

MARTINA KITTLER • CORNELIA SCHINHARL • CHRISTA SCHMEDES • NICO STANITZOK



FÜR TM 5
UND TM 31

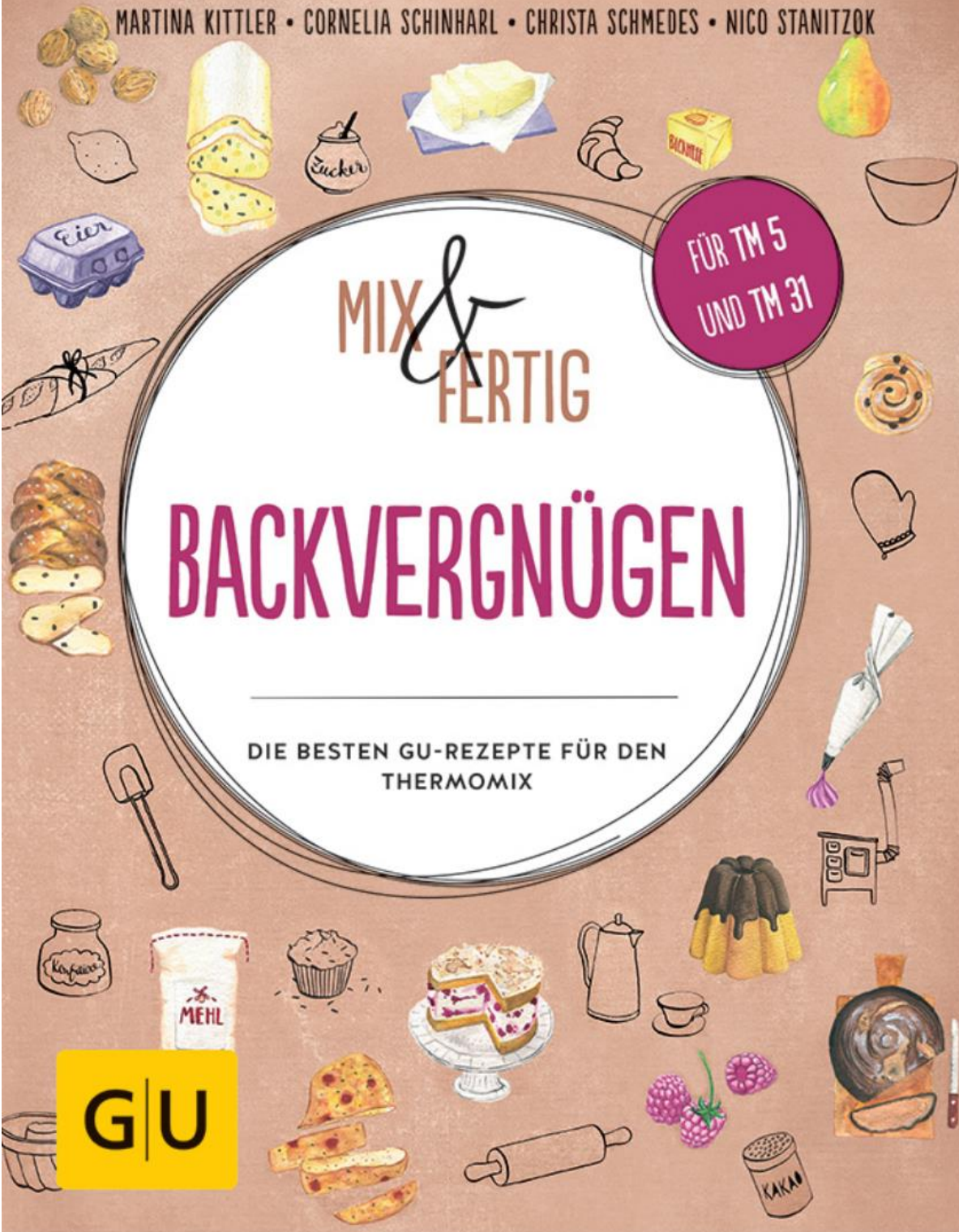
MIX & FERTIG

BACKVERGNÜGEN

DIE BESTEN GU-REZEPTE FÜR DEN THERMOMIX



MARTINA KITTLER • CORNELIA SCHINHARL • CHRISTA SCHMEDES • NICO STANITZOK



MIX & FERTIG

FÜR TM 5
UND TM 31

BACKVERGNÜGEN

DIE BESTEN GU-REZEPTE FÜR DEN THERMOMIX



Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.



