

**NEU!**

# mein ZauberTopf



**TM6/TM5<sup>®</sup>  
& TM31**

**Eier kochen  
im Thermomix<sup>®</sup>**

**So werden sie perfekt!**



# Eier kochen im Thermomix®

So werden sie perfekt!

*Liebe\*r Leser\*in,*

gekocht, pochiert, als Omelett oder Spiegelei, ein leckeres Ei ist vom Frühstückstisch nicht wegzudenken. Zum Glück hast du einen genialen Helfer in deiner Küche, mit dem du ganz nach Wunsch ein wachswieches oder hartgekochtes Ei zauberst. Sogar das Färben der Ostereier übernimmt der Thermomix®.

Mit diesen Tipps kannst du direkt loslegen!

Viel Spaß beim Mixen!

**Deine mein ZauberTopf-Redaktion**

## REZEPTE

Damit du beim Kochen schnell erfassen kannst, was zu tun ist, haben wir wiederkehrende Funktionen und Zubehöre durch die gezeigten Symbole ersetzt.



**MIXTOPF**



**TEIGMODUS**



**LINKSLAUF**



**SPATEL**



**SANFTRÜHRSTUFE**

# Inhalt



Eier kochen - Grundlagen



Eier kochen im Garkorb



Eier kochen im Varoma®



Gedämpfte Spiegeleier "sunny side up"



Omelett



Rührei



Eier pochieren



Eischnie schlagen

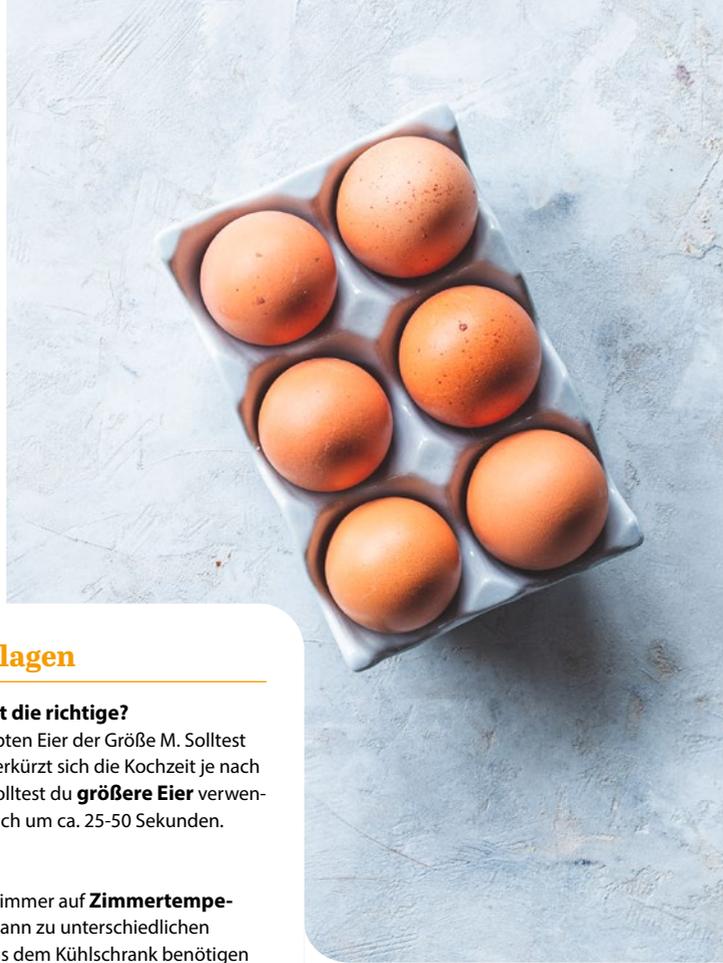


Cloud Eggs



Eier färben





## Eier kochen – Grundlagen

### ★ S, M oder L – welche Größe ist die richtige?

Wir verwenden in unseren Rezepten Eier der Größe M. Solltest du **kleinere Eier** verwenden, verkürzt sich die Kochzeit je nach Härte um 20 bis 45 Sekunden. Solltest du **größere Eier** verwenden, verlängere die Garzeit einfach um ca. 25-50 Sekunden.

