



# MIO★STAR



## MULTI COOKER GOURMET 1200

Rezepte







# Inhaltsverzeichnis

1

	Seite		Seite
Vorspeisen	2	Dips & Cremes	43
Suppen	9	Babynahrung	56
Entrees	20	Teige	69
Dampfgaren	25	Kuchen & Cookies	59
Beilagen	30	Glace & Desserts	72
Saucen & Pestos	33	Getränke	84





## 2 Vorspeisen

### Krabbenküchlein



#### Zubereitung:

Bouillon, Rahm, Mehl, Butter, Käsestücke, Salz und Pfeffer in den Krug geben und für 6-7 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 garen. Eigelb und Curry durch die Einfüllöffnung hinzugeben und für eine weitere Minute kochen.

In der Zwischenzeit Tomate blanchieren, schälen und in grosse Würfel schneiden. Den Krug vom Sockel nehmen und die gewürfelten Tomaten und das Krebsfleisch mit dem Spatel untermischen.

Die Mischung in 4 gefettete Formen geben und im Ofen bei 200 °C für 15-20 Minuten backen.

**TIPP:** Statt Curry können Sie auch Chilipulver nehmen, das macht das Gericht noch pikanter.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
250 ml Bouillon 250 ml Rahm 40 g Mehl 30 g Butter 100 g mittelalter Gouda Salz, Pfeffer	garen	6-7 Min.	100 °C	1
1 Eigelb 1 TL Curry	garen	1 Min.	100 °C	1
1 Tomate 300 g Krabbenfleisch	Mit dem Spatel umrühren			
Die Formen füllen und bei 200 °C für 15-20 Minuten backen				





## Meat Pie; Fleischpastete



### Zubereitung:

Das Mehl in den Krug geben. Den Messbecher zur Hälfte mit warmem Wasser füllen und die Hefe einrühren. Die Hefe und das restliche Wasser mit dem Eigelb zum Mehl hinzugeben und für 15-20 Sek. auf Stufe 7 verrühren.

Den Teig von Hand kneten und ausrollen.

¼ des Teigs nehmen, Kastenform (30 cm) einfetten und mit Brotkrümeln bestreuen.

Die Hälfte der Pancetta (Bauchspeck) und des Schweinefleischs für 15-20 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern. ½ Zwiebel, 1 Ei, ½ TL Kräuter der Provence, die Hälfte der Pilze, 1 EL grob gehackte frische Kräuter, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zur Fleischmischung in den Krug hinzugeben und für 15-20 Sek. auf Stufe 7 verarbeiten. Die Fleischmischung in der Kastenform verteilen.

Filet mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und oben drauf legen.

Mit den restlichen Zutaten eine Fleischmasse wie oben beschrieben zubereiten und das Filet damit bedecken.

Die restliche Teigmasse ausrollen, diese mit 2 Löchern (ca. 3 cm) versehen, auf die Pastete legen und die Ränder des Teigs andrücken.

Die Pastete an einem warmen Ort für etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Den Teig mit dem geschlagenen Eigelb bestreichen und die Pastete im Ofen für 75 Minuten bei 175-200 °C backen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
400 g Mehl 20 g frische Hefe 200 ml Wasser 1 Eigelb	Rühren	15-20 Sek.		7
2 EL Brotkrümel	Teig bestreuen			
100 g Pancetta (Bauchspeck) 100 g Schweinefleisch	Zerkleinern	15-20 Sek.		7





## 4 Vorspeisen

1 Zwiebel 2 Eier 1 TL Kräuter der Provence 200 g Pilze 1 TL frische Kräuter Salz, Pfeffer Paprikapulver	Rühren	15-20 Sek.		7
500 g Schweinefilet				
1 Eigelb				
Im Ofen für 75 Minuten bei 175–200 °C backen				





## Herzhafte Omelette

Vorspeisen



### Zubereitung:

Zwiebeln in den Krug geben und für 10 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzugeben und für weitere 15-20 Sek. auf Stufe 5 mixen.

Ein wenig Öl in eine Pfanne geben, etwas Teig hineingeben und das Omelette auf beiden Seiten goldbraun backen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 Zwiebel	Zerkleinern	10 Sek.		4
200 g Speck 500 ml Milch 375 g Mehl 6 Eier Salz, Pfeffer, Paprikapulver Rosmarin, Thymian	Mixen	15-20 Sek.		5
Portionenweise in die Pfanne geben und backen				





## 6 Vorspeisen

### Kabissalat



#### Zubereitung:

Die geviertelten Äpfel zusammen mit den Nüssen, Joghurt, Essig, Öl und Gewürzen in den Krug geben und die Mischung für 15-20 Sek. auf Stufe 1 mixen. Die Mischung anschließend in eine Schüssel geben. Die Hälfte des Weisskabis (Strunk entfernen und in Stücke schneiden) in den Krug geben und für etwa 15-20 Sek. auf Stufe 1 zerkleinern.

Den restlichen Kabis kleinschneiden und mit den anderen Zutaten in der Schüssel vermischen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
250 g Äpfel 50g Haselnüsse 1 Tasse Joghurt 2 EL Essig 4 EL Öl Salz, Pfeffer Paprikapulver Zucker	Mixen	15-20 Sek.		1
600 g Weisskabis	Zerkleinern	15-20 Sek.		1







# Vorspeisen

## Schupfnudeln

Vorspeisen



### Zubereitung:

Die Petersilie für 15-20 Sek. auf Stufe 9-10 zerkleinern, die restlichen Zutaten hinzufügen und für 1 Minute auf Stufe 5 mixen.

Den Teig herausnehmen und eine Rolle formen, in kleine Stücke schneiden und die Schupfnudeln von Hand formen.

Die Schupfnudeln in siedendem, gesalzenem Wasser für etwa 5 Minuten kochen und dann abgiessen.

In Butter schwenken und servieren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
½ Bund Petersilie	Zerkleinern	15-20 Sek.		9-10
250 g Quark 2 Eier 300 g Mehl 1 TL Salz	Mixen	1 Min.		5

In gesalzenem Wasser für 5 Minuten kochen, in Butter schwenken und servieren.





## 8 Vorspeisen

### Kartoffelroulade



#### Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, alles in den Krug geben und für 15-20 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzugeben und für 15-20 Sek. auf Stufe 5 mixen. Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Aluminiumfolie auf ein 1cm dickes Rechteck ausrollen, mit Pesto bestreichen, fest einrollen und die Enden fest zudrücken.

Die Roulade in kochendes, gesalzenes Wasser geben und für 30 Minuten sieden lassen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
250 g Kartoffeln	Zerkleinern	15-20 Sek.		5
1 Ei 20 g Butter 100 g Mehl 25 g Gries Salz Muskat	Mixen	15-20 Sek.		5
Pesto	Den Teig bestreichen			
In gesalzenem Wasser für 30 Minuten kochen				





# Suppen

## Kartoffelsuppe



Suppen

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und zusammen mit den Karotten, dem Sellerie, dem Lauch und der Zwiebel in Stücke schneiden. Die Kräuter kleinhacken. Die Rindsbouillon in den Krug geben, die festen Zutaten hinzufügen und das Ganze für etwa 18-20 Min. auf Stufe 1 bei 100 °C kochen. Anschliessend für 1 Minute auf Stufe 4 mixen. Salz, Pfeffer, Chili und etwas Muskatnuss hinzufügen und für 3 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
300 g Kartoffeln Sellerie in Stücken (etwa 100 g) 2 Karotten 1 Zwiebel 1 halber Lauch 400-500 ml Rindsbouillon	Kochen	18-20 Min.	100 °C	1
	Mixen	1 Min.		4
Salz, Zucker Chili, Muskatnuss Kräuter (z.B. Majoran, Petersilie)	Kochen	3 Min.	100 °C	1





## 10 Suppen

### Lauchsuppe



#### Zubereitung:

Die Zwiebeln im Krug für 10 Sek. auf Stufe 4 hacken. Speck, Butter und Zucker hinzufügen und für 2 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 dämpfen. Lauch, Gemüsebouillon, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und für 23-25 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 köcheln lassen.

Schlagrahm hinzufügen und für 1 Minute köcheln lassen. Auf Tellern anrichten und bei Bedarf mit einem Löffel Schlagrahm und etwas Schnittlauch garnieren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 kleine Zwiebel	Mixen	10 Sek.		4
100 g gewürfelter Speck 40 g Butter 1 TL Salz	Dämpfen	2 Min.	100 °C	1
3 Stangen Lauch 1 l Gemüsebouillon Salz, Pfeffer Muskatnuss	Köcheln	23-25 Min.	100 °C	1
125 ml Schlagrahm	Köcheln	1 Min.	100 °C	1





## Lauchcremesuppe



### Zubereitung:

Die Milch, den Rahm, das Tomatenmark und die Kartoffeln in den Krug geben und für 8 Minuten auf 90 °C auf Stufe 3 erhitzen.

