini-Pizzaschnecken mit Tomate & Käse 24
Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch 25
Mediterrane Gemüse-Muffins aus dem Omnia 26
Käse-Laugenstangen zum Snacken 27
Pikante Blätterteigschnecken mit Schinken 28
Kartoffel-Muffins mit Kräutern 29
Herzhafte Muffins mit Speck & Käse 30
Zucchini-Karotten-Sticks mit Dip 31
Mini-Calzone mit Tomatenfüllung 32
Reis-Gemüse-Bällchen aus Resten 33
Spinat-Feta-Muffins 34
Knusprige Brotchips mit Kräuteröl 35
Gefüllte Paprika-Hälften aus dem Omnia 36
Süßkartoffel-Snackwürfel mit Gewürzen 37

Kapitel 4 – Aufläufe & Grätins

Klassischer Nudelauflauf mit Schinken & Käse 54
Mediterraner Gemüse-Nudelauflauf 55
Lachs-Spinat-Nudelauflauf 56
Reisaufbau mit Huhn & Paprika 57
Würziger Curry-Reisaufbau mit Gemüse 58
Reis-Gemüse-Auflauf mit Wurst & Käse 59
Mexikanischer Reisaufbau mit Mais & Bohnen 60
Klassisches Kartoffelgratin mit Sahne 61
Deftiger Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf 62
Kartoffelauflauf mit Brokkoli & Käse 63
Schinken-Kartoffelgratin mit Zwiebeln 64
Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Rahm 65
Mediterraner Kartoffelauflauf mit Tomaten & Oliven 66
Süßkartoffelauflauf mit Feta & Kräutern 67
Zucchini-Auflauf mit Tomaten & Mozzarella 68
Blumenkohlgratin mit Käsesoße 69
Auberginen-Auflauf „alla Parmigiana“ 70
Ratatouille-Auflauf mit Kräutern der Provence 71
Brokkoli-Käse-Auflauf mit Mandelsplittern 72
Bunter Gemüseauflauf mit Reis & Kräuterkruste 73

Kapitel 5 – Fleischgerichte

Hähnchenauflauf mit Paprika & Käse 75
Gefüllte Hähnchenbrust mit Frischkäse-Gemüse-Füllung aus dem Omnia 76
Huhn süß-sauer mit Ananas & Reis 77
Puten-Gemüse-Auflauf mit Sahnesoße 78
Mediterraner Hähnchen-Reiseintopf 79
Curry-Huhn mit Kokosmilch & Gemüse 80
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat & Feta 81
Kalbsrahmgulasch mit Champignons 82
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 83
Kalbsfrikadellen mit Kräutern 84
Kalbsbraten mit Gemüsefüllung 85
Lammcurry mit Kokosmilch 86
Griechischer Lammauflauf mit Feta & Tomaten 87
Orientalischer Lammhack-Auflauf mit Auberginen 88
Lammkeulenwürfel in Cranberrysaft 89
Würzige Köfte-Spieße aus dem Omnia 90
Rindergulasch mit Kartoffeln & Möhren 91
Rinderrouladen „leicht gemacht“ 92
Chili con Carne aus dem Omnia 93
Lasagne mit Rinderhack & Béchamelsoße im Omnia 94
Hackbraten im Omnia 96
Köttbullar-Auflauf (schwedische Hackbällchen-Variante) 97

Kapitel 7 – Vegetarische Highlights

Gemüse-Lasagne mit Zucchini & Tomaten 108
Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käsekruste 109
Ratatouille-Nudelauf 110
Spinat-Kartoffel-Gratin mit Feta 111
Kürbisauf 112
Bunte Gemüsepfanne mit Reis 113
Linsen-Dal mit Kokosmilch & Spinat 114
Indisches Kichererbsen-Curry mit Soja-Granulat 115
Mexikanischer Auflauf mit Bohnen & Mais 116
Kichererbsen-Curry mit Paprika 117
Quinoa-Auflauf mit Gemüse & Käse 118
Orientalischer Couscous-Auflauf mit Gemüse 119
Bohnen-Chili vegetarisch 120
Tofu-Gemüse-Auflauf mit Sojasoße 121
Eierauflauf mit Tomaten & Kräutern 122
Zucchini-Spaghetti mit Tomatensoße 123
Gemüse-Frittata mit Kräutern 124
Brokkoli-Reis-Auflauf light 125
Tomaten-Mozzarella-Gratin 126
Bunter Gemüseauf 127
Rote-Linsen-Laibchen mit Joghurt dip 128