WIE DAS DUFTET!

Wie von Zauberhand verbreitet sich Wohlgefühl und die Vorfreude wächst.

Feiner Teig ist im Backofen – natürlich aus dem Thermomix.

Essen Sie auch so gerne Kuchen, Torten und Plätzchen? Lieben Sie selbst gebackenes Brot und pikantes Gebäck? Können Sie fast nicht genug kriegen von dem feinen Duft nach frisch Gebackenem, der durch die ganze Wohnung zieht, sobald der Teig im Backofen ist? Dann gönnen Sie sich diesen himmlischen Genuss ab jetzt doch einfach häufiger!

RUCK, ZUCK! FERTIG IM THERMOMIX

Nie wieder Teig selber kneten, Butter cremig rühren oder Eischnee schlagen. Nie wieder Schokoladenkuvertüre vorsichtig im Wasserbad schmelzen und nie wieder eine Kuchenglasur von Hand rühren. Ab jetzt macht das nämlich der Thermomix für Sie! Und zwar viel besser! Und vor allem auch schneller! Getreide, Nüsse & Co. sind im Handumdrehen fein zerkleinert, der Teig ist im Nu gerührt oder geknetet. Sie müssen ihn nur noch in die Form füllen und in den Backofen schieben. Und dann ganz einfach entspannen, bis er appetitlich gebräunt und duftend wieder aus dem Ofen kommt.

Die erfahrenen Bäckerinnen Martina Kittler und Christa Schmedes verwöhnen Sie mit den besten Torten und festlichem Gebäck für Weihnachten, Ostern und viele andere Anlässe zum Feiern. Die Klassiker und alle Kuchen, die den Alltag versüßen, hat Cornelia Schinharl mit viel Herzblut für Sie gebacken. Und um Blechkuchen, kleine süße Teilchen, Brot, Brötchen und pikantes Gebäck kümmert sich der Backprofi Nico Stanitzok. Von ihm erfahren Sie auch wie die wichtigsten Grundteige im Thermomix zubereitet werden. So können Sie Ihre eigenen Lieblingsrezepte problemlos im Thermomix zubereiten. Blättern Sie doch einfach ganz in Ruhe in diesem Buch und suchen Sie sich ein Rezept aus. Dann kann es auch




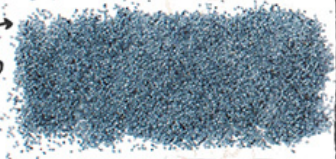











schon losgehen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß dabei und vor allem eine Menge Genuss!



Uta Kitter Cornelia Seitzel Christa Schmidt M. L.

BACKEN MIT DEM THERMOMIX

Einfacher geht's fast nicht: Der Thermomix kann zerkleinern, garen, kneten, rühren, schlagen und schmelzen und sogar die Waage macht er ziemlich überflüssig.

WAS WIRD ZERKLEINERT?	ZEIT	STUFE
250g 	1 MIN 	10 
250g 	30 SEK 	9 
200g 	6 SEK 	10 
100g 	15 SEK 	6 
600g 	3 SEK 	4 

ES FÄNGT SCHON GUT AN

Nie mehr gemahlene Nüsse kaufen, Mohn ganz easy zerkleinern und sogar Getreide mahlen: Der Thermomix ist einfach stark! Und selbst gemacht schmecken Kuchen, Torten und Gebäck einfach am besten.

