

NEU!

mein ZauberTopf



TM6/TM5®
& TM31



Leckereres mit Ei
Die 10 besten Rezepte
für Thermomix®

tm

Liebe* r Leser* in,

wir können uns gar nicht entscheiden, in welcher Form wir Eier am liebsten mögen. Das macht den Thermomix® zu unserem besten Helfer. Denn mit ihm kochst du das klassische Frühstücksei perfekt auf den Punkt, zauberst saftige Omeletts, dämpfst besondere Ideen wie Ei im Glas und mixt Salat fürs Brunch-Büfett oder köstlichen Likör.

Viel Spaß beim Mixen!

Deine mein ZauberTopf-Redaktion



Käse-Schinken-Omelett mit Paprikasalat



Gedämpfte Eier mit Tomaten & Käse



Eier-Wraps



Eiersalat mit Joghurt-Mayonnaise-Dressing



Shakshuka



Varoma® Ei im Glas



Russische Eier



Bacon-Muffins



Eierlikör mit ganzen Eiern



Kleine Eier-Kräuter-Törtchen



Eier kochen – So gelingen sie perfekt!

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** Wachswieches Eigelb
- ★ **15 Minuten** Eigelb in der Mitte noch leicht weich
- ★ **16 Minuten** Hart gekochtes Ei

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

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 20–45 Sekunden. Solltest du **größere Eier** verwenden, verlängere die Garzeit einfach um ca. 25–50 Sekunden.



Eier trennen wie ein Profi

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.

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. Wichtig: kein Tropfen Eigelb darf darin enthalten sein
- 4 | Gib 1 Prise Salz dazu. Thermomix® einstellen und steif schlagen!



Käse-Schinken-Omelett mit Paprikasalat



00 45
std. min

PRO PORTION: 414 KCAL | 26 G E | 30 G F | 11 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 80 g Bergkäse, in Stücken
- ★ 1 rote Zwiebel, halbiert
- ★ 3 bunte Paprikaschoten, in Stücken
- ★ 6 Cornichons
- ★ 1 TL mittelscharfer Senf
- ★ 1 TL Honig
- ★ 20 g natives Olivenöl extra
- ★ 1 EL Zitronensaft
- ★ Salz
- ★ frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 120 g Rucola
- ★ 8 Eier
- ★ 50 g Sahne
- ★ 2 Prisen frisch geriebene Muskatnuss
- ★ 1 Prise Cayennepfeffer
- ★ 500 g Wasser
- ★ 50 g roher Schinken, in Streifen geschnitten

1 Bergkäse in den geben, **5 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern und umfüllen. Zwiebel, Paprikastücke sowie Cornichons in den geben, **2 Sek.** | **Stufe 4,5** zerkleinern und in eine Salatschüssel füllen. Senf, Honig, Öl, Zitronensaft, ¼ TL Salz sowie 2 Prisen Pfeffer mit 1 Handvoll Rucola in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 4** zerkleinern. Die Soße über dem Salat verteilen. Den kurz durchspülen.

2 Eier, Sahne, Muskatnuss, Cayennepfeffer und ½ TL Salz in den füllen, **6 Sek.** | **Stufe 6** verrühren. Den Einlegeboden mit Backpapier auslegen, sodass die Dampfschlitze frei bleiben. Dann die Eimasse hineingießen. Den reinigen, das Wasser einfüllen, den Varoma® aufsetzen und den Einlegeboden vorsichtig einsetzen.

3 Restlichen Rucola etwas klein schneiden und zusammen mit Schinken und Käse auf der Eimasse verteilen. Den Varoma® mit dem Deckel verschließen und das Omelett **35 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 1** garen. Das Omelett mit dem Paprikasalat servieren.



SAUBER GAREN IM VAROMA®

Kein mühsames Zurechtschneiden mehr! Perfekt für den Varoma® zugeschnittenes Garpapier erleichtert dir das Garen. Einfach das Papier einlegen, deine Omelettmasse eingießen und loslegen. Nichts fließt über oder tropft, so sparst du dir im Nachhinein sogar die Reinigung!