Kapitel 6 – Fisch & Meeresfrüchte

Lachs-Mangold-Auflauf mit Sahne und Käse 99
Forellenfilets mit Zitronen-Kräuterbutter 100
Dorade mit mediterranem Gemüse 101
Thunfisch-Nudelauf mit Mozzarella 102
Garnelenpfanne mit Knoblauch & Kräutern 103
Forelle im Omnia 104
Lachsfilet mit Käsekruste, Tomaten & grünem Spargel 105
🍤 Shrimp Boil aus dem Omnia 106

Kapitel 8 – Beilagen & Extras

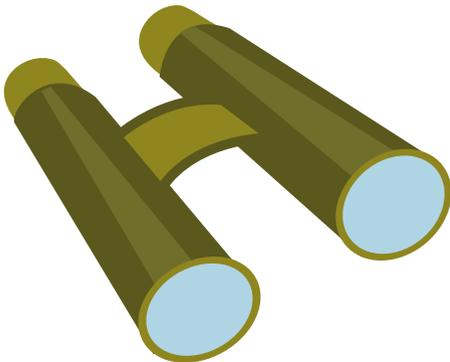
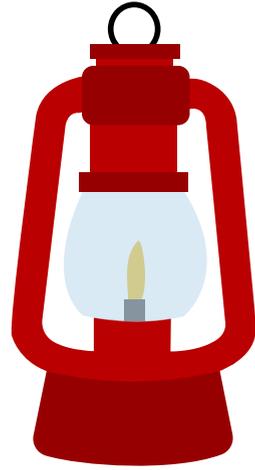
Rosmarin-Kartoffeln aus dem Omnia 130
Gefüllte Süßkartoffel mit Couscous & Feta 131
Kartoffelgratin light mit Milch statt Sahne 132
Kräuterreis mit Petersilie & Zitronensaft 133
Tomatenreis mediterran 134
Quinoa-Salat mit Gemüswürfeln aus dem Omnia 135
Bulgur mit Minze & Paprika 136
Gersten-„Risotto“ mit Gemüse 137
Zucchini-Paprika-Gemüse aus dem Omnia 138
Brokkoli mit Zitronenbutter 139
Karotten in Honig-Glasur 140

Kapitel 9 – Kuchen & Süßes Gebäck

Saftige Pistazien-Marmormuffins aus dem Omnia Backofen 142
Zitronenkuchen mit Zuckerguss 143
Vanille-Rührkuchen – luftig & einfach 144
Apfelkuchen mit Zimt & Streuseln 145
Kirschkuchen mit Schokostückchen 146
Beerentarte mit Quarkfüllung 147
Pflaumenkuchen vom Omnia 147
Joghurtkuchen – einfach & locker 149
Bananen-Muffins mit Nüssen aus dem Omnia Backofen 150
Schoko-Kaffee-Kuchen ohne großen Aufwand 151
🍏/🍓 Obst-Streuselkuchen aus dem Omnia 152
Saftige Himbeer-Muffins im Omnia 153
Herbstliche Kürbis-Muffins im Omnia 154
Mandel-Muffins im Omnia 155
Kokosmakronen im Omnia 156
Erdnussbutter-Kekse im Omnia 157
Cranberry-Streusel-Muffins im Omnia 158
Karotten-Cranberry-Muffins im Omnia 159
🍵 Matcha-Muffins mit roten Bohnen (asiatische Inspiration) 160

Kapitel 10 – Desserts & Süße Versuchungen

- Apfelaufbau mit Rosinen & Zimt 162
- Reisaufbau mit Vanille & Kirschen 163
- Quarkaufbau mit Beeren 164
- Bananen-Schoko-Aufbau 165
- Schoko-Brownies aus dem Omnia 166
- Warme Zimtäpfel mit Nüssen 167
- Pfannkuchenrolle mit Marmelade 168



Einleitung

Willkommen in der mobilen Campingküche

Stell dir vor: Du sitzt am See, der Grill ist längst kalt, und trotzdem duftet es nach frisch gebackenem Brot oder einem herzhaften Auflauf. Mit dem Omnia Campingbackofen wird genau das möglich. Er verwandelt dein Wohnmobil, deinen Wohnwagen oder sogar dein Zelt in eine kleine Küche – und das völlig unabhängig von Strom oder Backofen. Dieses Buch nimmt dich mit auf eine kulinarische Reise, die zeigt, wie vielseitig und einfach das Kochen unterwegs sein kann.

