



Gabriela Stephans

*Nostalgische
Weihnachtsrezepte für den
Thermomix TM5*

Rezepte für den Thermomix

Vorwort

Feiern Sie ein nostalgisches Weihnachten mit unseren Thermomix TM5 Rezepten. Alle Rezepte sind einfach nachzuarbeiten, so dass sie auch für ungeübte Hände kein Problem darstellen.

Das Buch ist sehr umfangreich gearbeitet, es beinhaltet sowohl Backwaren, als auch Hauptmahlzeiten und Liköre.



Inhaltsangabe

Vorwort

Spritzgebäck mit Marzipan

Dänische Gewürzkekse

Walnusskipferl

Vanillekipferl

Schneeflöckchen

Zimtbällchen

Marzipan Kokosmakronen

Zimt Haferkekse

Muskatplätzchen

Butterplätzchen

Lebkuchen Mandeln

Zimt Macarons

Heidelbeere Macarons

Knusprige Kaffee Plätzchen

Haferflocken Nuss Plätzchen

Spekulatius

Gewürzschnitten

Eierlikör Kuchen

Haselnuss Zimt Kuchen

Apfel Zimt Muffins

Apfel Marzipan Muffins

Apfel Nuss Brot

Zimt Curd

Erdbeere Eierlikör Marmelade
Bananen Zimt Marmelade
Maronen Pflaumen Marmelade
Apfel Spekulatius Marmelade
Pflaumen Lebkuchen Marmelade
Apfel Zimt Ingwer Marmelade
Brombeeren Rum Marmelade
Datteln Schokolade Marmelade
Weihnachts Creme Cappuccino
Gewürz Likör
Marzipan Likör
Weihnachts Apfelmus
Kokosmilch Eierlikör
Schoko Rum Verführung
Marshmallows Likör
Weiße Schokolade Sahne Likör
Brombeere Likör
Holunder Likör
Erdbeertraum
Kokos Rum Bowle
Erfrischende Fruchtbowle
Kiwi Sorbet Bowle
Pina Colada Bowle
Süße Habanero Sauce
BBQ Sauce
Kürbis Pesto
Walnuss Tomaten Pesto
Steinpilzbutter
Zwiebelkuchen

Pizzakugeln
Zucchini Feta Muffins
Gulaschsuppe
Kokos Rote Linsen Suppe
Waldpilzsuppe
Blumenkohl Prosecco Suppe
Pastinaken Suppe
Hackfleisch Käse Lauch Suppe
Wirsingsalat
Kartoffelsalat
Fleischsalat
Guacamole
Thunfisch Frikadellen
Lachs Frikadellen
Krebsfleisch Frikadellen
Mascarpone Eierlikör Creme
Erdbeere Himbeergeist Creme
Batida de Coco Bananen Creme
Käse Plätzchen
Pflaumen Walnuss Rum Gugelgupf
Orangen Cake Pops
Eierlikör Schoko Muffins
Amaretto Macarons
Hefezopf
Kartoffelbrot
Dinkel Kürbis Brötchen
Eierlikör Kuchen im Glas
Weiße Schokolade Himbeere Rum Pralinen



Spritzgebäck mit Marzipan

Zutaten

250 g Butter
100 g Zucker
250 g Marzipanrohmasse
1 Ei
120 g Speisestärke
280 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 EL Zitronensaft
1 Prise Zimt

Zubereitung

Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben. Auf Stufe 5/ 30 Sekunden mixen, danach auf Teigstufe 2 Minuten kneten. In eine Gebäckpresse füllen und ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Bei 180 Grad ca. 18 Minuten backen.



Dänische Gewürzkekse

Zutaten

250 g Butter
200 g Zucker
125 g Zuckerrüben Sirup
80 g gehackte Mandeln
80 g gehacktes Zitronat
1/2 TL gemahlene Gewürznelken
2 TL gemahlener Zimt
1/2 TL Ingwerpulver
7 g Pottasche
1 Pck. Vanillezucker
500g Mehl

Zubereitung

Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben. Auf Stufe 5/ 30 Sekunden mixen, danach auf Teigstufe 2 Minuten kneten. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf eine mit Mehl bestäubten Fläche ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Bei 180 Grad ca. 18 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Walnusskipferl

Zutaten

100 g Walnüsse, gemahlen
50 g Mandeln, gemahlen
275 g Mehl
150 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
220 g Butter
1 Prise Zimt

Zubereitung

Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben. Auf Stufe 5/ 30 Sekunden mixen, danach auf Teigstufe 2 Minuten kneten. Auf einer mit Mehl bestreuten Fläche geben und zu Rollen

formen. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Von den Rollen ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. In eine Dose geben und eventuell mit Zucker bestäuben.