ES GEHT BEQUEM WEITER

Während der Teigzubereitung muss der Mixtopf nicht nach jedem Arbeitsschritt gereinigt werden. Nur wenn man Eischnee schlagen will, muss er ganz sauber und fettfrei sein, damit der Eischnee fest wird. Teigreste von Hefe- oder Brotteig kann man gut mit einem Stück Teig »abtupfen«. Sie kleben daran fest und lassen sich so gut lösen.

Eine andere Methode: 2 Sek./Turbotaste anstellen. Dann schleudern die Teigreste an die Topfwand und können leicht entfernt werden. Nach dem Zerkleinern (z. B. von Früchten) genügt es, wenn der Topf mit Küchenpapier ausgewischt wird.

AM ENDE REINIGEN

Ist der Teig dann fertig gerührt und bäckt im Ofen, wird der Thermomix sorgfältig gereinigt. Bis auf das Grundgerät und das Messer können alle Teile in die Spülmaschine. Das Messer darf nie in die Spülmaschine, weil es sonst schnell stumpf wird. Vorher aber immer alles auseinandernehmen. Und nachher gut trocknen, denn in den Motorraum darf keine Flüssigkeit gelangen. Alternativ kann man den Mixtopf auch mal sich selbst reinigen lassen. Dafür 1 Liter Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel in den Topf geben, abdecken und 25 Sek./Stufe 5 erhitzen. Danach ausgießen und den Mixtopf mit Küchenpapier auswischen.



Der Mixtopf muss zum Eischneeschlagen blitzblank sein.

IMMER GUT BEHANDELN!

Eigentlich ist der Thermomix nicht empfindlich. Aber gerade beim Backen ist man es gewöhnt, Teigschaber und Co. am Schüsselrand abzuschlagen oder die Eier dranzuklopfen, um sie zu trennen. Genau das aber hat der Thermomix nicht so gerne. Die integrierte Waage könnte diese Schläge schnell übel nehmen.



Kein Fitzelchen Eigelb darf in den Eischnee gelangen!

LIEBLINGSREZEPTE »UMBAUEN«

Wer seinen Thermomix erst einmal zum Backen eingesetzt hat, erkennt recht schnell: Er kann es einfach besser! Deshalb müssen Sie aber nicht auf Ihren Lieblingskuchen aus der thermomixfreien Vergangenheit verzichten. Bauen Sie das Rezept doch einfach um! Die Arbeitsabläufe im Thermomix sind manchmal gleich, manchmal aber ein bisschen anders. Beachten Sie vor allem die folgenden Grundregeln.

Trocken vor feucht: Also beispielsweise immer zuerst das Getreide mahlen und Schokolade, Nüsse oder Zucker zerkleinern. So brauchen Sie den Mixtopf zwischendurch nicht zu reinigen.

Fettfrei vor fettreich: Wird Eischnee benötigt, schlägt man den möglichst zuerst und verrührt dann im Anschluss die fettreichen Zutaten wie Butter und Eier. Auch das spart einen Spüldurchgang.

TM 31 UND TM 5

Die Rezepte in diesem Buch wurden zum Teil mit dem TM 31 und zum Teil mit dem TM 5 gemacht. Sie funktionieren also in beiden Modellen. Ein paar kleine Unterschiede gibt es aber doch:

Der Mixtopf des TM 31 fasst 200 ml weniger, aber die Zutatenmengen aller Rezepte dieses Buches haben auch in ihm problemlos Platz.

Wählt man für ein Rezept den Linkslauf, bleibt er beim TM 31 aktiviert, während er sich beim TM 5 nach jedem Durchgang automatisch wieder abstellt. Er muss also immer neu zugeschaltet werden. Außerdem hat der TM 31 keine Zwischenstufen wie z. B. 3,5. Wählen Sie hier zuerst die kleinere Stufe.

SO GELINGT'S GARANTIERT

Hat der Thermomix erst einmal alle Zutaten zerkleinert und den Teig gerührt, müssen auch Sie noch ein bisschen was tun. Und der Backofen natürlich auch.