Gemüsebouillon und 60 g des Räucherlachs in Scheiben hinzufügen und für 2 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen.

60 g geräucherter Lachs hinzugeben und mit dem Spatel unterheben. Mit gehacktem Dill servieren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
500 ml Milch 100 ml Rahm 30 g Tomatenmark 3 Kartoffeln (gekocht und geschält)	Erhitzen	8 Min.	90°C	3
1 EL Gemüsebouillon (Pulver) 60 g Räucherlachs	Kochen	2 Min.	100 °C	1
60 g Räucherlachs Dill (gehackt)	Unterheben			



## 12 Suppen

### Pilzcremesuppe



#### Zubereitung:

Gemüsebouillon, Milch, Butter, Mehl, Rahm, Salz und Pfeffer in den Krug geben und für 8-10 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen. Die Pilze in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, in den Krug geben und für 5 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen.

Auf Tellern anrichten und bei Bedarf mit einem Löffel Schlagrahm garnieren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
500 ml Gemüsebouillon 250 ml Milch 40 g Butter 40 g Mehl 100 ml Schlagrahm Salz, Pfeffer	Erhitzen	8-10 Min.	100 °C	1
250 g Pilze und ein paar Spritzer Zitronensaft	Kochen	5 Min.	100 °C	1
Auf Tellern anrichten und mit einem Löffel Schlagrahm garnieren				



## Gazpacho



Suppen

### Zubereitung:

Das Brot, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer, Gurken, eine halbe Tomate, Eier, Öl, Salz und Pfeffer in den Krug geben und für 25-30 Sek. auf Stufe 8 mixen. Die restlichen Tomaten und Wasser hinzugeben und für 15-20 Sek. auf Stufe 8 mixen.

Die fertige Suppe kühlen und vor dem Servieren umrühren. Mit Essig abschmecken, Eiswürfel hinzufügen und nach Geschmack mit Gurken und Pfeffer garnieren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 Scheibe altbackenes Brot 1 Knoblauchzehe 1 kleine Zwiebel 25 g Grüner Pfeffer 1 Gurke 375 g feste, reife Tomaten 1 hartgekochtes Ei 50 ml Olivenöl ½ TL Salz ¼ TL Pfeffer	Mixen	25-30 Sek.		8
375 g feste, reife Tomaten 300 ml Wasser	Mixen	15-20 Sek.		8
3 TL Essig 200 g Eiswürfel				





# 14 Suppen

## Gemüsesuppe



### Zubereitung:

Das gehackte Gemüse und die Kartoffeln zusammen mit der Milch und den Gewürzen in den Krug geben und die Mischung für 10 Sek. auf Stufe 5 mixen. Anschliessend für 8-10 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen. Rahm, Petersilie und Käse hinzugeben und für 1 Minute kochen.

Weitere Gewürze nach Geschmack hinzufügen und mit dem Spatel verrühren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 Stange Lauch 1 Karotte 1 kleine Zwiebel 3 gekochte Kartoffeln 400 ml Milch ½ TL Salz ¼ TL Pfeffer	Mixen	10 Sek.		5
	Kochen	8-10 Min.	100 °C	1
1 Tasse Rahm 3 Zweige Petersilie 50 g Streichkäse	Kochen	1 Min.	100 °C	1







## Französische Zwiebelsuppe



### Zubereitung:

Die Hälfte der Zwiebeln in Stücke schneiden und im Krug für 10 Sek. auf Stufe 4 hacken. Butter hinzufügen und für 2 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 dämpfen. Mit Weisswein ablöschen und Geflügelbouillon hinzugeben.

Den Dampfkorb in den Krug setzen, die restlichen Zwiebeln in Streifen oder Ringe schneiden und auf dem Boden des Dampfkorb verteilt. Den Deckel schliessen und für 10-15 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen. Die Bouillon kocht im Krug und die Zwiebeln werden im Dampfkorb gedämpft.

Dann den Dampfkorb entfernen, die Gewürze in den Krug geben und für 1 Minute auf Stufe 1 rühren.

Getoastetes Weissbrot mit Käse bestreuen und im Ofen überbacken. Eine Scheibe Brot auf einem Teller anrichten und die Bouillon und die gedämpften Zwiebeln darüberggeben.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
250 g Zwiebeln	Zerkleinern	10 Sek.		4
50 g Butter	Köcheln	2 Min.	100 °C	1
¼ l Weisswein ½ l Geflügelbouillon	Ablöschen			
Dampfkorb einsetzen				
250 g Zwiebeln	Kochen	10-15 Min.	100 °C	1
Dampfkorb herausnehmen				
½ TL Salz ½ TL Pfeffer	Rühren	1 Min.		1
4 Scheiben Weissbrot 100g geriebener Käse	im Ofen backen			





## 16 Suppen

### Broccolicremesuppe



#### Zubereitung:

Die Zwiebel in grosse Stücke schneiden und im Krug für 10 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern. Butter hinzufügen und für 3 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 garen.

Den Broccoli in Stücke schneiden (einschliesslich Strunk), hinzugeben und für 10 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern. Anschliessend für 3 Minuten bei 100 °C auf Stufe 2 garen.

Wasser, Mehl, Gemüsebouillon, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und für 13-15 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen.

Anschliessend für 1 Minute auf Stufe 4 rühren.

Crème Fraîche und Rahm hinzufügen und für 5 Minuten bei 90 °C auf Stufe 1 kochen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 Zwiebel	Zerkleinern	10 Sek.		4
40 g Butter	Köcheln	3 Min.	100 °C	1
500 g Broccoli	Zerkleinern	10 Sek.		4
	Köcheln	3 Min.	100 °C	2
700 ml Wasser 30 g Mehl 2 TL Gemüsebouillon (Pulver) Salz und Pfeffer (zum Abschmecken) 1 Msp. Muskatnuss	Kochen	13-15 Min.	100 °C	1
	Rühren	1 Min.		4
50 ml Rahm 2 EL Crème Fraîche	Kochen	5 Min.	90°C	1





## Randensuppe



Suppen

### Zubereitung

Die Zwiebel in grosse Stücke schneiden und im Krug für 10 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern.

Die Randen, geschälten Kartoffeln und die Karotte (ebenfalls geschält) in grosse Stücke schneiden.

In den Krug geben und für 8-10 Sek. auf Stufe 6 zerkleinern.

Butter hinzufügen und für 5 Minuten bei 120 °C auf Stufe 1 dämpfen.

Gemüsebouillon hinzufügen und für 18-20 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und für 20 Sek. auf Stufe 4 rühren.

Rahm und Meerrettich hinzufügen und für weitere 3 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 Zwiebel	Zerkleinern	10 Sek.		4
500 g Randen 120 g Kartoffeln 1 kleine Karotte	Zerkleinern	8-10 Sek.		6
50 g Butter	Dämpfen	5 Min.	120 °C	1
0,7 l Gemüsebouillon	Kochen	20 Min.	100 °C	1
Salz und Pfeffer (zum Abschmecken)	Rühren	18-20 Sek.		4
100 ml Rahm Meerrettich (aus dem Glas probieren)	Aufkochen	3 Min.	100 °C	1



**Kürbiscremesuppe****Zubereitung**

Die Zwiebel in grosse Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch für 10 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern. Bratbutter hinzufügen und für 3 Minuten bei 120 °C auf Stufe 1 garen.

Den Kürbis, die Kartoffeln (geschält) und die Karotten (geschält) in grosse Stücke schneiden und zusammen mit dem Weisswein, Chili, Wasser und Gemüsebouillon in den Krug geben und für 18-20 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen.

Rahm, Salz und Pfeffer hinzugeben und für 30 Sek. auf Stufe 4 rühren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel	Zerkleinern	10 Sek.		4
20 g Bratbutter	Köcheln	3 Min.	120 °C	1
400 g Kürbis (Hokkaido) 3 Kartoffeln 1 Karotte 200 ml Weisswein 1 Chili ½ Liter Wasser 2 EL Gemüsebouillon (Pulver)	Kochen	18-20 Min.	100 °C	1
200 ml Rahm Salz und Pfeffer (zum Abschmecken)	Rühren	30 Sek.		4



## Borschtsch



Suppen

### Zubereitung:

Das Olivenöl in den Krug geben und die gewürfelten Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Karotten und den Sellerie hinzufügen. Anschliessend für 3-5 Minuten bei 120 °C auf Stufe 1 rühren.

