

thermomix.  
VORWERK



Frohe Weihnachten!

24





# Schnelle Silvester- suppe



Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
20 Min.



Gesamtzeit  
40 Min.



Portionen  
4 Portionen

## Zutaten

40 g	Zwiebel, halbiert	70 g	Tomatenpaprika, in Streifen, abgetropft
1	Knoblauchzehe	1 Dose	Champignonscheiben, in Sud (Abtropfgew. 290 g), abgetropft
20 g	Pflanzenöl	150 g	Steaksauce
500 g	Hackfleisch, gemischt	2 TL	Zucker
400 g	stückige Tomaten	½ TL	Salz
40 g	Tomatenmark	½ TL	Pfeffer
2 geh. TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 2 Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l)	150 g	Saure Sahne
1 Dose	Mais (Abtropfgew. 285 g), abgetropft	200 g	Baguette, in Scheiben
		2 Stängel	Petersilie, abgezupft, grob zerzupft





# Zubereitung

- 1.** Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 2** dünsten. Hackfleisch zugeben und **5 Min./120°C/↻/Stufe ↻** dünsten.
- 3.** Tomaten, Tomatenmark und Gewürzpaste zugeben und **15 Min./100°C/↻/Stufe ↻** garen.
- 4.** Mais, Tomatenpaprika, Champignons, Steaksauce, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und **5 Min./100°C/↻/Stufe ↻** garen.
- 5.** Silvestersuppe abschmecken, in 4 Teller füllen, mit Saurer Sahne und Petersilie garnieren und mit Baguette servieren.



Ich wünsche dir  
entspannte und  
**köstliche Festtage!**

Schon jetzt  
an Silvester  
denken.



thermomix<sup>®</sup>  
VORWERK



*Last Minute  
Geschenk ...*







## Getränke- pulver für heiße Schokolade



Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
5 Min.



Gesamtzeit  
5 Min.



Portionen  
1 Glas

## Zutaten

**100 g** Zucker

**200 g** Zartbitter-Schokolade  
(70% Kakao), in Stücken

**100 g** Kakao

**50 g** malzhaltiges Getränke-  
pulver (z. B. Ovomaltine)

**70 g** Speisestärke

**1 TL** Zimt



# Zubereitung

- 1.** Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Schokolade zugeben, **12 Sek./Stufe 9.5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** Kakao, Getränpulver, Speisestärke und Zimt zugeben und **10 Sek./Stufe 7** vermischen. Getränkepulver in ein großes Glas füllen und bis zum Gebrauch luftdicht verschließen.

Gib für 2 Tassen heiße Schokolade 500 g Milch und 4 geh. EL Getränkepulver in den Mixtopf. Verühre **5 Sek./Stufe 6**, dann **5 Min./98°C/Stufe 3** erhitzen.

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

Nur noch  
**ein Mal schlafen ...**



**thermomix**  
VORWERK



thermomix  
VORWERK







Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
10 Min.



Gesamtzeit  
20 Min.



Portionen  
2 Flaschen

# Zutaten

**200 g** Weiße-Schokolade,  
in Stücken

**80 g** Zucker

**1** Ei

**600 g** Sahne

**400 g** Mandellikör  
(z. B. Amaretto)

Weißer  
Mandellikör





# Zubereitung

- 1.** Schokolade in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Dann **3 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen.
- 3.** Zucker und Ei zugeben und **10 Sek./Stufe 3** vermischen.
- 4.** Sahne und Mandellikör zugeben und **5 Min./70°C/Stufe 2** erhitzen. Likör in 2 heiß ausgespülte Flaschen (à 0,5 l) umfüllen, abkühlen lassen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Den Likör vor dem Servieren gut schütteln.

Der Likör hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.

*Das perfekte  
Weihnachtsgeschenk!*

Für weitere  
köstliche  
Geschenkideen  
**melde dich  
bei mir.**



thermomix  
VORWERK







Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
20 Min.



Gesamtzeit  
40 Min.