TEIGE RUHEN LASSEN

Mürbeteig ruht in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank, Strudelteig in Butterbrotpapier bei Raumtemperatur und Hefeteig muss noch aufgehen. Das tut er zwar auch, wenn man ihn in den Kühlschrank stellt, schneller geht es aber an einem warmen, möglichst zugfreien Ort. Den Teig in eine Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ruhen lassen. Er ist richtig aufgegangen, wenn er sein Volumen etwa verdoppelt hat und sich bei Fingerdruck schön weich und elastisch anfühlt.



TEIGE RUND AUSROLLEN

Feste Teige wie Mürbe- oder Quark-Öl-Teig werden rund ausgerollt, damit man die Form damit auslegen kann. Dazu den Teig zu einer Kugel formen und zwischen zwei Bögen Backpapier (klebt weniger als Folie) ausrollen. Dabei immer wieder leicht die Richtung ändern, so gelingt es gleichmäßig

rund. Danach das obere Papier abziehen und den Teig in die Form stürzen. Das zweite Papier ablösen und den Teig mit den Fingern in der Form verteilen. Den Rand glatt schneiden und Reste zum Ausbessern verwenden.



Rand mit den Fingern gut an die Form drücken.

FORMEN VORBEREITEN

Damit sich die Kuchen nach dem Backen leicht aus der Form lösen lassen, muss man sie gründlich mit Butter oder einem neutralen Öl einfetten. Noch leichter geht es, wenn man die Form zusätzlich mit Mehl oder Semmelbröseln austreut. Dafür Mehl oder Brösel in die Form geben und diese über dem Spülbecken nach allen Seiten drehen und dabei auf den Rand klopfen, damit sich Mehl oder Brösel gleichmäßig verteilen.

BACKZEITEN

Der eine Ofen heizt hinten mehr als vorne, der andere erreicht die angezeigte Temperatur nicht ganz exakt. Die in den Rezepten angegebenen Backzeiten sind deshalb nur Richtwerte. Also besser immer mindestens 5 Min. vor Ende der Backzeit schon mal die Garprobe machen! Und: Alle Kuchen werden mit Ober-/Unterhitze gebacken. Wer mit Umluft backen will, muss die Temperatur um etwa 20° verringern.



Die Klopfrage funktioniert auch bei Brötchen!

GARPROBEN

Rührteig, hohe Biskuitteige und saftige Hefekuchen: Hier ist die Stäbchenprobe angesagt. Dafür nach der angegebenen Backzeit mit einem dünnen Holzstab in die Mitte des Kuchens stechen und langsam wieder herausziehen. Es dürfen keine feuchten Teigreste mehr am Stäbchen haften. Falls das doch der Fall ist, die Backzeit etwas verlängern und die Probe wiederholen.

Biskuitplatte: Sie ist so dünn, dass man die Garprobe mit dem Finger macht. Die Teigplatte einfach mit dem Finger leicht eindrücken. Wenn sich eine Delle bildet, die aber nach kurzer Zeit wieder verschwindet, ist der Teig lange genug gebacken.

Brote und trockene Hefegebäcke: Bei ihnen stellt man am besten durch die Klopfprobe fest, ob sie lange genug gebacken sind. Das Gebäck mit dem Topflappen nehmen, umdrehen und mit dem Fingerknöchel auf die Unterseite klopfen. Klingt es hohl, sind Brot und Co. fertig.



GEBÄCK AUFBEWAHREN

Kuchen mit saftigen Früchten oder mit knusprigem Baiser schmecken frisch einfach am besten.

Die meisten Kuchen, Torten, Plätzchen und Teilchen kann man aber auch ein paar Tage länger genießen. Rührkuchen schmecken sowieso am besten, wenn man sie vor dem Anschneiden 1 Tag ruhen lässt. Danach in Frischhaltefolie

verpacken und an einem kühlen Ort lagern. Obstkuchen und alle Kuchen mit Quark oder Frischkäse am besten im Kühlschrank aufbewahren, Plätzchen bleiben in einer Blechdose 2-4 Wochen lang frisch.

