

Das perfekte Osterfest



INKL. OSTER-
EIER-SUCHE
- FINDE
& GEWINNE!



Von Hefezopf bis Osternest –
mit dem Thermomix® entspannt durch Ostern

An Ostern kommt die gesamte Familie zusammen. Vom gemeinsamen Brunch über Ostereiersuche bis zum Kaffee und Kuchen ist dieses Wochenende voller Überraschungen und Leckereien. Dieses Jahr liegt es an dir, den Brunch zu organisieren? Du möchtest Kleinigkeiten verschenken, aber hast noch keine Idee? Du bist auf der Suche nach den perfekten Geschenken fürs Osternest?

In diesem Handout verraten wir dir unsere Tipps rund um den Osterbrunch und das Fest. Mit deinem Thermomix® und unserer Anleitung gelingt dir der perfekte Hefezopf. Die Planung deines Brunchs wird zum Kinderspiel und das Osternest füllt sich mit diesen Ideen von ganz allein. Damit auch wirklich nichts schief gehen kann, haben wir dir einen Plan für dein Osterfest erstellt – zum Ausdrucken und Abhaken!



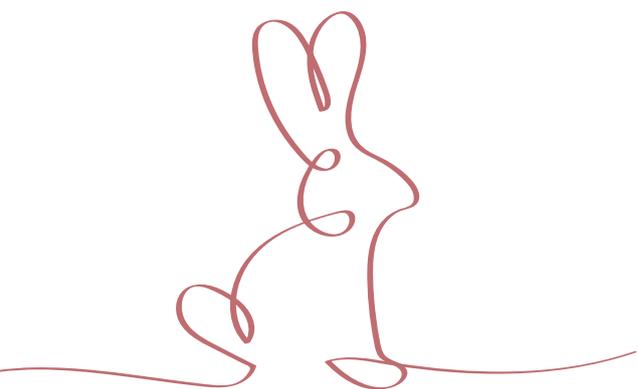
UND DAS BESTE:

Du kannst sogar etwas gewinnen! Bis zum Ostermontag hast du die Chance 1 von 3 „Mein ZauberTopf mixt! Schnelle Rezepte“-Kochbüchern im Wert von 29,90 € zu gewinnen. Mehr dazu erfährst du in diesem Handout.

An den Mixtopf, Teig kneten, Hefezopf backen und das Osterfest genießen!

Dein ZauberTopf-Team

Große OSTEREIERSUCHE



Ostern ist nicht nur ein wunderschönes Familienfest, sondern auch das Fest des Suchen und Findens. Aus diesem Grund haben wir in diesem Handout kleine, bunte Ostereier versteckt.

KANNST DU UNS SAGEN, WIE VIELE ES SIND?

Unter allen richtigen Antworten verlosen wir 1 von 3 „Mein ZauberTopf mixt! Schnelle Rezepte“-Kochbüchern im Wert von 29,90 €. Zähle einfach bis Ostermontag die Eier in diesem Handout und gib die richtige Antwort auf unserer Webseite ein. Wir wünschen viel Glück!

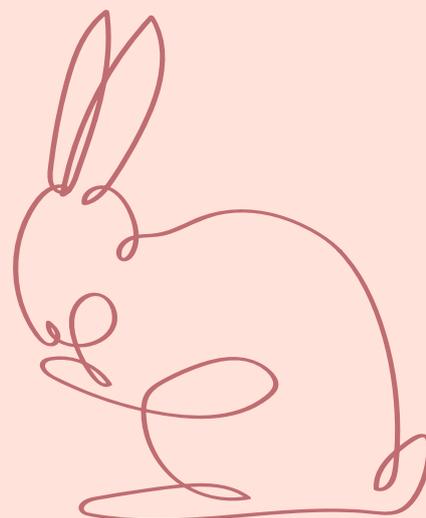
HIER DIE
ANTWORT
EINGEBEN



DIE PERFEKTEN

Ostergeschenke

Kleine Geschenke dürfen an Ostern nicht fehlen. Und mit dabei ist dein Thermomix®, mit dem du kleine Leckereien ganz einfach mixen kannst. Mach deinen Liebsten eine Freude mit etwas Selbstgemachtem!



