



# Rezeptbuch

by  
Hubert Braun

# Inhaltsverzeichnis

<b>Suppen.....</b>	<b>6</b>
Kürbiscremesuppe TM.....	7
Broccolisuppe TM.....	8
Kartoffelsuppe TM.....	9
.....	9
Knoblauchsuppe TM.....	10
.....	10
<b>Hauptspeisen.....</b>	<b>11</b>
Gulasch TM.....	12
Krustenbraten KD.....	13
Steak KD.....	14
Germknödel TM.....	15
Kasnocken.....	16
Nudeln Birgit.....	17
Spargel-Bandnudeln Heinz.....	18
Pizzateig TM.....	19
<b>Saucen.....</b>	<b>20</b>
Grundsouce Heinz Fondue.....	21

Souce 3 Heinz Fondue.....	22
Gurkerl Fondue.....	23
Nudelsouce Birgit.....	24

## **Brot und Gebäck.....25**

Salzstangerl TM.....	26
Salzstangerl Bäcker TM.....	27
Chabatta TM.....	28
Salzstangerl Wojtschi TM.....	29
Kaisersammerl TM.....	30

## **Süßes.....31**

Nuss-Schnecken TM.....	33
Mäuse u. Buchteln TM.....	34
Mäuse Sabine.....	35
Kakaokuchen TM.....	36
Zuccinikuchen TM.....	37
Brioche TM.....	38
Brioche Kipferl TM.....	39
Kaiserschmarren.....	41
Palatschinken.....	42
Topfen Bazbunkel.....	43
Original Bazbunkel.....	44

Maultaschen Gertraud.....	45
Zwetschkenkuchen Thomas Kocht.....	46
Linzer Kipferl.....	47
Tiramisu.....	48
Kekse BTV TM.....	49
Salzburger Nockerl.....	50

**Verschiedenes.....51**

Marillenmarmelade TM.....	52
Steusel.....	53
Zuckerglasur (Schnecken).....	54
Ribisel Entsaften TM.....	55
Nuss-Schnecken 2 TM.....	56
Mojito.....	57
.....	57
Pommer oder Wedges KD.....	58
Eierlikör Sibile.....	59
Selch Mischung Vati.....	60

**Grundlagen u. Tips.....61**

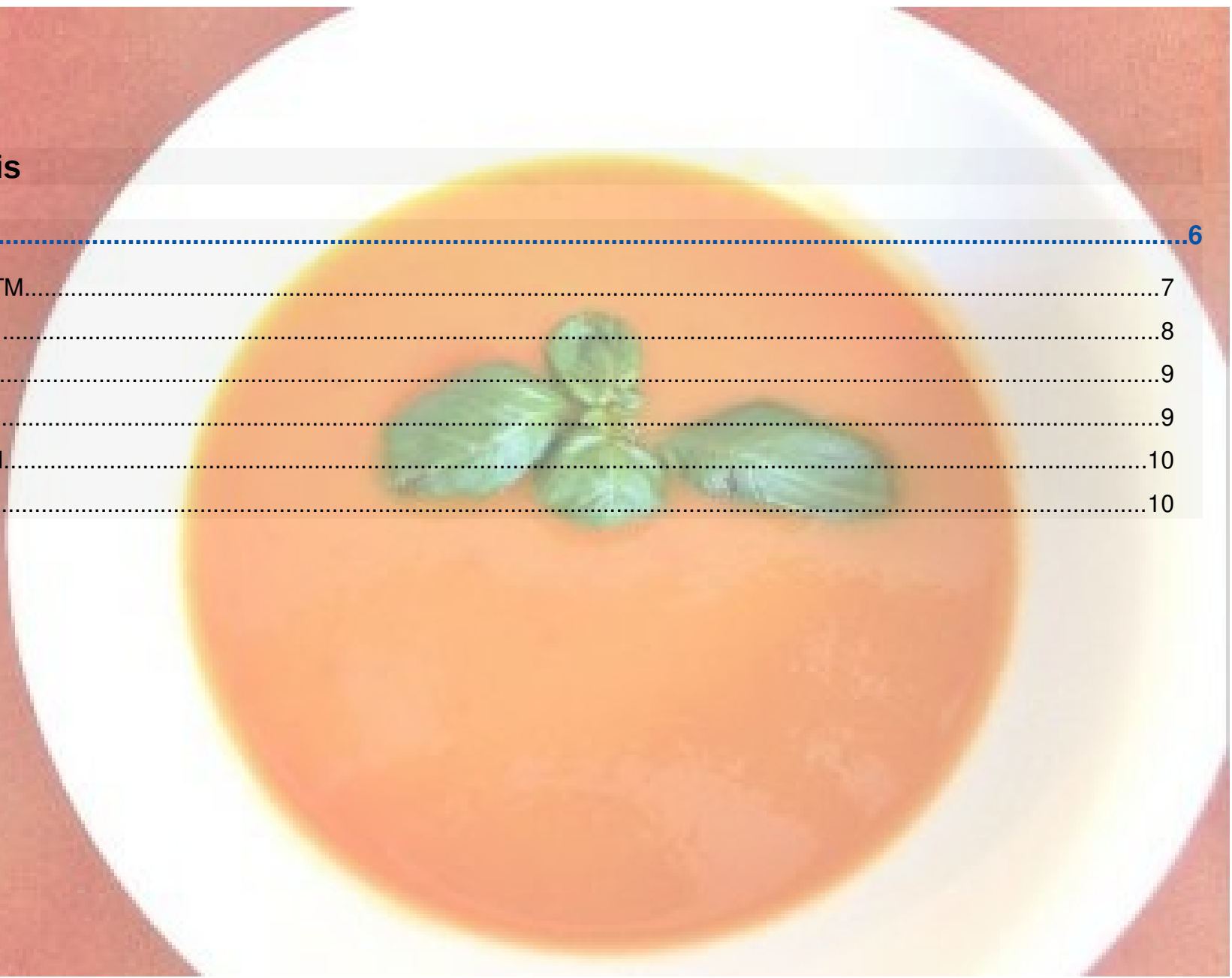
Grundfunktion TM.....	62
Grundfunktion 2 TM.....	63
Reiben TM.....	64

Ei Schnee Schlagen TM.....	65
Zerkleinern TM.....	66
Dampfgaren TM.....	67

# Suppen

## Inhaltsverzeichnis

<b>Suppen</b> .....	<b>6</b>
Kürbiscremesuppe TM.....	7
Broccolisuppe TM.....	8
Kartoffelsuppe TM.....	9
.....	9
Knoblauchsuppe TM.....	10
.....	10



# Kürbiscremesuppe TM

## Zutaten TM

🔪 15min ⏱️30min

- 1 Stk Ingwer Walnussgroß in dünne Scheiben
- 50g Zwiebel oder Schalotten
  - \* 3 Sek. \* Stufe 5 \* zerkleinern
- 20g Butter
  - \*3 min \* 120 Grad \* Stufe 2\*
- 400 g Kürbis
- 100 g Kartoffel
  - \* 5 Sek. \* Stufe 5 \*
- ½ gestr. Paprika edelsüß  
TL
- ½ gestr. Currypulver  
TL
- 400 g Wasser
- 1 Msp. Cayenne-Pfeffer gemahlen
- 1 Gemüsebrühwürfel (für je 0,5L)
- 200 g Sahne od. Milch (100g jetzt und 100 g im näch. schritt)
  - \*15 min \* 100 Grad \* Stufe 1\*
- ½ gestr. Salz  
TL



- 2 Prisen Weißer Pfeffer gemahlen
- 1 Prise Muskat
- 100 g Sahne od. Milch (restliche)
  - \*45 Sek \* Stufe 5 Schrittweise auf 9 \*
  - Pürieren, abschmecken Öl u. Kerne dazu serv.
- + Nicht zu viel Ingwer

---

# Broccolisuppe TM

## Zutaten TM

🔪 20min ⏱️40min

- 500 g Wasser
- 1 Würfel Gemüsebrühe auf 0,5L Wasser
- 400 g Blumenkohl oder Brokkoli
  - ◆Würfel in Wasser Blumenkohl in Garensatzdazu
  - \*18 min \* Varoma \* Stufe 1\*
- anschl. ■Pürieren \*30 Sek \* Stufe 6 - 8 ansteigend\*
- 400 g Magermilch
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 1-2 Prisen Weißer Pfeffer gemahlen
  - \*5 min \* 100 Grad \* Stufe 1,5\* aufkochen

