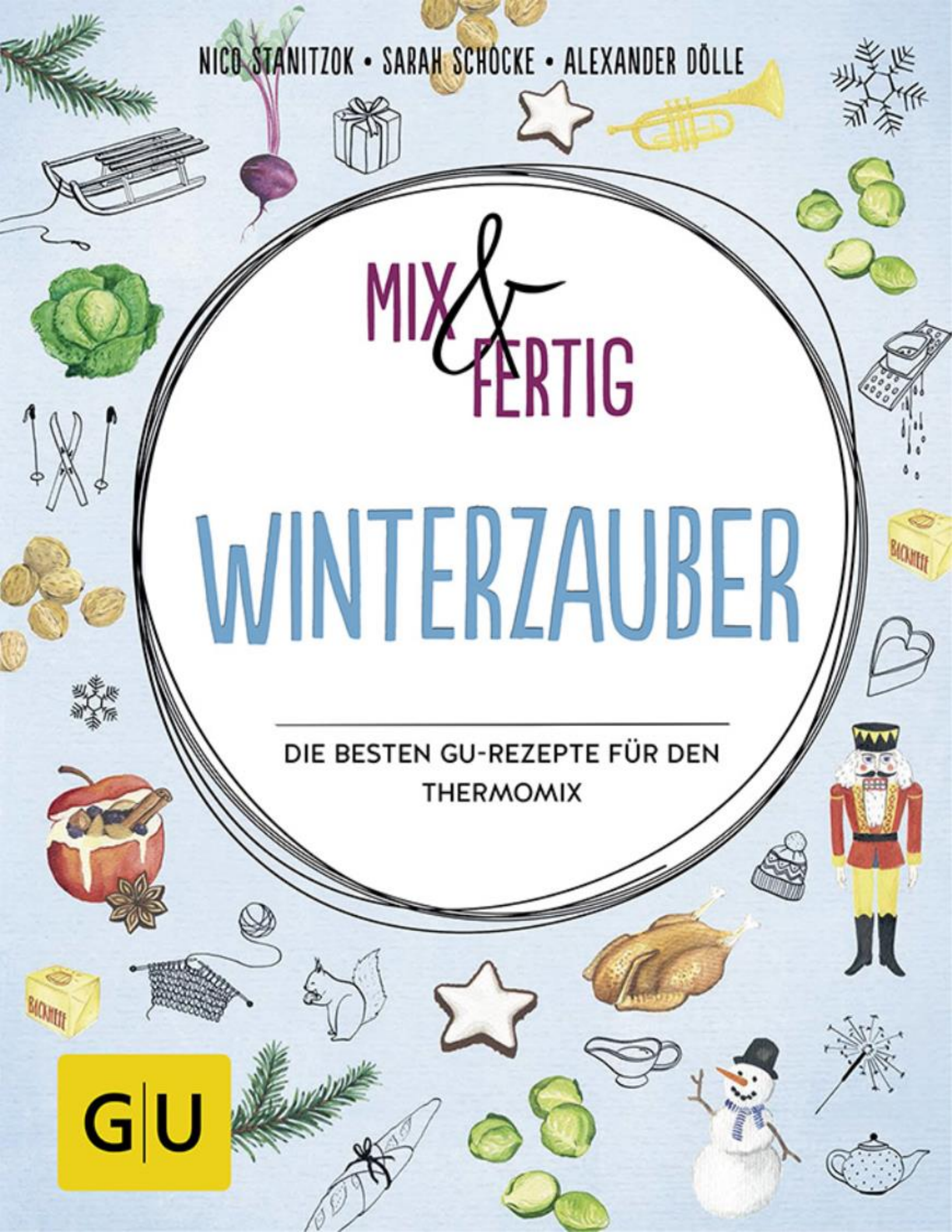


NICO STANITZOK • SARAH SCHOCKE • ALEXANDER DÖLLE

MIX & FERTIG

# WINTERZAUBER

DIE BESTEN GU-REZEPTE FÜR DEN THERMOMIX



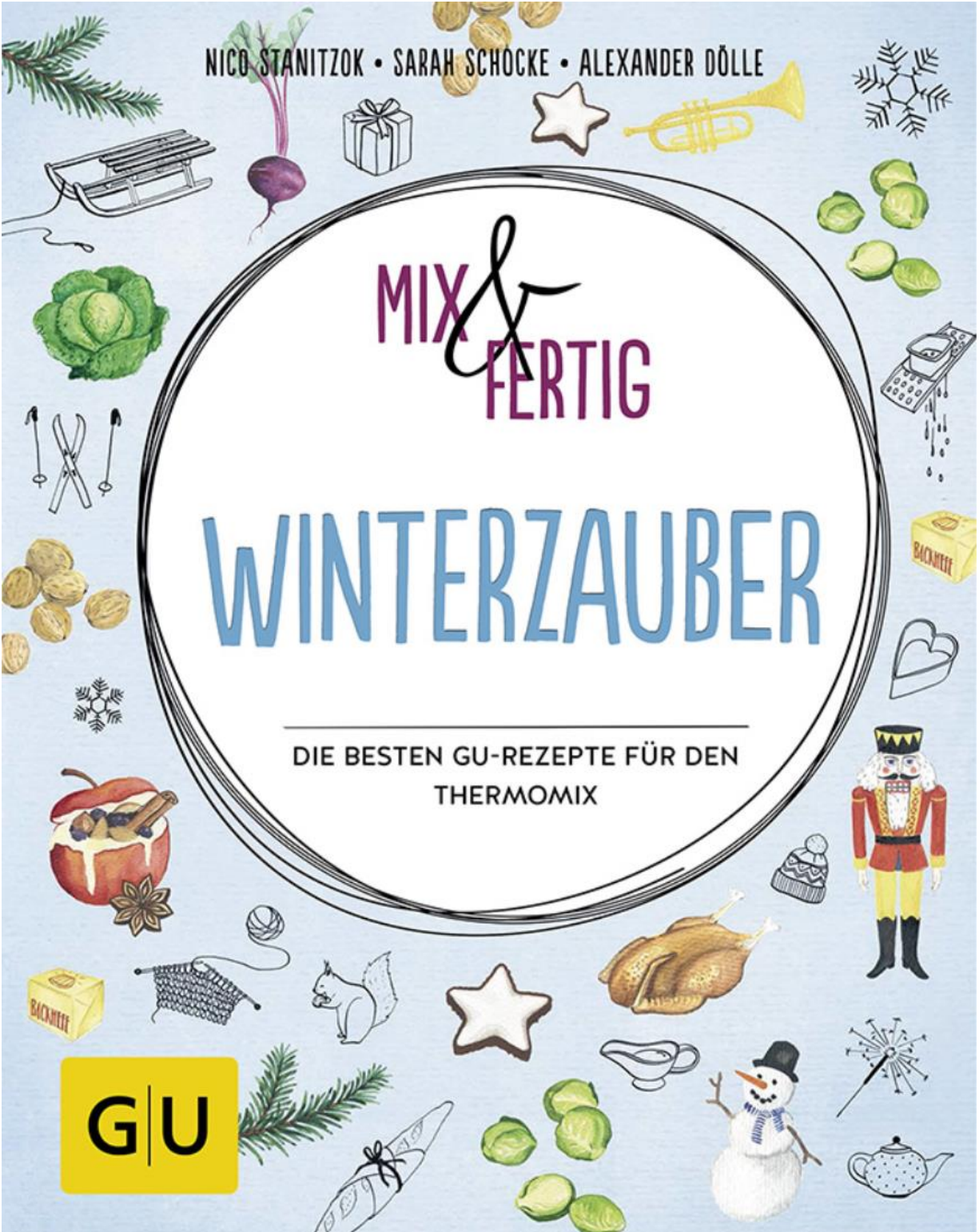
NICO STANITZOK • SARAH SCHOCKE • ALEXANDER DÖLLE

MIX & FERTIG

# WINTERZAUBER

DIE BESTEN GU-REZEPTE FÜR DEN THERMOMIX

GU



Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino 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.