HIER KOMMEN UNSERE FAVORITEN!

Fruchtiger Eierlikör

00 15
std.: min



PRO PORTION (2 CL): 43 KCAL | 1 G E | 2 G F | 5 G KH

ZUTATEN FÜR 4 FLASCHEN À 250 ML

- ★ 150 g Zucker
- ★ 250 g Himbeeren (TK)
- ★ 150 g Himbeergeist
- ★ 50 g selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 200 g Sahne
- ★ 4 Eier

1 Den Zucker in den geben, **15 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Die Himbeeren zugeben **6 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Anschließend **5 Min.** | **50°C** | **Stufe 1** erhitzen. Das Himbeerpüree durch ein feines Sieb streichen, dabei das Himbeermark auffangen.

2 Himbeermark, Himbeergeist, Vanillezucker, Sahne, sowie Eier in den Mixtopf geben und alles **9 Min.** | **70°C** | **Stufe 4** erhitzen.

3 Den Himbeer-Eierlikör in die sterilen Flaschen umfüllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.





Foto: Anna Gieseler

Lemon Curd

00 25
std : min



PRO PORTION (30 G): 85 KCAL | 2 G E | 5 G F | 7 G KH

ZUTATEN FÜR 3 GLÄSER À 250 ML

- ★ Abrieb und Saft von 4 unbehandelten Zitronen
- ★ 140 g Zucker
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 120 g Butter in Stücken
- ★ 3 Eier

1 Zitronenschale mit Zucker in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 8** pulverisieren. Restliche Zutaten zufügen und **20 Sek.** | **Stufe 6** verrühren. Anschließend mit dem  nach unten schieben, alles **6 Min.** | **100°C** | **Stufe 3** aufkochen. **15 Min.** | **90°C** | **Stufe 3** ohne Messbecher köcheln.

2 Messbecher einsetzen und für **30 Sek.** | **Stufe 6** pürieren, nach Belieben etwas Zucker zugeben. Lemon Curd bis an den Rand in sterile Gläser abfüllen, da sich der Aufstrich beim Abkühlen zusammenzieht.

> **TIPP** Schmeckt prima zu Pancakes, Waffeln oder als Topping auf Kuchen. Auch in einer Zitronenrolle macht sich Lemon Curd prima.



Foto: Anna Gieseler

ONLINE REZEPT



OSTER-COOKIES MIT SCHOKOEIERN



Foto: StockFood / Neudert, Kati

ONLINE REZEPT



BÄRLAUCHSALZ



Foto: Anna Gieseler

ONLINE REZEPT



ZITRUSFRUCHT-PEELING



HAST DU DICH AUCH
SCHON MAL GEFRAGT,
WIE ANDERE LÄNDER
OSTERN FEIERN?
WIE IST ES IN ENGLAND
UND IRLAND?
WIE FEIERN DIE
SPANIER:INNEN DAS
FEST? WIE SIEHT ES IN
GRIECHENLAND AUS?
ERFAHRE HIER MEHR
ZUM OSTERFEST RUND
UM DIE WELT

ZUM
ARTIKEL



JETZT ANMELDEN!



44,91 € STATT 59,88 €

Du sparst 15,00 €!

WERDE TEIL UNSERER COMMUNITY

und entdecke weitere schnelle, einfache und unwiderstehliche Rezepte zu jedem Anlass.



facebook-Gruppe:
Thermomix® Rezepte



Instagram:
@zaubertopf.de



NOCH KEIN MITGLIED IM ZAUBERTOPF-CLUB? KEIN PROBLEM!

Mit dem Code **OSTERN25** erhältst du bis einschließlich Ostermontag, dem 01. April 2024, **25%** Rabatt auf deine Jahresmitgliedschaft beim ZauberTopf-Club. Mit Einlösen des Codes beginnt dein Abo sofort und du hast uneingeschränkten Zugang zu allen Rezepten, Artikeln, Kollektionen und mehr. Jetzt sofort starten!