Aber wenn klar ist, dass Sie nicht den ganzen Kuchen in den nächsten Tagen essen werden, einfach in einzelne Stücke schneiden, in Alufolie wickeln und tiefkühlen.

VON ZIMTZUCKER BIS VANILLESAUCE

Der fleißige Helfer zerkleinert Getreide, Nüsse und mehr, macht Puderzucker und Vanillezucker, schmilzt Schokoladenglasur, schlägt Sahne und kocht Sauce ...

PUDERZUCKER MAHLEN

Ab jetzt müssen Sie auch den nicht mehr kaufen. Für einen kleinen Vorrat 200 g Zucker in den Mixtopf geben. Weil sich beim Zerkleinern feiner Zuckerstaub bildet, der dann wie Nebel zwischen Deckel und Messbecher aus dem Gerät strömt, ein Stück Küchenpapier zwischen Deckel und Messbecher legen. Den Zucker dann 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern (pulverisieren) und jetzt noch ein bisschen warten, denn im Inneren des Mixtopfes ist nach dem Zerkleinern auch noch eine Weile Zuckernebel angesagt. Den Puderzucker sofort verwenden oder in ein Schraubglas füllen. Er kann beim Aufbewahren leicht zusammenklumpen, löst sich aber im Nu wieder, wenn man ihn durch ein Sieb auf den Kuchen streut.



Frisch gemahlen super aromatisch

ZUCKER AROMATISIEREN

Für Vanillezucker 1 Vanilleschote in 2 cm lange Stücke schneiden und mit 200 g Zucker 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Für Zitruszucker 1 Bio-Zitrone oder -Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenreißer oder Sparschäler hauchdünn - ohne die weiße Innenhaut - abschälen und mit 200 g Zucker 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Für Zimtzucker $\frac{1}{2}$ -1 Zimtstange in Stücke brechen und mit 200 g Zucker 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Alle in einem Schraubglas aufbewahren.

SCHOKOGLASUR SCHMELZEN

200 g Zartbitter- oder Vollmilch-Schokolade in grobe Stücke brechen, im Mixtopf 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern und dann in 4 Min./55°/Sanftrührstufe schmelzen. Kurz warten,

durchrühren und auf dem Kuchen verstreichen. Trocknen lassen.

ZUCKERGUSS ZUBEREITEN

200 g Zucker (Küchenpapier zwischen Deckel und Messbecher legen) 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Dann 40 g Flüssigkeit (Zitronen- oder Fruchtsaft, Rum, Kaffee, Likör) zugießen und 1 Min./Stufe 4 verrühren. Auf dem Kuchen verstreichen und trocknen lassen.

SAHNE STEIF SCHLAGEN

Dafür gibt es zwei Methoden, bei beiden lässt sich aber keine genaue Zeit angeben. Sie hängt nämlich ab von der Temperatur der flüssigen Sahne, von ihrem Fettgehalt und auch von der Menge, die man schlagen möchte. Sie müssen also genau beobachten und aufpassen, dass die Sahne nicht zu lang geschlagen wird, sonst bildet sich schnell Butter im Mixtopf.

Methode 1 (die Sahne wird so zubereitet ein bisschen lockerer): Rühraufsatz einsetzen. Sahne mit Zucker oder Vanillezucker nach Geschmack einfüllen und bei Stufe 3 so lange schlagen, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Methode 2 (ein bisschen sicherer): Die Sahne mit 1 Päckchen Vanillezucker ohne Rühraufsatz und ohne Zeitvorgabe bei Stufe 8 schlagen, bis das Messer hörbar »ins Leere greift«. Man hört das wirklich sehr deutlich! Hilfreich bei beiden Varianten: Zuvor eine Handvoll Eiswürfel im Mixtopf zerstoßen oder den Röhreinsatz vorher kühlen.



Vanilleschote
und Zucker in
den Mixtopf!