## **Abkürzungsverzeichnis:**

**EL** = Esslöffel

**TL** = Teelöffel

**g** = Gramm

**kg** = Kilogramm

**cm** = Zentimeter

**ml** = Mililiter

**l** = Liter

**Msp.** = Messerspitze

**E** = Eiweiß

**F** = b

**KH** = Kohlenhydrate

**kcal** = Kilokalorien

**Min.** = Minuten

**TK-** = Tiefkühl-

**Ø** = Durchmesser



## WINTERZEIT IST THERMOMIXZEIT

Die kalte Jahreszeit bietet reichlich  
Raum zum Kochen, Backen und  
Genießen. Immer dabei: der  
Thermomix.

Ist der Winter auch Ihre Lieblingsjahreszeit? Wenn es draußen stürmt und schneit, finden wir es besonders schön in der Küche zu stehen und Plätzchen zu backen. Meist beginnt die Weihnachtsbäckerei ja schon im November und urplötzlich liegt die Lust auf Plätzchen und Lebkuchen in der Luft. Mit den immer länger werdenden Nächten wächst dann auch die Sehnsucht nach echtem Winter-Seelenfutter. Jetzt ist die Zeit für Deftiges, wie z.B. Eintöpfe und Käsefondue, Knödel und pikante Kuchen.

## RUCK, ZUCK FERTIG IM THERMOMIX

Und weil wir im Winter nicht nur Plätzchen backen, sondern sie auch in Ruhe genießen wollen. Und weil im Winter eine Weihnachtsfeier die nächste jagt und sich zwischendurch die lieben Verwandten zum Adventskaffee ankündigen. Und genau deswegen bereiten wir alles im Handumdrehen im Thermomix zu. Das spart nicht nur Zeit bei der Zubereitung, sondern auch beim Abwasch. Weihnachten mit dem Alleskönner Thermomix ist einfach wunderbar: Die Teige gelingen darin einfach perfekt, die Saucen kochen in kurzer Zeit aromatisch ein – und zwischendrin können Sie einfach mal die Füße hochlegen. Wir, Alex Dölle und Sarah Schocke, erwärmen die kalte Jahreszeit mit echten Seelenfutter-Gerichten, zeigen Ihnen aber auch, wie Sie Festessen im Thermomix zubereiten und ganze Menüs damit zusammenstellen. Mit mir, Nico Stanitzok, lernen Sie die winterlich-weihnachtliche Backstube von der Thermomix-Seite her kennen. Backen ist meine Leidenschaft, für Plätzchen, Lebkuchen, Stollen und natürlich für Kuchen und Torten – mal klassisch, mal ganz modern, schlägt mein Herz. Lehnen Sie sich jetzt zurück und genießen Sie das Buch. Und dann nichts wie ran an den Thermomix und kochen,

backen, glücklich sein. Wir wünschen Ihnen eine entspannte Winter-Weihnachtszeit.



*Markus St.*



*Sarah Stodie*



*Alexander Döllner*

# 1 000 SCHÖNE ANLÄSSE

Im Festtagskalender für das Winterhalbjahr finden sich viele Anlässe zum Feiern mit Familie und Freunden.

Die meisten Feierlichkeiten gehen auf religiöse Bräuche und uralte Riten zurück. Allen gemeinsam ist, dass sie die Menschen zusammenrücken lassen. Freunde und Familien feiern gemeinsam und bringen Licht und Wärme in die dunkle Jahreszeit. Knuspriges Gebäck, heiße Getränke und deftige Mahlzeiten dürfen dabei natürlich nicht fehlen.

## MARTINSTAG – 11. NOVEMBER

Im November erleuchten selbst gebastelte Laternen die dunklen Nachmittage. Leise trägt der Wind immer mal wieder ein »Laternen, Laterne, Sonne, Mond und Sterne ...« aus Kindermund durch die kalte Novemberluft. Der 11. November ist der Höhepunkt der Laternensaison, jetzt treffen sich Eltern mit kleinen Kindern zum Martinsumzug. Häufig reitet sogar der »echte« St. Martin auf einem Pferd voran, während Kinder und Eltern mit ihren Laternen singend hinterherziehen. Sie gedenken dem Heiligen Martin, der mit einem Schwert seinen Mantel teilte und ihn einem Bettler gab. Häufig warten am Ende des Zugs ein Martinsfeuer, heiße Getränke und für die Kinder Gebäck oder Süßigkeiten. Erwachsene freuen sich auf die Martinsgans.