+ Suppe abschmecken und servieren





---

# Kartoffelsuppe TM

## Zutaten TM

- 150g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
  - \* 3 Sek. \* Stufe 5 \* zerkleinern
- 20g Butter
  - \* 3 min \* 120 Grad \* Stufe 1 \*
- 500 ml Milch
- 400 ml Geflügelfond
- 1 Lorbeerblatt
- 500 ml Mehliges Kartoffel geschnitten
  - \* 20 min leicht kochen \* (Achtung wegen übergehen)
  - Salzen Pfeffern und Pürieren

🔪 25min ⏱ 30min



---

# Knoblauchsuppe TM

## Zutaten TM

🔪 15min ⏱️20min

- 1 Zwiebel
- 6-8 Knoblauchzehe
  - \* 3 Sek. \* Stufe 5 \* zerkleinern
- 50g Butter
  - \*3 min \* 120 Grad \* Stufe 1\*dünsten
- 50g Mehl
  - \*2 min \* 100 Grad \* Stufe 2\*anschwitzen
- 1000g Wasser
- 2 TL Gemüsebrühe gehäuft
  - \*8 min \* 100 Grad \* Stufe 2\* aufkochen
- 1 gest. TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 100g Sahne
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
  - \*1 min \* 100 Grad \* Stufe 2\*
  - \*15 sec \* Stufe 8\* pürieren



# Hauptspeisen

## Inhaltsverzeichnis

<b>Hauptspeisen.....</b>	<b>11</b>
Gulasch TM.....	12
Krustenbraten KD.....	13
Steak KD.....	14
Germknödel TM.....	15
Kasnocken.....	16
Nudeln Birgit.....	17
Spargel-Bandnudeln Heinz.....	18
Pizzateig TM.....	19



# Gulasch TM

## Zutaten TM

🔪 15min ⏱ 1h 20min

- 300 g Zwiebel
- 2 Stk Knoblauchzehe
  - \* 3 Sek \* Stufe 5\*
- 20 g Pflanzenöl
  - \* 3 min \* 120° \* Stufe 1 \*
- 500 g Rindsgulasch in Stücken zugeben
  - \* 5 min \* 120° \* links kleinste Stufe
- 1 TL Zucker
- 50 g Tomatenmark
- 250 g Tomaten in kleinen Stücken
- 150 g Rotwein
- 2 EL Paprika Edeslsüß
- 1 ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Kümmel gemahlen
- 1 TL Geriebene Zitronenschale
- 1 EL Majoran
- 2 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren, Prise Nelken



- Alles in Thermomix geben bei
  - \* 60 min \* 100° \* links kleinste Stufe
- 20 g Mehl
- 150 g Wasser
  - Wasser und Mehl sämig rühren
- 150 g Paprika rot und grün klein schneiden
  - \* 5 min \* 90° \* links kleinste Stufe

---

# Krustenbraten KD

## Zutaten

🔪 15min ⏱ 1h 40min

Schweinebauch mit Schwarte

Einreiben mit Schweinsknochenrustikal Wiberg, ev.

Zwiebel auf Blech mitgeben. ev. Etwas Kümmel

ca. 1cm gesalzenes Wasser in Blech geben,  
Kartoffel dazulegen

1 Art ♦ \* 15 min \* 97 ° \* Dampf 100%

Nach 2 Min Schwarte einschneiden u. Salzen

♦ \* 150° \* 40% Dampf \* 80° Kerntemperatur

ev. Fleisch auf anderes Blech geben

♦ \* 235° \* 40% Trocken (rot)

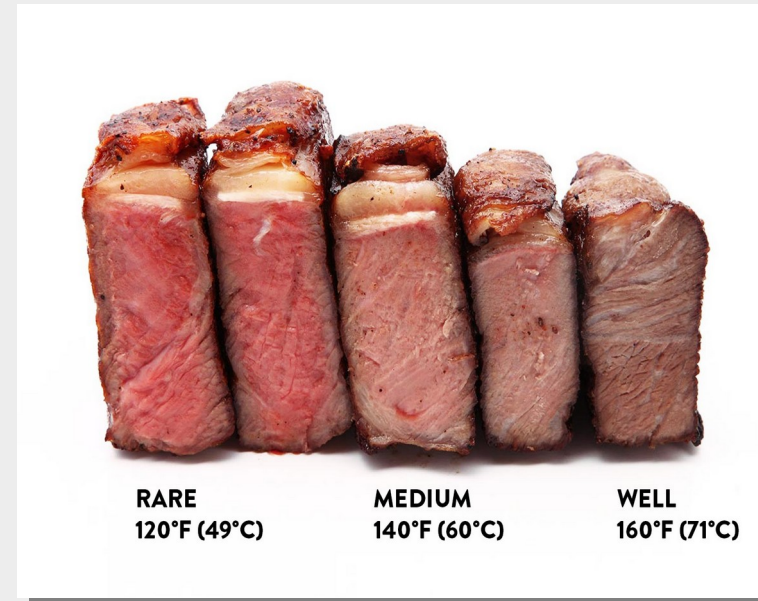


# Steak KD

## Zutaten

🔪 8min ⏱10min

- 1 Art Rost beim Aufheizen in den Ofen geben.  
◆230° \* 8 min. \* Trockenstufe 4 im Kombidämpfer  
Oder 230° bis gewünschte Kerntemp. garen  
Anschließend vom Rost nehmen und ein paar Minuten rasten lassen.
- 2 Art ◆Extrem Heiß auf beiden Seiten kurz anbraten  
dann bei 120° \* 10 bis 20 % feuchte \* auf  
Kerntemperatur bringen
- 3 Art Vakumieren und bei 47° 100% feuchte auf 45  
Grad Kerntemperatur bringen (dauer ca 10min)  
anschließen sehr Heiß auf beiden Seiten je 1 min  
anbraten.



	Kerntemperatur
Blutig	47 °C
Englisch	50 °C
Rosa	55 °C – 60 °C
Halbrosa	65 °C – 70 °C
Durch	75 °C a více

# Germknödel TM

## Zutaten TM

100 g Milch  
20 g Hefe  
10 g Zucker

■\*2 min \* 37Grad \* Stufe 3\*

270 g Mehl  
1 Ei  
½ TL Salz  
30 g Butter weich

■\* 1 min 30sek \* Stufe Teig Kneten

◆ca 30 min gehen lassen

Teig 4 teilen flachdrücken und mit Powidel füllen  
an einen warmen Ort mind. 30 min gehen lassen

500 ml Wasser ■\*20 min \* Varoma \* Stufe 1\*

🔪 20min 🕒 1h 20min 😊4



# Kasnocken

## Zutaten

🔪 30min 🕒40min 😊3

- 260 g Mehl griffig
- 2 Eier
- 1 Prise Salz / Pfeffer
- 1/8 L Wasser lauwarm
  - ◆Verrühren / \* 30-40 sec \* Stufe 3 \* (Thermomix)
  - ◆ in kochendes gesalzenes Wasser reiben
  - ◆Mit Sieb aus Wasser nehmen (wenn Nocken oben schwimmen )
- 1 Nussgr. Butterstück / im Sieb unterheben
- 220g Käse reiben
- 6-8 Schei. Käse zum überbacken
- 1 Zwiebel mittelgroß
- 100 g Schinken (Bauernschinken)
- 1/2 Knoblauchzehe
  - ◆In reichlich Öl an schwitzen (Zwiebel glasig)
  - ◆Nocken unterheben gut Pfeffern und Gewürzsalz /geriebenen Käse unterheben und gut verrühren mit Käse belegen und überbacken kurz vor Schluss Röstzwiebeln darüber-geben.



