

thermomix
VORWERK

*Endlich wieder
Türchen öffnen ...*

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**





Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
45 Min.



Gesamtzeit
3 Std. 30 Min.



Portionen
50 Stück

Zutaten

150 g Zucker

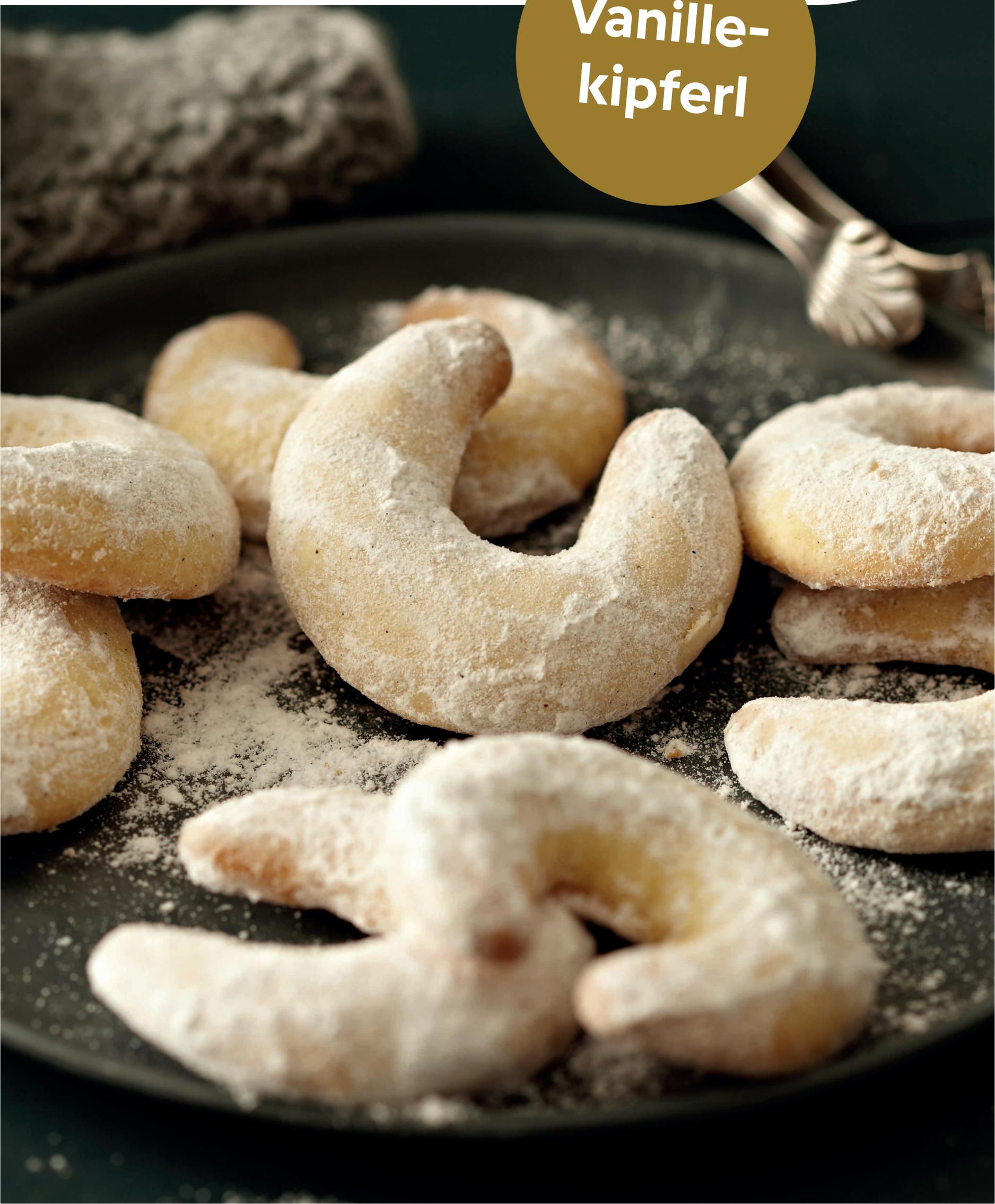
20 g Vanillezucker,
selbst gemacht

100 g Mandeln, blanchiert

280 g Mehl

210 g Butter, in kleinen
Stücken

**Vanille-
kipferl**



- 1.** Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren und in eine flache Schale umfüllen.
- 2.** Mandeln in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
- 3.** Mehl, 70 g Puderzucker und Butter zugeben und **40 Sek./Stufe 5** kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. In dieser Zeit 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- 4.** Backofen auf 180°C vorheizen.
- 5.** 50 walnussgroße Stücke vom Teig abstechen, erst Röllchen, dann kleine Hörnchen formen, auf die vorbereiteten Backbleche legen und nacheinander 15-20 Minuten (180°C) backen. Die noch warmen Vanillekipferl im restlichen Puderzucker wälzen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

MIT
LIEBE



Gemacht von:

Olivia

Eierlikör

MIT
LIEBE



Gemacht von:

Olivia



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
5 Min.



Gesamtzeit
15 Min.