Foto: Kathrin Knoll

Klassischer Hefezopf



01 00
std : min

PRO SCHEIBE: 134 KCAL | 4 G E | 4 G F | 21 G KH

ZUTATEN FÜR 1 HEFEZOPF À 20 SCHEIBEN

ZZGL. 1 STD. 30 MIN RUHEZEIT

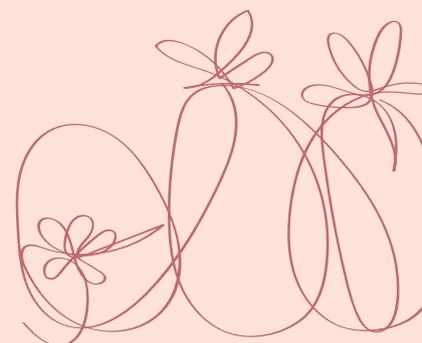
- ★ 250 g Milch
- ★ 50 g weiche Butter in Stücken
- ★ 50 g Zucker
- ★ 20 g frische Hefe
- ★ 500 g Weizenmehl Type 550 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- ★ 2 Prisen Salz
- ★ 1 Ei
- ★ 1 Eigelb
- ★ 30 g Sahne
- ★ Hagelzucker zum Bestreuen



1 Milch, Butter, Zucker sowie Hefe in den  geben und **3 Min.** | **37°C** | **Stufe 2** verrühren. Mehl, Salz und Ei hinzufügen, **3 Min.** |  verkneten. Den Teig in eine bemehlte Schüssel legen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

2 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. In drei Teile teilen, diese jeweils zu Kugeln formen und dann zu langen Strängen rollen. Zu einem Zopf flechten und die Enden unterschlagen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmals 30 Min. gehen lassen.

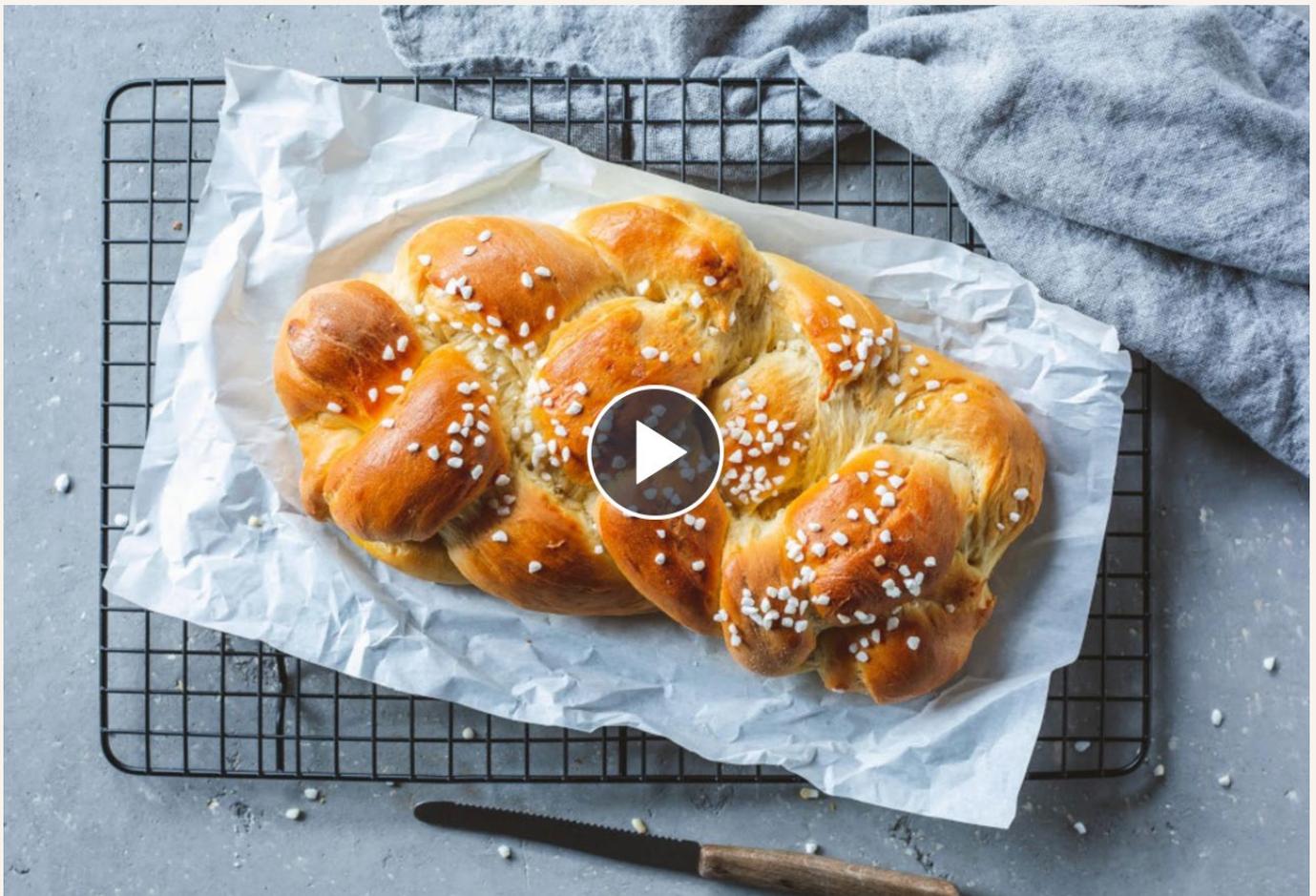
3 Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelb mit Sahne verquirlen und den Zopf gleichmäßig damit einpinseln. Nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen. Auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 30–35 Min. bis zur gewünschten Bräune backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