## Thermomix Rezept

- 300 g Weizenmehl griffig
- 2 Eier
- 150 g Milch
- 60 g Wasser
- 1 TL Salz, 1 Prise Muskatnuss
- \* 10 Sek \* Stufe 3 \*



---

# Nudeln Birgit

## Zutaten

🔪 30min 🕒 30min 😊 3-4

◆ Souce nach Anleitung [Nudelsouce Birgit](#)

250 g Nudeln (max.) od. Tortellini

◆ Kochen in Salzwasser und Souce unterheben



# Spargel-Bandnudeln Heinz

## Zutaten

🔪 30min 🕒30min 😊3

- 500 g Weiser Spargel (Originalrezept 800g)
- 1 TL Salz
- 200 g Bandnudeln
- Je ½ TL Zucker u. Salz
- 1 Zwiebel (Mittelgroß)
- 3 EL Rapsöl
- 200 g Bauchspeck (Originalrezept Schinken)
- 200 ml Sahne
- 2 Eigelb
- 50 g Käse Gauda (Birgit nimmt 100g)
- 2 EL Gehackter Basilikum

Salzen, Pfeffer (Scharf), ev. Suppenwürfel

- ◆ Spargel in 2 cm Stücke schneiden mit Salz Zucker (ev. Suppenwürfel) in 1 ¼ L Wasser bissfest kochen (ca 25min).
- ◆ Zwiebel hacken in Rapsöl braten Schinken fein würfelig dazu und Spargel unterheben,
- ◆ Sahne Eigelb Gauda etwas Salz u. Pfeffer verquirlen, unter den Spargel mischen und noch mal heiß werden lassen aber nicht kochen
- ◆ Bandnudeln vorsichtig untermischen 5 min ziehen lassen Basilikum dazugeben.



---

# Pizzateig TM

## Zutaten TM

🔪 25min ⏱ 1h 40min

0,330 L Wasser KALT

5 g Hefe (od. 2g Hefe 35g Cristini oder Matre)

■\* 2 min \* kalt \* Stufe 1,5 \*

500g Mehl

2 TL Salz

■\* 3 min \* Stufe Kneten \*

1,5 Std. Gehen lassen in 4 Bälchen teilen und nochmal über Nacht gehen lassen im Kühlschrank lagern

ODER Über Nacht im Kühlen nächsten Tag Bälchen u. in Kühlschrank

2 Std. vor gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen



# Saucen

## Inhaltsverzeichnis

<b>Saucen</b> .....	<b>20</b>
Grundsauce Heinz Fondue.....	21
Sauce 3 Heinz Fondue.....	22
Gurkerl Fondue.....	23
Nudelsauce Birgit.....	24



# Grundsauce Heinz Fondue

## Zutaten

🔪 20min 🕒 20min 😊 3-4

### GRUNDSOUCE

- 500 ml 1 Glas Kraft Mayonnaise
- 250 ml Schlag
- 1 Prise Fondor, Salz/Pfeffer, Suppenwürfel (orig. Maggi Würfel)
  - ◆ Halb Steife Sahne unter Mayonnaise heben und mit obigen abschmecken

### SAUCE 1

- 1 Glas Gewürzgurken u. Perlzwiebel kleinschneiden hacken
  - ◆ Halbe Grundsauce dazu u. mit viel Curry abschmecken

### SAUCE 2

- ◆ 2 Hälfte Grundsauce
- 1Schuß ◆ Cognac
  - ◆ Ketschup nach Geschmack abschmecken



### EIGENER TIP Grundsauce

Nur die halbe Menge dafür etwas Sauerrahm  
Beim Schlag ca. 1/3 von 250ml für dritte Sauce

---

# Sauce 3 Heinz Fondue

## Zutaten

🔪 20min 🕒 20min 😊 3-4

- 125 ml Schlag (1/8)
  - etwas Zitronensaft (einen guten Spritzer)
  - 1 TL Senf
  - Prise ♦Zucker, Salz/Pfeffer,
  - 1 EL Ketschup
  - viel Gehackten Schnittlauch
- ♦ Sahne steif schlagen rest zufügen zum Schluss  
Schnittlauch zugeben



Birgit nimmt 1/3 von Rest Schlag Grundsauce und ev. etwas Sauerrahm muss aber nicht sein

---

# Gurkerl Fondue

# Nudelsauce Birgit

## Zutaten

🔪 20min 🕒20min 😊3-4

- 250 ml Schlag
- 1/5 Würfel Suppenwürfel (Goldaugen Knorr Rindsuppe)
- 2 Prise Kräutersalz
- 1 Prise Pfeffer Schwarz (fein)
- 1 Prise Pfeffere aus der Mühle
- 1/2 Prise Chili je nach Schärfewunsch
  - ◆Mit Löffel vermengen in Gefäß
  
- 70 g Zwiebel fein geschnitten (ev. etwas Knoblauch)
- Je 1/3 Grüner und Roter Paprika würfelig schneiden
  - ◆In Rapsöl glasig an-schwitzen / Sauce einlehren leicht aufkochen
- 125 ml Sauerrahm dazugeben wieder leicht aufkochen
- 100 g Bauernschinken würfelig geschnitten dazumischen
  - nicht** aufkochen (sonst zu flüssig)
  - ◆Abschmecken
- 200 g Geriebenen Käse unterrühren bis Sauce sämige ist
  - ◆Nudeln unterheben ev. Überbacken





# Brot und Gebäck

## Inhaltsverzeichnis

<b>Brot und Gebäck</b> .....	<b>25</b>
Salzstangerl TM.....	26
Salzstangerl Bäcker TM.....	27
Chabatta TM.....	28
Salzstangerl Wojtschi TM.....	29
Kaisersemmerl TM.....	30

# Salzstangerl TM

## Zutaten TM

🔪 25min 🕒 1h 40min

- 200 g Wasser
- 1/2 Germ (Hefe)
- 80 g Milch
- 1 TL Zucker
  - \* 2 min \* 37 Grad \* Stufe 1,5 \*
- 250 g Weizenmehl
- 250 g Dinkelmehl
- 2 TL Backmalz
- 2 TL Salz (ca 20g)
- 40 g weiche Butter (Original 80g)
  - \* 3 min \* Stufe Kneten \*

Alle Zutaten zu einem Germteig verarbeiten. 1 Stunde rasten lassen. Danach Teig in 9 Stück teilen 15 min gehen lassen. Stangen formen, mit grobem Meersalz bestreuen. Noch mal ca 30 min gehen lassen

Heißluft, 210° Grad, ca. 20 min. backen! (Originalrezept)



Teig 1 Stunde gehen lassen  
9 Bälchen formen  
ca 10 min gehen lassen  
Salzstangerl formen und noch mal gehen lassen  
gut mit Wasser besprühen und Salz drauf geben  
Kombidämfer auf Stufe Salzstangerl

---

# Salzstangerl Bäcker TM

## Zutaten TM

🔪 25min 🕒 4h 40min

VORTEIG Poolish am Vortag zubereiten

180g Mehl Type 700

180g Wasser 15 C°

3 Germ (Hefe)

■

520 g Weizenmehl Type 700

240 g Wasser

7 g Hefe

\* 1 min \* 37 Grad \* Stufe 2 \*

14 g Flüssigmalz

20 g Salz

363 g ■Vorteig (Poolish) vom Vortag

\* 3 min \* Stufe Kneten \*

Zutaten zu Germteig verarbeiten. 30 Min rasten lassen. Danach Teig in 70g Stück teilen 70-80 Min abgedeckt gehen lassen. Stangen formen. Noch mal ca 3 Stunden abgedeckt gehen lassen.

(Originalrezept) mit 2/3 Gare bei 240-250°C (gleichbleibende Hitze!). Schwaden etwas reduzieren, ca. 1/3 weniger der üblichen Menge.



# Chabatta TM

## Zutaten TM

🔪 20min ⏱ 1h 50min

320g Wasser kalt

5g Hefe und 30g livreto

■ \* 1 min \* kalt \* Stufe 2 \*

500g Mehl Type 00

1 ½ TL Salz

20g Olivenöl

■ \* 5 min \* Stufe Kneten \*

- ◆ Teig über Nacht im kühlen gehen lassen  
2 Stunden vorher einmal falten 30 min gehen lassen in 2 Teile wieder falten und in Form bringen noch mal 60 min im Rohr mit heißem Wasser gehen lassen (teigtuch)
- ◆ 15-20 min 250 Grad backen



Kombidämfer auf Stufe Salzstangerl

<http://www.homebaking.at/salzstangerl/>

# Salzstangerl Wojtschi TM

## Zutaten TM

🔪 25min ⏱ 1h 30min

17g Germ  
300 ml Wasser, genau 286 ml  
\* 2 min \* 37 Grad \* Stufe 2 \*  
  
500 g Mehl 700  
9 g Salz  
14 g Backmalz  
5 g Butter

Alle Zutaten zu einem Germteig verarbeiten. 10 Min rasten lassen. Danach Teig in 70 g Stücke teilen 10 mit gehen lassen. Stangen formen, mit einer Schüssel warmen Wasser bei 35 Grad mind. 30 min im Rohr gehen lassen mit groben Meersalz bestreuen.



