

ADVENTSKALENDER

selber machen mit dem
Thermomix®

50

Rezepte



mein ZauberTopf

Liebe* n Lesen* in,

erlesene Pralinen, feine Liköre, bunte Süßigkeiten, aromatische Gewürzmischungen und sogar Kosmetik – mit **mein ZauberTopf** und dem Thermomix® kreierst du einen ganz individuellen und persönlichsten Adventskalender. Dafür verraten wir dir in diesem E-Book unsere 50 besten Rezepte für kleine Geschenke aus der Küche, die du ganz einfach mit deinem Thermomix® zauberst. Damit wird die Adventszeit für dich und deine Liebsten etwas ganz Besonderes.

Viel Spaß beim Mixen!

Deine Redaktion von mein ZauberTopf

SÜSSES



S. 4

Zimt-Traumstücke



S. 5

Weihnachtliche Bruchschokolade



S. 6

Zimtsterne mit 5 Zutaten



S. 7

Salzkaramellpralinen



S. 8

Mozartkugeln



S. 9

Gebrannte Punschmandeln



S. 10

Butterwölkchen



S. 11

Brownie Cookies



S. 12

Weihnachts-Rocky-Road



S. 13

Weihnachtsbäumchen
aus Baiser



S. 14

Spritzgebäck



S. 15

Heidesand aus 5 Zutaten



S. 16

Marzipankissen



S. 17

Himmelsboten



S. 18

Feines Magenbrot



S. 19

„Raffaello“-Mandeln



LIKÖR



S. 20

Glühweinkör



S. 21

Heiße-Liebe-Likör



VORRATSSCHRANK



S. 22

Backmischung
Rudolph-Cookies



S. 23

Backmischung
Glühwein-Lebkuchen



S. 24

Backmischung
Früchte-Nussbrot



S. 25

Punschgelee

mein ZauberTopf



S. 26

„Mon Chéri“ Konfitüre



S. 27

Bratensoenpulver



S. 28

Ketchup



S. 29

Gewürzgurken im Glas



S. 30

Kürbischutney



S. 31

Tomatensoße



S. 32

Pumpernickel im Glas



S. 33

Mini-Stollen im Glas



S. 34

Weihnachtspudding-Pulver



S. 35

Birnen-Walnuss-Konfitüre



S. 36

Apfel-Birnen-Mus mit Zimt



S. 37

Porridge Mischung
mit Apfel und Zimt



GEWÜRZE



S. 38

Stollengewürz



S. 39

Pumpkin-Spice-Gewürz



S. 40

Vanillezucker



S. 41

Schoko-Lebkuchen-Zucker



S. 42

Weihnachtsgewürz-Zucker



S. 43

BBQ-Gewürzmischung



S. 44

Salbei-Knoblauch-Salz



S. 45

Hackfleischgewürz



S. 46

Apfelpunsch-Gewürz



S. 47

Geschmackspulver
Schoko und Vanille



KOSMETIK



S. 48

Zitronenbadesalz



S. 49

Lippenbalsam



S. 50

Badeschokolade



S. 51

Bodylotion mit Vanille
und Kokos



SONSTIGES



S. 52

Salzteig-Deko



S. 53

Hundekekse



1



Zimt-Traumstücke



PRO STÜCK: 57 KCAL | 1 G E | 3 G F | 7 G KH

ZUTATEN FÜR 90 STÜCK

- ★ 250 g Zucker
- ★ 500 g Weizenmehl
Type 405, zzgl. etwas
zum Bearbeiten
- ★ 250 g weiche Butter,
in Stücken
- ★ 5 Eigelb
- ★ 2 TL selbst gemachter
Vanillezucker
- ★ 2 TL Zimt, zzgl.
1 TL zum Bestäuben

00 40
std : min

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2 Backbleche mit Backpapier belegen. 100 g Zucker
in den  geben, **10 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren und
umfüllen.

2 Die restlichen Zutaten in den  geben, **3 Min.** | **§**
verkneten. Ggf. den  dabei zu Hilfe nehmen. Den
Teig auf eine Arbeitsfläche geben und zu einer glatten
Kugel formen.

3 Stückweise fingerdicke Stränge aus dem Teig
formen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.
Die Stücke auf ein Backblech legen und nacheinander
ca. 15 Min. im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.
Den Puderzucker mit 1 TL Zimt mischen und die Traum-
stücke damit bestäuben.

2



Weihnachtliche Bruchschokolade



PRO PORTION (30G): 154 KCAL | 2 G E | 9 G F | 18 G KH

ZUTATEN FÜR 1 BLECH

00 20
std : min

- ★ 300 g weiße Schokolade, in Stücken
- ★ 300 g Vollmilchschokolade, in Stücken
- ★ Süßigkeiten nach Belieben

1 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Weiße Schokolade in den geben, **6 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Anschließend **5 Min** | **50 °C** | **Stufe 2** schmelzen und auf das Backblech gießen.

2 Vollmilchschokolade in den geben und ebenfalls **6 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben und **5 Min** | **50 °C** | **Stufe 2** schmelzen.

3 Ebenfalls auf das Backblech gießen und mit einem Stäbchen so durch beide Schokoladensorten ziehen, dass ein Swirl-Muster entsteht. Nach Belieben mit Süßigkeiten garnieren. Aushärten lassen und anschließend in Stücke brechen.

>HALTBARKEIT Luftdicht verschlossen und gekühlt hält sich die Bruchschokolade bis zu 4 Wochen.

3

Zimtsterne mit 5 Zutaten



PRO STÜCK: 50 KCAL | 1 G E | 3 G F | 4 G KH

ZZGL. 30 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

- ★ 250 g Zucker
 - ★ 400 g Mandeln
 - ★ 3 Eiweiß
 - ★ 1 Prise Salz
 - ★ 2½ TL Zimt
 - ★ Puderzucker zum Bearbeiten
- AUSSERDEM
- ★ sternförmige Plätzchenausstecher

1 Zucker in den  geben, **30 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren und umfüllen. 200 g Mandeln in den  geben, **12 Sek.** | **Stufe 7** mahlen und umfüllen. Mit den restlichen 200 g Mandeln ebenso verfahren. Anschließend den  sehr gut reinigen.

2 Den Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß und Salz in den fettfreien  geben und **5 Min.** | **Stufe 4** zu Eischnee schlagen. Während der letzten Minuten den Puderzucker nach und nach durch die Deckelöffnung hinzugeben.

3 Rühraufsatz entfernen. Etwa 6 EL vom Eischnee abnehmen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die gemahlene Mandeln und den Zimt zum restlichen Eischnee in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 5** verrühren. Den Teig zu einem Riegel formen und 30 Min. in den Kühlschrank legen.

01 10
std.: min

4 Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche etwa 1 cm dünn ausrollen. Mit einem Sternausstecher Plätzchen ausstechen. Die Teigreste immer wieder verkneten, ausrollen und weitere Plätzchen ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist. Dabei den Ausstecher zwischendurch immer in etwas Wasser tauchen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt. Die Sterne auf die Backbleche legen.

5 Den Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Übrigen Eischnee aus dem Kühlschrank nehmen und gleichmäßig auf die Sterne streichen. Die Backbleche nacheinander etwa 20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Kühl und trocken lagern.

4

Salzkaramellpralinen



PRO STÜCK: 59 KCAL | 1 G E | 4 G F | 7 G KH

ZZGL. 3 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

- ★ 200 g Zartbitterkuvertüre, in Stücken
- ★ 200 g Sahne
- ★ 150 g Rohrzucker
- ★ 20 g Butter
- ★ 1 Prise Meersalz

AUSSERDEM

- ★ 2 Pralinenformen aus Silikon

1 Kuvertüre in den  geben und **8 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Etwa 50 g davon abnehmen und beiseitestellen. Kuvertüre im  für **6 Min.** | **40°C** | **Stufe 2** schmelzen.

2 In die Silikonformen füllen und schwenken, sodass die Ränder komplett bedeckt sind. Dann die Schokolade wieder hinausgießen und auffangen. Die Formen umgedreht abkühlen lassen und den  spülen.

3 Inzwischen Sahne, Zucker, Butter und Salz in den  geben. **1 Std.** | **Varoma®** | **Stufe 2** ohne Messbecher einkochen. Die Masse etwas abkühlen lassen und dann in die Pralinenförmchen auf die Schokolade geben, dabei oben etwas Platz lassen.  spülen.

01 30
std : min

4 Die übrige Kuvertüre im  für **4 Min.** | **40°C** | **Stufe 2** schmelzen und auf dem Karamell verteilen. Die Pralinen kühlstellen und nach etwa 2 Std. aus der Form lösen.

> **TIPP** Übrige Karamellfüllung kannst du wunderbar auch als Brotaufstrich verwenden.



