

mein **ZauberTopf**

Lieblingsrezepte für Thermomix®



So gelingt's EASY:
Sahne luftig schlagen

**Frische Ideen
FÜR SPARGEL**

GANZ NEU: In Strudel,
Risotto & auf Kumpir



OSTERN

Ei, sind die süß!
Hefehasen, Carrot Cake
und Easter Egg Cookies



**CAMEMBERT-HÄHNCHEN
MIT FRÜHKARTOFFELN**

Einfach, aber wirkungsvoll!

Das Knaller-Büfett

Für Gäste

**Wir bereiten den Brunch ganz entspannt vor mit XXL-Portionen aus dem Ofen,
genialem Last-Minute Blätterteig-Zupfbrot und Cheesecake ohne Backen**

Österreich: 6,80 EUR
Belgien: 7,30 EUR
Italien: 7,70 EUR
Schweiz: 11,90 CHF
ISSN 2510-392X
www.zaubertopf.de





KREUTZERS

GÖNN' DIR GUTE QUALITÄT

Koche mit ausgewähltem Fleisch, Fisch und Geflügel für
Dich und Deine Familie – auch in Bio-Qualität erhältlich!

Exklusiv für
ZauberTopf Fans

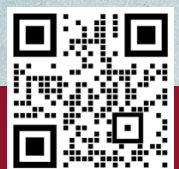
-30%*

auf alles
mit dem Code:

zauber30

*Aktion gilt bis 31.12.2024/Rabatt gilt nicht für Hardware, Wein, Spirituosen und Gutscheine

Jetzt vorbestellen & sparen: www.kreutzers.eu



Frische Ideen für alle Sinne



Liebe Leser*innen,

EINSCHALTEN, BITTE!

Erlebt meine liebe Kollegin Désirée jeden Mittwoch und Sonntag mit einer neuen Folge auf unserem YouTube-Kanal. Diesen Frühling testet sie, welche Rezepte für Eierlikör und Vanillepudding tatsächlich die besten sind, und verrät, warum der Thermomix® stets den ersten Platz in ihrem Herzen einnehmen wird ...



das Schönste an Ostern ist für mich, in Ruhe zu planen, was ich zu den vielen Brunch-Einladungen mitbringen oder für mein eigenes Büfett zubereiten werde. Geht es euch auch so? Dann bekommt ihr auf jeden Fall reichlich Anregungen dazu in dieser Ausgabe von **mein ZauberTopf**. Ich werde den XXL-Lachsbagel, ein Blech voller krosser Chicken-Nuggets und den Über-Nacht-Hörnchen-Nudelsalat zubereiten. Um die Osternester zu befüllen, backe ich auf jeden Fall unsere Hefehasen und die niedlichen Oster-Kekse, für die Erwachsenen gibt's Eierlikör-Pralinen. Klingt das nicht einfach wunderbar?

Übrigens: Wer zur Kaffeezeit eingeladen hat, erfährt ab Seite 78 im großen Ratgeber, wie cremige Schlagsahne, luftiger Milchschaum und fester Eischnee tatsächlich im Thermomix® gelingen.

Über das Osterwochenende hinaus hat der Frühling zum Glück noch so viel mehr zu bieten. Mit erfrischend neuen Spargelrezepten, All-in-one-Ideen mit zartem Hähnchen, wunderbaren Gerichten mit himmlisch cremigen Käsesoßen und spritzigen Zitrusfruchtdesserts läuten wir die Saison des Erwachens wirklich gebührend ein. Ich wünsche euch tolle Genussmomente und viel Spaß beim Mixen!

Vivien Koitka, Chefredakteurin

INHALT

8

Spitzenmäßig
Genießt frischen Spargel
in neuen Varianten



60

Spritzige Leckereien
Mandarinen, Zitronen & Co.
verfeinern süßen Nachtisch



78

**Aufschlagen,
leicht gemacht**
Milchschaum, Sahne und
Eischnee schön luftig



34

Hähnchen für jeden Tag
Neue All-in-one-Rezepte
mit zartem Geflügel





Oster-Spaß
Fröhliches für
die Kaffeetafel

26



Feste feiern
Gäste verwöhnen
und gelassen bleiben

100

Fotos: siehe Rezeptseiten

LET'S MIX!

- 8 **Saison: Spargel**
Neue Ideen für das Königsgemüse
- 15 **Basisrezepte**
Dieses Mal: Spargelbasics
- 16 **Pasta perfetta**
Schnelle Feierabendküche
PLUS: Pasta-Check
- 22 **Saison erleben**
Die neuesten Trends und Ideen
- 26 **Süßes zu Ostern**
Gebäck für die Kaffeetafel
- 32 **5 Fragen, 5 Antworten**
Ricarda weiß Rat
- 34 **All in one: Hähnchen**
Frühlingsart gegart
- 42 **ZauberTopf-News**
Neues aus der **mein ZauberTopf** Welt
- 44 **Expressküche**
Gnocchi und Schupfnudeln

SPECIAL MIX

- 48 **Willkommen im Club!**
Erfahrt mehr über **mein ZauberTopf**
- 50 **Ofenhits mit Käsesoße**
Cremiges mit Fleisch, Fisch und Pasta
- 58 **Neuheiten**
Zubehöre für den Thermomix®
- 60 **Spritziger Zitruszauber**
Mit Zitrone, Limette und Mandarine
- 64 **Geheimtipps**
Viviens Fundstücke
- 66 **Länderküche:**
Urlaub in Italien zu Kräutersaison
- 74 **Mix dich glücklich!**
Dieses Mal: Eierlikör

MIX IT UP!

- 78 **Tipps für Thermomix®**
Schlagsahne, Eischnee & Co.
- 82 **Trend-Spezial**
Frischekick für die Küche
- 84 **Die besten Bagels**
Originalrezepte und Varianten
PLUS: Guide für Hefeteig und Beläge
- 92 **How to:**
Chicken-Nuggets
So werden sie richtig knusprig
PLUS: Zubereitungstipps
- 96 **Eure Momente**
Aus der **mein ZauberTopf** Community
- 100 **SPEZIAL:**
Wenn Gäste kommen
PLUS: Stressfreie Vorbereitung
- 110 **Naturapotheke**
Selbst gemachte Pflege
- 113 **Hier wird gezaubert**
Ein Blick hinter die Kulissen

SERVICE

- 3 **Editorial**
- 6 **Rezeptefinder, Symbole**
- 97 **Rätsel, Impressum**
- 114 **Vorschau**

92

Einfach selbst gemacht
Chicken-Nuggets mit
krosser Knusperhülle





S. 10

Spargelstrudel mit Camembert-Schinken-Creme



S. 10

Spargel mit Knödeln und Zitronen-Hollandaise



S. 14

Spargel-Kumpir



S. 14

Zucchini-Puffer mit Spargelragout



S. 14

Spargelrisotto



S. 17

One-Pot-Broccoli-Pasta mit Hackfleisch



S. 18

Spaghetti Tomate-Mozzarella 2.0



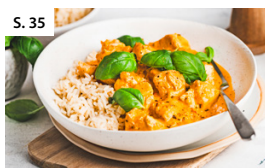
S. 19

Pastasotto



S. 20

Spaghetti mit gerösteter Tomaten-Feta-Soße



S. 35

Hähnchen in Tomaten-Frischkäse-Soße



S. 36

Geflügelfrikadellen mit Feta-Rahm-Soße



S. 38

Zartes Pulled Chicken mit Tagliatelle



S. 39

Pestohähnchen Tomate-Mozzarella mit Kräutersoße



S. 40

Cremige Hähnchen-Mais-Suppe



S. 45

15-Minuten-Gnocchi mit Knoblauch-Tomaten



S. 45

Gnocchi-Cremesuppe mit Erbsen und Karotten



S. 46

15-Minuten-Gnocchi mit Paprika



S. 47

Schupfnudelpfanne Tomate-Mozzarella



S. 50

Camembert-Hähnchen mit Drillingen



S. 53

Ofen-Tortellini mit Gorgonzolasoße



S. 54

Hackbällchen und Blumenkohl in Cheddarsoße



S. 57

Lachs aus dem Ofen mit Parmesansoße



S. 67

Hackbraten mit Rosmarinkartoffeln



S. 68

Crostini mit Erbsenpüree



S. 69

Erbsenrisotto mit Minze



S. 70

Pfannkuchenröllchen mit Spinat und Salsicce



S. 71

Lachs-Spargel-Gnocchi mit Dill-Rahm



S. 67

Hackbraten mit Rosmarinkartoffeln



S. 85

Original New-York-Bagels ganz einfach über Nacht



S. 85

Bagels ohne Hefe mit 5 Zutaten



S. 86

Low-Carb-Bagels



S. 89

XXL-Bagel



S. 27

SÜSSES & GETRÄNKE



S. 27

Hefehasen



S. 94

Crispy Chicken-Nuggets aus dem Ofen



S. 101

Tortilla-Röllchen mit Spargel und Schinken



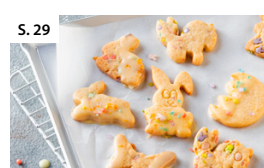
S. 102

El-Carpaccio



S. 27

Carrot Cake



S. 29

Oster-Kekse mit bunten Streuseln



S. 102

Hörnchen-Nudelsalat über Nacht



S. 105

Last-minute-Blätterteig-Zupfbrot



S. 105

Kartoffel-Karotten-Cremesuppe



S. 27

Carrot Cake



S. 30

Easter Egg Cookies

Unsere Symbole und Angaben
für Rezepte und Ernährung



MIXTOPF



TEIGMODUS



LINKSLAUF



SPATEL



SANFTRÜHRSTUFE



VEGETARISCH



VEGAN



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



KALORIENARM

Hauptgerichte < 500 kcal,
Suppen/Vorspeisen < 350 kcal,
süße Rezepte < 150 kcal,
jeweils pro Portion



KOHLHYDRATARM

< 25 % der Kilokalorien entstehen
durch Kohlenhydrate



FETTARM

< 20 % der Kilokalorien entstehen
durch Fett

KCAL

KILOKALORIEN

g E

GRAMM EIWEISS

g F

GRAMM FETT

g KH

GRAMM KOHLHYDRATE



Zubereitung in Mixtopf,
Garkorb und Varoma*



Zubereitung
nur im Mixtopf



Zubereitung in
max. 30 Minuten



Schnell, unkompliziert,
mit einfachen Zutaten



Länger haltbar, gut
zum Verpacken und
Verschenken



**BEQUEM KOCHEN
MIT DER ZAUBERTOPF APP**

Alle Rezepte der neuen Ausgabe findet ihr
immer sofort im praktischen Kochmodus
zum einfachen Nachkochen im Thermomix®
unter www.zaubertopf-club.de



S. 31



Oster-Schichtdessert

S. 61



Fettarmer Mandarinenquark

S. 61



Lemonies mit Zuckerguss

S. 62



Zitronen-Tiramisu

S. 62



Limetten-Mousse

S. 76



Brownie-Kuchen mit Eierlikör-Creme

S. 76



Eierlikör-Torte im Glas

S. 76



Eierlikör-Pralinen

S. 88



Cinnamon-Bagels

S. 101



Zitronen-Bowle auf Vorrat

S. 106



Ratzfatz-Schokomousse aus 3 Zutaten

S. 106



Schnelle Joghurt-Torte ohne Backen

S. 108



Schnelle Zucchini-Mango-Quiche

WELLNESS

S. 112



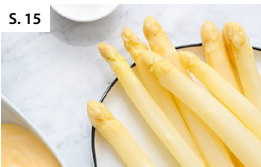
Kopfweh-Balsam

S. 112



Entspannende Badekugeln

S. 15



Weißen Spargel garen

S. 15



Grünen Spargel garen

S. 15



Klassische Sauce hollandaise

S. 30



Eier färben und kochen

S. 62



Lemon-Curd

FROHE
OSTERN

S. 91



Everything Bagel Seasoning

Spitzenklasse SPARGEL

Traditionell hofiert von Schinken, Kartoffeln und Hollandaise zeigt sich das Königsgemüse dieses Jahr in neuer Gesellschaft. Wir zelebrieren die kurze Regentschaft und bitten mit frischen Ideen zu Tisch

Rezepte: Lukas Lotzing



Spargel-Kumpir

Rezept siehe Seite 14

Lukas Rezeptentwickler



FRÜHLINGSBOTEN

Spargel ist wirklich erstaunlich vielseitig in der Zubereitung. Mit Hilfe des Thermomix® verwandeln wir das Königsgemüse zu wahren Gaumenfreuden: Ob in Puffer, Risotto, Strudel oder als Beilage zu Kartoffel-Variationen, entdeckt neue Geschmackserlebnisse!



Spargelstrudel mit Camembert-Schinken-Creme



PRO PORTION: 615 KCAL | 23 G E | 40 G F | 43 G KH

ZZGL. 15 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 750 g Wasser
- ★ Salz
- ★ 250 g weißer Spargel, geschält, in Stücken
- ★ 150 g Camembert, in Stücken
- ★ 200 g Schmand
- ★ 100 g Schinken, in Stücken
- ★ 15 g Schnittlauch, in Röllchen
- ★ 3 Prisen Pfeffer
- ★ 300 g Quicheteig (Kühlregal)
- ★ 1 Eigelb, verquirlt

1 Wasser mit 1 TL Salz in den geben. Spargel im Varoma® sowie auf dem Einlegeboden verteilen und beides verschlossen aufsetzen. Den Spargel **15 Min. | Varoma® | Stufe 1** vorgaren. Den Varoma® abnehmen und beiseitestellen. Den leeren und kalt ausspülen.

2 Den Camembert in den geben und **20 Sek. | Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. Schmand, Schinken, Schnittlauch, ½ TL Salz sowie Pfeffer zugeben und **10 Sek. | Stufe 3** vermengen.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einem Bogen Backpapier rechteckig ausrollen und auf das Backblech heben.

4 Die Hälfte der Creme der Länge nach mit auf dem Boden verteilen. Den Spargel ebenfalls der Länge nach auf den Teig legen und die übrige Creme darauf verteilen.

5 Den Teig von den langen Seiten her jeweils zur Füllung hin einschneiden, sodass ca. 2 cm breite Streifen entstehen.

6 Die kurzen Seiten jeweils nach innen über die Füllung schlagen. Die langen Seiten ebenfalls jeweils nach innen hin einschlagen und die Teigstreifen dabei abwechselnd übereinanderschlagen, sodass die Füllung gut umschlossen ist.

7 Strudel mit Eigelb bestreichen. Im heißen Ofen ca. 35 Min. goldgelb backen. Ca. 15 Min. ruhen lassen, dann den Strudel in Stücke schneiden und servieren.

>TIPP Ihr könnt den Strudel mit einer leichten Salatsoße auf Joghurt-Basis servieren. Das Rezept findet ihr unter www.zaubertopf-club.de.

Spargel mit Frühkartoffel-Knödeln und Zitronen-Hollandaise



01 30
std : min

PRO PORTION: 686 KCAL | 21 G E | 33 G F | 77 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE KNÖDEL

- ★ 500 g Wasser
- ★ 800 g mehligkochende Frühkartoffeln
- ★ 80 g Bärlauchblätter
- ★ 150 g Weizenmehl Type 405
zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 2 Eier
- ★ 1 Prise Muskat
- ★ Salz
- ★ Pfeffer

FÜR DIE SOSSE UND DEN SPARGEL

- ★ 500 g Wasser
- ★ 1000 g weißer Spargel, geschält
- ★ 125 g Butter, in Stücken
- ★ 2 Eigelb
- ★ 1 TL mittelscharfer Senf
- ★ 30 g Weißwein
- ★ Abrieb und Saft von ½ unbehandelten Zitrone
- ★ Kresse zum Garnieren

1 Für die Knödel Wasser in den geben. Kartoffeln in den Varoma® geben, verschlossen aufsetzen und **40 Min. | Varoma® | Stufe 1** garen. Varoma® abnehmen, Kartoffeln auskühlen lassen und pellen. Den leeren.

2 Den Bärlauch in den geben, **5 Sek. | Stufe 8** zerkleinern, mit dem nach unten schieben. Kartoffeln, Mehl, Eier, Muskat, ½ TL Salz, 1 Prise Pfeffer im **20 Sek. | Stufe 4** zu einem Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas nachkneten, jedoch nicht überkneten. Mit leicht angefeuchteten Händen 12 Knödel aus der Kartoffelmasse formen und beiseitestellen.

3 Wasser und 1 TL Salz in den füllen. Den Varoma® aufsetzen und den Spargel darin verteilen. Deckel auflegen, **25 Min. | Varoma® | Stufe 1** garen. Inzwischen in einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel in das Wasser geben und ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Dann abschöpfen, abtropfen lassen, warm halten. Varoma® geschlossen absetzen, Spargel warm halten. Den spülen.

4 Die Butter in den geben, **3 Min. | 70 °C | Stufe 2** schmelzen lassen, umfüllen. Den Rühraufsatz einsetzen. Eigelbe, Senf, Weißwein in den geben und **4 Min. | 80 °C | Stufe 4** erhitzen. Erneut **4 Min. | 80 °C | Stufe 4** einstellen, bei eingesetztem Messbecher die geschmolzene Butter langsam auf den Deckel gießen, sodass die Soße emulgiert. Zitronenabrieb mithilfe des unterrühren. Die Soße mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Knödel, Spargel und Zitronen-Hollandaise anrichten, mit Kresse garniert servieren.

BESSER ALS VON OMI

Kartoffelknödel sind die perfekte Beilage zu herzhaften Gerichten aller Art. Sie passen zu eurem Sonntagsbraten genauso gut wie zu mediterranem Ofengemüse oder eben Spargel. Die Zubereitung mit dem Thermomix® ist ganz easy. Er kocht die Kartoffeln, zerkleinert und vermengt sie für eine gute Knödel-Basis. Also, worauf wartet ihr noch?

KÖNIGLICH
genießen

**Zucchini-puffer
mit Spargelragout**

Rezept siehe Seite 14

GRÜN-WEISSES

Duett

SAISON-STAR SPARGEL

In diesem Risotto kommt der einzigartige Geschmack des Spargels dank Thermomix® voll zur Geltung. Während des Dünstens im  entfaltet er seine Aromen, dann wird er durch das stete Rühren des Risottos schön gleichmäßig gegart und verleiht so dem Gericht eine angenehme Konsistenz.



Spargelrisotto mit Chorizo

Rezept siehe Seite 14



Spargel-Kumpir

01 | 15
std : min



PRO PORTION: 557 KCAL | 26 G E | 29 G F | 49 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 4 große Kartoffeln (à ca. 250 g)
- ★ 4 EL Öl
- ★ Salz
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 1 EL Tomatenmark
- ★ 250 g gemischtes Hackfleisch
- ★ 50 g Schinkenwürfel
- ★ 250 g passierte Tomaten
- ★ 1 TL getrocknete italienische Kräuter
- ★ 3 Prisen Pfeffer
- ★ 4 dünne Stangen weißer Spargel, geschält und halbiert
- ★ 4 dünne Stangen grüner Spargel, unteres Drittel geschält, halbiert
- ★ 100 g geriebener Cheddar

AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (ca. 25×18 cm)

1 Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln mit einer Gabel rundherum einstechen, mit 2 EL Öl einreiben. Mit 2 Prisen Salz bestreuen, in die Auflaufform legen. Im heißen Ofen ca. 50 Min. garen.

2 In der Zwischenzeit Knoblauch mit Zwiebel in den geben und **5 Sek. | Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. 2 EL Öl, Tomatenmark, Hackfleisch sowie 25 g Schinkenwürfel zufügen und **5 Min. | 120°C | | Stufe 1** ohne Messbecher andünsten. Das Fleisch zwischendurch ggf. mit dem vom Boden lösen.

3 Passierte Tomaten, Kräuter, ½ TL Salz, Pfeffer zugeben, **8 Min. | | 90°C | Stufe 1** ohne Messbecher köcheln lassen, dabei den Spritzschutz aufsetzen. Währenddessen den Spargel in kochendem Salzwasser 2–3 Min. blanchieren.

4 Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, längs einschneiden und etwas auseinanderdrücken. Soße und je 2 halbierte Stangen Spargel in die Öffnungen legen. Restlichen Schinken und Käse darüberstreuen und die Kartoffeln ca. 10 Min. fertig backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.



Zucchini-Puffer mit Spargelragout

00 | 50
std : min



PRO PORTION: 619 KCAL | 24 G E | 40 G F | 46 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE PUFFER

- ★ 4 Zucchini (à ca. 200 g)
- ★ 1 TL Salz
- ★ 75 g Bergkäse, in Stücken
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 100 g Weizenmehl Type 405
- ★ 3 Eier
- ★ Pfeffer
- ★ 3 EL Öl

FÜR DAS SPARGELRAGOUT

- ★ 30 g Petersilienblättchen
- ★ 3 Zwiebeln, halbiert
- ★ 2 EL Öl 400 g grüner Spargel, unteres Drittel geschält, in 3 cm großen Stücken
- ★ 400 g weißer Spargel, geschält, in 3 cm großen Stücken
- ★ 200 g Sahne
- ★ 200 g Wasser
- ★ 1 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 1 EL Stärke

1 Zucchini mit Salz in den geben, **5 Sek. | Stufe 5** zerkleinern. In den Garkorb füllen, Flüssigkeit gut ausdrücken. Bergkäse im **6 Sek. | Stufe 7** zerkleinern, umfüllen. 1 Zwiebel im **5 Sek. | Stufe 5** zerkleinern, mit dem nach unten schieben. Zucchini-Raspel, Mehl, Eier, 3 Prisen Pfeffer zufügen, **40 Sek. | | Stufe 3** vermengen, umfüllen und beiseitestellen. Den spülen.

2 Petersilie in den geben, **3 Sek. | Stufe 8** zerkleinern, umfüllen. 3 Zwiebeln in den geben, **5 Sek. | Stufe 5** zerkleinern, mit nach unten schieben. 2 EL Öl zufügen und **3 Min. | 120°C | Stufe 1** andünsten. Spargel zugeben, erneut **4 Min. | 120°C | | Stufe 1** andünsten. Sahne, Wasser, Gewürzpaste, 3 Prisen Pfeffer zugeben, **12 Min. | 95°C | | Stufe 1** garen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Puffer darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun anbraten.

3 Stärke mit etwas Wasser glatt rühren, mit der Hälfte der zerkleinerten Petersilie in den Topf geben, **3 Min. | 95°C | Stufe 1** erhitzen. Puffer mit Ragout auf Tellern anrichten, mit restlicher Petersilie bestreut servieren.



Spargelrisotto mit Chorizo

00 | 50
std : min



PRO PORTION: 531 KCAL | 19 G E | 24 G F | 60 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 80 g Parmesan, in Stücken
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 60 g Butter, in Stücken
- ★ 400 g weißer Spargel, geschält, in Stücken
- ★ 250 g Risottoreis
- ★ 700 g Wasser
- ★ 100 g trockener Weißwein
- ★ 2 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ Pfeffer
- ★ Blättchen von 5 Zweigen Thymian zzgl. einige zum Garnieren
- ★ 100 g Chorizo, in Scheiben
- ★ Salz

1 Den Parmesan in den geben, **10 Sek. | Stufe 10** zerkleinern und umfüllen. Den Knoblauch mit Zwiebel in den geben, **5 Sek. | Stufe 5** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. 30 g Butter zufügen und **3 Min. | 120°C | Stufe 1** andünsten. Spargel zugeben und **3 Min. | | 120°C | mitdünsten.**

2 Risottoreis zufügen und **3 Min. | 100°C | | Stufe 1** andünsten. Wasser, Weißwein, Gewürzpaste, 3 Prisen Pfeffer sowie Thymian zugeben, Reis mit dem vom Boden lösen und alles ohne Messbecher **20 Min. | 100°C | | Stufe 1** garen, dabei den Spritzschutz aufsetzen.

3 Chorizo hinzufügen, mit dem vermengen und das Risotto **3 Min. | | Stufe 1** quellen lassen.

4 Restliche Butter sowie 50 g Parmesan unter das Risotto rühren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit übrigem Parmesan bestreuen und mit etwas Thymian garniert servieren.

> **TIPP** Den Spargel könnt ihr auch in einer Pfanne zubereiten. Gebt dafür 1 EL Butter in die Pfanne und erhitzt den Spargel darin bei mittlerer Hitze, bis dieser schön geröstet ist. Zum Schluss einfach über das Risotto geben und servieren.

Basics, die wir lieben

Endlich ist wieder Spargelzeit!
Natürlich muss das Königsgemüse
perfekt gegart werden, also nicht zu
fest und nicht zu weich. Hier kommen
Thermomix® und Varoma® ins Spiel.



DIESES MAL: SPARGEL UND SAUCE HOLLANDAISE



Weißer Spargel garen

Für 4 Personen: 750 g Wasser und 1 TL Salz in den füllen. Holzige Enden von bis zu 2 kg weißen Spargelstangen abschneiden. Vollständig schälen. Spargel so im Varoma® verteilen, dass die Stangen nicht direkt aufeinanderliegen (siehe Tipp unten). Anschließend 1 TL Salz und ½ TL Zucker über den Spargel geben. Den Varoma® mit dem Deckel verschließen und auf den setzen. Weißen Spargel ca. **25 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 1** garen.

> VERWENDUNG Weißer Spargel passt gut in Pastagerichte, Quiches, Omeletts, in dünne Scheiben oder Stücke geschnitten in Salate sowie mit anderem Gemüse, Sahnesoße und Käse in Gratins.



Grünen Spargel garen

Für 4 Personen: 750 g Wasser mit 1 TL Salz in den füllen. Von bis zu 2 kg grünen Spargelstangen nur die holzigen Enden abschneiden; er muss nicht geschält werden. Den Spargel im Varoma® verteilen, 1 TL Salz und ½ TL Zucker über den Spargel geben, Deckel verschließen und auf den setzen. Grünen Spargel ca. **15 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 1** garen.

> TEMPO-TIPP Grüner Spargel ist etwas schneller gar als der weiße, und da er auch nicht geschält werden muss, ist er ideal für die schnelle Genussküche. Möchtet ihr beide Sorten garen, verteilt den grünen Spargel ca. 10 Min. später im Varoma®.



Klassische Sauce hollandaise

Für 4 Portionen à 30 g: 125 g Butter in Stücken in den geben, **3 Min.** | **70°C** | **Stufe 2** schmelzen und umfüllen. Den Rühraufsatz einsetzen. Nun 4 Eigelbe, 20 g trockenen Weißwein, 1 Spritzer Zitronensaft, ½ TL Salz, 1 Prise Zucker und 3 Prisen Pfeffer in den geben, alles **9 Min.** | **80°C** | **Stufe 3** schaumig rühren. Nach 2 Min. die geschmolzene Butter auf den Deckel des gießen und am Messbecher vorbei in den laufen lassen. Den Rühraufsatz entfernen und die Sauce hollandaise sofort servieren.

> VERFEINERN Ihr könnt die Soße mit 1 Messerspitze Vanille oder mit ¼ gehackter roter Chilischote variieren.

