

ZauberTopf
SPECIALS

ADVENTSKALENDER

**selber machen mit
dem Thermomix®**

50
Rezepte



ZauberTopf

Liebe * n * Leben * in,

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

Viel Spaß beim Mixen!

Deine Redaktion von ZauberTopf

SÜSSES

S. 4



Zimt-Traumstücke

S. 5



Weihnachtliche
Bruchschokolade

S. 6



Zimsterne mit 5 Zutaten

S. 7



„Rocher“-Pralinen

S. 8



Mozartkugeln

S. 9



Gebrannte Punschmandeln

S. 10



Butterwölkchen

S. 11



Brownie Cookies

S. 12



Weihnachts-Rocky-Road

S. 13



Weihnachtsbäumchen
aus Baiser

S. 14



Spritzgebäck

S. 15



Heidesand aus 5 Zutaten

S. 16



Marzipankissen

S. 17



Himmelsboten

S. 18



Feines Magenbrot

S. 19



„Raffaello“-Mandeln

LIKÖR

S. 20



Glühweinlikör

S. 21



Aperol-Likör

VORRATS- SCHRANK

S. 22



Backmischung
Rudolph-Cookies

S. 23



Backmischung
Glühwein-Lebkuchen

S. 24



Backmischung
Weihnachts-Brownies

S. 25



Weihnachtsgelee

ZauberTopf

S. 26



„Mon Chéri“ Konfitüre

S. 27



Bratensoßenpulver

S. 28



Pastasauce aus Paprika

S. 29



Gewürzgurken im Glas

S. 30



Kürbischutney

S. 31



Aperol-Gelee

S. 32



Pumpernickel im Glas

S. 33



Mini-Stollen im Glas

S. 34



Weihnachtspudding-Pulver

S. 35



Birnen-Walnuss-Konfitüre

S. 36



Apfel-Birnen-Mus mit Zimt

S. 37



Porridge Mischung
mit Apfel und Zimt

S. 38



GEWÜRZE

S. 38



Stollengewürz

S. 39



Pumpkin-Spice-Gewürz

S. 40



Vanillezucker

S. 41



Schoko-Lebkuchen-Zucker

S. 42



Weihnachtsgewürz-Zucker

S. 43



BBQ-Gewürzmischung

S. 44



Salbei-Knoblauch-Salz

S. 45



Hackfleischgewürz

S. 46



Apfelpunsch-Gewürz

S. 47



Geschmackspulver
Schoko und Vanille

S. 48



KOSMETIK

S. 48



Zitrusfrucht-Peeling

S. 49



Lippenbalsam

S. 50



Badeschokolade

S. 51



Bodylotion mit Vanille
und Kokos

S. 52



SONSTIGES

S. 52



Salzteig-Deko

S. 53



Hundekekse



1



Zimt-Traumstücke



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

ZUTATEN FÜR 90 STÜCK

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

00 40
std : min

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

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

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

2

Weihnachtliche Bruchschokolade



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

ZUTATEN FÜR 1 BLECH

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

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

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

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

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

00 20
std : min

Zimtsterne mit 5 Zutaten



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

ZZGL. 30 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

- ★ 250 g Zucker
- ★ 400 g Mandeln
- ★ 3 Eiweiß
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 2 ½ TL Zimt
- ★ Puderzucker zum Bearbeiten

AUSSERDEM

- ★ sternförmige Plätzchenausstecher

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

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

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

01 10
std : min

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

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



„Rocher“-Pralinen



PRO STÜCK: 132 KCAL | 2 G E | 8 G F | 14 G KH

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

- ★ 400 g Vollmilchkuvertüre, in Stücken
- ★ 150 g Nougat in Stücken
- ★ 100 g Sahne
- ★ 30 Haselnüsse
- ★ 30 g Eiswaffeln in Stücken
- ★ 120 g Haselnusskrokant

AUSSERDEM

- ★ quadratische Auflaufform

1 | 200 g Kuvertüre in den geben, **8 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Nougat und Sahne zugeben und **5 Min.** | **Stufe 1** schmelzen lassen. Die Auflaufform mit Backpapier auskleiden, Masse einfüllen und ca. 1 Std. kalt stellen.