## ADVENTSZEIT – 1. DEZEMBER

Am 1. Dezember beginnt der Weihnachts-Countdown, und nicht nur Kinder freuen sich darauf jeden Tag ein Türchen am Adventskalender zu öffnen. Ab und an liegt das erste Adventswochenende sogar noch im November. An den vier Sonntagen vor Heiligabend wird immer eine neue Kerze am Adventskranz angezündet. Je näher Weihnachten rückt, desto heller erstrahlt der Kranz und desto größer wird die Vorfreude auf das Weihnachtsfest. Neben Kerzen und Adventskalender gehören für viele selbst gebackene Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachtsschmuck und Weihnachtslieder zur Adventszeit. Weihnachtsmärkte und Weihnachtsfeiern laden ein, in geselliger Runde das Jahr ausklingen zu lassen und sich eine Pause von der Hektik des Alltags zu gönnen. Auch der Brauch, einen Mistelzweig aufzuhängen, sorgt für kleine Pausen im Alltag. Der Legende nach soll sich küssen, wer unter der weißbeerigen Mistel zusammentrifft. Diese Paare, so heißt es, bleiben dann ein Leben lang zusammen.

## NIKOLAUS – 6. DEZEMBER

Am Vorabend heißt es bei vielen Kindern »Stiefel putzen«, denn der Nikolaus steht vor der Tür. Wenn die Kinder schlafen, so erzählen die Eltern, kommt der Nikolaus und steckt ihnen Nüsse, Süßigkeiten und sogar ein kleines Geschenk in den Stiefel. Hinter diesem Brauch steckt das Gedenken an den Bischof Nikolaus von Myra. Dieser großzügige Mann hatte stets etwas für Arme und Bedürftige übrig und ein großes Herz für Kinder.

## HL. ABEND – 24. DEZEMBER

Am Heiligen Abend feiern wir die Geburt von Jesus Christus. Für die meisten gehören neben Weihnachtsbaum und Geschenken ein festliches Weihnachtsessen im Kreis der Familie dazu. Den Weihnachtsbaum gibt es seit dem 19. Jahrhundert. Er symbolisiert Kraft und Segen, die Kerzen stehen für Jesus Christus, das Licht der Welt. In den Familien bringt das Christkind oder der Weihnachtsmann die Geschenke. Letzterer entstand aus der Bischofsfigur des Nikolaus von Myra, wurde dann in den hohen Norden Finnlands gedichtet und tauschte schließlich in Amerika das Bischofsgewand in einen roten Mantel und einen weißen Bart. Ob Nikolaus oder Weihnachtsmann, heute ranken sich viele Geschichten um die beiden Figuren und um ihre Gehilfen Knecht Ruprecht, die Wichtel und die Rentiere.

## SILVESTER – 31. DEZEMBER

Der letzten Nacht im alten Jahr wohnt ein besonderer Zauber inne. Viele lassen das vergangene Jahr noch einmal Revue passieren und nehmen sich vor, was im neuen Jahr alles besser oder anders laufen soll. Es ist eine Zeit der Besinnung, aber auch der Vorfreude auf das neue Jahr. Silvester trifft man sich gerne mit Freunden, versucht den Figuren beim Bleigießen oder Glückskekzen die Zukunft zu entlocken und freut sich auf ein buntes Feuerwerk zu Mitternacht. Für viele gehört ein geselliges Essen dazu, zum Beispiel Fondue. Wer am nächsten Morgen böse Geister vertreiben möchte, der beißt herzhaft in einen Neujahrskrapfen und freut sich über ein glückliches neues Jahr.