> GAR-TIPP Bevor ihr den Spargel im Varoma® verteilt, legt den Rühraufsatz oder zwei gekreuzte Spargelstangen auf dessen Boden, damit der Dampf gut zirkulieren kann. Schichtet anschließend den Spargel locker darauf. Wenn ihr mehr als 1 kg Stangen verarbeiten wollt, verteilt das Gemüse zusätzlich auch auf dem Einlegeboden.

TIPPS FÜR SCHALEN UND RESTE

Mit einfachen Ideen könnt ihr das Beste aus Spargelresten herausholen

- #1 SUD** Kocht Enden und Schalen mit Wasser und Gewürzen im zu einer aromatischen Brühe.
- #2 RISOTTO** Verwendet den selbst gemachten Spargelsud zum Kochen von Risotto. Fügt gehackte Spargelreste hinzu für ein cremiges Spargelrisotto.
- #3 PESTO** Kombiniert mit gerösteten Nüssen, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan und etwas Zitronensaft könnt ihr Schalen und Reste zu einem leckeren Pesto oder Brotaufstrich verarbeiten.

PASTA *perfetta*



ONE
POT

So simpel und so gut! Das ist das Motto für unsere vier neuen Pasta-Liebhaber, die bestimmt auch bald zu euren Top 10 gehören

Rezepte: Lukas Lotzing

One-Pot-Brokkoli-Pasta mit Hackfleisch

00 35
std : min



PRO PORTION: 804 KCAL | 40 G E | 43 G F | 69 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 50 g Parmesan, in Stücken
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 3 EL Olivenöl
- ★ 2 EL Tomatenmark
- ★ 400 g Rinderhackfleisch
- ★ 150 g Champignons, geviertelt
- ★ 2 Paprikaschoten (gelb, rot), in Stücken
- ★ 1 Karotte, gewürfelt
- ★ 1 TL Salz
- ★ 3 Prisen Pfeffer
- ★ 2 TL Paprikapulver
- ★ 300 g Fusilli
- ★ 750 g Wasser
- ★ 2 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 200 g Sahne
- ★ 200 g Brokkoli (TK), in Röschen
- ★ 2 TL getrockneter Oregano
- ★ 1 Frühlingszwiebel, in Ringen

1 | Parmesan in den geben, **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und umfüllen. Zwiebel mit Knoblauch in den geben, **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Olivenöl mit Tomatenmark zufügen und **3 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** andünsten. Hack, Champignons, Paprika, Karotte, Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver zugeben und ohne Messbecher **6 Min.** | **120°C** | | mitdünsten. Nach 3 Minuten mit dem verrühren. Hackfleisch-Mischung umfüllen.

2 | Pasta, Wasser, Gewürzpaste, Sahne, Brokkoli sowie Oregano zufügen und alles ohne Messbecher **13–15 Min.** | **98°C** | | garen, dabei den Spritzschutz aufsetzen.

3 | Hackfleisch zugeben, mit dem vermengen und erneut **3 Min.** | **98°C** | | kochen. Parmesan mit dem unterrühren, auf Tellern anrichten und mit Frühlingszwiebeln garniert servieren.

*Der Thermomix® kocht
auch ein deftiges
One-Pot-Wunder*



Mit wenigen Handgriffen zubereitet

Spaghetti Tomate-Mozzarella 2.0



00 | 30
std.: min

PRO PORTION: 768 KCAL | 29 G E | 36 G F | 85 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 1 rote Zwiebel, halbiert
- ★ 2 EL Olivenöl
- ★ 15 g Tomatenmark
- ★ 100 g Sahne
- ★ 50 g Frischkäse
- ★ 350 g Kirschtomaten, halbiert
- ★ 1 TL getrockneter Oregano
- ★ 1 TL getrocknetes Basilikum
- ★ Salz
- ★ 4 Prisen Pfeffer
- ★ 1 EL Stärke
- ★ 50 g Wasser
- ★ 400 g Spaghetti
- ★ 4 Burrata-Kugeln
- ★ Basilikum zum Garnieren

1 | Zwiebel in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. Das Öl mit Tomatenmark zufügen und **2 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** andünsten. Sahne, Frischkäse, Tomaten, Kräuter, ½ TL Salz sowie Pfeffer zugeben.

2 | Die Soße **5 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** ohne Messbecher aufkochen. Währenddessen Stärke mit Wasser vermischen und durch die Deckelöffnung zugeießen.

3 | Die Soße weitere **10 Min.** | **95°C** | **Stufe 2** kochen, dabei den Spritzschutz aufsetzen. Währenddessen Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen, abgießen und abschrecken. Den Messbecher einsetzen und die Soße **10 Sek.** | **Stufe 8** pürieren, zu den Nudeln in den Topf geben und alles gut vermengen.

4 | Die fertigen Spaghetti auf Tellern anrichten und je 1 Burrata über die Spaghetti zupfen. Mit Basilikum garnieren und servieren.

TOLLE OPTIK

Sensationell glänzend – so sieht hier die Spaghettisoße aus. Das gelingt euch, in dem ihr an die Tomaten-Sahne-Soße noch etwas Stärke, die mit Wasser verrührt ist, zugebt. So bilden sich keine Klümpchen, sondern es entsteht eine besondere Cremigkeit mit Glanzeffekt!



Pastasotto



00 25
std : min

PRO PORTION: 743 KCAL | 32 G E | 26 G F | 97 G KH

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- ★ 100 g Parmesan, in Stücken
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 1 kleine Zwiebel, halbiert
- ★ 1 EL Butter
- ★ 250 g Orzo-Nudeln
- ★ 400 g Wasser
- ★ 1 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ Saft von ½ Zitrone
- ★ 2 Prisen Pfeffer
- ★ 2-3 EL Schmand
- ★ Basilikum zum Garnieren

- 1 | Parmesan in den geben, **10 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.
- 2 | Knoblauch mit Zwiebel in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern, mit dem nach unten schieben. Die Butter zufügen und **3 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** dünsten. Die Orzo-Pasta zugeben, **2 Min.** | **100°C** | | **Stufe 1** andünsten, anschließend mithilfe des vom Boden lösen.
- 3 | Wasser, Gewürzpaste, Zitronensaft sowie Pfeffer zugeben und **15 Min.** | **100°C** | | **Stufe 1** garen, dabei den Spritzschutz aufsetzen.
- 4 | Nach Ende der Garzeit den Schmand und die Hälfte vom Parmesan vorsichtig mit dem unterheben. Das Pastasotto sofort auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Parmesan und frischem Basilikum bestreut servieren.

> **TIPP** Der Name „Pastasotto“ setzt sich aus „Pasta“ und „Risotto“ zusammen. Denn die kleinen Orzo-Nudeln verwenden wir bei diesem Trendrezept anstelle von Reis, um den Risotto-klassiker schneller zuzubereiten.

MIT LINKS

Der Thermomix® rührt mit dem zuverlässig die Orzo-Nudeln, ohne dass sie anbrennen. Sie werden schneller gar als Reis und trotzdem entsteht durch die Stärke der Pasta eine erstaunliche Cremigkeit wie bei Risotto.





BESTE BASICS

So einfach! Ihr röstet Tomaten und Feta mit Kräutern und einem guten Öl im Ofen. Und dann kommt der Thermomix® zum Einsatz, der alles zu einer feinen Pastasauce verarbeitet.



Spaghetti mit gerösteter Tomaten-Feta-Soße



00 40
std.: min

PRO PORTION: 634 KCAL | 22 G E | 25 G F | 82 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 350 g Kirschtomaten
- ★ 200 g Feta
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 1 große Zwiebel, geviertelt
- ★ 20 g Thymianblättchen
- ★ 1 TL Salz
- ★ 3 Prisen Pfeffer
- ★ 1½ EL Olivenöl
- ★ 400 g Spaghetti
- ★ 100 g Sahne

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 Tomaten, 180 g Feta, Knoblauch, Zwiebel und Thymian auf dem Backblech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen 30 Min. rösten.

3 Währenddessen die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen und abgießen.

4 Die gerösteten Zutaten aus dem Ofen nehmen und in den  geben. Die Sahne zugeben und alles **1 Min.** | **Stufe 6–9** aufsteigend pürieren. Spaghetti mit der Soße auf Tellern anrichten und mit übrigem Feta bestreut servieren.

> **TIPP** Wer mag, gibt für die Dekoration zusätzlich ein paar mehr Tomaten in den Ofen und richtet sie mit einem Zweig Thymian an – denn das Auge isst mit.



EASY

PASTA-CHECK

Warum Nudelgerichte so beliebt sind und wie ihr sie ganz leicht verfeinert



Aktueller Trend: Orzo

So variabel einsetzbar wie Reis, so schnell gekocht wie Pasta: Orzo ist derzeit die vielleicht angesagteste Sorte im Nudelregal. Anders als Reis sind die Mini-Nudeln in nur 6–8 Minuten al dente gekocht. Die kleinen Orzo findet ihr auch unter dem Namen Kritharaki in 500-g-Päckchen. Sie passen hervorragend als Nudleinlage in Suppen und One Pots, für Nudelsalate und als Beilage zu Fisch und Fleisch – auch anstelle von Reis. Generell eignen sie sich gut für dessen Ersatz, wenn es schneller gehen soll. Unser Pastasotto auf Seite 19 zeigt, dass ihr dank Orzo ohne die lange Kochzeit in den Genuss eines schlonzigen Risottos kommen könnt. Zum Beispiel 500 g für ca. 5 Euro, www.salmundo.de



Frisch gehobelter
Parmesan verleiht jedem Pasta-gericht das Finish wie vom Profi.
Die Doppelreibe von Microplane bietet gleich zwei Hobelgrade, ca. 35 Euro, www.microplane.de



PASTASPASS FÜR VIELE

So simpel euer Pasta-gericht auch ist – mit einer XXL-Portion in einer großen Servierschale macht ihr eure Gäste garantiert glücklich. Besonders schön: Die „poké bowl“ für ca. 25 Euro von ASA Selection.



Am nächsten Tag

Habt ihr noch gekochte Pasta übrig, könnt ihr diese gut bis zum nächsten Tag kalt stellen und wieder erwärmen. Vom Tiefkühlen raten wir ab, da gekochte Nudeln dabei ihre schöne Textur verlieren. Außerdem sind Nudeln schneller frisch gekocht als aufgetaut. Das Erwärmen bereits gekochter Pasta gelingt ganz einfach, genau wie das erneute Erhitzen von Soße oder auch ganzer Pastagerichte. Hier unsere Tipps:

>NUDELN ERWÄRMEN Gebt 500 g Wasser in den , verteilt die gekochte Pasta im Varoma® und benetzt sie mit etwas Wasser. Setzt den Varoma® verschlossen auf den  und stellt je nach Menge der Nudeln **15–20 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 2** ein.

>SOSSE ERWÄRMEN Gebt die Soße in den  und erwärmt die Soße **15 Min.** | **65°C** | . Bereitet ihr gehaltvolle Soßen wie Bolognese zu, setzt zudem den Rühraufsatz ein und aktiviert unbedingt den , ehe ihr die Stufe wählt.

>PASTA & SOSSE Möchtet ihr Nudeln und Soße zeitgleich, aber getrennt voneinander im Thermomix® erwärmen, gebt die Soße und etwas zusätzliche Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) in den . Verteilt die gekochte Pasta im Varoma® und erwärmt alles je nach Menge für **10–15 Min.** | **85°C** |  | **Stufe 1**.

Saison ERLEBEN

Unsere Neu-Entdeckungen
sorgen für eine bunte Frühlingsbrise
in euren Küchen und für
Genuss beim Brunch



Einfache, wirkungsvolle **Osterdeko** könnt
ihr mit „Fimo“ ruckzuck selbst basteln.
Dafür mit Plätzchenausstechern Formen
herstellen, mit Löchern für Kordeln versehen
und nach Lust und Laune verzieren.
„Fimo“ gibt's von www.staedtler.com



FORMSCHÖN

Mit nur 15 cm Durchmesser
passt die kleine Silikonform
von Lékué sogar in den
Varoma®. Perfekt für
luftiges Frühlingsgebäck.
Ca. 15 Euro, www.jaehn.org



UMWELTBEWUSSTER KLASSIKER

Das deutsche Traditionshaus Alfi setzt mit der neuen „Econscious“-
Isolierkanne neue Maßstäbe für Nachhaltig- und Langlebigkeit.
Die formschöne Kanne aus umweltfreundlichem Bio-Kunststoff
wird zu 94 % aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt. Der
Hartglaseinsatz isoliert Getränke und hält diese bis zu 12 Stunden
heiß oder 24 Stunden kalt. Erhältlich für ca. 45 Euro in „oatmeal
beige“, „fog green“ und „powder rose“, www.alfi.de



Süßes Osternest

Zuckerstreusel aller Art sind absolut angesagt. Für die Osterzeit
haben es uns die gesprenkelten Zuckereier mit Schokofüllung von
Superstreusel angetan. Sie sehen in Glasschalen auf dem Esstisch
hübsch aus und ersetzen in Gebäck klassische Schokotropfchen.
Unser Rezept für Oster-Cookies findet ihr auf Seite 30, die schönen
Pastell-Eier unter www.superstreusel.de

Stilvoll in die neue Saison

GESCHMACKVOLLE LEICHTIGKEIT

Rauchgrau trifft auf Kupfer und Edelstahl – Glas in dunklen Tönen sowie Metallic-Akzente stehen hoch im Kurs. Sie verleihen luftig-hellen Frühlingsdekoren eine elegante Note. Die Karaffen und Gewürzmühlen von Rosendahl harmonisieren zudem mit den Wasser- und Weingläsern. Im Set ab ca. 28 Euro, www.rosendahl.com



Tischlein, deck dich!

Zarte Pastellfarben und fröhliche Osterprints bringen Festtagsstimmung. Beim Dekorieren hilft's, wenn ihr zwei oder drei Farben mehrfach wiederholt. Hier setzen wir fliederfarbene Akzente durch Blumen, Kerzen und Servietten. Die schönen Stoff-Accessoires stammen von Textilwerk. www.textilwerk.com





Schlichte Eleganz für knusprig gerösteten Toast. Der „Zwilling Enfinigy“-Langschlitztoaster röstet bis zu vier Scheiben mit sieben Stufen und drei Automatikprogrammen individuell.
119 Euro, de.zwilling-shop.com



100 % NATÜRLICH UND LECKER

Nachhaltig und unverpackt – für bewusste Coffee Lover gibt es ein neues Must-Try: Die Arabica-Bohnen des „Bio Äthiopien“ von Tchibo werden im äthiopischen Hochland zu 100 % ökologisch angebaut und geerntet. Jetzt im Frühling passt er mit fein-blumiger Note in jede Tasse. Besonders schön: Ihr bekommt ihn als ganze Bohne in den Tchibo Filialen, könnt eure Kaffeedose mitbringen und so Verpackungsmüll vermeiden. Ca. 5 Euro, www.tchibo.de/bio-kaffee

Lust auf eine Pause?



Energie tanken in der Südsteiermark

Nach einem langen Winter sehnen wir uns nach Wärme und mediterraner Entschleunigung. Endlich mal ausschlafen und direkt das servierte Frühstück in den eigenen vier Urlaubswänden genießen. Danach ganz gemütlich die Seele baumeln lassen und sich beim Waldbaden mit der Natur verbinden.

SO FÜHLT SICH ENTSCHEUNIGUNG AN

In den „Golden Hill Country Chalets & Suites“ in der Südsteiermark erwartet euch ein Tag voller Entschleunigungsmomente. Relaxt bei wohltuenden Saunagängen und lasst euch im Naturschwimmteich davontreiben, bis ihr abends Gang für Gang das Private Dining im eigenen Chalet genießt. Nur 25 km von Graz entfernt verschmilzt hier die exklusive Erlebnisarchitektur mit der mediterranen Umgebung. So lässt sich zwischen Lavendel, Zypressen und Wein entspannen. Infos: www.golden-hill.at





Hopplahopp **DER OSTERHASE**

... hoppelt über grünen Rasen. Und dann direkt in unsere Backstube. Hier backt er süßen Karottenkuchen, niedliche Hefehasen und Öhrchendessert zum Osterwochenende



Carrot Cake



01 00
std : min

PRO STÜCK: 503 KCAL | 11 G E | 33 G F | 44 G KH

ZZGL. 1 STD. 30 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN TEIG

- ★ 200 g Haselnüsse
- ★ 400 g Karotten, in Stücken
- ★ 4 Eier
- ★ 160 g Zucker
- ★ 120 g Sonnenblumenöl
- ★ 200 g Weizenmehl Type 405
- ★ 2 TL Backpulver
- ★ 2 EL Vanillezucker
- ★ ½ TL Zimt
- ★ 1 Prise Salz

FÜR DAS FROSTING

- ★ 80 g Zucker
- ★ 300 g Frischkäse
- ★ Saft von 1 Limette
- ★ 25 g gehackte Pistazien
- ★ 12 Marzipankarotten

AUSSERDEM

- ★ Springform (Ø 26 cm)

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.

2 Für den Teig die Haselnüsse in den ☞ füllen, **12 Sek.** | **Stufe 7** fein mahlen und umfüllen. Die Karotten in den ☞ geben, **8 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern und ebenfalls umfüllen.

3 Eier mit Zucker in den ☞ geben und **4 Min.** | **Stufe 3,5** schaumig schlagen. Öl zufügen und erneut **1 Min.** | **Stufe 3,5** verrühren.

4 Karotten, Haselnüsse sowie die übrigen Zutaten für den Teig in den ☞ geben und **20 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Den Teig in die Springform umfüllen und im heißen Ofen ca. 45 Min. backen. Den ☞ spülen.

5 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 1,5 Std. vollständig abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen.

6 Für das Frosting den Zucker in den ☞ geben und **15 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Mit dem ☞ nach unten schieben. Frischkäse und Limettensaft zugeben, **1 Min.** | **Stufe 3** vermengen. Den Kuchen mit dem Frosting bestreichen, mit Pistazien und Marzipankarotten garnieren und servieren.



Hefehasen



00 45
std : min

PRO STÜCK: 373 KCAL | 9 G E | 12 G F | 59 G KH

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

- ★ 250 g Milch
- ★ 80 g Butter
- ★ 1 Pck. Trockenhefe
- ★ 500 g Weizenmehl Type 405
- ★ 75 g Zucker
- ★ 2 Eier
- ★ halbierte Haselnüsse, backfeste Schokoladendrops oder Rosinen für die Gesichter

1 Milch, Butter und Hefe in den ☞ geben, **2 Min.** | **37 °C** | **Stufe 2** erwärmen. Mehl, Zucker sowie 1 Ei zugeben und **2 Min.** | ☞ zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel umfüllen, mit einem Tuch

abdecken und etwa 1 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 8 Stücke teilen. Die einzelnen Teiglinge dreieckig ausrollen und zwei Seiten als Ohren einschneiden. Die Ohren nach oben klappen, den mittleren Strang aufrollen und unten zusammendrücken. Die Hasen auf ein Backblech setzen. Übriges Ei verquirlen und die Hasen damit bestreichen. Für Augen und Nasen entweder Haselnüsse, Schokoladendrops oder Rosinen in den Teig drücken.

4 Dann die Hasen im vorgeheizten Backofen 12–15 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen.

Knuspergebäck

direkt zum Wegmümmeln



NOCH MEHR OSTER-SPASS

Aus unserem Mürbeteig lassen sich im Handumdrehen noch andere niedliche Ostergebäcke zaubern. Stecht Ostereier aus und verziert sie mit bunten Streuseln und Fondant oder setzt kleinen Mübbe-Hasen Zuckerguss-Bommel auf, die ihr mit Streuseln verziert.

> **TIPP** Bunte Streuselmischungen für jede Jahreszeit: www.superstreusel.de



Oster-Kekse mit bunten Streuseln

00 50
std : min



PRO STÜCK: 69 KCAL | 1 G E | 4 G F | 9 G KH

ZZGL. 30 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

- ★ 350 g Weizenmehl Type 405
zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 200 g kalte Butter, in Stücken
- ★ 115 g Zucker
- ★ 1 TL Vanillezucker
- ★ 1 Ei
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 50 g bunte Zuckerstreusel

AUSSERDEM

- ★ Keksausstecher (z.B. Hasen, Tulpen)

1 Alle Zutaten, außer die Streusel, in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 4** zu einem Teig verrühren. Den Teig zu einem Riegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2–3 Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise etwa ½ cm dünn ausrollen. Die Streusel auf dem Teig verteilen und leicht in den Teig einarbeiten. Mit verschiedenen Förmchen Kekse ausstechen, auf die vorbereiteten Bleche legen und im heißen Ofen nacheinander 10–12 Min. hellbraun backen.

3 Die Kekse etwas abkühlen lassen und nach Belieben mit Zuckerguss verzieren.

> **TIPP** Verrührt für den Orangenzuckerguss 200 g Puderzucker mit dem Abrieb und Saft von ½ unbehandelten Orange.





Easter Egg Cookies



PRO STÜCK: 218 KCAL | 3 G E | 10 G F | 29 G KH

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

- ★ 180 g Butter, in Stücken
- ★ 200 g Zucker
- ★ 2 TL Vanillezucker
- ★ 300 g Weizenmehl Type 405
- ★ 2 Eier
- ★ 1 TL Backpulver
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 200 g Mini-Eggs, alternativ Schokolinsen oder Schokochunks

1 Butter mit Zucker sowie Vanillezucker in den  geben und **2 Min.** | Stufe 3

cremig rühren. Die restlichen Zutaten, bis auf die Mini-Eggs, zufügen und **20 Sek.** | Stufe 4 vermengen. Den Teig auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten und die Mini-Eggs einarbeiten. Zu einem Riegel formen und abdeckt 1 Std. kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig mithilfe von 2 Esslöffeln portionieren und mit den Händen zu Kugeln formen. Die Kugeln mit ausreichend Abstand auf die Bleche geben und im heißen Ofen ca. 20 Min. backen.

3 Die Cookies aus den Ofen nehmen, auskühlen lassen und servieren.

00 35
std : min



Eier färben und kochen



00 40
std : min

PRO STÜCK: 83 KCAL | 7 G E | 6 G F | 1 G KH

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- ★ 2200 g Wasser
- ★ 4 EL Essig
- ★ bunte Eierfarben nach Belieben
- ★ 12 weiße Eier

1 1000 g Wasser in den  gießen. Den Varoma® aufsetzen.

2 300 g Wasser und 1 EL Essig in einen Frühstücksbeutel gießen und die Farbe darin auflösen. Das Verhältnis von Farbe und Wasser sollte dabei mit den Herstellerangaben übereinstimmen.

3 Mit einem Esslöffel 3 Eier in den Beutel legen und mit einem Clip verschließen, sodass möglichst wenig Luft drinnen bleibt, und in den Varoma® legen. Den Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen. Wenn alle Tütchen im Varoma® liegen, die Eier **35 Min.** | Varoma® | Stufe 1 dämpfen. Dabei darauf achten, dass die Luftschlitze des Varoma® nicht komplett verschlossen sind. Nur so ist gewährleistet, dass der Dampf zirkulieren kann und die Eier auch garen.

4 Die Beutel vorsichtig aus dem Varoma® nehmen, in die Spüle legen und unterhalb des Clips abschneiden, sodass die Flüssigkeit rauslaufen kann. Die Eier auf einem Küchentuch trocknen lassen.

> **TIPP** Wie im Rezept beschrieben, ist es wichtig, dass der Dampf beim Garen im Varoma® zirkulieren kann. Deshalb achtet bitte immer darauf, die Luftschlitze nicht komplett zu verschließen, wenn ihr im Varoma® gart. Bitte unbedingt Plastikbeutel ohne Aufdruck benutzen! Sonst kann der Aufdruck in euren Varoma® abfärben.

Oster-Schichtdessert



PRO GLAS: 700 KCAL | 24 G E | 37 G F | 67 G KH

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 200 ML

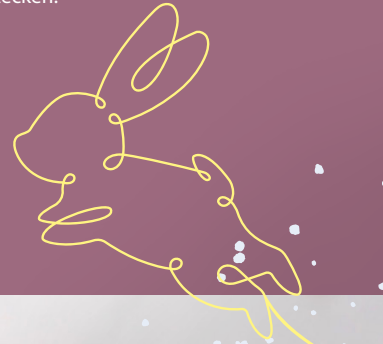
- ★ 80 g weiße Schokolade, in Stücken
- ★ 150 g Haferkekse
- ★ 600 g Erdbeeren, in Stücken
- ★ 50 g Puderzucker
- ★ 200 g Sahne
- ★ Mark von 1 Vanilleschote
- ★ 500 g Quark
- ★ 8 Katzenzungen aus Schokolade

1 | Schokolade in den ☐ geben, **5 Sek.** | **Stufe 8** hacken und umfüllen. Die Haferkekse in den ☐ geben, **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und ebenfalls umfüllen.

2 | Ein Drittel der Erdbeeren mit 15 g Puderzucker in den ☐ geben und **10 Sek.** | **Stufe 8** fein pürieren, dann in eine Schüssel umfüllen. Den ☐ spülen. Den Rühraufsatz einsetzen. Die Sahne mit dem übrigen Puderzucker sowie Vanillemark in den ☐ füllen und unter Sichtkontakt auf **Stufe 3,5** steif schlagen. Quark zufügen und **20 Sek.** | **Stufe 3** unterrühren.

3 | Quarkcreme, übrige Erdbeerstückchen und Haferkekse abwechselnd in 4 kleine Dessertgläser schichten. Mit dem Erdbeerpüree abschließen, mit der weißen Schokolade bestreuen und je 2 Katzenzungen als Ohren hineinstecken.

00 20
std : min



*Wer hat sich denn
hier versteckt?*



RATGEBER

5 FRAGEN, 5 ANTWORTEN

Ihr habt Fragen zur Verwendung des Thermomix®?
Ob über Instagram, Facebook, YouTube oder den
mein ZauberTopf Club – stellt sie mir!

Welches Brot sollte ich als Einsteigerin backen?

Ich empfehle dir unser Nimmersatt-Brot. Wir und die Community lieben es, da es schnell gemacht ist und einfach unfassbar gut schmeckt. Außerdem ist es im Thermomix® wirklich unglaublich einfach zubereitet. Sag mir, wie es dir gefallen hat!



Meinem Gericht fehlt der Pfiff, wie würze ich nach?

Grundsätzlich ist Würze Geschmackssache und nachwürzen ist besser, als wenn das Essen zu salzig oder scharf ist. Der beste Tipp: Schmecke schon während des Kochens immer mal ab und würze mit Salz und Pfeffer sowie den angegebenen Gewürzen nach. Koste auch vor dem Servieren noch mal. Halte zum Kochen am besten Basisgewürze wie Tomatenmark, Senf, Gewürzpaste (siehe rechts), Paprikapulver edelsüß und rosenschärf, sowie Chili und Cayennepfeffer bereit, diese sorgen für mehr Tiefe oder Schärfe.