6,80 €





Gedämpfte Eier mit Tomaten und Käse



PRO PORTION: 244 KCAL | 16 G E | 18 G F | 3 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 75 g Cheddar,
in Stücken
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 20 g Butter
- ★ 100 g Kirschtomaten,
halbiert
- ★ 6 Eier
- ★ Basilikumblättchen
zum Garnieren

00 20
std. min

- 1 | Käse in den  geben und **4 Sek.** | **Stufe 9** zerkleinern. In eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
- 2 | Knoblauch sowie Zwiebel in den  geben und **2 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben. Butter zufügen und **2 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** andünsten.
- 3 | Den Einlegeboden mit Varoma® Garpapier oder Backpapier auslegen. Tomaten, Käse und Zwiebeln darauf verteilen. Anschließend die Eier darübergaben
- 4 | 500 g Wasser in den  füllen und den Varoma® aufsetzen. Ei-masse **10 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 2** dämpfen. Mit etwas Basilikum garniert servieren.



Eier-Wraps



00 20
std : min

PRO PORTION: 564 KCAL | 50 G E | 35 G F | 13 G KH

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- ★ 5 Eier
- ★ Saft von ½ Limette
- ★ 1 TL Salz
- ★ 3 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 500 g heißes Wasser
- ★ 30 g saure Sahne
- ★ Fruchtfleisch von 1 Avocado, in Scheiben
- ★ ½ Paprikaschote, in Stücken
- ★ 200 g gegartes Roastbeef, in Scheiben

1 Eier, Limettensaft, Salz und Pfeffer in den  geben, **5 Sek.** | **Stufe 10** vermischen. Einlegeboden mit Backpapier auskleiden und die Hälfte der Eimasse daraufgeben. Rest umfüllen.

2 Anschließend 500 g Wasser in den  füllen, den Varoma® aufsetzen und den ersten Ei-Wrap **8 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 2** stocken lassen. Wrap vorsichtig herausnehmen und beiseitestellen. Mit dem Rest der Eimasse den Vorgang wiederholen.

3 Fertige Eier-Wraps mit saurer Sahne, Avocado, Paprika und Roastbeef belegen, einrollen und servieren.

>**VARIATION** Du kannst statt Roastbeef wahlweise auch Räucherlachs oder Käse verwenden.



Eiersalat mit Joghurt-Mayonnaise-Dressing

00 40
std : min



PRO PORTION: 296 KCAL | 15 G E | 23 G F | 8 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 500 g Wasser
- ★ 9 Eier
- ★ 1 TL mittelscharfer Senf
- ★ 2 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ Salz
- ★ 2 EL Zitronensaft
- ★ 250 g Sonnenblumenöl
- ★ 1 kleine rote Zwiebel, geviertelt
- ★ 5 Radieschen, halbiert
- ★ ½ Apfel, in Stücken
- ★ 60 g Joghurt
- ★ 1 EL heller Balsamicoessig
- ★ Blättchen von 1 Beet Kresse

1 Wasser in den geben und 8 Eier in den Varoma® legen. Diesen verschließen und aufsetzen, **23 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 1** garen. leeren. Die Eier abschrecken, pellen und abkühlen lassen.

2 Inzwischen das übrige Ei, Senf, Pfeffer, 1 Prise Salz sowie 1 EL des Zitronensafts in den geben und diesen verschließen. Ein Gefäß auf den Deckel stellen und das Öl einwiegen.

3 Messbecher aufsetzen, **Stufe 3,5** einstellen und nach und nach das Öl auf den Deckel geben. Mixen, bis die Mayonnaise emulgiert ist, dies dauert etwa 2 Min. Dann 60 g der Mayonnaise abnehmen, den Rest auffüllen, kaltstellen und anderweitig verwenden.