2 | Die kalte Masse in Würfel schneiden und in den geben, **15 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Dann jeweils 2 TL der Masse abstechen, je 1 Haselnuss mittig hineindrücken und zu Kugeln formen.

00 25
std : min

3 | Die übrige Kuvertüre in den geben, **8 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Dann **4 Min.** | **50°C** | **Stufe 1** schmelzen lassen.

4 | Die Kuvertüre mit dem Krokant in eine flache Schale geben. Die Pralinen nacheinander in der Schoko-Krokant-Mischung wälzen, auf einen mit Backpapier belegten Teller oder Backblech verteilen und im Kühlschrank aushärten lassen. Innerhalb von 4 Wochen aufbrauchen.

> HALTBARKEIT Die Pralinen gut gekühlt innerhalb von 3–4 Wochen verbrauchen.

Mozartkugeln



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

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

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

AUSSERDEM

- ★ 30 Holzspieße

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

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

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

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

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

6

Gebrannte Punschmandeln



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

ZUTATEN FÜR 300 G

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

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

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

00 35
std : min

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

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

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

Butterwölkchen



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

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 45 STÜCK

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

1 Butter mit 80 g des Puderzuckers und dem Vanillezucker in den geben und **2 Min.** | **Stufe 3** cremig rühren.

2 Mehl mit Mandeln, Puddingpulver und Backpulver zugeben und **20 Sek.** | **Stufe 4** zu einem Teig verarbeiten. Anschließend zu einem Riegel formen und abgedeckt 1 Std. kalt stellen.

3 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

4 Teig zu kleinen Kugeln formen, auf die Bleche geben und im heißen Ofen 10–12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Butterwölkchen mit den übrigen 100 g Puderzucker bestäuben und servieren.

00 40
std. min

Brownie-Cookies



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

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

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

00 45
std : min

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

Weihnachts-Rocky-Road



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

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

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

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

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

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

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

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

00 25
std : min

10



Weihnachtsbäumchen aus Baiser



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

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

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

AUSSERDEM

- ★ Spritzbeutel mit Sterntülle

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

00 45
std : min

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

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

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



Spritzgebäck



00 40
std : min

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

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

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

AUSSERDEM

- ★ Spritzbeutel mit Sterntülle

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

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

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

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



Heidesand aus 5 Zutaten



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

ZZGL. 30 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

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

00 45
std : min

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



Marzipankissen



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

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

00 45
std : min

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

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

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

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

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



Himmelsboten



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

ZZGL. 30 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 32 STÜCK

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

AUSSERDEM

- ★ Stern-Ausstecher

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

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

00 35
std. min

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

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

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

15

Feines Magenbrot



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

ZUTATEN FÜR 100 STÜCK

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

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

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

00 25
std. min

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

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

> HALTBARKEIT Das fertig gebackene Magenbrot hält sich luftdicht verpackt 3–4 Wochen.



„Raffaello“-Mandeln



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

ZUTATEN FÜR 350 G

00 25
std. min

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

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

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

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

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

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



Glühwein-Likör



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

ZZGL. 15 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 2 FLASCHEN Á 400 ML

00 25
std : min

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

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

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

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



Der beste Aperol-Likör



PRO GLAS (2 CL): 36 KCAL | 0 G E | 0 G F | 5 G KH

ZUTATEN FÜR 2 FLASCHEN À 400 ML

- ★ 150 g Zucker
- ★ Saft von 2 Mandarinen
- ★ Saft von 2 Orangen
- ★ Saft von 1 Zitrone
- ★ 150 g Wasser
- ★ 200 g Wodka

00 15
std : min

1 Alle Zutaten, bis auf Wodka in den geben und **10 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** ohne Messbecher kochen, dabei den Spritzschutz aufsetzen.

2 Wodka zugeben **10 Sek.** | **Stufe 3** verrühren. Durch ein feines Sieb streichen und in eine sterile Flasche einfüllen.

> HALTBARKEIT Der Likör ist ca. 6 Monate haltbar.