Tipps & Tricks für den Omnia Campingbackofen

Vielleicht nutzt du den Omnia schon eine Weile oder du hast ihn gerade erst entdeckt – in beiden Fällen wirst du hier viele hilfreiche Tipps finden. Angefangen beim richtigen Vorheizen, über die optimale Hitzeverteilung bis hin zum Schichten der Zutaten: kleine Tricks sorgen dafür, dass dir Brot schön aufgeht, Aufläufe goldbraun werden und Kuchen locker gelingt. So wirst du schnell zum Omnia-Profi!

Grundausrüstung und hilfreiche Zubehörteile

Natürlich brauchst du nicht viel, um mit dem Omnia zu starten – aber ein paar Extras machen dir das Leben leichter. Eine Silikonform sorgt dafür, dass nichts mehr anbrennt und die Reinigung schnell erledigt ist. Mit einem Thermometer hast du die Temperatur besser im Blick, und praktische Vorratsdosen helfen dir, Reste frisch zu halten oder Zutaten sicher zu verstauen. Mit dieser Grundausrüstung bist du bestens für alle Rezepte in diesem Buch vorbereitet.

Energie sparen & clever kochen unterwegs

Beim Camping zählt jeder Liter Gas und jede Minute Energie. Deshalb findest du in diesem Buch viele Rezepte, die nicht nur lecker, sondern auch zeitsparend und ressourcenschonend sind. Koche gleich für zwei Tage, nutze Reste kreativ weiter oder wähle Gerichte, die mit kurzer Garzeit auskommen. So schonst du nicht nur deinen Geldbeutel, sondern hast auch mehr Zeit für das, worum es beim Camping wirklich geht: Freiheit, Natur und unvergessliche Momente.

KAPITEL 1 – FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Klassische Sonntagsbrötchen aus dem Omnia



Zutaten (für ca. 8 Brötchen):

- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Würfel frische Hefe (oder 1 Pck. Trockenhefe)
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Hefe mit Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, ca. 10 Min. ruhen lassen.
2. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Hefewasser zufügen und zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig 45–60 Min. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
4. Kleine Brötchen formen, in die gefettete Omnia-Form setzen.
5. Weitere 15 Min. ruhen lassen.
6. Auf mittlerer Hitze ca. 35–40 Min. backen, bis die Brötchen goldbraun sind.

Französisches Baguette mit knuspriger Kruste



Zutaten (für 2 Baguettes):

- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 320 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Hefe und Zucker im Wasser auflösen, 10 Min. stehen lassen.
2. Mehl und Salz zugeben, Teig 8–10 Min. kneten.
3. Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Teig in zwei längliche Baguettes formen und in die Omnia-Form legen.
5. Nochmals 20 Min. gehen lassen.
6. Auf mittlerer Hitze 35–40 Min. backen. Für extra Kruste: nach 20 Min. kurz Deckel öffnen und etwas Wasser über den Teig spritzen.

Vollkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen



Zutaten (für ca. 8 Brötchen):

- 300 g Vollkornmehl
- 200 g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 2 EL Sonnenblumenkerne
+ etwas zum Bestreuen
- 300 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Mehle, Hefe, Salz und Sonnenblumenkerne mischen.
2. Wasser zufügen, zu einem Teig kneten.
3. 45 Min. gehen lassen.
4. Brötchen formen, mit Wasser bestreichen und mit Kernen bestreuen.
5. In die gefettete Omnia-Form setzen.
6. 35–40 Min. auf mittlerer Hitze backen.

Dinkel-Chia-Brötchen für einen gesunden Start



Zutaten (für ca. 6 Brötchen):

- 300 g Dinkelmehl
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 2 EL Chiasamen (in 100 ml Wasser 10 Min. quellen lassen)
- 1 TL Salz
- 1 Pck. Trockenhefe
- 200 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Gequollene Chiasamen mit den restlichen Zutaten vermengen.
2. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Brötchen formen und in die Omnia-Form legen.
5. 35 Min. auf mittlerer Hitze backen, bis sie goldbraun sind.

Käse-Zwiebel-Brötchen – herzhaft & würzig



Zutaten (für ca. 6 Brötchen):

- 400 g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 100 g geriebener Käse (z. B. Gouda oder Emmentaler)
- 250 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Wasser zufügen und zu einem Teig kneten.
3. Zwiebelwürfel und 2/3 des Käses unterkneten.
4. 45 Min. abgedeckt gehen lassen.
5. Brötchen formen, in die Omnia-Form setzen und mit dem restlichen Käse bestreuen.
6. 35–40 Min. backen, bis sie goldbraun und duftend sind.

Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Ei & Speck



Zutaten (für 4 Portionen):

- 500 g gekochte Kartoffeln (vom Vortag, in Scheiben)
- 150 g Speckwürfel
- 6 Eier
- 100 ml Milch
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- Salz & Pfeffer
- etwas Butter oder Öl für die Form

Zubereitung:

1. Speck und Zwiebel in einer Pfanne kurz anbraten.
2. Kartoffelscheiben in die gefettete Omnia-Form schichten.
3. Speck-Zwiebel-Mischung darüber verteilen.
4. Eier mit Milch verquirlen, würzen und über die Kartoffeln gießen.
5. Auf mittlerer Hitze ca. 30–35 Min. backen, bis die Masse gestockt ist.

Mediterraner Gemüse-Ei-Auflauf mit Feta



Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 Paprika, gewürfelt
- 1 kleine Zucchini, in Scheiben
- 1 kleine Aubergine, gewürfelt
- 150 g Feta-Käse, zerbröseln
- 5 Eier
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Oregano
- Olivenöl für die Form

Zubereitung:

1. Gemüse kurz in Olivenöl anbraten.
2. In die gefettete Omnia-Form geben und mit Feta bestreuen.
3. Eier mit Milch und Gewürzen verquirlen.
4. Über das Gemüse gießen und gleichmäßig verteilen.
5. Ca. 30–35 Min. backen, bis der Auflauf fest und leicht gebräunt ist.

Würstchen-Käse-Auflauf



Zutaten (für 4 Portionen):

- 6 kleine Wiener Würstchen, in Scheiben
- 150 g geriebener Käse (z. B. Gouda)
- 5 Eier
- 150 ml Milch
- 1 kleine Paprika, gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Butter für die Form

Zubereitung:

1. Würstchen und Paprika in die gefettete Omnia-Form geben.
2. Eier mit Milch und Gewürzen verquirlen.
3. Mischung in die Form gießen.
4. Mit Käse bestreuen.
5. Auf mittlerer Hitze ca. 35 Min. backen, bis der Auflauf goldbraun ist.

Spinat-Lachs-Frühstücksauflauf



Zutaten (für 4 Portionen):

- 200 g frischer oder TK-Spinat
- 150 g Räucherlachs, in Streifen
- 5 Eier
- 100 ml Milch
- 100 g Frischkäse
- Salz, Pfeffer, Muskat
- etwas Butter für die Form

Zubereitung:

1. Spinat kurz blanchieren oder auftauen lassen.
2. In die gefettete Omnia-Form geben.
3. Räucherlachs-Streifen darüber verteilen.
4. Eier mit Milch, Frischkäse und Gewürzen verquirlen.
5. Alles über den Spinat gießen und ca. 30–35 Min. backen.

Gefüllte Frühstücksbrötchen aus dem Omnia



Zutaten (für 5 Stück):

- 5 Brötchen (z. B. vom Vortag)
- 5 Eier
- 100 g geriebener Käse (z. B. Cheddar oder Gouda)
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 Stück Lauch, in feine Ringe geschnitten
- 1 EL Öl oder Butter
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Brötchen aufschneiden, aushöhlen und das Innere beiseitestellen (z. B. für Semmelbrösel).
2. Zwiebelwürfel und Lauchringe in etwas Öl kurz anbraten.
3. Die Brötchen-Innenräume mit Käse, Lauch-Zwiebel-Mischung und einem rohen Ei füllen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Käse bestreuen.
5. In die Omnia-Form setzen.
6. Auf mittlerer Hitze ca. 20–25 Min. backen, bis das Ei gestockt und die Brötchen knusprig sind.
7. Mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

🍪 Süße Ideen für den perfekten Start

Zimt-Zucker-Schnecken aus dem Omnia



Zutaten (für ca. 8 Stück):

- 500 g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 250 ml lauwarme Milch
- 50 g Butter (geschmolzen)
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zimt + 3 EL Zucker (für die Füllung)
- etwas Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Hefe, Milch, Butter, Zucker, Ei und Salz einen Hefeteig kneten.
2. 1 Stunde gehen lassen.
3. Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit Butter bestreichen und mit Zimt-Zucker bestreuen.
4. Aufrollen, in Scheiben schneiden und in die gefettete Omnia-Form legen.
5. 30–35 Min. backen, bis sie goldbraun duften.