

mein  
**ZauberTopf**



# SONNTAGSBRUNCH

Die 7 einfallsreichsten und leckersten Rezepte für Thermomix®

## Rezeptübersicht



Kleine Eier-Kräuter-Törtchen



Milchreis mit Früchten



Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott



Porridge mit Fruchtsoße



Milchbrötchen mit Vanille-Schokoladen-Kern



Kleine Hefeschnecken mit Rosmarin



Süße und herzhaft Crêpes-Röllchen

## Sonntagsbrunch

Die 7 einfallsreichsten und leckersten Rezepte für Thermomix®

*Liebe Leserin, lieber Leser,*

was gibt es Besseres als es sich sonntags nach dem Aufstehen mal so richtig gut gehen zu lassen? Ein ausgedehntes Frühstück mit allem was dazu gehört – einfach großartig!

Wochentags muss alles immer so schnell gehen, da bleibt kaum Zeit für ein langes und abwechslungsreiches Frühstück mit den Liebsten. Daher lieben wir einen schönen Sonntagsbrunch. Wir haben fluffige Milchbrötchen, würzige Hefeschnecken und vieles mehr für eine überraschend andere Frühstückstafel.

Wir hoffen, wir können euch inspirieren und wünschen viel Spaß beim Nachmixen und Experimentieren mit unseren Rezepten für euren Küchenprofi.

*Euer mein ZauberTopf-Team*






## Kleine Eier-Kräuter-Törtchen



00 40  
std : min

ZUTATEN FÜR 4 Stück

- ★ 100 g geräucherte Wurst (z.B. Pfefferbeißer)
- ★ 1 Bund Schnittlauch, 3 Stängel davon in feinen Röllchen zum Garnieren
- ★ Blättchen von 1 Bund Kerbel
- ★ 80 g Butter, in Stücken
- ★ 4 Blätter Filoteig (100 g)
- ★ 50 g Gouda, in Stücken
- ★ 80 g Sahne
- ★ 200 g Frischkäse
- ★ 2 Prisen Salz
- ★ 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 6 Eier
- ★ Fett für die Förmchen

**1** Die Wurst in feine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, 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. 4 Mulden eines Muffinblechs 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 Drittes des heißen Ofens etwa 25 Min. backen. Die Törtchen herausnehmen, mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.


PRO STÜCK:

743 KCAL | 28 G E | 66 G F | 1 G KH



## Milchreis mit Früchten

**1** | Milch, Wasser, Sahne, Butter, Honig und Salz in den  geben, **9 Min. | 100 °C | Stufe 1** aufkochen. Milchreis, Vanilleschote und Lavendel zugeben, **30 Min. | 90 °C |  Stufe 1** ohne Messbecher garen. Milchreis umfüllen, Lavendel und Vanilleschote entfernen, Milchreis quellen lassen. Den  spülen.

**2** | Die Hälfte der Pfirsiche in den  geben und **1 Min. | Stufe 10** pürieren. Die übrigen Pfirsiche in schmale Spalten schneiden. In einer Schüssel die Pfirsichspalten mit den Himbeeren und dem Pfirsichpüree vermischen. Milchreis mit dem Obst anrichten und mit Lavendelblüten bestreut servieren.



ZUTATEN FÜR 4 Portionen

- ★ 750 g Milch
- ★ 250 g Wasser
- ★ 50 g Sahne
- ★ 15 g Butter
- ★ 100 g Honig
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 250 g Milchreis
- ★ 1 Vanilleschote längs halbiert
- ★ 5 Lavendelblütendolden
- ★ 5 Pfirsiche, halbiert und entsteint
- ★ 250 g Himbeeren

PRO PORTION:

576 KCAL | 13 G E | 15 G F | 99 G KH



## Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott



ZUTATEN FÜR 4 Portionen

- ★ 500 g Zwetschgen, halbiert und entsteint
- ★ 1 Zimtstange
- ★ 50 g Zucker
- ★ 1 EL Stärke
- ★ 1 EL Rosinen
- ★ 4 Eier
- ★ 1 Pck. Vanillezucker
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 375 g Milch
- ★ 125 g Mehl
- ★ 40 g Butter
- ★ Puderzucker zum Bestäuben

**1** | Etwa 200 g Wasser, 20 g Zucker, Stärke in den geben, für **2 Min. | 100 °C | Stufe 1** erhitzen. Zimtstange zugeben, **6 Min. | 100 °C |** rühren. Zimtstange entfernen. Kompott umfüllen und abkühlen lassen.

**2** | Die Rosinen in den geben und **3 Sek. | Stufe 5** zerkleinern, entnehmen. Eier, Vanillezucker, Salz, Milch und Mehl in den geben und alles **10 Sek. | Stufe 4** verrühren. Sollten noch Klümpchen im Teig sein, weitere **5 Sek. | Stufe 4** vermischen.