Portionen  
4 Portionen

# Zutaten

<b>Gebackene Tomaten</b>		<b>1</b>	Zwiebel, halbiert
<b>100 g</b>	Zwiebeln, halbiert	<b>40 g</b>	Olivenöl
<b>1</b>	Knoblauchzehe	<b>320 g</b>	Risottoreis, z. B. Carnaroli oder Arborio (12-15 Minuten Garzeit)
<b>1 TL</b>	brauner Zucker		
<b>1 TL</b>	Salz		
<b>½ TL</b>	Pfeffer	<b>800 g</b>	Wasser
<b>6</b>	Zweige Thymian, abgezupft, und etwas mehr zum Garnieren	<b>1 ½ geh. TL</b>	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht, vegan oder 1 ½ Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l), vegan
<b>50 g</b>	Olivenöl		
<b>400 g</b>	Cherry-Tomaten, halbiert	<b>½ TL</b>	Salz
<b>Walnuss-Risotto und Fertigstellung</b>		<b>½ TL</b>	Pfeffer
<b>80 g</b>	Walnusshälften	<b>1 TL</b>	geriebene Zitronenschale



Walnuss-Risotto mit gebackenen Tomaten




## Gebackene Tomaten

- 1.** Backofen auf 200°C vorheizen.
- 2.** Zwiebeln, Knoblauch, Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian und Öl in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine Auflaufform (ca. 20 x 15 cm) umfüllen. Cherry-Tomaten zugeben, vermischen und ca. 20 Minuten (200°C) garen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.

## Walnuss-Risotto und Fertigstellung

- 3.** Walnüsse in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 4.** Zwiebel in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 5.** Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
- 6.** Reis zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120°C/↺/Stufe 1** dünsten.
- 7.** Wasser, Gewürzpaste, Salz, Pfeffer und Zitronenschale zugeben, mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **13-14 Min./100°C/↺/Stufe 1** garen.
- 8.** Zerkleinerte Walnüsse mit dem Spatel unterrühren und Risotto im Mixtopf 1 Minute quellen lassen. Risotto mit den gebackenen Tomaten auf Tellern verteilen, mit Thymian garnieren und servieren.



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

**thermomix**  
VORWERK



thermomix  
VORWERK



12





# Sauce Béarnaise



Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
5 Min.



Gesamtzeit  
20 Min.



Portionen  
400 g

## Zutaten

**4 - 5** Zweige Estragon,  
abgezipft, Zweige zur  
Seite gelegt

**80 g** Schalotten

**80 g** Weißweinessig

**180 g** Butter, in Stücken

**4** Eigelb

**½ - 1 TL** Salz

**2 Prisen** Pfeffer



- 1.** Estragon in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.
- 2.** Schalotten in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** Essig und Estragonzweige zugeben und **4 Min. 30 Sek./100°C/Stufe 1** kochen. Gareinsatz geöffnet in eine Schüssel stellen, Essigmischung in den Gareinsatz füllen, Schalotten mit dem Spatel ausdrücken und ausgedrückte Schalotten und Estragonzweige entsorgen. Mixtopf spülen.
- 4.** 30 g Essigmischung, Butter, Eigelb, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **Andicken 🍷/80°C**.
- 5.** Zerkleinerten Estragon zugeben und **10 Sek./Stufe 2.5** vermischen. Sauce Béarnaise abschmecken und servieren.

Du kannst die Sauce bis zu 15-20 Minuten im Mixtopf warm halten. Vor dem Servieren **5 Sek./Stufe 2** verrühren.





*Für weitere Tipps  
melde dich bei mir.*



thermomix  
VORWERK







Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
20 Min.



Gesamtzeit  
1 Std.



