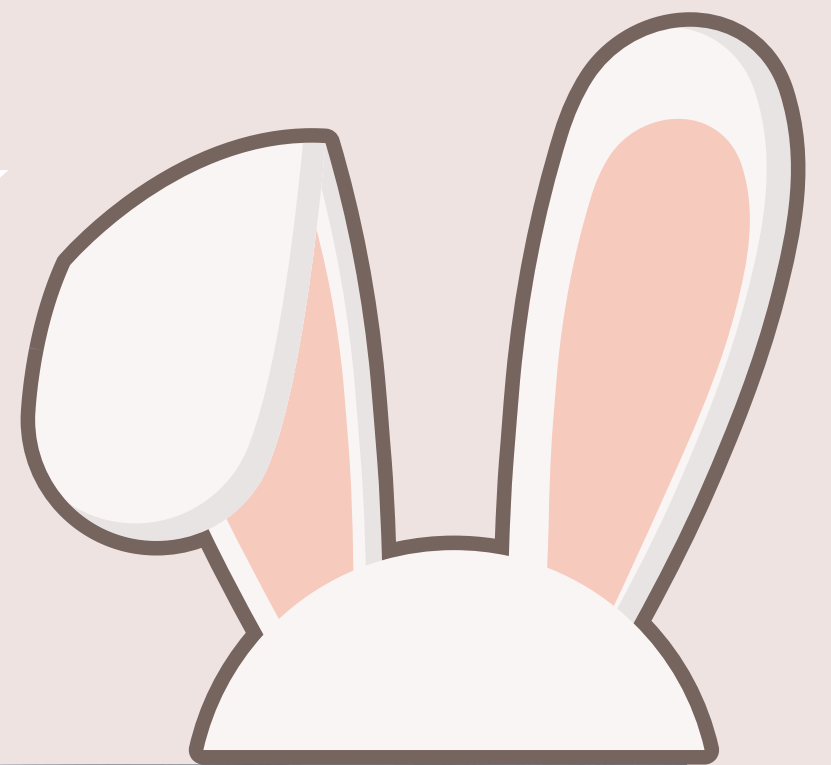


25 TOLLE OSTERBRUNCH REZEPTE

Ostern mit dem Thermomix®



Désirée Peikert www.a-matter-of-taste.de

Inhaltsverzeichnis

Seite 2	: Inhaltsverzeichnis
Seite 3	: Vorwort
Seite 4	: niedliche Osternester
Seite 5	: Eier färben
Seite 6	: Hefezopf
Seite 7	: süße Osterhasen aus Hefeteig
Seite 8	: Eier im Glas
Seite 9	: Frühstückssmoothie
Seite 10	: niedliche Osterhasen-Muffins
Seite 11	: saftiger Schokoladenkuchen
Seite 12	: Schokoladenpudding
Seite 13	: Eiersalat
Seite 14	: Eierlikör
Seite 15	: Falscher Hase
Seite 16	: Brokkolisalat
Seite 17	: Schokoaufstrich aus Schokobons
Seite 18	: Zitronentarte
Seite 19	: Tomatendip
Seite 20	: Datteldip
Seite 21	: Pesto
Seite 22	: Mango-Möhrensuppe
Seite 23	: Möhrensalat
Seite 24	: Käsekuchen im Glas
Seite 25	: Mascarpone-Himbeer-Dessert
Seite 26	: Erbsencremesuppe
Seite 27	: Rote Beete Salat

Gefühlt war gestern noch Weihnachten und schwupps - steht Ostern vor der Tür.

Eine meiner liebsten Ostertraditionen? Brunchen. Denn was gibt es Schöneres als Ostern stundenlang mit seinen Lieben zusammensitzen, zu essen und zu lachen. Mit dabei natürlich jede Menge bunte Eier, frisch gemixte Smoothies und leckere Dips. Mit diesen 25 Osterideen von süß bis herzhaft, sorgst du für einen perfekten Osterbrunch. Und über eine Flasche selbst gemachten Eierlikör freut sich die beste Freundin und die Familie garantiert.

In diesem Sinne: Frohe Ostern und viel Spaß beim Zubereiten

Dési



niedliche Osternester

oder auch essbare Eierbecher



Zutaten:

240 Gramm Milch zzgl. etwas mehr zum Einpinseln
1/2 Würfel Hefe
110 Gramm Zucker
600 Gramm Mehl Type 405
1/2 Teelöffel Salz
3 Eier Größe M
55 Gramm weiche Butter
Zitronenabrieb von 1/2 unbehandelten Zitrone

Außerdem:

gefärbte Eier

Zubereitung:

Für den Hefeteig zuerst Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Minuten | 37 °C | Stufe 1 erwärmen.