## DREIKÖNIG – 6. JANUAR

Im Januar ziehen Kinder als Heilige Drei Könige verkleidet durch die Straßen und sammeln als Sternsinger Spenden. Bei Christen der östlichen Länder ist der 6. Januar der eigentliche Weihnachtstag, an dem die Geburt Jesu gefeiert wird. Für die meisten jedoch läutet der Dreikönigstag das Ende der Weihnachtszeit ein und die Weihnachtsbäume werden wieder weggeräumt.

# TEIGE IM THERMOMIX

Der Thermomix ist ein Multitalent in der winterlichen Backstube. Damit Teige, aber auch Eischnee und Schlagsahne perfekt gelingen, helfen ein paar Tipps & Tricks.

Die Zubereitung von Teigen im Thermomix unterscheidet sich etwas von der in einer klassischen Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät. Aber wie bereiten Sie nun Ihr Familienrezept im Thermomix zu? Wahrscheinlich gibt es dafür noch keine Anleitung, aber ein paar Standards, die sich auf den Thermomix übertragen lassen. Je nachdem, welchem Grundteig sich Ihr Rezept zuordnen lässt, können Sie den Teig wie nachfolgend beschrieben zubereiten.

Die Erfahrung zeigt, dass der Teig nicht immer vollständig von den Messern im Rührtopf erfasst und verrührt wird. Ein gut durchmischter Teig aber ist sehr wichtig für ein gelungenes Ergebnis. Damit alle Zutaten gleichmäßig vermischt werden, unterbrechen Sie am besten den Rührvorgang ganz kurz und rühren den Teig zwei- bis dreimal mit dem Spatel durch.

## HEFETEIG

Hefeteig trainiert Ihre Geduld, denn er braucht einfach seine Zeit. Es gibt keinen besseren Tipp, als ihm die nötige Ruhe und einen warmen, zugfreien Ort zu gönnen, an dem er langsam aufgehen kann. Damit das gelingt, geben Sie die im Rezept angegebene Flüssigkeit (Milch, Wasser) mit Hefe, Zucker und eventuell Butter oder Öl in den Mixtopf

und erwärmen sie 2-3 Min./37°/Stufe 2. Nun 10 Min. warten, bis die Hefe aktiv wird, dann Mehl und restliche Zutaten 2-3 Min./Teigstufe unterkneten. Den gekneteten Teig mindestens 30 Min. in einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Dann eventuell nochmals kurz von Hand durchkneten und je nach Rezept verarbeiten.

## BISKUITTEIG

Ihr Familienrezept wird noch luftiger im Thermomix, wenn Sie Eier und Zucker 4 Min./Stufe 4 hell-schaumig rühren. Währenddessen Mehl und andere trockene Zutaten separat mischen und durchsieben. Dann 4 Sek./Stufe 3 untermischen. Verwenden Sie dabei den Rühraufsatz, so werden Mehl & Co. behutsam unter die luftige Eiermasse gehoben, und der Boden ist nach dem Backen schön luftig.



*Für gleichmäßiges Ergebnis mit Spatel durchmischen*

## RÜHRTEIG

Alle flüssigen, weichen und gemahlene Teigzutaten – wie Zucker, Fett, Eier, Mehl, Backpulver, Milch, Gewürze, gemahlene Nüsse und Kakaopulver – 1 Min./Stufe 5 verrühren. Empfindliche weiche Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen, am besten von Hand mit dem Spatel unter den fertigen Teig heben.

## MÜRBETEIG UND STREUSEL

Kneten Sie alle Teigzutaten 15–20 Sek./Stufe 4 zu Streuseln oder bei Plätzchenteig zu einem Teigloß. Die

Butter wird immer kalt und in Stücken zugefügt. Beobachten Sie am besten während das Gerät läuft, wann im Mixtopf grobe Streusel entstehen. Für einen Teigkloß etwas länger laufen lassen. Die Streusel dann in der Form verteilen und mit der Hand an Rand und Boden zu einem geschlossenen Teigboden festdrücken bzw. die Streusel auf dem Kuchen verteilen.