Mozartkugeln



PRO STÜCK: 183 KCAL | 3 G E | 10 G F | 201 G KH

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

- ★ 300 g Nougatrohmasse
- ★ 180 g Zucker
- ★ 20 g Pistazienkerne
- ★ 300 g Marzipanrohmasse, in Stücken
- ★ 30 g Kirschwasser oder Rosenwasser
- ★ 240 g Vollmilchkuvertüre, in Stücken

AUSSERDEM

- ★ 30 Holzspieße

1 Nougat in 30 gleich große Würfel schneiden. Mit den Händen zu Kugeln formen und diese bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

2 Zucker in den  geben und **15 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Die Pistazien dazugeben und **5 Sek.** | **Stufe 8** fein hacken. Marzipan und Kirschwasser dazugeben und **2 Min.** |  verkneten.

00 45
std : min

3 Die Marzipanmasse in 30 gleichmäßig große Stücke teilen, flachdrücken und anschließend die Nougatkugeln damit rund umhüllen.  spülen und sorgfältig trocknen.

4 Kuvertüre in den  geben, **10 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben. Anschließend **2 Min.** | **50 °C** | **Stufe 2** schmelzen und in eine Schale umfüllen.

5 Nougat-Marzipan-Kugeln jeweils auf 1 Holzspieß stecken und in die flüssige Kuvertüre tauchen. Dann die Spieße so in ein hohes Gefäß stellen, dass sich die Kugeln nicht berühren und die Schokolade trocknen kann. Die ausgehärteten Mozartkugeln von den Spießen nehmen und direkt servieren oder in einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren.

6

Gebrannte Punschmandeln



PRO PORTION (30 G): 151 KCAL | 4 G E | 11 G F | 11 G KH

ZUTATEN FÜR 300 G

- ★ 200 g Mandeln
- ★ 80 g brauner Zucker
- ★ ½ TL Punschgewürz
- ★ 10 g Butter
- ★ 40 g Punsch

1 Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Mandeln, braunen Zucker, Punschgewürz und Butter in den  geben, **6 Min.** | **Varoma®** |  ohne Messbecher erwärmen.

00 35
std : min



3 Den Punsch hinzufügen und erneut **10 Min.** | **Varoma®** |  | **Stufe 1** ohne Messbecher erhitzen. Wenn die Mandeln zu trocken aussehen, noch etwas Punsch hinzugeben.

4 Die Mandeln auf das Backblech geben und ca. 10 Min. knusprig backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

> HALTBARKEIT Bewahrt die gebrannten Mandeln luftdicht verpackt in Gläsern oder Zellophan-tütchen auf, denn Luftfeuchtigkeit macht die Mandeln klebrig. Wichtig: Die Mandeln komplett auskühlen lassen, bevor ihr sie verpackt.



Butterwölkchen



PRO STÜCK: 92 KCAL | 1 G E | 6 G F | 9 G KH

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 45 STÜCK

- ★ 250 g weiche Butter, in Stücken
- ★ 180 g Puderzucker
- ★ 2 TL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 250 g Weizenmehl Type 405
- ★ 80 g gemahlene, blanchierte Mandeln
- ★ 40 g Vanillepuddingpulver
- ★ 1 TL Backpulver

00 40
std. min

- 1 | Butter mit 80 g des Puderzuckers und dem Vanillezucker in den  geben und **2 Min.** | **Stufe 3** cremig rühren.
- 2 | Mehl mit Mandeln, Puddingpulver und Backpulver zugeben und **20 Sek.** | **Stufe 4** zu einem Teig verarbeiten. Anschließend zu einem Riegel formen und abgedeckt 1 Std. kalt stellen.
- 3 | Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- 4 | Teig zu kleinen Kugeln formen, auf die Bleche geben und im heißen Ofen 10–12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Butterwölkchen mit den übrigen 100 g Puderzucker bestäuben und servieren.

Brownie-Cookies



PRO STÜCK: 136 KCAL | 2 G E | 8 G F | 16 G KH

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

- ★ 200 g Zartbitterschokolade, in Stücken
- ★ 120 g weiche Butter, in Stücken
- ★ 100 g Zucker
- ★ 50 g brauner Zucker
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 2 Eier
- ★ 130 g Weizenmehl Type 405
- ★ 1 TL Backpulver
- ★ 30 g Kakaopulver
- ★ grobes Meersalz zum Bestreuen

00 45
std · min

- 1 | Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- 2 | Schokolade in den  geben, **5 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern und mit dem  nach unten schieben. Butter zugeben und **5 Min.** | **50 °C** | **Stufe 2** schmelzen.
- 3 | Zucker und braunen Zucker sowie Salz in den  geben und **2 Min.** | **Stufe 3** cremig rühren, dabei die Eier nacheinander durch die Deckelöffnung zugeben. Mehl, Backpulver sowie Kakao zufügen, **20 Sek.** | **Stufe 4** verrühren.
- 4 | Mithilfe von zwei Teelöffeln kleine Portionen abnehmen und mit etwas Abstand zueinander auf die Bleche setzen. Nacheinander jeweils 10–12 Min. backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Mit Meersalz bestreut servieren.



Weihnachts-Rocky-Road



PRO STÜCK: 383 KCAL | 8 G E | 18 G F | 43 G KH

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

00 25
std : min

- ★ 40 g Rosinen
- ★ 40 g getrocknete Kirschen
- ★ 30 g Pistazien
- ★ 30 g Erdnüsse
- ★ 30 g Gewürzkekse
- ★ 300 g Edelbitterschokolade, in Stücken
- ★ 30 g Butter
- ★ 60 g Ahornsirup
- ★ 50 g weiße und rote Marshmallows, in kleinen Würfeln
- ★ 30 g Zuckermanteln
- ★ 50 g weiße Schokolade, in Stücken

1 Die Backform mit Backpapier auslegen. Rosinen sowie Kirschen in den geben, **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und umfüllen. Pistazien, Erdnüsse sowie Kekse in den geben, **4 Sek.** | **Stufe 5** grob zerkleinern und umfüllen.

2 Schokolade im **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Butter sowie Ahornsirup zufügen und **6 Min.** | **50 °C** | **Stufe 2** schmelzen. Die Mischung etwas abkühlen lassen. spülen.

3 Die Schokoladenmischung in die Backform gießen und mit den zerkleinerten Zutaten sowie Marshmallows und Zuckermanteln bestreuen.

4 Weiße Schokolade in den geben, **5 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern, dann **3 Min.** | **50 °C** | **Stufe 2** schmelzen und in feinen Linien auf der Schokoladenmasse verteilen. Vor dem Servieren mindestens 1 Std. fest werden lassen und anschließend in Stücke schneiden.

> **ROCKY-ROAD** ist eine Schokoladenvariante, bei der die Schokoladenmasse mit Süßigkeiten wie Marshmallows oder auch Nüssen und Brezelstücken vermischt wird. Schneidet man die Tafeln auf, sehen sie aus wie eine „holprige“ oder „steinige Straße“.



Weihnachtsbäumchen aus Baiser



PRO STÜCK: 55 KCAL | 1 G E | 0 G F | 13 G KH

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

00 45
std. min

- ★ 3 Eiweiß
- ★ 150 g Zucker
- ★ 1 TL Weinsteinbackpulver (alternativ Backpulver)
- ★ grüne Lebensmittelfarbe
- ★ bunte Zuckerstreusel

AUSSERDEM

- ★ Spritzbeutel mit Sterntülle

1 Den Backofen auf 100°C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Rühraufsatz in den ☐ einsetzen. Eiweiß zugeben und **4 Min. | 37°C | Stufe 3,5** aufschlagen. Anschließend weitere **4 Min. | 37°C | Stufe 3** aufschlagen, dabei den Zucker langsam durch die Deckelöffnung einrieseln lassen.

2 Weinsteinbackpulver und Lebensmittelfarbe zugeben und **1 Min | Stufe 3,5** vermengen.

3 Eischnee in den Spritzbeutel geben und Bäumchen auf das Blech spritzen. In den heißen Ofen geben und 90 Min. trocknen lassen.

4 Aus dem Ofen nehmen, die Bäumchen mit Zuckerstreuseln bestreuen und 15 Min. auf dem Blech auskühlen lassen. Anschließend zum Erkalten auf ein Gitter setzen. Luftdicht aufbewahren.



Spritzgebäck



PRO STÜCK: 48 KCAL | 1 G E | 2 G F | 6 G KH

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

- ★ 125 g Butter, in Stücken
- ★ 125 g Zucker
- ★ 1 TL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 1 Ei
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 2-3 Tropfen Rumaroma
- ★ 250 g Weizenmehl Type 405

AUSSERDEM

- ★ Spritzbeutel mit Sterntülle

00 40
std. min

1 Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei, Salz und Rumaroma in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Mehl zugeben und **40 Sek.** | **Stufe 4** zu einem glatten Teig kneten.

2 Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und etwa 50 Kringle auf die Backbleche spritzen. Im heißen Ofen ca. 15 Min. backen.

3 Das Spritzgebäck vollständig abkühlen lassen und anschließend in einer Dose luftdicht verschlossen aufbewahren.

> **TIPP** Für noch mehr Vanillearoma kannst du zusätzlich das Mark einer Vanilleschote in den Teig rühren.