Portionen  
35 Stück

# Zutaten

**50 g** Puderzucker

**200 g** Zartbitter-Schokolade  
(70% Kakao), in Stücken

**50 g** Butter, in Stücken

**120 g** Zucker

**10 g** Vanillezucker,  
selbst gemacht

**3** Eier

**180 g** Mehl

**30 g** Kakao

**½ TL** Backpulver

**Schoko-  
Schneebälle**





# Zubereitung

- 1.** Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 2.** Ein Schüsselchen auf den Mixtopfdeckel stellen, Puderzucker einwiegen und zur Seite stellen.
- 3.** Schokolade in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Butter zugeben und **3 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen.
- 5.** Zucker, Vanillezucker und Eier zugeben und **30 Sek./Stufe 4** verrühren.
- 6.** Mehl, Kakao und Backpulver zugeben, **10 Sek./Stufe 5** verrühren, Teig umfüllen und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sich der Teig besser zu Kugeln formen lässt. In dieser Zeit Backofen auf 160°C vorheizen.
- 7.** Teig zu 35 Kugeln (Ø 2,5 cm) formen, im Puderzucker wälzen (Puderzucker darf gerne dick daran haften), auf das Backblech setzen und ca. 20-25 Minuten (160°C) backen. Schneebälle abkühlen lassen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.



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



**thermomix**  
VORWERK



10







Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
25 Min.



Gesamtzeit  
1 Std. 45 Min.



Portionen  
4

# Zutaten

## Kartoffelgratin

- Butter zum Einfetten
- 125 g** Mozzarella, in Stücken
- 800 g** Kartoffeln, mehlig-kochend, in Stücken
- 150 g** Sahne
- 150 g** Milch
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 30 g** Butter
- 2 Pr.** Muskat

## Senfbutter

- 200 g** Butter, in Stücken
- 40 g** süßer Senf
- 20 g** Worcester-Sauce
- ½ TL** Pfeffer
- ¾ TL** Salz
- ½ TL** brauner Zucker
- ½ TL** Majoran
- 1** Eiweiß



## Kartoffelgratin

- 1.** Eine Auflaufform (25 x 20 cm) einfetten.
- 2.** Mozzarella in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und umfüllen.
- 3.** Kartoffeln in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- 4.** Sahne, Milch, Salz, Pfeffer, Butter und Muskat zugeben, **7 Min./100°C/↺/Stufe 2** garen, in die vorbereitete Auflaufform geben, mit zerkleiner-tem Mozzarella bestreuen und bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen. Mixtopf spülen.

## Senfbutter


- 5.** **Rühreinsatz einsetzen.** Butter, Senf, Worcester-Sauce, Pfeffer, Salz, Zucker, Majoran und Eiweiß in den Mixtopf geben und **2 Min./Stufe 3** aufschla-gen. **Rühraufsatz entfernen.** Senfbutter umfüllen und in den Kühlschrank stellen.

## Rinderfiletsteaks und Fertigstellung

- 6.** **Messerabdeckung einsetzen.** Wasser und Zitro-nensaft einwiegen und **6 Min./60°C/↺/Stufe 1** erwärmen. In dieser Zeit je 2 Rinderfilets, 25 g Butter und 1 Zweig Rosmarin in je einen Vakuu-mierbeutel geben, verschließen und vakuumieren.



# Zubereitung

7. Vakuumierbeutel vorsichtig in den Mixtopf zugeben, dabei darauf achten, dass die Beutel mit Wasser bedeckt sind (siehe Tipp), und **Sous-vide**  **/1 Std./55°C** garen. In dieser Zeit Backofen vorheizen (190°C), vorbereitetes Gratin 30 Minuten (190°C) backen und warm stellen.
8. Vakuumierbeutel mit einer Zange aus dem heißen Wasser nehmen, Rinderfiletsteaks aus den Beuteln nehmen, mit Küchenrolle abtupfen und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen, Rinderfiletsteaks von allen Seiten scharf anbraten und mit Kartoffelgratin und Senfbutter servieren.



Du willst noch weiter auf der **Welle** surfen?

Für mehr Rezeptideen dieser Art melde dich gerne bei mir!





thermomix  
VORWERK



9





Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
10 Min.



Gesamtzeit  
35 Min.