**3** | Butter in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig eingießen. Rosinen auf den Teig streuen. Bei schwacher Hitze goldbraun backen.

**4** | Den Schmarrn mit einem Pfannenwender vierteln, dann wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen. Dann mit 2 Gabeln in Stücke reißen. Etwas Zucker über den Schmarrn streuen und ihn unter Schwenken karamellisieren lassen.

**5** | Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und mit dem Zwetschgenkompott servieren.



**VARIANTE** | Für besonders „fluffigen“ Schmarrn kann die Milch ganz oder zum Teil durch kohlenensäurehaltiges Mineralwasser ersetzt werden.



PRO PORTION:

384 KCAL | 7 G E | 12 G F | 60 G KH



## Porridge mit Fruchtsoße

**1** | Obst und Zucker in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 10** pürieren. Dann **5 Min.** | **100 °C** | **Stufe 2** kochen und umfüllen.  spülen.

**2** | Haferflocken, Milch, Wasser, Ahornsirup und Zimt in den  geben, **10 Min.** | **90 °C** |  | **Stufe 2** kochen. In zwei Gläser füllen und mit Fruchtsoße servieren.





ZUTATEN FÜR 2 Portionen


- ★ 200 g Obst nach Belieben
- ★ 50 g Zucker
- ★ 50 g Haferflocken
- ★ 100 g Milch
- ★ 200 g Wasser
- ★ 20 g Ahornsirup
- ★ ½ TL Zimtpulver

PRO PORTION:

281 KCAL | 6 GE | 4 GF | 54 G KH

## Milchbrötchen mit Vanille-Schokoladen-Kern

**1** | Hefe, 250 g Milch und Agavendicksaft in den  geben und **2 Min.** | **37 °C** | **Stufe 2** erwärmen. 50 g Butter, beide Mehlsorten und das Salz zugeben und **2 Min.** | **‡** verkneten. In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.  spülen.

**2** | Den Schokoladenkern vorbereiten. Dazu die Schokolade in den  geben und **6 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Die restliche Butter, den Zucker und das Vanillemark zugeben und **5 Min.** | **50 °C** | **Stufe 2** schmelzen. Anschließend die Schokoladenmasse umfüllen und im Kühlschrank etwas abkühlen und erhärten lassen.

**3** | Den Teig nach dem Ende der Ruhezeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen, diese platt drücken. Die Schokoladenmasse ebenfalls in 8 Portionen teilen und jeweils eine Portion in die Mitte einer platt gedrückten Kugel geben. Den Teig um die Schokoladenmasse herum schließen, die Enden gut zusammendrücken und zur typischen, leicht länglichen Brötchenform formen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit einem Messer zweimal einschneiden. Abgedeckt weitere 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**4** | Nach dem Ende der Ruhezeit die Brötchen mit der restlichen Milch bestreichen und im Ofen 20–25 Min. backen. Aus dem Backofen holen und die Brötchen abkühlen lassen.



ZUTATEN FÜR 8 Brötchen



- ★ ½ Würfel Hefe
- ★ 270 g Milch
- ★ 1 EL Agavendicksaft
- ★ 90 g weiche Butter
- ★ 300 g Mehl Type 405  
zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- ★ 100 g Mehl Type 550
- ★ ½ TL Salz
- ★ 90 g weiße Schokolade in Stücken
- ★ 10 g Zucker
- ★ Mark von ½ Vanilleschote




PRO PORTION:


359 KCAL | 8 G E | 15 G F | 50 G KH



## Kleine Hefeschnecken mit Rosmarin

**1** | Rosmarin in den  geben, **3 Sek.** | **Stufe 8** hacken und umfüllen. Zucker in den  geben, **10 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren und ebenfalls umfüllen.

**2** | Milch und Hefe in den  geben, **3 Min.** | **37 °C** | **Stufe 2** erwärmen. Mehl, Salz, Rosmarin, Ei und Öl dazugeben und **3 Min.** |  unterkneten. Den Teig zugedeckt im  an einem warmen Ort etwa 45 Min. gehen lassen.

**3** | Den Teig nochmals **20 Sek.** |  kneten. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 10 gleich große Stücke teilen und erneut 15 Min. gehen lassen.

**4** | Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigstücke auf der Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn zu Rechtecken ausrollen und mit dem Honig bestreichen. Von einer Ecke diagonal aufrollen. Diese Teigrollen anschließend zu Schnecken formen und ihre Enden unter den Boden drücken.