Heidesand aus 5 Zutaten



PRO STÜCK: 93 KCAL | 1 G E | 5 G F | 10 G KH

ZZGL. 30 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

00 45
std : min

- ★ 125 g Zucker
- ★ 250 g Butter, in Stücken
- ★ 380 g Weizenmehl
Type 405 zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 1 TL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 1 Prise Salz

- 1 | Zucker in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Mit dem  nach unten schieben.
- 2 | Die übrigen Zutaten zugeben und alles **30 Sek.** | **Stufe 5** verkneten. Den Teig zu 4 Rollen formen (Ø 3 cm), in Frischhaltefolie einschlagen und für ca. 30 Min. in das Tiefkühlfach geben.
- 3 | Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 4 | Die Rollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf den Blechen verteilen und nacheinander im heißen Ofen ca. 10 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Marzipankissen



PRO STÜCK: 98 KCAL | 1 G E | 5 G F | 12 G KH

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

00 45
std : min

- ★ 300 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 200 g kalte Butter, in Stücken
- ★ 100 g Zucker
- ★ 2 Eier, getrennt
- ★ 300 g Marzipanrohmasse, in Stücken
- ★ 50 g Aprikosenkonfitüre
- ★ 6 Tropfen Bittermandelaroma
- ★ 75 g Puderzucker zum Bestäuben

1 | Mehl, Butter, Zucker sowie Eigelb in den geben und **20 Sek.** | **Stufe 4** zu einem Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (20x15 cm) ausrollen. In Frischhaltefolie einschlagen und ca. 1 Std. kalt stellen.

2 | Inzwischen für die Füllung Marzipan, Konfitüre, Eiweiß und Bittermandelaroma in den geben und **10 Sek.** | **Stufe 6** pürieren.

3 | Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte von der langen Seite her in 4 gleich große Streifen schneiden. Anschließend je 8 cm breit ausrollen. Die Füllung auf die Teigstreifen streichen. Die Teigstreifen von der langen Seite her aufrollen und in 2 cm breite Stücke schneiden.

4 | Die Marzipankissen auf die Bleche geben und im heißen Ofen ca. 15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.



Himmelsboten



PRO STÜCK: 121 KCAL | 1 G E | 7 G F | 15 G KH

ZZGL. 30 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 32 STÜCK

00 35
std : min

- ★ 100 g Zucker
- ★ 300 g Weizenmehl
Type 405 zzgl. etwas
zum Bearbeiten
- ★ 200 g Butter,
in Stücken
- ★ 1 EL Abrieb von 1 un-
behandelten Orange
- ★ 32 Schokolinsen
(z. B. „Smarties“)
- ★ Zuckerschrift
(rot und Schokolade)

AUSSERDEM

- ★ Stern-Ausstecher

1 | Zucker in den ☐ geben und **10 Sek.** | **Stufe 10**
pulverisieren. Mit dem ☞ nach unten schieben.

2 | Mehl, Butter sowie Orangenabrieb zugeben und
alles **20 Sek.** | **Stufe 5** zu einem glatten Teig ver-
kneten. Zu einem Riegel formen, in Frischhaltefolie ein-
schlagen und 30 Min. kalt stellen.

3 | Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. 2 Backble-
che mit Backpapier auslegen. Den Teig portions-
weise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen
und ca. 32 Sterne ausstechen. Auf dem Backblech
verteilen.

4 | Je eine Schokolinse auf die Mitte jedes Sterns
geben und einen Arm darüberschlagen. Im heißen
Ofen ca. 10 Min. backen.

5 | Die Kekse vollständig auskühlen lassen, dann mit
roter und Schokoladen Zuckerschrift Mund und
Augen auf die Sterne aufmalen.

15



Feines Magenbrot



PRO STÜCK: 63 KCAL | 1 G E | 3 G F | 8 G KH

ZUTATEN FÜR 100 STÜCK

- ★ 125 g Mandeln
- ★ 50 g Orangeat
- ★ 50 g Zitronat
- ★ 350 g Zucker
- ★ 500 g Weizenmehl
Type 405
- ★ 1 Pck. Backpulver
- ★ 2 EL Kakaopulver
- ★ 1 EL Zimt
- ★ 1 Msp. Nelkenpulver
- ★ 2 Eier
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 220 g Butter,
in Stücken
- ★ 2 EL Rum
- ★ 3 EL Zitronensaft

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
Mandeln in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 10**
mahlen. Entnehmen und beiseite stellen.  spülen

2 Orangeat und Zitronat in den  geben, **5 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern und entnehmen.  spülen.
Zucker in den  geben, ebenfalls **10 Sek.** | **Stufe 10**
pulverisieren. Entnehmen und beiseitestellen.

00 25
std : min

3 Butter in Stücken in den  geben und **3 Min.** | **80 °C** | **Stufe 1** zerlassen. 200 g des pulverisierten
Zuckers, Mandeln, Orangeat-Zitronat-Mischung, Mehl,
Backpulver, Kakaopulver, Zimt und Nelkenpulver, Eier,
Salz, Rum dazugeben und alles **3 Min.** |  zu einem Teig
verkneten. Es sollte eine homogene Masse entstehen.

4 Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech
stürzen und mit einem Nudelholz gleichmäßig
ausrollen. Auf der mittleren Schiene 15–20 Min. backen.
Den restlichen pulverisierten Zucker mit dem Zitronen-
saft, oder alternativ Wasser verrühren und das noch
heiße Magenbrot damit einpinseln. Etwas trocknen las-
sen und schräg in etwa 2–3 cm breite Stücke schneiden.
Vollständig abkühlen lassen.

> HALTBARKEIT Das fertig gebackene Magen-
brot hält sich luftdicht verpackt 3–4 Wochen.



„Raffaello“-Mandeln



PRO PORTION (30 G): 160 KCAL | 4 G E | 11 G F | 12 G KH

ZUTATEN FÜR 350 G

- ★ 200 g Mandeln
- ★ 80 g brauner Zucker
- ★ 1 EL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 1 EL Butter
- ★ 1 EL Wasser
- ★ 100 g weiße Schokolade, in Stücken
- ★ 50 g Kokosraspel
- ★ 20 g Puderzucker

1 Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Butter in den geben und **6 Min.** | **Varoma®** | | **Stufe 1** ohne Messbecher erhitzen. Das Wasser zugeben und weitere **8 Min.** | **Varoma®** | | **Stufe 1** erhitzen.

2 Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Mandel auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und etwa 12 Min. im Ofen backen. Den spülen und abtrocknen.

00 25
std. min

3 Die Schokolade im **5 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Anschließend **5 Min.** | **50°C** | **Stufe 2** schmelzen. Die gebrannten Mandeln zugeben und **20 Sek.** | | **Stufe 2** unterrühren.

4 Kokosraspel und Puderzucker in einer Schüssel mit Deckel mischen und die Schokomandeln zugeben. Mit dem Deckel verschließen und gut schütteln, bis die Mandeln mit Kokosraspeln umhüllt sind. Die Mandeln zurück auf das Backblech geben und abkühlen lassen.

> **HALTBARKEIT** Luftdicht verschlossen bleiben die Mandeln bis zu 2 Wochen frisch.



Heiße-Liebe-Likör

00 25
std : min



PRO PORTION (4 CL): 124 KCAL | 0 G E | 0 G F | 18 G KH

ZZGL. 15 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 2 FLASCHEN Á 400 ML

- ★ 250 g weißer Kandiszucker
- ★ 500 g Wasser
- ★ 10 g Zitronensaft
- ★ Schote und Mark
½ Vanilleschote
- ★ 15 Beutel Himbeer-Vanille-Tee (heiße Liebe von Teekanne)
- ★ 5 g selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 300 g Wodka
(alternativ brauner Rum oder Korn)

1 | Kandiszucker in den  geben, **10 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Wasser, Zitronensaft, Vanilleschote sowie -mark zufügen, **9 Min.** | **100°C** |  **Stufe 1** aufkochen. Teebeutel zugeben, mit  unter Wasser drücken, etwa 15 Std., am besten über Nacht, ziehen lassen.

2 | Vanilleschote entfernen. Ebenso die Teebeutel, dabei gut ausdrücken. Vanillezucker sowie Wodka zugeben und **10 Min.** | **70 C** | **Stufe 2** erwärmen. Noch heiß in sterile Flaschen füllen. Abkühlen lassen und erst kalt genießen.

> **HALTBARKEIT** Der Likör hält sich geschlossen und dunkel gelagert etwa 3 Monate.



Bratäpfellikör



PRO GLAS (2 CL): 43 KCAL | 0 G E | 1 G F | 11 G KH

ZUTATEN FÜR 3 FLASCHEN À 700 ML

- ★ 700 g Äpfel, geschält und geviertelt
- ★ 220 g brauner Zucker
- ★ 1 Vanilleschote
- ★ 1 Zimtstange
- ★ Abrieb von ½ unbehandelten Zitrone
- ★ 1 Sternanis
- ★ 1500 ml Korn oder Wodka

- 1** Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- 2** Die Äpfel auf dem Backblech verteilen. Im heißen Ofen 15–20 Min. weich garen und auskühlen lassen. Die Äpfel dürfen noch nicht zerfallen.
- 3** Zucker in den ☞ geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Mit dem ☞ nach unten schieben. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen.