Portionen  
2 Flaschen

# Zutaten

**1** Vanilleschote

**2** Zimtstangen

**250 g** Zucker

**450 g** Wasser

**150 g** Espresso, aufgebrüht,  
abgekühlt

**500 g** Wodka oder weißer  
Rum

Espresso-  
Zimt-  
Likör





# Zubereitung

- 1.** Vanilleschote, Zimtstangen und Zucker in den Mixtopf geben und **8 Sek./Stufe 6** zerkleinern.
- 2.** Wasser zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **30 Min./Varoma/Stufe 2** einkochen, bis die Flüssigkeit eindickt.
- 3.** Gareinsatz aufgesetzt lassen, **3 Min./Stufe 3** rühren und dabei auf 70°C Ist-Temperaturanzeige abkühlen lassen.
- 4.** Espresso und Wodka zugeben, **15 Sek./Stufe 3** verrühren, Likör mit Gewürzen in einen Topf (1 l) geben, verschließen und 1-2 Tage ziehen lassen.
- 5.** Likör durch ein feines Haarsieb gießen, in 2 heiß ausgespülte Flaschen (à 0,5 l) füllen, sofort verschließen und servieren oder kühl aufbewahren.



Der Espresso-Zimt-Likör ist ideal  
zum Verschenken geeignet.  
**Probier es direkt aus.**

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

*Hier geht's zum Rezept  
auf Cookidoo®*





*Tipp für Heiligabend:*

# Karamell- Parfait







Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
20 Min.



Gesamtzeit  
7 Std.



Portionen  
10 Scheiben

## Zutaten

### Karamellsauce

**250 g** Zucker/brauner Zucker

**200 g** Sahne

**1030 g** Wasser

**1 TL** Zitronensaft

**30 g** Butter, kalt, in einem Stück (6 x 4 x 1 cm)

**1 EL** Essig

### Parfait und Fertigstellung

**80 g** Erdnüsse, geröstet, gesalzen

**500 g** Sahne

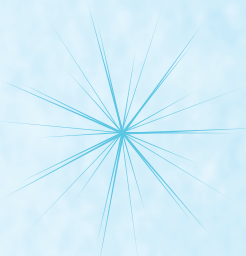
**5** Eigelb





## Karamellsauce

- 1.** Damit die Karamell-Rezepte gelingen, sind die Mengen und Beschreibungen der Zutaten exakt einzuhalten. Nach dem Einwiegen der Zutaten in den Mixtopf muss das Rezept ohne Zeitverzögerung durchgeführt werden.
- 2.** Zucker, 70 g Sahne, 30 g Wasser, Zitronensaft und Butter in den Mixtopf geben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **Zucker karamellisieren** 🍷.
- 3.** Restliche 130 g Sahne zugeben und ohne Messbecher **2 Min./Stufe** 🍷 verrühren, dann ohne Messbecher **3 Min./Varoma/Stufe 2** einkochen, Karamellsauce umfüllen und abkühlen lassen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
- 4.** 1000 g Wasser und Essig in den Mixtopf geben und **Vorspülen** 🚰. Mixtopf spülen.







## Parfait und Fertigstellung

- 5.** Eine Kastenform (20 cm) mit Frischhaltefolie auslegen.
- 6.** 50 g Erdnüsse in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.
- 7.** **Rühraufsatz einsetzen.** Sahne in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen** und geschlagene Sahne umfüllen.
- 8.** Eigelb und 100 g Karamellsauce in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 4** aufschlagen und mit den zerkleinerten Erdnüssen unter die geschlagene Sahne heben. Mischung in die vorbereitete Form geben, die ganzen Erdnüsse auf der Oberfläche verteilen und Parfait 6 Stunden einfrieren.
- 9.** Karamell-Parfait aus der Form lösen, in 10 Scheiben schneiden, mit der restlichen Sauce nach Bedarf beträufeln und sofort servieren.

Der Zitronensaft verhindert, dass das Karamell kristallisiert oder anbrennt, ohne dabei den Geschmack zu verändern.



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





thermomix  
VORWERK







Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
15 Min.



Gesamtzeit  
2 Std.



Portionen  
15 Stück

# Zutaten

## Lebkuchenmänner

5 g Ingwer, frisch, in dünnen Scheiben

140 g Zucker

170 g Butter, in Stücken

115 g Zuckerrübensirup

55 g Ahornsirup

3 EL Ingwer, getrocknet, gemahlen

1 TL Zimt

½ TL Muskat

¼ TL Nelkenpulver

500 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten

1 TL Natron

¼ TL Salz

1 Ei

## Zuckerguss

400 g Zucker

1 Eiweiß

1 EL Zitronensaft

2 EL Wasser

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



Lebkuchen-  
männer



## Lebkuchenmänner

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





## Zuckerguss

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

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

Mit unseren **Multifunktions-  
helfern** aus Silikon hast du jede  
heiße Köstlichkeit fest im Griff!