Dann Mehl, Salz, Eier, Butter und den Zitronenabrieb zugeben und alles 3 Minuten | Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig in eine große Schüssel umfüllen und abgedeckt mindestens 40 Minuten gehen lassen. Ich habe ihn erst 20 Minuten gehen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank gestellt. Und erst am Morgen backen.

Den Backofen auf 160 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Teig in Stücke teilen und daraus kleine Teig-Stränge formen.

Nun aus je drei Strängen kleine Zöpfe flechten und am Ende gut zusammendrücken.

Die Osternester auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit etwas Milch bestreichen.

Die Hefezöpfe etwa 25 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen und in die Mitte das Ei setzen.

Eier färben im Thermomix®

kochen und färben in einem Arbeitsschritt

Eier (je 3 pro Farbe)

Eierfarbe zum Heißfärben

2 El Essig

Wasser

Gefrierbeutel

Verschluss oder Gummibänder

Ihr füllt je einen Gefrierbeutel mit etwas Wasser, der Eierfarbe, etwas Essig und legt die Eier hinein! Dann verschließt ihr die Beutel gut und legt sie in den Varoma!

Nun füllt ihr 700g Wasser in den Mixtopf und setzt den Varoma mit den Ostereiern auf! Die Eier werden für 25 Min/Varoma/Stufe 1 gegart!

Anschließend über der Spüle die Gefrierbeutel aufmachen und das gefärbte Wasser abgießen! Die Eier auf einem Küchentuch oder im Eierkarton trocknen lassen! Wenn ihr die Eier mit etwas Öl einreibt, glänzen sie richtig schön!

Das tolle am Ostereier färben im Varoma ist, das das Eigelb nicht so bläulich anläuft und auch so keine Farbe in das Ei dringt! Ihr habt also ein schönes, appetitliches Ei, wenn ihr es aufschlägt! Und das Auge isst ja bekanntlich mit!



Hefezopf

So fluffig, so lecker...



280 Gramm Milch zzgl. etwas mehr zum Bestreichen
1/2 Würfel Hefe
90 Gramm Zucker
70 Gramm zimmerwarme Butter, in Stücken
500 Gramm Mehl Type 405
1 Ei (Größe M)
1/2 Teelöffel Salz
Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone

Milch, Hefe, Zucker und Butter in den Mixtopf geben und 3 Minuten | 37 °C | Stufe 1 erwärmen.

Nun Mehl, Ei, Salz und den Zitronenabrieb zugeben und 3 Minuten | Knetstufe zu einem Teig kneten.

Den Teig in eine große Schüssel umfüllen und abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Den Teig in drei Teile teilen und zu einem Zopf flechten.

Den Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Während dieser Zeit den Hefezopf auf dem Backblech erneut gehen lassen. Zuletzt noch den Hefeteig mit etwas Milch bestreichen. Den Hefezopf etwa 30 Minuten backen.

Tipp: Wenn du nicht sicher bist, ob der Hefezopf schon gut ist, kannst du den Klopfest machen. Dafür klopfst du auf die Unterseite des Hefezopfes. Wenn er sich hohl anhört, ist er gut.

süße Osterhasen

aus Hefeteig

50g Butter
300g Milch
20g frische Hefe (1/2 Würfel)
50g Zucker
550g Weizenmehl
1 Tl Salz
etwas Zitronenaroma oder Abrieb
Ei
Schokolade nach Wahl



Als erstes eine große Schüssel einfetten.

Nun gibst du die Milch, die Butter, die Hefe und den Zucker in den Mixtopf und erwärmst alles 2 Min/37Grad/Stufe 2.

Dann kommt das Mehl und ein paar Tropfen Zitronenaroma dazu. Den Teig 3 Min/Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Nun drehst du den Mixtopf über der Schüssel auf den Kopf und drehst etwas an der schwarzen Schraube! Der Hefeteig plumpst so komplett raus! Der Teig muss jetzt abgedeckt 1 Stunde ruhen!

Den Teig in 10 Teile teilen. 9 davon werden zu kleinen Häschen geformt.

Aus dem Anderen formst du kleine Kugeln für die Schwänze!

Die Teigstücke in je etwa 30 cm lange Würste rollen.

Die Teigrolle zweimal miteinander verschlingen. So entsteht die Hasenform. Unten die Teigkugel als Schwanz aufsetzen und leicht festdrücken.

Die Hefe-Hasen werden nun mit einem verquirlten Ei bepinselt. Und ab in den Backofen mit ihnen. Sie werden ca 20 Minuten bei 180 Grad gebacken.

Je nach Größe variiert das etwas.