Backmischung Rudolph-Cookies



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

ZUTATEN FÜR 15 STÜCK

FÜR DIE BACKMISCHUNG

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

AUSSERDEM

- ★ Schraubglas (ca. 700 ml)

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

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

00 30
std : min

Zum Backen der Cookies:

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

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



Backmischung für Glühwein-Lebkuchen



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

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

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

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

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

Für den Glühwein-Lebkuchen:

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

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



Backmischung „Weihnachts-Brownies“



00 30
std : min

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

ZUTATEN FÜR 16 STÜCK

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

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

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

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

Zum Backen der Brownies:

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

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

Weihnachtsgelee



PRO PORTION (1 EL): 21 KCAL | 0 G E | 1 G F | 5 G KH

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER À 220 ML

- ★ 500 g Glühwein
- ★ 200 g Blutorangensaft
- ★ 100 g Johannisbeersaft
- ★ 500 g Gelierzucker 2:1
- ★ 2 TL Apfelpunsch-Zucker alternativ Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz
- ★ 1 TL Kokosöl

00 20
std : min

1 Alle Zutaten in den geben und **10 Sek.** | **Stufe 4** vermengen.

2 Das Gelee **15 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** kochen, dabei den Spritzschutz aufsetzen. Dann eine Gelierprobe machen. Das Gelee in sterile Gläser abfüllen, sofort verschließen und vollständig abkühlen lassen.

>HALTBARKEIT Das Gelee ist mindestens 6 Monate haltbar.



„Mon Chéri“-Konfitüre mit Amaretto



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

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER À 250 ML

00 20
std : min

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

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

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

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

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



Bratensoßenpulver



00 10
std : min

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

ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER À 200 ML

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

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

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

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

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



Pastasoße aus Paprika

00 35
std : min



PRO 1 PORTION (100 G): 57 KCAL | 1 G E | 3 G F | 8 G KH

ZUTATEN FÜR 3 GLÄSER À 400 ML

- ★ 3 Knoblauchzehen
- ★ 3 rote Zwiebeln halbiert
- ★ 1 rote Chilischote entkernt und in Stücken
- ★ 4 Paprikaschoten (rot und gelb) in Stücken
- ★ 30 g natives Olivenöl extra
- ★ 100 g Ajvar
- ★ 600 g passierte Tomaten
- ★ 35 g Zucker
- ★ 45 g dunkler Balsamicoessig
- ★ ½ TL Salz
- ★ ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 1 EL edelsüßes Paprikapulver

1 Knoblauch, Zwiebeln sowie Chili in den geben, **7 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben und den Vorgang wiederholen.

2 Öl zugeben und **6 Min.** | **120 °C** | **Stufe 2** dünsten. Restliche Zutaten zugeben und **25 Min.** | **95 °C** | | **Stufe 1,5** köcheln lassen, dabei den Spritzschutz aufsetzen.

3 Die Soße entweder sofort servieren oder zum Haltbarmachen in sterile Gläser abfüllen, sofort verschließen und vollständig abkühlen lassen. Die Gläser im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2–3 Wochen verbrauchen.

>HALTBARKEIT Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2–3 Wochen verbrauchen.

>TIPP Die Paprikasoße könnt ihr genauso einsetzen wie eine Tomatensoße. Für ein schnelles Mittagessen die Soße in den Mixtopf füllen und **10 Min.** | **85 °C** | | **Stufe 1** erwärmen.



Gewürzgurken im Glas



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

ZZGL. 4 WOCHEN UND 12 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 750 ML

00 30
std : min

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

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

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

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

Kürbischutney



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

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 450 ML

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

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

00 50
std : min

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

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

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

28



Aperol-Gelee



PRO PORTION (10 G): 18 KCAL | 0 G E | 0 G F | 1 G KH

ZUTATEN FÜR 3 GLÄSER (À 250 ML)

- ★ Saft von 6 Orangen
(ca. 500 g)
- ★ 200 g Aperol
- ★ 350 g Gelierzucker 2:1

00 20
std : min

1 | Alle Zutaten in den  geben und **12 Min.** | **100°C**
| **Stufe 2** aufkochen. In sterile Gläser abfüllen, sofort
verschließen und vollständig auskühlen lassen.