Portionen
3 Flaschen

Zutaten

200 g Zucker

250 g Sahne

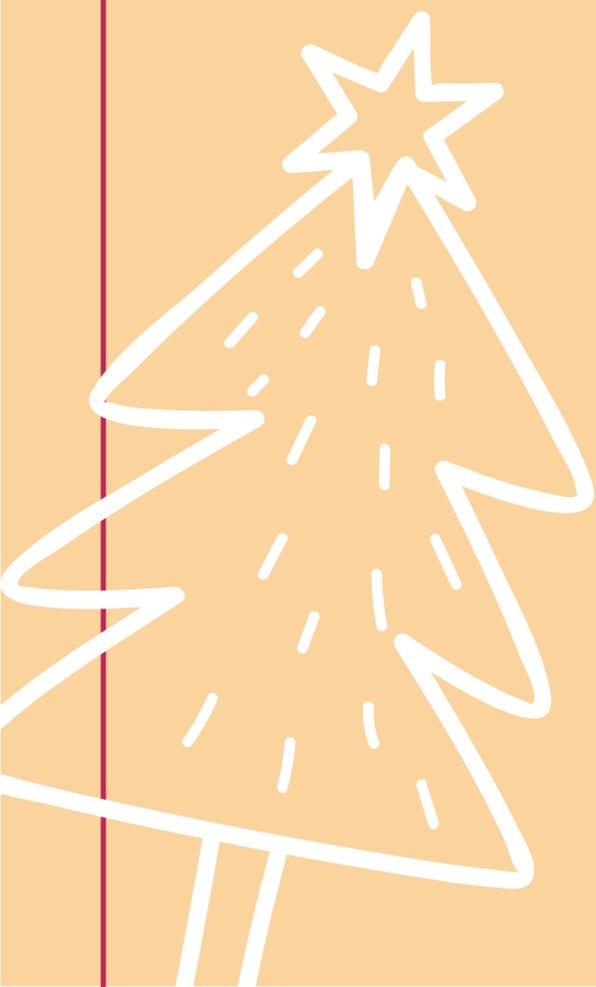
250 g Doppelkorn

8 Eigelb

1 TL Vanillezucker,
selbst gemacht

- 1.** Zucker, Sahne, Doppelkorn, Eigelb und Vanillezucker in den Mixtopf geben, **8 Min./70°C/Stufe 4** vermischen, in 3 Flaschen (à ca. 300 ml) umfüllen, abkühlen lassen, im Kühlschrank aufbewahren und kalt servieren.

*Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®*



thermomix
VORWERK

Lebkuchen- gewürz

3

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
5 Min.



Gesamtzeit
5 Min.



Portionen
1 Schraubglas

Zutaten

50 g Zimtstangen

2 TL

Nelken, ganz

2 TL Kardamomkapseln

2 geh. TL

Korianderkörner

15 g Sternanis

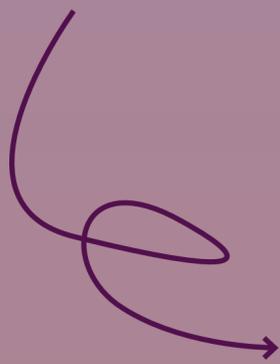
1 TL

Pimentkörner



- 1.** Zimt, Kardamom, Sternanis, Nelken, Koriander und Piment in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 10** mahlen. Lebkuchengewürz in ein Schraubglas füllen und nach Bedarf verwenden.

*Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®*





thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



Lebkuchen- männer



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
50 Min.



Gesamtzeit
4 Std.



Portionen
15 Stück

Zutaten

Lebkuchenmänner

5 g Ingwer, frisch,
in dünnen Scheiben

140 g Zucker

170 g Butter, in Stücken

115 g Zuckerrübensirup

55 g Ahornsirup

3 EL Ingwer, getrocknet,
gemahlen

1 TL Zimt

½ TL Muskat

¼ TL Nelkenpulver

500 g Mehl und etwas mehr
zum Bearbeiten

1 TL Natron

¼ TL Salz

1 Ei

Zuckerguss

400 g Zucker

1 Eiweiß

1 EL Zitronensaft

2 EL Wasser

Lebensmittelfarbe
(z. B. rot, grün, silber, blau, gold)

Lebkuchenmänner

- 1.** Frischen Ingwer und Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Butter, Zuckerrübensirup, Ahornsirup, Ingwerpulver, Zimt, Muskat und Nelkenpulver zugeben und **4 Min./80°C/Stufe 1** schmelzen.
- 3.** Mehl, Natron, Salz und Ei zugeben, **15 Sek./Stufe 7** vermischen und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Erneut **5 Sek./Stufe 7** vermischen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- 5.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, 15 Lebkuchenmänner (ca. 20 cm groß) ausstechen, auf die vorbereiteten Backbleche verteilen und nacheinander 8-10 Minuten (180°C) backen. Lebkuchen 5 Minuten auf den Backblechen abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter geben und vollständig abkühlen lassen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.

*Hier geht's weiter
zum Zuckerguss*

Zuckerguss

6. 200 g Zucker in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.
7. 200 g Zucker in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
8. Puderzucker, Eiweiß, Zitronensaft und Wasser zugeben und **1 Min./Stufe 4** verrühren. Zuckerguss auf kleine Förmchen verteilen, Lebensmittelfarbe zugeben und vermischen, bis sich die Farbe komplett aufgelöst hat und die gewünschte Farbe erreicht ist. Verschiedenfarbigen Zuckerguss in Spritzbeutel umfüllen und Lebkuchen, wie gewünscht verzieren. Zuckerguss trocknen lassen. Lebkuchenmänner servieren oder in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren.

Mit unserem smarten **Thermomix® Messerdreher „Twister“** bekommst du jeden Teig ganz einfach aus dem Mixtopf.

Schau dir gerne auch unsere anderen **Geschenkideen** im Online-Shop an.



thermomix.
VORWERK

Alle Jahre wieder ...

Hefeteig- Nikoläuse

Denk daran,
morgen ist
Nikolaus!





Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
40 Min.



Gesamtzeit
2 Std.



Portionen
4 Stück

Zutaten

400 g	Weizenmehl Type 550 und etwas mehr zum Bearbeiten	8	Rosinen zum Dekorieren oder 8 Nüsse zum Dekorieren
1 Pck.	Puddingpulver mit Vanillegeschmack	100 g	Puderzucker
½ Würfel	Hefe (20 g)	20 - 25 g	Zitronensaft
40 g	brauner Zucker	½ Pck.	Lebensmittelfarbe, rot (z. B. von Dr. Oetker)
50 g	Butter, weich, in Stücken	4 EL	gehobelte Mandeln zum Garnieren
260 g	Milch		
1 Prise	Salz		



- 1.** Mehl, Puddingpulver, Hefe, Zucker, Butter, Milch und Salz in den Mixtopf geben, **2 Min./**  **kneten**, umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 2.** Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 4 Stücke teilen, von jedem Teigstück ein kleines Stück Teig zu einer Kugel rollen und als Nase beiseitelegen. Übrige Teigstücke oval ausrollen (20 cm lang), dabei unten etwas runder formen. Das untere runde Stück (ca. 7 cm lang) für den Bart abtrennen, mit einer Schere von unten einschneiden und beiseitelegen. Das obere Ende vom anderen Teigstück länglich formen und als Zipfelmütze umlegen. Mit Rosinen jeweils 2 Augen und Teigkugel als Nase auf den Teig drücken. Das Bartstück an das Kopfstück andrücken und Bartstreifen etwas übereinanderlegen.
- 3.** Nikoläuse auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 15 Minuten (180°C) backen.
- 4.** Puderzucker mit Zitronensaft anrühren, die Hälfte in eine kleine Schüssel umfüllen, rote Farbe zugeben und vermischen. Den Bart mit weißem Puderzucker bestreichen und mit Mandelblättchen garnieren. Die Mützenkrempe mit rotem Puderzucker bestreichen und Guss trocknen lassen. Hefeteig-Nikoläuse lauwarm oder kalt servieren.

thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



Tannen- baum- Brioche



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
30 Min.