In der Zeit wo die Hasen auskühlen, gebt ihr eine halbe Tafel Schokolade in eine feuerfeste Form und stellt sie in den ausgeschalteten Backofen. Die Schokolade schmilzt darin von alleine. Danach könnt ihr sie mit einem Pinsel auftragen!

Dann einfach die Häschen verzieren!



Ei im Glas

Frühstücksei mal anders



Zutaten für 4 Gläser:

30 Gramm Parmesan
1 Schalotte
10 Gramm Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Gläser
150 Gramm Babyspinat
30 Gramm Sahne
1 EL Frischkäse
1/2 TL Salz
3 Prisen Pfeffer
etwas Muskat
4 Eier
500 Gramm Wasser
100 Gramm Graved Lachs
1 Beet Kresse

Die Gläser etwas einfetten. Dann den Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sekunden | Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.

Schalotte in den Mixtopf geben und 3 Sekunden | Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und die Butter zugeben. Das Ganze 3 Minuten | Varoma | Stufe 1 andünsten.

Spinat zugeben und mithilfe des Spatels 3 Sekunden | Stufe 5 zerkleinern. Wer es lieber gröber mag, zerkleinert den Spinat nicht.

Parmesan, Sahne, Frischkäse und die Gewürze zugeben und alles 20 Sekunden | Linkslauf | Stufe 2 vermengen. Eventuell den Spatel zur Hilfe nehmen.

Die Spinatmasse in die Gläser füllen und je ein Ei darüber schlagen. Mit hitzebeständiger Frischhaltefolie oder Deckeln abdecken. Nun die Gläser in den Varoma stellen und verschließen.

Wasser in den Mixtopf füllen und den Varoma aufsetzen. Nun nach gewünschter Konsistenz der Eier 18-22 Minuten | Varoma | Stufe 2 stocken.

Lachs und etwas Kresse auf die Eier geben und mit etwas Pfeffer würzen. Sofort servieren und schmecken lassen;).

Früstückssmoothie

Frühstück zum Schlürfen



Zutaten für einen guten Liter:

- 30 Gramm Haferflocken
- 1 Orange, geviertelt (etwa 200 Gramm)
- 1 Banane, in Stücken (etwa 120 Gramm)
- 1 Nektarine, geviertelt (etwa 150 Gramm)
- 1 Apfel, geviertelt (etwa 130 Gramm)
- 1 Mango, in Stücken (etwa 280 Gramm)
- 2 Teelöffel Honig
- 150-200 Gramm Joghurt
- 300-350 Gramm kaltes Wasser

Die Haferflocken in den Mixtopf geben und 5 Sekunden | Stufe 10 mahlen.

Das Obst zugeben und 20 Sekunden | Stufe 9 zerkleinern.

Dann Honig, Joghurt und Wasser zugeben und alles 1 Minute | Stufe 10 pürieren.

In Gläser oder eine Flasche umfüllen.

Am Leckersten ist der Frühstücks Smoothie, wenn er gekühlt serviert wird

niedliche Osterhasen-Muffins

nicht nur für Kinder



Für etwa 16 Hasenmuffins

220 Gramm Mehl Type 405

1 1/2 Teelöffel Backpulver

40 Gramm Backkakao

eine Prise Salz

110 Gramm weiche Butter, in Stücken zzgl. etwas mehr zum Fetten

150 Gramm Zucker

180 Gramm Milch

2 Teelöffel Vanillezucker, selbstgemacht

2 Eier Größe M

Außerdem:

150 Gramm Kuvertüre nach Wahl, in Stücken

32 Schokoladen Katzenschnäbel

Smarties

Zuckeraugen

Zuckerschrift

Muffinbackform

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Backpulver, Salz, Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Milch und Kakao in den Mixtopf geben und 50 Sekunden | Stufe 4 verrühren.

Den Teig in die gefettete Muffinform geben und etwa 20-25 Minuten backen.

Die Muffins abkühlen lassen.

Währenddessen die Kuvertüre in den ausgespülten und trockenen Mixtopf geben und 7 Sekunden | Stufe 8 zerkleinern.

Mit dem Spatel nach unten schieben und 8 Minuten | 40 °C | Stufe 1 schmelzen.

Die geschmolzene Schokolade in eine Schüssel umfüllen und die Muffins darin eintauchen.

In die noch etwas flüssige Schokolade die Augen und Nase drücken.

Nun die Katzenschnäbel als Ohren hineinschieben. Wenn die Muffins zu klein sind, ist es einfacher mit einem scharfen Messer einen Schlitz einzuschneiden.

Dann brechen die Muffins nicht.