### ★ Temperatur der Eier

Für unsere Rezepte sind die Eier immer auf **Zimmertemperatur**. Eine andere Temperatur kann zu unterschiedlichen Kochzeiten führen. Eier direkt aus dem Kühlschrank benötigen in der Regel länger als Eier mit Zimmertemperatur.

### ★ So machst du Eier lange haltbar!

Wenn du gekochte Eier länger aufbewahren oder auf Vorrat zubereiten möchtest, solltest du sie hart kochen. Hart gekochte Eier halten im Kühlschrank gelagert bis zu 3 Wochen. So vorbereitet kannst du sie jederzeit in Salat schneiden, für belegte Brötchen verwenden, sie zu Suppen, Kartoffeln oder als Snack zwischendurch genießen.

### ★ Müssen Eier abgeschreckt werden?

Besonders, wenn du Eier weich genießen möchtest, solltest du sie sofort nach dem Kochen mit kaltem Wasser abgießen. Denn dadurch wird der Garvorgang unterbrochen und das Ei behält den gewünschten Härtegrad.



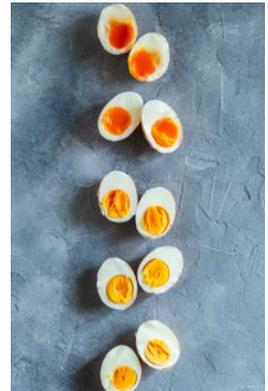
## Eier kochen im Garkorb

### VAROMA® | STUFE 1

500 g Wasser in den  füllen. Eier in den Garkorb legen, Zeiteinstellung je nach gewünschtem Härtegrad wählen. Nach dem Garen die Eier entnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken.

**Menge:** Es passen bis zu 8 Eier in den Garkorb.

- ★ **12 Minuten** Sehr weiches Ei
- ★ **13 Minuten** Weiches Ei
- ★ **14 Minuten** Wachsweiches Eigelb
- ★ **15 Minuten** Eigelb in der Mitte noch leicht weich
- ★ **16 Minuten** Hart gekochtes Ei



# #3



## Eier kochen im Varoma®

### VAROMA® | STUFE 1

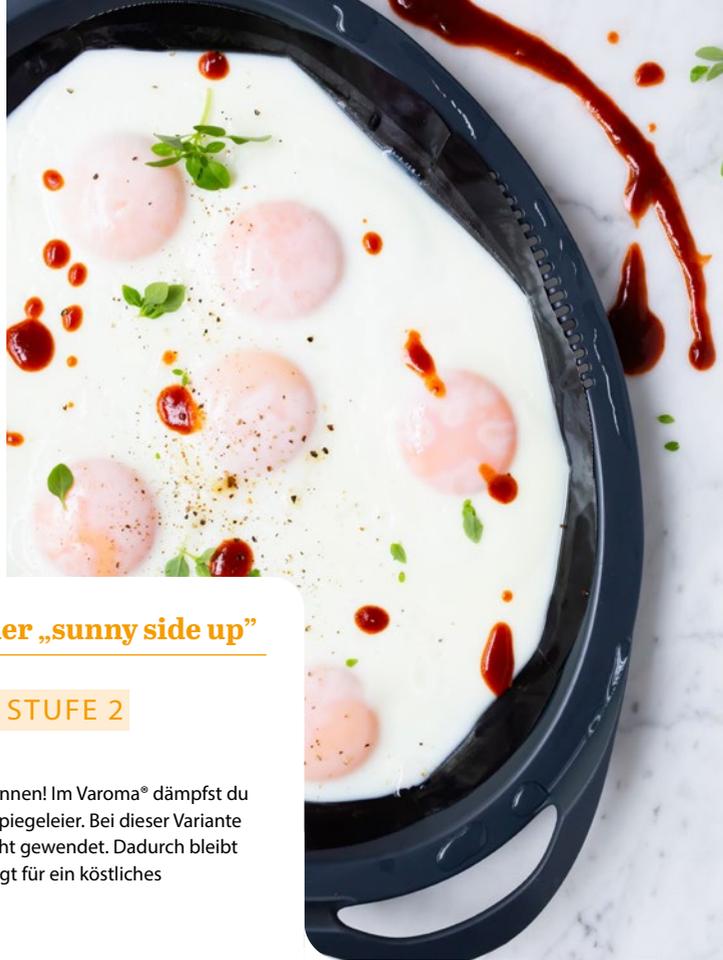
500 g Wasser in den  füllen. Eier in den Varoma® legen. Zeiteinstellung je nach gewünschtem Härtegrad wählen. Nach dem Garen die Eier entnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken.