Gesamtzeit
2 Std. 30 Min.



Portionen
6 Portionen

Zutaten

2 Streifen Orangenschale,
unbehandelt,
(à 1 x 4 cm), dünn
abgeschält

75 g Zucker

30 g Hefe, grob
zerbröselt

200 g Milch

550 g Weizenmehl
Type 550

½ TL Salz

10 g Vanillezucker,
selbst gemacht

3 Eier, davon 1 Ei verquirlt

10 g Orangensaft, frisch
gepresst (optional)
oder 10 g Rum (optional)

100 g Butter, weich, in Stücken

50 g Mandeln, gehobelt

Puderzucker zum Bestäuben

- 1.** Orangenschale und Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Hefe und Milch zugeben und **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.
- 3.** Mehl, Salz, Vanillezucker, 2 Eier und Orangensaft zugeben und **Teig**  **/2 Min.** kneten.
- 4.** Butter zugeben, **Teig**  **/3 Min.** kneten, in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Am Ende dieser Zeit ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 5.** Teig von Hand nochmals durchkneten, in 16 Stücke teilen, zu Kugeln formen und diese auf dem vorbereiteten Backblech aneinanderlegen. Zuerst 5 Kugeln in eine Reihe, versetzt 4 Kugeln darüberlegen und mit 3, dann 2 und zum Schluss mit einer Kugel beenden, sodass ein Tannenbaum entsteht. Die letzte Kugel als Stamm mittig unter der längsten Reihe platzieren. Tannenbaum abgedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 200°C vorheizen.
- 6.** Tannenbaum mit verquirltem Ei bestreichen, mit Mandeln bestreuen, 20-25 Minuten (200°C) backen, abkühlen lassen, nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und servieren.

thermomix
VORWERK

7

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
45 Min.



Gesamtzeit
32 Std.



Portionen
20 Scheiben

Zutaten

- | | | | |
|--------------|--------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------|
| 200 g | Sultaninen | 125 g | Milch |
| 30 g | Wasser | ½ Würfel | Hefe (20 g) |
| 50 g | Rum | 1 EL | Zuckerrübensirup |
| 75 g | Zitronat | 1 | Ei |
| 75 g | Orangeat | ½ TL | Salz |
| 200 g | Mandeln | 350 g | Mehl und etwas
mehr zum
Bearbeiten |
| 120 g | brauner Zucker | 3 EL | Puderzucker |
| 2 TL | Zimt | | |
| 250 g | Butter, in Stücken,
und etwas mehr zum
Einfetten | | |

Franzbrötchen-Stollen



- 1.** Sultaninen, Wasser und Rum in den Mixtopf geben, ohne Messbecher **3 Min./70°C/↻/Stufe 1** erhitzen, umfüllen und auskühlen lassen.
- 2.** Zitronat, Orangeat und 100 g Mandeln in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.
- 3.** Braunen Zucker, 100 g Mandeln und Zimt in den Mixtopf geben und **8 Sek./Stufe 9** zerkleinern.
- 4.** 50 g Butter und 25 g Milch zugeben, **6 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 5.** 100 g Milch, Hefe, Zuckerrübensirup und Ei in den Mixtopf geben und **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.
- 6.** Salz, 150 g Butter und Mehl zugeben, **Teig ↴/2 Min.** kneten und 20 Minuten im geschlossenen Mixtopf gehen lassen.
- 7.** Mandelmischung und die Hälfte der Sultaninen zugeben, mit dem Spatel unterheben, **Teig ↴/1 Min.** kneten und weitere 20 Minuten im Mixtopf gehen lassen. In dieser Zeit ein Backblech mit Backpapier belegen und eine Stollenform (36 x 12 cm) einfetten.
- 8.** Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck (ca. 35 x 30 cm) ausrollen oder flach drücken.

Hier geht's weiter

- 9.** Zimt-Mandelmischung und restliche Sultaninen gleichmäßig darauf verteilen, dabei einen Rand von ca. 3 cm frei lassen und von der längeren Seite aufrollen. Teigrolle mit der Naht nach unten auf das vorbereitete Backblech setzen, die vorbereitete Stollenform daraufsetzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen.
- 10.** Stollen auf der unteren Schiene ca. 30 Minuten (180°C) backen, Stollenform vorsichtig absetzen und weitere 15 Minuten (180°C) backen.
- 11.** 50 g Butter in den Mixtopf geben und **3 Min./50°C/ Stufe 1** schmelzen.
- 12.** Den noch warmen Stollen mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit 2 EL Puderzucker bestreuen. Stollen komplett abkühlen lassen, in Pergamentpapier einpacken und mindestens 24 Stunden bei kühler Raumtemperatur ruhen lassen.
- 13.** Franzbrötchen-Stollen mit 1 EL Puderzucker bestäuben, in 20 Scheiben schneiden und servieren.

thermomix
VORWERK

Maronen- Apfel-Brot mit Walnüssen

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
15 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 30 Min.