Nun noch mit dem Zuckerstift den Mund aufmalen. Und fertig sind die Hasenmuffins.

saftiger Schokoladenkuchen

schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

4 Eier getrennt
1 Prise Salz
180g Zucker
200g Butter in Stücken
250g dunkle Schokolade in Stücken
80g Mehl
100g Buttermilch
Für den Guss:
200g Schokolade nach Wahl
20g Kokosfett



Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Springform einfetten. Ich habe eine 20er Form verwendet, da ich den Kuchen nicht so flach haben wollte! Geht aber auch mit einer 26er!

Rühraufsatz einsetzen!

Eiweiß der 4 Eier und eine Prise Salz in den Mixtopf geben und 4 Min/Stufe 3,5 steif schlagen und umfüllen.

Tipp: Der Mixtopf muss zum Eiweiß schlagen fettfrei sein. Wenn du dir nicht sicher bist, spüle ihn einfach mit Wasser und etwas Salz aus!

Rühraufsatz entfernen!

Zucker, Eigelb und Butter in den Mixtopf geben und 5 Min/70 Grad/Stufe 4 aufschlagen!

Schokolade zugeben und weitere 3 Min/50 Grad/Stufe 3 schmelzen!

Mehl und Buttermilch 15 Sek/Stufe 4 unterheben.

Eiweiß vorsichtig mit dem Spatel unterheben. (Alternativ 10 Sek/mit Hilfe des Spatels/Stufe 3)

Teig in die Springform füllen und im Backofen 20-25 Minuten backen. Nach ca. 15 Min mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird!

Bei ausgeschaltetem Backofen noch 5 Minuten ziehen lassen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

In der Zeit den Guss machen.

Schokolade in Stücken und Kokosfett in den Mixtopf geben und ca. 6 Min/40 Grad/Stufe 2 schmelzen.

Kuchen aus der Springform nehmen und mit Schokoguss übergießen. Wer mag kann noch ein paar Früchte als Topping mit drauf legen!

Schokoladenpudding

im Hasengewand



(reicht für 8 Gläser)

Zutaten:

200 Gramm Schokolade, in Stücken (ich habe Zartbitter und Vollmilch genommen)

800 Gramm Milch

200 Gramm Sahne

10 Gramm Backkakao

2 Eigelb

60 Gramm Zucker

Außerdem:

Löffelbiskuits

Zuckeraugen

Fruchtgummischnüre (gibt es von Hitschler)

50 Gramm Speisestärke (bei 60 Gramm wird die Konsistenz etwas fester.

Ich mag ihn lieber cremiger)

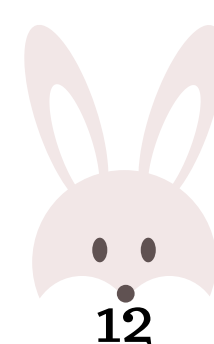
Schokopudding Zubereitung Thermomix®

Die Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sekunden | Stufe 8 zerkleinern.

Mit dem Spatel runter schieben. Nun die Milch, Sahne, Kakao, Eigelb, Zucker und die Stärke zugeben und alles 12 Minuten | 100 °C | Stufe 4 kochen lassen.

In Gläser umfüllen und kühl stellen.

Nun mit den Löffelbiskuits Ohren legen, Augen und Barthaare auf den Pudding geben.



Eiersalat

tolle Osterei Resteverwertung



- 8 Eier
- 500 g Wasser
- oder 8 hartgekochte Eier
- Für die Mayonnaise
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 2 Prisen schwarzer Pfeffer
- ¼ TL Salz
- 10 g Zitronensaft
- 250 g Sonnenblumenöl
- Für das Dressing
- 1 kleine rote Zwiebel
- 5 Radieschen
- ½ Apfel halbiert
- 60 g der selbstgemachten Mayonnaise
- 60 g Joghurt
- 10 g helles Balsamico
- 5 g Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 1 Kästchen Kresse

Wasser in den Mixtopf geben und die Eier in den Varoma legen. Diesen verschließen, aufsetzen und 20 Min. | Varoma | Stufe 1 garen. Den Mixtopf leeren und die Eier abschrecken, pellen und abkühlen lassen.

Wenn du noch gekochte Ostereier hast, entfällt dieser Schritt.

Während die Eier abkühlen, kannst du die Mayonnaise herstellen. Dazu das Ei, Senf, Pfeffer, Salz und Zitronensaft in den Mixtopf geben und diesen verschließen.

Ein Gefäß auf den Deckel stellen und das Öl einwiegen. Dann den Messbecher aufsetzen. Den Thermomix auf Stufe 3,5 stellen und nach und nach das Öl auf den Deckel geben. Bis die Mayonnaise emulgiert ist. Das dauert etwa 2 Minuten. Dann die Mayonnaise umfüllen.