Z



Verwende ich getrocknete oder eingelegte Tomaten für Gewürzpaste?

In unserer Gemüse-Gewürzpaste verwenden wir getrocknete Tomaten – nicht die in Öl eingelegten aus dem Glas, sondern die im Beutel abgepackten. Du findest sie im Supermarktregal für gewöhnlich neben den Nüssen. Du benötigst davon nur 3 Stück. Tipp: Um den Rest zu verarbeiten, weichst du sie für 10 Minuten in kochendem Wasser ein und gibst sie an Eintopf oder Soße.

scan mich!



Kommt in unsere **Facebook-Gruppe** und tauscht euch mit uns und anderen Fans aus!



BLOG

Wie funktioniert „aufsteigendes Pürieren“?

Beim aufsteigenden Pürieren stellst du die Stufeneinstellung deines Thermomix® schrittweise immer höher, um zu verhindern, dass die Flüssigkeit stark spritzt. Zudem zerkleinert das Mixmesser auf diese Weise die Zutaten optimal und sorgt für ein glattes, cremiges Ergebnis. Der TM6 verfügt zudem über den Modus „Pürieren“ – hier stellst du einfach die Zeit ein und wählst die maximale Drehzahlstufe. Den Rest erledigt der Thermomix® für dich.



Wie pflege ich den Kunststoff des Mixtopfs?

Reinigt du den ☹ häufig in der Spülmaschine, kann sich am Kunststoffsockel und am -Griff Kalk ablagern. Aggressive Spülmittel und hohe Wassertemperaturen begünstigen diesen Effekt. Mein Tipp: Reibe den Kunststoff mit ein paar Tropfen Essig ein, so löst du die Kalkrückstände. Schau in unseren YouTube-Channel für weitere Frühjahrsputz-Ideen.

Das **SPEZIAL**
für Thermomix®
jetzt im Handel!

So lecker sollte Leichtes sein!



*Gönn' dir frische
Inspiration
für deinen leichten
Start ins Jahr!*

Jetzt bestellen: www.zaubertopf.de/fit24



ALL IN ONE

Zartes Hähnchen

Frühlingszartes Geflügel steht jetzt hoch im Kurs. Wir bereiten es gleich fünfmal anders zu und immer himmlisch lecker!

Rezepte: Vera Schubert | Fotos: Tina Bumann





SMART GAREN

Das Hähnchenbrustfilet schneiden wir für dieses Gericht in mundgerechte Würfel. So benötigt es zum Garen nur 25 Minuten. Das passt perfekt zum Reis, der zeitgleich im Garkorb köchelt. Zum Warmhalten stellt ihr den Varoma® am besten auf einen Teller und den Garkorb auf den Varoma®, so halten sich die Speisen – zusätzlich mit einem Geschirrtuch abgedeckt – gegenseitig warm.

Hähnchen in Tomaten-Frischkäse-Soße

00 45
std : min



PRO PORTION: 744 KCAL | 48 G E | 37 G F | 56 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 250 g Parboiled Reis
- ★ 1200 g Wasser
- ★ 3 TL Öl
- ★ 1 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 600 g Hähnchenbrustfilet, in Würfeln
- ★ Salz
- ★ Pfeffer
- ★ 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 200 g Cocktailtomaten, halbiert
- ★ 200 g Frischkäse
- ★ 200 g Sahne
- ★ 2 TL getrocknete italienische Kräuter

1 | Den Reis in den Garkorb einwiegen und unter fließendem Wasser spülen. Den Garkorb in den  einsetzen. Wasser, 1 TL Öl und Gewürzpaste zugeben, mit dem  umrühren.

2 | Die Hähnchenwürfel im Varoma® verteilen, mit je 2 Prisen Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen. Den Varoma® aufsetzen und die Zutaten **25 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 2** garen.

3 | Den Varoma® absetzen. Den Garkorb mithilfe des  entnehmen und warm halten. Den  leeren.

4 | Zwiebel mit Knoblauch in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben. 2 TL Öl zufügen und die Zutaten ohne Messbecher **3 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** andünsten.

5 | Tomaten, Frischkäse, Sahne sowie Kräuter in den  geben und **8 Min.** | **90°C** | **Stufe 3** erwärmen. Dann **10 Sek.** | **Stufe 8** pürieren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reis mit Hähnchen sowie Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Geflügelfrikadellen mit Feta-Rahm-Soße



00 50
std : min

PRO PORTION: 738 KCAL | 54 G E | 30 G F | 64 G KH

ZZGL. 45 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 600 g Hähnchenbrustfilet, in Stücken
- ★ 15 g Petersilienblättchen
zzgl. einige zum Garnieren
- ★ 4 Knoblauchzehen
- ★ 2 Zwiebel, geviertelt
- ★ 2½ EL Öl zzgl. etwas zum Fetten
- ★ 50 g Paniermehl
- ★ 2 Eier
- ★ Salz
- ★ Pfeffer
- ★ 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- ★ 250 g Parboiled Reis
- ★ 1200 g Wasser
- ★ 1 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 200 g Feta, in Stücken
- ★ 100 g Sahne

1 Hähnchenstücke in einen Gefrierbeutel geben, 45 Min. im Tiefkühlfach anfrieren lassen.

2 Petersilie im **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und umfüllen. 1 Knoblauchzehe mit 1 Zwiebel im **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. 2 EL Öl zufügen und ohne Messbecher **3 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** andünsten. Fleisch, 2 EL Petersilie, Paniermehl, Eier, 1½ TL Salz, ½ TL Pfeffer sowie Paprikapulver zugeben und **15 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern.

3 Den Varoma® mit etwas Öl fetten. Aus der Fleischmasse 12 Frikadellen formen und diese im Varoma® verteilen. Den spülen.

4 Reis im Garkorb einwiegen, unter fließendem Wasser gründlich spülen. Den Garkorb wieder in den einsetzen, Wasser, ½ EL Öl und Gewürzpaste zugeben, mit dem umrühren.

5 Den Einlegeboden mit einem passenden Stück Backpapier belegen. 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen sowie Feta darauf verteilen. Mit je 2 Prisen Salz und Pfeffer würzen.

6 Einlegeboden in den Varoma® einsetzen, Varoma® geschlossen aufsetzen und alles **23 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 2** garen. Varoma® absetzen. Den Garkorb mithilfe des entnehmen und den Reis warm halten. Den leeren.

7 Die Zutaten aus dem Einlegeboden, Sahne sowie restliche Petersilie in den geben und die Zutaten **30 Sek.** | **Stufe 6** pürieren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reis, Frikadellen und Soße auf Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

*Nur 15 Minuten
Vorbereitungszeit*

BESSER SELBST GEMIXT

Bereitet ihr Hackfleisch im Thermomix® selbst zu – ob aus Geflügel-, Rind- oder Schweinefleisch –, hat das gleich drei Vorteile: Zum einen könnt ihr euch sicher sein, dass das Hackfleisch wirklich frisch ist. Zum anderen sorgt ihr mit dem Kauf von hochwertigem Fleisch dafür, dass auch euer Hackfleisch eine gute Qualität hat. Dritter Pluspunkt: Die Zubereitung im Thermomix® ist einfach praktisch, weil ihr euch das Verkneten spart und eure Hände sauber bleiben.





Zartes Pulled Chicken mit Tagliatelle



PRO PORTION: 566 KCAL | 49 G E | 8 G F | 76 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 2 EL Öl
- ★ 600 g Hähnchenbrustfilet, in Streifen
- ★ 30 g Tomatenmark
- ★ 500 g passierte Tomaten
- ★ 300 g Wasser
- ★ 3 EL Sojasoße
- ★ 1 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ ½ TL Pfeffer
- ★ 2 TL Hähnchengewürz
- ★ 800 g Tagliatelle (Kühlregal)
- ★ 2 Prisen Salz

00 40
std : min

1 Zwiebel mit Knoblauch in den geben, **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Öl zufügen und ohne Messbecher **2 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** andünsten. Das Fleisch mit Tomatenmark zugeben und weitere **5 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** andünsten. Mit dem vom Boden lösen.

2 Passierte Tomaten, Wasser, Sojasoße sowie Gewürze in den geben und mit dem vermengen. Tagliatelle im Varoma® verteilen, kurz mit Wasser benetzen und mit Salz würzen. Varoma® verschlossen aufsetzen. Alles **25 Min.** | **Varoma®** | | **Stufe 1** garen.

3 Den Varoma® vorsichtig abnehmen. Die Nudeln zusammen mit dem Pulled Chicken servieren.

> **TIPP** Wichtig ist, dass die Frischteig-Tagliatelle vor dem Garen mit Wasser benetzt werden, damit sie gleichmäßig garen und nicht aneinanderkleben.



PULLED CHICKEN ...

... schmeckt nicht nur fantastisch auf Burgern, sondern auch mit Reis, im Salat und wie hier in Pastasoße. Mit dem Thermomix® müsst ihr das Hähnchenfleisch nicht 2 Stunden lang im Ofen garen, bis es zerfällt, sondern bereitet es einfach in unter 30 Minuten im zu. So bekommt ihr unglaublich zartes Hähnchen ganz ohne Mühe und ohne zusätzliche Arbeit per Hand!



Pestohähnchen Tomate-Mozzarella mit Kräutersoße



PRO PORTION: 743 KCAL | 55 G E | 27 G F | 70 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 700 g Hähnchenbrustfilet, in ca. 3 cm dicken Scheiben
- ★ 4 EL Basilikumpesto
- ★ Salz
- ★ Pfeffer
- ★ 100 g Rispentomaten, in Scheiben
- ★ 125 g Mozzarella, in Scheiben
- ★ 20 g Basilikumblättchen
- ★ 300 g Langkornreis
- ★ 1400 g Wasser
- ★ 2 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 20 g gemischte Kräuter (z.B. Basilikum, Petersilie, Thymian)
- ★ 200 g Crème fraîche
- ★ 2 EL Weizenmehl Type 405

1 Den Varoma® und Einlegeboden mit einem passenden Stück Backpapier belegen, dabei darauf achten, dass die Seitenschlitze frei bleiben, damit der Dampf zirkulieren kann.

2 Die Hähnchenscheiben von allen Seiten mit dem Pesto bestreichen, auf den Einlegeboden legen und mit je 2 Prisen Salz sowie Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum belegen.

3 Reis in den Garkorb einwiegen und unter fließendem Wasser abspülen. Garkorb mit Reis in den ☑ einhängen. Das Wasser mit der Gewürzpaste zugeben und mit dem ☑ umrühren. Den Varoma® aufsetzen und alles **27 Min. | Varoma® | Stufe 1** garen.

4 Nach Ende der Garzeit den Varoma® abnehmen, Garkorb mithilfe des ☑ entnehmen und den Reis sowie das Fleisch warm halten. ☑ leeren, dabei die Garflüssigkeit auffangen.

5 Für die Soße die Kräuter in den ☑ geben und **3 Sek. | Stufe 8** zerkleinern. Mit dem ☑ nach unten schieben. 100 g Garflüssigkeit, Crème fraîche, Mehl, ½ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer in den ☑ geben und **5 Sek. | Stufe 5** vermengen. Dann ohne Messbecher **5 Min. | 100°C | Stufe 3** erwärmen. Die Hähnchenbrustfilets mit Reis und Soße anrichten und servieren.

00 50
std : min

CLEVERE ZUBEREITUNG

Da wir unser Hähnchen vor dem Garen mit Pesto bestreichen und zusätzlich mit Tomaten und Mozzarella belegen, erhält es extraviel Geschmack. Anders als sonst bekommt das gegarte Fleisch so automatisch eine frische Farbe. Die Zutaten schmelzen allerdings auch – damit also kein Pesto oder Mozzarella am Einlegeboden haften bleiben, sind Backpapier oder Silikonform hier zu empfehlen.

Cremige Hähnchen-Mais-Suppe



00 45
std : min

PRO PORTION: 720 KCAL | 57 G E | 41 G F | 34 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 120 g Cheddar, in Stücken
- ★ 3 Knoblauchzehen
- ★ 75 g Speckwürfel
- ★ 60 g Frühlingszwiebeln, in Ringen
- ★ 1 EL Öl
- ★ 3 rote Paprikaschoten, in Stücken
- ★ 800 g Geflügelfond
- ★ 200 g Sahne
- ★ 1½ TL mittelscharfer Senf
- ★ 1 Lorbeerblatt
- ★ 500 g Hähnchenbrustfilet, in Würfeln
- ★ 400 g Drillinge, in Stücken
- ★ 1 TL getrockneter Thymian
- ★ Salz
- ★ Pfeffer
- ★ 140 g Mais (Dose), abgetropft

1 Cheddar in den geben, **5 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern und umfüllen. Knoblauch im **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Speck, weißen Teil der Frühlingszwiebeln sowie Öl zugeben und ohne Messbecher **4 Min.** | **120°C** | | **Stufe 1** andünsten.

2 Paprika, Fond, Sahne, Senf und Lorbeerblatt zufügen. Mit dem vermengen und alles ohne Messbecher **8 Min.** | **95°C** | | **Stufe 1** aufkochen, dabei den Spritzschutz aufsetzen.

3 Hähnchen, Drillinge, Thymian, 1½ TL Salz sowie ½ TL Pfeffer zugeben und **15 Min.** | **98°C** | | **Stufe 1** garen. Mit dem vermengen und **10 Min.** | **98°C** | | **Stufe 1** weitergaren.

4 Mais mit Cheddar zugeben, mit dem unterrühren und 5 Min. ziehen lassen. Dann mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und das Lorbeerblatt entnehmen. Die Suppe mit grünen Frühlingszwiebeln garniert servieren.

> **TIPP** War mag, bindet die Suppe abschließend noch mit etwas Stärke ab. Dafür kurz vor Ende der Garzeit den Kochvorgang unterbrechen, 2–3 EL von der Suppe abnehmen und zusammen mit 1 TL Stärke in einem Extraschälchen glattrühren. Den Mix wieder zurück an die Suppe geben und den Kochvorgang fortsetzen.



GEHEIMZUTAT FÜR TEXTUR

Der unfassbar gute Geschmack der Mais-Suppe gelingt euch dadurch, dass die Hähnchenwürfel direkt in der Flüssigkeit gar ziehen. Abschließend gebt ihr den zerkleinerten Cheddar hinzu, der in der Suppe schmilzt, ohne Fäden zu ziehen. Er verleiht der Suppe zusätzliche Textur und einen rundum guten Geschmack.

*Ihr entspannt, während
der Thermomix® kocht*



ONE
POT



Hier geht's zum
perfekten Hefezopf



KNALLER-TIPPS FÜR DEN PERFECTEN HEFETEIG

Kurz vor dem Osterwochenende steigt die Lust auf einen saftigen Hefezopf und die Fragen rund um das Traditionsgebäck häufen sich. Unsere liebe Désirée verrät in einer unserer beliebtesten Folgen auf dem **mein ZauberTopf** YouTube-Kanal, auf was ihr achten könnt, damit euch der buttrige Batzen zum Osterbrunch auf jeden Fall gelingt.

Im Test: Neutraler und süßer Hefeteig. Außerdem klärt Dési die Frage, welche Hefe die richtige ist, ob der Teig wirklich so lange gehen muss und ob er dabei auf der Heizung stehen darf. Sie faltet für euch einen Zopf aus vier Strängen und zeigt auch, wie ihr aus dem Klassiker einen Mohnstriezel zaubert. Am besten gleich ansehen und nachbacken!

-50%

Backtaus, aufgepasst!

ALLE BASISREZEPTE VON ZAUBERTOPF

Ihr liebt Gebäck? Wir auch! Daher haben wir unsere Favoriten für ein ganzes Jahr in diesem Backbuch zusammengefasst. Ihr findet darin wirklich zu jedem Anlass die passende Idee. Besonders: Auf den Ratgebern findet ihr unsere Basisrezepte für alle Grundteige. Jetzt für 14,95 Euro unter www.zaubertopf-shop.de



mein
ZauberTopf

News

Wer **mein ZauberTopf** kennt, der weiß, dass kein Tag vergeht, an dem es nicht etwas Spannendes zu berichten gibt. Erfahrt hier alles Wichtige!



Keinen Trend verpassen!

Unsere Kollegin Sandra ist ein echtes Thermomix® Talent. Auf Instagram zeigt sie euch daher jede Woche neue Tipps, wie ihr euren Zaubertopf zu Hochform auflaufen lasst und was ihr gerade unbedingt mal ausprobieren solltet. Angesehene Foodtrends testet Sandra natürlich auch für den Thermomix® und liefert außerdem jede Menge kreative Ideen, die überraschend schnell gemacht sind und dabei unfassbar gut ankommen. Wie wär's mit dem neuesten Eierlikör, der leckersten Big-Mac-Rolle oder einem Blätterteigkranz mit Tomatenbutter? Ganz neu ist Sandras Serie mit wunderbarer „Feel Good Pasta“ – jede Woche gibt's ein frisches Rezept. Schaut vorbei!



EINFACH, SCHNELL, LECKER

Für alle, die mittags oder abends nicht viel Zeit zum Kochen haben: Null Problemo! All unsere Ratz-fatzi-fertig-Rezepte wie das 20-Minuten-Gorgonzola-Hähnchen findet ihr in unserer App. Und dazu gibt's die besten Tipps von anderen **mein ZauberTopf** Fans, die genauso wenig Zeit, aber richtig viele großartige Ideen haben. Holger verwendet statt Sahne einfach Schmand und Milch, Marina gibt Tomatenmark mit an die Soße und Sabine würzt ihr Hähnchen noch mit Currypulver und die Soße mit scharfer Paprika. Wir freuen uns auf mehr solcher superköstlichen Tipps von euch!



WHAT'S UP?

Folgt ihr uns schon auf WhatsApp? Erfahrt als erste, an welchem Trennd wir gerade arbeiten lassen in unsere Rezepteküche blicken ... Dabeisein ist kostenlos!



Live-Cooking mit Dési



Sei beim nächsten Koch-Abend dabei!

Am 24. Januar war Désirée wieder live auf Sendung. Das Thema des Abends: Rezepte für Einsteiger*innen. Ihr habt aus der ganzen Welt zugesehen – sogar aus der Ukraine, Südtirol und aus den USA. Wow! **Das nächste Live startet schon am 30. März mit tollen Ideen zum Osterbrunch.** Für alle Club-Mitglieder sind die Plätze schon reserviert – die Einladung folgt in Kürze!

In unserer letzten Ausgabe haben wir auf vielfachen Wunsch eine große Vielfalt neuer Kosmetikrezepte vorgestellt, die mit dem Thermomix® einfach selbst gemacht werden. Danke für euer positives Feedback! Die Ausgabe 2/24 könnt ihr bei uns im Shop bequem nachbestellen.





EXPRESSKÜCHE

Smarte Sattmacher

Gnocchi und Schupfnudeln aus dem Kühlregal sind echte Life-Saver, wenn es nach Feierabend einfach mal schnell gehen muss

Rezepte: Vera Schubert & Lukas Lotzing

Fotos & Styling: Tina Bumann



EASY

15

MINUTEN

15-Minuten-Gnocchi mit Knoblauch-Tomaten



PRO PORTION: 435 KCAL | 13 G E | 10 G F | 74 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 50 g Parmesan, in Stücken
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 2 EL Olivenöl
- ★ 20 g Tomatenmark
- ★ 500 g Kirschtomaten, halbiert
- ★ ½ TL Salz
- ★ 3 Prisen Pfeffer
- ★ 800 g frische Gnocchi (Kühlregal)
- ★ Blättchen von 4 Stielen Basilikum

1 | Parmesan in den geben und **6 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Umfüllen und beiseite stellen.

2 | Knoblauch mit Zwiebel in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. 1 EL Olivenöl, Tomatenmark, Tomaten sowie Gewürze zufügen und die Zutaten ohne Messbecher **10 Min.** | **120 °C** | **Stufe 1** andünsten.

3 | Inzwischen 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin anbraten.

4 | Die Tomaten zu den Gnocchi in die Pfanne geben und 3 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten und mit Parmesan sowie Basilikum bestreut servieren.

Julia Redakteurin



NOCH SCHNELLER

Im Thermomix® zaubert ihr aus den Kartoffel- und Nudelteiglingen in Minutenschnelle ganze Gerichte, die super sättigen. Wir verwenden für unsere Expressküche die aus dem Kühlregal, weil sie am schnellsten zubereitet sind.



EASY

15

MINUTEN

Gnocchi-Cremesuppe mit Erbsen und Karotten



PRO PORTION: 501 KCAL | 31 G E | 19 G F | 54 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 20 g Petersilienblättchen
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 400 g Hähnchenbrustfilet, in kleinen Würfeln
- ★ 800 g kochendes Wasser
- ★ 3 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 500 g frische Gnocchi (Kühlregal)
- ★ 1 EL Öl
- ★ 200 g Sahne
- ★ 150 g Erbsen-und-Karotten-Mischung (TK)
- ★ 1 EL Stärke
- ★ Salz
- ★ Pfeffer

1 | Petersilie in den geben und **3 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.

2 | Zwiebel mit Knoblauch in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben.

3 | Fleischwürfel, Wasser sowie Gewürzpaste zufügen und die Zutaten ohne Messbecher **8 Min.** | **100 °C** | | aufkochen lassen, dabei den Spritzschutz aufsetzen. In der Zwischenzeit die Gnocchi in einer Pfanne mit etwas Öl nach Packungsangabe garen.

4 | Sahne sowie Gemüsemischung zugeben, mit dem umrühren und weitere **5 Min.** | **98 °C** | | garen. Die Stärke mit 2 EL Wasser glatt rühren und 1 Min. vor Ende der Garzeit durch die Deckelöffnung zugeben. Die Gnocchi zur Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garniert servieren.

> **TIPP** Bei TM31 Suppe auf Teller verteilen und Gnocchi portionsweise zugeben, statt sie im Topf zu vermengen.



15

MINUTEN

15-Minuten-Gnocchi mit Paprika



PRO PORTION: 558 KCAL | 10 G E | 26 G F | 73 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 2 EL Olivenöl
- ★ 250 g Sahne
- ★ 150 g Wasser
- ★ 1 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- ★ 1 TL getrocknete italienische Kräuter
- ★ 800 g Gnocchi (Kühlregal)
- ★ 2 rote Spitzpaprika, in kleinen Streifen

1 Knoblauch mit Zwiebel in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. 1 EL Olivenöl zufügen und die Zutaten ohne Messbecher **3 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** andünsten.

2 Sahne, Wasser, Gewürzpaste, Paprikapulver sowie getrocknete Kräuter zugeben und **6 Min.** | **98°C** | | **Stufe 2** aufkochen lassen, dabei den Spritzschutz aufsetzen.

3 Inzwischen 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi mit Paprika darin anbraten. Die Soße zu den Gnocchi in die Pfanne geben und 3 Min. köcheln lassen. Auf Tellern anrichten und servieren.

> **TIPP** Wenn ihr gern scharf esst, könnt ihr in Schritt 1 eine kleine entkernte Chilischote mit dem Knoblauch und der Zwiebel **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Auch mit Cayennepfeffer bringt ihr eine schöne Schärfe an das Gericht.

SUPERWÜRGIG

Unsere Paprika-Rahm-Soße ist in unter 10 Minuten im gekocht. Dabei verwenden wir Gewürze, die die meisten von uns auch auf Vorrat haben: Gewürzpaste, Zwiebeln und Knoblauch, edelsüßes Paprikapulver und italienische Kräuter. Der Mix verleiht der Soße Tiefe und passt perfekt zur Paprika.



EASY

15

Schupfnudelpfanne Tomate-Mozzarella

MINUTEN



PRO PORTION: 543 KCAL | 19 G E | 38 G F | 33 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 3 EL Öl
- ★ 20 g Tomatenmark
- ★ 200 g Sahne
- ★ 400 g stückige Tomaten (Dose)
- ★ 2 TL getrocknete italienische Kräuter
- ★ 1 TL Salz
- ★ 3 Prisen Pfeffer
- ★ 1000 g frische Schupfnudeln (Kühlregal)
- ★ 150 g Cocktailtomaten, halbiert
- ★ 250 g Mini-Mozzarella
- ★ 20 g Basilikumblättchen

1 | Zwiebel mit Knoblauch in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben.

2 | 1 EL Öl mit dem Tomatenmark zufügen und ohne Messbecher **2 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** andünsten. Sahne, stückige Tomaten, Kräuter sowie Gewürze in den geben und die Soße **8 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** kochen, dabei den Spritzschutz aufsetzen.

3 | Inzwischen in einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Schupfnudeln darin rundherum anbraten.

4 | Die Soße über die Schupfnudeln in die Pfanne gießen, Cocktailtomaten und Mozzarella zugeben. Den Deckel auflegen, bei mittlerer Hitze ca. 1–2 Min. ziehen lassen und den Käse schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schupfnudeln auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.

GEWUSST WIE

3 BLITZ-TIPPS

Damit euch Gerichte mit Kartoffelteig-Produkten stets gut gelingen, teilen wir unsere besten Tipps

1 Gebt ihr rohe Frischteig-Gnocchi oder -Schupfnudeln direkt in eure Soße, achtet darauf, dass ihr sie einmal vollständig mithilfe des unterrührt, sodass sie von Flüssigkeit ummantelt sind. So garen sie gleichmäßig. Diesen Vorgang zweimal wiederholen.

2 Wer Brataromen bevorzugt, gibt die Soße aus dem Thermomix® wie in unserem Rezept links erst nach dem Braten in der Pfanne zu den Teiglingen. Dann bleiben sie schön kross bleiben.

3 Liebt ihr geschmolzenen Käse so sehr wie wir? Dann macht aus euren Gnocchis einfach einen schnellen Auflauf. Dazu Gericht im fertig garen und nur noch 10–15 Min. mit Lieblingskäse im Ofen überbacken.