Portionen
25 Scheiben

Zutaten

120 g Maronen, gegart,
geschält

1 Apfel, säuerlich, klein,
geviertelt, entkernt

180 g Apfelsaft

220 g Wasser

1 TL Zucker

20 g Hefe

450 g Weizenmehl Type 1050
und etwas mehr zum
Ausstäuben

100 g Roggenmehl Type 1150

10 g Salz

80 g Walnusshälften

Butter zum Einfetten

- 1.** Maronen und Apfel in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 2.** Apfelsaft, Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und **3 Min./37°C/Stufe 1** erwärmen. In dieser Zeit eine Kastenform (ca. 30 x 12 x 10 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
- 3.** Weizenmehl, Roggenmehl, Salz, Maronen-Apfel-Mischung und Walnüsse in den Mixtopf zugeben und **Teig /3 Min.** kneten. Teig in die vorbereitete Kastenform umfüllen, die Oberfläche glatt streichen und abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 220°C vorheizen.
- 4.** Das Brot 30-35 Minuten (220°C) backen und ggf. nach der Hälfte der Zeit mit Backpapier abdecken. Maronen-Apfel-Brot auf einem Kuchengitter in der Form vollständig abkühlen lassen, aus der Form stürzen und z. B. mit Butter und Honig servieren.

thermomix
VORWERK





Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
10 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 10 Min.



Portionen
450 g

Zutaten

200 g Zucker

200 g Mandeln, gehobelt

50 g Mandellikör
(z. B. Amaretto)

1 Fläschchen Bittermandel-
aroma

**Marzipan-
Rohmasse**



- 1.** Zucker in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.
- 2.** Mandelblättchen in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben, dann erneut **20 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
- 3.** Puderzucker, Likör und Mandelaroma zugeben, **20 Sek./Stufe 7** vermischen und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Dann erneut **20 Sek./Stufe 7** vermischen, mit dem Spatel nach unten schieben und weitere **20 Sek./Stufe 7** vermischen.
- 5.** Marzipan zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Marzipan-Rohmasse nach Bedarf z. B. zum Verziern oder in Kuchen verwenden.

Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

thermomix
VORWERK

10

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

Weihnachts- mandeln



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
5 Min.



Gesamtzeit
20 Min.



Portionen
300 g

Zutaten

200 g Mandeln

¼ TL Zimt

10 g Butter

20 g Wasser

80 g brauner Zucker

- 1.** Mandeln, Butter, Zucker und Zimt in den Mixtopf geben und **5 Min./Varoma/↻/Stufe 1** erhitzen.
- 2.** Wasser zugeben und weitere **10 Min./Varoma/↻/Stufe 1** rühren.
- 3.** Die Mandeln auf einem Teller verteilen, auskühlen lassen und servieren oder in einer Blechdose aufbewahren.

*Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®*



thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**





Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
30 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 10 Min.



Portionen
30 Stück

Zutaten

Mürbeteig

- 300 g** Mehl
- 80 g** Speisestärke
- 1 TL** Backpulver
- 20 g** Vanillezucker, selbst gemacht
- 2** Eier
- 150 g** Butter, kalt, in Stücken

Belag und Fertigstellung

- 400 g** Haselnüsse
- 180 g** Aprikosenkonfitüre
- 200 g** Butter, in Stücken
- 200 g** Zucker
- 10 g** Vanillezucker, selbst gemacht
- 75 g** Wasser



Nussecken

Mürbteig

1. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Vanillezucker, Eier und Butter in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 5** kneten. Teig auf einem Stück Backpapier auf Backblechgröße (ca. 30 x 40 cm) ausrollen und Backpapier mit dem Teig auf ein Backblech ziehen. Mixtopf spülen.

Belag und Fertigstellung

2. Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Haselnüsse in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.
4. Aprikosenkonfitüre in den Mixtopf geben, **4 Min./60°C/Stufe 1** erwärmen und auf dem Teigboden verteilen
5. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **2 Min./60°C/Stufe 1.5** schmelzen.
6. Gemahlene Haselnüsse und Wasser zugeben, **30 Sek./Stufe 4** verrühren, auf der Konfitüre gleichmäßig verteilen, 30 Minuten (180°C) backen und auf dem Backblech abkühlen lassen.

Fast fertig

7. Nussboden längs in 5 Streifen (à 8 cm breit) schneiden. Jeden Streifen in 3 Rechtecke (à 10 cm lang) schneiden, sodass 15 Rechtecke auf dem Backblech liegen. Die Rechtecke diagonal halbieren, sodass aus jedem Rechteck 2 Dreiecke entstehen (siehe Tipp). Nussecken servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

Tipps und Tricks

Du kannst die Nussecken vor dem Servieren verzieren, indem du den bereits abgekühlten Nussboden vor dem Schneiden mit Schokoladenfäden überziehst oder die Ecken der bereits zugeschnittenen Dreiecke in flüssige Schokolade tauchst.

thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



12

Weißer Chai-Trink- schokolade



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
10 Min.



Gesamtzeit
20 Min.



Portionen
4 Gläser

Zutaten

150 g weiße Schokolade, in
Stücken

½ TL Kardamom, gemahlen
oder 5 Kardamom-
kapseln

6 Nelken

1 Zimtstange, in Stücken

½ TL Korianderkörner

5 Pfefferkörner,
schwarz

4 TL schwarze Teeblätter
(z. B. Ceylon oder
English Breakfast),
siehe Tipp

1000 g Milch

10 - 15 g brauner Zucker

- 1.** Schokolade in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen.
- 2.** Kardamom, Nelken, Zimtstange, Korianderkörner und Pfefferkörner in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** mahlen.
- 3.** Tee und Milch zugeben und **15 Min./90°C/↻/Stufe ↻** erhitzen. Gewürz-Milch durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Mixtopf ausspülen.
- 4.** Gewürz-Milch, zerkleinerte Schokolade und Zucker in den Mixtopf geben, **3 Min./80°C/Stufe 3** erhitzen, auf Gläser verteilen und servieren.

*Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®*





thermomix
VORWERK

13



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
20 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 50 Min.



Portionen
720 g

Zutaten

100 g Zucker

200 g Butter, kalt, in Stücken

370 g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

1 ½ TL Vanillezucker,
selbst gemacht

**Mürbeteig,
süß**



- 1.** Zucker in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
- 2.** Butter, Mehl, Ei, Salz und Vanillezucker zugeben und **25-30 Sek./Stufe 5** kneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Tarteform (Ø 26 cm) einfetten oder Backblech mit Backpapier belegen.
- 4.** Teig zwischen Frischhaltefolie 5 mm dick ausrollen. Die vorbereitete Tarteform mit dem Teig auskleiden oder mit Ausstechförmchen ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen. Für einen Mürbeteigboden den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, um die Bildung von Blasen beim Backen zu vermeiden und Mürbeteigboden 15-20 Minuten (180°C) oder Plätzchen 10-12 Minuten (180°C) goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen, bevor die Kekse verziert, gefüllt oder zur Aufbewahrung in eine Plätzchendose gegeben werden.

thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

14

Weihnachts-Cake-Pops



Schwierigkeitsgrad
aufwändig



Arbeitszeit
1 Std.