Für das Dressing die Zwiebel, Radieschen und den Apfel in den Mixtopf geben und 4 Sek. | Stufe 4 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. 60 g Mayonnaise, Joghurt, Balsamico, Zitronensaft und Salz zugeben und 10 Sek. | Linkslauf | Stufe 2 verrühren. Die Eier mit dem Messer in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Das Dressing darauf verteilen und mit dem Spatel vorsichtig unterheben. Mit der Kresse garnieren.

Tipp: Die restliche Mayonnaise hält sich in einem Schraubglas im Kühlschrank einige Tage.

Wenn du die Eier nicht mit der Hand schneiden möchtest, kannst du sie auch mit Thermomix® zerkleinern. Einfach 10 Sek. | Stufe 3 zerkleinern. Der Eiersalat schmeckt total lecker auf Brot, oder auch zum Grillen.

Eierlikör

für sich selbst oder zum Verschenken



- 10 Eigelb
- 1/2 Vanilleschote
- 300 g Zucker
- 200 g Milch
- 200 g Sahne
- 300 g Vegefeuer (alternativ Rum, Weinbrand oder Likör 43)

Die Eigelb in den Mixtopf geben und das Mark der Vanilleschote auskratzen.

Das Mark sowie die Vanilleschote ebenfalls zugeben.

Zucker, Sahne, Milch und Vegefeuer in den Mixtopf geben und alles 9 Minuten | 70 °C | Linkslauf | Stufe 4 erwärmen.

Die Vanilleschote entfernen und den Eierlikör in eine Flasche umfüllen.



Falscher Hase

Hackbraten mit Ei

Zutaten für 4 Personen

4 hartgekochte Eier
40 g altbackenes Brötchen, in Stücken
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
600 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
1 TL Senf
Salz
Pfeffer
800 g Wasser
2 TL Gemüsepaste (selbstgemacht, oder 1 Brühwürfel)
750 g Kartoffeln, in Stücken
300 g Karotten, in Stiften
2 Prisen Zucker
200 g Milch
30 g Mehl
1 Bund frische Kräuter nach Wahl

Zuerst die Eier pellen und zur Seite stellen.

Dann Brötchen in den Mixtopf geben und 15 Sek. | Stufe 8 zerkleinern und umfüllen.

Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und 5 Sek. | Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.

Hackfleisch, Ei, Senf, 1 ½ TL Salz, 3 Prisen Pfeffer und die Semmelbrösel zugeben und 20 Sek. | Linkslauf | Stufe 4 vermengen. Eine Lage Frischhaltefolie ausrollen und die Hälfte der Hackmasse darauf verteilen.

Dann die Eier auf das Hackfleisch legen und die restliche Hackmasse darauf geben. Wenn du etwas Paprikapulver darüber gibst, sieht das Fleisch nicht so blass aus.

Die Frischhaltefolie mit dem Hack zu einer Rolle formen und in den Varoma legen.

Wasser und Gewürzpaste in den Mixtopf geben und den Varoma verschließen, aufsetzen und 20 Min. | Varoma | Stufe 1 garen.

Den Varoma zur Seite stellen und den Garkorb in den Mixtopf einhängen, Kartoffeln einwiegen und die Karotten auf den Einlegeboden verteilen.

Zucker auf die Karotten geben. Varoma wieder aufsetzen und weitere 27 Min. | Varoma | Stufe 1 garen. Varoma und Garkorb zur Seite stellen. Den Mixtopf leeren und die Garflüssigkeit dabei auffangen.

Nun 300 g Garflüssigkeit, Milch, Mehl, 1 TL Salz, 3 Prisen Pfeffer und Kräuter in den Mixtopf geben und 5 Sek. | Stufe 5 vermengen. Dann 4 Min. | 100 °C | Stufe 3 aufkochen.

Zum Schluss noch 20 Sek. | Stufe 10 aufschäumen. Mit den Kartoffeln, Karotten und dem Hackbraten servieren.

Brokkolisalat

mit fruchtigen Beeren und karamellisierten Nüssen



- 40 Gramm Butter
- 50 Gramm Zucker
- 3 Handvoll Nüsse (ich hatte Walnüsse und Pekannüsse)
- 350 Gramm Brokkoli, in Röschen
- 1/2 gelbe Paprika, in Stücken
- 1 Apfel, geviertelt
- 1 Teelöffel Senf
- 1 1/2 Teelöffel Kräutersalz
- 3 Prisen Pfeffer
- 35 Gramm flüssiger Honig
- 50 Gramm Olivenöl
- 25 Gramm heller Balsamico
- Saft von 1 1/2 Orangen (etwa 100-125 Gramm)
- 150 Gramm Himbeeren
- 150 Gramm Blaubeeren
- 80 Gramm Feta (optional)

Zuerst die Nüsse karamellisieren.