**5** | Die Schnecken auf das Blech setzen und für 10–15 Min. auf der unteren Schiene des heißen Backofens backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

 **00 25**  
std : min  
zzgl.  
**1 Std.**  
Ruhezeit

ZUTATEN FÜR 10 Stück

- ★ **Nadeln von 2 Zweigen Rosmarin**
- ★ **20 g Zucker**
- ★ **50 g Milch**
- ★ **¼ Würfel Hefe (etwa 10 g)**
- ★ **175 g Mehl Type 405**  
zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- ★ **1 Prise Salz**
- ★ **1 Ei**
- ★ **35 g Rapsöl**
- ★ **50 g flüssiger Honig**
- ★ **Puderzucker zum Bestäuben**

PRO STÜCK:

133 KCAL | 3 GE | 6 GF | 17 G KH



## Herzhafte und süße Crêpes-Röllchen



ZUTATEN FÜR 6 Crêpes

### CRÊPES-TEIG

- ★ 30 g Butter zzgl. etwas mehr zum Ausbacken
- ★ 150 g Mehl Type 405
- ★ 2 Eier
- ★ 300 g Milch
- ★ 50 g Wasser
- ★ 1 Prise Salz

### HERZHAFTE FÜLLUNG

- ★ 25 g Senf
- ★ 10 g heller Balsamicoessig
- ★ 25 g Sonnenblumenöl
- ★ 1 EL Joghurt
- ★ Salz
- ★ frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 30 g Pinienkerne
- ★ 30 g Rucola
- ★ 100 g Rote Bete, geschält und geviertelt
- ★ 20 g Honig
- ★ 60 g Ziegenfrischkäse

### SÜSSE FÜLLUNG

- ★ 125 g Mascarpone
- ★ 25 g Milch
- ★ 1 TL Vanillezucker
- ★ 3 Prisen Zimtpulver
- ★ 120 g Kirschmarmelade
- ★ 160 g Kirschen, entsteint

**1** | Butter in den geben und **2 Min. | 70 °C Stufe 2** erhitzen. Mehl, Eier, Milch, Wasser und Salz dazu geben. **25 Sek. | Stufe 4** vermengen. Dann den spülen.

**2** | Wenig Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Boden mit einer Kelle Teig bedecken. Von jeder Seite wenige Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Auf einem Teller stapeln und abkühlen lassen.

**3** | Für die herzhafte Füllung als erstes das Dressing zubereiten. Dafür Honig, Senf, Essig, Sonnenblumenöl, Joghurt, etwas Salz und Pfeffer in den geben und **10 Sek. | Stufe 5** vermischen. Umfüllen und den spülen.

**4** | Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Pfanne vom Herd nehmen, Pinienkerne umfüllen und erkalten lassen. Rucola waschen und trocken tupfen. Rote Bete in den geben und **10 Sek. | Stufe 4** zerkleinern. leeren und reinigen.

**5** | Für die süße Füllung Mascarpone, Milch, Vanillezucker und Zimtpulver in den geben und **12 Sek. | Stufe 3** vermischen. Umfüllen und spülen.

**6** | Die Hälfte der Crêpes mit Rote Bete, Rucola und Pinienkernen belegen. Ziegenfrischkäse in Flocken darüber verteilen, etwas Dressing darüber träufeln und aufrollen. Die übrigen Crêpes mit der Mascarpone-Creme bestreichen. Die Marmelade in Klecksen darüber geben. Kirschen gleichmäßig auf die Crêpes aufteilen und aufrollen.

PRO PORTION:

940 KCAL | 21 G E | 55 G F | 92 G KH



## Verlag

falkedia GmbH & Co. KG  
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel  
Tel. +49 (0)431 / 200 766-0,  
Fax +49 (0)431 / 200 766-50  
E-Mail: [info@zaubertopf.de](mailto:info@zaubertopf.de)  
[www.zaubertopf.de](http://www.zaubertopf.de)

## Herausgeber

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

## Redaktion

Vivien Koitka, Jenifer Wohlers, Katrin Burmeister

## Fotografen

Frauke Antholz, Ira Leoni, Tina Bumann, Kathrin Knoll, Anna Gieseler,

## Grafik und Bildbearbeitung

Mareike Hansen

## Urheberrecht

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

## Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in diesen E-Books erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

## Haftungsausschluss

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

## Datenschutz

Jürgen Koch ([datenschutzanfrage@falkedia.de](mailto:datenschutzanfrage@falkedia.de))  
falkedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,  
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkedia erscheinen außerdem die Publikationen  
sweet paul, LandGenuss, Mein LandRezept, So is(s)t Italien,  
Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO, BÜCHER und KIELerLEBEN.  
© falkedia, 2017 | [www.falkedia.de](http://www.falkedia.de) | ISSN 2510-392X