- 4** Äpfel mit Vanillemark, Vanilleschote, Zimtstange, Zitronenabrieb und Sternanis in den ☞ geben, **30 Sek.** | ☞ | **Stufe 1** vermischen. Mischung in ein großes Einmachglas geben, mit Korn oder Wodka auffüllen und mind. 4 Wochen ziehen lassen.

- 5** Fertigen Likör zuerst durch ein Sieb, dann durch ein Mulltuch filtern. Anschließend in Flaschen füllen und gut verschließen.

>TIPP Dank des hochprozentigen Alkohols hält sich der Likör problemlos mehrere Monate. Wichtig ist nur, dass du bei der Herstellung mit ganz sauberen Utensilien arbeitest. Das Einmachglas kannst du mit heißem Wasser oder im Varoma® auskochen, bevor der Likör hineinkommt.



Backmischung Rudolph-Cookies



PRO STÜCK: 281 KCAL | 0 G E | 13 G F | 39 G KH

ZUTATEN FÜR 15 STÜCK

00 30
std : min

FÜR DIE BACKMISCHUNG

- ★ 300 g Weizenmehl
- ★ Type 405
- ★ Mark von ½ Vanilleschote
- ★ Salz
- ★ 1 EL Backpulver
- ★ 200 g brauner Zucker
- ★ 25 g Kakaopulver

AUSSERDEM

- ★ Schraubglas (ca. 700 ml)

1 Für die Backmischung Mehl mit Vanillemark, 1 Prise Salz und Backpulver in den geben und **10 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Mit dem Zucker und Kakao dekorativ in einem Schraubglas übereinanderschichten.

2 Möchtet ihr die Backmischung verschenken, schreibt die nachfolgende Zubereitungsanleitung auf ein Schildchen und hängt dieses ans Glas. Oder backt die kleinen Rudolph-Cookies fertig und verpackt sie nach dem Abkühlen in einer Kekstüte oder einer Dose.

Zum Backen der Cookies:

- ★ 2 Eier
- ★ 200 g weiche Butter, in Stücken
- ★ 30 g Milch
- ★ 100 g Puderzucker
- ★ 1 EL Zitronensaft
- ★ 15 rote Schokolinsen
- ★ 30 Zuckeraugen
- ★ 15 Mini-Salzbrezeln, halbiert

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Die Backmischung mit den Eiern, Butter und Milch für **30 Sek.** | verkneten. mit feuchten Händen kleine Kugeln formen, leicht andrücken und auf das Blech geben. Für ca. 13 Min. im heißen Ofen backen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen. spülen. Für das Dekor Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Mit dem Zuckerguss die Schokolinsen als Nase, die Zuckeraugen und die Brezeln als Geweihe fixieren und aushärten lassen.



Backmischung für Glühwein-Lebkuchen



PRO STÜCK: 65 KCAL | 2 G E | 0 G F | 14 G KH

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 1 L BZW. ETWA 60 LEBKUCHEN

- ★ 300 g Weizenmehl Type 405
- ★ 300 g Roggenmehl Type 1150
- ★ 125 g Zucker
- ★ 1 EL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 5 g Hirschhornsalz
- ★ 2,5 g Pottasche
- ★ 1 TL Zimtpulver
- ★ ½ TL Nelkenpulver
- ★ ½ TL Kardamompulver
- ★ ¼ TL Muskat

1 Beide Mehlsorten, Zucker und Vanillezucker sowie die verschiedenen Gewürze nacheinander in ein sauberes Glas schichten. Für das Abwiegen und Einschichten könnt ihr das Glas auf den Deckel des stellen und die Waage des Thermomix® verwenden.

2 Das Glas gut verschließen und zusammen mit dem angehängten Rezept für Glühwein-Lebkuchen verschenken (siehe rechts).

Für den Glühwein-Lebkuchen:

- ★ 100 g Glühwein
- ★ 350 g Honig
- ★ 1 Ei
- ★ 1 Eigelb

Glühwein in den geben und **8 Min. | 100°C | Stufe 1** aufkochen, währenddessen Honig dazugeben. Umfüllen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Rühraufsatz einsetzen. Ei und Eigelb in den geben und **4 Min. | 37°C | Stufe 4** schaumig schlagen, währenddessen die Backmischung aus dem Glas abwechselnd mit der Honigmischung zugeben. Mindestens 2 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann 5 mm dünn ausrollen und mit Mörfchen nach Wahl ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen, portionsweise 10-12 Min. auf der mittleren Schiene im heißen Backofen backen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, nach Belieben mit Zuckerguss oder Streuseln verzieren.

00 15
std. min



Backmischung „Weihnachts-Brownies“



00 30
std : min

PRO STÜCK: 297 KCAL | 6 G E | 19 G F | 24 G KH

ZUTATEN FÜR 16 STÜCK

- ★ 200 g Bitterschokolade, in Stücken
- ★ 80 g Mini-Marshmallows
- ★ 80 g Mandelkerne
- ★ 100 g Zucker
- ★ 50 g Kakaopulver
- ★ 2 TL Backpulver
- ★ 1 EL Lebkuchengewürz
- ★ 80 g Dinkelmehl Type 630
- ★ 75 g getrocknete Cranberries

1 Schokolade in den  geben und **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. In ein Schraubglas (480 ml) füllen und die Marshmallows darüberschichten.

2 Mandelkerne im  **8 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern. Mit den übrigen trockenen Zutaten in ein weiteres Schraubglas (480 ml) dekorativ übereinanderschichten.

>TIPP Verwende zum Befüllen am besten verschließbare Gläser, die du bereits zu Hause hast, und dekoriere diese nach Belieben. Beschrifte z. B. eine kleine Karte mit den Rezept für das Backen der Brownies (siehe rechts) und hänge sie an das Glas. So kann die oder der Beschenkte jederzeit mit dem Backen loslegen!

Zum Backen der Brownies:

- ★ 250 g Butter
- ★ 30 g brauner Rum (alternativ Milch)
- ★ 4 Eier

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Marshmallows umfüllen in eine andere Schale umfüllen. Die Schokolade mit Butter sowie Rum in den  geben, **5 Min.** | **60°C** | **Stufe 2** schmelzen. Eier zufügen und **2 Min.** | **Stufe 4** schaumig rühren. Die Backmischung zugeben und **1 Min.** | **Stufe 4** mischen. Eine Backform (24 x 24 cm) mit Backpapier auslegen oder gut fetten. Den Teig in der Form verteilen und die Mini-Marshmallows darüberstreuen. Im Backofen etwa 20 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen. Kuchen in Würfel schneiden und die Brownies servieren..

22

fröhliche
Weihnachten

Würziges Punschgelee



PRO PORTION (À 30 G): 52 KCAL | 0 G E | 0 G F | 13 G KH

ZZGL. 30 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 250 ML

- ★ 400 g Kirschsafft
- ★ 400 g Apfelsaft
- ★ Abrieb und Saft von 2 unbehandelten Orangen
- ★ Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- ★ Mark von 1 Vanilleschote
- ★ 3 Kardamomkapseln
- ★ 2 Zimtstangen
- ★ 6 Gewürznelken
- ★ 500 g Gelierzucker 2:1

1 Alle Zutaten bis auf den Gelierzucker in den geben und **15 Min. | 100°C | Stufe 1** aufkochen. Anschließend etwa 30 Min. ziehen lassen.

00 40
std · min

2 Die Gewürze entfernen, Gelierzucker zum Punsch geben und **10 Sek. | Stufe 5** vermischen. Anschließend etwa **15 Min. | 100°C | Stufe 3** aufkochen und weitere **3 Min. | 100°C | Stufe 3** köcheln lassen. In sterile Gläser füllen, diese fest verschließen und 5 Minuten auf den Kopf stellen.

> **HALTBARKEIT** Unangebrochen, kühl und dunkel gelagert hält sich das Punschgelee ca. 1 Jahr.

> **TIPP** Das Punschgelee ist ein beliebtes Mitbringsel zum Weihnachtsbrunch bei lieben Freunden!



„Mon Chéri“-Konfitüre mit Amaretto



PRO PORTION (1 EL): 20 KCAL | 0 G E | 0 G F | 4 G KH

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER À 250 ML

- ★ 1000 g Sauerkirschen (TK), aufgetaut
- ★ 10 „Mon Chéri“
- ★ 500 g Gelierzucker 2:1
- ★ 100 g Amaretto
- ★ 50 g Nussnougatcreme
- ★ Mark von 1 Vanilleschote

1 | Sauerkirschen und „Mon Chéri“ in den  geben, **5 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern.

2 | Restliche Zutaten zufügen und **25 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** kochen. In sterile Gläser füllen und verschließen.

00 20
std : min

>HALTBARKEIT Ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert hält sich die Konfitüre mindestens 2 Monate.