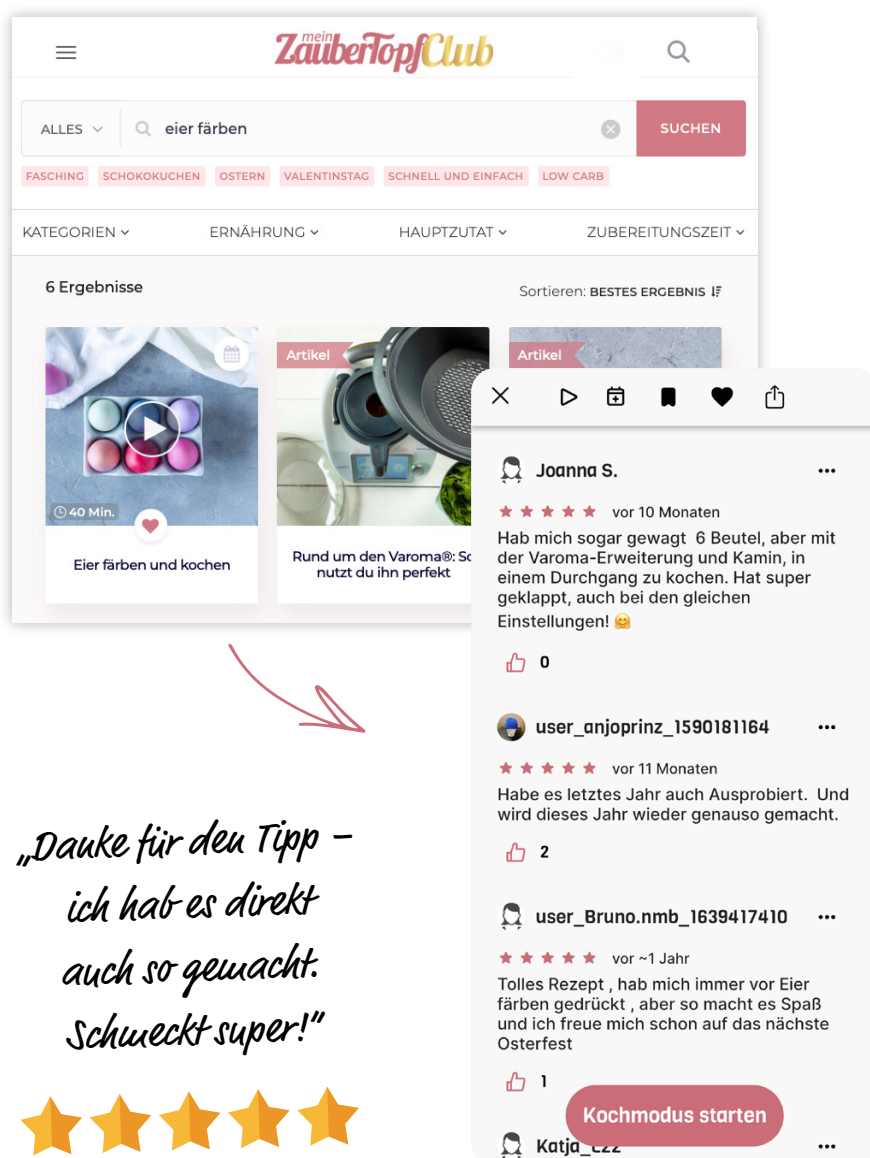
GNOCCHI HAUSGEMACHT

Habt ihr etwas Zeit zur Verfügung, macht die Gnocchi zur Abwechslung selbst. Das Rezept für den Thermomix® gibt's im **mein Zauber-Topf Club**. Hier erfahrt ihr alles Wichtige zur Herstellung und findet viele weitere Ideen für köstliche Gerichte.

WILLKOMMEN IM CLUB

Hier sind wir UNTER UNS!

Wie wir – das **mein Zaubertopf** Team – täglich daran arbeiten, euch informative, unterhaltsame und tagesaktuelle Ideen zu liefern, die zu euch passen, und wie ihr dabei mitwirkt



SCHON SEIT VIELEN JAHREN ...

... machen wir bei **mein Zaubertopf** viel mehr als nur Zeitschriften. Denn seit wir bei uns in der Versuchsküche Rezepte speziell für den Thermomix® entwickeln, setzen wir uns auch mit jenen Herausforderungen auseinander, denen sich unsere Leser*innen und Fans genauso gegenübersehen wie wir.

HIER ZÄHLT EURE MEINUNG

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, euch jeden Tag mit saisonalen und leicht umsetzbaren Ideen den Alltag so entspannt wie nur möglich zu machen. Das heißt konkret, dass ihr bei uns immer wieder neue Inspirationen findet, die zu euch passen und die in einer prall gefüllten Woche Platz finden. Im **mein Zaubertopf Club** oder in der App findet ihr unsere frischen Ideen als Erstes – denn hier könnt ihr uns unmittelbar Feedback geben, Fragen stellen und uns mitteilen, was ihr euch noch wünscht. Die Wünsche nehmen wir mit in die Küche und versuchen, sie dort so schnell wie möglich zu erfüllen.

TEILT EURE ERFOLGE MIT UNS!

Und das ist seit jeher das Schönste für uns: Euer Feedback und der Austausch mit der Community sind das, was uns stetig antreibt und immer wieder zu neuen Ideen anregt. So fanden wir, war es an der Zeit, dass ihr uns auch eure Ergebnisse mit eigenen Fotos zeigen könnt. Wir haben lange getüftelt, jetzt ist es endlich möglich. Und seitdem haben schon so viele von euch ihre Gerichte, Kuchen, ihre hausgemachten Brote und selbst gemixten Liköre fotografiert. Und damit helfst ihr vor allem so vielen anderen. Denn wir wissen es alle: Eine Empfehlung ist Gold wert. Ein persönlicher Tipp zum Verfeinern eines Rezepts oder eine Idee zum Kombinieren mit

*Ihr bringt
uns immer wieder
auf neue Ideen!*

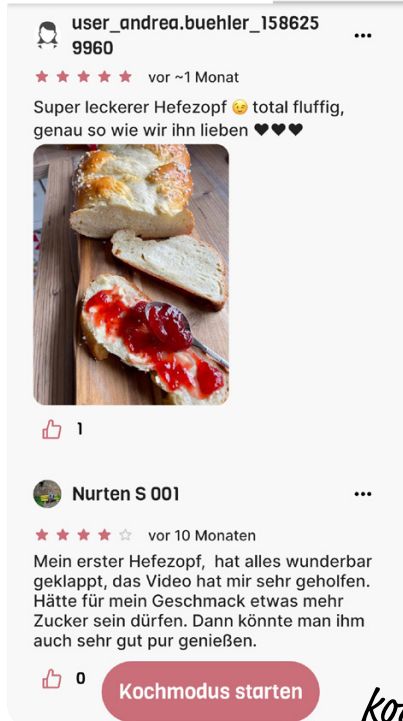
anderen Zutaten inspiriert. Wer neu bei **mein ZauberTopf** ist, kann sich auf diese Weise in unserer Runde derjenigen, die den Thermomix® schon lange kennen und nutzen, absolut sicher fühlen, denn Hilfe ist immer garantiert.

EURE LIEBLINGE IM BLICK

Ganz neu ist auch, dass ihr Rezepte, die ihr zubereitet habt, ab sofort als „gekocht“ markieren könnt, so behaltet ihr den Überblick darüber, was ihr bereits ausprobiert habt, und findet es sofort wieder, wenn ihr danach sucht. Und ihr könnt uns mitteilen, ob ihr das Rezept erneut kochen würdet oder eher nicht. Damit hilft ihr uns dabei zu entscheiden, welche Rezepte wir als Nächstes für euch entwickeln – sollen sie einfach und schnell sein, für den Alltag oder für besondere Anlässe ... Am meisten freuen wir uns natürlich über eine 5-Sterne-Bewertung. Aber ganz klar: Die Geschmäcker sind unterschiedlich und wir nehmen euch keine niedrigeren Bewertungen krumm. Hauptsache, ihr gebt uns ehrliches Feedback, denn schließlich wollen wir es dann besser machen.

MORE TO COME ...

Und wir arbeiten natürlich an noch vielen weiteren Features, die 2024 kommen werden. Derzeit sind sie noch geheim, aber bald für euch da. Garantiert sind: noch mehr Kochspaß und Entertainment rund um den Thermomix® direkt in unserer App. Club-Mitglieder informieren wir frühzeitig, sodass ihr – wenn es losgeht – sofort alles testen könnt. Unsere Kolleginnen Désirée und Sandra lassen euch derweil auch auf YouTube, WhatsApp und Instagram stets wissen, was sich gerade tut. Und natürlich – alle, die sich unser **mein ZauberTopf** Magazin gönnen, halten wir hier auf dem Laufenden.



App- und Online-Redakteurin Alisa ist immer mit dabei, wenn es darum geht, euer Erlebnis in unserer **mein ZauberTopf** Welt noch besser zu machen

*Jeden Tag
kommen neue Fotos
von euch dazu!*



Kommt uns besuchen!
WWW.ZAUBERTOPF-CLUB.DE

So cremig

OFENHITS MIT KÄSESOSSE

Say Cheese! Denn unsere neuen Ofengerichte machen glücklich! Im Mixtopf köcheln wir die cremigen Soßen, in denen wir Fleisch, Fisch oder Pasta backen. So unkompliziert kann eindrucksvoll sein

Rezepte: Elisa Schilling

Camembert-Hähnchen mit Drillingen



PRO PORTION: 738 KCAL | 51 G E | 43 G F | 38 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)
- ★ Salz
- ★ Pfeffer
- ★ 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- ★ 3 EL Weizenmehl Type 405
- ★ 3 EL Öl
- ★ 600 g Drillinge, halbiert
- ★ 8 Schalotten
- ★ 150 g Wasser
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 250 g Sahne
- ★ 100 g Frischkäse
- ★ 125 g Camembert, in Stücken
- ★ 4 Zweige Thymian

AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (ca. 30×20 cm)

00 50
std : min

- 1 Hähnchenbrustfilets mit 2 Prisen Salz, 2 Prisen Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit 2 EL Mehl bestäuben. In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Filets darin von beiden Seiten scharf anbraten.
- 2 Die Hitze reduzieren, Drillinge mit Schalotten zugeben und mit dem Hähnchen mitdünsten. Anschließend in die Auflaufform geben. Den Bratensatz mit dem Wasser ablöschen und beiseitestellen.
- 3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauch in den  geben, **5 Sek. | Stufe 5** zerkleinern und mit dem  nach unten schieben. 1 EL Öl zufügen und **2 Min. | 120 °C | Stufe 1** andünsten. Sahne, Frischkäse, die Hälfte des Camemberts, Bratensatz, 1 EL Mehl, ½ TL Salz, 2 Prisen Pfeffer sowie Blättchen von 2 Zweigen Thymian zugeben und die Soße **6 Min. | 90 °C | Stufe 4** vermengen.
- 4 Soße in die Auflaufform geben, restlichen Camembert darauf verteilen und mit 2 Zweigen Thymian garnieren. Im heißen Ofen 20 Min. garen. Aus dem Ofen nehmen und servieren.

In 25 Minuten vorbereitet!



CAMEMBERT-SAHNE-SOSSE

Camembert ist ein cremiger und samtiger französischer Weichkäse mit einer charakteristischen weißen Schimmelrinde. Sein reicher, buttriger Geschmack macht diese Soße besonders sämig. Wir geben die Randstücke des Camemberts zum Schluss als Stücke in die Auflaufform, weil sie besonders viel Geschmack haben und schön kross werden. Der innere Teil des Käses schmilzt dagegen vollständig in der Soße und würzt sie.



Das Beste für einen gemütlichen Feierabend

Ofen-Tortellini mit Gorgonzolasoße

00 25
std : min



PRO PORTION:

1132 KCAL | 43 G E | 63 G F | 97 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 1 EL Öl
- ★ 40 g trockener Weißwein
- ★ 200 g Gorgonzola, in Stücken
- ★ 200 g Sahne
- ★ 200 g Milch
- ★ 1 TL getrocknete italienische Kräuter
- ★ 1 TL Salz
- ★ ½ TL Pfeffer
- ★ 300 g Babyspinat
- ★ 1000 g Tortellini (Kühlregal)
- ★ 100 g geriebener Gouda

1 | Zwiebel mit Knoblauch in den geben, **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Öl zufügen und ohne Messbecher **2 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** andünsten. Anschließend mit Weißwein ablöschen.

2 | Gorgonzola, Sahne, Milch, Kräuter, Salz sowie Pfeffer zugeben und ohne Messbecher **6 Min.** | **90°C** | | **Stufe 2** kochen. Dabei den Spinat durch die Deckelöffnung zugeben und zusammenfallen lassen.

3 | Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Tortellini auf einem tiefen Blech verteilen, mit der Soße übergießen und vermengen. Mit Gouda bestreuen und im heißen Ofen ca. 15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und den Auflauf servieren.

GORGONZOLASOSSE

Der Blauschimmelkäse schmeckt mild-würzig und hat eine cremig-weiche Konsistenz, wodurch er Soßen eine tolle Textur verleiht. Unsere schnelle Gorgonzolasoße, für die ihr nur Schritt 1 und 2 durchführt, könnt ihr zu allen Nudelsorten, aber auch zu Gnocchi und Fleisch wie Steak, Frikadellen und Geflügel servieren. Für eine mildere, dabei ebenso cremige Note könnt ihr alternativ Camembert oder Brie verarbeiten, weil sie gut schmelzen.

Hackbällchen und Blumenkohl in Cheddarsoße



PRO PORTION: 717 KCAL | 39 G E | 54 G F | 22 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR HACKBÄLLCHEN UND KOHL

- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 500 g gemischtes Hackfleisch
- ★ 1 Ei
- ★ 3 TL edelsüßes Paprikapulver
- ★ Salz
- ★ Pfeffer
- ★ 500 g Blumenkohl, in Röschen
- ★ 4 EL Öl
- ★ 1 TL getrocknete italienische Kräuter

FÜR DIE CHEDDARSOSSE

- ★ 150 g Cheddar, in Stücken
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 30 g Butter
- ★ 30 g Weizenmehl Type 405
- ★ 500 g Milch
- ★ 30 g Frühlingszwiebeln, in Ringen, zum Garnieren

AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (Ø ca. 26 cm)

00 45
std : min

1 Für die Hackbällchen Knoblauch mit Zwiebel in den geben, **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Hackfleisch, Ei, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Salz sowie 3 Prisen Pfeffer zufügen, **10 Sek.** | | **Stufe 4** vermengen. Aus der Masse 16 Bällchen formen und in der Auflaufform verteilen. Den spülen.

2 Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blumenkohl mit in die Form geben und mit 4 EL Öl, 2 TL Paprikapulver, je 2 Prisen Salz sowie Pfeffer und Kräutern würzen. Im heißen Ofen ca. 25 Min. backen, zwischendurch wenden.

3 Inzwischen für die Soße den Cheddar in den geben, **8 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern und umfüllen. Knoblauch in den geben und **2 Sek.** | **Turbo** zerkleinern. Butter zugeben und **3 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** schmelzen. Mehl zugeben und **3 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** andünsten. Milch, je 3 Prisen Salz sowie Pfeffer zugeben und **6 Min.** | **90°C** | **Stufe 4** kochen. Cheddar zugeben und mit dem vermengen. Aus dem Ofen nehmen und mit der Soße und Frühlingszwiebeln garniert servieren.

CHEDDARSOSSE

Cheddar ist durch seine Farbe unverkennbar. Der intensiv gelbe, dabei geschmacklich milde Käse schmilzt zu einer reichhaltigen und geschmeidigen Konsistenz, die sich beim Backen perfekt über die Speise legt, ohne Fäden zu ziehen. Daher eignet er sich super zum Überbacken von Lebensmitteln wie Fleisch oder Wurst, Kartoffeln, Nudeln, Paprika und Mais. Ihr könnt den Cheddar auch durch den etwas kräftigeren Emmentaler ersetzen.

Lieblingstrio
zum
Seelwärmen



PARMESANSOSSE

Für dieses Rezept eignen sich Grana Padano oder Parmigiano Reggiano – der echte Parmesan. Beide Hartkäsesorten schmecken herzhaft und leicht würzig. Probiert alternativ den Schweizer Hartkäse Sbrinz, wenn ihr ihn bekommt! Die mit Knoblauch verfeinerte Soße passt auch zu Fleisch und Geflügel oder zum Überbacken von Kartoffeln, Gnocchi, Nudeln und Gemüse.



Das leichte Abendessen
ist in nur 10 Minuten im Ofen

Lachs aus dem Ofen mit Parmesansoße



PRO PORTION: 545 KCAL | 37 G E | 38 G F | 8 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ etwas Öl zum Fetten
- ★ 15 g Petersilienblättchen
- ★ 75 g Parmesan, in Stücken
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 200 g Sahne
- ★ 150 g Kräuterfrischkäse
- ★ 150 g Wasser
- ★ 1 EL Weizenmehl Type 405
- ★ Salz
- ★ Pfeffer
- ★ 4 Lachsfilets (TK à ca. 125 g)
- ★ Saft von ½ Zitrone

AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (ca. 30×20 cm)

- 1 Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufform mit Öl fetten.

2 Petersilie im 3 Sek. | Stufe 8 zerkleinern und umfüllen. Parmesan in den geben, 10 Sek. | Stufe 8 zerkleinern und ebenfalls umfüllen. Zwiebel mit Knoblauch im 5 Sek. | Stufe 5 zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. Parmesan, Sahne, Frischkäse, Wasser, Mehl, ½ TL Salz sowie 2 Prisen Pfeffer in den geben und die Soße 15 Sek. | Stufe 4 vermengen.

3 Die Soße in die Auflaufform geben. Die Lachsfilets in die Soße setzen, mit je 2 Prisen Salz sowie Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Im heißen Ofen ca. 35 Min. backen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

>TIPP Unser Ofenlachs eignet sich aufgrund der schnellen, einfachen Zubereitung auch sehr gut als Hauptspeise, wenn ihr Gäste habt. Verdoppelt das Rezept für 8 Portionen und gart die Speise in der Fettpfanne oder in 2 Auflaufformen. Während der Lachs gart, könnt ihr ein Baguette mit in den Ofen geben oder Reis oder Kartoffeln im Thermomix® zubereiten.

00 45
std : min

FÜR EUCH ENTDECKT ...

Ein neues Gadget in der Küche ermöglicht neue Experimente – und das macht Spaß!



SPAR-SET!

WunderSpatzl + Spatel

Hausgemachte Spätzle, so unkompliziert wie nie: einfach Aufsatz auf den Mixtopf-Deckel legen, Spätzleteig einfüllen und in den Topf schaben.

24,95 €

Ich teste jedes Produkt und teile meinen ersten Eindruck auf Instagram unter @zaubertopf.de mit euch. Folgt mir, ich freue mich auf euch!



IDEEN FÜRS OSTER- NEST FINDEN!

AUCH FÜR UNTERWEGS Schneidebrett „Roll“

Beim Ausflug lassen sich Brot oder Melone auf dem faltbaren Brett schneiden. In der Küche geht beim Umfüllen nichts mehr daneben.

26,95 €



BRUNCH-IDEE

WunderPoach® for six

Serviert euren Brunch-Gästen perfekt pochierte Eier. Einfach Einsatz befüllen und im Varoma® des Thermomix® garen lassen. So lecker!

23,95 €



TOP-FAVORIT

WunderCap®

Um große Mengen an Eiern zu kochen, eignet sich der Messersersatz ideal. Auch perfekt für Pasta!

24,90 €

BACKFÖRMCHEN

8-tlg. Set ZauberCups

Die hübschen Silikonformen passen perfekt in den Varoma® und dürfen auch in Kühlschrank oder Tiefkühler. Perfekt für Cheesecake, Eis am Stiel, Pannacotta oder kleine Zimtschnecken.

19,95 €

*Lieblingsprodukt
für jede Saison!*





TSCHÜSS, TEIGRESTE! TeigPro

Die kleine Kunststoffkappe für das Mixmesser erzielt große Wirkung – beim Kneten gelangt kein Teig mehr unter die Klingen. Genial!

24,95 €

*Im Shop
findet ihr
viele gute
Set-Preise!*

%

VIELSEITIG EINSETZBAR Frischhaltedosen

Sie sind hübsch und praktisch: Die Dosen halten Teige, Salate, Dips & Co. frisch, ihr könnt darin Gerichte einfrieren und auch in der Mikrowelle erwärmen.

Ab 8,95 €



BACKMISCHUNG Probier-Set mit Geschenk

Testet unsere Backmischungen für Bauern-, Joghurt-, Körner- oder Dinkelbrot im Set plus Gratis-ZauberCard!

23,80 €

PROFIBACKSTUBE Teigmatte WunderMat®

Hefe- oder Mürbeteig für Osterkekse und -häuschen sowie ein schneller Pizzateig sind auf der extragroßen Teigmatte aus Silikon perfekt geformt und ausgerollt, ohne zu kleben.

29,95 €



FÜR DIE PIZZAPARTY Wiegemesser

Die 34 cm lange Edelstahlklinge ermöglicht müheloses Schneiden durch jeden Pizzabehälter. Auch ideal für Frühlingskräuter.

19,95 €



WUNSCH ERFÜLLEN! Pizzaofen G3Ferrari

In dem kompakten Pizzaofen gelingen Pizza, Flammkuchen, Brötchen und mehr in Minuten. Perfekt für gemütliche Abende mit Gästen.

127,95 €



TEIGROLLER RollPro

Mit dem funktionalen Teigroller mit zwei Walzen und geschwungenem Griff bleibt eine Hand immer frei beim Ausrollen von Teigen.

26,95 €



Spritziger ZITRUSZAUBER

Der Geschmack von Mandarinen, Limetten und Zitronen
verführt uns zu cremigen Löffeldesserts und saftigem Gebäck



Fettarmer Mandarinquark

00 05
std : min



PRO GLAS: 190 KCAL | 26 G E | 0 G F | 19 G KH

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 250 ML

- ★ 750 g Magerquark
- ★ 2 EL flüssiger Honig
- ★ Mark von 1 Vanilleschote
- ★ 175 g Mandarin-Orangen (Dose), abgetropft und 3 EL Saft aufgefangen

1 Quark, Honig, Vanillemark sowie den Mandarinsaft in den geben und **30 Sek. | Stufe 3** vermengen.

2 Quarkcreme und abgetropfte Mandarinen abwechselnd in Gläser schichten. Mit je 2 Mandarinstücken garnieren und servieren.

> **TIPP** In nur 5 Minuten und in gerade einmal 2 Schritten zaubert ihr diese megafluffige Quarkspeise mit Mandarin-Orangen. Perfekt für alle, die wenig Zeit haben. Schaut im **mein Zauber-Topf Club** nach weiteren Quark-Desserts!



EASY

SO FLUFFIG WIRD'S
nur mit Thermomix®



ZUCKERGUSS

Ist die Masse zu flüssig, dauert das Trocknen recht lange. Ist sie zu fest, bricht der Guss beim Schneiden. Als Faustregel bei 250 g Puderzucker gelten 5 EL für dicken und 7 EL für dünnen Guss. Gebt ihn erst auf euer Gebäck, wenn es abgekühlt ist. Bei Zimmertemperatur trocknet Zuckerguss am besten.

Lemonies mit Zuckerguss

00 40
std : min



PRO STÜCK: 289 KCAL | 3 G E | 8 G F | 51 G KH

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN TEIG

- ★ 300 g Weizenmehl Type 405
- ★ 200 g Zucker
- ★ 2 TL Backpulver
- ★ 1 TL Natron
- ★ Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen
- ★ 200 g Mineralwasser
- ★ 90 g Öl
- ★ 60 g Zitronensaft
- ★ 1 Fläschchen Zitronenaroma (à 2 ml)

FÜR DEN GUSS

- ★ 175 g Zucker
- ★ 35 g Zitronensaft

AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (ca. 30×20 cm)

1 Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen.

2 Für den Teig alle Zutaten in den geben und **1 Min. | Stufe 4** vermengen. Den Teig in die vorbereitete Backform gießen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen 25–27 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. spülen und abtrocknen.

3 Für den Zuckerguss den Zucker in den geben, **20 Sek. | Stufe 10** pulverisieren. Zitronensaft zufügen und **10 Sek. | Stufe 4** vermengen.

4 Den abgekühlten Kuchen mit dem Guss bestreichen. Fest werden lassen und in Stücke geschnitten servieren.

> **TIPP** Für noch mehr Zitronenpower könnt ihr die Lemonies noch mit etwas Zitronenabrieb bestreuen.



Limetten-Mousse

00 10
std.: min



PRO GLAS: 311 KCAL | 8 G E | 21 G F | 22 G KH

ZZGL. 2 STD. 10 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 200 ML

- ★ 200 g Sahne
- ★ 3 unbehandelte Limetten
davon 2 ausgepresst, 1 abgerieben,
1 in Spalten zum Garnieren
- ★ 50 g Puderzucker
- ★ 2 TL gemahlene Gelatine
- ★ 500 g Joghurt
- ★ Minze zum Garnieren

1 Den Rühraufsatz einsetzen. Sahne in den geben und ohne Zeiteinstellung **Stufe 3,5** unter Sichtkontakt steif schlagen. Den Rühraufsatz entnehmen und die Sahne umfüllen.

2 Limettensaft, Hälfte des Limettenabriebs, Puderzucker sowie Gelatine in den geben und **5 Min. | 70°C | Stufe 2** erwärmen. Anschließend ca. 10 Min. abkühlen lassen. Joghurt sowie Sahne zufügen und **20 Sek. | Stufe 3,5** vermengen.

3 Mousse in Gläser füllen und ca. 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren mit Minze und restlichem Limettenabrieb garnieren.

> **TIPP** Ihr könnt das Dessert auch ohne Gelatine herstellen. Verrührt dafür in Schritt 2 einfach alle Zutaten miteinander, ohne sie vorher zu erwärmen.

Zitronen-Tiramisu



PRO PORTION: 641 KCAL | 15 G E | 38 G F | 60 G KH

ZZGL. 2 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

- ★ 100 g Zitronensaft
- ★ 150 g Wasser
- ★ 180 g Zucker
- ★ 500 g Mascarpone
- ★ 500 g Quark
- ★ 200 g Sahne
- ★ 300 g Lemon-Curd
- ★ 3 EL Limoncello
- ★ 400 g Löffelbiskuits
- ★ 1 unbehandelte Zitrone in Scheiben, zum Garnieren

AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (ca. 30×20 cm)

1 Zitronensaft, Wasser sowie 150 g Zucker in den geben und **6 Min. | 100°C | Stufe 2** ohne Messbecher aufkochen. Sirup umfüllen und den kalt spülen.

2 Den Rühraufsatz einsetzen. Mascarpone, Quark, Sahne, 30 g Zucker und 200 g Lemon-Curd in den geben und unter Sichtkontakt **1 Min. | Stufe 3,5** aufschlagen, ggf. den Vorgang vorzeitig beenden.

3 Den Sirup in eine flache Schale geben und mit Limoncello vermengen. Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Mischung eintauchen und in der Auflaufform verteilen. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen.

4 Restliche Löffelbiskuits in die Mischung tauchen und mit der übrigen Creme in die Form schichten. Mit dem restlichen Lemon-Curd abschließen. Das Tiramisu mind. 2 Std. kalt stellen, dann mit Zitronenscheiben garniert servieren.

00 20
std.: min

**Basis
REZEPT**

LEMON-CURD

70 g Zucker mit dem Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen in den geben, **20 Sek. | Stufe 10** pulverisieren und mit dem nach unten schieben. Saft von 2 Zitronen, 60 g Butter in Stücken, 2 Eier zufügen, den Messbecher entnehmen und **12 Min. | 90°C | Stufe 2** erhitzen. Den Messbecher einsetzen und den Curd **25 Sek. | Stufe 6** pürieren. Umfüllen und auskühlen lassen.



INTENSIV

In der Schale der grünen Zitrusfrucht steckt richtig viel Aroma.

Wir verwenden Bio-Limetten, damit wir ihre Schale in feinen Zesten abgeschält als Dekor auf die Mousse geben können. So kommt nichts weg!