## Original Rezept

1l Wasser  
1.75 kg Mehl 700  
60g Hefe  
50 g Backmalz (vom Bäcker Backmischung)  
30 g Salz  
10-20 g Butter(alles 4m mischen 4m kneten 10m rasten)

# Kaisersemmerl TM

## Zutaten TM

- 15 g Germ
- 7 g Flüssigmalz
- 30 ml Wasser, lauwarm  
In Häferl verrühren
- 490 g Mehl 700 er glatt
- 230 ml Wasser kalt
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 15 g Butter Zimmertemp. od. Schweineschmalz  
Salzstangerl

🔪 25min ⏱ 3h 40min



Mehl mit Wasser u. Backmalz verarbeiten der reihe nach zugeben Flüssigmalzgermgemisch, Salz, Butter. Den Teig 45min rasten lassen danach zusammenschlagen nach weiteren 40 wieder nach 30 wieder nach 15 nochmal. 9 Teile formen mit Roggenmehl bestauben und mind. 30 min gehen lassen(ich lasse es mind 1Std gehen). Semmel formen. *Auf 230°, Dampf erzeugen und 3 Minuten anbacken. Die Temperatur auf 180° reduzieren und weitere 10 Minuten backen Dampf ablassen und 3 bis 5 Minuten fertigbacken. (Originalangabe)*

# Süßes

## Inhaltsverzeichnis

<b>Süßes</b> .....	<b>31</b>
Nuss-Schnecken TM.....	33
Mäuse u. Buchteln TM.....	34
Mäuse Sabine.....	35
Kakaokuchen TM.....	36
Zuccinikuchen TM.....	37
Brioche TM.....	38
Brioche Kipferl TM.....	39
Kaiserschmarren.....	41
Palatschinken.....	42
Topfen Bazbunkel.....	43
Original Bazbunkel.....	44
Maultaschen Gertraud.....	45
Zwetschkenkuchen Thomas Kocht.....	46
Linzer Kipferl.....	47
Tiramisu.....	48
Kekse BTV TM.....	49





# Nuss-Schnecken TM

## Zutaten TM

🔪 25min ⏱ 1h 40min

- 250 g Milch
- 30 g Hefe
- 35 g Zucker (besser 50 g.)
  - \* 2 min \* 37 Grad \* Stufe 2 \*
- 440 g Mehl
- 3 Dotter
- ½ TL Salz
- 30 g Butter
- Etwa Zitronenschale Rum
- \*2 min \* Teig Stufe \* (ist weich)

### NUSSFÜLLE

- 1/8 L Wasser (oder Milch)
- 100 g Zucker **kurz Aufkochen** (1min\*100 Grad)
- 150 g Hassel- od Walnuss (ganz 10 Sek / Stufe 6)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Rosinen (Rum einlegen) / Zimt/ Honig/ Zitronenschale
- \*Stufe 2-3 verrühren \* ev. Kurz aufkochen (Tante Rez.)



### Thermomix Rezept

- Teig 1 Std. gehen lassen (ist sehr weich)
- Mit viel Mehl Viereck auslegen mit Fülle bestreichen und Rollen
- Rollen und in 3 cm Scheiben schneiden
- 40 Grad Im Rohr ohne Luft gehen lassen ca 20min.
- 155 Grad 30% Feuchte gut 10 min mit UNOX
- \* Zitronenglasur Siehe [Verschiedenes](#)

---

# Mäuse u. Buchteln TM

## Zutaten TM

🔪 25min ⏱ 1h 40min

3/8l Milch  
50g Zucker  
1/2 Germ (oder 1 Sack Trockengerm)

■ \* 2 min \* 37 Grad \* Stufe 2 \*

500 g Mehl  
1 Prise Salz  
1Pkg. Vanillezucker  
2 Eidotter  
1 Ganzes Ei  
50g Butter flüssig

■ \* 3 min \* Stufe Kneten \* Rosinen kurz vor ende zugeb.

Rosinen

In Öl ausbacken (Pflanzenöl) Stufe 7 gute 160 Grad



---

# Mäuse Sabine

## Zutaten

- 1/4l Topfen
- 250 Mehl
- g
- 3 Ganze Eier
- 3 EL Zucker
- 1Pkg. ■Vanillezucker
- 1 Prise Prise Salz
- 1Pk Backpulver
- g
- Rosinen

🔪 10min 🕒10min



Alles mit Hand Vermischen und bei mittlerer Hitze  
6-7 backen (ca. 160 Grad)

■

---

# Kakaokuchen TM

## Zutaten TM

🔪 20min ⏱ 1h 20min

200 g Butter od. Rama

200 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

■\*glatt rühren\* ab u zu mit Spachtel nach unten schieben

4 Eier (nach und nach zugeben)

■\*gut Schaumig rühren\* mit Aufsatz stufe 2-3

400 g Mehl

0,25 Li Milch (vielleicht etwas mehr)

1Pkg. Backpulfer

50-70 g Kakao

1 Rum

■\* Vermischen bis Stufe 5 (Links Rechts abwechselnd) \*

In gebutterte gemehlte Form geben

Im Rohr ca. 170 Grad 40 Minuten (letztes mal 55 min)



# Zuccinikuchen TM

## Zutaten TM

🔪 25min 🕒 1h 0min

- 400 g Zucchini
  - \*4 sec \* 5 Stufe \* (umfüllen)
- 225 g Brauner Zucker
- 3 ■ Eier
- 1 Pkg Vanillezucker
  - \*2 min \* 4 Stufe \* (schaumig rühren)
- 380 g Mehl Glatt
- Prise Salz
- 3 TL Zimt
- gestr.
- 4 EL Kakaopulver
- gestr.
- 80 g Haselnuss
- 225 ml Sonnenblumenöl
- 1 Pkg Backpulver
  - \*20 sec \* 5 Stufe \* (vermengen)
  - Zucchini zugeben (mit Saft)
- 100 g \*25 sec \* 5 Stufe \*Linksdrehend (vermengen)
  - 155 Grad 30 min ins warme Rohr (Druckprobe)



## Schokoglasur

- ca 180g Mannerschokolade
- 1 EL Kokusfett
- In Wasserbad erwärmen
- mit Marillenmarmelade bestreichen
- Schokoglasur darüber

# Brioche TM

## Zutaten TM

🔪 25min ⏱ 1h 55min

- 170 g Milch
- 30 g Hefe
- 60 g Zucker
  - \* 2 min \* 37 Grad \* Stufe 2 \*
- 500 g Mehl (Type 480 unbehandelt)
- 2 Eier
- Prise Salz
- 100 g Butter weich
- 1 Zitronenschale
- 50g ■ gepresste Erdäpfel (mehlig gekocht)
- 15g Honig
  - \*4-5 min \* Teig Stufe \* (glatt und seidig glänzen )
  - Rosinen , mindestens 3 Stunden in Rum einlegen
  - Teig **30 Minuten** zugedeckt ruhen lassen
  - Teig** auf bemehlten Arbeitsf. in Port. zu je 50 g teilen
  - Stücke rund drehen **15 Minuten** zugedeckt rasten
  - Teigkugel zu 15 cm langen Strang und flechten



Mit verquirltem Ei bestreichen. **50 Min.** ruhen

Nochmal Ei und mit Hagelzucker bestreuen.

180 °C Backofen rund 16 Min goldgelb backen

### Internetadresse

[http://www.baeckerei-brandl.at/wissenswertes/rezepte/butterbrioche\\_knopf.html](http://www.baeckerei-brandl.at/wissenswertes/rezepte/butterbrioche_knopf.html)

# Brioche Kipferl TM

## Zutaten TM

🔪 25min 🕒 1h 40min

250 g Milch  
100g Zucker  
1 Germ (Würfel)

■ \* 2 min \* 37 Grad \* Stufe 2 \*

625 Mehl (Weizenmehl 700)  
g  
7 g Prise Salz  
100 Butter Zimmertemperatur  
g  
1 Ei

1 Ganzes Ei verquirlen zum bestreichen

■ \* 3 min \* Stufe Kneten \*

30 min gehen lassen, dann in 80g teilen, rund schleifen  
noch mal ca 1 Std. abgedeckt gehen lassen, zu



mit verquirltem Ei bestreichen. Mind. **50 Min.** ruhen

Nochmal Ei und mit Hagelzucker bestreuen.