>TIPP Die Konfitüre schmeckt toll als Aufstrich zu Croissants und Brötchen oder auch auf dem Christstollen. Aufgewärmt kannst du sie als Fruchtsoße zu Eis, Joghurt, Milchreis, Waffeln oder Pfannkuchen servieren. Auch auf Keksen, wie z. B. den Linzer Sternentürmchen sowie der Knusperherzen oder Spitzbuben macht sie sich hervorragend.



Bratensoßenpulver



PRO PORTION SOSSE (50 ML): 7 KCAL | 1 G E | 0 G F | 1 G KH

ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER À 200 ML

- ★ 1 altbackenes Brötchen, in Stücken
- ★ 3 getrocknete Tomaten
- ★ 100 g Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 60 g getrocknete Champignons
- ★ 100 g Röstzwiebeln
- ★ 2 TL grobes Meersalz

1 | Brötchen in den  geben und **8 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern und umfüllen. Die Tomaten in den  geben und **6 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben und den Vorgang wiederholen.

00 10
std. min

2 | Brösel, Gewürzpaste, Champignons, Röstzwiebeln sowie Salz zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Das Bratensoßenpulver in sterile Gläser füllen

> ANWENDUNG Für die Zubereitung einer Soße einfach 3–4 TL Pulver pro 250 g Kochflüssigkeit verwenden. Sollte die Soße dann noch zu dünn sein, kannst du ein bisschen Paniermehl zugeben.

> HALTBARKEIT Kühl und trocken lagern, so hält sich das Pulver mehrere Monate.



Ketchup



PRO 1 PORTION (20 G): 10 KCAL | 0 G E | 0 G F | 2 G KH

ZZGL. 2 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 2 FLASCHEN A 400 G

02 00
std. min

- ★ 50 g Sellerie, in Stücken
- ★ 100 g Karotte, in Stücken
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 10 g Ingwer
- ★ 10 g Olivenöl
- ★ 60 g Zucker
- ★ 100 g Paprika-Tomatenmark
- ★ 1500 g Fleischtomaten, geviertelt
- ★ 50 g Apfelessig
- ★ 3 TL Salz
- ★ 1 TL Kräutersalz
- ★ 1 Msp. Pimentpulver

1 Sellerie, Karotten, Zwiebel und Ingwer in den geben, **7 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben.

2 Olivenöl, Zucker sowie Paprika-Tomaten-Mark zugeben und **4 Min.** | **98°C** | **Stufe 2** dünsten. Anschließend die übrigen Zutaten in den geben und **80 Min.** | **98°C** | **Stufe 2** ohne Messbecher einkochen. Dabei den Garkorb als Spritzschutz auf den stellen.

3 Nach Garzeitende Messbecher einsetzen, **45 Sek.** | **Stufe 10** fein pürieren. Ist der Ketchup noch zu flüssig (variiert je nach Tomatensorte), weitere **15 Min.** | **98°C** | **Stufe 2** einkochen. Anwendung Inhalt von 1 Glas mit 800 g Milch **30 Min.** | **90°C** | | **Stufe 1** erhitzen. Nach Belieben mit Puderzucker. Zimt-Zucker oder Weihnachtszucker bestreut servieren. Für Erwachsene kann auch noch ein Schuss Rum dazu.

> **HALTBARKEIT** Heiß in sterile Flaschen gefüllt ist der Ketchup mehrere Monate haltbar.

> **TIPP** Du kannst die Zuckermenge im Ketchup auch reduzieren oder ihn durch Agavendicksaft ersetzen. Alternativ funktioniert auch ein Zuckeraustauschstoff wie z. B. Xylit. Für eine natürliche Süße kannst du auch ca. 150 g Aprikosen oder Datteln zerkleinern, bevor du alle anderen Zutaten in den gibst und den Ketchup erhitzt. Den Zucker lässt du dann natürlich weg.



Gewürzgurken im Glas



PRO PORTION (100 G): 17 KCAL | 0 G E | 0 G F | 3 G KH

ZZGL. 4 WOCHEN UND 12 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 750 ML

00 30
std : min

- ★ 1500 g Einlegegurken
- ★ 110 g Salz
- ★ 600 g Wasser
zzgl. etwas mehr
- ★ 500 g Weißweinessig
- ★ 150 g Zucker
- ★ 4 Zwiebeln, in Streifen
- ★ 4 TL Gürkengewürz
(z. B. von Ostmann)
- ★ 6 TL Dillspitzen
(z. B. von Ostmann)

1 Die Gurken mit 100 g Salz und etwas Wasser in eine Schüssel geben und für 12 Std. einlegen. Dann abgießen und abtropfen lassen.

2 Wasser, Essig, 10 g Salz und Zucker in den  geben, **14 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** aufkochen lassen.

3 Inzwischen die Gurken abtropfen lassen und zusammen mit Zwiebeln, Gürkengewürz und Dill in sterilen Gläsern verteilen. Den heißen Essigsud über die Gurken gießen und die Gläser verschließen. Die Gurken vor dem Verzehr mind. 4 Wochen durchziehen lassen.



Kürbischutney



PRO PORTION (30 G): 21 KCAL | 0 G E | 0 G F | 4 G KH

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 450 ML

- ★ 100 g Äpfel, geschält und in Würfeln
- ★ Abrieb und Saft von ¼ unbehandelten Zitrone
- ★ 2 Zwiebeln, geschält und halbiert
- ★ 5 g Ingwer, geschält
- ★ ½ Chilischote, halbiert
- ★ 1 EL Rapsöl
- ★ 900 g Hokkaidokürbis, in Würfeln
- ★ ¼ TL Zimt
- ★ ½ TL gemahlene Kurkuma
- ★ 175 g Apfelessig
- ★ 175 g Wasser
- ★ 150 g Zucker
- ★ ½ TL Senfkörner
- ★ 1 Lorbeerblatt
- ★ 1 TL Salz
- ★ 3 Prisen Pfeffer

1 Die Äpfel mit dem Zitronensaft beträufeln. Zwiebeln, Ingwer sowie Chilischote in den  geben und 5 Sek. | **Stufe 5** zerkleinern.

00 50
std. min

2 Rapsöl hinzufügen und alles darin 3 Min. | 100 °C | **Stufe 2** andünsten. Hokkaidokürbis und die Äpfel dazugeben und alles 5 Min. | **Varoma**® |  | **Stufe 1** dünsten. Zimt und Kurkuma hinzufügen, 30 Sek. |  | **Stufe 3** untermengen. Restliche Zutaten dazugeben und alles 3 Min. | 100 °C |  | **Stufe 1** aufkochen, dann weitere 30 Min. | 90 °C |  | **Stufe 1** köcheln lassen.

3 Das Chutney heiß in die sterilen Gläser füllen, diese fest verschließen und das Chutney auskühlen lassen.

> **HALTBARKEIT** Ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert hält sich das Kürbischutney mind. 2 Monate.



Tomatensoße



PRO GLAS: 208 KCAL | 5 G E | 13 G F | 15 G KH

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER (À 250 ML)

- ★ Blättchen von 4 Stielen Basilikum
- ★ Nadeln von 2 Zweigen Rosmarin
- ★ Blättchen von 1 Stiel Oregano
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 2 Zwiebeln, halbiert
- ★ 1 kleine Karotte,
- in Stücken
- ★ 50 g Staudensellerie
- ★ 30 g Olivenöl
- ★ 1000 g reife Tomaten, in Stücken
- ★ 1½ TL Salz
- ★ ½ TL Pfeffer
- ★ ¼ TL Zucker
- ★ 2 Lorbeerblätter

1 | Kräuter in den geben und **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern, umfüllen. Knoblauch, Zwiebeln, Karotte und Sellerie im **6 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Öl zugeben, alles **8 Min.** | **120°C** | **Stufe 2** dünsten

2 | Tomaten, Salz, Pfeffer sowie Zucker in den geben und alles für **15 Sek.** | **Stufe 5–10** aufsteigend pürieren. Lorbeerblätter zufügen und ohne Messbecher **25 Min.** | **100°C** | | **Stufe 1** garen. Dabei den Garein-

00 50
std : min

satz als Spritzschutz auf den Deckel des setzen. Die Kräuter zugeben und weitere **10 Min.** | **100°C** | | **Stufe 1** kochen.

3 | Die Lorbeerblätter aus der Soße entfernen. Die Tomatensoße heiß in sterile Gläser füllen, sofort verschließen.

> **HALTBARKEIT** Ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert ist die Tomatensoße mind. 3 Monate haltbar.



Pumpernickel im Glas



PRO SCHEIBE: 78 KCAL | 3 G E | 1 G F | 13 G KH

ZUTATEN FÜR 3 BROTE À 15 SCHEIBEN

03 00
std. min

- ★ 250 g Roggenkörner
- ★ 250 g Dinkelkörner
- ★ 500 g Milch
- ★ 2 EL Weißweinessig
- ★ 150 g Zuckerrübensirup
- ★ 1 EL Trockenhefe (oder 30 g frische Hefe)
- ★ 100 g Dinkelmehl
- ★ 50 g Sonnenblumenkerne
- ★ 50 g Leinsamen
- ★ 1 EL Malzextrakt (optional)
- ★ 1 EL grobes Meersalz
- ★ 20 g weiche Butter (oder Pflanzenöl)
- ★ 30 g Haferflocken

1 Die Roggenkörner in den ☞ geben und **20 Sek.** | **Stufe 10** mahlen. In eine große Schüssel umfüllen und beiseitestellen. Die Dinkelkörner in den ☞ geben und **20 Sek.** | **Stufe 10** mahlen. Zu dem Roggenschrot in die Schüssel geben.