SO FLECHTEST DU DEINEN Hefezopf RICHTIG



Den Hefezopf zu flechten kann schon mal zu einer Herausforderung werden. Wie es dir kinderleicht gelingt, verrät dir Dési im Video. Damit dein Hefezopf der allerschönste auf dem Tisch wird!



Oder schau in unserem **Artikel** zum Hefezopf flechten vorbei! Dort findest du Anleitungen für Hefezöpfe mit 1, 2, 3, 4 oder sogar 5 Strängen!

DEIN PERFEKTER

Osterbrunch

Dieses Jahr ist es so weit: Du hast die gesamte Familie zum Brunch eingeladen. Brauchst du noch Inspiration, was du mit deinem Thermomix® mixen sollst? Hier kommen unsere liebsten Rezepte für den perfekten Brunch mit der gesamten Familie. Für Groß und Klein ist für alle was dabei! Alle Rezepte sind gelingsicher und mit deinem Thermomix® kinderleicht zubereitet.



Foto: Anna Gieseler

Der Brot-Trend des Jahres: Focaccia-Garden

00 45
std.: min



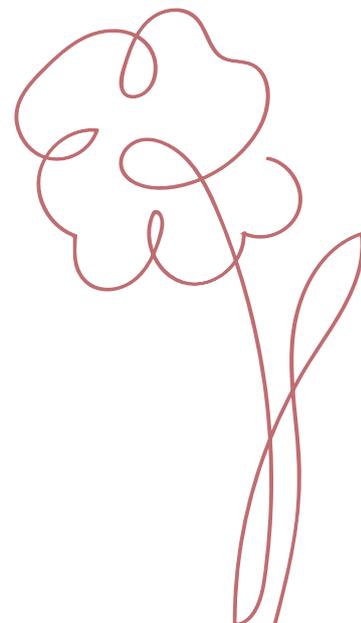
PRO PRO PORTION: 344 KCAL | 9 G E | 11 G F | 53 G KH

ZUTATEN FÜR 1 STÜCK (À 8 PORTIONEN)

ZZGL. 2 STD. RUHEZEIT

- ★ 350 g Wasser
- ★ 40 g natives Olivenöl extra
zzgl. 20 g zum Benetzen
- ★ 30 g Hefe
- ★ 500 g Weizenmehl Type 550
- ★ 2 TL Meersalz
- ★ 40 g schwarze Oliven entsteint und geviertelt
- ★ etwas gelbe Paprika im Ganzen und in Ringen
- ★ etwas rote Paprika im Ganzen und in Ringen
- ★ 1 rote Zwiebel in Spalten
- ★ 2 Stangen grünen Spargel
halbiert und geviertelt
- ★ einige gelbe und rote Kirschtomaten
in Scheiben
- ★ 2 Champignons in Scheiben
- ★ 1 Kräutersaitling in Scheiben
- ★ Blättchen von 4 Zweigen Thymian
- ★ ¼ Bund Schnittlauch in 2 cm Stücken
- ★ Spitzen von 2 Stielen Dill
- ★ 2 Zweige Rosmarin
- ★ 20 g schwarzer Sesam