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





thermomix  
VORWERK







# Ochsenbäckchen



Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
30 Min.



Gesamtzeit  
5 Std.



Portionen  
4 Portionen

## Zutaten

20 g	Öl	800 g	Ochsenbäckchen, trocken getupft
170 g	Zwiebeln, geviertelt	800 g	Rinderfond
130 g	Möhren, in Scheiben (2 cm)	200 g	Wasser
70 g	Sellerie, in Scheiben (1 cm)	70 g	Sojasauce
30 g	Tomatenmark	½ TL	Pfeffer
1 TL	Wacholderbeeren	½ TL	Salz
1 TL	Piment	1 geh. TL	Gewürzpaste für Fleischbrühe, selbst gemacht
2	Lorbeerblätter	oder	
1 TL	Zucker	1 Würfel	Fleischbrühe (für 0,5 l)
100 g	Rotwein, trocken	<b>Sauce und Fertigstellung</b>	
100 g	roter Portwein	120 g	Butter, in Stücken
	Butterschmalz zum Braten	100 g	Mehl



# Zubereitung

**1.** Öl, Zwiebeln, Möhren und Sellerie in den Mixtopf geben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **Anbraten** {}.

**2.** Tomatenmark, Wacholderbeeren, Piment, Lorbeerblätter und Zucker zugeben und **1 Min./120°C/↻/Stufe 1** garen.

**3.** Rotwein zugeben und **5 Min./120°C/↻/Stufe 1** garen.

**4.** Portwein zugeben und **4 Min./120°C/↻/Stufe 1** garen. In dieser Zeit in einer Pfanne auf dem Herd Butterschmalz erhitzen, Ochsenbäckchen von allen Seiten scharf anbraten und in der Pfanne zur Seite stellen.

**5.** Rinderfond, Wasser, Sojasauce, Pfeffer, Salz und Gewürzpaste in den Mixtopf zugeben und **5 Min./90°C/↻/Stufe 1** erwärmen.

**6.** Angebratene Ochsenbäckchen mit Bratensatz aus der Pfanne vorsichtig zugeben und **Slow Cooking** ⌚/4 Std. 30 Min./95°C garen. Fleisch ohne Gemüse vorsichtig aus dem Mixtopf nehmen und warm stellen.



## Sauce und Fertigstellung

- 7.** Mixtopfinhalt durch den Gareinsatz abgießen und Garflüssigkeit dabei auffangen.
- 8.** Butter in den Mixtopf geben und **3 Min./100°C/Stufe 1** schmelzen.
- 9.** Mehl zugeben und **3 Min./100°C/Stufe 1** dünsten.
- 10.** 1450 g Garflüssigkeit (ggf. mit Wasser aufgefüllt) zugeben, **10 Min./95°C/Stufe 3** kochen und abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und sofort mit der Sauce servieren.

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

Serviere Gemüse, Kartoffelpüree, Spätzle, Nudeln oder Blattsalat als Beilage dazu. Die überschüssige Sauce kannst du portionsweise einfrieren und nach Bedarf z. B. zu gebratenem Fleisch servieren.



thermomix.  
VORWERK

*Alle Jahre wieder ...*



# Hefeteig- Nikoläuse







Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
25 Min.



Gesamtzeit  
1 Std. 45 Min.



Portionen  
4

## Zutaten

**400 g** Weizenmehl Type 550  
und etwas mehr zum  
Bearbeiten

**1 Pck.** Puddingpulver mit  
Vanillegeschmack

**½** Würfel Hefe (20 g)

**40 g** brauner Zucker

**50 g** Butter, weich, in Stücken

**260 g** Milch

**1** Prise Salz

**8** Rosinen oder 8 Nüsse  
zum Dekorieren

**100 g** Puderzucker


**~ 25 g** Zitronensaft

**½ Pck.** Lebensmittelfarbe,  
rot (z. B. von Dr. Oetker)

**4 EL** gehobelte Mandeln  
zum Garnieren



# Zubereitung

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





Denk daran, morgen ist **Nikolaus!**  
Das Rezept für den Hefeteig-Nikolaus  
habe ich heute schon im Gepäck.