2 Die Milch mit dem Weißweinessig in den ☞ geben und **10 Sek.** | **Stufe 2,5** vermischen. 10 Min. gerinnen lassen.

4 Zuckerrübensirup mit Hefe zufügen und **2 Min.** | **37°C** | **Stufe 2,5** erwärmen. Geschrotete Körner, Dinkelmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, optional Malzsirup sowie Salz zufügen und **2 Min.** | ☞ kneten.

5 Drei 850-ml-Weckgläser mit Butter fetten und großzügig mit Haferflocken bestäuben. Teig auf die Gläser aufteilen (ungefähr halb voll) und die Deckel locker auflegen. In den Ofen stellen (Vorheizen nicht nötig) und bei 160°C Ober-/Unterhitze 3 Std. backen.

6 Sobald die Brote fertig gebacken sind, aus dem Ofen nehmen. Den Deckel mit dem Gummi und den Metallklammern verschließen, während die Brote noch heiß sind, um sie zu konservieren.

7 Ihr könnt die gebackenen Pumpernickel in den Gläsern bis zu 1 Monat an einem kühlen Ort im Haus aufbewahren. Alternativ könnt ihr das Brot aus den Gläsern nehmen und auf ein Kuchengitter zum Abkühlen stellen.

> **HALTBARKEIT** Nach dem Anschneiden in einem Brotstapel aufbewahren, dann ist es bis zu 1 Woche haltbar.

30

Mini-Stollen im Glas



PRO GLAS: 417 KCAL | 7 G E | 22 G F | 46 G KH

ZZGL. 9 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 18 GLÄSER À 100 ML

- ★ 180 g Mandeln
- ★ 300 g Rosinen
- ★ 40 g Orangeat
- ★ 40 g Zitronat
- ★ 75 g Rum
- ★ Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- ★ 120 g Zucker
- ★ 125 g Milch
- ★ 40 g frische Hefe
- ★ 500 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 2 TL Stollengewürz
- ★ 350 g weiche Butter, in Stücken, zzgl. etwas zum Fetten der Gläser

1 | 150 g Mandeln in den ☞ geben, **5 Sek.** | **Stufe 6** hacken. Rosinen, Orangeat, Zitronat, Rum, Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben und **10 Sek.** | ☞ | **Stufe 3** vermengen. Umfüllen und über Nacht zugedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen. ☞ spülen.

2 | 45 g Zucker in den ☞ geben, **5 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren, umfüllen und beiseitestellen. Restlichen Zucker, Milch und Hefe in den ☞ geben und **2 Min.** | **37°C** | **Stufe 2** erwärmen. Mehl, Salz, Stollengewürz, 250 g Butter und die Rosinenmischung

00 45
std : min

dazugeben, **3 Min.** | ☞ verkneten. Den Teig zugedeckt 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen. ☞ spülen und trocknen.

3 | Übrige Mandeln in den ☞ geben und **5 Sek.** | **Stufe 10** mahlen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gläser mit etwas Butter fetten und mit den gemahlenden Mandeln ausstäuben. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, dann auf die vorbereiteten Gläser verteilen und leicht andrücken. Die Gläser sollten höchstens zu $\frac{2}{3}$ gefüllt sein. Dann ohne Deckel etwa 20 Min. backen. Den ☞ ausspülen.

4 | Die restliche Butter in den ☞ geben und **3 Min.** | **60°C** | **Stufe 2** schmelzen. Die Mini-Stollen aus dem Ofen nehmen und reichlich mit Butter bestreichen. Mit Puderzucker bestreuen und sofort mit den Deckeln verschließen. Vollständig abkühlen lassen.

>HALTBARKEIT Ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert halten die Stollen mind. 4 Wochen.

32



Birnen-Walnuss-Konfitüre



PRO PORTION (1 EL): 19 KCAL | 1 G E | 0 G F | 4 G KH

ZUTATEN FÜR 8 GLAS À 200 ML

00 25
std : min

- ★ 50 g Walnüsse
- ★ 1000 g Birnen,
in Stücken
- ★ 500 g Gelierzucker 2:1
- ★ 1 Vanilleschote,
in Stücken
- ★ ½ TL Zimt
- ★ 1 Spritzer
Zitronensaft

1 | Nüsse in den geben **2 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Birnen zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern.

2 | Die restlichen Zutaten zugeben. Den Varoma® ohne Deckel als Spritzschutz auf den Deckel des setzen und **15 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** kochen. Die Konfitüre in sterile Gläser füllen und verschließen.

> **HALTBARKEIT** Dunkel, kühl und gut verschlossen gelagert hält sich die Konfitüre mind. 3 Monate.



Apfel-Birnen-Mus mit Zimt



LOW CARB
LOW FAT

PRO PORTION (100 G): 82 KCAL | 0 G E | 0 G F | 21 G KH

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 450 ML

00 25
std. min

- ★ 1200 g Äpfel, in Stücken
- ★ 400 g Birnen, in Stücken
- ★ 2 Vanilleschoten
- ★ 100 g Zucker
- ★ 40 g Zitronensaft
- ★ 2 TL Zimt
- ★ 2 TL gemahlener Kardamom

1 Die Äpfel mit den Birnen in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 4,5** zerkleinern. Die Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herauslösen. Mark und Schote mit Zucker, Zitronensaft, Zimt und Kardamom in den geben, **15 Min.** | **100°C** | | **Stufe 1** kochen.

2 Die Vanilleschoten entfernen, das Mus **20 Sek.** | **Stufe 7** pürieren. Entweder sofort servieren oder zum Haltbarmachen in sterile Gläser füllen, fest verschließen und abkühlen lassen.

>HALTBARKEIT Das Mus ist mind. 3 Monate haltbar, wenn du es ungeöffnet, kühl und dunkel lagerst.

>TIPP Als Alternative zur Vanilleschote kannst du auch den Abrieb einer halben Tonkabohne verwenden. Der intensive, vanilleähnliche Geschmack passt hervorragend fürs Verfeinern von Süßspeisen jeglicher Art. Apfelmus eignet sich sehr gut zum Einfrieren. So wird die Haltbarkeit zusätzlich verlängert!

>INFO Das Fruchtmus ist die ideale Ergänzung zu Pfannkuchen, Kartoffelpuffern, Milchreis und Grießbrei sowie als Topping auf Waffeln oder Vanilleeis. Du kannst auch Kuchen damit bestreichen oder befüllen und backen oder einige Löffel davon an Rührteig geben. Auch auf Joghurt, Porridge oder in der Quarkspise bringt das Mus tollen Fruchtgeschmack.



Porridge-Mischung mit Apfel und Zimt



PRO PORTION (50 G): 187 KCAL | 5 G E | 5 G F | 32 G KH

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 500 ML

- ★ 50 g Mandelkerne
- ★ 80 g getrocknete
Apfelstücke
- ★ 3 TL Zimtpulver
- ★ 300 g zarte
Haferflocken
- ★ 50 g Rosinen
- ★ 12 g selbst gemachter
Vanillezucker

00 05
std. min

Mandelkerne in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern, umfüllen. Apfelstücke in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Alle anderen Zutaten, inklusive der Mandeln, zugeben, **30 Sek.** |  | **Stufe 3** vermengen.

> **ANWENDUNG** Für eine Portion Porridge etwa 200 g Milch im  **5 Min.** | **90°C** | **Stufe 1** aufkochen. Etwa 50 g der Porridge-Mischung hinzufügen und **5 Min.** | **80°C** |  |  köcheln lassen. Anschließend das Porridge 2–3 Min. ziehen lassen. In eine Schüssel umfüllen und servieren.



Stollengewürz



PRO PORTION (1 TL): 18 KCAL | 0 G E | 0 G F | 3 G KH

ZUTATEN FÜR 3 GLÄSER À 40 G

- ★ 15 Zimtstangen
- ★ 2 EL Gewürznelken
- ★ 2 EL Koriandersamen
- ★ 2 EL Kardamomkapseln
- ★ 2 EL Anissamen
- ★ 1 EL Pimentkörner
- ★ 2 Vanilleschoten
- ★ 1 TL Muskatblüte
- ★ 2 EL Ingwerpulver
- ★ Abrieb von 3 unbehandelten Zitronen
- ★ Abrieb von 3 unbehandelten Orangen

00 35
std : min

- 1 | Den Backofen auf 100°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 | Alle Zutaten, außer Zitronen- und Orangenabrieb, in den  geben und **30 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Die restlichen Zutaten zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 4** vermengen.
- 3 | Auf das Backblech geben und 30 Min. im Ofen trocknen. Anschließend in Gläser abfüllen und kühl und dunkel lagern.