4 Zwiebel, Radieschen und Apfel in den geben und **4 Sek.** | **Stufe 4** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. Mayonnaise, Joghurt, Balsamico, restlichen Zitronensaft sowie 1 TL Salz zugeben und **10 Sek.** | | **Stufe 2** verrühren.

5 Die Eier mit einem Messer in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Das Dressing zugeben und mit dem vorsichtig unterheben. Mit der Kresse garnieren und servieren.



Wie du schnell Eier schälst und weitere Tricks erfährst du im Clip!



00 30
std : min

Shakshuka

LOW CARB
LOW FAT

PRO PORTION: 241 KCAL | 13 G E | 18 G F | 7 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 25 g Petersilienblättchen
- ★ 1 große Zwiebel, halbiert
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 1 rote Paprikaschote, in Stücken
- ★ 1 rote Chilischote entkernt, in Stücken
- ★ 25 g natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr
- ★ 30 g Tomatenmark
- ★ 400 g stückige Tomaten (Dose)
- ★ 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ★ 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- ★ 1 TL Salz
- ★ 1 Prise Zucker
- ★ 3 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 4 Eier
- ★ 100 g Feta



- 1 Die Petersilie in den geben, **4 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
- 2 Zwiebel, Knoblauch, Paprika sowie Chilischote in den geben, **7 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. Olivenöl zufügen und alles **5 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** andünsten. Tomatenmark, Tomaten, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz, Zucker sowie Pfeffer zugeben und weitere **10 Min.** | **90°C** | | **Stufe 1** köcheln lassen.
- 3 Währenddessen den Einlegeboden mit Backpapier auslegen, dabei die Dampfschlitze an den Seiten frei lassen. Backpapier mit etwas Olivenöl bestreichen. Eier aufschlagen und nebeneinander auf das Backpapier geben. Einlegeboden in den Varoma® einsetzen, den Varoma® aufsetzen und alles **8 Min.** | **Varoma®** | | **Stufe 1** garen.
- 4 Varoma® absetzen, die Tomatensoße auf tiefen Tellern anrichten und jeweils mit 1 Ei belegen. Mit Petersilie sowie etwas zerbröseltem Feta bestreuen und servieren.

EI MAL ANDERS

So hast du deine Spiegeleier noch nie gesehen! Shakshuka ist eine Spezialität der nordafrikanischen und israelischen Küche. Der Name heißt so viel wie „Mischung“. Vermischt werden hier pochierte Eier, Tomaten, Zwiebeln und Chili. Das populäre Gericht wird auch gerne zum Frühstück gegessen. Im Thermomix® kannst du es einfach und schnell all in one zubereiten. Dabei garen die Eier genau auf den Punkt, nämlich so, dass sie innen noch weich sind.



Bacon-Muffins



00 50
std. min

PRO PORTION: 157 KCAL | 11 G E | 11 G F | 1 G KH

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- ★ 500 g kochendes Wasser
- ★ 100 g Erbsen (TK)
- ★ Salz
- ★ 100 g Baby-Spinat
- ★ 10 Eier
- ★ frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 18 dünne Scheiben Frühstücksspeck, halbiert

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kochendes Wasser mit ½ TL Salz in den  geben. Die Erbsen in den Garkorb einwiegen und diesen einhängen. Den Spinat im Varoma® verteilen und aufsetzen. Das Gemüse **10 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 2** garen.

2 Gemüse umfüllen und  spülen. Die Eier mit 1 TL Salz und 3 Prisen Pfeffer in den  geben, **20 Sek.** | **Stufe 4** verquirlen.

3 Jede Muffinform mit jeweils 3–4 Hälften Speck auslegen und Gemüse in jede Mulde geben. Ei-Masse über das Gemüse bis zum Rand in jede Form einfüllen. Muffins in den Ofen schieben und 30 Min. backen. Warm oder kalt servieren.

>TIPP Statt Erbsen und Spinat kannst du natürlich auch die gleiche Menge an anderem Gemüse wie zum Beispiel Paprika, Karotte oder Brokkoli verwenden. Zerkleinere das Gemüse in Schritt 1 und dünste es danach wie beschrieben.