**Melde dich  
gerne bei mir!**



thermomix  
VORWERK

4





Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
45 Min.



Gesamtzeit  
3 Std. 30 Min.



Portionen  
50 Stück

# Zutaten

**150 g** Zucker

**20 g** Vanillezucker, selbst  
gemacht

**100 g** Mandeln, blanchiert

**280 g** Mehl

**210 g** Butter, in kleinen  
Stücken

**Vanille-  
kipferl**







# Zubereitung

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





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

**thermomix**  
VORWERK



# Auberginen- Käse-Törtchen mit karamellisierten Zwiebeln







Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
25 Min.



Gesamtzeit  
1 Std. 15 Min.



Portionen  
12 Stück

## Zutaten

**50 g** Käse, in Stücken  
(z. B. Manchego oder  
Parmesan)

**100 g** Dinkel

**2 - 3** Stängel Rosmarin,  
abgezipft

**200 g** Dinkelmehl Type 630  
und etwas mehr zum  
Bearbeiten

**150 g** Wasser

**½** Würfel Hefe (20 g)

**50 g** Olivenöl

**2 TL** Salz

**1 Prise** Zucker

**80 g** brauner Zucker  
oder 80 g Zucker

**½** rote Chilischote, frisch,  
ggf. entkernt

**400 g** rote Zwiebeln, geachtelt

**1** Aubergine, groß

**40 g** Rotweinessig

**1** Ziegenkäserolle, in 12  
Scheiben



# Zubereitung

- 1.** Käse in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.
- 2.** Dinkel und Rosmarin in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 10** mahlen und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** Dinkelmehl, Wasser, Hefe, 30 g Öl, 1 TL Salz und 1 Prise Zucker zugeben und **Teig 🌾/2 Min.** kneten. Teig umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.
- 4.** Braunen Zucker und Chili in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
- 5.** 20 g Öl und Zwiebeln zugeben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **Anbraten {}**. In dieser Zeit Aubergine in 12 Scheiben schneiden und in den Varoma-Behälter legen, dabei darauf achten, dass noch ausreichend Dampfschlitze frei bleiben.
- 6.** 1 TL Salz und Essig in den Mixtopf zugeben, Varoma aufsetzen und **10 Min./Varoma/🔄/Stufe 0.5** kochen.
- 7.** Backofen auf 180°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- 8.** Hefeteig in 12 Stücke teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen (Ø 6-7 cm) formen. Kreise auf die vorbereiteten Backbleche legen, auf jeden Kreis je eine Auberginen- und Ziegenkäsescheibe legen, je 1 EL karamellisierte Zwiebeln darauf verteilen und mit zerkleinertem Käse bestreuen.
- 9.** Auberginen-Käse-Törtchen nacheinander 15-20 Minuten (180°C) backen und heiß oder kalt servieren.





Lust auf Modi? Dann teste mit  
deinem TM6 den **Modus „Anbraten“**  
in diesem Rezept.

Für weitere leckere Rezepte  
mit unseren Modi  
**melde dich gerne bei mir.**





thermomix  
VORWERK







Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
15 Min.



Gesamtzeit  
2 Std.



Portionen  
1 Flasche

# Zutaten

- |                                  |                                    |                                  |                 |
|----------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| 30 g                             | Ingwer, frisch, in dünnen Scheiben | $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL | Korianderkörner |
| 3 - 5                            | Kardamomkapseln                    | 250 g                            | Zucker          |
| 1                                | Sternanis                          | 40 g                             | Honig           |
| 3                                | Pfefferkörner, schwarz             | 570 g                            | Wasser          |
| $\frac{1}{2}$ - 1                | Zimtstange                         |                                  |                 |
| 2                                | Nelken                             |                                  |                 |
| $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL | Fenchelsamen                       |                                  |                 |