Pumpkin-Spice-Gewürz



PRO PORTION (1 TL): 19 KCAL | 0 G E | 1 G F | 3 G KH

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 100 M

00 05
std : min



- ★ 8 Ceylon-Zimtstangen
- ★ 2 Sternanise
- ★ 20 Gewürznelken
- ★ 10 Pimentkörner
- ★ 2 TL Ingwerpulver
- ★ 2 TL Muskat

Alle Zutaten in den  geben und **30 Sek.** | **Stufe 10** mahlen. Das Gewürz in verschließbare Gläser füllen und je nach Bedarf verwenden.

> **ANWENDUNG** Das Pumpkin-Spice-Gewürz könnt ihr zum Würzen von Milchreis, Waffel- oder Rührteig, Schlagsahne und heißer Milch verwenden oder für den klassischen Pumpkin-Pie.



Vanillezucker



00 10
std. min

PRO PORTION (1 TL): 20 KCAL | 0 G E | 0 G F | 5 G KH

ZUTATEN FÜR 1 GLAS (200 ML)

★ 200 g Zucker

★ 1 Vanilleschote

Zucker und Vanilleschote in den  geben, **20 Sek.** | **Stufe 10** vermengen. In ein Schraubglas füllen.

> **HALTBARKEIT** In ein Schraubglas gefüllt, hält sich der Zucker bis zu 3 Monate. Gelegentliches Schütteln verhindert, dass der Zucker hart wird.

> **INFO** Um Zucker im Thermomix® zu zerkleinern, solltest du stets nur 200 g auf einmal pulverisieren. Denn nur so erhältst du ein gleichmäßiges Ergebnis. Brauchst du mehr, verarbeite den Zucker portionsweise. Wichtig: Der  muss absolut trocken sein, sodass das Pulver beim Mahlen nicht feucht wird und später klump



Schoko-Lebkuchen-Zucker



PRO PORTION (1 TL): 21 KCAL | 0 G E | 0 G F | 4 G KH

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 100 ML

00 05
std : min

- ★ 10 Zimtstangen
- ★ 1 TL Gewürznelken
- ★ 1 TL Sternanis
- ★ 1 EL Pimentkörner
- ★ 1 TL Kardamomkapseln
- ★ ½ TL Muskatblüte
- ★ 1 TL Ingwerpulver
- ★ 250 g Zucker
- ★ 100 g Edelbitterschokolade, in Stücken

Alle Zutaten in den  geben und **30 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. In Gläser umfüllen, gut verschließen.

> **HALTBARKEIT** Kühl und dunkel gelagert ist der Zucker mehrere Monate haltbar.



Weihnachtsgewürz-Zucker



PRO PORTION (30 G): 117 KCAL | 0 G E | 0 G F | 29 G KH

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 250 ML

- ★ 250 g brauner Zucker
- ★ 2 Zimtstangen
- ★ 2 TL Kardamomsaat
- ★ 1 TL Ingwerpulver
- ★ 3 Prisen Muskat

00 05
std : min

Alle Zutaten in den  geben und **30 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. In ein Schraubglas umfüllen.

> **TIPP** In ein Schraubglas gefüllt hält sich der Zucker bis zu 3 Monate



BBQ-Gewürzmischung



PRO PORTION (2 TL): 29 KCAL | 0 G E | 0 G F | 5 G KH

ZUTATEN FÜR 2 GLÄSSER À 340 ML

00 05
std : min

- ★ 60 g Rohrohrzucker
- ★ 50 g edelsüßes Paprikapulver
- ★ 40 g Meersalz
- ★ 40 g bunter Pfeffer
- ★ 40 g getrockneter Thymian
- ★ 40 g Chiliflocken
- ★ 30 g Knoblauchpulver
- ★ 30 g gelbe Senfsaat
- ★ 20 g geräuchertes Paprikapulver

>HALTBARKEIT Die Konfitüre ist mind. 3 Monate haltbar.

>TIPP Aus dem BBQ-Gewürz kannst du im Nu eine köstliche BBQ-Butter mixen. Dafür 250 g zimmerwarme Butter mit 6 TL BBQ-Gewürz in den  geben und **12 Sek.** | **Stufe 10** vermengen. Die Kräuterbutter in Frischhaltefolie oder Backpapier wickeln und dabei zu einer Rolle formen. Alternativ kannst du sie in einen Spritzbeutel geben und Tupfer auf ein Backpapier aufspritzen. Die Kräuterbutter so einfrieren und immer bei Bedarf kurz vor Gebrauch entnehmen.

1 Alle Zutaten in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 10** mahlen.

2 Das Gewürz in ein sauberes, trockenes Gefäß umfüllen, luftdicht verschließen und nach Belieben verwenden.



Salbei-Knoblauch-Salz



PRO PORTION (1 TL): 0 Kcal | 0 G E | 0 G F | 0 G KH

FÜR 1 GLAS À 150 ML

00 25
std. min

- ★ 3 Knoblauchzehen
- ★ Blättchen von 5 Stielen Salbei
- ★ 200 g grobes Meersalz

1 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Knoblauch mit Salbei in den  geben und **4 Sek. | Stufe 8** zerkleinern. Auf das Backblech geben, glatt streichen und 2 Tage bei Raumtemperatur trocknen lassen.

2 Die Kräuter, Knoblauch sowie 100 g Meersalz in den  geben und **10 Sek. | Stufe 10** mahlen. Restliches Salz zugeben und **5 Sek. | Stufe 10** vermengen. In ein Schraubglas füllen und fest verschließen.

> **HALTBARKEIT** Trocken und luftdicht gelagert ist das Salz etwa ein Jahr haltbar.

> **TIPP** Du kannst für die Herstellung von Kräutersalz auch wunderbar getrockneten Salbei verwenden. Diesen dann nicht mit in den Ofen geben, sondern im zweiten Schritt direkt mit in den  zugeben.



Hackfleischgewürz



PRO PORTION (30 G): 15 KCAL | 1 G E | 0 G F | 3 G KH

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 150 ML

00 05
std : min

- ★ 8 Pimentkörner
- ★ 1 EL Kreuzkümmel-samen
- ★ 1 TL schwarze Pfefferkörner
- ★ 2 Lorbeerblätter
- ★ 2 EL getrockneter Majoran
- ★ 20 g edelsüßes Paprikapulver
- ★ 1 EL Currypulver
- ★ ½ TL Muskat
- ★ 50 g Salz

Piment, Kreuzkümmel, Pfefferkörner und Lorbeerblätter in den  geben. **30 Sek.** | **Stufe 8** mahlen. Restliche Zutaten hinzufügen, **20 Sek.** | **Stufe 5** verrühren und in ein Glas abfüllen.

> **HALTBARKEIT** Luftdicht verschlossen und trocken gelagert etwa 6 Monate.



Apfelpunsch-Gewürz



PRO PORTION (1 EL): 64 KCAL | 0 G E | 0 G F | 16 G KH

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 350 ML

- ★ 100 g Zucker
- ★ 1 Zimtstange
- ★ 3 Gewürznelken
- ★ 1 Sternanis
- ★ 1 Tropfen Bittermandelaroma
- ★ 150 g brauner Zucker

1 | Zucker, Zimtstange, Gewürznelken und Sternanis in den  geben und Bittermandelaroma hinzufügen. **1 Min. | Stufe 10** pulverisieren. Kurz warten, damit der feine Zuckerstaub sich legen kann. Masse mit dem  nach unten schieben.

2 | Braunen Zucker zugeben und **10 Sek. | Stufe 3** verrühren. In ein Schraubglas umfüllen und an einem trockenen Ort lagern.

00 20
std · min

> ANWENDUNG Für Kinderpunsch trüben Apfelsaft oder Orangensaft im Thermomix® erhitzen und 1 EL pro Glas darin auflösen. Für Glühwein 1 EL in je 200 ml erwärmtem Rotwein auflösen. Auch geeignet zum Garnieren und Würzen von Apfelkuchen und Desserts, Pfannkuchen und Milchspeisen.



Geschmackspulver Schoko und Vanille



PRO PORTION (1 TL): 9 KCAL | 0 G E | 1 G F | 1 G KH

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 300 ML

00 10
std : min

FÜR DAS SCHOKO-GESCHMACKSPULVER

- ★ 100 g Zartbitterschokolade, gekühlt, in Stücken
- ★ 250 g Erythrit
- ★ 4 EL Kakaopulver

FÜR DAS VANILLE-GESCHMACKSPULVER

- ★ 2 Vanilleschoten
- ★ 250 g Erythrit

FÜR DAS GEWÜRZ-GESCHMACKSPULVER

- ★ 250 g Erythrit
- ★ 5 Gewürznelken
- ★ ½ TL Kardamomosaat
- ★ 2 TL Zimt
- ★ ¼ TL Muskat

Für das gewünschte Geschmackspulver alle Zutaten in den  geben, **20 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren und in ein Schraubglas umfüllen.