**Menge:** Es passen bis zu 12 Eier in den Varoma®.

- ★ **17 Minuten** Wachsweiches Eigelb
- ★ **18 Minuten** Eigelb in der Mitte noch weich
- ★ **19 Minuten** Eigelb in der Mitte noch leicht weich
- ★ **23 Minuten** Hart gekochtes Ei

### BIS ZU 20 EIER AUF EINMAL

Bei Bedarf kannst du parallel in Garkorb und Varoma® bis zu 20 Eier zeitgleich kochen. Gib dafür 500 g Wasser sowie 1 TL Essig in den . Die Eier nun je nach gewünschtem Härtegrad **Varoma® | Stufe 1** kochen



## Gedämpfte Spiegeleier „sunny side up“

6 MIN. | VAROMA® | STUFE 2

Endlich Spiegelei ganz ohne Anbrennen! Im Varoma® dämpfst du mühelos ein oder gleich mehrere Spiegeleier. Bei dieser Variante „sunny side up“ werden die Eier nicht gewendet. Dadurch bleibt das Eigelb perfekt erhalten und sorgt für ein köstliches Erlebnis beim Aufschneiden.

**Menge:** Es passen bis zu 6 Eier auf den Einlegeboden

**1** | 500 g Wasser in den  füllen und den Messbecher einsetzen. Wasser für **5 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 2** erwärmen. Währenddessen Einlegeboden mit Dauerbackfolie oder passendem Backpapier auslegen. 6 Eier aufschlagen, auf den Einlegeboden geben und mit je 1 Prise Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

**2** | Varoma® mit geschlossenem Deckel auf den  stellen und **6 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 2** dämpfen. Danach wird das Eiweiß wahrscheinlich noch etwas weich sein, aber wenn du den Varoma® verschlossen eine weitere Minute stehen lässt, werden die Eier danach die perfekte Konsistenz haben. Anschließend sofort servieren.

**>TIPP** Wenn du Eier etwas härter magst, kannst du die Kochzeit einfach um eine Minute verlängern.



### WIEDERVERWENDBAR

Wir haben unsere Spiegeleier auf einer Dauerbackfolie gedämpft. Die Folie kannst du sogar als Unterlage im Backofen oder in der Mikrowelle verwenden. Im praktischen Set sind eine passgenaue Form mit und ohne Rand enthalten.

15,95 €





## Omelett

18 MIN. | VAROMA® | STUFE 1

Nie hast du ein saftigeres Omelett gegessen. Durch den Wasserdampf wird die beliebte Eierspeise schonend im Varoma® gegart und verschafft dir einen super fluffigen Leckerbissen auf deinem Teller.

**Menge:** Ein Omelett mit 8 Eiern reicht für 4 Personen.

- 1 | 8 Eier mit Zutaten deiner Wahl z. B. gehackten Kräutern, etwas Sahne, geriebenem Käse, Gemüse- oder Fleischstücken in den  füllen und **10 Sek.** | **Stufe 5** verrühren.
- 2 | Den Einlegeboden mit passendem Backpapier oder einer geeigneten Silikonform auslegen. Die Eimasse einfüllen.
- 3 | Den  kurz ausspülen, 500 g Wasser einfüllen, den Varoma® aufsetzen und den Einlegeboden vorsichtig einsetzen. Den Varoma® mit dem Deckel verschließen. Das Omelett **18 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 1** garen.