Chai-  
Karamell-  
Sirup





# Zubereitung

- 1.** Damit die Karamell-Rezepte gelingen, sind die Mengen und Beschreibungen der Zutaten exakt einzuhalten. Nach dem Einwiegen der Zutaten in den Mixtopf muss das Rezept ohne Zeitverzögerung durchgeführt werden.
- 2.** Ingwer, Kardamom, Sternanis, Pfeffer, Zimt, Nelken, Fenchel und Koriander in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und Gewürzmischung in eine Schüssel umfüllen. Mixtopf ausspülen.
- 3.** Zucker, Honig und 70 g Wasser in den Mixtopf geben und ohne Messbecher **Zucker karamellisieren** 🍯.
- 4.** Gewürzmischung und 500 g Wasser zugeben und sofort ohne Messbecher **15 Min./Varoma/Stufe 2** kochen. Sirup durch ein feinmaschiges Sieb in einen Krug umfüllen und in eine saubere, heiß ausgespülte Flasche (ca. 250 g) füllen. Prüfen, ob der Flaschenrand sauber ist. Flasche sofort verschließen und abkühlen lassen.
- 5.** Chai-Karamell-Sirup im Kühlschrank aufbewahren und nach Bedarf für z. B. Milchkaffee oder Tee verwenden.



Der Chai-Karamell-Sirup schmeckt in  
Kaffee, Tee, Milch oder zu Eis und Kuchen.  
**Probier es direkt aus.**

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

*Hier geht's zum Rezept  
auf Cookidoo®*





thermomix  
VORWERK

*Endlich wieder  
Türchen öffnen ...*







## Rugelach mit Schokolade und Cranberrys



Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
45 Min.



Gesamtzeit  
3 Std. 30 Min.