155 °C 30% ca. 10 Min goldgelb backen (KD)

**Internetadresse**

<http://www.backenmitchristina.at>

Dreieck auswalcken, schokolade hinengeben und  
zu Kipferl formen,



# Kaiserschmarren

## Zutaten

🔪 15min ⏱20min

3 Eier  
290 ml Milch  
1 Prise Salz

◆\*gut Absprudeln\*

2 EL Gehäuft Mehl untersprudeln  
1 Schuss Soda  
In Pfanne lehnen und Rosinen zugeben

Stufe 5- 6 in Pfanne mit Deckel backen

Man kann auch Eier trennen und Schnee extra schlagen und zum Schluss unterheben

LAFFER Methode: ganze Eier erst zum Schluß unterrühren

langsam Backen bei kleiner Hitze



3 EL Mehl

Prise Salz

4 Eier

Etwa ¾ L Milch (n. Bed bis Konsistenz passt) Stimmt nicht

1 EL Vanillezucker

Mehl Salz mischen. Milch nach Gefühl. Die Eier aufschlagen und unterheben. (TV Rezept)

---

# Palatschinken

## Zutaten

- 4 Eier
- 500 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Schuß Soda od. Mineralwasser

◆Mehl, Milch, Eier, Salz mit dem Schneebesen glatt rühren. Ca. 10 Min. stehen lassen, dadurch wird der Teig etwas dicker.

🔪 10min ⏱10min



# Topfen Bazbunkel

## Zutaten

🔪 20min 🕒 1h 10min 😊4

- 6 Eier trennen Eiklar Dotter
- 180 g Zucker
- 160 g Mehl
- 1 Pkg Vanillezucker
- ½ Pkg Backpulver
  - ◆ Eiklar zu Schnee schlagen (nicht zu fest)
  - ◆ Zucker zugeben
  - ◆ Eidotter;Mehl;Backpulver unterheben
  - ◆ Sofort in Ofen geben 160° 30 min

## TopfenFülle

- 6 Stk Gelatine in kaltem Wasser aufweichen anschl. ausdrücken mit Rum beträufeln / 3 sec. In Micro geben
- 500 g Topfen
- ½ L Schlag
- 160 g Zucker
- 4 Eidotter
- 1 Prise Salz
- 1 Vanillezucker
- 1 Pkg Zitronensaft
- 1 TL Zitronensaft



## *Folgende Schritte mit Mixer*

- ◆ Zucker, Dotter, Vanillezucker, Topfen, Salz mixen bis es cremig ist
- ◆ Schlag schlagen unterheben
- ◆ Abschmecken
- ◆ Gelatine unter mixen

Boden mit Ribiselmarmelade bestreichen Fülle darübergeben

---

# Original Bazbunkel

## Zutaten

🔪 25min 🕒 40min

250 ml Schlag

70 g Kochschokolade Manner

2 Dotter

100 g Zucker

- ◆ Schlagobers extra schlagen
- ◆ Schokolade in Wasserbad flüssig machen
- ◆ Dotter mit Zucker Schaumig rühren
- ◆ Alles zusammen vermengen

Ca 1 Pkg Biskotten Manner

- ◆ Milch mit Rum abschmecken zum Biskotten tunken. In flaches Geschirr geben ca 2cm hoch
- ◆ dort tunken Biskotten kurz wenden und in ein Geschirr auslegen eine Lage voll machen und mit Schokofülle überdecken, nächste Lage Biskotten usw.



Normal nimmt Mutti doppelte Menge

# Maultaschen Gertraud

## Zutaten

🔪 25min 🕒 40min

400g Mehl  
250 g Butter  
50 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Ei  
2 EL Milch oder Rahm

Teig kneten und 1 Std. Kühl stellen

### ◆ Fülle

Apfel klein schneiden

2 Pkg. Vanillezucker

Rosinen in Rum getränkt

Zimt

Etwas Zitronensaft

Bei 170 Grad ca 36 bis 40 min backen



---

# Zwetschkuchen Thomas Kocht

## Zutaten

🔪 25min 🕒 40min

- 400 g Mehl
- 270 g Kalte Butter
- 1 Vanillezucker
- 130 g Zucker
- ½ Sack ♦Backpulfer
- etwa ♦Zitronenabrieb
- 1 ♦Ei
- 1 ♦Prise Salz

- ♦ Alles in den Termomix bei stufe 4 mischen links recht ständig umschalten
- ♦ 2/3 in gebutterte Form geben und auseinanderdrücken und 15 min in Kühlschrank rasten, rest für Streusel,
- ♦ mit Zwetschke belegen bei 175 grad ca 30 -40 min backen



[Streusel](#)

---

# Linzer Kipferl

## Zutaten

600 g Mehl  
400 g Butter  
200 g Staubzucker  
2 Pkg Vanillezucker  
100g Margarine

Butter u. Margarine 45 min weiß rühren  
Staubzucker u. Vanillezucker zugeben  
Zum Schluss Mehl langsam unterrühren

### ◆ Fülle

Ribiselmarmelade Schokoglasur

Mit Spritzsack auf Blech spritzen

(dicker es verläuft beim backen)

Schokoglasur mit löffel darüber gießen

🔪 60min □ 120 min



Bei 180 Grad hell backen

# Tiramisu

## Zutaten

- 500 g Mascarpone
- 4 Eier
- 100 g Staubzucker
- 2 Pkg Vanillezucker
- 2cl Rum
- 4 Kaffee Espresso
- 40 stk Biskotten
- Kakao zum bestreuen

### ◆ Fülle

Eier trennen, Eiweis mit 20g Zucker steif schlagen

2 Schüssel Dotter mit rest. Zucker schaumig verrühren

Mascarpone unter Eigelb heben dann Schnee u.

Rum u. Kaffee mischen Biskotten einlegen

🔪 60min □ 120 min





# Kekse BTV TM

## Zutaten

- 300 g Mehl
- 250 g Butter
- 100 g Zucker
- 120 g Haselnüsse
- 1 prise Salz

Alles in den TM und gut kneten mit Hilfe der Spachtel

Mind 3 Std. im Kühlschrank rasten

### ◆ Fülle

Ribiselmarmelade

🔪 60min □ 120 min



Bei 165 Grad backen

# Salzburger Nockerl

## Zutaten

🔪 20min 🕒30min

- 8 Eier (8 Eiklar 4 Dotter)
  - 4 TL Zucker (Birgit mag mehr ich nicht)
  - 2 EL Mehl
  - Butter , Preiselbeermarmelade
  - ◆ Form mit Butter ausstreichen und Preiselbeeren rein-geben.
  - ◆ 8 Eiklar mit Zucker zu Steifen Schnee schlagen (bei Mixer langsam schlagen das Schnee sehr fein wir)
  - ◆ 4 Dotter und Mehl zugeben vorsichtig unterheben
  - ◆
  - 3 schöne Zinnen machen
  - Bei 180-190 Grad 8 bis 10 min ohne Umluft backen
- Tipp Sobald Dotter im Eiklar ist wird der Schnee nicht steif
- Man kann auch etwas Vanillezucker zugeben



# Verschiedenes

## Inhaltsverzeichnis

<b>Verschiedenes.....</b>	<b>51</b>
Marillenmarmelade TM.....	52
Steusel.....	53
Zuckerglasur (Schnecken).....	54
Ribisel Entsaften TM.....	55
Nuss-Schnecken 2 TM.....	56
Mojito.....	57
.....	57
Pommer oder Wedges KD.....	58
Eierlikör Sibile.....	59
Selch Mischung Vati.....	60

# Marillenmarmelade TM

## Zutaten TM

- 1 Kg Gelierzucker
- 1 Kg Marillen halbiert entsteind
- 40 g Zitronensaft
  - \* 15 Sek \* Stufe 5 \* zerkleinern
  - \* 15 Min \* 100 ° \* Stufe 2 \*
- 1-2 EL Marillenschnaps
  - \* 10 Sek \* Stufe 2,5 \*

🔪 10min ⏱20min



### **Tipp Gelierprobe**

1 EL Marmelade auf den Tiefgekühlten Teller geben  
wird die Marmelade nicht fest noch mal 2Min / 100°  
/Stufe 2

Gläser bei 110 Grad ins Backrohr Deckel mit  
Essigwasser auskochen.