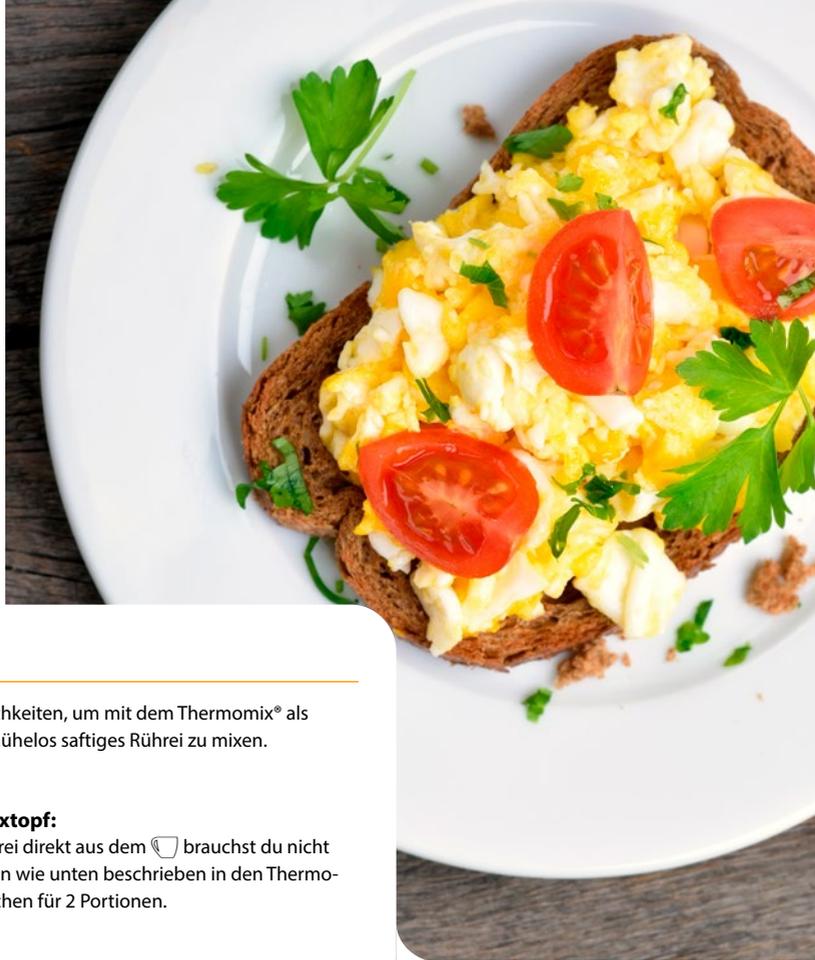


### EINFACHER DÄMPFEN

Um das Ei zuzubereiten, muss der Einlegeboden abgedeckt werden. Du kannst dafür Back- oder passendes Garpapier verwenden. Besonders einfach ist das Hantieren mit der passenden Silikon-Auflaufform für den Varoma®. Sie ist viel schneller befüllt und ratzfatz gereinigt. So sparst du beim Kochen extra Zeit! Du findest die Silikonform auch als Hälften, wenn du zweierlei Omelett zubereiten möchtest.

15,95 €





## Rührei

Du hast mehrere Möglichkeiten, um mit dem Thermomix® als deinem besten Helfer mühelos saftiges Rührei zu mixen.

### ★ Rührei aus dem Mixtopf:

Für ein cremiges Rührei direkt aus dem  brauchst du nicht viel. Gib deine Zutaten wie unten beschrieben in den Thermomix®, die Zutaten reichen für 2 Portionen.

- 1 | Rühraufsatz in den  einsetzen. 6 Eier und 30 g Butter in den  geben und **10 Min. | 80°C | Stufe 1** ohne Messbecher vorgaren.
- 2 | Für weitere **10 Min. | 90°C** |  ohne Messbecher weiter garen.
- 3 | Mit je 1 Prise Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen und weitere **4 Min. | 100°C** |  ohne Messbecher fertig garen. Nach Belieben Petersilie, halbierten Kirschtomaten garnieren und beispielsweise auf eine Scheibe Brot servieren.

### ★ Aus dem Varoma®:

Aus Omelett mach Rührei! Dämpf deine Eimasse mitsamt deinen Wunschzutaten als Omelett auf dem Einlegeboden im Varoma® oder gleich schon in kleinen Portionen in Silikonförmchen oder hitzebeständigen kleinen Gläsern. Wenn sie fertig gedämpft sind, zerzupfe das Ei mithilfe von zwei Gabeln, fertig!





## Eier pochieren

20 MIN. | VAROMA® | STUFE 1

Pochierte oder auch „verlorene“ Eier bereitest du ohne Schale in knapp siedendem Wasser zu. Das feste Eiweiß umhüllt dabei das weiche Eigelb.