GEMÜSE ZERKLEINERN

Gemüse in Stücken in den  geben, je nach gewünschter

Größe **4–5 Sek.** | **Stufe 4** zerkleinern.



Varoma® Ei im Glas



PRO PORTION: 243 KCAL | 15 G E | 14 G F | 16 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 20 g Butter
- ★ 20 g Weizenmehl Type 405
- ★ 250 g Milch
- ★ Salz
- ★ 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 2 Prisen frisch geriebene Muskatnuss
- ★ 250 g Erbsen (TK)
- ★ 2 Frühlingszwiebeln, in Ringen
- ★ 2 TL 8-Kräuter-Mischung (TK)
- ★ 4 Eier
- ★ 1 Prise Cayennepfeffer
- ★ 700 g Wasser

AUSSERDEM
★ 4 Gläser à ca. 300 ml,
die in den Varoma® passen

00 40
std : min

1 Butter, Mehl, Milch, ½ TL Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 5** verrühren. Die Soße anschließend **10 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** köcheln lassen.

2 Erbsen zur Soße geben und **3 Min.** | **95°C** |  | **Stufe 0,5** erhitzen. Die Hälfte der Frühlingszwiebeln und die Kräuter zur Soße geben und evtl. nochmals mit etwas Salz abschmecken.

3 Die Soße auf 4 Gläser (à etwa 300 ml) verteilen und auf die Soße je ein rohes Ei schlagen. Eier mit je einer Prise Salz und Cayennepfeffer würzen. Den  spülen und das Wasser einfüllen. Den Varoma® aufsetzen und die Gläser im Varoma® verteilen. Den Deckel aufsetzen und die Eier **18 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 1** garen. Die Eier im Glas mit restlichen Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

BRUNCH-BÜFFET

Die kleinen Eierspeisen sind in nur 40 Minuten zubereitet. Aus diesem Grund und da sie so außergewöhnlich serviert werden, eignen sie sich auch als hübsche Vorspeise zum Osterbrunch. Wer frische Kräuter der Saison verwenden möchte, zerkleinert z. B. die Blättchen von ½ Bund Petersilie **5 Sek.** | **Stufe 7** im .



Russische Eier



00 30
std. min

PRO PORTION: 277 KCAL | 18 G E | 21 G F | 3 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 750 g heißes Wasser
- ★ 8 Eier
- ★ 4 Cornichons
- ★ 15 g Mayonnaise
- ★ 1 EL mittelscharfer Senf
- ★ 80 g Frischkäse
- ★ 4 Stängel Schnittlauch, in Röllchen
- ★ 4 Prisen Salz
- ★ 2 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ nach Belieben
- 20 g Lachsforellenkaviar

1 Wasser in den einfüllen, Eier in den Garkorb legen und diesen in den einhängen. Eier **14 Min.** | **Varoma*** | **Stufe 1** garen.

2 Garkorb mithilfe des herausnehmen, Eier unter kaltem Wasser abschrecken, pellen und abkühlen lassen. Der Länge nach halbieren, Eigelb mithilfe eines Teelöffels herausnehmen. Eigelb, Cornichons, Mayonnaise, Senf, Frischkäse, $\frac{2}{3}$ des Schnittlauchs, Salz und Pfeffer in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Mit dem nach unten schieben. Vorgang wiederholen, evtl. mit dem erneut verrühren.

3 Creme in einen Spritzbeutel füllen und portionsweise in die Eierhälften spritzen. Mit restlichem Schnittlauch und dem Kaviar garnieren und servieren.

>TIPP Für Abwechslung auf der kalten Platte setz die Eierhälften einzeln in Kaffeetassen oder kleine Porzellanschälchen, die du zuvor mit Basilikum- und Dillblättchen wie kleine Nester auspolsterst. So wird aus dem kleinen Snack eine hübsche Vorspeise für jeden Gast!