Gesamtzeit
4 Std. 30 Min.



Portionen
24 Stück

Zutaten

Teig

2 Streifen Orangenschale, unbehandelt, dünn abgeschält (à ca. 1 x 4 cm)

100 g Zucker

10 g Kakao

50 g Spekulatius

125 g Butter, weich, in Stücken

2 Eier

80 g Mehl

1 Prise Salz

30 g Milch

1 TL Backpulver

Dekoration und Fertigstellung

200 g Frischkäse

350 g Zartbitter-Kuvertüre, in Stücken

24 Schokolinsen, klein, rot

48 Zuckeraugen

24 Salzbrezeln, halbiert, zum Dekorieren

Teig

- 1.** Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Kastenform (ca. 30 x 12 x 10 cm) mit Backpapier auslegen.
- 2.** Orangenschale in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** Zucker, Kakao und Spekulatius zugeben, **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Butter und Eier zugeben und **1 Min./Stufe 4** verrühren.
- 5.** Mehl, Salz, Milch und Backpulver zugeben, **15 Sek./Stufe 4** verrühren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 6.** Dann weitere **5 Sek./Stufe 4** verrühren, Teig in die vorbereitete Kastenform füllen, glatt streichen, 40-45 Minuten (180°C) backen und ca. 1,5 Stunden in der Form abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen.

*Hier geht's weiter
mit der Dekoration*

Dekoration und Fertigstellung

- 7.** Kuchen aus der Form stürzen, in Stücke (2 cm) schneiden, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- 8.** Frischkäse zugeben, **12 Sek./Stufe 5** verrühren, aus dem Mixtopf nehmen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten ins Gefrierfach legen. In dieser Zeit 1-2 Brettchen mit Backpapier belegen.
- 9.** Aus dem Teig 24 Kugeln (Ø ca. 3 cm) formen, auf Lollistiele oder Holzspieße stecken, auf die vorbereiteten Brettchen legen und 15-20 Minuten ins Gefrierfach legen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und gegen Ende der Kühlzeit mit dem Rezept fortfahren.
- 10.** Kuvertüre in den trockenen Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 11.** Dann **2 Min. 30 Sek./50°C/Stufe 2** schmelzen und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 12.** Kuvertüre weitere **2 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen und in eine kleine tiefe Schüssel oder ein Glas umfüllen.

Fast fertig



- 13.** Teigkugeln aus dem Gefrierfach nehmen, in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, ggf. überschüssige Kuvertüre über der Schüssel kurz abtropfen lassen und sofort je 2 Zuckeraugen, 1 rote Schokolinse als Nase und 2 halbierte Salzbrezeln als Geweih in die Kugeln drücken. Cake-Pops vorsichtig mit Abstand zueinander in Gläser oder Tassen stellen, ca. 15 Minuten trocknen lassen und bis zum Servieren kühl und trocken aufbewahren.

Passend zu deiner
Weihnachtsbäckerei!
Weitere Helferlein
gibt es im Vorwerk
Online-Shop.



thermomix
VORWERK

15



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
15 Min.



Gesamtzeit
55 Min.



Portionen
6 Gläser

Zutaten

20 g	Butterschmalz	10 g	Zitronensaft
400 g	Äpfel (mit festem Fleisch, z. B. Granny Smith, Fuji, Pink Lady), in Stücken (3,5 cm)	1 TL	Zimt
30 g	Zucker	1 geh. TL	Vanillezucker, selbst gemacht
50 g	Rosinen	90 g	Karamellsauce
50 g	Mandeln, blanchiert	120 g	geschlagene Sahne oder Sprühsahne
600 g	Mandeldrink	6	Spekulatius oder 6 Karamellkekse

Bratapfel-Karamell-Smoothie



- 1.** Butterschmalz, Äpfel und Zucker in den Mixtopf geben und **Anbraten**))) Mixtopfdeckel abnehmen und Äpfel abkühlen lassen (dauert ca. 30 Minuten).
- 2.** Rosinen, Mandeln, Mandeldrink, Zitronensaft, Zimt und Vanillezucker zugeben und **1 Min./Stufe 10** pürieren.
- 3.** An den Innenwänden der Gläser jeweils 2 TL Karamellsauce herunterlaufen lassen. Den Smoothie in die Gläser füllen, mit Sahne garnieren, übrige Karamellsauce daraufträufeln, Kekse zerbröseln, darüberstreuen und Bratapfel-Karamell-Smoothie servieren.

*Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®*



thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

**Kalbsroll-
braten mit
Pfifferlings-
füllung**





Schwierigkeitsgrad
aufwändig



Arbeitszeit
30 Min.



Gesamtzeit
3 Std. 15 Min.



Portionen
6 Portionen

Zutaten

Pfifferlingsfüllung

100 g Zwiebeln, halbiert
1 Knoblauchzehe
½ Bund Petersilie, abgezupft
20 g Butterschmalz
200 g Pfifferlinge, frisch oder 200 g Pfifferlinge aus dem Glas, abgetropft
200 g Brötchen, altbacken, in Würfeln (2 cm)
50 g Milch
2 Eier
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Senf, mittelscharf

150 g Möhren, in Würfeln (2 cm)
150 g Knollensellerie, in Würfeln (2 cm)
150 g Zwiebeln, in Würfeln (2 cm)
400 g Kalbsfond
200 g Sahne oder 200 g Saure Sahne
25 g Speisestärke
40 g Bratensaucen-Paste (z. B. von Lacroix)
200 g Pfifferlinge, frisch oder 200 g Pfifferlinge aus dem Glas, abgetropft
20 g Weißwein, trocken
800 g Spätzle, frisch, zum Servieren

Fertigstellung

1500 g Kalbsoberschale, am Stück

Salz und Pfeffer zum Würzen
Butterschmalz zum Braten

Pfifferlingsfüllung

- 1.** Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Butterschmalz und Pilze zugeben und ohne Gareinsatz **5 Min./120°C/↻/Stufe 1** dünsten.
- 3.** Brötchen, Milch, Eier, Salz, Pfeffer und Senf zugeben, **Teig** **/2 Min.** kneten und umfüllen. Mixtopf spülen.