## EISCHNEE STEIF SCHLAGEN

Wenn Sie bisher Eischnee aufgeschlagen haben, dann sehr wahrscheinlich mit kaltem Eiweiß. Ein viel besseres Ergebnis erzielen Sie aber mit Eiweiß, das Raumtemperatur hat – und noch eine Stufe besser, fester, stabiler und luftiger wird Eischnee im Thermomix. Dafür den Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Für ein gutes Ergebnis müssen Rühraufsatz und Mixtopf sehr sauber, trocken, fett- und spülmittelfrei sein. Reste von Fett, Teig oder Spülmittel verhindern nämlich, dass das Eiweiß steif geschlagen werden kann. Um ganz sicher zu gehen, dass Mixtopf und Messer fettfrei sind, etwas Wasser und  $\frac{1}{2}$  TL Salz in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 5 laufen lassen. Dann gründlich abtrocknen. Eiweiß und Zucker in den Mixtopf geben und 5 Min./Stufe 3 aufschlagen, danach angegeben verarbeiten.



*Immer schön dabei bleiben und genau hinschauen  
Rühraufsatz muss sehr sauber sein*

## SAHNE SCHLAGEN

Für Torten benötigt man häufig geschlagene Sahne, und auch zum Kuchen schmeckt ein Löffel Schlagsahne ganz wunderbar. Im Mixtopf lässt sie sich ganz einfach aufschlagen. Wie für Eischnee sollten Mixtopf, Messer und Rühraufsatz sauber, trocken und fettfrei sein. Geben Sie dann die Sahne in den Mixtopf und schlagen Sie sie für 1 Min./Stufe 3. Ist im Rezept Sahnefestiger vorgesehen, mischen Sie das Pulver mit etwas Zucker oder Vanillezucker und lassen es dabei in das laufende Messer bzw. den Rühraufsatz rieseln. Die Sahne dann weiter ohne



Zeitvorgabe auf Sicht bei Stufe 3 rühren, bis sie steif ist bzw. die gewünschte Konsistenz hat. Sahne ist ein natürliches Produkt mit unterschiedlichem Fettgehalt. Daher findet sich in keinem Rezept eine Angabe, wie lange die Sahne aufgeschlagen werden soll. Meiner Erfahrung nach ist es am besten, beim Aufschlagen dabeizubleiben und genau hinzusehen. Sehr frische Sahne wird durchaus 1 Minute früher fest als etwas ältere. So kann es schnell passieren, dass sie beim Aufschlagen zu Butter gerinnt.

## VANILLEZUCKER

Diese Zutat ist einfach gemacht: 1 Vanilleschote längs halbieren, in 2 cm lange Stücke teilen, mit 200 g Zucker mischen. 1 Woche trocknen lassen, dann zusammen im Mixtopf 15 Sek./Stufe 10 pulverisieren.



Seelen-FUTTER für kalte Tage



# Süßkartoffel-ERDNUSS-CURRY

FÜR 4 PERSONEN

250 g Grünkohl (ersatzweise Wirsing)  
2 Knoblauchzehen  
1 Stück Ingwer (1,5 cm lang)  
3 Frühlingszwiebeln  
1 Zitrone

700 g Süßkartoffeln  
100 g Erdnussmus (ersatzweise Erdnussbutter)  
1-2 Msp. Chilipulver  
Salz  
75 g geröstete und gesalzene Erdnüsse

Zubereitung: 40 Min.

Pro Portion ca. 440 kcal, 17 g E, 23 g F, 40 g KH

**1** Den Grünkohl waschen, die Blätter vom Strunk lösen und im Mixtopf 8 Sek./Stufe 4 zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen. Knoblauch und Ingwer schälen, im Mixtopf 5 Sek./Stufe 6 hacken und in eine Schale füllen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen. Im Mixtopf 3 Sek./Stufe 4 zerkleinern, zum Knoblauch geben. Die Zitrone auspressen.

**2** Die Süßkartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und im Mixtopf 4 Sek./Stufe 4 hacken. Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Zitronensaft, Erdnussmus, Chilipulver, 1 TL Salz und 400 g Wasser zugeben und alles 20 Min./100°/Linkslauf/Sanftrührstufe kochen.