FRUCHTIGE FRISCHE *in nur 10 Minuten*

EASY



MEINE

Geheimtipps



Chefredakteurin Vivien ist immer auf der Suche nach Inspiration und Neuem. Entdeckt hier ihre Funde

Sammelleidenschaft

Ich habe einen Hang zu schönem Porzellan, ganz speziell zu hübschen Schüsseln und Schalen sowie zu Tassen. Die bauchige Henkelbecher-Serie „JOY“ von ASA Selection erfreut in frühlingsfrischen Tönen mit fruchtigen Namen wie „strawberry“, „blueberry“ oder „passion fruit smoothie“. Sie bringen jetzt kräftige Frühlüherfarben von Tulpen,

Ranunkeln und Hyazinthen ins Haus und sorgen dafür, dass der Kaffee auch auf der Terrasse – sogar bei weit unter 20 Grad – noch mal so gut schmeckt. Übrigens eignen sich die 0,4-Liter-Becher auch für eine große Portion Nicecream, Limettenmousse, Schokodessert oder um darin Pralinen zu verschenken. Je 14,90 Euro, www.asa-selection.com



FRÜHLINGSLICHT

Die mobile (und spritzwasserfeste) LED-Outdoor-Tischleuchte „Troll 2.0“ von Sompex kann ich immer dort hinstellen, wo ich gerade Licht benötige: auf den Schreibtisch, neben den Thermomix® oder auf die Terrasse. 139 Euro, www.sompex.de

Sonnenschein zum Mitnehmen



BUTLER

Beim Stöbern in der Lieblingszeitschrift stelle ich meinen Kaffee zukünftig auf dem schicken altrosa Beistelltisch „Svala“ von Raum.freunde ab. 135 Euro, raum-freunde.de



3 frische Zutaten für 1 meiner Favoriten

Ihr erkennt sicherlich sofort, für welches Abendessen ich hier die Zutaten bereitgelegt habe, oder? Ich gebe zu, ich bin ein absoluter Brokkolisalat-Fan. Ich kann ihn wirklich regelmäßig essen und mich jedes Mal bei der Zubereitung wieder am Thermomix® erfreuen. Wer kann schon behaupten, einen Salat samt Dressing in 5 Sekunden zuzubereiten? Ich lasse übrigens häufig den Honig im Dressing weg – dann ist es zuckerfrei und vegan – und verwende Sonnenblumen- oder Walnusskerne.



So schöne Ordnungshelfer

IN BESTER ORDNUNG

Notizzettel, kleine Ladekabel, Rezept- oder Kinokarten – auf den Ablageflächen und in den Schubladen von Küche und Homeoffice sammelt sich doch immer wieder so einiges an Kleinkram an. Kürzlich neu entdeckt habe ich die schönen „Redo“-Boxen von blomus. Sie sind doch wie gemacht für diese Alltagsdinge, die bislang keinen festen Platz haben. Die Boxen aus 100 % recyceltem Zellstoff sind leicht, stapelbar und vermitteln mit dem Deckel drauf das Gefühl von Ordnung und Ruhe. 2 Stück ab ca. 30 Euro, www.blomus.com

Perfekt zum Einfrieren!

Brot und Brötchen

sind mit dem Thermomix®

einfach vorbereitet.

So reduziere ich den Einkauf

von Fertigprodukten.



Plätzchen im Frühling

Es ist immer die richtige Zeit, Plätzchen zu backen. Speziell an Ostern macht es wieder Spaß, das Nudelholz und die Ausstechförmchen zu zücken, denn die Formenvielfalt macht Laune. Das Oster-Set mit Ei und vier Mini-Figuren mit nur 2,5 cm lädt zu verschiedenen besonders niedlichen Kreationen ein. Auch unser bunt gestreuselter Oster-Keksteig (Seite 29) sowie Fondant, „Fimo“ oder Salzteig lassen sich damit ganz herrlich verarbeiten. 5-tlg. Set, ca. 10 Euro, www.staedter.de



Brot-Prepping

Seit einigen Monaten friere ich regelmäßig Brot ein.

Ich backe sogar meist extra ein drittes, um es tiefzukühlen. So haben wir auch dann, wenn das frische aufgebraucht ist, noch Nachschub, wenn keine Zeit zum Backen bleibt. Mir gefallen die waschbaren Gefrierbeutel von www.everandagain.com.

Größe L ca. 24 Euro

Frühreise **DURCH ITALIEN**

Von Mailand bis Sizilien, von Salsicce bis Crostini –
kommt mit auf Entdeckungstour durch die authentische
italienische Frühlingsküche



Italien fasziniert durch seine reiche Geschichte, malerischen Landschaften,
lebendigen Städte und die herzliche Lebensart der Menschen



Steffi Redakteurin



KRÄUTERZEIT

Kräuter spielen eine entscheidende Rolle bei klassischen italienischen Gerichten, denn sie betonen die Qualität der Zutaten. Jede Region hat ihre eigenen bevorzugten Kräuter: Oregano ist im Süden, besonders in der neapolitanischen Pizza, beliebt, während im Norden eher Rosmarin und Salbei verwendet werden. Euer Thermomix® ist bei der Verarbeitung eine wertvolle Hilfe: zerkleinern, hacken, pürieren, zu Pesto mixen – kein Problem mit dem Zaubertopf.

Hackbraten mit Rosmarinkartoffeln



PRO PORTION: 949 KCAL | 53 G E | 62 G F | 48 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 7 EL Olivenöl zzgl. etwas zum Fetten
- ★ 50 g altbackenes Ciabatta, in Scheiben
- ★ Blättchen von 3 Stielen Majoran
- ★ 2 Zwiebeln, halbiert
- ★ 1 rote Paprikaschote, in Würfeln
- ★ 800 g Rinderhackfleisch
- ★ 4 Sardellenfilets, in Öl (Glas), in Würfeln
- ★ 150 g grüne Oliven (Glas), abgetropft, entsteint, in Ringen
- ★ 2 Eier
- ★ 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- ★ Salz
- ★ Pfeffer
- ★ 5 Knoblauchzehen
- ★ 800 g festkochende Kartoffeln, in Spalten
- ★ Nadeln von 4 Zweigen Rosmarin
- ★ 1 TL grobes Meersalz
- ★ 1 unbehandelte Zitrone, in Scheiben

AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (ca. 30×20 cm)

01 15
std : min

1 Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Auflaufform fetten. Das Ciabatta in etwas Wasser einweichen lassen. Majoran in den ☐ geben, **2 Sek.** | **Turbo** zerkleinern. Zwiebeln und Paprika zufügen, **4 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und mit dem ☐ nach unten schieben. 2 EL Öl zugeben und **3 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** dünsten.

2 Ciabatta gut ausdrücken, mit Hackfleisch, Sardellen, Oliven, Eiern, Paprikapulver, 1 ½ TL Salz sowie ½ TL Pfeffer in den ☐ geben und **1 Min.** | ☑ vermengen. Aus der Masse einen Laib formen, in die Form geben und im vorgeheizten Ofen 45–50 Min. goldbraun backen.

3 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Knoblauchzehen ungeschält andrücken und mit den Kartoffeln, Rest Olivenöl, Rosmarin, Meersalz sowie etwas Pfeffer vermengen. Auf das Blech geben und 35–40 Min. goldbraun backen, ggf. zwischendurch wenden.

4 In den letzten 15 Min. die Zitronenscheiben auf den Hackbraten legen und mitgaren. Hackbraten mit den Kartoffelspalten anrichten und servieren.



In Trastevere, einem malerischen Viertel in Rom, spürt man in zahlreichen gemütlichen Trattorien das echte Dolce Vita, fernab der Touristenströme



Fotos: StockFood/Sporn, Brigitte (1) / Bauer Syndicate (1), Adobe Stock / freerimages (1) / Nicola Polenza (1)

Erbsenrisotto mit Minze

00 45
std : min



PRO PORTION: 822 KCAL | 39 G E | 40 G F | 79 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 50 g Parmesan, in Stücken
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 60 g Butter, in Stücken
- ★ 300 g Risottoreis
- ★ 120 g Weißwein
- ★ 1000 g Geflügelfond
- ★ 200 g Erbsen (TK), aufgetaut
- ★ 200 g Parmaschinken, in Streifen
- ★ Minze zum Garnieren

1 Den Parmesan in den geben, **10 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern und umfüllen. Zwiebel mit Knoblauch in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern, mit dem nach unten schieben. 30 g Butter zufügen und ohne Messbecher **3 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** andünsten.

2 Den Reis zugeben und ohne Messbecher **3 Min.** | **120°C** | | **Stufe 1** andünsten. Wein zufügen und **1 Min.** | **100°C** | | **Stufe 2** ablöschen. Geflügelfond sowie die Hälfte der Erbsen zugeben und **20 Min.** | **100°C** | | **Stufe 1** garen, dabei den Spritzschutz aufsetzen.

3 Schinken in einer Pfanne ohne Fettzugabe anbraten. Parmesan, restliche Butter und restliche Erbsen unter das Risotto mischen. Das Risotto mit Minze und Schinken garnieren und servieren.

Der Klassiker

Die Kunst des Risottos

Risotto kochen ist aufwendig? Von wegen! Dank Thermomix® kocht ihr immer ein perfektes Risotto – ohne selbst rühren zu müssen, denn das erledigt euer Zaubertopf. Benutzt gern echten Risottoreis, z. B. Vialone, Arborio oder Carnaroli, damit wird eurer Risotto viel cremiger! Als Weißwein empfehlen wir Pinot Grigio mit Zitrusfruchtaromen.

Pfannkuchenröllchen mit Spinat und Salsicce

00 50
std : min



PRO PORTION: 900 KCAL | 45 G E | 55 G F | 58 G KH

ZZGL. 20 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN TEIG

- ★ 250 g Weizenmehl Type 405
- ★ 4 Eier
- ★ 175 g Milch
- ★ 175 g Mineralwasser mit Kohlensäure
- ★ Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- ★ 100 g Parmesan, in Stücken
- ★ 1 Schalotte
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 20 g Olivenöl zzgl. etwas zum Braten und Fetten
- ★ 6 Salsicce
- ★ 650 g Blattspinat
- ★ Pfeffer
- ★ 250 g Mozzarella, in Stücken
- ★ 30 g Pinienkerne

1 Für den Teig Mehl, Eier, Milch, Mineralwasser sowie ½ TL Salz in den geben und **20 Sek.** | **Stufe 4** verrühren. Den Teig umfüllen und 20 Min. quellen lassen. Den spülen.

2 Inzwischen den Parmesan in den geben, **10 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern und umfüllen. Schalotte mit Knoblauch in den geben, **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. 20 g Öl zufügen und **3 Min.** | **120 °C** | **Stufe 1** andünsten. Salsicce einschneiden und das Brät aus der Pelle drücken. Brät in den geben und ohne Messbecher **5 Min.** | | **120 °C** | **Stufe 1** dünsten, dabei den Spinat durch die Deckelöffnung zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auflaufform mit Öl fetten. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und aus dem Teig portionsweise Pfannkuchen ausbacken. Spinatmasse mit Mozzarella sowie 50 g Parmesan vermischen und auf den Pfannkuchen verteilen. Eng einrollen und nebeneinander in die Auflaufform legen. Mit restlichem Parmesan sowie Pinienkernen bestreuen und 10–15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und servieren.

> **TIPP** Sollte noch etwas Füllung übrig sein, einfach auf den eingerollten Röllchen in der Form verteilen, mit Käse und Pinienkernen bestreuen und mitgratinieren.



Cinque Terre, fünf malerische Dörfer an der italienischen Küste, bieten atemberaubende Ausblicke, farbenfrohe Häuser und mediterranes Flair





Schmeckt nach Sonne & Meer

Lachs-Spargel-Gnocchi mit Dill-Rahm

00 50
std : min



PRO PORTION: 718 KCAL | 40 G E | 38 G F | 56 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 600 g Lachsfilet
- ★ Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- ★ Salz
- ★ Pfeffer
- ★ 800 g grüner Spargel, unteres Drittel geschält, in Stücken
- ★ 500 g Gnocchi (Kühlregal)
- ★ 20 g Dillspitzen
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 250 g Sahne
- ★ 250 g Wasser
- ★ 1 TL Gemüse-Gewürzpaste

AUSSERDEM

- ★ Auflaufform (ca. 30×20 cm)

1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Lachsfilet rundherum mit etwas Zitronensaft, Salz sowie Pfeffer würzen und in die Auflaufform legen. Spargel und Gnocchi um den Lachs herum verteilen.

2 Dill in den  geben, **2 Sek.** | **Turbo** zerkleinern. Ein Drittel umfüllen und beiseite stellen. Knoblauch mit Zwiebel in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Sahne, Wasser, Gewürzpaste, übrigen Zitronensaft sowie -abrieb zufügen und **4 Sek.** | **Stufe 5** vermengen. Den Mix kräftig mit Salz sowie Pfeffer würzen und in die Auflaufform gießen. Alles im vorgeheizten Ofen 25–30 Min. backen.

3 Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Den Lachs in Portionen teilen, mit Spargel und Gnocchi auf Tellern anrichten und mit übrigem Dill garnieren und servieren.

Italien-Feeling pur – die Amalfiküste gehört mit ihren malerischen Fischerdörfern und der dramatischen Küstenlinie zu den beliebtesten Reisezielen



AUCH HIER
ERHÄLTlich:
amazon.de
978-3-96417-252-5

bücher.de

Thalia

OSIANDER.de
Bücher seit 1996

Hugendubel
Das Lesen ist schön!

Mayersche.de

„Ein tolles Kochbuch,
das die Küche Italiens nach
Hause holt.“

EIN MUSS FÜR ALLE, DIE DIE ITALIENISCHE KÜCHE LIEBEN

Die italienische Küche ist bekannt für einfache und dabei raffinierte Rezepte. Wir kochen die Favoriten mit ausgewählten Zutaten im Thermomix®, so entstehen pronto mediterrane Gerichte, die richtig gut schmecken. Mit hausgemachter Pizza, Pasta, Tiramisu und Pannacotta feiern wir genussvolle italienische Momente ...



KOMM NACH ITALIEN!

Du liebst es, in der leckeren, leichten Küche Italiens zu schwelgen?
Dann erlebe authentisch italienische Momente mit dem Thermomix®



„Mega Rezepte für
einen italienischen Abend
mit Freunden!“

JETZT
FÜR NUR
29,90 €



Italien mixt!

Pizza, Pasta & mehr für Thermomix®

**mein
Zaubertopf mixt!**

TM



DIREKT BESTELLEN UNTER
WWW.ZAUBERTOPF.DE/MIXT-ITALIEN-MZT

WIR EIERLIKÖR

Rezepte, Fotos & Styling: Amelie Kowalski

MIX DICH
GLÜCKLICH 



TREFFT AMELIE

Sie mixt, sie fotografiert, bloggt und postet – Amelie Kowalski und der Thermomix® sind ein absolut eingespieltes Team. Seit Jahren entwickelt die zweifache Mama Gerichte, die ihr und ihrer Familie richtig gut schmecken. Ihre Ideen teilt sie online mit Tausenden von Fans – und mit euch! In jeder Ausgabe von **mein ZauberTopf** findet ihr in der „Wir“-Serie eine Auswahl ihrer besonders beliebten Rezepte.

Brownie-Kuchen mit Eierlikör-Creme

Rezept siehe Seite 76



Eierlikör-Torte im Glas

Rezept siehe Seite 76

PERFEKT PORTIONIERT



Euch ist eine ganze Torte zu viel? Dann kann ich euch diese Desserts empfehlen – portioniert und im Glas gebacken. Da bleibt garantiert nichts übrig. Und wenn doch, sind sie XX Tage im Kühlschrank haltbar. Extra-Tipp: Wenn Kinder mitessen, ersetzt ihr den Eierlikör einfach durch eine alkoholfreie Vanillesoße.





Brownie-Kuchen mit Eierlikör-Creme



01 10
std : min

PRO STÜCK: 663 KCAL | 10 G E | 45 G F | 54 G KH

ZZGL. 8 STUNDEN RUHEZEIT

FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN TEIG

- ★ Butter zum Fetten der Form
- ★ 100 g Zartbitterschokolade, in Stücken
- ★ 350 g Weizenmehl Type 405
- ★ 350 g Milch
- ★ 150 g Zucker
- ★ 150 g Öl
- ★ 1 Ei
- ★ 1 Pck. Backpulver
- ★ 1 Prise Salz

FÜR DAS TOPPING

- ★ 400 g kalte Sahne
- ★ 250 g Mascarpone
- ★ 100 g Eierlikör
- ★ 80 g Puderzucker
- ★ 3 Pck. Sahnesteif
- ★ 1 Pck. Vanillezucker
- ★ 300 g Frischkäse
- ★ 30 g weiße Schokolade, geraspelt

AUSSERDEM

- ★ Springform (Ø 26 cm)

1 Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen, den Rand fetten. Schokolade im 6 Min. | 60°C | Stufe 1 schmelzen. Übrige Zutaten für den Teig zufügen, 30 Sek. | Stufe 5 vermengen. Teig in die Form geben, 35–40 Min. backen. Herausnehmen, Formrand lösen, auskühlen lassen, Rand wieder darum schließen.

2 Für das Topping Sahne, Mascarpone, Eierlikör, Puderzucker, Sahnesteif und Vanillezucker im 30 Sek.–1 Min. | Stufe 10 steif schlagen, ggf. stoppen und nachschauen. Frischkäse zugeben und 20 Sek. | Stufe 4 vermengen.

3 Creme auf den Kuchen geben und über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag den Kuchen aus der Form lösen. Mit Schokolade garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.



Eierlikör-Torte im Glas



00 50
std : min

PRO GLAS: 705 KCAL | 9 G E | 51 G F | 46 G KH

ZZGL. 2 STUNDEN RUHEZEIT

FÜR 6 DESSERTGLÄSER À 250 ML

FÜR DEN TEIG

- ★ 150 g Mineralwasser mit Kohlensäure
- ★ 100 g gemahlene Haselnüsse
- ★ 100 g Weizenmehl Type 405
- ★ 80 g Zucker
- ★ 30 g Öl
- ★ 15 g Kakaopulver
- ★ 1 Pck. Backpulver

FÜR EIERLIKÖR UND SAHNE

- ★ 600 g Sahne
- ★ 3 Pck. Sahnesteif
- ★ 2 Pck. Vanillezucker
- ★ 300 ml Eierlikör alternativ Vanillesoße
- ★ Schokodekor nach Belieben

AUSSERDEM

- ★ 6 ofenfeste Dessertgläser à 250 ml

1 Die Zutaten für den Teig in den geben und 20 Sek. | Stufe 4 vermengen. Den Teig auf die Dessertgläser verteilen.

2 Die Gläser in den kalten Ofen stellen und bei 180°C Ober-/Unterhitze. 25–30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3 Inzwischen den Rühraufsatz in den einsetzen. Sahne, Sahnesteif sowie Vanillezucker zugeben und unter Sichtkontakt Stufe 3,5 steif schlagen.

4 Je ca. 50 ml Eierlikör auf den gebackenen Kuchen im Glas geben. Die Sahne auf die Gläser verteilen und mit Schokodekor garnieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

>TIPP Glas ist sehr temperaturbeständig – man darf es nur keinen starken Temperaturunterschieden aussetzen (sehr heiß zu sehr kalt oder sehr kalt zu sehr heiß). Wer Sorge hat, dass die von ihm verwendeten Gläser kaputt gehen könnten, weil das Glas ggf. zu dünn ist, nimmt am besten ein Weck- oder Marmeladenglas.

Eierlikör-Pralinen



00 40
std : min

PRO STÜCK: 135 KCAL | 2 G E | 8 G F | 13 G KH

ZZGL. 11 STUNDEN RUHEZEIT

FÜR 25 STÜCK

- ★ 200 g weiße Schokolade, in Stücken
- ★ 100 g Eierlikör
- ★ 2 Pck. Vanillezucker
- ★ 60 g Butter, in Stücken
- ★ 300 g Zartbitterschokolade, in Stücken

1 Weiße Schokolade, Eierlikör sowie Vanillezucker in den geben und 4 Min. | 60°C | Stufe 1 verrühren.

2 Die Butter zufügen und 30 Sek. | Stufe 5 vermengen. In eine Schüssel umfüllen und ca. 3 Std. kalt stellen. spülen.

3 Masse mit einem Teelöffel portionieren und zu Kugeln formen. Wenn die Masse zu fest geworden ist und sich nicht formen lässt, könnt ihr sie kurz im auf Stufe 4 aufschlagen.

4 Die Kugeln auf einen mit Backpapier belegten Teller geben und über Nacht einfrieren.

5 Am nächsten Tag die Zartbitterschokolade in den geben und 10 Sek. | Stufe 6 zerkleinern. Anschließend 5 Min. | 60°C | Stufe 1 schmelzen lassen.

6 Einen tiefen Teller mit heißem Wasser füllen. Die geschmolzene Schokolade in eine kleine Schale füllen und die Schale in das heiße Wasser auf den tiefen Teller stellen, ggf. zwischendurch verrühren, damit die Schokolade nicht fest wird.

7 Die Kugeln nacheinander mit zwei Kuchengabeln in die Schokolade geben und dann auf einem Backpapier fest werden lassen.

>TIPP Die Pralinen lassen sich am besten mit trockenen und kalten Händen formen. Dafür zwischendurch die Hände kalt waschen und abtrocknen. Im Kühlschrank gelagert halten sich die Pralinen bis zu 2 Tage.

SCHOKOLADIG GUT



Achtet darauf, dass ihr Schokolade und keine Kuvertüre verwendet. Sobald Kuvertüre mit Flüssigkeit in Verbindung kommt, stockt sie. Hier schmelzen wir die Schoki mit dem Eierlikör im , so dass wir eine gut formbare Masse für unsere Pralinen erhalten. Die sind übrigens auch nach Ostern ein süßes Mitbringsell!



Eierlikör-Pralinen
Rezept siehe linke Seite

MEHR IDEEN

Euch gefallen Amelies Rezepte? Hier gibt's mehr!



**MIX DICH
GLÜCKLICH** 

Alle Rezepte von Amelie findet ihr exklusiv auf ihrer Website oder auf ihrem Instagram-Kanal. Sie freut sich über euren Besuch auf ihren Channels!

www.mix-dich-gluecklich.de
[@mixdichgluecklich](https://www.instagram.com/mixdichgluecklich)

Luftige Lieblinge

Schlagsahne, Milchschaum oder Eischnee – gelingen sie im Thermomix® wirklich gut? Wir haben es getestet

Fotos & Styling: Anna Gieseler



Désirées Tipp

Ganz klar, Schlagsahne oder Milchschaum im Thermomix® aufzuschlagen gehört zu den Herausforderungen. Immer wieder begegnen mir Menschen, die auf das Luftigschlagen im Mixtopf schwören und andere, die noch nie Erfolg dabei hatten oder sich aufgrund des Mythos um Misserfolge noch nie daran versucht haben. Ich würde sagen: Übung hilft. Probiert es nicht ausgerechnet dann das erste Mal aus, wenn ihr gerade unter Zeitdruck für Gäste eine Torte zubereiten wollt oder im Hochsommer bei 30 Grad in der Küche steht. Testet es, wenn ihr Zeit dafür habt – und im Fall von Sahne: Kauft eine qualitativ gute Sahne, sodass ihr im Notfall sehr gute Butter selbst macht. Ich höre inzwischen wirklich genau raus, wann die Sahne steif ist – dann schafft ihr es auch!



Erste Sahne

Ein Klecks frische Schlagsahne gehört auf jeden Kuchenteller. Die Zubereitung des fluffigen Toppings im Thermomix® gelingt allerdings nicht immer sofort. Welche Tricks ein „Erste-Sahne-Ergebnis“ erzielen, haben wir für euch zusammengefasst, damit es beim nächsten Kuchenbacken klappt.

Gut vorbereitet

Schlagsahne gelingt am besten, wenn sowohl die Sahne kalt aus dem Kühlschrank kommt und auch ☐ sowie Rühraufsatz eiskalt sind. Spült das Zubehör dafür kurz mit eiskaltem Wasser ab – oder, falls Zeit und Platz dafür ist – stellt das Zubehör für 30 Minuten ins Gefrierfach. Alternativ könnt ihr 1–2 Eiswürfel **10 Sek.** | **Stufe 10** im ☐ zerkleinern. Verwendet das gecrushte Eis für einen gekühlten Drink.

Der Rühraufsatz für kleine Mengen

Verwendet für eine Sahnemenge von 200 bis maximal 600 g Sahne den Rühraufsatz. Setzt den Aufsatz ein, ehe ihr die Sahne einfüllt. Aktiviert den Thermomix® ohne Zeiteinstellung auf **Stufe 3,5** und schlägt die Sahne so lange, bis sie steif ist. 1–2 Minuten sind ein guter Richtwert. Das Wichtigste dabei ist: Bleibt die ganze Zeit beim Thermomix® und achtet auf das Geräusch der Sahne, es verändert sich, je fester die Sahne geschlagen ist. Unterbrecht etwa alle 10–20 Sekunden den Rührvorgang und schaut in den ☐, ob die Sahne schon steif genug geschlagen ist. So verhindert ihr, dass aus der Sahne Butter wird.

Das Mixmesser für große Mengen

Benötigt ihr größere Portionen Sahne von bis zu 800 g, verwendet nur das Mixmesser bei **Stufe 10**. Aber achtet aufs Timing, denn nur **15–20 Sek.** | **Stufe 10** reichen vollkommen aus!



Euer Community-Tipp

Besonders gut eignet sich auch nach euren Erfahrungen „Cremefine zum Aufschlagen“ von Rama für ein luftiges Schlagsahne-Ergebnis.

Zusätzliche Aromen

Kleine Mengen Zucker, Vanillezucker oder Zitronenabrieb könnt ihr zusammen mit der Sahne in den ☐ geben. Gleiches gilt für Sahnesteif. Größere Mengen Zucker oder Kakao lasst ihr nach und nach durch die Deckelöffnung rieseln, aber erst, wenn die Sahne schon etwas steif ist. Größere Zutaten wie Mohn oder Schokostreusel hebt ihr mithilfe des ☐ erst unter die fertige Schlagsahne. Möchtet ihr die Sahne als Tortencreme zum Beispiel für eine Biskuitrolle verwenden, schlägt zunächst die Sahne steif und hebt sie anschließend mithilfe des ☐ unter Quark, Mascarpone oder Schmand.



Erste Hilfe, wenn aus Sahne Butter wird

Eure Sahne ist überschlagen und es bilden sich Butterflocken? Dann schlägt so lange weiter, bis Sahne und Buttermilch sich vollständig voneinander getrennt haben. Gießt die Milch durch ein feines Sieb ab und verwendet sie weiter. Füllt die Butter aus dem ☐ in eine Schale mit kaltem Wasser und verknetet sie mit den Händen zu einem Stück. Dabei tritt die restliche Buttermilch aus. Die Butter sofort verwenden oder in Backpapier zu einer festen Rolle formen und kühlen.