Fertigstellung

- 4.** Backofen auf 170°C vorheizen.
- 5.** Kalbsoberschale ca. 1 cm dünn mit der Faser nach und nach einschneiden, sodass sich das Fleischstück schrittweise ausrollen lässt. Die ausgerollte Kalbsoberschale mit Salz und Pfeffer würzen.

Hier geht's weiter

6. Die Pfifferlingsfüllung daraufgeben und den Braten von der kurzen Seite her aufrollen. Zunächst Küchengarnd in der zehnfachen Länge des zu bindenden Rollbratens zuschneiden und das eine Ende so knoten, dass eine Schlaufe entsteht. Nun das Ende des Garns mit der Schlaufenseite um den Braten legen und das Ende durch die Schlaufe ziehen. Dann eine zweite Schlaufe legen und diese um das Bratenstück winden. Diesen Vorgang mit einem Abstand von 2 cm bis zum Ende des Bratens fortsetzen. Zum Schluss das Ende des Garns auf der Rückseite des Bratens um jede Schlaufe zurückwickeln und mit dem Ende verknoten.
7. Butterschmalz in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen und den Rollbraten von allen Seiten scharf anbraten.
8. Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Kalbsfond und angebratenen Rollbraten in den Bräter Betty geben, mit Salz und Pfeffer würzen und den Deckel aufsetzen. Braten 2,5 Stunden (170°C) schmoren. Den Rollbraten entnehmen, das Küchengarnd entfernen, Braten in Scheiben schneiden und warm stellen.

Fast fertig



- 9.** Gareinsatz einhängen. Bratenflüssigkeit durch den Gareinsatz aus dem Bräter vorsichtig in den Mixtopf geben, Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen und leeren. Sahne, Speisestärke und Bratenpaste in den Mixtopf zugeben und **3 Min./100°C/Stufe 3.5** aufkochen.
- 10.** Pfifferlinge und Weißwein zugeben, **4 Min./100°C/↻/Stufe 1** aufkochen, abschmecken und zum aufgeschnittenen Rollbraten und z. B. zu Spätzle servieren.

*Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®*



thermomix.
VORWERK

17

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**





Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
20 Min.



Gesamtzeit
2 Std.



Portionen
4 Portionen

Zutaten

80 g	Öl	200 g	Rotwein, trocken
½ TL	Salz	200 g	Katenschinken, gewürfelt
1 TL	Pfeffer	400 g	Champignons
1 TL	Paprika edelsüß	300 g	Rinderfond
4	Hähnchenschenkel, mit Haut	2	Zweige Rosmarin
200 g	Zwiebeln, halbiert	1	Zweig Thymian
2	Knoblauchzehen	30 g	Wasser
30 g	Tomatenmark	20 g	Speisestärke

**Coq
au vin**



Zubereitung

- 1.** Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen. 50 g Öl, Salz, ½ TL Pfeffer und Paprika einwiegen, Hähnchenschenkel gut mit der Marinade einreiben und in den Kühlschrank stellen.
- 2.** Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** 30 g Öl und Tomatenmark zugeben und **3 Min./100°C/↻/Stufe 2** dünsten.
- 4.** Rotwein und Schinkenwürfel zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen und **10 Min./100°C/↻/Stufe 1** einkochen. In dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen und Champignons vierteln.
- 5.** Rinderfond, Champignonviertel, Rosmarin, Thymian und ½ TL Pfeffer in den Mixtopf zugeben und mit dem Spatel einmal unterheben. Anstelle des Messbechers Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen und **10 Min./100°C/↻/Stufe 1.5** kochen.



Hier geht's weiter



6. Rotwein-Sauce in eine große Auflaufform (ca. 32 x 21 cm) oder einen Bräter umfüllen, die Hähnchenschenkel darauf verteilen und 50 Minuten (180°C) garen. Backofentemperatur auf 200°C erhöhen und weitere 10 Minuten (200°C) goldbraun garen.
7. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Wasser und Speisestärke einwiegen und verrühren. Hähnchenschenkel auf 4 Teller verteilen, Rotwein-Sauce in den Mixtopf geben, mit einer kleinen Suppenkelle die Fettschicht abschöpfen und entsorgen. Ange-rührte Speisestärke in den Mixtopf zugeben und **2 Min./100°C/☞/Stufe 1** aufkochen. Sauce über die Hähnchenschenkel geben und Coq au vin z. B. mit Baguette servieren.

thermomix
VORWERK



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**





Klassische Französische Zwiebelsuppe



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
10 Min.



Gesamtzeit
1 Std.



Portionen
6 Portionen

Zutaten

500 g Zwiebeln, halbiert

80 g Gruyère Käse,
in Stücken

30 g Olivenöl

20 g Butter, in Stücken

½ TL Salz

2 Prisen Pfeffer

1 ½ TL brauner Zucker

50 g Weißweinessig

25 g Mehl

800 g Wasser

2 geh. TL Gewürzpaste für
Hühnerbrühe, selbst
gemacht oder 2
Würfel Hühnerbrühe
(für je 0,5 l)

1 Lorbeerblatt,
getrocknet

1 EL Thymianblättchen,
frisch oder ½ EL
Thymian, getrocknet

12 Scheiben Baguette,
geröstet

- 1.** Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Zwiebeln einwiegen und absetzen.
- 2.** Achse einsetzen, Auffangeinsatz einhängen, Wende-
scheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben
einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. 1-2 Zwiebel-
hälften senkrecht in die Öffnung geben und
Schneiden /dick, dabei mit dem Schieber nach
unten drücken, und Thermomix® stoppen. Den
Vorgang mit den restlichen Zwiebeln wiederholen,
bis alle Zwiebelhälften aufgebraucht sind. Gemüse-
reibe und Achse entnehmen.
- 3.** Käse in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 7**
zerkleinern und umfüllen.
- 4.** Geschnittene Zwiebeln, Öl, Butter, Salz und Pfeffer
in den Mixtopf geben, ohne Gareinsatz **10 Min./**
120°C/↻/Stufe 1 dünsten und mithilfe des Spatels
die Zwiebeln vom Boden lösen.
- 5.** Zucker zugeben und ohne Gareinsatz **10 Min./**
120°C/↻/Stufe 1 dünsten und mithilfe des Spatels
die Zwiebeln vom Boden lösen.
- 6.** Ein Schüsselchen auf den Mixtopfdeckel stellen, Es-
sig und Mehl einwiegen, glatt rühren und absetzen.