Eier,
Speisestärke
und Milch

Mhmmmm



VANILLESAUCE ZUBEREITEN

Sie schmeckt nicht nur zu Apfelstrudel und lässt sich im Thermomix spielend zubereiten: ½ Vanilleschote dritteln und mit 50 g Zucker (Küchenpapier zwischen Deckel und Messbecher legen) im Mixtopf 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Rühraufsatz einsetzen, 500 g Milch, 15 g Speisestärke und 2 Eigelbe (M) zugeben. Alles 7 Min./80°/Stufe 2 erwärmen und aufschlagen.

PUDDING KOCHEN

Ob mit oder ohne Ei, der Thermomix kocht Pudding schnell und einfach. Dafür 500 g Milch mit 50 g selbst gemachtem Vanillezucker (siehe >), 1 Prise Salz und 40 g Speisestärke (oder 2 Eigelben und 30 g Speisestärke) in den Mixtopf geben. Zuerst 5 Sek./Stufe 4 vermischen, dann 7 Min./90°/Stufe 3 kochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel füllen und die Oberfläche sofort mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen und je nach Rezept verwenden.



HEFETEIG SÜSS

FÜR 1 BACKBLECH (30 × 40 CM,
20 STÜCKE)

200 g Milch
75 g Zucker
42 g frische Hefe (1 Würfel)
Salz
500 g Mehl
100 g weiche Butter
2 Eier (M)
Mehl zum Arbeiten

Zubereitungszeit: 25 Min. + 55 Min. Ruhezeit + 35 Min.

Backzeit

Pro Stück ca. 155 kcal

4 g E

5 g F

23 g KH

1 Milch, Zucker, Hefe und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 2 Min./37°/Stufe 2 erwärmen. Ca. 10 Min. ruhen lassen, bis die Hefe zu arbeiten beginnt. Dann Mehl, Butter und Eier zufügen und alles 3 Min./Teigstufe verkneten. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig mit Mehl bestäuben, auf das Blech geben und mit bemehlten Händen zu einem Rechteck in Blechgröße flach drücken. Den Teig nach Wunsch oder wie im Rezept angegeben belegen und im Ofen (Mitte) je nach Dicke des Belags 25–35 Min. backen. Geformtes Kleingebäck (Zöpfe, süße Brötchen) 25–35 Min. backen.



SAFTIGER RÜHRTEIG

FÜR 1 KASTENFORM (30 CM LANG,
16 STÜCKE)

6 Eier (M)
250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Butter und Mehl für die Form

Zubereitungszeit: 25 Min. + 1 Std. Backzeit

Pro Stück ca. 320 kcal

6 g E

16 g F

39 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen, die Form mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und in 2 Min./Stufe 4 hellcremig rühren. Mehl und Backpulver zufügen und alles in 20 Sek./Stufe 6 mithilfe des Spatels zu einem cremigen Teig verrühren. Nach Belieben weitere Zutaten (s. Tipp >) unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Stäbchenprobe machen.

TIPP

Der Teig lässt sich sehr vielseitig abwandeln. Dafür zuletzt noch 50 g gehackte Nüsse, Krokant, Kokosraspel, gemahlene Blaumohn, in Rum oder Saft eingelegte Rosinen, Schokolinsen, Schokostreusel, gehackte Karamellbonbons, ganze oder gehackte Amarettini hineinrühren.



Braucht auf dem Blech gebacken 8-10 Min.

FEINER BISKUIT

**FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø,
12 STÜCKE)**

4 Eier (M)
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver

Zubereitungszeit: 25 Min. + 35 Min. Backzeit

Pro Stück ca. 145 kcal

3 g E

3 g F

26 g KH

1 Den Backofen auf 170° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier belegen. Den Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Eier, 40 g heißes Wasser, Zucker und Vanillezucker hineingeben und in 5 Min./Stufe 3 hell-schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und 20 Sek./Stufe 4 unterrühren.

2 Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 30–35 Min. backen. Herausnehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

3 Den Biskuitboden mit Pudding und Früchten belegen oder ein- bis zweimal waagrecht durchschneiden und die Lagen als Tortenböden verwenden.



MÜRBETEIG SÜSS

FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø,
12 STÜCKE)