Den Krug ein wenig abkühlen lassen und Roastbeef oder Lende in Stücke schneiden (2 x 2 x 2 cm).

Das Fleisch hinzugeben und für 3 Minuten auf Stufe 4 mixen. Wasser in den Krug füllen und die restlichen Zutaten hinzufügen (Lorbeerblätter, Knoblauch, Tomatenketchup, Salz und Pfeffer). Alle Zutaten für 50-60 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
30 g Olivenöl 100 g Kartoffeln 100 g Zwiebeln 100 g Karotten 50 g Sellerie 100 g Tomaten	Rühren	3-5 Min.	120 °C	1
500 g Roastbeef /Lende	Mixen	3 Min.		4
1 L Wasser 2 Lorbeerblätter 1-2 Knoblauchzehen 40 g Tomatenketchup Pfeffer und Salz	Mixen	50-60 Min.	100 °C	1



## Risotto

**Zubereitung:**

Die Zwiebeln und den Knoblauch im Krug für 10 Sek. auf Stufe 5 hacken. Öl hinzufügen und für 2 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 dämpfen.

Den Rühraufsatz anbringen, Reis, Salz, Weisswein und die Hälfte der Geflügelbouillon hinzufügen und für 8-10 Minuten mit 100 °C auf Stufe 1 einreduzieren; die restliche Geflügelbouillon hinzugeben und für weitere 8-10 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen. Den geriebenen Parmesan und die Butter hinzugeben und für 1 Minute auf Stufe 1 weiter kochen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
40 g Zwiebeln 1 Knoblauchzehe	Mixen	10 Sek.		5
3 EL Olivenöl	Köcheln	2 Min.	100 °C	1
100 g Risotto-Reis TL Salz 125 ml Weisswein 125 ml Geflügelbouillon	Reduzieren	8-10 Min.	100 °C	1
125 ml Geflügelbouillon	Reduzieren	8-10 Min.	100 °C	1
40 g geriebener Parmesan 30 g Butter	Kochen	1 Min.		1



## Polenta



Entrees

### Zubereitung

Wasser, Milch und Salz in den Behälter geben und für 5 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen. Den Polenta-Gries langsam bei 70 °C auf Stufe 1 einrühren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
250 ml Wasser 250 ml Milch ½ TL Salz	Erhitzen	5 Min.	100 °C	1
100 g Polenta-Gries	Rühren	18-20 Min.	70°C	1



## Kartoffelpfannkuchen

**Zubereitung:**

Die Zwiebel und die Petersilie im Krug für 15-20 Sek. auf Stufe 5 hacken. Die geschälten Kartoffeln Stück für Stück hinzufügen, während die Maschine läuft, dann für 20-25 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern. Das Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Mehl hinzufügen und für 15-20 Sek. auf Stufe 5 mixen.

Jede Portion in einer Bratpfanne in heissem Öl goldbraun backen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 kleine Zwiebel ¼ Bund Petersilie	Mixen	15-20 Sek.		5
5 geschälte Kartoffeln	Mixen	20-25 Sek.		5
1 Ei Salz, Pfeffer 1 Msp. gemahlene Muskatnuss 80 g Mehl	Mixen	15-20 Sek.		5
Jede Portion in einer Bratpfanne in heissem Öl goldbraun backen.				





### Pizza mit Tomaten, Schinken und Käse



Entrees

**Zubereitung:**

Das Mehl in den Krug geben. Den Messbecher zur Hälfte mit warmem Wasser füllen und die Hefe und den Zucker einrühren. Diese Mischung zusammen mit dem restlichen Wasser, dem Öl und dem Salz durch die Einfüllöffnung zum Mehl geben. Auf Stufe 5 für etwa 10-15 Sek. kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Auf einem gefetteten Backblech ausrollen und an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Schinken in grosse Stücke schneiden und zusammen mit der Petersilie in das Gerät geben. Für 20 Sek. auf Stufe 5 hacken. Die Masse auf dem Teig verteilen.

Butter, Rahm, Tomatenmark, 200 g Tomaten, Salz, Pfeffer und Thymian im Krug für 10 Minuten bei 90 °C auf Stufe 1 erhitzen. Anschliessend die Masse auf dem Teig verteilen. 500 g Tomaten in Scheiben schneiden; den Teig damit bedecken und mit Majoran würzen.

Den Käse in grosse Stücke schneiden und für 10-20 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern. Den Teig damit bestreuen. Im Ofen für 30-40 Minuten bei 200 °C backen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
TEIG 350 g Mehl 10 g frische Hefe 200 ml warmes Wasser 1 Prise Zucker 2 EL Öl 1 TL Salz	Kneten	10-15 Sek.	120 °C	5
Auf einem gefetteten Backblech ausrollen und an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen lassen.				
BELAG 200 g gekochter Schinken 3 Zweige Petersilie	Zerkleinern	20 Sek.		5



## 24 Entrees

20 g Butter 2 EL Rahm 1 EL Tomatenmark 200 g Tomaten ½ TL Salz ¼ TL Pfeffer ½ - 1 TL Thymian	Erhitzen	10 Min.	90°C	1
500 g Tomaten 1-2 EL Majoran				
Die Masse auf dem Teig verteilen.				
100 g mittelalter Gouda		10-20 Sek.		7
Im Ofen für 30-40 Minuten bei 200 °C backen.				



## Lachsfilet auf einem Gemüsebett



Entrees

### Zubereitung:

Den Lauch und die Zwiebeln in Ringe schneiden, den Sellerie würfeln, die Karotten in Scheiben schneiden und den Knoblauch vierteln. Das Gemüse auf den Boden des Dampfkorbs legen. Das Lachsfilet oben drauf legen, den Deckel schliessen und für rund 15-20 Minuten bei 120 °C auf Stufe 1 dämpfen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
200 g Lachsfilet 30 g Lauch 30 g Sellerie 30 g Zwiebeln 50 g Karotten 2 Knoblauchzehen	Dampfgaren	15-20 Min.	120 °C	1



## 26 Dampfgaren

### Geschmorte Pilze



#### Zubereitung:

Olivenöl und Petersilie in den Krug geben und für 15-20 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern.

Die Pilze in Scheiben schneiden und mit Salz in den Krug geben.

Anschliessend für 5 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 köcheln.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
50 ml Olivenöl ½ Bund Petersilie	Zerkleinern	15-20 Sek.		5
200 g Pilze ½ TL Salz	Köcheln	5 Min.	100 °C	1



# Dampfgaren

## Frühlingsrollen



Dampfgaren

### Zubereitung:

Etwa 10 Blätter von einem Kohlkopf lösen (je nach Grösse), waschen, blanchieren und in kaltes Wasser tauchen. Die Blätter zum Trocknen auf ein trockenes Tuch legen.

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Ingwer schälen und in Würfel schneiden. Die Paprika waschen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Den gewaschenen Schnittlauch hacken.

Den Knoblauch schälen und in Würfel schneiden.

Das Hackfleisch mit den gewürfelten Paprika, Zwiebeln, den gemahlene Erdnüssen, Ingwer, Knoblauch und Schnittlauch mixen und mit etwas Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen.

Die Masse auf den Blättern verteilen, die Blätter zusammenrollen und mit der Nahtseite nach unten in den Dampfkorb legen. Die Rollen für 13-15 Minuten bei 100 °C dampfgaren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 Chinakohl				
2 kleine Zwiebeln 1 Stück Ingwer 1 Paprikaschote 1 Bund Schnittlauch 2 Knoblauchzehen 400 g Hackfleisch 50 g Erdnüsse Paprikapulver, Salz und Pfeffer 4 EL Sojasauce				
Die Masse auf den Kohlblättern verteilen, Rollen formen und im Dampfkorb dampfgaren		13-15 Min.	100 °C	1



## Truthahnbrust mit Gemüse und Käsecremesauce



### Zubereitung

Wasser und Gemüsebouillon in den Krug geben. Die Scheiben der Truthahnbrust mit Kräutersalz würzen (einreiben) und in den Dampfkorb oder in ein Dampfsieb legen. Das Gemüse waschen, in grosse Stücke schneiden, falls gewünscht würzen und im Dampfkorb oder Dampfsieb verteilen. Für 18-20 Minuten bei 120 °C auf Stufe 1 kochen. Den Dampfkorb/Dampfsieb entnehmen und mit geschlossenem Deckel zur Seite stellen, um den Inhalt warm zu halten.