Hier geht's weiter

- 7.** Wasser, Gewürzpaste, Essig-Mehl-Mischung, Lorbeerblatt und Thymianblättchen in den Mixtopf zugeben, mithilfe des Spatels einmal vermischen und **20Min./100°C/↻/Stufe 1** garen. Am Ende dieser Zeit Backofen mit Grill auf 210°C vorheizen.
- 8.** Suppe in hitzebeständige Suppenschüsseln gießen, zwei Baguettescheiben auf jede Tasse legen und mit dem zerkleinerten Gruyère bestreuen. Suppentassen unter den vorgeheizten Grill stellen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist und servieren.

*Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®*





thermomix
VORWERK



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



19



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
30 Min.



Gesamtzeit
50 Min.



Portionen
6 Portionen

Zutaten

6 - 7	Brötchen (300 g), altbacken, in dünnen Scheiben (1 cm)	220 g	Milch
		3	Eier
5 Stängel	Petersilie, abgezupft	1 TL	Salz
80 g	Zwiebeln, halbiert	2 Prisen	Pfeffer
25 g	Butter und etwas mehr zum Einfetten	2 Prisen	Muskat
		500 g	Wasser

Semmelknödel



- 1.** Brötchen in den Mixtopf geben, **12 Sek./Stufe 6** zerkleinern und umfüllen.
- 2.** Petersilie und Zwiebeln in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** Butter zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten. In dieser Zeit Varoma-Behälter und Einlegeboden einfetten.
- 4.** Milch in den Mixtopf zugeben und **1 Min. 30 Sek./60°C/Stufe 1** erwärmen.
- 5.** Zerkleinerte Brötchen, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben, **30 Sek./↻/Stufe 3.5** vermischen, umfüllen und nochmal mit dem Spatel vermischen. Mixtopf spülen.
- 6.** Mit angefeuchteten Händen aus dem Knödelteig 12 Knödel formen (siehe Tipp), im Varoma-Behälter und auf dem Einlegeboden verteilen und Varoma verschließen.
- 7.** Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Varoma absetzen und Semmelknödel als Beilage servieren.

Tipps und Tricks

Für die Knödel eignen sich Brötchen vom Vortag am besten. Falls die Knödelmischung zum Formen zu weich ist, etwas Paniermehl untermischen.

thermomix
VORWERK

Apfelrotkohl

20

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

Apfel- rotkohl



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
20 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 10 Min.



Portionen
4 Portionen

Zutaten

200 g Äpfel (z.B. Boskop), in
Stücken

500 g Rotkohl, in Stücken

1 Zwiebel (60 g), halbiert

40 g Schmalz oder
40 g Butter

1 Lorbeerblatt,
getrocknet oder frisch

30 g Rotweinessig

30 g Zucker

½ TL Salz

1 Prise Piment

150 g Wasser

1 geh. TL Gewürzpaste für
Gemüsebrühe,
selbst gemacht
oder 1 Würfel
Gemüsebrühe
(für 0,5 l)

100 g Rotwein

2 Wacholderbeeren

50 g rotes Johannisbeer-
gelee

- 1.** Äpfel in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 2.** Rotkohl in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 3.** Zwiebel in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Schmalz zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 2** dünsten.
- 5.** Zerkleinerten Rotkohl zugeben und weitere **3 Min./120°C/↻/Stufe 2** dünsten.
- 6.** Zerkleinerte Äpfel, Lorbeerblatt, Rotweinessig, Zucker, Salz, Piment, Wasser, Gewürzpaste, Rotwein und Wacholderbeeren zugeben und **60 Min./100°C/↻/Stufe 1** dünsten.
- 7.** Johannisbeergelee zugeben und **5 Sek./↻/Stufe 2** unterrühren. Rotkohl umfüllen, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren entfernen und Apfelrotkohl als Beilage zu Geflügel, Gulasch, Rinderrouladen oder Krustenbraten servieren.

Tipps und Tricks

Wenn es schnell gehen soll, Äpfel, Rotkohl und Zwiebel zusammen in den Mixtopf geben, 4-6 Sek./Stufe 5 zerkleinern und gemeinsam mit Schmalz andünsten.



thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

*Hirschrücken mit
Kakaokruste
und Schokoladen-
Orangen-Butter*



21





Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
10 Min.



Gesamtzeit
1 Std.



Portionen
4 Portionen

Zutaten

100 g	Rotwein, trocken	20 g	Kakaonibs
20 g	Cognac	1	Eigelb
5	Wacholderbeeren	20 g	Röstzwiebeln
8	Pimentkörner	60 g	Zwiebel, halbiert
1	Nelke	1	Knoblauchzehe
2 geh. TL	Thymian, getrocknet	3 TL	Speisestärke
3 geh. TL	Majoran, getrocknet	3 EL	Wasser
2 TL	Salz	½ TL	geriebene Orangenschale
1 TL	Pfeffer	20 g	Orangensaft
800 g	Hirschrücken, sehnensfrei	30 g	Zartbitter-Schokolade (50% Kakao), in Stücken (5 mm)
2 EL	Öl	200 g	Wildfond
20 g	Panko	130 g	Kirschkonfitüre oder 130 g Wild-Preiselbeeren
180 g	Butter, davon 50 g in Stücken, 30 g weich, 100 g kalt, in kleinen Würfeln (2 cm)		