---

# Steusel

## Zutaten

- 150 g Kristalzucker
- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 100 g ■Haselnuss gerieben
- etwas ■Zimt
- 1 Vanillezucker

■

Alles vermischen

🔪 5min 🕒min



---

# Zuckerglasur (Schnecken)

## Zutaten

100 g Staubzucker

½ Wasser

½ Zitronensaft

1 TL ■Milch

■Alles Verrühren

■Schnecken mit Marillenmarmelade einstreichen  
Anschließend mit Glasur bestreichen.

Testen:

150g Staubzucker 1 Eiklar gut verquirlen und 1 TL  
Zitronensaft zugeben und bestreichen

🔪 5min 🕒min



# Ribisel Entsaften TM

## Zutaten TM

🔪 10min ⏱65min

1 Kg Ribisel  
0,30 Kg Zucker

Ribisel mit Zucker vermischen und mind., 30 Min. stehenlassen (mehr Saftausbeute)

0,5L ■ Wasser in den Mixtopf einfüllen und Garkorbchen einsetzen.

■ In das Garkorbchen ein hitzebeständiges, passendes Gefäß für ca. 0,5 l Flüssigkeitstellen.

Ribisel-Zuckergemisch in den Varoma einfüllen und auf den geschlossenen Mixtopf setzen.

■ \* 30 Min \* Varoma ° \* Stufe 2 \*

Je nach Größe des eingesetzten Gefäßes muss dieses von Zeit zu Zeit entleert werden

Zwischendurch auch kontrollieren, ob noch genügend Wasser im Mixtopf ist



---

# Nuss-Schnecken 2 TM

## Zutaten TM

🔪 25min ⏱ 1h 40min

- 220 g Milch
- 40 g Hefe
- 100 g Zucker
  - \* 2 min \* 37 Grad \* Stufe 2 \*
- 500 g Mehl
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- 80 g Butter
  - ev. etwa Zitronenschale Rum
  - \*2 min \* Teig Stufe \*

### NUSSFÜLLE

- 80 g Sahne (oder Milch)
- 60 g Zucker
- 200 g Hassel- od Walnuss (ganz 10 Sek / Stufe 6)
- 100 g Rosinen (Rum einlegen) / Zimt/ Rum/  
Zitronenschale

- \*Stufe 2-3 verrühren \*





# Mojito

## Zutaten TM

🔪 25min ⏱ 1h 40min

- 1 Stk Limette
- 2 EL Brauner Zucker
- 8 Stk Minzeblätter
  - \* 2 min \* 37 Grad \* Stufe 2 \*
- 5 cl Rum (weiß, z.b. Bacardi od. Havana Club)
- 6 cl Soda zum Auffüllen

Limetten achteln mit Zucker und Minze zerstoßen  
Crushed Eis dann Rum und Soda zum füllen

■

■



# Pommer oder Wedges KD

## Zutaten

🔪 10min 🕒10min

\* 220° \* 8-10 Min \* 5 Trocken



# Eierlikör Sibile

## Zutaten

🔪 10min 🕒 10min

- 9 Eigelb
- 250g Staubzucker
- 220ml Kaffeesahne Bärenmarke über 10% fett
- ¼ l Korn 35%
- 1 ½ TL Vanillekonzentrat



## **Original Sibile**

- 18 Eigelb
- 500g Staubzucker
- 2,5 Be Kaffeesahne Bärenmarke 425ml
- ¼ 70% Alkohol
- 3 TL Vanillekonzentrat

# Selch Mischung Vati

## Zutaten für 40KG Fleisch

🔪 10min ⏱️ 10min

800g	Pöckel Fix Spezia
800g	Salz Fein
100g	Reiter PöckelSalz Fertigmischung
80g	Pfeffer Mix Kotany (Pfeffer Würzung)
80g	Knoblauch Pulver Kotany
30g	Kümmel gemahlen
40g	Koriander gemahlen
2 EL	Wacholder gemahlen
½ EL	Majoran
7 g	Lorbeerblätter klein gehackt
2 EL	Paprika Pulver
2 EL	Kristallzucker
100 g	Grobes Speisesalz



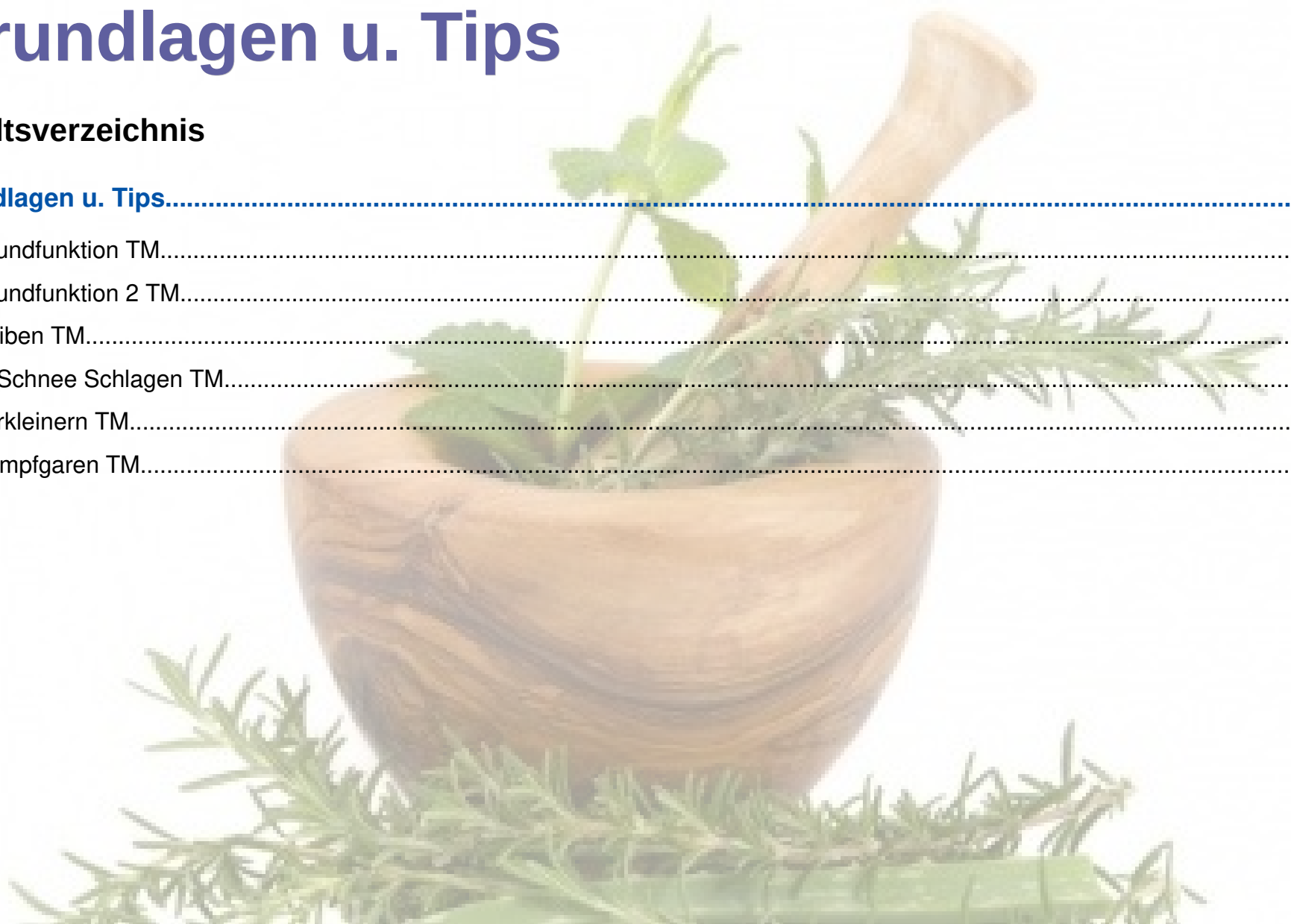
### ***Vorgehensweise***

- ◆ Fleisch gut einreiben
- ◆ Eng aneinander aufrichten
- ◆ Beschweren
- ◆ Nach 1 Tag
- ◆ mit Salzlake auffüllen (auf 1Lit. Wasser10g Salz)