- 1 | Wasser, Olivenöl und Hefe in den geben und **2 Min.** | **37°C** | **Stufe 2** erwärmen.
- 2 | Mehl sowie Salz zugeben und **2 Min.** | verkneten.
- 3 | Teig in eine gefettete Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Std. gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
- 4 | Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig darauf geben. Hände und Teig mit etwa 20 g Öl benetzen und den Teig so mit den Händen bearbeiten, dass er das Backpapier fast komplett bedeckt. Eine weitere Stunde abgedeckt gehen lassen, die Oberfläche sollte ölig schimmern.
- 5 | Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nach der Gehzeit mit den Fingerspitzen ein paar kleine Mulden in den Teig drücken. Das Focaccia in floralen Mustern mit den Zutaten für den Belag belegen.
- 6 | Das Focaccia 20 – 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Oster-Schichtdessert

00 20
std. min



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

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 200 ML

FÜR DIE PFANNKUCHEN

- ★ 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 Katzensungen

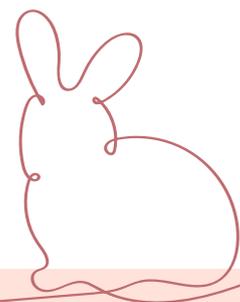
1 Schokolade in den geben, **8 Sek.** | **Stufe 8** hacken und umfüllen. Haferkekse in den füllen, **6 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und ebenfalls umfüllen.

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. Sahne mit dem übrigen Puderzucker sowie Vanillemark in den geben und unter Sichtkontakt auf **Stufe 4** steif schlagen. Quark zufügen und für **20 Sek.** | **Stufe 3** unterrühren.

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



Foto: Ina Leoni



ONLINE REZEPT

EIERSALAT

Foto: Désirée Pellert

ONLINE REZEPT

KAROTTEN- UND SPARGEL-ANTIPASTI

Foto: Nicola S. Schmitt

ONLINE REZEPT

HEFEHASEN

Foto: Sandra Lehbinger

Nichts Passendes dabei? Dann schau im mein ZauberTopf Club vorbei und sieh dir unsere **Rezeptkollektion** für den Osterbrunch an!



Oster-Zupfkuchen

01 10
std : min



PRO SCHEIBE: 408 KCAL | 11 G E | 24 G F | 38 G KH

ZUTATEN FÜR 24 STÜCKE

ZZGL. 30 MIN RUHEZEIT

FÜR DEN TEIG

- ★ 420 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum verarbeiten
- ★ 90 g Kakaopulver
- ★ 1 Pck. Backpulver
- ★ 225 g Zucker
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 300 g Butter in Stücken
- ★ 3 Eier

FÜR DEN BELAG

- ★ 140 g weiche Butter in Stücken
- ★ 1000 g Quark
- ★ 400 g Sahne
- ★ 250 g Zucker
- ★ 4 Eier
- ★ 2 Eigelb
- ★ 1 Pck. Vanillezucker
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 1 EL Stärke
- ★ 1 Dose Mandarinen

AUSSERDEM

- ★ Ausstechformen mit Ostermotiven

1 Für den Teig Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker und Salz in den  geben und alles **30 Sek.** | **Stufe 5** vermengen. Butter und Eier dazugeben und alles in **40 Sek.** | **Stufe 5** zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Min. kalt stellen.

2 Für den Belag die Butter in den  geben und **4 Min.** | **Stufe 4** cremig schlagen.. Die übrigen Zutaten für den Belag bis auf die Mandarinen dazugeben und alles **1 Min.** | **Stufe 4** vermengen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Zwei Drittel des Teigs auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf das Backblech setzen, dabei einen Rand hochziehen. Übrigen Teig ausrollen und Ostermotive ausstechen.

4 Mandarinen abtropfen lassen und auf dem Teigboden verteilen. Quarkmasse daraufgeben und glatt streichen. Die ausgestochene Osterdekoration auf dem Quark verteilen und den Kuchen im heißen Ofen ca. 50 Min. backen. Auskühlen lassen und servieren.