Den Krug leeren, etwa 300 ml der Flüssigkeit behalten, zusammen mit Kräuterfrischkäse, Mehl und Gewürzen zurück in den Krug geben und für 3 Minuten bei 100 °C auf Stufe 2 aufkochen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
Etwa 600-700 ml Wasser 1 EL Gemüsebouillon (Pulver)				
500 g Truthahnbrust in Scheiben 1 TL Kräutersalz 600 g gemischtes Gemüse (z.B. Zucchini, Paprika, Broccoli, Blumenkohl usw.) Salz und Pfeffer (zum Abschmecken)	Kochen	18-20 Min.	120 °C	1
100 g Kräuterfrischkäse 30 g Mehl Salz und Pfeffer (zum Abschmecken)	Aufkochen	3 Min.	100 °C	1



# Dampfgaren

## Kartoffel-Gnocchi



Dampfgaren

### Zubereitung:

Die gekochten und geschälten Kartoffeln (am besten am Vortag vorbereiten), das Mehl, die Eier und die Gewürze in den Krug geben und die Masse für 35-40 Sek. auf Stufe 3 zu einem homogenen Teig kneten. Bei Bedarf etwas mehr Mehl hinzugeben.

Den Teig entnehmen, auf einer geeigneten und mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen (etwa 2 cm dick), in 1,5 cm grosse Stücke schneiden und Bällchen formen. Anschliessend leicht mit einer Gabel auf die Bällchen drücken, um die typische Gnocchi-Form zu erhalten.

Die Gnocchi dann auf dem Boden des Dampfkorb und des Dampfsiebes verteilen. 500 ml Wasser in den Krug geben, Dampfkorb und Dampfsieb aufsetzen (mit Deckel) und für 20 Minuten bei 120 °C auf Stufe 1 dämpfen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
500 g gekochte, geschälte Kartoffeln ca. 150 g Mehl 2 Eier Pfeffer/Salz (zum Abschmecken) Muskatnuss (zum Abschmecken)	Kneten	35-40 Sek.		3
Gnocchi formen				
500 ml Wasser	Kochen	20 Min.	120 °C	1



**Pasta-Teig (Grundrezept)****Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Krug geben und für 3 Minuten auf Stufe 2 kneten.

Den Teig entnehmen, auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche legen und zu einer Kugel kneten. Die Teigkugel in Küchenfolie einwickeln und für etwa 40 Minuten ruhen lassen, damit er geschmeidig wird.

Den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen (alternativ mit einem Nudelholz) und formen (schneiden, ausstechen usw.). Die Nudeln für 2-3 Minuten in kochendem Salzwasser kochen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
200 g Mehl 2 Eier 1 EL Olivenöl 1 TL Salz	Kneten	3 Min.		2
Eine Teigkugel formen für 40 Minuten ruhen lassen. Dann die Nudeln formen.				





## Spätzli



### Zubereitung:

Alle Zutaten in den Krug geben und für 1 Minute auf Stufe 5 mixen, bis der Teig Blasen bildet. Den Teig mit einem Spätzli-Schaber in das kochende Wasser schaben.

Beilagen

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
500 g Mehl 1 TL Salz 2 Eier 200 ml Wasser	Mixen	1 Min.		5
Den Teig mit einem Spätzli-Schaber in das kochende Wasser schaben.				



**Kartoffelklösse****Zubereitung:**

Die Kartoffeln in grosse Stücke schneiden und zusammen mit den übrigen Zutaten in den Krug geben und für 1 Minute auf Stufe 5 rühren, bis ein gleichmässiger Teig entstanden ist.

Den Teig entnehmen, auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche legen und eine Rolle mit einem Durchmesser von 5-10 cm (je nach gewünschter Grösse der Klösse) formen. In 5-10 cm Stücke schneiden und Klösse formen.

Die Klösse müssen 20-25 Minuten in siedendem Wasser ziehen (das Wasser darf nicht kochen). Alternativ können die Klösse auch im Dampfsieb gegart werden.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
800-900 g geschälte mehlig Kartoffeln 2 Eier 200 g Mehl Pfeffer und Salz (zum Abschmecken) Muskatnuss (zum Abschmecken)	Rühren	1 Min.		5
Klösse formen				



## Béchamel-Sauce



### Zubereitung:

Butter für 3 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 schmelzen. Das Mehl zur geschmolzenen Butter hinzugeben und für 3 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 sautieren. Milch hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und für 7 Minuten bei 90 °C auf Stufe 3 kochen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
40 g Butter	Schmelzen	3 Min.	100 °C	1
40 g Mehl	Köcheln	3 Min.	100 °C	1
500 ml Milch Pfeffer und Salz (zum Abschmecken) Muskatnuss (zum Abschmecken)	Kochen	7 Min.	90°C	3



### Basilikum-Pesto



#### Zubereitung:

Den Parmesan in den Krug geben und für 20 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzugeben und für weitere 15-20 Sek. auf Stufe 9-10 mixen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
10 g Parmesan	Zerkleinern	20 Sek.		5
1 Knoblauchzehe 50 g Basilikum 50 g Petersilie 10 g Pinienkerne 1 TL Zitronensaft 70 g Olivenöl Salz, Pfeffer	Pürieren	15-20 Sek.		9-10



## Sauce Béarnaise



### Zubereitung:

Butter, Eigelb, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Zucker, Kerbel und Estragon in den Krug geben und für 3 Minuten bei 65 °C auf Stufe 1 kochen. Den Weisswein und den Essig durch die Deckelöffnung hinzugeben und für 2 Minuten bei 65 °C auf Stufe 1 rühren.

**TIPP:** Die fertige Sauce sofort aus dem Krug nehmen und in ein Serviergefäss füllen, um die Gerinnung zu verhindern.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
125 g Butter 4 Eigelb 1 kleine Zwiebel Salz, Pfeffer 1 Prise Zucker etwas Kerbel und Estragon	Mixen	3 Min.	65°C	1
50 ml trockener Weisswein 1 EL Essig	Rühren	2 Min.	65°C	1

Saucen/Pesto



## Gorgonzola-Sauce

**Zubereitung:**

Die Zwiebeln im Krug für 10 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern. Öl und Mehl hinzugeben und für 1 Minute bei 100 °C auf Stufe 1 garen. Weisswein und Rahm hinzugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und für 5 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen. Den Gorgonzola hinzugeben und für 5 Minuten bei 70 °C auf Stufe 1 kochen. Die Sauce für 30 Sek. auf Stufe 4 pürieren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 kleine Zwiebel	Zerkleinern	10 Sek.		5
2 EL Öl 1 EL Mehl	Dämpfen	1 Min.	100 °C	1
100 ml Weisswein 250 ml Schlagrahm Salz, Pfeffer	Kochen	5 Min.	100 °C	1
150 g Gorgonzola	Rühren	5 Min.	70°C	1
Die Sauce pürieren		30 Sek.		4



## Tomaten-Basilikum-Sauce



### Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Basilikum in den Krug geben und für 15-20 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern. Öl und Zucker hinzufügen und für 1 Minute bei 100 °C auf Stufe 1 kochen. Die geschälte Tomate, Salz, Pfeffer und Parmesan hinzugeben und für weitere 9-10 Minuten bei 70 °C auf Stufe 1 kochen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
½ Zwiebel 1 Knoblauchzehe frische Basilikumblätter	Zerkleinern	15-20 Sek.		5
2 EL Öl 1 TL Salz	Köcheln	1 Min.	100 °C	1
1 geschälte Tomate Salz, Pfeffer 50 g geriebener Parmesan	Rühren	9-10 Min.	70°C	1



## Senf-Sauce

**Zubereitung:**

Den Rührflügel befestigen. Alle Zutaten in den Krug geben und für 9-10 Minuten bei 70 °C auf Stufe 1 erhitzen. Wenn die Sauce nicht die gewünschte cremige Konsistenz aufweist, weitere 1-2 Minuten bei 70 °C rühren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
4 Eigelb 40 ml Wasser 10 ml Weisswein 150 g Butter 100 g Senf Saft einer ½ Zitrone Salz	Rühren	9-10 Min.	70°C	1





## Balsamico-Sauce



### Zubereitung:

Essig und Zucker in den Krug geben und für 33-35 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
300 ml Balsamico-Essig 100 g Zucker	Kochen	33-35 Min.	100 °C	1



## Sauce Hollandaise

**Zubereitung:**

Den Rührflügel befestigen. Alle Zutaten in den Krug geben und für 5-6 Minuten bei 70 °C auf Stufe 1 rühren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
4 Eigelb 30 ml Wasser 20 ml Weisswein 150 g Butter Salz 1 TL Zitronensaft	Rühren	5-6 Min.	70°C	1



## Orangensauce



### Zubereitung:

Bratenjus, Rahm und Orangensaft in den Krug geben und bis zur ½-Liter-Markierung mit Wasser oder Weisswein auffüllen. Mehl, Salz und Pfeffer hinzugeben und für 7 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen. Den Krug vom Sockel nehmen und die Kräuter mit dem Spatel einrühren; mit weiteren Gewürzen abschmecken.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
Bratenjus 100 ml Rahm Saft einer Orange Wasser oder Weisswein 30 g Mehl Salz, Pfeffer	Kochen	7 Min.	100 °C	1
¼ TL Provence-Kräuter	Mit dem Spatel verrühren			

Saucen/Pesto



## Weissweinsauce

**Zubereitung:**

Die Gemüsebouillon, den Weisswein, die Maisstärke, Salz und Gewürze in den Krug geben und alles zusammen für 15-20 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 köcheln.