>HALTBARKEIT Lichtgeschützt und kühl
gelagert, ist das Gelee ca. 6 Monate haltbar.



Pumpernickel im Glas



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

ZUTATEN FÜR 3 BROTE À 15 SCHEIBEN

03 00
std.:min

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

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

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

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

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

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

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

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

30

Mini-Stollen im Glas



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

ZZGL. 9 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 18 GLÄSER À 100 ML

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

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

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

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

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

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

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

00 45
std.:min



Weihnachtspudding-Pulver



PRO PORTION (1 TL): 38 KCAL | 0 G E | 1 G F | 8 G KH

ZUTATEN FÜR 3 GLÄSER À 125 G

00 05
std : min

- ★ 200 g Stärke
- ★ 60 g harte Karamellbonbons
- ★ 60 g Zucker
- ★ 40 g Kakaopulver
- ★ 4 Zimtstangen
- ★ 3 Pimentkörner
- ★ ½ Tonkabohne
- ★ 4 Gewürznelken
- ★ 2 Kardamomkapsel
- ★ 1 Sternanis
- ★ ½ TL Muskat
- ★ ½ TL Fenchelsamen

Alle Zutaten in den geben und **20 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern. In sterile Gläser füllen und an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

> **HALTBARKEIT** Kühl und trocken gelagert hält sich das Puddingpulver etwa 3 Monate.

> **ANWENDUNG** Für 4 Portionen Pudding 60 g Puddingpulver mit 500 g Milch im **12 Min.** | **95°C** | **Stufe 2** erhitzen. Sehr cremig wird der Pudding, wenn ihr noch 1 Eigelb zugebt. Als Topping eignet sich zerbröselter Lebkuchen.



Birnen-Walnuss-Konfitüre



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

ZUTATEN FÜR 8 GLAS À 200 ML

00 25
std : min

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

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

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

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



Apfel-Birnen-Mus mit Zimt



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

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 450 ML

00 25
std · min

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

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

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

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

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

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



Porridge-Mischung mit Apfel und Zimt



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

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 500 ML

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

00 05
std : min

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

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



Stollengewürz



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

ZUTATEN FÜR 3 GLÄSER À 40 G

00 35
std : min

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

1 Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Alle Zutaten, außer Zitronen- und Orangenabrieb, in den geben und **30 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Die restlichen Zutaten zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 4** vermengen.

3 Auf das Backblech geben und 30 Min. im Ofen trocknen. Anschließend in Gläser abfüllen und kühl und dunkel lagern.



Pumpkin-Spice-Gewürz



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

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 100 ML

00 05
std : min

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

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

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





Vanillezucker



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

ZUTATEN FÜR 1 GLAS (200 ML)

00 10
std : min

★ 200 g Zucker

★ 1 Vanilleschote

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

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

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



Schoko-Lebkuchen-Zucker



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

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 100 ML

00 05
std : min

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

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

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



Weihnachtsgewürz-Zucker



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

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 250 ML

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

00 05
std : min

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

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

40

BBQ-Gewürzmischung



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

ZUTATEN FÜR 2 GLÄSSER À 340 ML

00 05
std : min

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

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

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

> HALTBARKEIT Die Konfitüre ist mind. 3 Monate haltbar.

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



Salbei-Knoblauch-Salz



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

FÜR 1 GLAS À 150 ML

00 25
std : min

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

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

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

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

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



Hackfleischgewürz



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

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 150 ML

00 05
std : min

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

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

>HALTBARKEIT Luftdicht verschlossen und trocken gelagert etwa 6 Monate.

Apfelpunsch-Gewürz



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

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 350 ML

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

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

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

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



Geschmackspulver Schoko und Vanille



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

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 300 ML

00 10
std : min

FÜR DAS SCHOKO-GESCHMACKSPULVER

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

FÜR DAS VANILLE-GESCHMACKSPULVER

- ★ 2 Vanilleschoten
- ★ 250 g Erythrit

FÜR DAS GEWÜRZ-GESCHMACKSPULVER

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

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

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



Zitrusfrucht-Peeling



PRO GLAS: 0 K CAL | 0 G E | 0 G F | 0 G KH

ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER À 350 ML

00 05
std : min

- ★ 4 unbehandelte Zitronen ausgepresst
- ★ 500 g Meersalz
- ★ 100 g Olivenöl
- ★ 10 Tropfen ätherisches Zitronenöl (Lebensmittelqualität)

1 | Die Zitronen im geben, **15 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben und den Vorgang wiederholen.