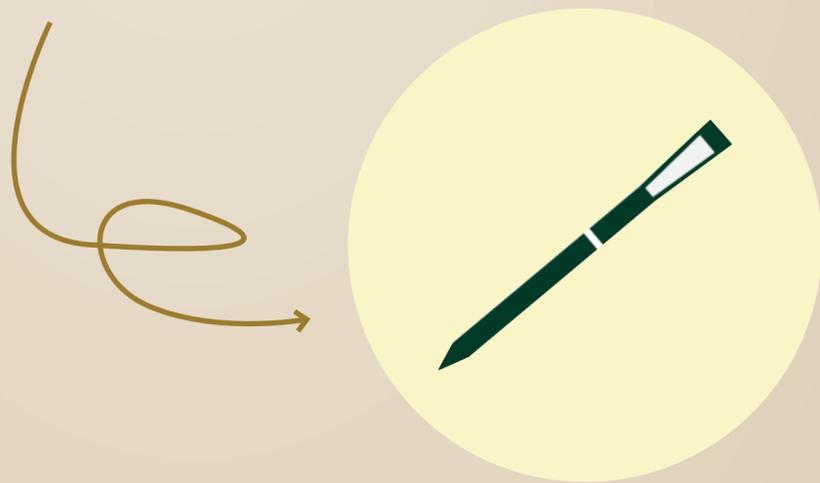


- 1.** Eine Kanne auf den Mixtopf stellen, Rotwein und Cognac einwiegen und Kanne absetzen.
- 2.** Wacholder, Piment, Nelke, Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern und Gewürzmischung umfüllen. Backofen auf 100°C vorheizen.
- 3.** Hirschrücken rundum mit $\frac{1}{3}$ der Gewürzmischung würzen, in einer Pfanne auf dem Herd in Öl anbraten und auf Küchenrolle abtropfen lassen. Den Bratensud in der Pfanne mit Rotwein-Cognac-Mischung ablöschen und vom Herd nehmen.
- 4.** $\frac{1}{3}$ der Gewürzmischung, Panko, 50 g Butterstücke, Kakaonibs, Eigelb und Röstzwiebeln in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** vermischen. Hirschrücken in eine Auflaufform geben und Kruste auf dem gebratenen Hirschrücken verteilen. Hirschrücken mit Kakaokruste im Backofen ca. 15 Minuten (100 °C) fertig garen, 5 Minuten ruhen lassen und den Backofen auf Grillstufe vorheizen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
- 5.** $\frac{1}{3}$ der Gewürzmischung, Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Hier geht's weiter

- 30 g weiche Butter zugeben und **4 Min./120°C/ Stufe 1** dünsten. Speisestärke mit Wasser anrühren.
- Bratensud, Orangenabrieb, Orangensaft, angerührte Speisestärke, Schokolade, Konfitüre und Wildfond zugeben und **4 Min./100°C/Stufe 1** kochen.
- 100 g kalte Butterwürfel zugeben, **8 Sek./Stufe 7** emulgieren und abschmecken.
- Hirschrücken mit Kakaokruste im Backofen-Grill ca. 5 Minuten gratinieren, tranchieren, mit Schokoladen-Orangen-Butter anrichten und z. B. mit Spätzle oder Knödeln servieren.

Solltest du einen Thermomix® Sensor haben, unterstützt dich dieser perfekt bei dem Rezept.



thermomix
VORWERK

22

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

Crème brûlée



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
10 Min.



Gesamtzeit
2 Std. 30 Min.



Portionen
6 Portionen

Zutaten

1 Vanilleschote

400 g Sahne

200 g Milch

70 g Zucker

4 Eigelb

Wasser, heiß, zum Garen

Rohrzucker zum Bestreuen

- 1.** Backofen auf 150°C (Umluft) vorheizen.
- 2.** Eine Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. **Rühraufsatz einsetzen.** Sahne, Milch, Zucker, Eigelb, Vanilleschote und Vanillemark in den Mixtopf geben und **8 Min./70°C/Stufe 3** verrühren. **Rühraufsatz entfernen.**
- 3.** Vanilleschote entfernen. Eier-Sahne-Mischung in 6 hitzebeständige Dessertschälchen füllen, diese in eine große Auflaufform setzen und die Auflaufform mit kochend heißem Wasser füllen, sodass die Schälchen bis zur Hälfte im Wasserbad stehen. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und die Crème 40-45 Minuten (150°C Umluft) stocken lassen. Crème im Kühlschrank komplett abkühlen lassen. Crème Brûlée kurz vor dem Servieren mit etwas Rohrzucker bestreuen, mit einem Bunsenbrenner karamellisieren und servieren.

thermomix
VORWERK



23

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
10 Min.



Gesamtzeit
2 Std.



Portionen
20 Stück

Zutaten

100 g Blattspinat, TK,
nicht aufgetaut

270 g Zucker

4 Eier

150 g Milch

200 g Öl

400 g Mehl

2 Pck. Backpulver

400 g Sahne zum Schlagen,
30-40 % Fett,
kühlschränkalt

400 g Schmand

40 g Vanillezucker,
selbst gemacht

**Grüner
Krümel**



- 1.** Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 2.** Spinat in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.
- 3.** 250 g Zucker und Eier in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 5** schaumig rühren.
- 4.** Spinat, Milch, Öl, Mehl und Backpulver zugeben, **20 Sek./Stufe 5** verrühren, auf dem vorbereiteten Backblech verteilen, 30 Minuten (180°C) backen, ca. 1 Stunde abkühlen lassen, die Ränder abschneiden und zur Seite stellen. Mixtopf spülen.
- 5.** Kuchenrand in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 3** zerkleinern und umfüllen.
- 6. Rühraufsatz einsetzen.** Sahne in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen** und geschlagene Sahne in eine Schüssel umfüllen.
- 7.** Schmand, 20 g Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 2** vermischen, zu der Sahne in die Schüssel umfüllen und die Creme auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.
- 8.** Zerkleinerte Krümel über die Creme streuen, Kuchen in Stücke schneiden und servieren.



thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

Frohe Weihnachten

24

Schokoladen-
mousse,
schnell



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
10 Min.



Gesamtzeit
10 Min.



Portionen
6 Portionen

Zutaten

100 g Zartbitter-Schokolade,
in Stücken

120 g Schokoladen-
Getränkpulver, z.B.
Nesquik

500 g Sahne zum Schlagen,
30-40 % Fett,
kühlschränkalt



- 1.** Schokolade in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 6** zerkleinern.
- 2.** Getränkepulver und Sahne zugeben, **25-30 Sek./Stufe 6** aufschlagen, in eine Schüssel oder 6 Dessertgläser umfüllen und bis zum Servieren kalt stellen.

*Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®*