Rahm hinzugeben und für 3 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 rühren.

Zuletzt ein Stück kalte Butter für 1 Minute auf Stufe 1 einrühren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
150 ml Gemüsebouillon 150 ml Weisswein (trocken) 1 EL Maisstärke Salz und Pfeffer (zum Abschmecken) 1 Prise Zucker Kräuter zum Abschmecken (z.B. Thymian, Dill usw.)	Köcheln	15-20 Min.	100 °C	1
150 ml Rahm	Rühren	3 Min.	100 °C	1
25 g kalte Butter	Rühren	1 Min.		1



## Avocado-Aufstrich



### Zubereitung:

Den Rührflügel befestigen und den Rahm für etwa 30 Sek. auf Stufe 2 schlagen. Den Rührflügel entfernen. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und es zusammen mit Curry, Kräuttersalz und Zitronensaft in den geschlagenen Rahm geben. Für 15-20 Sek. auf Stufe 5 mixen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
200 ml Schlagrahm		30 Sek.		2
1 Avocado 1 TL Curry ½ TL Kräuttersalz Saft einer ½ Zitrone	Mixen	15-20 Sek.		5



## Mayonnaise

**Zubereitung:**

Den Rührflügel befestigen. Das Ei, das Salz, und den Weisswein in den Krug geben und alles für 8-10 Sek. auf Stufe 3 mixen. Die Mischung für etwa 1 Minute ruhen lassen. Den Messbecher entfernen, etwa 3 ½ Minuten Laufzeit auf Stufe 2 einstellen und das Öl langsam durch die Einfüllöffnung zugeben.

**TIPP:** Achten Sie darauf, dass sowohl der Krug als auch alle Zutaten ungefähr die gleiche Temperatur haben.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 Ei 15 ml Weisswein 5 g Salz	Rühren	8-10 Sek.		3
300 ml Pflanzenöl	Rühren	3 ½ Min.		2



## Paprikasauce



### Zubereitung:

Olivenöl und die geschälten, in kleine Stücke geschnittenen Paprikaschoten in den Krug geben und alles für 8 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen. Frischkäse und Salz hinzugeben und für 25-30 Sek. auf Stufe 4 rühren, bis die Sauce eine cremige Konsistenz aufweist.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
50 ml Olivenöl 400 g rote Paprika	Köcheln	8 Min.	100 °C	1
200 g Frischkäse Salz	Rühren	25-30 Sek.		4



## Kräuterfrischkäseaufstrich mit Senf

**Zubereitung:**

Die Kräuter für 20 Sek. im Krug auf Stufe 5 hacken.

Den Quark, den Sauerrahm, Senf, Salz, Pfeffer und Paprika hinzufügen und für 1 Minute auf Stufe 5 rühren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 Bund Kräuter	Zerkleinern	20 Sek.		5
250 g Quark 1 TL Senf, mittelscharf, 100 g Sauerrahm Salz, Pfeffer, Paprikapulver	Rühren	1 Min.		5





## Sardellen-Paste



### Zubereitung:

Alle Zutaten in den Krug geben und für 15-20 Sek. auf Stufe 9-10 verrühren. Die Mischung mit dem Spatel von den Behälterwänden schaben und die Masse für 1 Minute auf Stufe 5 mixen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
150 g Sardellen 150 g Butter 70 g Frischkäse süßes Paprikapulver	Mixen	15-20 Sek.		9-10
	Mixen	1 Min.		5



**Aprikosen-Konfitüre****Zubereitung:**

Die Aprikosen waschen, entkernen und in den Krug geben. Für 7 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen. Die heiße Konfitüre in Gläser füllen und diese sofort fest verschliessen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
300 g Aprikosen 300 g Gelierzucker	Kochen	7 Min.	100 °C	1
Die heiße Konfitüre in Gläser füllen und diese sofort fest verschliessen.				



## Nussnougataufstrich



### Zubereitung:

Den Zucker in den Krug geben und für 15-20 Sek. auf Stufe 9-10 «pulverisieren». Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit den Nüssen in den Krug geben. Dann alles für 25-30 Sek. auf Stufe 9-10 zerkleinern. Butter und Milch hinzufügen und für 2 Minuten bei 70 °C auf Stufe 1 zu einer homogenen Creme verarbeiten.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
50 g Zucker		15-20 Sek.		9-10
50 g Haselnüsse 100 g Kochschokolade	Mixen	25-30 Sek.		9-10
70 g weiche Butter 100 ml Milch	Rühren	2 Min.	70°C	1

Dips/Cremes



## Pilzquark

**Zubereitung:**

Den Knoblauch und die Zwiebeln in grosse Stücke schneiden und für 10 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern.

Die Pilze hinzugeben und für 10 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern.

Anschliessend das Öl hinzufügen und rund 3 Minuten garen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und das Ganze für 15 Sekunden auf Stufe 4 mixen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 Knoblauchzehe 100 g Zwiebeln	Zerkleinern	10 Sek.		4
120 g Pilze	Zerkleinern	10 Sek.		4
25 ml Olivenöl	Köcheln	3 Min.	120 °C	1
1 TL Salz 1 TL Pfeffer 2 TL Thymian (getrocknet) 20 ml Balsamico-Essig 250 g fettarmer Quark	Mixen	15 Sek.		4



## Tomatenfrischkäse



### Zubereitung:

Knoblauch und die getrockneten Tomaten für 8-10 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzugeben und für 10-15 Sek. auf Stufe 4 mixen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
2 Knoblauchzehen 5 getrocknete Tomaten (in Öl)	Zerkleinern	8-10 Sek.		5
1 TL Tomatenmark 200 g Frischkäse Salz und Pfeffer (zum Abschmecken), etwas Basilikum	Rühren	10-15 Sek.		4



## Rotweinbutter mit Zwiebeln

**Zubereitung:**

Die Zwiebel in Stücke schneiden und im Krug für 8 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern.

Den Rotwein hinzugeben und für 3 Minuten bei 120 °C auf Stufe 1 reduzieren (Messbecher entfernen). In ein kleines Gefäß geben und abkühlen lassen.

Butter, Kräutersalz, Zucker und Pfeffer in den Krug geben und für 15-20 Sek. auf Stufe 5 rühren. Den Sauerrahm hinzugeben und für 8 Sek. auf Stufe 5 rühren.

Die abgekühlte Mischung aus roten Zwiebeln hinzugeben und für 15 Minuten auf Stufe 1 mixen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
70 g rote Zwiebeln	Zerkleinern	8 Sek.		4
50 ml Rotwein	Reduzieren	3 Min.	120 °C	1
70 g Butter 1 TL Kräutersalz 1 Prise Zucker 1 Prise Pfeffer	Rühren	15-20 Sek.		5
40 g Sauerrahm	Rühren	8 Sek.		5
Abgekühlte Mischung aus roten Zwiebeln	Mixen	15 Sek.		1



## Lachsbutter



### Zubereitung:

Zwiebel in grosse Stücke schneiden und im Krug für 10 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern. Gegebenenfalls mit dem Spatel die Zwiebeln von den Behälterwänden lösen.