**3** Den Grünkohl zufügen und weitere 2 Min./100°/Linkslauf/Sanftrührstufe mitkochen lassen. Das Curry mit den Erdnüssen bestreuen und servieren.



# STECKRÜBEN-eintopf

FÜR 4 PERSONEN

15 g Amarettini  
120 g Comté  
1 Zwiebel  
½ Chilischote  
20 g Butter

1 kg Steckrüben  
1 Dose stückige Tomaten (400 g)  
25 g Tomatenmark  
Salz  
20 g Weißweinessig  
1 kleines Fladenbrot

Zubereitung: 45 Min.

Pro Portion ca. 590 kcal, 23 g E, 15 g F, 83 g KH

**1** Die Amarettini im Mixtopf 2 Sek./Stufe 6 zerkleinern, umfüllen. Den Käse entrinden, in grobe Stücke schneiden und im Mixtopf 2 Sek./Stufe 7 zerkleinern, umfüllen.

**2** Zwiebel schälen und vierteln. Chili entkernen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Beides im Mixtopf 2 Sek./Stufe 9 hacken. Die Butter zufügen und 2 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten. Die Steckrüben schälen und in grobe Stücke schneiden. Zur Zwiebel geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Tomaten, Tomatenmark, 1 TL Salz und Essig zufügen und den Eintopf 20 Min./100°/Stufe 2 garen.

**3** Inzwischen den Backofen auf 150° vorheizen und das Brot im Ofen (Mitte) 3–4 Min. rösten. Amarettini und 80 g Käse zum Eintopf geben und 5 Min./100°/Stufe 2 weitergaren. Mit Salz abschmecken und mit dem restlichen Käse bestreut servieren. Das Fladenbrot dazu reichen.



# Ofenfrisches FALTENBROT mit Oliven

FÜR 1 KASTENFORM (22 CM LANG, 20 STÜCKE)

250 g Dinkelmehl (Type 630)  
100 g Weizenmehl (Type 550)  
10 g Hefe ( $\frac{1}{4}$  Würfel)  
25 g Olivenöl  
Salz  
1 Prise Zucker  
1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
30 g Butter  
150 g Parmesan  
100 g schwarze Oliven (entsteint)  
Öl für die Form  
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung: 30 Min. + 30 Min. Ruhen + 45 Min. Backen

Pro Stück ca. 140 kcal, 5 g E, 7 g F, 14 g KH

**1** Dinkel- und Weizenmehl, Hefe, 200 g Wasser, Olivenöl, 1 TL Salz und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./Teigstufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel umfüllen, zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Den Mixtopf reinigen.

**2** In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° vorheizen, die Kastenform mit Öl einfetten. Den Parmesan grob zerkleinern und im Mixtopf 3 Sek./Stufe 6 hacken, in eine Schale umfüllen. Schalotte und Knoblauch schälen, in den Mixtopf geben und 2 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Die Butter einwiegen und beides 2 Min./Varoma/Stufe 2 dünsten.

**3** Gehackten Parmesan und Oliven zur gedünsteten Schalotte in den Mixtopf geben und alles in 5 Sek./Stufe 7 zu einer Paste pürieren.

**4** Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 45 × 25 cm) ausrollen und in ca. 7 × 7 cm große Stücke schneiden. Die Teigstücke mit der Käse-Oliven-Paste bestreichen und dicht nebeneinander in die Form schichten. Das Brot im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Ofenwarm servieren.

## TIPP

Das Schneiden der Teigplatte klappt am besten mit einem Pizzaschneider. Wenn Sie keinen zur Hand haben, tut's natürlich auch ein Messer.





*Je nach Region heißt Portulak auch Postelein. Wenn Sie keinen bekommen, legen Sie Feldsalat darauf.*

# WINTERBURGER mit Coleslaw

Veggie-Burger

## FÜR 4 PERSONEN

### Für Pattys und Belag:

400 g Steckrüben  
200 g Pastinaken  
50 g Mehl  
Salz | Pfeffer  
6 EL Öl  
4 Scheiben Appenzeller (100 g)  
4 EL Röstzwiebeln  
50 g Portulak  
2 EL mittelscharfer Senf  
2 EL saure Sahne  
4 Brötchen

### Für den Coleslaw:

200 g Rotkohl  
200 g Möhren  
1 Schalotte  
5 g Butter  
150 g Joghurt  
15 g Apfelessig  
25 g Mayonnaise  
Salz | Pfeffer  
40 g Walnusskerne

Zubereitung: 1 Std.