# Grundlagen u. Tips

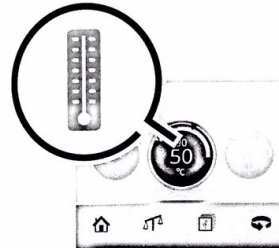
## Inhaltsverzeichnis

<b>Grundlagen u. Tips.....</b>	<b>61</b>
Grundfunktion TM.....	62
Grundfunktion 2 TM.....	63
Reiben TM.....	64
Ei Schnee Schlagen TM.....	65
Zerkleinern TM.....	66
Dampfgaren TM.....	67



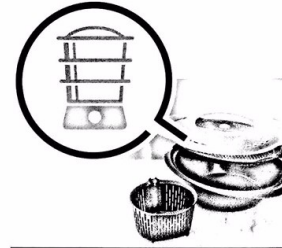
# Grundfunktion TM

Thermomix



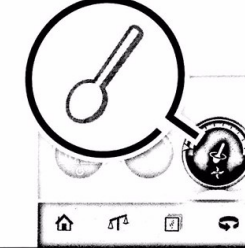
## ERWÄRMEN EMPFINDLICHER SPEISEN VON 37 BIS 95°C

Thermomix® verbietet die Unsicherheit beim Erwärmen temperaturempfindlicher Speisen wie Cremespeisen oder Schokolade.



## DAMPFGAREN VON SPEISEN IM VAROMA-BEHÄLTER

Im Varoma können Sie verschiedene Menübestandteile dampfgaren, während Sie im Mixtopf kochen.

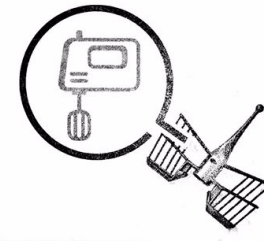


**RÜHREN AUF STUFE 1 BIS 1**  
Lassen Sie Ihren Thermomix® die Zutaten rühren, damit diese gleichmäßig garen.



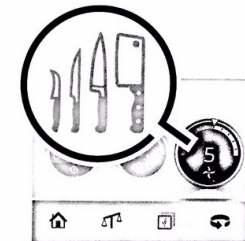
## MISCHEN UND EMULGIEREN AUF STUFE 3-5

Schon bald werden Sie den Thermomix® nicht nur für anspruchsvolle Emulsionen verwenden, sondern mit ihm auch einfachen Teig und Saucen mischen. Warum auch nicht, wenn die Reinigung so einfach ist?



## SCHLAGEN MIT DEM RÜHRAUFSATZ

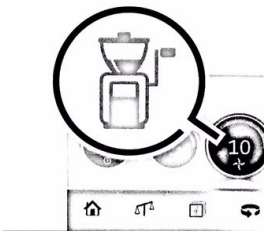
Um Eiweiß, Sahne oder Sabayon zu schlagen, setzen Sie den Rühraufsatz auf das Mixmesser und stellen Sie Stufe 2-4 ein.



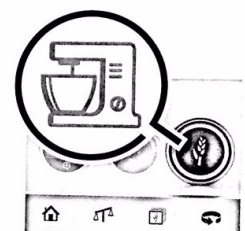
**ZERKLEINERN AUF STUFE 4-6**  
Mit dem Thermomix® können Sie Zutaten im Mixtopf zerkleinern. Was sonst Minuten dauert, ist jetzt in Sekunden fertig.



**PÜRIEREN AUF STUFE 6-10**  
Zum Pürieren verwenden Sie die Stufe 6 oder höher. Nach wenigen Sekunden haben die Speisen eine grobe, nach längerer Zeit eine glatte Struktur. Erhöhen Sie die Drehzahl schrittweise.



**MAHLEN AUF STUFE 9-10**  
Mahlen Sie aus beliebigem Getreide Mehl oder andere Produkte wie Kaffee, Hülsenfrüchte und Samen wie Sesam oder Mohn.



**KNETEN MIT DEM KNETMODUS**  
Bei der Zubereitung von Brot oder Pizzateig imitiert der Teigmodus die Knetbewegungen eines professionellen Bäckers.





# Grundfunktion 2 TM

## Thermomix

### TIPPS ZU TEMPERATUREN

- **37°C:** Erwärmen von Babynahrung und Hefe (Körpertemperatur).
- **40-55°C:** Schonendes Schmelzen und Erwärmen (z. B. Schokolade).
- **60-80°C:** Schonendes Kochen wie im Wasserbad (ideal für Saucen).
- **80-95°C:** Erhitzen von Wasser für Tee, Erwärmen von Milch ohne Überkochen.
- **100°C:** Kochen von Wasser, Suppen und Eintöpfen und Erhaltung von Nährstoffen.
- **105-115°C:** Sirup kochen.
- **120°C:** Andünsten von Zwiebeln oder Fleisch und Gewinnung von Röstaromen.
- **Varoma:** Nährstoffschonendes Dampfgaren.
- Beachten Sie, dass die aktuelle Kochtemperatur über 100°C selten hinausgeht, da dies der Siedepunkt von Wasser ist und auch die meisten Zutaten viel Wasser enthalten.

### TIPPS ZU GESCHWINDIGKEITEN

- **Geschwindigkeit** : Rühren wie beim Mischen mit einem Holzlöffel, z. B. für Risotto.
- **Stufe 1-3:** Mehr oder weniger stark mixen, Sahne schlagen (Stufe 3), Kartoffeln stampfen oder weiche Zutaten zerkleinern (z. B. hart gekochte Eier, rohe Pilze).
- **Stufe 4-6:** Zerkleinern (z. B. Zwiebeln, Möhren), Emulgieren (z. B. Mayonnaise, Sauce Hollandaise) oder Zerstoßen von Eis.
- **Stufe 7-10** und **Turbo:** Pulverisieren oder Mahlen (z. B. Zucker, Weizen, Kaffee), Pürieren (z. B. cremige Suppen, Smoothies, Eiscreme oder Sorbet) oder Zerkleinern von harten Zutaten (z. B. Räucherschinken, Hartkäse).
- **Rechts-/Linkslauf**  **auf geringer Stufe**  **bis 3** verhindert, dass empfindliche Speisen zerfallen.
- **Rechts-/Linkslauf**  **auf höherer Stufe (4-10)** zum grobem Zerkleinern von Zutaten.
- Verwenden Sie den **Teigmodus** für beliebige Teigsorten, die stark geknetet werden müssen (normalerweise Hefeteige).

### UMRECHNUNG WICHTIGER MASSEINHEITEN

Manche traditionellen Rezepte basieren auf **Volumenmaßeinheiten**. Die folgende Tabelle enthält nützliche Umrechnungsfaktoren für allgemeine Zutaten:

- 1 Teelöffel = 5 ml
- 1 Esslöffel = 3 Teelöffel = 15 ml
- 1 US-Tasse = 16 Esslöffel = 240 ml
- 1 Esslöffel Wasser = 15 g/1 US-Tasse Wasser = 240 g
- 100 ml Wasser = 10 cl = 100 g
- 1 Esslöffel Mehl = 8 g/1 US-Tasse Mehl = 130 g

- 1 Esslöffel Zucker = 12 g/1 US-Tasse Zucker = 200 g
- 1 Esslöffel Puderzucker = 8 g/1 US-Tasse Puderzucker = 120 g
- 1 Esslöffel Butter = 14 g/1 US-Tasse Butter = 230 g
- 1 Esslöffel Öl = 14 g/1 US-Tasse Öl = 220 g
- 100 ml Öl = 10 cl = 90 g
- 1 Teelöffel Salz = 6 g