Dafür die Butter in der Pfanne schmelzen und den Zucker zugeben. Sobald dieser schmilzt, die Nüsse zugeben und mit einem Holzlöffel immer wieder wenden. Gut aufpassen, denn das Karamell kann schnell anbrennen.

Die Nüsse auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen. Danach mit einem großen Messer grob hacken.

Nun den Brokkolisalat zubereiten.

Brokkoli, Paprika, Apfel, Senf, Kräutersalz, Pfeffer, Honig, Olivenöl, Balsamico und Orangensaft in den Mixtopf geben und alles für 3 Sekunden | Stufe 4,5 zerkleinern. Ggf. eine Sekunde nachstellen.

Den Rohkostsalat in eine Schüssel füllen und die Himbeeren, Blaubeeren und die Nüsse unterheben.

Ich hatte noch etwas Feta im Haus und habe diesen in den Salat gekrümelt. Dies ist aber kein Muss.

Schokoaufstrich

aus Schokobons

155 g Schokobons
50g Butter in Stücken
50g Sahne

Schokobons in den Mixtopf einwiegen und 12 Sek/Stufe 10 zerkleinern.
Mit dem Spatel nach unten schieben.
Butter und Sahne zugeben und 6 Min/50Grad/Stufe 2 verrühren.
In ein Schraubglas umfüllen. Hier hält es sich im Kühlschrank besser.



Zitronentarte

frisch und fruchtig

für den Boden:

30 Gramm Zucker

175 Gramm Mehl, Type 405

100 Gramm kalte Butter, in Stücken

1 Eigelb

1 Esslöffel kaltes Wasser

für die Zitronenreme:

5 Eier

225 Gramm Zucker

60 Gramm Mascarpone

60 Gramm Sahne

2 unbehandelte Zitronen

3 unbehandelte Limetten

für die Sahneschicht:

400 Gramm Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder 2 Teelöffel Vanillezucker



Zuerst wird der Boden zubereitet. Dafür die 30 Gramm Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sekunden | Stufe 10 pulverisieren.

Nun das Mehl, die Butter, das Eigelb und das kalte Wasser zugeben und alles 20 Sekunden | Stufe 4 zu einem Teig verarbeiten. Dieser ist recht krümelig. Deshalb noch einmal mit den Händen kneten und zu einer Kugel formen.

Diese in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Nun den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und ausrollen.

Eine Tarteform (ø28 cm) gut fetten und den Teig hineingeben.

Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen, damit er keine Blasen wirft und für etwa 15 Minuten vorbacken. Danach den Ofen auf 180 °C herunterschalten.

Währenddessen die Zitronencreme vorbereiten.

Dafür den Rühraufsatz einsetzen, die 5 Eier und 225 Gramm Zucker in den Mixtopf geben und 4 Minuten | Stufe 3,5 schaumig schlagen.

Nun Mascarpone, Sahne, Abrieb und Saft von je 2 Zitronen und 2 Limetten zugeben.

Die Ei-Zitronenmasse auf den Boden geben und für weitere 30-40 Minuten bei 180°C backen. Den Mixtopf ausspülen.

Die Zitronentarte gut abkühlen lassen.

Röhreinsatz einsetzen.

Die Sahne, 1 Päckchen Sahnesteif und das Vanilleextrakt oder -Zucker und in den kalten Mixtopf geben und bei Sichtkontakt ohne Zeitangabe auf Stufe 3,5 steif schlagen.

Die Sahne auf der Lemontarte verteilen.

Nun mit etwas Limettenabrieb und dünnen Limettenscheiben garnieren.

Tomaten Dip

mediteran

1 Knoblauchzehe
100 Gramm getrocknete Tomaten in Öl
1 Handvoll frische Basilikumblätter
200 Gramm Frischkäse
200 Gramm Schmand
1/4 Teelöffel Salz
2 Prisen Pfeffer
Prise Zucker

Zuerst die Knoblauchzehe, die getrockneten Tomaten und die Basilikumblätter in den Mixtopf geben und 5 Sekunden | Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
Nun Frischkäse, Schmand, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben und 12 Sekunden | Stufe 4 vermengen.
Tomaten Dip in eine Schüssel umfüllen.