Die restlichen Zutaten hinzugeben und für etwa 3 Minuten auf Stufe 6 zu einer feinen Mischung verrühren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 kleine Zwiebel	Zerkleinern	10 Sek.		4
150 g Lauchstreifen 125 g Butter Dill (1 Bund) 3 hart gekochte Eier	Rühren	3 Min.		6



## Knoblauchbutter

**Zubereitung:**

Den Knoblauch in den Krug geben und für 8 Sek. auf Stufe 9-10 zerkleinern. Gegebenenfalls mit dem Spatel den Knoblauch von den Behälterwänden lösen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und für 8 Sek. auf Stufe 5 rühren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
6 Knoblauchzehen	Zerkleinern	8 Sek.		9-10
250 g Naturjoghurt 200 g Crème Fraîche 20 g Mayonnaise 30 g Tomatenketchup	Rühren	8 Sek.		5





## Hummus



### Zubereitung:

Die Kichererbsen in ein Sieb geben und mit heissem Wasser waschen. Abtropfen lassen und in den Krug geben. Die restlichen Zutaten hinzugeben und für 10 Sek. auf Stufe 9-10 zerkleinern. Den Vorgang bei Bedarf wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 Glas Kichererbsen (ca. 240 g Abtropfgewicht) 200 g Quark 50 g Sesampaste Salz und Pfeffer (zum Abschmecken) 1 Prise Zucker 1 Knoblauchzehe	Zerkleinern	10 Sek.		9-10

Dips/Cremes



**Gemüse-Karotten-Püree****Zubereitung:**

Die Kartoffeln, den Kürbis und die Karotten in Stücke schneiden und mit den Erbsen, Salz und Wasser im Krug für 30 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen. Öl hinzugeben und für weitere 20 Sek. auf Stufe 4 mixen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
100 g Kartoffeln 50 g Kürbis 20 g Karotten 50 g gekochte Erbsen 300 ml Wasser Salz	Kochen	30 Min.	100 °C	1
1 EL Öl	Mixen	20 Sek.		4



## Fleisch und gemischtes Gemüse



### Zubereitung:

Karotten und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, das Kalbfleisch in Stücke schneiden und alles in den Krug geben und für 15-20 Sek auf Stufe 9-10 zerkleinern.

Gegebenenfalls mit einem Spatel die Masse von den Wänden des Kruges schaben. Wasser hinzugeben und für 28-30 Minuten bei 90 °C auf Stufe 3 kochen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
150 g Karotten 150 g Kartoffeln 150 g Kalbfleisch	Zerkleinern	15-20 Sek.		9-10
450 ml Wasser	Kochen	28-30 Min.	90°C	3



**Fruchtpüree****Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Krug geben und für 15-20 Sek. auf Stufe 9-10 verrühren. Die Mischung mit einem Spatel von den Wänden schaben und für 15-20 Sek. auf Stufe 9-10 mixen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
150 g filetierte Orangen 100 g Äpfel 100 g Bananen 40 g Löffelbiskuits	Pürieren	15-20 Sek.		9-10
Die Mischung mit einem Spatel von den Wänden schaben und mixen.		20 Sek.		9-10



## Cookie-Kuchen



### Zubereitung:

4 Eiweiss und 100 g Zucker in den Krug geben und für 4-5 Minuten bei 50 °C auf Stufe 3 verrühren. 4 Eigelb und 100 g Zucker hinzugeben und für 1 Minute auf Stufe 3 rühren.

Mehl, Maisstärke und Hefe hinzugeben und für 3 Minuten auf Stufe 3 rühren.

Den Teig in eine mit Butter bestrichene Backform füllen, abdecken und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen für 30-45 Minuten bei 180 °C backen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
4 Eiweiss 100 g Zucker	Rühren	4-5 Min.	50°C	3
4 Eigelb 100 g Zucker	Rühren	1 Min.		3
100 g Mehl 100 g Maisstärke 5 g Hefe	Rühren	3 Min.		3
Den Teig für 20 Min. gehen lassen und anschliessend im Ofen für 30-40 Minuten bei 180 °C backen				



**Biscuitkuchen****Zubereitung:**

Eier, Mehl, Zucker, Butter und Hefe in den Krug geben und das Ganze für 1 Minute auf Stufe 4 rühren.

Den Teig in eine mit Butter bestrichene Backform füllen und für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen für 30-45 Minuten bei 180 °C backen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
3 Eier 150 g Mehl 150 g Zucker 150 g Butter 3 g Hefe	Rühren	1 Min.		4
Im vorgeheizten Ofen für 30-45 Minuten bei 180 °C backen				



## Kokos-Makronen



### Zubereitung:

Das Eiweiss und 5-6 Tropfen Bittermandelöl in den Krug geben und für 5 Minuten bei 50 °C auf Stufe 4 rühren.

Die Kokosflocken hinzugeben und für 1 Min. bei 50 °C bei auf Stufe 4 rühren.

Kleine Portionen der Kokosnussmischung auf ein beschichtetes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C (je nach Grösse der Portionen) für 35-45 Minuten backen.

Die warmen Makronen nach Geschmack mit etwas Schokolade bestreuen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
4 Eiweiss 150 g Zucker 5-6 Tropfen Bittermandelöl	Rühren	5 Min.	50 °C	4
300 g Kokosflocken	Rühren	1 Min.	50 °C	4
Im Ofen für 35-45 Minuten bei 150 °C backen.				
Gegebenenfalls Schokolade als Dekoration benutzen				



**Zitronencake****Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Krug geben und für 4 Min. auf Stufe 5 mixen.

Den Teig in eine gefettete Backform füllen und im Ofen für 40 Minuten bei 180 °C backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
250 g Butter 250 g Zucker 250 g Mehl 1 Päckchen Backpulver 4 Eier (verquirlt) 1 Zitrone (Schale und Saft)	Rühren	4 Min.		5
Im Ofen für 40 Minuten bei 180 °C backen.				





## Bananenbrot



### Zubereitung:

Alle Zutaten in den Krug geben und für 4 Min. auf Stufe 5 mixen.

Den Teig in eine gefettete Backform füllen und im Ofen für 40 Minuten bei 180 °C backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Schokoladenglasur bestreichen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
200 g Butter 180 g Zucker 4 Eier	Rühren	4 Min.		5
300 g Mehl 1 Päckchen Backpulver 120 g Bananen 100 ml Schlagrahm				
Im Ofen für 40-50 Minuten bei 180 °C backen.				
100 g Schokoladenglasur	Bestreichen			



**Gewürzkuchen****Zubereitung:**

Den Rührflügel befestigen und das Mehl, den Zucker, das Lebkuchengewürz, das Kakaopulver, das Backpulver und den Vanillezucker in den Krug geben und für 35 Sek. auf Stufe 1 rühren. Den Rührflügel entfernen.

Die Eier, das Sonnenblumenöl und die Milch für 4 Minuten auf Stufe 2 verrühren.

Den Teig in eine gefettete Backform füllen und für etwa 25 Minuten bei 200 °C backen.

Die Schokolade in Stücke schneiden und im Krug für etwa 30 Sek. auf Stufe 3 zerkleinern. Anschliessend die Schokoladenkuvertüre, je nach benötigter Menge, für 3-4 Minuten bei 40-50 °C auf Stufe 1 schmelzen und über den gebackenen Kuchen giessen.

Je nach Geschmack mit Kristallzucker bestreuen und Kuchen vollständig abkühlen lassen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
475 g Mehl 300 g Zucker 30 g Lebkuchengewürz 3 TL Kakaopulver 1 ½ Päckchen Backpulver 1 ½ EL Vanillezucker	Rühren	35 Sek.		1
3 Eier 135 ml Sonnenblumenöl 400 ml Milch	Rühren	4 Min.		2
Im Ofen für 25 Minuten bei 200 °C backen.				
Kuvertüre	Zerkleinern	30 Sek.		3
Kuvertüre	Schmelzen	3-4 Min.	40-50°C	1
Kristallzucker				



## Nuss-Muffins



### Zubereitung:

Die Schokolade für 5 Sek. auf Stufe 9-10 zerkleinern und in ein separates Gefäß geben. Die übrigen Zutaten in den Krug geben und für 4 Minuten auf Stufe 5 rühren/kneten. Die Schokolade hinzugeben und für 20 Sek. auf Stufe 5 mixen.

Den Teig in die Muffin-Formen füllen und für 30 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Ofen backen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
10 g Schokolade	Zerkleinern	5 Sek.		9-10
200 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 200 g Butter 4 Eier 150 g Mehl 1 Päckchen Backpulver 2 TL Rum 1 Zitrone (Schale + Saft) 50 g gehackte Nüsse	Rühren/kneten	4 Min.		5
Die Schokolade zum Teig hinzugeben und verrühren.		20 Sek.		5
Im Ofen für 30 Minuten bei 180 °C backen.				



**Vanillekipferl****Zubereitung:**

100 g Zucker, Mehl, Mandeln, Haselnüsse, Butter, die Vanilleschote und die Prise Salz in den Krug geben und für 1 ½ Minuten auf Stufe 5 rühren/kneten.

Den Teig in Küchenfolie einwickeln und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Dann den Teig in ein typisches kleines Croissant-ähnliches Kipferl formen und auf ein beschichtetes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen für etwa 12 Minuten bei 175 °C backen.