>TIPP Wer mag, kann noch weitere Geschmacksrichtungen herstellen. Du kannst z. B. Kokosraspel, getrocknete Mangostückchen oder gefriergetrocknete Himbeeren verwenden. Das Geschmackspulver sollte in einem sauberen Schraubglas vor Feuchtigkeit geschützt gelagert werden.

45



Zitronenbadesalz



PRO GLAS: 0 KCAL | 0 G E | 0 G F | 0 G KH

ZUTATEN FÜR 1 SCHRAUBGLAS À 500 ML

00 02
std : min

- ★ getrocknete Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- ★ 500 g grobes Meersalz
- ★ 20 g Mandelöl

1 Zitronenschale in den  geben, **5 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben.

2 Die restlichen Zutaten in den  geben, **10 Sek.** | **Stufe 3** vermengen. In ein Schraubglas füllen und verschließen.

> **HALTBARKEIT** Das Badesalz ist mehrere Monate haltbar.



Lippenbalsam



ZUTATEN FÜR 6 KUGELN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- ★ 40 g Bienenwachs
- ★ 40 g Kokosöl
- ★ 40 g Sheabutter
- ★ 10 Tropfen ätherisches Öl (z. B. Rose, Orange oder Vanille)

AUSSERDEM

- ★ 6 Lippenbalsam-Döschen

00 15
std. min

1 | Wachs, Kokosöl und Sheabutter in den  geben, **5 Min.** | **70°C** | **Stufe 1** erhitzen. Ggf. mit dem  nach unten schieben und Vorgang für 1 Min. wiederholen.

2 | Ätherisches Öl zugeben und **12 Sek.** | **Stufe 2** vermischen. Vorsichtig in die Döschen gießen und aushärten lassen.

> **HALTBARKEIT** Der Balsam kann über Monate verwendet werden.



Badeschokolade



PRO TAFEL: 0 KCAL | 0 GE | 0 GF | 0 GK H

ZZGL. 12 STD. KÜHLZEIT

ZUTATEN FÜR 2 TAFELN

00 10
std : min

- ★ 120 g Kakaobutter
- ★ 20 g Mandelöl
(alternativ Trauben-
kern- oder Babyöl)
- ★ 60 g Stärke
- ★ 15 Tropfen
ätherisches Öl
(z. B. Rosenholz)
- ★ nach Belieben
1-2 TL Kakaopulver
- ★ nach Belieben
Rosenblätter

1 | Die Kakaobutter und das Öl im ☑ **4 Min. 30 Sek.** | **50°C** | 🍴 schmelzen. Stärke zugeben und **15 Sek.** | **Stufe 3** mischen, mit dem 🍴 herunterschoben.

2 | Das ätherische Öl und für dunkle Badeschokolade das Kakaopulver zugeben und **15 Sek.** | **Stufe 3** mischen. In in eine Schokoladen-Silikonform füllen. Nach Wunsch Rosenblätter daraufstreuen. Über Nacht im Kühlschrank aushärten lassen.

> ANWENDUNG Einen Riegel der Badeschokolade im warmen Badewasser auflösen.

> HALTBARKEIT Die Badeschokolade hält sich dunkel und trocken gelagert bis zu 6 Monate bzw. so lange wie die Zutat mit der kürzesten Haltbarkeit. Alternativ kann die Schokolade natürlich auch in andere Silikonformen gefüllt werden, etwa in eine Eiswürfel- oder Pralinenform.



Vanille-Kokos-Bodylotion



PRO PORTION: 0 KCAL | 0 G E | 0 G F | 0 G KH

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 2 KLEINE GLÄSER

00 10
std : min

- ★ 150 g Kokosöl
- ★ 100 g Kakaobutter, in Stücken
- ★ 10 g Mandelöl
- ★ 10 Tropfen ätherisches Öl (Vanille)

1 | Kokosöl, Kakaobutter und Mandelöl in den  geben und **8 Min.** | **40°C** | **Stufe 2** erwärmen. 
30–60 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 | Den Rühraufsatz einsetzen. Vanilleöl zugeben und **30 Sek.** | **Stufe 4** aufschlagen.

> **HALTBARKEIT** Die Bodylotion ist kühl und dunkel, aber nicht im Kühlschrank, gelagert 2 bis 3 Monate haltbar.

> **TIPP** Die Zeitangabe kann je nach Größe der Kakaobutter etwa variieren.

49



Salzteig-Deko



PRO 100 G: 0 KCAL | 0 G E | 0 G F | 0 G KH

ZUTATEN FÜR 600 G

00 03
std. min

- ★ 270 g Weizenmehl
- ★ 250 g Salz
- ★ 80 g Stärke
- ★ 30 g Öl
- ★ 200 g Wasser

- 1 | Alle Zutaten in den  geben und **3 Min.** | § durchkneten.
- 2 | Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 3 | Nun nach Belieben Figuren aller Art formen oder ausstechen und anschließend trocknen lassen.

>TIPP Für das Trocknen der Salzteig-Werke hast du zwei Möglichkeiten. An einem warmen Ort kannst du sie einfach lufttrocknen lassen. Das dauert – je nach Dicke – 2 bis 3 Tage. Wenn es schneller gehen soll, kannst du die Teile bei niedriger Temperatur im Backofen trocknen lassen. Hierbei solltest du die Temperatur langsam steigern, damit keine Risse entstehen. Also zunächst 1 Stunde bei etwa 50°C, dann weitere zwei Stunden bei 120–150°C. Auch hier gilt: Dickere Teile brauchen noch länger. Die Backofentür lass leicht geöffnet, so kann die Feuchtigkeit besser entweichen.

50



Knusprige Hundekkekse aus 4 Zutaten



PRO KEKS: 13 KCAL | 0 G E | 2 G F | 1 G KH

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

- ★ 20 g Naturreis
- ★ 2 Eier, getrennt
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 150 g Thunfisch,
ohne Öl (Dose),
abgetropft

1 Backofen auf 150 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Naturreis in den  geben geben, dann **20 Sek.** | **Stufe 10** mahlen und umfüllen. Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß und 1 Prise Salz in den  geben und **3 Min.** | **Stufe 3,5** steif schlagen, dann umfüllen. Rühraufsatz entfernen.

2 Nun den Thunfisch und das Eigelb in den  geben, dann **15 Sek.** | **Stufe 4** verrühren. Den gemahlene Reis zufügen und weitere **10 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Zum Schluss das Eiweiß zugeben **10 Sek.** | **Stufe 3** unterheben.

3 Die Masse entweder in kleine Silikonförmchen für Pralinen oder Eiswürfel füllen oder mit einem Teelöffel kleine Cookies auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen etwa 45 Min. (je nach Größe der Leckerchen) backen. Anschließend auskühlen lassen.

00 55
Std. : min



> **HALTBERKEIT** Die Kekse sind in einer Keksdose verwahrt ca. 2 Wochen haltbar.

> **TIPP** Die Leckerlis schmecken auch Katzen. Meersalz enthält viele wichtige Mineralstoffe für Mensch und Tier. Aber bitte nur eine winzige Prise zugeben. Die Kekse dürfen nicht würzig oder salzig schmecken, sondern nur den Gesamtgeschmack abrunden. In größeren Mengen ist Salz schädlich für Tiere, im Zweifel lass es lieber ganz weg.

Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG, Pahlblöken 15-17, 24232 Schönkirchen
Tel. +49 431 200 766-0, Fax +49 431 20 07 66 50
E-Mail: info@zaubertopf.de, www.zaubertopf.de

Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Mitglied der Geschäftsleitung & Ltg. Marketing

Wolfgang Pohl

Chefredakteurin/Teamleitung

Vivien Koitka

Redaktion (redaktion@zaubertopf.de)

Dr. Tanja Lindauer, Stefanie Nickel, Svenja Rudolf, Hanna Schliemann
CVD: Nicole Neumann

Rezeptentwicklung

Charlotte Heyn, Vera Schubert,
Lukas Lotzing, Elisa Schilling

Grafik und Bildbearbeitung

Jasmin Gäding, Marleen Osbahr

Fotos dieser Ausgabe

Frauke Anholz, Meike Bergmann/ TRIAS Verlag, Tina Bumann, Anna Gieseler, Kathrin Knoll, Sandra Leibinger, Désirée Peikert, Désirée Peikert/ Bosch, Julia Skowronek, StockFood/ Gräfe & Unzer Verlag/ Katrin Winner, StockFood/ Anke Schütz, StockFood/ Picture Pantry, StockFood/ StockFood Studios/ Ulrike Holsten,

Abonnementbetreuung

abo@zaubertopf.de, Tel. +49 711 72 52 293,
mein ZauberTopf Abo-Service, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Reproduktionen jeglicher Art sind
nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in dieser Fachzeitschrift
erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen
Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien
Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbausketzen usw., die zum
Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de),
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,
Pahlblöken 15-17, 24232 Schönkirchen

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
mein ZauberTopf, LandGenuss, So is(s)t Italien,
NaturApotheke, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO,
BÜCHER und Die 101 Besten.

© falkemedia, 2022 | www.falkemedia.de | ISSN 2510-392X