- ★ Verwende zum Pochieren nur frische Eier, damit das Ei besser gerinnt.
- ★ Es passen etwa 10 Eier in den Varoma®.
- ❗ Die Garzeit bleibt immer gleich, egal ob du ein Ei oder mehr Eier pochierst.

**1** Spann über den Messbecher oder alternativ über eine kleine, etwas tiefere Schale etwa 25 × 25cm Frischhaltefolie und drück sie mit der Mitte in die Mulde. Schlag das Ei hinein und schnür das Päckchen oben ordentlich zu. Verfahre so mit allen Eiern – jedes bekommt sein eigenes Paket.

**2** Die Päckchen in den Varoma® legen, 500 g Wasser in den  geben, Varoma® aufsetzen und **20 Min. | Varoma® | Stufe 1** garen, danach sofort abgeschrecken.

### ALS TOPPING

Wir haben das pochierte Ei auf einem Kartoffelpuffer serviert. Passende Rezepte findest du unter [www.zaubertopf-club.de](http://www.zaubertopf-club.de)





## Eischnee schlagen

4 MIN. | STUFE 3,5

### IN 4 SCHRITTEN ZUM PERFEKTEN EISCHNEE

- 1 | Du brauchst einen blitzblanken, absolut fettfreien .
- 2 | Setz dort den sauberen, fettfreien Rühraufsatz ein.
- 3 | Gib mindestens 4 Eiweiß hinein, bei weniger wird der Eischnee nicht steif. Verwende maximal 8 Eier. Wichtig: kein Tropfen Eigelb darf darin enthalten sein.
- 4 | Gib 1 Prise Salz dazu. Den Thermomix® einstellen und steif schlagen!

>TIPP Stell dein Eischnee bis zur Verwendung kalt.

⚠ Beachte, dass du den Rühraufsatz nur bis maximal Stufe 4 verwenden darfst, sonst besteht die Gefahr, dass er sich vom Mixmesser löst und kaputt geht.



### PROFI-TRICK

Wenn du nur Eiweiß in den  geben willst, setz den Messbecher ein und gib das aufgeschlagene Ei auf den Deckelrand. Das Eiweiß fließt am Messbecher vorbei in den , das intakte Eigelb bleibt obenauf liegen. Dieses kannst du dann in eine Schale abgießen. Brauchst du stattdessen das Eigelb, führst du diesen Trick mit dem Deckel vom  über einer Schüssel liegend durch.



## Cloud Eggs

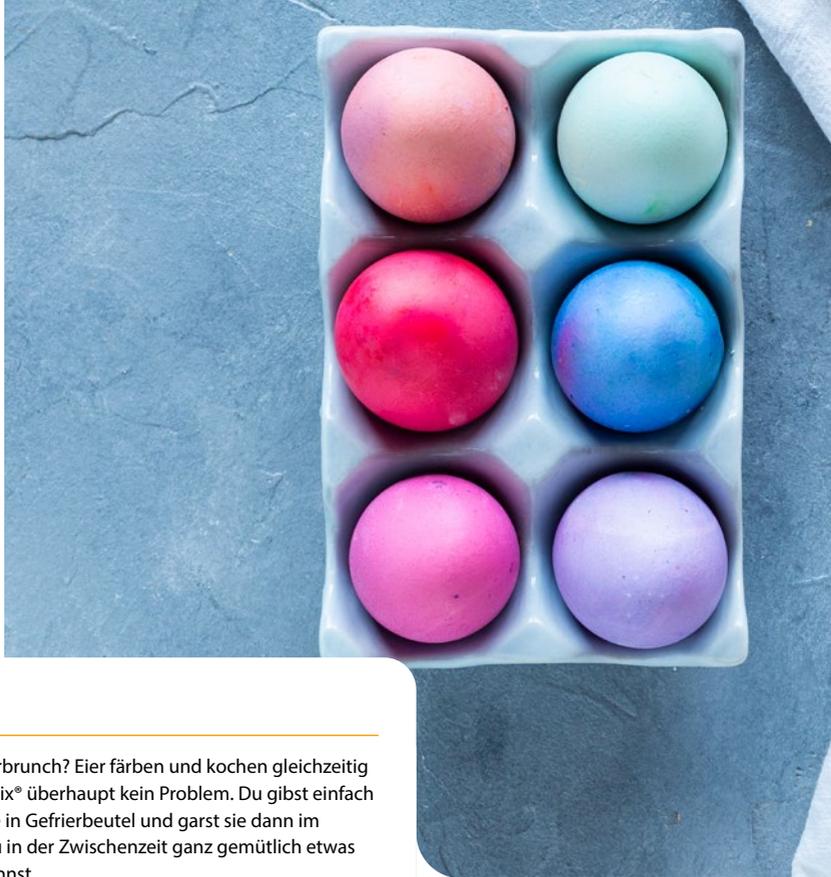
**1** Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 10 g Parmesan in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern, umfüllen. Den  reinigen und trocknen. 4 Eiweiße mit ½ TL Salz in den fettfreien  geben und **Stufe 3,5** unter Sichtkontakt auf zu Eischnee aufschlagen. Den Parmesan vorsichtig unterheben.