Datteldip

mein absoluter Lieblingsdip

1 Knoblauchzehe

180 Gramm Datteln, getrocknet und entsteint (ich nehme meist die von Seeberger oder Aldi)

200 Gramm Frischkäse

100 Gramm Schmand (200 Gramm gehen auch)

1 Teelöffel Curry

1 gestrichener Teelöffel Harissa Paste oder Sambal Oelek

1/4 Teelöffel Salz

Zuerst die Knoblauchzehe und die Datteln in den Mixtopf geben und 20 Sekunden | Stufe 10 pürieren.

Dann alles mit dem Spatel nach unten schieben.

Nun Frischkäse, Schmand, Curry, Harissa und Salz zugeben und alles 15 Sekunden | Stufe 5 vermengen.

Tipp: Wer es lieber stückiger mag, püriert die Datteln nur 10 Sekunden | Stufe 8.



Pesto

*passt zu Brot, Nudeln und zu
Kartoffeln*



eine Handvoll Walnüsse
80 Gramm Parmesan, in Stücken
1 Teelöffel Meersalz
1-2 Knoblauchzehen
2 Bund glatte Petersilie, ohne Stiele
1 unbehandelte Zitrone (Abrieb und Saft)
2 Prisen Pfeffer
120 Gramm Olivenöl

Zuerst die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das gibt später mehr Geschmack.

Nun Parmesan und Meersalz in den Mixtopf geben und 10 Sekunden | Stufe 10 zerkleinern.

Als nächstes Knoblauch, Walnüsse, Petersilie, Zitronenabrieb und den Pfeffer zugeben. Alles 7 Sekunden | Stufe 8 zerkleinern.

Mit dem Spatel nach unten schieben, Olivenöl und Zitronensaft zugeben und 20 Sekunden | Stufe 4 zu einem leckeren Pesto verrühren.

In ein Schraubglas füllen.

Tipp: Um das Pesto länger haltbar zu machen, einfach mit etwas Öl bedecken.
Du kannst die Walnüsse auch durch Mandeln, Cashewnüsse, Sonnenblumenkerne oder Pinienkerne ersetzen.

Mango-Möhrensuppe

einfach lecker



eine kleine Schalotte

ein Stück Ingwer (etwa Walnuss groß)

20 Gramm Butter

600 Gramm Möhren, in Stücken

250 Gramm Mango, in Stücken

600 Gramm Wasser

1 1/2 Teelöffel Gemüse-Gewürzpaste (oder einen Gemüse-Brühwürfel)

etwas Chili nach Geschmack

1 Teelöffel Salz

150 Gramm Kokosmilch

50 Gramm Orangensaft

Zuerst die Schalotte und den Ingwer in den Mixtopf geben und 3 Sekunden | Stufe 5 zerkleinern.

Mit dem Spatel nach unten schieben.

Nun die Butter zugeben und 3 Minuten | 120 °C (TM31 bitte Varoma) | Stufe 1 anschwitzen.

Dann die Möhren zugeben und 5 Sekunden | Stufe 5 zerkleinern.

Mit dem Spatel nach unten schieben.

Die Mango Stücke zugeben und nochmal 10 Sekunden | Stufe 5 zerkleinern.

Wasser, Brühpaste, Chili und Salz zugeben und die Möhrensuppe 18 Minuten | 100 °C | Stufe 3 kochen.

Nun die Kokosmilch und den Orangensaft zufügen und stufenweise 20 Sekunden | Stufe 4-6-8 pürieren.

Abschmecke und ggf. etwas nachwürzen.

Möhrensalat mit Weißkohl

und crunchigen Erdnüssen

300 Gramm Weißkohl, in Stücken
300 Gramm Möhren, in Stücken
20 Gramm hellen Balsamico
200 Gramm Schmand
1 Teelöffel Kräutersalz
1 Dose Ananas, in Stücken (140 Gramm, abgetropft)
150 Gramm geröstete Erdnüsse, gesalzen

Als erstes Weißkohl, Möhren, Balsamico, Schmand und Kräutersalz in den Mixtopf geben und 8 Sekunden | Stufe 4,5 zerkleinern.

Nun die Ananas und die Erdnüsse zugeben und mithilfe des Spatels 15 Sekunden | Stufe 2,5 | Linkslauf unterrühren.

In eine Schüssel umfüllen. Wenn du den Möhrensalat mindestens 30 Minuten ziehen lässt, schmeckt er noch besser.

Der Karottensalat schmeckt auch am nächsten Tag noch sehr gut.