Easy Milchschaum

Wie ihr Kaffeespezialitäten mit dem Thermomix® verfeinert und wobei Vielgenießer Abstriche machen müssen

DIE 3 SCHLÜSSELTIPPS:

Kälte, Sauberkeit und niedriger Fettgehalt

Milchschaum im Thermomix®? Wir haben es so lange für euch getestet, bis wir das perfekte Ergebnis hatten. So geht's: Die Milch muss gut gekühlt sein. Das Schäumen gelingt noch besser, wenn ihr  und Rühraufsatz kühlt (Tipps siehe Seite 79. Zerkleinert ihr Eiswürfel im , könnt ihr sie sogar im  belassen und die Milch zugeben.) Der  sollte zudem gut gereinigt und absolut fettfrei sein. Das Aufschäumen von Milch im Thermomix® funktioniert mit und ohne Rühraufsatz. Am besten eignet sich nach unserem Test H-Milch mit einem Fettgehalt von 1,5 %.

Und so geht's:

Rühraufsatz einsetzen. 200–300 g kalte Milch (1,5 % Fett) oder eine pflanzliche Alternative in den  geben und **4 Min. | Stufe 3,5** aufschäumen. Anschließend den Schaum **3 Min. | 90°C | Stufe 2** erwärmen.

> **FAZIT** Man kann mit dem Thermomix® durchaus Milchschaum herstellen. Der Ertrag ist jedoch bei 7 Minuten Schäumzeit recht gering. Außerdem ist das Ergebnis von Milch zu Milch recht unterschiedlich. Wer nur selten Kaffeespezialitäten serviert, kann so Gäste mit einem Latte macchiato verwöhnen. Für Vielgenießer empfehlen wir jedoch besser einen klassischen Milchaufschäumer.

Mal pflanzlich

Wollt ihr eine vegane Milchalternative zubereiten, verwendet Produkte mit dem Zusatz „Barista“, wie alpro „Barista Hafer“. Sie sind deutlich stabiler und lassen sich somit besser aufschäumen.





Redaktions-Tipp

Wir haben mit Aquafaba von VEGGO gute Erfahrungen gemacht. Probiert aber auch gern mal andere pflanzliche Ei-Ersatzprodukte.



Geheimtipp Aquafaba

So verwandelt ihr Kichererbsenwasser in eine vegane Eischnee-Alternative

Aquafaba-Schnee als Basis von Desserts

Als Aquafaba wird das Abtropfwasser von Kichererbsen bezeichnet. Das Produkt enthält so viel Protein – also Eiweiß –, dass es sich ideal als Ersatz für tierisches Eiweiß eignet. Gießt dafür ein Glas oder eine Dose Kichererbsen ab und fangt die Flüssigkeit auf. Alternativ erhaltet ihr den veganen Ei-Ersatz inzwischen auch abgepackt im Supermarkt. Denn er dient als Grundlage für vegane Eiscreme, Mousse, Baiser, Marshmallows, Macarons oder eben als Eiweißersatz in Backwaren und cremigen Desserts.

Und so geht's:

Den Rühraufsatz einsetzen. 150–250 g Aquafaba in den  geben und **5 Min.** | **Stufe 3,5** aufschlagen. Anschließend wie Eischnee verwenden.

Achtet darauf, dass das Kichererbsenwasser etwas Salz enthält, nur so wird es steif. Ihr könnt auch Zucker zugeben, je nachdem, wie ihr den Schnee weiterverwendet. Das Kichererbsenwasser könnt ihr luftdicht verschlossen 5–7 Tage im Kühlschrank aufbewahren oder in Eiswürfelbehälter abgefüllt bis zu 3 Monate einfrieren.

Gelingsicherer Eischnee

Zur Vorbereitung

Für festen Eischnee braucht ihr einen absolut fettfreien, trockenen . Reibt ihn am besten mit einigen Spritzern Zitronensaft aus.

Und so geht's:

Setzt den Rühraufsatz ein und gebt das Eiweiß von mindestens 4 oder mehr Eiern in den fettfreien . Setzt den Deckel ohne Messbecher auf und stellt den Gar-korb auf den Deckel. Schlagt das Eiweiß nun **4 Min.** | **Stufe 4** zu festem Schnee auf. Den Rühraufsatz anschließend entnehmen und den  ausspülen.

Faustregel für die Zeit: Verwendet ihr mehr als 4 Eiweiß, passt die Rührzeit entsprechend an. Sie beträgt je Eiweiß etwa 1 Minute. Für 5 Eier benötigt ihr also 5 Minuten, bei 6 Eiern sind es dementsprechend 6 Minuten usw.

Eischnee ist die Basis für viele Rezepte. So stellt ihr ihn im Thermomix® her

Top-3-Tipps

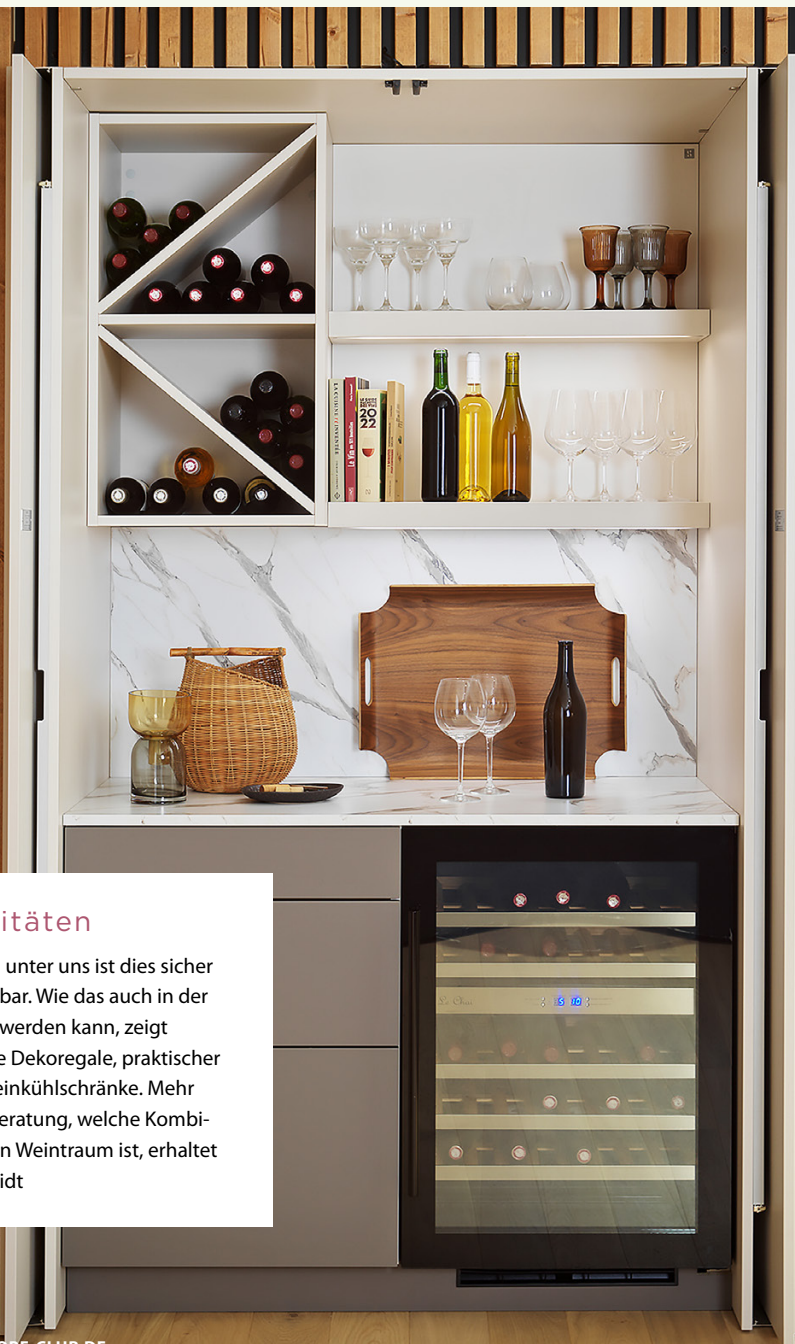
1. Für stabilen Eischnee sollten die Eier Zimmertemperatur haben. Nur dann bindet das Eiweiß die Luft beim Aufschlagen optimal ein und kann sein Volumen maximal vergrößern.
2. Achtet beim Eiertrennen darauf, dass keine Eigelb-Reste im Eiklar zurückbleiben. Schon kleine Spuren verhindern, dass der Eischnee richtig fest wird.
3. Benötigt ihr süßen Eischnee z.B. für Kuchen oder Kekse, gebt den Zucker erst hinzu, wenn der Schnee schon einigermaßen fest ist. Lasst ihn langsam durch die Deckelöffnung rieseln.



TREND-SPEZIAL

Frischekick für die Küche

Der Frühlingstrend geht in diesem Jahr zur ästhetischen Kochumgebung.
Zubehöre und Systeme sind heute stilvoll und effizient.
Findet hier Inspiration, wie ihr eure Küche verwandeln könnt



Versteckte Qualitäten

Für die Weinliebhaber*innen unter uns ist dies sicher der Traum – die private Weinbar. Wie das auch in der eigenen Küche smart gelöst werden kann, zeigt Schmidt Küchen. Funktionale Dekoregale, praktischer Stauraum und integrierte Weinkühlschränke. Mehr über Möbel nach Maß und Beratung, welche Kombination die passende für euren Weinraum ist, erhaltet ihr unter home-design.schmidt



Unverzichtbar in der aufgeräumten Küche:
ein Utensilienhalter für Spülmittel, Spülbürste
 und Küchenschwämmchen. Dass der nicht langweilig
 aussehen muss, beweist der „DISH-IT“-Geschirrkorb
 von RigTig. 39,95 Euro, www.rig-tig.com



Die Top-Tipps für einen glänzenden Thermomix®

Das Grundgerät nehmt ihr vor der Reinigung am besten vom Netz. Nun könnt ihr das gesamte Gehäuse von allen Seiten abwischen. Das Display ist tropfwasserfest, auch dieses könnt ihr reinigen. Die Greifarme und die Mixtopf-Mulde wischt ihr einmal feucht ab. Durch die Öffnung im Boden könnt ihr Krümel herausfegen. Mit einem dünnen, feuchten Tuch könnt ihr auch diese Öffnung reinigen, indem ihr den Thermomix® vorsichtig auf die Seite legt und das Tuch von beiden Seiten vor- und zurückzieht.

KONTAKTE PFLEGEN

Beachtet beim Reinigen eures Mixtopfs, dass ihr die Kontakte am Boden stets gut abtrocknet, ehe ihr ihn wieder ins Grundgerät einsetzt, damit die Metallstäbe keine Feuchtigkeit ins Geräteinnere bringen.

GERÄTE-RÜCKSEITE

Das Lüftungsgitter des Thermomix® könnt ihr abnehmen und darunter Staub und Fett mit einem feuchten Tuch entfernen. Das Kabel könnt ihr vollständig aus dem Grundgerät ziehen, einmal abwischen und trocknen und wieder ins Gehäuse zurückschieben.



COOLE ÄSTHETIK

In den neuen Kühl- und Gefriersystemen von BORA werden eure Lebensmittel jetzt besonders ordentlich aufgeräumt bereitgehalten. Das System erlaubt es, dass alle Zubehöre individuell gewählt und im Kühlschrank nach Belieben eingeordnet werden können. Zu den Accessoires gehört beispielsweise das Servierbrett aus Holz, das genau wie ein

Glasboden eingesetzt und zum Servieren entnommen werden kann. Das Multitablett dient als Fach für empfindliches Obst oder auch als Käseglocke sowie zum Einfrieren von Lebensmitteln. Die edlen, rahmenlosen, rauchgrauen Böden und Gemüseschubladen erleichtern das Herausnehmen und die Reinigung. Mehr Infos: www.bora.com

MASTERCLASS



Bagels

Frisch gebacken **DIE BESTEN BAGELS**

Wir zeigen euch, wie der Klassiker aus New York in der eigenen Backstube authentisch und für jeden Geschmack gelingt

Rezepte: Lukas Lotzing | Fotos & Styling: Anna Gieseler & Kathrin Knoll

EASY

Original New-York-Bagels ganz einfach über Nacht



00 50
std : min

PRO STÜCK: 283 KCAL | 7 G E | 7 G F | 50 G KH

ZZGL. 8 STD. 15 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

- ★ 250 g Wasser
- ★ 20 g frische Hefe
- ★ 1 TL Zucker
- ★ 500 g Weizenmehl Type 405
zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 50 g Olivenöl
- ★ 1 TL Salz
- ★ Sesam zum Bestreuen

1 | Wasser, Hefe sowie Zucker in den geben und **3 Min.** | **37°C** | **Stufe 2** erwärmen. Mehl, Öl sowie Salz zufügen und **2 Min.** | zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig umfüllen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2 | Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte geben, durchkneten und in 8 gleich große Stücke teilen. Die Teigportionen zu Kugeln formen, mit dem Daumen je ein Loch hineindrücken und in die typische Bagelform bringen. Die Bagels abgedeckt weitere 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3 | In einem separaten Kochtopf etwa 2 Liter Wasser aufkochen, dann die Hitze etwas reduzieren. Bagels portionsweise im siedenden Wasser von beiden Seiten je 30 Sek. ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle entnehmen und auf das Backblech geben. Mit Sesam bestreuen und ca. 20–25 Min. backen. Herausnehmen und servieren.

> **TIPP** Die Bagels könnt ihr nach Lust und Laune mit weiteren Saaten toppen, z. B. mit Mohn, Chiasamen, Leinsamen oder Sonnenblumenkernen.



GELUNGENE TEXTUR

Den Basisteig für die Bagels lasst ihr easy von eurem Thermomix® kneten. Das Besondere an den Originalen ist, dass die Teigteile erst in Wasser gekocht werden, bevor es ab in den Ofen geht. Das macht den Teig etwas zäher und genau so, wie wir ihn haben möchten.



Bagels ohne Hefe mit 5 Zutaten



00 45
std : min

PRO STÜCK: 283 KCAL | 9 G E | 5 G F | 50 G KH

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

- ★ 480 g Weizenmehl Type 405
zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 400 g Sahnejoghurt
- ★ 1 Pck. Backpulver
- ★ 1½ TL Salz
- ★ 1 Ei

1 | Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 | Mehl, Joghurt, Backpulver sowie Salz in den geben und **2 Min.** | kneten. Den Teig in 8 Portionen teilen, rund formen und jeweils ein großes Loch in die Mitte drücken.

3 | Die Bagels auf das Backblech legen. Ei verquirlen und die Bagels damit bestreichen.

Im heißen Ofen 20–25 Min. backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

> **TIPP** Belegt die Kringel mit Bacon, Lettuce (Salat) und Tomaten für einen leckeren „BLT Bagel“, der in den USA total angesagt ist.



OHNE LANGE WARTEZEIT

Für Fluffigkeit sorgt bei diesen Bagels ohne Hefe der Sahnejoghurt in Kombination mit dem Backpulver. Euer Thermomix® mischt dann die Zutaten nur so lange, dass sie gerade kombiniert sind, der Teig schön geschmeidig wird und die Bagels nicht zu kompakt geraten.

Low-Carb-Bagel



00 45
std : min

PRO STÜCK: 189 KCAL | 14 G E | 12 G F | 9 G KH

ZZGL. 30 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

- ★ 250 g Mozzarella, in Stücken
- ★ 80 g Frischkäse
- ★ 120 g Leinsamenmehl
- ★ 60 g Sojamehl
- ★ 1½ EL Backpulver
- ★ 2 Eier
- ★ 1 EL Milch
- ★ 1 Eigelb
- ★ 2 EL Bagel-Seasoning (siehe Seite 91) oder Sesam

1 Mozzarella in den einwiegen und **6 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. Den Frischkäse zugeben und **5 Min.** | **70°C** | **Stufe 2** schmelzen lassen.

2 Leinsamen- sowie Sojamehl, Backpulver, Eier zufügen und **1 Min.** | kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

3 Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 8 Portionen teilen, jeweils zu Rollen formen, die Enden miteinander verbinden und die Teigringe auf das Backblech setzen.

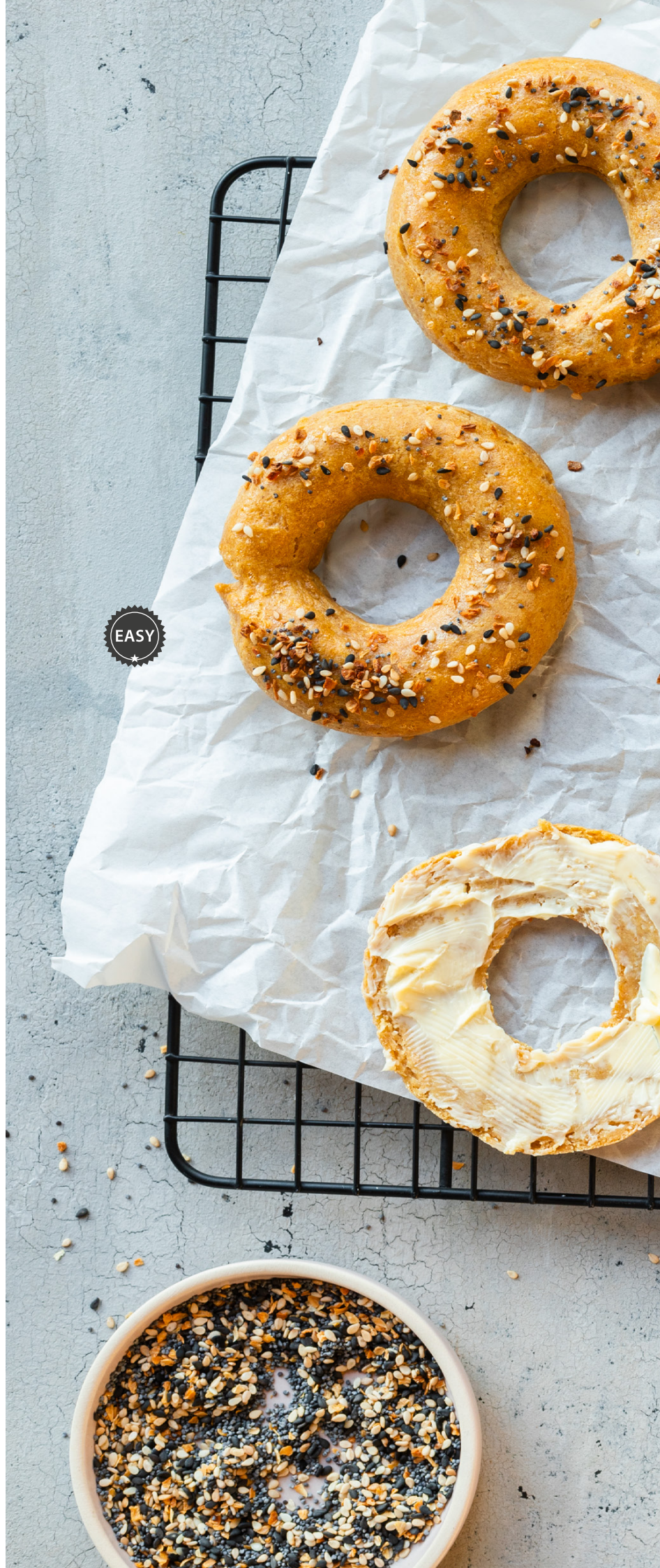
4 Milch mit dem Eigelb verquirlen und die Teigringe damit bestreichen. Mit Seasoning bestreuen und im heißen Ofen 20–25 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.



GANZ OHNE MEHL

Die luftigen Teigringe gelingen auch auf Basis von Mozzarella und Frischkäse! Diese milden Käseprodukte sorgen für die besonders saftige Teigstruktur unserer Low-Carb-Bagel, Leinsamen- und Sojamehl sowie Ei geben Halt. Die Zutaten findet ihr in jedem Supermarkt.

EASY





*Leichte Bagels
einfach gemacht*



BACKTRADITION MIT TWIST

In ihrer Heimat sind Bagels auch süß äußerst beliebt. Die Kombination aus Zimt und Rosinen erinnert an unser Rosinenbrot. Ein ganzer Esslöffel Zimt auf 500 g Mehl verleiht dem Hefeteig reichlich Aroma.

Für eure süße Pause

Cinnamon-Bagels



00 50
std.: min

PRO STÜCK: 353 KCAL | 9 G E | 8 G F | 62 G KH

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

- ★ 300 g Milch zzgl. etwas zum Bestreichen
- ★ 50 g Butter, in Stücken
- ★ 30 g Zucker zzgl. etwas zum Bestreuen
- ★ 1 Pck. Trockenhefe
- ★ 500 g Weizenmehl Type 405
zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 2 Prisen Salz
- ★ 100 g Rosinen
- ★ 1 EL Zimt
- ★ 1 Ei

1 Für den Teig Milch, Butter, Zucker sowie Hefe in den geben und **3 Min.** | **37°C** | **Stufe 2** erwärmen.

2 Mehl mit 2 Prisen Salz zufügen und **2 Min.** | zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig erneut mit den Händen durchkneten und dabei die Rosinen und Zimt in den Teig einarbeiten.

3 Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

4 Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 8 Portionen teilen, rund formen und jeweils ein großes Loch in die Mitte drücken.

5 In einem separaten Kochtopf etwa 2 Liter Wasser aufkochen, danach die Hitze etwas reduzieren. Bagels portionsweise im siedenden Wasser von beiden Seiten je 30 Sek. ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle entnehmen und auf das Backblech geben. Ei mit etwas Milch verquirlen und die Bagels damit bestreichen. Mit etwas Zucker bestreuen und im heißen Ofen 20–25 Min. backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

EASY

XXL-Bagel



PRO STÜCK: 348 KCAL | 15 G E | 12 G F | 46 G KH

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DEN BAGEL

- ★ 300 g Milch
zzgl. etwas zum Bestreichen
- ★ 50 g Butter, in Stücken,
zzgl. etwas zum Fetten
- ★ 20 g Zucker
- ★ 1 Pck. Trockenhefe
- ★ 500 g Weizenmehl Type 405
zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ Salz
- ★ 4 EL Sesam

FÜR DEN BELAG

- ★ 300 g Frischkäse
- ★ 1 TL Pfeffer
- ★ 3 EL Senf
- ★ 3 EL Honig
- ★ 2 TL Wasser
- ★ 1 Salatgurke, in dünnen Scheiben
- ★ 75 g Rucola oder Blattsalat
- ★ 200 g Räucherlachs, in Scheiben
- ★ 1 Beet Kresse

AUSSERDEM

- ★ Gugelhupfform (Ø 26 cm)

1 Für den Teig Milch, Butter, Zucker sowie Hefe in den geben und **3 Min.** | **37°C** | **Stufe 2** erwärmen.

2 Mehl mit 2 Prisen Salz zufügen und **2 Min.** | zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig umfüllen, mit einem

feuchten Küchentuch abdecken, an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

3 Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Form mit etwas Butter fetten. Teig zu einem Strang rollen und in die Form legen. Mit Milch bestreichen, mit Sesam bestreut im heißen Ofen ca. 35 Min. backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

4 Für den Belag Frischkäse, 1 TL Salz sowie Pfeffer in den geben und **30 Sek.** | **Stufe 3** verrühren. In einer Schüssel Senf mit Honig und Wasser verrühren. Bagel aus der Form stürzen und halbieren. Beidseitig mit Frischkäse bestreichen, untere Hälfte gleichmäßig mit Gurke, Rucola und Lachs belegen. Mit Honig-Senf-Soße bestreichen, Kresse darüberstreuen, die obere Hälfte aufsetzen und Bagel in Stücke geschnitten servieren.

01 00
std : min

EASY



TEIGGARANT

Keine Angst vor Hefeteig! Dank Thermomix® gelingt der ab jetzt immer, denn das Gerät erwärmt die Hefe auf die perfekten 37 °C, welche das Triebmittel liebt. Damit der Teig richtig schön aufgeht, ist es wichtig, dass er ordentlich durchgeknetet wird. Auch das übernimmt der Thermomix®.

BAGEL-GUIDE

Erfahrt, wie der Teig garantiert gelingt, welche Toppings am besten schmecken und wie ihr das Gebäck bevorratet

Hefe-Hack

LUFTIGER HEFETEIG AUS DEM VAROMA®

Wusstet ihr, dass ihr euren Hefeteig im Varoma® gehen lassen könnt? Wie der Teig darin superluftig gelingt, verraten wir euch hier!



Speziell für reichhaltige Hefeteige mit viel Butter oder den etwas festeren Bagelteig eignet sich die Anwendung des Fermentieren-Modus des TM6, der die Temperatur über einen langen Zeitraum konstant hält. Im TM5® oder TM31 aktiviert ihr die unten angegebenen Temperaturen und Laufzeiten, um die Wärmezufuhr zu gewährleisten.

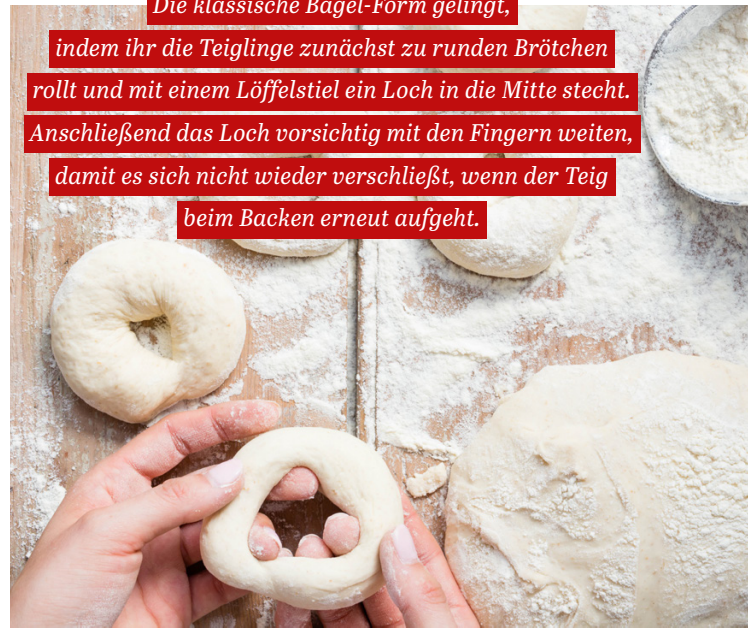


Fettet den Varoma® und gebt den Hefeteig hinein, alternativ legt einen Bogen Backpapier in den Varoma® – so lässt sich der Teig später leichter lösen. Gebt 500 g Wasser in den , setzt den Varoma® geschlossen auf und aktiviert den Modus Fermentieren bei 60°C für 1–2 Stunden. Für TM5® und TM31 WunderCap® anstelle des Messers in den  einsetzen und **1–2 Std. | 60°C | Stufe 1** gehen lassen, bis sich Teig verdoppelt hat.