Portionen  
48 Stück

## Zutaten

**150 g** Zucker

**280 g** Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten

**¼ TL** Salz

**10 g** Vanillezucker, selbst gemacht

**230 g** Frischkäse

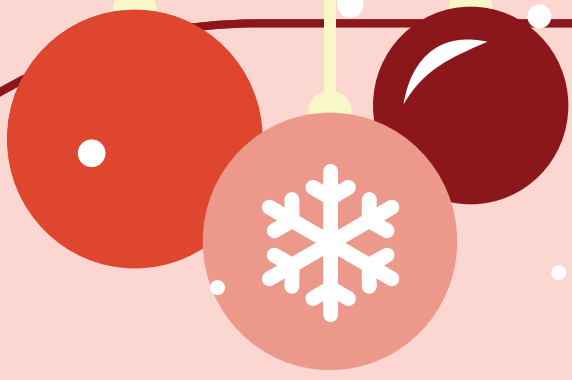
**230 g** Butter, kalt, in Stücken

**150 g** Zartbitter-Schokolade (70% Kakao), in Stücken


**50 g** Cranberrys, getrocknet

**½ TL** Zimt

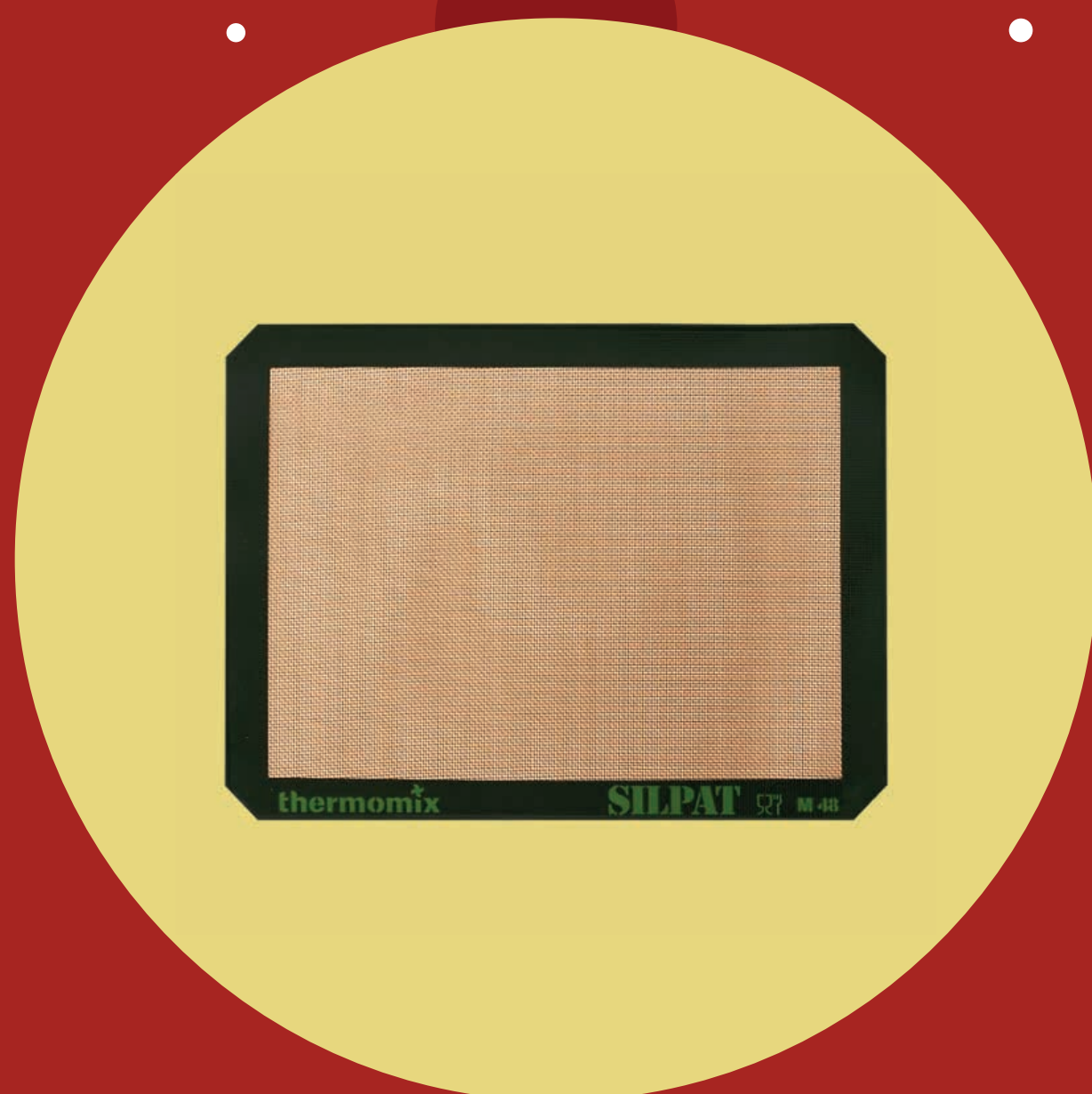




# Zubereitung

- 1.** 100 g Zucker in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren, die Hälfte des Puderzuckers entnehmen und den Rest mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Mehl, Salz, Vanillezucker, Frischkäse und Butter in den Mixtopf zugeben und **Teig**  **/1 Min.** kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Am Ende dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.
- 3.** Schokolade in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Cranberrys, 50 g Zucker und Zimt zugeben, **10 Sek./Stufe 5** vermischen, umfüllen und zur Seite stellen.
- 5.** Backofen auf 180°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- 6.** Eine Arbeitsfläche bemehlen. Teig vierteln, erstes Viertel rund (Ø 26 cm) ca. 2 mm dick ausrollen und wie eine Torte in 12 gleich große Stücke schneiden. Auf dem breiten Ende jedes Stücks ca. 1 TL Füllung verteilen und zur Spitze hin aufrollen, sodass 12 kleine Hörnchen entstehen. Diese auf einer Hälfte des ersten vorbereiteten Backblechs verteilen. Mit dem zweiten Teigviertel genauso verfahren, auf der anderen Backblechhälfte verteilen und Rugelach ca. 20-25 Minuten goldbraun (180°C) backen. Mit dem übrigen Teig und der übrigen Füllung genau so verfahren. Rugelach abkühlen lassen, mit dem zur Seite gestellten Puderzucker bestäuben und servieren oder in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren.





Anstatt Backpapier kannst du auch die  
**SASA Backmatte Soft** verwenden.  
So sparst du Zeit, Geld und reduzierst  
zudem deinen Müll.

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