Puderzucker, Vanillezucker und Zucker mischen und das warme Kipferl damit bestreuen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
Teig 100 g Zucker 50 g gemahlene Mandeln 50 g Haselnüsse 280 g Mehl 210 g kalte Butter 1 Vanilleschote 1 Prise Salz	Rühren/kneten	1 ½ Min.		5
Im Ofen für 12 Minuten bei 175 °C backen.				
Kruste 50 g Puderzucker 50 g Vanillezucker 70 g Zucker				



## Florentiner



### Zubereitung:

Die Haselnüsse in den Krug geben und für 7 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern.

Die gehackten Nüsse in eine Schale geben.

Zucker, Honig, Rahm und Butter (in Stücken) in den Krug geben und für 8 Minuten auf 90 °C auf Stufe 1 erhitzen.

Die Haselnüsse und Mandeln hinzugeben und für 3 Minuten bei 90 °C auf Stufe 1 rühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten bei 200 °C backen.

Den Zuckerguss in Stücke brechen und im Krug für etwa 4 Minuten bei 50 °C auf Stufe 1 schmelzen. Die abgekühlte Nussmasse auf eine Arbeitsfläche geben, das Backpapier entfernen und die glatte Seite mit Kuchenglasur überziehen. Anschliessend in Stücke schneiden.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
100 g Haselnüsse	Zerkleinern	7 Sek.		4
180 g Zucker 80 g Honig 150 ml Rahm 130 g Butter	Erhitzen	8 Min.	90 °C	1
180 g Mandeln (gehobelt)	Rühren	3 Min.	90 °C	1
Im Ofen für 12-15 Minuten bei 200 °C backen.				
150 g Kuchenglasur	Schmelzen	4 Min.	50 °C	1



**Haselnussmakronen****Zubereitung:**

Die Haselnüsse in den Krug geben und für 40-45 Sek. auf Stufe 9-10 zerkleinern. Die gehackten Nüsse in eine Schale geben.

Das Eiweiss, den Zucker und 5-6 Tropfen Bittermandelöl in den Krug geben und für 4 ½ - 5 Minuten bei 50 °C auf Stufe 4 rühren.

Die gehackten Haselnüsse hinzugeben und für 1 Minute bei 50 °C auf Stufe 4 rühren. Kleine Portionen der Mischung auf ein beschichtetes Backblech geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C (je nach Grösse der Portionen) für 35-45 Minuten backen.

Die warmen Makronen nach Geschmack mit etwas Schokolade bestreuen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
300 g ganze Haselnüsse	Zerkleinern	40-45 Sek.		9-10
4 Eiweiss 150 g Zucker 5-6 Tropfen Bittermandelöl	Rühren	4.5-5 Min.	50 °C	4
Rühren		1 Min.	50 °C	4
Im Ofen für 35-45 Minuten bei 150 °C backen				
Gegebenenfalls mit Schokolade bestreuen				



## Nudelteig



### Zubereitung:

Mehl, Eier, Salz und Olivenöl in den Krug geben und für 50 Sek. - 1 Minute auf Stufe 5 kneten.

Den Teig auf eine beschichtete Platte legen und kurz ruhen lassen. Anschliessend dünn ausrollen und in die gewünschte Form bringen, schneiden oder ausstechen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
200 g Mehl 2 Eier 1 TL Salz 1 EL Olivenöl	Kneten	50 Sek. - 1 Min.		5
Den Teig ausrollen und in die gewünschte Form bringen				



**Pizzateig****Zubereitung:**

Mehl, Wasser, Olivenöl, Trockenhefe und Salz in den Krug geben und die Zutaten für 50 Sek. bis 1 Min. auf Stufe 5 kneten.

Den Teig abdecken und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Dann den Teig ausrollen, auf ein Backblech legen und nach Geschmack belegen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
350 g Mehl 150 ml Wasser 2 EL Olivenöl 1 Päckchen Trockenhefe 1 TL Salz	Kneten	50 Sek. – 1 Min.		5
Den Teig für etwa 20 Minuten gehen lassen, ausrollen und nach Geschmack belegen.				





## Brotteig



### Zubereitung:

Alle Zutaten in den Krug geben und diese für 85-90 Sek. auf Stufe 3 kneten.

Den Teig in eine Brotform geben, abdecken und für 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig mit Wasser bepinseln und für 45 Minuten bei 160 °C im vorgeheizten Ofen backen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
350 g Weizenmehl Trockenhefe (Menge nach Herstellerangaben) 10 g Zucker 200 ml Wasser 10 g Margarine 5 g Salz	Kneten	85-90 Sek.		3
Den Teig für 45 Min. gehen lassen und anschliessend im Ofen für 45 Minuten bei 160 °C backen.				





## 72 Glace & Desserts

### Waldbeerenglace



#### Zubereitung:

250 g Beeren und den Zucker in den Krug geben und für 20 Sek. auf Stufe 4 mixen.

Die Vanilleglace hinzugeben und für weitere 30-40 Sek. auf Stufe 9-10 mixen.

Die Masse mit einem Spatel von den Behälterwänden lösen und sofort servieren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
250 g Beeren 50-100 g Zucker	Mixen	20 Sek.		4
250 ml Vanilleglace	Mixen	30-40 Sek.		9-10





## Salzburger Nockerln



### Zubereitung:

Den Rührflügel befestigen und das Eiweiss mit dem Salz für etwa 5 Minuten auf Stufe 3 schlagen. Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Mehl hinzufügen und für 20 Sek. auf Stufe 2 mixen.

Die Mischung in eine gefettete Form geben und im Ofen bei 200 °C für 10 Minuten backen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
7 Eiweisse Salz	Schlagen	5 Min.		3
100 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 2 Eigelb 20 g Mehl	Mixen	20 Sek.		2
Im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten bei 200 °C backen.				



## Vanilleglace

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Krug geben und für 5 Minuten bei 70 °C auf Stufe 1 erhitzen. Abkühlen lassen. Die Mischung in Gefrierbeutel abfüllen und im Gefrierfach leicht anfrosten lassen.

Die Glace aus dem Gefrierfach nehmen und in den Krug geben.

Für 30 Sek. auf Stufe 5 mixen, bis die Glace eine cremige Konsistenz aufweist.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
4 Eigelb 150 g Zucker Vanilleschote 400 ml Milch 100 ml Schlagrahm 1 Prise Salz	Erhitzen	5 Min.	70°C	1
Die Mischung in Gefrierbeutel füllen und einfrieren				
Die Glace im Krug rühren, bis sie eine cremige Konsistenz aufweist.		30 Sek.		5



## Panna Cotta mit Erdbeeren



### Zubereitung:

Den Vanillezucker, den Zucker und den Schlagrahm im Krug für 13-15 Minuten bei 70 °C auf Stufe 1 kochen. Die eingeweichte Gelatine hinzufügen und für weitere 20 Sek. auf Stufe 2 mixen.

In Gläser füllen und für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Erdbeeren mit dem Orangenlikör im Krug für 15-20 Sek. auf Stufe 5 pürieren und über die gekühlte Creme geben.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 Päckchen Vanillezucker 50 g Zucker 500 ml Schlagrahm	Rühren	13-15 Min.	70 °C	1
2 Blätter Gelatine	Mixen	20 Sek.		2
300 g Erdbeeren 2 EL Orangenlikör	Pürieren	15-20 Sek.		5



## Mousse au Chocolat

**Zubereitung:**

Den Rührflügel befestigen. Das Eiweiss im Krug für 3 Minuten auf Stufe 3 schlagen und dann kühlen. Den Rahm mit dem Rührflügel für 3 Minuten auf Stufe 2 schlagen, in eine Schale füllen und kühlen.

Die Schokolade für 20 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern, Espresso, Eigelb, Zucker und Orangenlikör hinzugeben und für 2 Minuten bei 70 °C auf Stufe 1 kochen. Die Schokolade über den Schlagrahm geben und darunterziehen. Das Eiweiss vorsichtig darunterziehen und für 3 Stunden kühlen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
3 Eiweisse Salz	Schlagen	3 Min.		3
250 ml Schlagrahm	Schlagen	3 Min.		2
200 g Schokolade	Zerkleinern	20 Sek.		5
½ Tasse Espresso 3 Eigelbe 50 g Zucker 1 EL Orangenlikör	Rühren	2 Min.	70	1
Die Masse mit dem Schlagrahm und dem Eiweiss vermischen und für 3 Stunden kühlen.				



## Vanillesauce



### Zubereitung:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Zusammen mit den übrigen Zutaten im Krug für 5 Minuten bei 70 °C auf Stufe 1 erhitzen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
250 ml Milch 1 Päckchen Vanillezucker 1 Vanilleschote 50 g Zucker	Erhitzen	5 Min.	70 °C	1





## 78 Glace & Desserts

### Rahmwaffeln



#### Zubereitung:

Alle Zutaten, ausser dem Eiweiss, im Krug für 20 Sek. auf Stufe 3 mixen.