Profi-Trick

Die klassische Bagel-Form gelingt, indem ihr die Teiglinge zunächst zu runden Brötchen rollt und mit einem Löffelstiel ein Loch in die Mitte stecht. Anschließend das Loch vorsichtig mit den Fingern weiten, damit es sich nicht wieder verschließt, wenn der Teig beim Backen erneut aufgeht.



Bagel-Toppings – die Top 10

- 1. Frischkäse mit Lachs** – die beliebteste Kombi für Bagels
- 2. Avocado und Rührei** – das Sattmacher-Frühstück
- 3. Ei, Speck und Käse** – Genießer-Snack für den größeren Appetit
- 4. Frischkäse und Tomaten** – erfrischend und leicht
- 5. Erdnussbutter und Banane** für Energie am Morgen
- 6. Hummus** – mit Linsen oder Kichererbsen total angesagt!
- 7. Turkey Club** – Truthahn- oder Putenaufschnitt mit Bacon und Avocado
- 8. Eiersalat** zum Oster-Brunch
- 9. Ziegenkäse und Honig** – der Feinschmecker-Belag
- 10. Tomate-Mozzarella** – am besten kurz überbacken als schnelle Pizza Margherita!





Bagels auf Vorrat

Bagels eignen sich ideal, um sie auf Vorrat zuzubereiten, so dass ihr sie nach Bedarf schnell frisch aufbacken könnt.

FRISCHHALTEN

Lagert eure Bagels am besten luftdicht verschlossen, zum Beispiel in einem Vakuumbeutel oder einer Frischhaltedose. So verhindert ihr, dass sie austrocknen. Gebt die Bagels in den Kühlschrank, so bleiben sie bis zu 3 Tage frisch.

EINFRIEREN

Zum Einfrieren gebt ihr die Bagels nebeneinander in Gefrierbeutel, damit sie nicht aneinanderfrieren. Am besten immer nur kleine Portionen einfrieren, so könnt ihr nach Bedarf entnehmen. Tiefgekühlt sind Bagels etwa 1 Monat haltbar. Vor dem Verzehr im Kühlschrank auftauen lassen und auftoasten oder -backen.

AUFTOASTEN

Toasten ist die beste Methode für Bagels vom Vortag. Schneidet sie in Hälften und toastet diese auf niedriger bis mittlerer Stufe. Gefrorene Bagels lasst ihr zuvor einige Stunden im Kühlschrank oder etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur auftauen, ehe ihr sie in Hälften geschnitten toastet.

AUFBACKEN

Sind eure Bagels trocken geworden oder möchtet ihr sie nach dem (tief)kühlen wieder aufwärmen, nutzt den Backofen. Heizt ihn auf 180°C Ober-/Unterhitze vor und backt die Bagels 3–10 Min. auf. Knuspriger werden trockene Bagels, wenn ihr sie vor dem Aufbacken mit etwas Wasser benetzt. Das Aufbacken im Ofen eignet sich vor allem, wenn ihr eine größere Menge zum Frühstück aufbackt.



Wie das Original

EVERYTHING BAGEL SEASONING

Das in Amerika bekannte „Everything Bagel Seasoning“ ist eine Gewürzmischung speziell für Bagels. Der Mix besteht aus Sesam, Mohn, Knoblauch, Zwiebeln und Salz. Ihr könnt die Mischung vor dem Backen auf eure Bagels streuen. Der Allrounder schmeckt übrigens auch als Salattopping oder als Gewürz auf dem belegten Brot. So stellt ihr das Seasoning selbst her:

Für 3 Gläser à 50 ml 4 EL schwarzen und 4 EL hellen Sesam, 3 EL getrockneten Knoblauch, 3 EL getrocknete Zwiebel, 1 EL grobes Meersalz und 1 EL Mohn in den  geben und **5 Sek. | Stufe 4** vermengen. In Schraubgläser füllen und trocken lagern. Das Bagelgewürz ist etwa 6 Monate haltbar.

Hausgemachte **CHICKEN NUGGETS**

Fettarm und richtig knusprig – so einfach gelingt euch
der Fast-Food-Hit mit dem Thermomix® zu Hause!

Rezept: Lukas Lotzing
Fotos & Styling: Kathrin Knoll







EASY

*Knusprige und
saftige Nuggets,
die alle lieben!*

Crispy Chicken Nuggets aus dem Ofen



PRO STÜCK: 139 KCAL | 13 G E | 5 G F | 12 G KH

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

- ★ 250 g ungesüßte Cornflakes
- ★ 2 Eier
- ★ 1000 g Hähnchenbrustfilet, in Stücken
- ★ 130 g Frischkäse
- ★ 20 g Ahornsirup
- ★ 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- ★ 3 TL Salz
- ★ 1 TL Pfeffer
- ★ 3 TL Öl

1 Die Cornflakes in den geben, **4 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und in eine Schale umfüllen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und beiseitestellen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

2 Hähnchen, Frischkäse, Sirup sowie Gewürze in den geben und alles **20 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben und erneut **10 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern. Mit feuchten Händen aus der Fleischmasse kleine Nuggets formen.

3 Die Nuggets erst im Ei, dann in den Cornflakes wenden. Auf dem Backblech verteilen und mit dem Öl beträufeln.

4 Die Chicken-Nuggets im heißen Ofen ca. 30 Min. backen, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden. Die Nuggets servieren.

>TIPP Ihr könnt die Nuggets klassisch mit Ketchup servieren. Gemüse wie z.B. Möhren, Erbsen oder Brokkoli aus dem Varoma®, ein gemischter Salat oder Kartoffelpüree machen die Nuggets ganz leicht zu einem vollwertigen Mittag- oder Abendessen für die ganze Familie.

00 50
std : min

KROSS & GUT

Tschüss Fertigprodukt! So hebt ihr die selbst gemachten Nuggets auf ein ganz neues Level

WELCHES FLEISCH EIGNET SICH?

Wir verwenden am liebsten mageres Hähnchenbrustfilet, denn es lässt sich sehr gleichmäßig garen und ist nicht zu fettig, so gelingt das Ergebnis besonders zart. Auch eine Mischung aus Hähnchenbrust und dem Fleisch von Hähnchenkeulen eignet sich gut für zarte, würzige Nuggets.

VIelfältig Genießen

Serviert die Nuggets als Pattie auf dem Burger, als Topping auf dem Blattsalat oder in Scheiben geschnitten als Füllung in Wraps und auf Sandwiches.



MENGE PRO PERSON

Für Kinder

125 g Fleisch = 3 Nuggets

Für Erwachsene

250 g Fleisch = 6 Nuggets

Frittieren, braten oder backen?

Wer eine Fritteuse besitzt, kann diese einsetzen, um die Nuggets schnell und knusprig zu **frittieren**. Verwendet alternativ einen Kochtopf, in dem ihr reichlich Speiseöl auf 180 °C erhitzt. Die Nuggets im heißen Öl etwa 4 Minuten goldgelb frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Fett aufzusaugen.

Beim **Braten** in der Pfanne gebt ihr etwa 3 EL Pflanzenöl in die Pfanne und bratet die Nuggets darin portionsweise je Seite 4 Minuten knusprig und lasst sie auf Küchenpapier abtropfen.

Beim **Backen im Ofen** wie in unserem Rezept erhaltet ihr ein knuspriges Ergebnis ohne zusätzliches Fett. Ein zusätzliches Plus: Das Backen auf dem Blech ermöglicht es euch, eine sehr große Portion Nuggets auf einmal fertigzustellen. Ihr könnt die doppelte Menge Nuggets in einem Backvorgang zubereiten – verwendet dann die Umluftfunktion. Wendet die Nuggets bei der Zubereitung im Backofen einmal nach der Hälfte der Backzeit für ein rundum goldgelbes Ergebnis. Für eine besonders knusprige Panierung aktiviert 5 Minuten vor Ende der Backzeit die Grillfunktion.

Auf dem kupferfarbenen Backblech

mit keramischer Antihalt-Beschichtung

braucht ihr nicht mal Backpapier! 39x26 cm,

ca. 18 Euro, www.patisse-backformen.de



4 kreative Panaden

1. Parmesan und Kräuter

Für mehr Würze: Mischt Parmesan mit Petersilie oder Thymian.

2. Kokosflocken

Für mehr Exotik: Die Nuggets erhalten dadurch einen etwas süßen Crunch.

3. Mehl-Ei-Panierstraße

Für mehr Tradition: Wälzt die Nuggets in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich in Paniermehl.

4. Haferflocken

Für mehr Biss: Sie verleihen den Nuggets eine leicht nussige Note und eine knusprige Textur.

ALLES IM GRIFF

Zum Wenden auf dem Blech oder in der Pfanne oder zum Schöpfen aus dem Frittierfett – mit Pfannenwender und Schöpflöffel der neuen Serie „Optima“ von Rosti geht euch die Zubereitung der Nuggets bequem und stilvoll von der Hand. Bis 220 °C hitzebeständig und spülmaschinenfest.



COMMUNITY

Wir zeigen zauberhafte Momente
aus euren Küchen!



„Unglaublich, ich habe es bis heute nicht gewusst. Muss ich gleich mal ausprobieren.“

„Warum komme ich nicht allein auf so was?“

„Was man
alles mit dem
Thermomix®
machen kann!“

TIPPS FÜR ALLE

Stetig erweitert sich die Community der Thermomix® Fans. Deswegen posten wir auf unserem Instagram-Kanal [zaubertopf.de](https://www.instagram.com/zaubertopf.de) regelmäßig Newcomer-Tipps. Doch nicht nur Thermomix® Neulinge, sondern auch viele von euch langjährigen Profis können wir noch überraschen und euch coole neue Tricks zeigen. Wir lieben es, uns mit euch in den Kommentaren auszutauschen!



Hallo, Dési... habe seit ein paar Monaten auch einen TM6 und mir schon einiges an Zubehör geholt. Unter anderem auch das Teesieb. Dieses zweckentfremde ich jedoch für Kräuter (Lorbeerblatt, Pimentkörner) etc...., die mitenthalt sein, aber später nicht unbedingt auf den Teller gelangen sollten.

Liebe Anke, vielen Dank für deinen genialen Nutzungstipp für den Teefilter zu Désis Video auf unserem YouTube-Kanal. Diesen cleveren Hack wenden wir definitiv das nächste Mal selbst an! Ihr auch? Den Teefilter gibt es übrigens im **mein ZauberTopf Shop!**

Ich freue mich über eure Nachrichten, Fragen und schönen Fotos, die ihr an readaktion@zaubertopf.de schickt. Gern weiter so!



Milchreis ohne Anbrennen

„Einfach herrlich lecker! Habe schon lange keinen Milchreis mehr gekocht wegen der ständigen Rührerei.“

Was ein Glück, liebe Ursula, dass du nun den Thermomix® als deinen Küchenhelfer hast. Er übernimmt für dich das stetige Rühren und sorgt für einen wunderbar cremigen Milchreis. Lasst euch auch begeistern, dieses Rezept und viele andere Variationen des Klassikers findet ihr im **mein ZauberToof Club!**

REZEPTE PER POST

*„Hallo, **ZauberTopf** Team! Die aktuelle Ausgabe ist wieder SUPER, ich kann es immer kaum erwarten, sie aus dem Briefkasten zu holen. Das Brotback-Buch, „Low Carb Express“ und „Schlank & gesund“ gefallen mir auch sehr gut.“*

Vielen Dank, Ute, dass du dir die Zeit genommen hast, uns eine E-Mail mit deinem Feedback zu schreiben!

Das klingt, als hättest du eine ganze Sammlung zu Hause.

Wir freuen uns sehr, dass wir dich mit unseren vielen unterschiedlichen Rezeptthemen immer wieder begeistern

können. Was sind eure liebsten **mein ZauberTopf** Ausgaben und Bücher? Was sind eure Lieblingsrezepte?

Teilt eure Favoriten mit uns und der **mein ZauberTopf-**Community, damit wir uns alle gegenseitig inspirieren.



IMPRESSUM

mein Zaubertopf ist eine unabhängige Publikation aus dem Hause falkmedia und steht in keinerlei Verbindung zu den Unternehmen der Vorwerk-Gruppe. Die Marken Thermomix®, TM5® und Varoma® sowie die Produktgestaltungen des Thermomix® sind eingetragene Marken der Unternehmen der Vorwerk-Gruppe. Für die Rezeptangaben in **mein Zaubertopf** ist ausschließlich falkmedia verantwortlich.

Verlag

falkmedia 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,
Hannah Hold (in Elternzeit); Chefin vom Dienst: Nicole Neumann

Für Rezeptfragen, Korrekturen und Anmerkungen
www.zaubertopf.de/rezept-updates

Rezeptentwicklung

Lukas Lotzing, Elisa Schilling, Vera Schubert,
Charlotte Heyn (in Elternzeit)

Art-Direktion
Marleen Osbahr

Grafik und Bildbearbeitung
Kathrin Knoll (Bildbearbeitung), Katharina Rudy,
Lisza Clausen (in Elternzeit)

Lektorat SchlussBlick

Fotograf*innen dieser Ausgabe

Tina Bumann, Maren Eicks, Anna Gieseler, Thorsten Harms, Kathrin Knoll,
Sandra Leibinger, Ira Leoni, Désirée Peikert

Abonnementbetreuung

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

Mediaberatung

Tim Schöneberg (tim@nicemountain.de), www.nicemountain.de,
Mobil +49 151 56 16 65 61

Silja Aicher (s.aicher@aichermediakontor.de), Aicher Mediakontor,
Tel. +49 40 52 59 51 80, Mobil +49 172 175 61 04

Martin Wetzel (Martin.Wetzel@brmedien.de),
Tel. +49 2241 17 74 14, Fax +49 2241 17 74 20

Sascha Eilers (s.eilers@falkmedia.de), Tel. +49 4340 49 93 79,
Mobil +49 151 53 83 44 12, Fax +49 4340 49 93 91

Anzeigenkoordination

Dörte Schröder (d.schroeder@falkmedia.de), Tel. +49 431 20 07 66 12
Anzeigenpreise: Siehe Mediadaten 2024 unter www.zaubertopf.de

Produktionsmanagement/Druck

Stark Druck GmbH & Co. KG, www.stark-gruppe.de

Vertrieb

DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG,
Meißberg 1, 20086 Hamburg

Vertriebsleitung

Hans Wies, DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG
(Hans.Wies@dermedienvertrieb.de)

Bezugsmöglichkeiten

Abo, Zeitschriften- und Buchhandel, Bahnhöfe, Flughäfen

Einzelpreis: 6,20 Euro (reguläres Heft), 10,99 Euro (Spezial)

Jahresabonnement: 55,90 Euro

Europäisches Ausland zzgl. 0,90 Euro je Ausgabe.

In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Zustellung enthalten.
Bezogen auf 8 Ausgaben im Jahr inkl. E-Paper. Der Verlag behält sich
die Veränderung der Erscheinungsfrequenz vor.

Manuskripteinsendung

Manuskripte jeder Art werden gern entgegengenommen.
Sie müssen frei von Rechten Dritter sein. Mit der Einsendung
gibt der Verfasser die Zustimmung zum Abdruck des Manuskriptes
auf Datenträgern der Firma falkmedia. Ein Einsenden
garantiert keine Veröffentlichung. Honorare nach Vereinbarung
oder unseren AGB. Für unverlangt eingesandte Manuskripte
übernimmt der Verlag keine Haftung.

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich
geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur
mit Genehmigung des Verlags 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, Aufbauskizzen usw., die zum
Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

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

Bei falkmedia erscheinen außerdem: LandGenuss,
monsieur cuisine by Zaubermix, So is(s)t Italien, NaturApotheke, Mac Life,
BEAT, DigitalPHOTO und BÜCHERmagazin.

© falkmedia, 2024 | www.falkmedia.de | ISSN 2510-392X

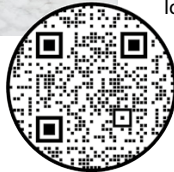
RATESPASS

Während der Thermomix® etwas
Leckeres für euch kocht, habt ihr Zeit,
unser Rätsel zu lösen!

**Gewinnt 1×1 Entsafter im Wert
von über 300 Euro**



**JETZT
MIT-
MACHEN!**



Soft-Fans, aufgepasst!
Für die einfache Zubereitung eures
morgendlichen Frische-Kicks gibt es
bei uns einen Vertikal-Entsafter von
Hurom zu gewinnen. Der „Slow Juicer
H-100“ punktet mit einer hohen
Saftausbeute, wobei Obst und Gemüse
– auch festere Stücke – besonders
schonend verarbeitet werden.
Ideal auch für selbst gemachte Frucht-
Sorbets oder Mandelmilch.
Teilnahme bis zum 25.4.2024
unter [www.zaubertopf.de/
entsafter-verlosung](http://www.zaubertopf.de/entsafter-verlosung)



Multi- media Handy- standard	Eisorte mit Rosinen	Kfz.-Z.: Tauben- bischofs- heim	ägypt. Schauspieler (Omar)	Hauptstadt von Norwegen	Steinfrucht	Schiffs- ankerplatz	enthalt- samer Mensch
2	9						
Be- seitigung von Miss- ständen						Fluss durch München	von genannter Zeit an
7							
Mittel- meerinsel Italiens		pers. Fürwort (3. und 4. Fall)	mexik. Brannt- wein	Baumteile			
Strick zum Segel- schnüren						Glied- maßen	Kloß aus Hack- fleisch
8							11
Namens- gebung	Maß für d. spezif. Most- gewicht	kreuz und ...				Feigen- kaktus	Ring- richter beim Boxen
		Lohn, Besoldung		Länge der Begren- zungslinie	Sumpf- gelände		5
ungekocht		Vorname des Kom- ponisten Verdi					4
10					Raum zwischen Mauer- steinen	Abk.: und so fort	
necki- scher Mensch		abge- trennte Ostsee- bucht				gewürztes Salz- wasser	Spielab- schnitt beim Curling
				essbare Meeres- muschel			3
lat.: Asien		ital. Pasta (flache Spaghetti)					
dt. Vorsilbe				Klatsch			6

© RateFUX | 2023-249-001

Lösungswort 2/24: WOHLBEFINDEN

LÖSUNGSWORT:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

Jetzt keine Ausgabe mehr verpassen!

**DAS
KOMBI-ABO
MIT PRÄMIE***



Mit dabei: Das E-Paper
im Original-Layout



SAISONALE MIX-REZEPTE

Darum geht's: Wir kochen **immer saisonal**,
dadurch unschlagbar preisbewusst,
raffiniert einfach und vor allem lecker!



WOW! WAS FÜR EINE TOLLE IDEE!

mein ZauberTopf ist bekannt für Ideen mit dem
gewissen Etwas. Du findest hier garantiert mehr
als eine Überraschung, die dich **begeistert!**



EINZIGARTIGES KNOW-HOW

In jeder Ausgabe widmen wir uns besonderen
Funktionen und genialen Möglichkeiten,
die der Thermomix® bietet.

DAS JAHRES-KOMBI ABO INKL. E-PAPER

8 AUSGABEN + E-PAPER UND PRÄMIE NACH WAHL



**6 AUSGABEN
+ 2 Sonderausgaben**
Print inkl. E-Paper
55,90 €



SIMSARFIX® DAMPFENTSAFTER

Der Einsatz entsaftet Obst mühelos. In den Mixtopf einhängen, Obst in den Varoma® geben, Dämpfen starten. Den Saft fängt der Simsafix® auf. Für TM6, TM5® und TM31!

Zuzahlung 5 Euro, 24,95 Euro
Prämien-ID: F1492



BROT BACKEN

Mit dem Thermomix® backst du dein Brot ganz einfach selbst. Mit über 100 Rezepten und vielen wirklich hilfreichen Tipps für ein einfaches Gelingen und eine leckere Brotzeit.

Ohne Zuzahlung, 29,90 Euro,
Prämien-ID: F1531



WUNDERPEELER®

Der Kartoffelschäler nutzt die Motorenkraft des Thermomix®, um deine Kartoffeln direkt und mühelos im Mixtopf zu schälen. Für TM6, TM5® und TM31!

Ohne Zuzahlung, 24,95 Euro
Prämien-ID: F1517



JETZT BESTELLEN UNTER:
www.zaubertopf.de/kombiabo

Bestellnummer: MZPLUS19

FÜR GÄSTE NUR DAS BESTE

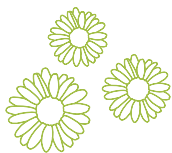
Unsere Rezepte für viele könnt ihr bequem am Vortag zubereiten.
Ergänzt durch clevere Fingerfood-Ideen überrascht ihr euren Besuch!
Dabei braucht ihr für den großen Effekt nur wenige Handgriffe ...

EASY APERITIF

Für die spritzige Frühlingsbowle
kochen wir einen einfachen
Zitronensirup im Thermomix®.
Sobald der Besuch eintrifft,
gießen wir ihn mit Sekt und
Weißwein – oder für die Kids
mit Sprudel – auf. Cheers!



EASY



STILVOLLER APPETIZER, GANZ SIMPEL GEMACHT

Zitronen-Bowle auf Vorrat



00 25
std : min

PRO PORTION BOWLE (270 ML):

180 KCAL | 0 G E | 0 G F | 13 G KH

PRO FLASCHE SIRUP: 277 KCAL | 0 G E | 0 G F | 65 G KH

ZUTATEN FÜR 4 FLASCHEN À 190 ML

FÜR DEN SIRUP

- ★ Schale und Saft von 5 unbehandelten Zitronen
- ★ 250 g Zucker
- ★ 250 g Wasser

FÜR DIE BOWLE

- ★ 750 ml Sekt
- ★ 750 ml Weißwein
- ★ 2 unbehandelte Zitronen, in Scheiben
- ★ 200 g Eiskwürfel

AUSSERDEM

- ★ Bowlegefäß (2 Liter)

1 Für den Sirup Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker sowie Wasser in den ☞ geben und ohne Messbecher **15 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** köcheln, dabei den Spritzschutz aufsetzen.

2 Den Zitronensirup durch ein Sieb noch heiß in sterile Flaschen abfüllen und sofort verschließen. Vollständig abkühlen lassen.

3 Für die Bowle 1 Flasche Sirup mit den übrigen Zutaten in ein Bowlegefäß geben und servieren.

>BOWLE ZUBEREITEN Bereitet ein paar Eiskwürfel aus Zitronensaft vor, so „verwässert“ die Bowle nicht, wenn die Eiskwürfel auftauen. Für eine kinderfreundliche und alkoholfreie Bowle könnt ihr den Sirup auch mit Sprudelwasser vermengen. Vermengt 1 Flasche Sirup mit etwa 1–1,5 Liter Wasser. Auch eine Zubereitung mit „Kindersekt“ ist möglich.

>TIPP Den Sirup bereitet ihr auf Vorrat zu, bei Bedarf könnt ihr in nur 5 Min. eine erfrischende Bowle zaubern. Der Sirup hält sich kühl und dunkel gelagert ca. 1 Jahr.



SPEZIAL

Tortilla-Röllchen mit Spargel und Schinken



00 45
std : min

PRO STÜCK: 153 KCAL | 7 G E | 9 G F | 11 G KH

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

FÜR DEN DIP

- ★ 500 g Magerquark
- ★ 200 g Crème fraîche
- ★ 1 EL Essig
- ★ 1 TL Zucker
- ★ Salz
- ★ Pfeffer

FÜR DIE WRAPS

- ★ 500 g Wasser
- ★ 18 Stangen Spargel, geschält
- ★ 40 g Butter
- ★ 6 Tortilla-Wraps (ca. 380 g)
- ★ 12 große Salatblätter
- ★ 12 Scheiben Kochschinken (ca. 400 g)
- ★ 30 g Schnittlauch, in feinen Röllchen

AUSSERDEM

- ★ Spieße

1 Für den Dip alle Zutaten sowie 1 TL Salz und 2 Prisen Pfeffer in den ☞ geben, **30 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Den Dip umfüllen und kalt stellen. Den ☞ spülen.

2 Wasser und 1 TL Salz in den ☞ füllen. Den Spargel im Varoma® verteilen, diesen geschlossen aufsetzen und **25 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 1** garen. Anschließend den Varoma® absetzen und den Spargel ausdampfen lassen. Den ☞ leeren. Butter in den ☞ geben und **5 Min.** | **60°C** | **Stufe 1** zerlassen.

3 Wraps nacheinander in einer warmen Pfanne für einige Sekunden erwärmen, damit sie sich leicht aufrollen lassen. Die Spargelstangen mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Wraps jeweils mit etwas Dip bestreichen. Je 2 Salatblätter, 2 Scheiben Schinken sowie 3 Stangen Spargel daraufgeben. Mit etwas flüssiger Butter und etwas Schnittlauch bestreuen und aufrollen. Mit den restlichen Zutaten ebenso verfahren. Dann die 6 aufgerollten Wraps jeweils in 4 Stücke teilen, mit Spießen fixieren.

4 Den übrigen Dip mit Schnittlauch bestreuen und ggf. übrige Butter zugeben. Die Spargel-Schinken-Röllchen mit dem Dip servieren.

>TIPP Den Spargel könnt ihr bereits am Vortag dämpfen, abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen. Die Zubereitungszeit verkürzt sich dann am Folgetag auf 20 Minuten.“

Ei-Carpaccio



PRO PORTION: 242 KCAL | 9 G E | 21 G F | 5 G KH

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

- ★ 20 g Petersilienblättchen
- ★ 100 g Olivenöl
- ★ 60 g weißer Balsamicoessig
- ★ 1 EL mittelscharfer Senf
- ★ 1 TL Honig
- ★ Salz
- ★ Pfeffer
- ★ 500 g Wasser
- ★ 20 g Zitronensaft
- ★ 10 Eier (Zimmertemperatur)
- ★ 50 g schwarze Oliven, in Ringen
- ★ 20 g Schnittlauch, in Röllchen
- ★ 2 Frühlingszwiebeln, in Ringen

1 Petersilie in den geben, **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.

2 Für das Dressing das Olivenöl in ein separates Gefäß einwiegen und beiseite stellen. Essig, Senf, Honig, ¼ TL Salz sowie 2 Prisen Pfeffer in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** vermengen. Dann **2 Min.** | **Stufe 3,5** einstellen, dabei das Olivenöl bei eingesetztem Messbecher auf den Deckel gießen und das Dressing emulgieren. Umfüllen und kalt stellen. Den spülen.

3 Wasser und Zitronensaft in den geben. Den Garkorb einsetzen und die Eier einfüllen. Die Eier **16 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 1** hart kochen. Den Garkorb mithilfe des entnehmen und die Eier unter kaltem Wasser gut abschrecken.

4 Die Eier pellen und in Scheiben schneiden. Die Eier auf eine Servierplatte geben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit Oliven, Kräutern und Frühlingszwiebeln toppen, mit Dressing beträufeln und servieren.