HALTBAR MACHEN

Hart gekochte Eier halten im Kühlschrank gelagert bis zu 3 Wochen. So vorbereitet kannst du jederzeit schnell im Thermomix® die passende Füllung machen, um mit flink gezauberten russischen Eiern auf deinem Frühstücksbüfett für bewundernde Blicke und ein köstliches Highlight zu sorgen!



Eierlikör mit ganzen Eiern



00 15
std. : min

PRO PORTION (2 CL): 40 KCAL | 1 G E | 7 G F | 7 G KH

ZUTATEN FÜR 2 FLASCHEN Á 750 ML

- ★ 400 g Zucker
- ★ 30 g selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 700 g Korn oder Wodka
- ★ 9 Eier
- ★ 200 g Sahne
- ★ 350 g Milch

1 Zucker und Vanillezucker in den  geben und **10 Sek.** | Stufe 10 pulverisieren.

2 Die übrigen Zutaten zufügen und **12 Min.** | **70°C** | Stufe 4 erhitzen. In sterilisierte Flaschen abfüllen und abkühlen lassen.

> **HALTBARKEIT** Gekühlt gelagert ist der Likör 3–4 Wochen haltbar.

> **TIPP** Der Eierlikör schmeckt pur, zu Eicreme oder zum Beispiel Schokoladenpudding. Ist dir die Konsistenz zu sämig, kannst du die Milchmenge leicht auf etwa 400 g erhöhen.

NOCH MEHR IDEEN

Weitere Rezepte für oder mit dem Cremelikör findest du im ZauberTopf Club.

Die beliebtesten:

Eierlikör-Marmorkuchen,
Eierlikör mit „Likör 43“,
Pannacotta und Eierlikör-Eis!





Kleine Eier-Kräuter-Törtchen

00 40
std : min



PRO STÜCK: 743 KCAL | 28 G E | 66 G F | 11 G KH

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

- ★ 30 g Schnittlauchröllchen
zzgl. 1 EL zum Garnieren
 - ★ 25 g Kerbelblättchen
 - ★ 80 g Butter, in Stücken,
zzgl. etwas mehr
zum Fetten
 - ★ 4 Blätter Filoteig (100 g)
 - ★ 50 g Gouda, in Stücken
 - ★ 80 g Sahne
 - ★ 200 g Frischkäse
 - ★ 100 g geräucherte Wurst
(z. B. Pfefferbeißer),
in Würfeln
 - ★ 2 Prisen Salz
 - ★ 1 Prise frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
 - ★ 6 Eier
- AUSSERDEM
- ★ 4 Muffin-Förmchen

- 1 Kräuter in den geben und **4 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.
- 2 Butter in den geben, **2 Min.** | **70°C** | **Stufe 2** schmelzen. Die einzelnen Teigblätter in je 4 gleich große Rechtecke teilen. Diese mit der Butter bestreichen und je 4 Stücke aufeinanderlegen. Muffin-förmchen fetten, Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. spülen und trocknen.
- 3 Gouda in den geben und **7 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Sahne, Frischkäse, Wurstwürfel, Salz, Pfeffer, die Hälfte der Kräuter und 2 Eier zugeben und **15 Sek.** | | **Stufe 3** vermengen. Mit den vorbereiteten Teigstücken 4 Mulden auslegen. Die Masse einfüllen. Auf je ein Törtchen ein aufgeschlagenes Ei gleiten lassen. Im unteren Drittel des heißen Ofens etwa 25 Min. backen. Herausnehmen und mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen.



WENIGER REINIGEN

Du kannst statt herkömmlicher Muffinformen eine nachhaltige Form aus Silikon verwenden. Sie lässt sich viel einfacher reinigen und die Muffins bleiben auch ohne Einfetten nicht haften, sondern lösen sich ganz einfach heraus.

12,85 €



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/Teamleitung

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

Tina Bumann, Anna Gieseler, Sophia Handschuh, Ira Leoni, Désirée Peikert

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