**Backofentemperaturen:**  
Celsius/Fahrenheit

- 150°C/300°F
- 160°C/320°F
- 170°C/340°F
- 180°C/355°F
- 190°C/375°F
- 200°C/390°F
- 210°C/410°F
- 220°C/430°F

# Reiben TM

Thermomix

ZUTAT	MENGE	ZEIT/STUFE	TIPPS/VARIANTEN
<b>REIBEN</b>			
Möhren	700 g, in Stücken	<b>4-5 Sek./Stufe 5</b>	
Kohl (weiß/rot)	400 g, in Stücken	<b>10-12 Sek./Stufe 4</b>	
Obst (z. B. Äpfel, Birnen)	600 g, in Stücken	<b>4-5 Sek./Stufe 4</b>	
Schokolade, grob	200 g, in Stücken	<b>4-5 Sek./Stufe 7</b>	
Schokolade, fein	200 g, in Stücken	<b>6-8 Sek./Stufe 8</b>	
Brot, grob	100 g Brot, frisch oder altbacken, in Stücken (3 cm)	<b>9-10 Sek./Stufe 4</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verwenden Sie weißes oder helles knuspriges Brot wie z. B. Baguette, Ciabatta, Bauernbrot, Vollkornbrot oder Brötchen.</li><li>• Vor dem Zerkleinern können Sie Kräuter oder Knoblauch zugeben.</li><li>• Paniermehl aus trockenem Brot bleibt mehrere Wochen frisch, wenn es in einem luftdichten Behältnis aufbewahrt wird.</li><li>• Paniermehl aus frischem Brot muss im Gefrierfach aufbewahrt werden.</li></ul>
Brötchen, fein	100 g Brot, frisch oder altbacken, in Stücken (3 cm)	<b>15-20 Sek./Stufe 7</b>	
Kartoffeln	1000 g, in Stücken	<b>12-15 Sek./Stufe 5</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nach Wunsch ungeschält oder geschält.</li></ul>
Käse, mittelhart (z. B. Greyerzer, Emmentaler)	200 g, in Stücken	<b>10-12 Sek./Stufe 5</b>	
Parmesan (oder anderer Hartkäse)	100 g, in Stücken (3 cm)	<b>15-20 Sek./Stufe 10</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rinde entfernen</li></ul>



---

# Ei Schnee Schlagen TM

## Zutaten

 4min □4min

Mit Rührhaufsatz

\* Stufe 3,5 \* 4 Min \*

# Zerkleinern TM

Thermomix

ZUTAT	MENGE	ZEIT/STUFE	TIPPS/VARIANTEN
<b>ZERKLEINERN/ZERSTOSSEN/HACKEN</b>			
Kräuter	20 g	3 Sek./Stufe 8	• Mit Küchenpapier trocken getupft.
Knoblauch	1 Zehe	2-4 Sek./Stufe 8	
Zwiebeln	50-200 g, halbiert	3-5 Sek./Stufe 5	
Eiswürfel	200 g	3-8 Sek./Stufe 5	• Die Dauer hängt von der Größe der Eiswürfel ab und wie fein das Eis zerkleinert werden soll. Die Eismenge kann erhöht werden, solange das Eis nicht die 1-Liter-Marke des Mixtopfs übersteigt.
Fleisch (z. B. Rind- oder Schweinefleisch)	300 g, in Stücken (3 cm), teilweise gefroren/ angefroren	10-12 Sek./Stufe 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie können jede Art von Fleisch verwenden (z. B. Rind-, Schweine-, Lamm-, Geflügelfleisch).</li> <li>• Für ein gleichmäßiges Ergebnis schneiden Sie das Fleisch vorher in gleich große Stücke (Würfel nicht größer als 5 cm).</li> <li>• Die beste Konsistenz erhalten Sie mit Fleisch, das 60 Minuten angefroren wurde. Vergewissern Sie sich, dass es nur an- und nicht durchgefroren ist.</li> </ul>
Nüsse (z. B. Mandeln, Haselnüsse), grob	200 g	5-7 Sek./Stufe 6	
<b>MAHLEN/ZERKLEINERN/PULVERISIEREN</b>			
Nüsse (z. B. Mandeln, Haselnüsse), fein	200 g	8-10 Sek./Stufe 7	
Getreide, fein	250 g Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Dinkel, Buchweizen, Hirse) oder getrocknete Hülsenfrüchte (z. B. Kichererbsen, Linsen, getrocknete Bohnen)	1 Min./Stufe 10	• 250 g ist die Maximalmenge für einen Mahlvorgang. Wenn Sie mehr Mehl brauchen, verlängern Sie nicht die Mahlzeit, sondern wiederholen Sie einfach den Mahlvorgang mit Mengen bis 250 g.
Kaffeebohnen	100-250 g	1 Min./Stufe 9	
Mohn	250 g	30 Sek./Stufe 9	
Pfefferkörner, grob	10 g	10 Sek.-1 Min./Stufe 10	• Verlängern Sie die Zeit, falls Sie feineren Pfeffer wünschen.
Reis	100 g	1-1 Min. 30 Sek./Stufe 10	
Sesam, fein	200 g	16-18 Sek./Stufe 9	
Gewürze	20 g	1 Min./Stufe 9	
Zucker	200 g	15-20 Sek./Stufe 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Für beste Ergebnisse pulverisieren Sie Zucker in Teilmengen von 100-200 g.</li> <li>• Puderzucker kann in einem luftdichten Behältnis für längere Zeit gelagert werden.</li> </ul>

# Dampfgaren TM

Thermomix

Verwenden Sie diese Tabelle als Leitfaden, variieren Sie Menge und Zubereitungszeit entsprechend Ihren Vorlieben. Die Garzeiten variieren abhängig von der Menge und Qualität der Zutaten. Wenn die Zutaten nicht gar sind, verlängern Sie einfach die Kochzeit. Wenn Sie die Garzeit um mehr als 30 Minuten verlängern möchten, fügen Sie für jede weitere Viertelstunde 250 g Wasser hinzu. Vergewissern Sie sich, dass ein

paar Schlitze im Varoma-Behälter und Varoma-Einlegeboden frei bleiben und dass der Varoma-Deckel sicher verschlossen ist.

Geben Sie 500 g Wasser oder Brühe in den Mixtopf und dampfgaren Sie für die **angegebene Zeit/Varoma/Stufe 1**.

ZUTAT	MENGE	ZEIT	TIPPS/VARIANTEN
<b>GEMÜSE</b>			
Möhren	800 g, in Scheiben (0,5 cm)	30 Min.	
Möhren	800 g, ganz, sehr dünn	25-30 Min.	
Brokkoli-Röschen	800 g	15 Min.	
Blumenkohl-Röschen	800 g	20-25 Min.	
Kohl	800 g, in Streifen	20-35 Min.	
Spargel	800 g	23-35 Min.	Die Zeit hängt von der Dicke der Stangen ab.
Paprika	500 g, in Streifen (1 cm)	15 Min.	
Champignons	500 g	15 Min.	
Erbsen, gefroren	500 g	16-18 Min.	
Frühkartoffeln, klein	500 g	30 Min.	
Kartoffeln	800 g, mittelgroße Stücke	25-30 Min.	
Porree	800 g, in Scheiben	25 Min.	
Grüne Bohnen	800 g, ganz	15-30 Min.	
Fenchel	800 g, geviertelt	30 Min.	
Fenchel	800 g, in Scheiben	18-20 Min.	
Spinat, frisch	500 g	10-12 Min.	Nicht mehr als 500 g
Zucchini	800 g, in Scheiben (1 cm)	25 Min.	

## Stichwortverzeichnis

### Klassisch.....

<i>Süßes</i> .....	
Brioche Kipferl TM.....	39
Kaiserschmarren.....	41
<i>Verschiedenes</i> .....	
Marillenmarmelade TM.....	52
Ribisel Entsaften TM.....	55
.....	54f.

### Kombidämpfer.....

<i>Hauptspeise</i> .....	
Krustenbraten KD.....	13

### Thermomix.....

<i>Brot u. Gebäck</i> .....	
Chabatta TM.....	28
<a href="http://www.homebaking.at/salzstangerl/">http://www.homebaking.at/salzstangerl/</a> .....	28
Salzstangerl Bäcker TM.....	27
Salzstangerl TM.....	26
.....	28

<b>Hauptspeise</b> .....	
Germknödel TM.....	15
Gulasch TM.....	12
Pizzateig TM.....	19
<b>Suppe</b> .....	
Broccolisuppe TM.....	8
Kartoffelsuppe TM.....	9
Knoblauchsuppe TM.....	10
Kürbiscremesuppe TM.....	7
.....	9f.
<b>Süßes</b> .....	
Brioche Kipferl TM.....	39
Brioche TM.....	38
Kakaokuchen TM.....	36
Mäuse Sabine.....	35
Mäuse u. Buchteln TM.....	34
Nuss-Schnecken 2 TM.....	56
Nuss-Schnecken TM.....	33
Zuccinikuchen TM.....	37
.....	55, 57