>XXL-TIPP Das Ei-Carpaccio ist eine einfache und schnell zubereitete Komponente für euer Büfett. Ihr könnt bis zu 20 Eier im Thermomix® garen, verwendet bei Bedarf den Varoma® und verlängert die Zeit auf etwa 23 Min. für hart gekochte Eier. Das Dressing könnt ihr auch separat auf das Büfett stellen, denn die Menge ist für größere Portionen ausreichend. Das Dressing hält sich im Kühlschrank mehrere Tage frisch. Das Carpaccio eignet sich auch als Reste-Essen von übrig gebliebenen, bereits gekochten Ostereiern!

>TIPP Wir haben das Carpaccio noch mit rotem Pfeffer übermahlen! Ergänzt es ganz nach Geschmack um weitere Komponenten wie Kapern, getrocknete Tomaten, Rucola etc.

Hörnchen-Nudelsalat über Nacht



PRO PORTION: 474 KCAL | 14 G E | 25 G F | 51 G KH

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

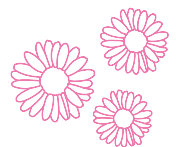
- ★ 500 g Hörnchennudeln
- ★ Salz
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ Spitzen von 6 Stielen Dill
- ★ Blättchen von 4 Stielen Petersilie
- ★ 1 rote Zwiebel, halbiert
- ★ 60 g Gewürzgurken (Glas), abgetropft, zzgl. 2 EL Gurkenwasser
- ★ 150 g Sahnejoghurt
- ★ 100 g Mayonnaise
- ★ 1½ TL mittelscharfer Senf
- ★ ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- ★ 3 Prisen Pfeffer
- ★ 2 rote Paprikaschoten, in Würfeln
- ★ ½ Gurke, in Würfeln
- ★ 325 g Fleischwurst, in Würfeln

1 Die Hörnchennudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, dann abgießen und kalt abschrecken.

2 Inzwischen Knoblauch mit Kräutern in den geben und **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Zwiebel mit Gewürzgurken zufügen und **4 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben.

3 Joghurt, Mayonnaise, Gurkenwasser, Senf, Paprikapulver, 1 TL Salz sowie Pfeffer zugeben und das Dressing **15 Sek.** | **Stufe 3,5** vermengen.

4 Die abgekühlten Nudeln, Dressing, Gemüse und Fleischwurst in einer großen Schüssel vermengen. Sofort genießen oder besser über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Zum Servieren mit einigen Kräutern garnieren.



**SCHNELL GEMACHT
FÜR GROSSEN EFFEKT**



SCHMECKT AM ZWEITEN TAG

NOCH VIEL BESSER!



EASY

GROSSE PORTIONEN

Bereitet je nach Bedarf die doppelte Menge des Nudelsalats zu, dann sind ein Fleischwurststring und ein Glas Mayo vollständig aufgebraucht und die ganze Gurke verarbeitet. Clever, oder?

SPEZIAL



**SCHLEMMEREI
ZUM TEILEN**



Last-minute- Blätterteig-Zupfbrot



00 25
std : min

PRO STÜCK: 136 KCAL | 3 G E | 11 G F | 6 G KH

ZUTATEN FÜR 30 STÜCKE

- ★ 2 Rollen Blätterteig (à 275 g), Kühlregal
- ★ 120 g Edamer, in Stücken
- ★ 200 g Schmand
- ★ ½ TL Salz
- ★ 2 Prisen Pfeffer
- ★ 200 g Kochschinken
- ★ 1 Eigelb, verquirlt
- ★ 1 EL Sesam

1 Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Käse in den geben und **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Den Schmand mit Salz und Pfeffer cremig rühren.

2 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den ersten Blätterteig entrollen und mit der Schmandcreme bestreichen. Darauf dicht an dicht Schinkenscheiben legen, den geriebenen Käse aufstreuen. Die zweite Blätterteigrolle entrollen und vorsichtig über die Füllung legen. Die Oberfläche rautenförmig einschneiden.

3 Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und Sesam bestreuen. Das Zupfbrot im heißen Ofen ca. 20 Min. goldgelb backen und am besten warm servieren. Ggf. noch mal die Rauten nachschneiden.

> **TIPP** Das schnelle Blätterteig-Zupfbrot ist ein echter Last-minute-Snack, der Eindruck macht. Im Nu sind auch 2 Bleche vorbereitet und im Ofen. Damit das Füllen noch schneller geht, könnt ihr den Käse auch am Vortag schon zerkleinern und die Schmandcreme bereits anrühren und beides kalt stellen.

> **VARIATION** Anstelle von Edamer und Schinken könnt ihr Salami und Gouda, Cheddar und rote Zwiebeln oder eingelegte getrocknete Tomaten verwenden. Als Topping passen auch Mohn oder schwarzer Sesam sehr gut.

WILLKOMMENS-SUPPE GANZ STRESSFREI



Kartoffel-Karotten-Cremesuppe zum Wieder-Aufwärmen



00 45
std : min

PRO PORTION: 323 KCAL | 5 G E | 23 G F | 27 G KH

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 150 g Porree, in Ringen
- ★ 1½ EL Öl
- ★ 500 g Kartoffeln, in Stücken
- ★ 300 g Karotten, in Stücken
- ★ 800 g Wasser
- ★ 3 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 1 Rolle Blätterteig (à 275 g, Kühlregal)
- ★ 3 EL Pesto rosso
- ★ 200 g Sahne
- ★ Salz
- ★ Pfeffer

1 Knoblauch in den geben und **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. 100 g Porree sowie 1 EL Öl zufügen und die Zutaten ohne Messbecher **3 Min.** | **120 °C** | **Stufe 1** andünsten.

2 Kartoffeln mit Karotten zugeben und alles **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. Wasser mit der Gewürzpaste zugeben und alles ohne Messbecher **25 Min.** | **98 °C** | **Stufe 2** köcheln lassen, dabei den Spritzschutz aufsetzen.

3 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Blätterteig entrollen und mit dem Pesto bestreichen. Der Länge nach in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen eindrehen und aufs Blech setzen. Im heißen Ofen ca. 20 Min. backen. Die übrigen Porreeringe mit ½ TL Öl vermengen und nach 10 Min. mit auf das Backblech von den Knusperstangen geben und alles fertig backen.

4 Sahne in den geben und die Suppe bei eingesetztem Messbecher **1 Min.** | **Stufe 8** pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit Lauchringen und Knusperstangen anrichten und servieren.

> **TIPP** Zum Wieder-Aufwärmen Suppe im **15 Min.** | **85 °C** | **Stufe 2** erhitzen.

Ratzfatz-Schokomousse aus 3 Zutaten



PRO PORTION: 502 KCAL | 17 G E | 35 G F | 34 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 100 g Schokolade, in Stücken
- ★ 70 g Kakaopulver (kein Backkakao, sondern Trinkschokolade)
- ★ 500 g „Cremefine zum Schlagen“
- ★ Topping nach Belieben

1 Schokolade in den ☞ geben und **10 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern.

2 Kakao mit Pflanzencreme hinzufügen und **40 Sek.** | **Stufe 6** aufschlagen. Die Mousse gleich genießen oder bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

> **TIPP** Als Topping könnt ihr nach Belieben Schokoraspel, zerbröselte Amarettini oder halbierte „Giotto“ verwenden. Für Kinder passen „Smarties“ oder Zuckerstreusel.

00 15
std.: min

Schnelle Joghurt-Torte ohne Backen



PRO STÜCK: 417 KCAL | 6 G E | 28 G F | 35 G KH

ZZGL. 2 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 10 STÜCKE

01 30
std.: min

FÜR DEN BODEN

- ★ 120 g Butter
- ★ 220 g Butterkekse, halbiert

FÜR DEN BELAG

- ★ 400 g Sahne
- ★ 20 g Vanillezucker
- ★ 750 g „Activia“ mit Erdbeergeschmack
- ★ 3 Pck. Gelatine-Fix
- ★ 80 g Zucker

FÜR DEN GUSS

- ★ 300 g Erdbeeren (TK)
- ★ 1 EL Zucker
- ★ 1 Pck. Gelatine-Fix

AUSSERDEM

- ★ Springform (Ø 26 cm)

1 Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Butter in den ☞ geben und **3 Min.** | **60°C** | **Stufe 1** schmelzen. Butterkekse zufügen und **10 Sek.** | **Stufe 8** vermengen.

2 Die Keksmischung in die Springform füllen, auf dem Boden gut verteilen und leicht andrücken. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen. Den ☞ spülen.

3 Den Rühraufsatz einsetzen. Sahne mit Vanillezucker in den ☞ geben und ohne Zeiteinstellung unter Sichtkontakt auf **Stufe 3** steif schlagen und umfüllen. „Activia“-Joghurt mit Gelatine-Fix in den ☞ geben und **20 Sek.** | **Stufe 4** verrühren. Sahne und Zucker zugeben, **10 Sek.** | **Stufe 3** vermengen.

4 Joghurtcreme auf den Boden geben und glatt streichen, 2 Std. kalt stellen.

5 Für den Guss Erdbeeren in den ☞ geben und **12 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern, mit dem ☞ nach unten schieben. Zucker sowie Gelatine zufügen und **10 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** kochen.

6 Erdbeerguss kurz etwas abkühlen lassen, dann als Spiegel auf der Creme verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen.



GANZ OHNE OFEN

Joghurtkuchen bleibt mehrere Tage frisch und cremig, daher eignet er sich ideal, um ihn ein oder zwei Tage im Voraus zu „backen“. Lagert ihn im Kühlschrank und nehmt ihn erst kurz vor dem Servieren heraus.

**COOL BLEIBEN,
DER MIXTOPF MACHT'S!**

SPEZIAL

Schnelle Zucchini-Mango-Quiche

00 45
std : min



PRO PORTION: 292 KCAL | 4 G E | 20 G F | 27 G KH

ZZGL. 2 STD. 45 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN TEIG

- ★ 300 g Weizenmehl Type 405
- ★ 200 g Butter, in Stücken
- ★ 100 g Kokosraspel
- ★ 75 g Zucker
- ★ 2 Eier
- ★ 1 Prise Salz

FÜR DEN BELAG

- ★ 800 g Kokosmilch (Dose)
- ★ Saft von 2 Limetten
- ★ 80 g Zucker
- ★ 2 EL Stärke
- ★ 6 Eier
- ★ Fruchtfleisch von 2 Mangos, in Streifen
- ★ 1 Zucchini, in Scheiben
- ★ 5 EL Kokoschips

AUSSERDEM

- ★ Blindbackkugeln, alternativ
z.B. Kichererbsen

1 Für den Teig alle Zutaten in den geben und **30 Sek.** | **Stufe 5** verkneten. Auf der Arbeitsfläche erneut kurz durchkneten. Zu einem Riegel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 45 Min. kalt stellen. Den spülen.

2 Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Teig auf einem Bogen Backpapier etwas größer als das Backblech ausrollen, damit ein Rand entsteht. Auf das Blech heben und in Form bringen. Den Teig mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und die Blindbackkugeln darauf verteilen. Dann im heißen Ofen ca. 15 Min. vorbacken.

3 Für den Guss Kokosmilch, Limettensaft, Zucker, Stärke sowie Eier in den geben und **1 Min.** | **Stufe 6** verquirlen.

4 Das Backpapier und die Kugeln entfernen. Den Guss sowie Mango und Zucchini auf dem Boden verteilen. Mit Kokoschips bestreuen und im Ofen ca. 25 Min. backen.

5 Die Quiche aus dem Ofen nehmen und anschließend ca. 2 Std. abkühlen lassen. In Stücke geschnitten servieren.



**FÜRS KALTE BÜFETT
IN HÄPPCHEN SCHNEIDEN**

FESTE FEIERN

Damit ihr gelassen bleibt, verraten wir unsere Top-Tipps der Partyplanung

Cool bleiben

Bereitet ihr eine Bowle oder Limonade vor, könnt ihr einen großen Getränkespender aufstellen, an dem sich die Gäste selbst bedienen können. So stehen weniger Flaschen auf dem Tisch. Bei dem Getränkespender von Kilner mit 3 Liter Füllmenge braucht ihr nicht so häufig nachzufüllen. 22 Euro, www.tischkulturshop.com



Stimmungsvolles Licht

Ein schön gedeckter Tisch erhält durch Kerzenlicht den letzten Schliff. Wichtig beim Essen: geruchsneutrale und rauchfreie Kerzen, die am besten für die Dauer des gemeinsamen Essens leuchten. „Oscar“ ist handgefertigt und mit veganem, rein pflanzlichem Wachs gefüllt. Die Farben Elfenbein, Hell- und Dunkelgrau passen zu jedem Wohnstil und zu jeder Saison. Mit 15 cm Höhe und einer Brenndauer von 65 Stunden sorgen sie den ganzen Tag für angenehme Atmosphäre. Anschließend eignen sie sich übrigens als Vase oder Deko-Objekt. Engels Kerzen, 12,50 Euro.

3 TOPP-TIPPS FÜR FINGERFOOD

1. Klein und praktisch lautet das Motto:

Man sollte eure Köstlichkeiten gut auch ohne Besteck essen können und idealerweise verschwinden sie mit einem Bissen im Mund. Schneidet die Quiche zum Beispiel in Würfel, so passen sie auf kleine Tellerchen.

2. Anstelle von Geschirr: Suppe, Salat und Dessert sehen in kleinen Einmachgläsern serviert richtig hübsch aus. Verwendet den Deckel des  bei Bedarf als Trichter, so klickert beim Umfüllen nichts auf die Glasränder.

3. Das Auge isst mit: Seid kreativ beim Anrichten. Ob Platten, Schiefer, Holzbrettchen oder Etagere – schaut, was ihr dahabt. Eine Mischung unterschiedlicher Teller und Gläser sorgt für eine lockere Atmosphäre.

DURCHATMEN UND VORFREUEN

Wer nicht häufig Gäste bewirtet, kann schon mal gestresst davon sein, für viele zu kochen und an alles zu denken. Unsere Rezepte sind speziell darauf ausgerichtet, dass sie am zweiten Tag sogar noch besser sind oder mit wenigen Handgriffen auch in Minuten vorbereitet sind. Macht euch nicht zu viel Stress. Bittet auch eure Gäste, etwas zum Büfett beizusteuern, oder streicht etwas von eurer eigenen Vorbereitungsliste. Denn was nicht auf dem Tisch steht, wird auch nicht vermisst. Und schließlich kommen eure Gäste, um Zeit mit euch zu verbringen.



Vorbereitungsplan für unsere Brunchideen

Unsere Ideen fürs Büfett könnt ihr bequem im Voraus zubereiten. Möchtet ihr alle Leckerbissen ab Seite 100 vorkochen, benötigt ihr 2–3 Stunden. Am Tag der Feier sind dann nur noch wenige Handgriffe zu erledigen.

FIX UND FERTIG

Die Karottensuppe, die Schokomousse, die Kühlschranktorte, den Nudelsalat und die Quiche vom Blech bereitet ihr am Vortag vollständig zu und stellt alles kalt.

AM VORTAG VORBEREITEN

✓ Tortilla-Röllchen

- Dip zubereiten
- Spargel schälen und dämpfen
- Salat waschen. Alle Zutaten kalt stellen

> EXTRATIPP Während der Spargel für die Tortilla-Röllchen im Varoma® gart, ist der Garkorb frei. Nutzt den Platz, um die Eier zu kochen.

✓ Ei-Carpaccio

- Vinaigrette mixen
- Eier kochen

✓ Blätterteig-Zupfbrot

- Käse zerkleinern und Schmand verrühren

✓ Zitronen-Bowle

- Den Sirup einkochen

> EXTRATIPP Ihr spart zusätzliche Zeit am Vortag, indem ihr die Suppe schon mehrere Tage früher kocht und einfriert. Stellt sie dann am Vorabend des Brunchs zum Auftauen in den Kühlschrank. Richtet euch dafür am besten eine Erinnerung im Smartphone ein.

BEVOR DIE GÄSTE KOMMEN

Das Blätterteig-Zupfbrot backen, die Tortilla-Röllchen aufrollen, das Ei-Carpaccio anrichten und die Bowle aufgießen.

ZEIT ZUM Entspannen

Die Muskeln und der Kopf schmerzen?
Mit unseren natürlichen Helferlein könnt ihr
schnell Linderung und Wohlbefinden schaffen

Rezepte: Vera Schubert | Fotos & Styling: Kathrin Knoll



Kopfweg-Balsam

Rezept siehe Seite 112



**Entspannende
Badekugeln**

Rezept siehe Seite 112

GUTES für Kopf UND SEELE



QUALITÄT IM MIXTOPF

Verwendet sämtliche Öle stets in Lebensmittelqualität, denn sie enthalten keine schädlichen Zusatzstoffe oder Verunreinigungen.

Außerdem sind sie in der Regel besser verträglich als synthetische.

Da unsere Badekugeln und der Balsam in direkten Kontakt mit eurer Haut kommen, ist das besonders wichtig. Nicht alle ätherischen Öle sind jedoch für jeden geeignet. Holt euch ggf. professionellen Rat. Kinder unter 6 Jahren sollten den Balsam und insbesondere Pfefferminz- und Eukalyptusöl nicht verwenden.



Kopfweh-Balsam

ZUTATEN FÜR 3 GLÄSER À 40 ML

00 15
std : min

- ★ 60 g Mandelöl
- ★ 40 g Kokosöl
- ★ 15 g Bienenwachspastillen
- ★ 20 Tropfen ätherisches Pfefferminzöl
- ★ 10 Tropfen ätherisches Eukalyptusöl
- ★ 10 Tropfen ätherisches Lavendelöl

1 Mandelöl, Kokosöl sowie Bienenwachspastillen in den geben und **8 Min.** | **60°C** | **Stufe 2** schmelzen lassen.

2 Die ätherischen Öle zufügen und **10 Sek.** | **Stufe 2** vermengen. In kleine sterile Gläser umfüllen und abkühlen lassen.

> **ANWENDUNG** Mit einem Kosmetikspatel oder sauberen Finger eine kleine Menge Balsam entnehmen. Dann sanft mit zwei Fingern kreisend auf Stirn, Schläfen und Nacken einmassieren.

> **HALTBARKEIT** Der Balsam hält sich bis zu 1 Jahr, solange er kühl und dunkel aufbewahrt wird.

> **TIPP** Das Mandelöl könnt ihr auch durch Olivenöl oder Sonnenblumenöl ersetzen, diese habt ihr für gewöhnlich immer zu Hause. Die Bienenwachspastillen sorgen dafür, dass der Balsam fester wird, ihr könnt diese auch weglassen, dann habt ihr einfach ein Kopfwohl-Öl.

Entspannende Badekugeln

ZZGL. 12 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 8 KUGELN

00 30
std : min

- ★ 125 g Kokosöl
- ★ 500 g Natron
- ★ 250 g Zitronensäure
- ★ 100 g Stärke
- ★ 10 Tropfen ätherisches Lavendelöl, optional
- ★ etwas Lebensmittelfarbe nach Belieben (Gel oder Pulver)
- ★ 2 EL getrocknete Blüten (Rose und Lavendel), optional

AUSSERDEM

- ★ Kugelförmchen aus Aluminium, alternativ andere Formen

1 Das Kokosöl in den geben und **8 Min.** | **60°C** | **Stufe 1** schmelzen lassen.

2 Natron, Zitronensäure, Stärke sowie Lavendelöl zufügen und **20 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Alle Zutaten sollten gut vermischt und krümelig sein, ggf. mit dem nach unten schieben und erneut vermengen (siehe Tipp).

3 Die Mischung umfüllen. Ein Drittel der Mischung zurück in den geben, etwas Lebensmittelfarbe zufügen und erneut **10 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Ein weiteres Drittel mit etwas Lebensmittelfarbe in den geben und ebenfalls **10 Sek.** | **Stufe 4** vermengen.

4 Die ungefärbte sowie die gefärbten Massen beliebig mit getrockneten Blüten großzügig in die Kugelhälften füllen. Dann zusammensetzen und fest zusammendrücken, sodass sich beide Hälften zu einer Kugel verbinden. Vorsichtig aus der Form lösen und mit der übrigen Masse ebenso verfahren.

5 Die Kugeln mind. 12 Std. an der Luft trocknen lassen, luftdicht und trocken aufbewahren oder als Geschenk verpacken.

> **HALTBARKEIT** Die Kugeln halten sich luftdicht verpackt 2–3 Monate.

> **TIPP** Ist die Masse zu trocken, fügt etwas mehr Kokosöl zu. Ist sie zu feucht, fügt noch etwas Speisestärke hinzu.

ES WIRD gezaubert!

Im **mein ZauberTopf** Team ist immer etwas los. Hier gibt's einen Blick hinter die Kulissen ...



KÜRZLICH ENTDECKT

Könnt ihr euch vorstellen, wie stolz wir sind, wenn wir unsere eigenen Bücher im Buchladen sehen? Aktuell hoch gehandelt: Unser „Brot backen ohne Warten“ – gibt's für 14,90 Euro bei Thalia, Hugendubel & Co. sowie bei uns im **mein ZauberTopf Shop**.



Ihr gewinnt, wir verpacken

Es macht so viel Spaß, andere zu beschenken. Wann immer wir etwas verlosen, packt unsere Kollegin Svenja persönlich und mit viel Liebe die schönen Gewinne ein. Am liebsten wären wir natürlich auch dabei, wenn ihr die Pakete öffnet. Du hast schon mal etwas bei uns gewonnen? Schick uns

supergern ein Foto von dir mit deinem Gewinn an redaktion@zaubertopf.de. Und unser Tipp: Über unseren Instagram-Kanal und unseren Newsletter bleibst du über aktuelle Gewinnspiele auf dem Laufenden. Melde dich am besten gleich kostenfrei an unter www.zaubertopf.de/news.



Testen, testen, testen

Bevor unsere Rezepte in die **mein ZauberTopf** Welt entlassen werden, durchlaufen sie viele Kontrollschritte. Unsere fleißigen Mix-Feen – hier Pia Draheim – checken jede Zutat sowie Stufenangabe und prüfen, wie lange beispielsweise der Hefeteig für Hefehasen wirklich zum Ruhen braucht.

Übrigens überarbeiten wir auch Rezepte erneut, sobald ihr uns über die App, Instagram, per Post oder via YouTube ein Feedback schickt. Sollte also etwas einmal nicht optimal sein, tüfteln wir weiter und passen das Rezept an. Stolpert ihr über einen Fehler im Magazin, sagt uns unbedingt kurz Bescheid, damit wir ihn in der App rasch beheben können!

Im siebten Schokohimmel



SCHOKOLADIGE ENTSPANNUNG

Unsere Kollegin Elisa stolperte kürzlich in unserer App über die klassische Schokoladentarte und mixte sie direkt noch mal für das gesamte **mein ZauberTopf** Team im Büro: „Einfach nur so!“ Danke an Elisa für die süße Auszeit, die du uns mit der traumhaften Tarte geschenkt hast: Wir sind im Schokohimmel!

VORSCHAU

Die Ausgabe 4/2024 von **mein ZauberTopf** erscheint am **3. Mai 2024**

ERDBEER-EXPRESS

Wer ein Erdbeerkörbchen mit nach Hause bringt, braucht schnelle Ideen, um die roten Früchtchen ganz frisch zu einer Leckerei zu verarbeiten. Wir mixen superseidigen Erdbeerpudding, fluffige Erdbeer-Mousse, Ratzfatz-Erdbeerkuchen und spritzige 2-Minuten-Limo!



Feierabend – ganz easy

PASTASOSSE AUS RÖSTGEMÜSE

Das erntefrische Gemüse aus dem Hochbeet und vom Wochenmarkt rösten wir kurzerhand im Backofen. Kombiniert mit Feta oder Frischkäse und im Thermomix® in Sekunden fein püriert, entstehen simple und sensationelle Soßen Greek Style oder all'Italiana. Ihr werdet staunen!



Let's kick it

IM FUSSBALLFIEBER!

Zur Europameisterschaft in Deutschland liefern wir kreative Ideen, mit denen ihr den Fußballabend feiern könnt wie die Weltmeister! Freut euch auf schwarz-rot-goldene Dips für Nachos und Fußballkuchen – das Finale feiern wir mit stilechtem Kicker-Dessert.

Eutspauter Grillabend

SPEZIAL

NEUE SOMMERHITS

Mit Einzug des Sommers und seinen langen, warmen Abenden kann die Grillsaison endlich beginnen. Wir backen als Beilagen krosse Fladen- und Grillbrote, servieren cremigen Schichtsalat und verraten euch unsere besten Dips und Soßen für Fisch, Fleisch und gegrilltes Gemüse.

MIXTOPF-SECRETS

Was ihr über den Mixtopf eures Thermomix® wirklich wissen solltet? Unsere Mix-Expertin Désirée weicht euch in alle versteckten Geheimfunktionen und die essenziellen Nutzungstipps zum wohl wichtigsten Zubehör eures Zaubertopfs ein.



mein ZauberTopf Jetzt Abo und Prämie sichern!
Abo-Hotline: +49 711 72 52 293,
www.zaubertopf.de/abo

Fotos: BSH / Désirée Peikert (1); StockFood / Ploch, Zuzanna (1) / Stile Italia Edizioni (1) / Rosa, Monika (1) / Gräfe & Unzer Verlag / D'Angelo, Vivi (1); Sandra Leibinger (1); Archiv (1) | Die angekündigten Themen können abweichen.

Fettarm frittieren und backen

Mit den neuen Heißluftfritteusen von ROMMELSBACHER die Vielfalt des Kochens neu entdecken! Sie sind die perfekte Wahl für die fettarme, gesündere Zubereitung von Snacks und schnellen Gerichten. Die innovative Hot Air Convection Technology sorgt für optimale Hitzeverteilung und einen angenehm leisen Betrieb.



Heißluftfritteuse FRH 1500 **NEU**

- **innovative Hot Air Convection Technology:** gleichmäßige Wärmeverteilung, sehr leise im Betrieb
- **XL Frittier-/Backkorb mit 5 l Volumen,** für 800 g Pommes
- Bedienung über Touch Control Sensoren
- 5 Programme, 60 Min. Zeitschaltuhr, 4 Temperaturstufen
- Programme und Temperaturstufen einstell- und speicherbar
- Wende-/Schüttel-Erinnerung für perfekte Ergebnisse
- leichte Reinigung durch hochwertige Antihafbeschichtung

Heißluftfritteuse FRH 1700 **NEU**

- **innovative Hot Air Convection Technology:** gleichmäßige Wärmeverteilung, sehr leise im Betrieb
- alles im Blick durch Sichtfenster und Innenraumbeleuchtung
- **XXL Frittier-/Backkorb mit 8 l Volumen,** für 1000 g Pommes
- Bedienung über Touch Control Sensoren
- 10 Programme, 60 Min. Zeitschaltuhr, Temperatur von 60 bis 200 °C wählbar
- Programme und Temperaturstufen einstell- und speicherbar
- Wende-/Schüttel-Erinnerung für perfekte Ergebnisse
- leichte Reinigung durch hochwertige Antihafbeschichtung

Mehr
erfahren!



ROMMELSBACHER
FREUDE AM KOCHEN

NEU



Die frische Teigvielfalt - Fannytastisch einfach & schmeckt!