**2** Ein Blech mit Backpapier auslegen und Eischnee in 4 Häufchen auf das Papier geben. Mit einem Esslöffel 4 Mulden in die Mitte drücken. Die Eischneewolken für 5 Min. im Backofen backen.

**3** Anschließend jeweils ein Eigelb in die vorbereiteten Mulden geben und weitere 5 Min. backen.

**>SERVIERTIPP** Schneide 2 Avocados fächerartig in Scheiben und gib sie auf Brot- oder Knäckebrötscheiben. Anschließend die Cloud Eggs darauf platzieren und auf Teller verteilen. Mit etwas Pfeffer bestreuen und sofort servieren.





## Eier färben

Bunte Eier beim Osterbrunch? Eier färben und kochen gleichzeitig ist mit dem Thermomix® überhaupt kein Problem. Du gibst einfach die Eier und die Farbe in Gefrierbeutel und garst sie dann im Varoma®, während du in der Zwischenzeit ganz gemütlich etwas anderes erledigen kannst.

- 1 | 1000 g Wasser in den  gießen, Deckel drauf und den Varoma® aufsetzen.
- 2 | 300 g Wasser und 1 EL Essig in einen Gefrierbeutel gießen und die Farbe darin auflösen. Das Verhältnis von Farbe und Wasser mit den Herstellerangaben sollte dabei übereinstimmen.
- 3 | Mit einem Esslöffel 3 Eier in den Beutel legen und mit einem Clip verschließen, sodass möglichst wenig Luft drinnen bleibt und in den Varoma® legen. Den Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen. Wenn alle Tütchen im Varoma® liegen, **25 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 1** dämpfen.
- 4 | Die Beutel vorsichtig aus dem Varoma® nehmen, in die Spüle legen und unterhalb des Clips abschneiden, sodass die Flüssigkeit rauslaufen kann. Die Eier auf einem Küchenkrepp trocknen lassen.



### BUNTE MENGE

Es haben insgesamt fünf Beutel mit je drei Eiern im Varoma® Platz. Das schönste Farbeergebnis erhältst du übrigens, wenn du weiße Eier anstelle von braunen verwendest.

## **Verlag**

falkemedia GmbH & Co. KG, An der Halle 400 #1, 24143 Kiel  
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/Teamentleitung**

Vivien Koitka

## **Redaktion** (redaktion@zaubertopf.de)

Stefanie Nickel, Svenja Rudolf, Hannah Hold, Katrin Neumann  
CVD: Nicole Neumann

## **Rezeptentwicklung**

Charlotte Heyn, Vera Schubert, Lukas Lotzing, Isabel Prinz

## **Grafik und Bildbearbeitung**

Nadja Ulrich, Nele Witt, Lisza Lange, Jasmin Gäding

## **Fotografen dieser Ausgabe**

Anna Gieseler, Kathrin Knoll, Sophia Handschuh

## **Abonnementbetreuung**

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

## **Urheberrecht**

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

## **Veröffentlichungen**

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

## **Haftungsausschluss**

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

## **Datenschutz**

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de),  
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,  
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

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

© falkemedia, 2022 | www.falkemedia.de

## **Hinweis**

Bei Thermomix®, TM5® und Varoma® handelt es sich um  
eingetragene Marken von Vorwerk. Es bestehen keine  
geschäftlichen Beziehungen zu Vorwerk.