Käsekuchen im Glas

Löffel dich glücklich



20 Gramm Butter
60 Gramm Haferkekse/Hafertaler, halbiert (gibt es bei Aldi)
10 Gramm kernige Haferflocken
20 Gramm brauner Zucker
400 Gramm Frischkäse
70 Gramm Sahne
110 Gramm Zucker
Mark 1/2 Vanilleschote
Prise Salz
3 Eier
500 Gramm Wasser
200 Gramm Beeren (TK oder frisch) geht auch jedes anderes Obst

Butter, Kekse, Haferflocken und braunen Zucker in den Mixtopf geben und 8 Sekunden | Stufe 7 zerkleinern. Die Masse auf die sechs Gläser verteilen und mit einem Löffel fest drücken.

Dann den Frischkäse, Sahne, 70 Gramm Zucker, Mark der Vanilleschote, Prise Salz und Eier in den Mixtopf geben und 1 Minute | Stufe 4 aufschlagen. Die Masse in die Gläser geben. Den Mixtopf kurz mit Wasser ausspülen.

Wasser in den Mixtopf füllen. Die Deckel auf die Weckgläser legen und die Gläser in den Varoma stellen. Diesen aufsetzen und 25 Minuten | Varoma | Stufe 1 garen. Varoma zur Seite nehmen und den Mixtopf leeren. Den Deckel vom Varoma und auch von den Gläsern abnehmen.

Dann die Beeren und 40 Gramm Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sekunden | Stufe 10 zerkleinern. Das Fruchtpüree 10 Minuten | 100 °C | Stufe 1 kochen. Die Masse auf die 6 Gläser verteilen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mascarpone-Himbeer-Dessert

einfach himmlisch



- 80g Cantuccini
- 80g Baiser
- 50g Zartbitter-Schokolade in Stücken
- 200g Mascarpone
- 350g Joghurt
- 30g Amaretto
- 1 El Vanillezucker
- 40g Zucker
- 250 g Himbeeren TK (oder mehr. Je nach Geschmack)

Cantuccini, Baiser und die Zartbitter Schokolade in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 7 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.

Mascarpone, Joghurt, Amaretto, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf füllen und 25 Sek/Stufe 4 verrühren.

In einem Glas abwechselnd Cantuccini Mischung, Mascarpone Creme und die Himbeeren schichten!

Ihr könnt auch die Cantuccini Mischung mit der Mascarpone Creme vermengen! Dann sieht es im Glas aber nicht ganz so schön aus! Schmecken tut es aber sehr lecker!

Erbsencremesuppe *mit Orangen*



- 100g Schalotten (ca. 3 Stück)
- 50g Butter
- 550g TK Erbsen
- eine Handvoll frische Erbsen zum garnieren
- 500g Wasser
- 60g Orangensaft
- 2 Tl selbstgemachte Gemüsebrühpaste oder 1 1/2 Würfel Gemüsebrühe
- 2 Tl Salz
- Pfeffer (mindestens 4 Prisen)
- 200g Schmand
- 1 Orange filetiert
- 1 Tl Zucker
- Kresse und/oder ein paar Sprossen

Schalotten in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern.

Mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter zugeben und 4 Min/120 Grad (Tm31 Varoma) Stufe 1 dünsten.

TK Erbsen, Wasser, O-Saft, Gemüsebrühpaste, Salz und Pfeffer zugeben und 25 Min/100 Grad/Stufe 2 kochen.

150g Schmand zugeben und 40 Sek/Stufe 6-8-10 pürieren!

Kurz bevor die Suppe fertig ist, die frischen Erbsen pulen und in heisses Wasser mit Salz geben! Ca. 3 Minuten und dann kalt abschrecken. Sie werden nur blanchiert, dann behalten sie schön die Farbe!

Orangenfilets mit 1 TL Zucker in die Pfanne geben und kurz karamellisieren!

Suppe in Teller geben und mit dem Rest des Schmands, Orangenfilet und Erbsen garnieren! Noch ein paar Sprossen und Kresse zugeben und servieren!

Rote Beete Salat

gesund und lecker



350 Gramm frische Rote Beete, halbiert
1 Birne, geviertelt und entkernt
50 Gramm kalifornische Walnüsse
50 Gramm Ahornsirup aus Kanada (Bernsteinfarben)
1 Teelöffel Senf
30 Gramm heller Balsamico
40 Gramm Rapsöl
1/4 Teelöffel Salz
3 Prisen Pfeffer
Feldsalat (100-130 Gramm)
50 Gramm Feta

Alle Zutaten bis auf den Feldsalat und den Feta in den Mixtopf geben und 3 Sekunden | Stufe 4,5 zerkleinern. Ggf. eine Sekunde nachstellen.
Den Rohkostsalat in eine große Schüssel füllen.
Den Feldsalat zugeben und vermengen.
Nun noch den Feta mit den Fingern zerkrümeln und auf den Salat geben.
Tipp: Dazu passt ein leckeres Baguette.