Das Eiweiss steif schlagen und unter den Teig ziehen. Die Portionen im Waffeleisen backen.

**TIPP:** Für Zimtwaffeln den Rum durch 1 gestrichenen TL Zimt ersetzen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
250 g Butter 100 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 4 Eigelb 125 g Mehl 125 g Maisstärke 1 TL Rum 250 g Rahm	Mixen	20 Sek.		3
4 Eiweiss	Schlagen			







## Zitronensorbet



### Zubereitung:

Den Zucker in den Krug geben und für 15-20 Sek. auf Stufe 9-10 «pulverisieren». Die Zitronen in Scheiben schneiden, Zucker hinzufügen und für weitere 40 Sek. auf Stufe 5 pürieren.

Die Vanilleglace und die gewünschte Menge an zerstoßenem Eis (je nach gewünschter Konsistenz) hinzufügen und für 1-2 Minuten auf Stufe 5 mixen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
200 g Zucker	Pulverisieren	15-20 Sek.		9-10
4 Zitronen	Pürieren	40 Sek.		5
250 ml Vanilleglace zerstoßenes Eis (je nach gewünschter Konsistenz)	Mixen	1-2 Min.		5



## Zabaglione

**Zubereitung:**

Den Rührflügel befestigen, alle Zutaten in den Krug geben und für 8 Minuten bei 70 °C auf Stufe 1 schlagen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
60 g Zucker 120 ml Weisswein 5 Eigelbe	Schlagen	8 Min.	70 °C	1



## Marzipan/Nougatglace



### Zubereitung:

Den Rührflügel befestigen und den Rahm für 4-5 Minuten auf Stufe 3 schlagen, dann herausnehmen. Anschliessend den Zucker und die Eier für 1 Minute auf Stufe 5 rühren, bis eine lockere Konsistenz erreicht ist. Den Rührflügel entfernen.

Marzipan, Nougat, Schokolade in Stücken hinzufügen und für 2-3 Minuten auf Stufe 8 mixen.

Den Schlagrahm mit dem Spatel darunterziehen. Die Masse in eine Form giessen und für 6 Stunden kühlen. Anschliessend aus der Form stürzen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
300 ml Rahm	Schlagen	4-5 Min.		3
100 g Zucker 3 Eier	Rühren	1 Min.		5
100 g Marzipan 100 g Nougat 100 g Schokolade (zartbitter)	Mixen	2-3 Min.		8



## Lebkuchenglace

**Zubereitung:**

Den Rührflügel befestigen, Puderzucker und Eigelb hinzufügen und für 6 Minuten auf Stufe 4 rühren.

Lebkuchengewürz und Schlagrahm hinzugeben und für 7 Sek. auf Stufe 2 rühren.

Die Masse entnehmen und in eine geeignete Silikonform giessen und für 4-5 Stunden einfrieren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
100 g Puderzucker 3 Eigelb	Rühren	6 Min.		4
250 ml Rahm 1 TL Lebkuchengewürz	Rühren	7 Sek.		2
Für 4-5 Stunden einfrieren				



## Baumnussglace



### Zubereitung:

Die Baumnüsse in den Krug geben und auf Stufe 9-10 zerkleinern. Die gehackten Nüsse in eine Schale geben. Den Zucker, die Eier und die Milch für ca. 6-7 Minuten bei 90 °C auf Stufe 3 erhitzen/rühren. Anschliessend die gehackten Nüsse für 1 Minute auf Stufe 2 einrühren.

Die Mischung in ein geeignetes Gefäss geben und einfrieren.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
100 g Baumnüsse	Zerkleinern	15-20 Sek.		9-10
100 g Zucker 2 Eier 500 ml Milch	Erhitzen/rühren	6-7 Min.	90°C	3
	Rühren	1 Min.		2



## Tomatensaft



### Zubereitung:

Alle Zutaten in den Krug geben und für 50 Sek. bis 1 Minute auf Stufe 9-10 mixen. Den Tomatensaft durch ein Sieb passieren und kühlen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 kg Tomaten 500 ml Wasser 50 ml Öl Pfeffer, Salz und Zucker	Mixen	50 Sek. - 1 Min.		9-10



## Bananen-Milchshake



### Zubereitung:

Die Bananen in Stücke schneiden und mit Milch und Zucker im Krug für 20-30 Sek. auf Stufe 9-10 mixen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
500 ml Milch 200 g Bananen 30 g Zucker	Mixen	20-30 Sek.		9-10



## Glühwein

**Zubereitung:**

Die Zitronen und Orangen schälen und vierteln. Die Viertel zusammen mit Wasser in den Krug geben und für 10 Sek. auf Stufe 9-10 zerkleinern.

Rotwein, Rum, Zucker, Nelken und Zimt hinzugeben und für 8 Minuten bei 90 °C auf Stufe 2 erhitzen.

Dann durch ein Sieb giessen und heiss geniessen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 Zitrone 1 Orange 200 ml Wasser	Zerkleinern	10 Sek.		9-10
750 ml Rotwein 100 ml Rum 50 g Zucker 1 Prise Nelken (gemahlen) 1 Prise Zimt	Erhitzen	8 Min.	90 °C	2





## Baileys-Likör



### Zubereitung:

Rahm, Kondensmilch, Zucker und Vanillezucker in den Krug geben und für 8 Minuten auf 90 °C auf Stufe 1 erhitzen.

Kaffee und Kakao hinzugeben und für 30 Sek. auf Stufe 2 rühren.

Die Mischung abkühlen lassen und dann Rum und Whiskey hinzugeben; für 10 Sek. auf Stufe 1 rühren.

Mit Eiswürfeln genießen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
500 ml Rahm 500 ml Kondensmilch 300 g Zucker 1 ½ EL Vanillezucker	Erhitzen	8 Min.	90 °C	1
200 ml starken Kaffee 4 TL Kakaopulver	Rühren	30 Sek.		2
200 ml Whiskey 4 cl Rum	Rühren	10 Sek.		1



## Kaffee-Punsch mit Ahornsirup



### Zubereitung:

Die Rosinen den Rum aufsaugen lassen. Kaffee, Ei, Eis, Ahornsirup, Milch und Rahm im Krug für etwa 20 Sek. auf Stufe 1 mixen.

Den Punsch in vier hohe Gläser füllen, Eiscreme oben drauf geben und mit Rumrosinen garnieren.

**TIPP:** Statt Ahornsirup kann auch Kirschsirup verwendet werden.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
1 EL Rum 15 g Rosinen				
¼ l starker Kaffee 1 Ei 5 Eiswürfel 4 EL Ahornsirup 75 ml Milch 25 ml Rahm	Mixen	20 Sek.		1
4 EL Vanilleeis				



## Advocaat



### Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Vanillezucker im Krug für etwa 4 Minuten bei 80 °C auf Stufe 1 mixen. Den Getreideschnaps durch die Einfüllöffnung zugeben, die Kondensmilch hinzufügen und für weitere 6 Minuten mixen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
6 Eigelb 250 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker	Mixen	4 Min.	80°C	1
170 ml Kondensmilch 10% ½ l Getreideschnaps	Mixen	6 Min.	80°C	1



## Limonenlikör

**Zubereitung:**

Die Zitronen mit einem Zestenmesser schälen und anschließend in Scheiben schneiden. Die Zesten, die Scheiben, den Zitronensaft, Wasser und Zucker in den Krug geben und für 23-25 Minuten auf 100 °C auf Stufe 1 erhitzen. Den klaren Schnaps hinzugeben und für 10 Sek. auf Stufe 4 rühren.

Den Inhalt durch ein Sieb in versiegelte Glasflaschen füllen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
2 Bio-Zitronen 100 ml Zitronensaft 400 ml Wasser 300 g Zucker	Kochen	23-25 Min.	100 °C	1
500 ml klarer Schnaps	Rühren	10 Sek.		4



## Winter-Punsch



### Zubereitung:

Den Kandiszucker in den Krug geben und für ca. 20-25 Sek. auf Stufe 9-10 zerkleinern.

Orangenlikör, Orangensaft, Rotwein, Zimt und gemahlene Nelken hinzufügen und für 8 Minuten bei 80 °C auf Stufe 1 erhitzen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung	Garzeit (TIME)	Temperatur	Stufe (SPEED)
40 g Kandiszucker	Zerkleinern	20-25 Sek.		9-10
100 ml Orangenlikör 300 ml Orangensaft 700 ml Rotwein 1 TL Zimt 1 Prise Nelken (gemahlen)	Erhitzen	8 Min.	80 °C	1





## 92 Notizen

---







## 94 Notizen

---