2 | Salz, Olivenöl sowie nach Belieben ätherisches Zitronenöl zugeben und **1 Min.** | **Stufe 10** vermengen. In sterile Gläser füllen.

>HALTBARKEIT Das Peeling hält sich aufgrund des hohen Salzgehaltes bis zu 6 Monate.

>TIPP Wir verwenden hier die ausgepresste Schale von Zitronen, diese bleiben häufig übrig und werden weggeschmissen. Sammelt diese im Kühlschrank bis ihr die erforderliche Menge beisammen habt. Bei allen gilt – unbehandelt und ggf. auch Bio einkaufen! Ihr wollt schließlich keine schädlichen Stoffe auf eure Haut auftragen. Das Peeling funktioniert übrigens auch mit Orangen-, Grapefruit- oder Mandarinschalen



Lippenbalsam



ZUTATEN FÜR 6 KUGELN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- ★ 40 g Bienenwachs
- ★ 40 g Kokosöl
- ★ 40 g Sheabutter

AUSSERDEM

- ★ 6 Lippenbalsam-Döschen

- ★ 10 Tropfen ätherisches Öl (z. B. Rose, Orange oder Vanille)

00 15
std : min

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

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

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

Badeschokolade



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

ZZGL. 12 STD. KÜHLZEIT

ZUTATEN FÜR 2 TAFELN

00 10
std : min

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

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

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

>ANWENDUNG Einen Riegel der Badeschokolade im warmen Badewasser auflösen.

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



Vanille-Kokos-Bodylotion



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

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 2 KLEINE GLÄSER

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

00 10
std : min

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

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

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

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

Salzteig-Deko



PRO 100 G: 0 KCAL | 0 GE | 0 GF | 0 G KH

ZUTATEN FÜR 600 G

00 03
std : min

- ★ 270 g Weizenmehl
- ★ 250 g Salz
- Type 405
- ★ 80 g Stärke
- ★ 30 g Öl
- ★ 200 g Wasser

1 Alle Zutaten in den geben und **3 Min.** | § durchkneten.

2 Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

3 Nun nach Belieben Figuren aller Art formen oder ausstechen und anschließend trocknen lassen.

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

50



Knusprige Hundekekse aus 4 Zutaten



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

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

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

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

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

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

00 55
std : min



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

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

ZauberTopf

Verlag

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

Herausgeber

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

Mitglied der Geschäftsleitung & Ltg. Marketing

Wolfgang Pohl

Chefredakteurin/Teamleitung

Vivien Koitka

Redaktion (redaktion@zaubertopf.de)

Svenja Rudolf, Hanna Schliemann, Nathalie Zahnnow

Chefin vom Dienst: Nicole Neumann

Redaktionsleitung: Dr. Tanja Lindauer

Für Rezeptfragen, Korrekturen und Anmerkungen

www.zaubertopf.de/rezept-updates

Rezeptentwicklung

Vera Schubert, Lukas Lotzing, Elisa Schilling

Art-Direktion

Marleen Osbahr

Grafik und Bildbearbeitung

Sarah Hoffmann

Fotos dieser Ausgabe

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

Abonnementbetreuung

abo@zaubertopf.de, Tel. +49 431 200 766-0,

ZauberTopf Abo-Service, falkemedia GmbH & Co. KG,
Pahlblöken 15–17, 24232 Schönkirchen

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, Aufbauzeichnungen usw., die zum Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

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

Bei falkemedia erscheinen außerdem:

LandGenuss, ZauberTopf EXTRA AirFryer, monsieur cuisine by ZauberMix, So is(s)t Italien, BEAT und BÜCHERmagazin

© falkemedia, 2025 | www.falkemedia.de | ISSN 2510-392X

falkemedia 