Pro Portion ca. 745 kcal, 19 g E, 46 g F, 61 g KH

**1** Für die Pattys Steckrüben und Pastinaken schälen, in grobe Stücke schneiden und im Mixtopf 8 Sek./Stufe 5 hacken. Mehl, 1 TL Salz und Pfeffer 3 Sek./Stufe 2 untermischen. In eine Schüssel füllen und ca. 30 Min. ruhen lassen. Den Mixtopf reinigen.

**2** Inzwischen für den Coleslaw den Kohl putzen, waschen und den Strunk herausschneiden. Die Möhren schälen. Beides in grobe Stücke schneiden und im Mixtopf 2 Sek./Stufe 7 hacken. In eine Schüssel füllen. Die Schalotte schälen, vierteln und im Mixtopf 2 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Die Butter einwiegen und die Schalotte 2 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten. Joghurt, Essig, Mayonnaise, 1 TL Salz und Pfeffer 10 Sek./Stufe 1 unterrühren. Dressing und Salat mischen. Die Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, grob hacken und über den Salat streuen.

**3** Für den Belag den Portulak waschen und trocken schütteln. Senf und saure Sahne verrühren. Die Brötchen aufschneiden und auf der Schnittfläche in der Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen.

**4** Den Backofen auf 100° vorheizen. In der Pfanne 3 EL Öl erhitzen, je 1 ½ EL Gemüsemasse hineinsetzen und mit dem Pfannenwender zu 4 Pattys flach drücken. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten, dann wenden und 2 Pattys mit 1 Käsescheibe belegen. Ca. 5 Min. weiterbraten, aus der Pfanne nehmen, je 1 EL Röstzwiebeln auf den Käse geben und mit 1 Patty abdecken. Im Ofen warm stellen. Mit der restlichen Gemüsemasse wiederholen.

**5** Alle Brötchenhälften mit Senfcreme bestreichen. Portulak und Doppel-Pattys auf die unteren Hälften schichten und die Deckel auflegen. Den Coleslaw dazu servieren.



# Käse-FONDUE

FÜR 4 PERSONEN

1 Knoblauchzehe  
200 g Gruyère  
200 g Vacherin  
200 g Emmentaler  
300 g Weißwein  
frisch geriebene Muskatnuss  
Pfeffer  
2 EL Speisestärke  
10 g Kirschwasser  
1 Baguette  
Rechaud mit Brennpaste und Fonduetopf

Zubereitung: 15 Min.

Pro Portion ca. 845 kcal, 47 g E, 47 g F, 44 g KH

**1** Den Knoblauch schälen und im Mixtopf 2 Sek./Stufe 8 hacken, in eine Schale umfüllen. Alle Käsesorten entrinden, in grobe Würfel schneiden und im Mixtopf 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Wein und Knoblauch zugeben und den Käse 8 Min./90°/Stufe 2 erhitzen. Mit 3 Prisen Muskat und kräftig mit Pfeffer würzen.

**2** Das Rechaud anheizen und den Fonduetopf vorwärmen. Stärke und Kirschwasser verquirlen und unter den Käse mischen. Die Käsemasse dann 5 Min./100°/Stufe 3 kochen. Inzwischen das Baguette in Würfel schneiden. Die heiße Käsemasse dann in den Fonduetopf füllen und auf dem Rechaud servieren.



# Rosenkohl-KARTOFFEL-Fladen

## FÜR 4 PERSONEN

- 250 g Weizenmehl (Type 550)
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 10 g Hefe (¼ Würfel)
- 25 g Olivenöl
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 200 g Rosenkohl
- 200 g Kartoffeln
- 100 g Appenzeller
- 150 g saure Sahne
- Pfeffer
- 100 g geräucherte Speckwürfel