



CHARLY TILL

SÜSSES FÜR KERLE

AUS DEM THERMOMIX®

ÜBER 60 LIEBLINGSREZEPTE



niva

Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst

CHARLY TILL

SÜSSES FÜR KERLE
AUS DEM THERMOMIX®

ÜBER 60 LIEBLINGSREZEPTE

Tragen Sie sich jetzt unter
www.m-vg.de/thermomix für unseren
Newsletter ein und erhalten Sie zu
neuen Veröffentlichungen Leseproben
und kostenlose Rezepte!

CHARLY TILL

SÜSSES FÜR KERLE AUS DEM THERMOMIX®

ÜBER 60 LIEBLINGSREZEPTE

Tragen Sie sich jetzt unter
www.m-vg.de/thermomix für unseren
Newsletter ein und erhalten Sie zu
neuen Veröffentlichungen Leseproben
und kostenlose Rezepte!

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen:

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis:

Sämtliche Inhalte dieses Buches wurden – auf Basis von Quellen, die die Autorin und der Verlag für vertrauenswürdig erachten – nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert und sorgfältig geprüft. Alle Rezepte in diesem Buch wurden für den Thermomix® TM5 entwickelt und mit diesem getestet. Bitte beachten Sie: Der Mixtopf des Thermomix® TM5 ist größer als der des TM31 (Kapazität von 2,2 Litern anstatt 2,0 Liter beim TM31). Daher dürfen aus Sicherheitsgründen die Rezepte aus diesem Buch nur dann mit dem TM31 nachgekocht werden, wenn die Mengen angepasst wurden. Achten Sie auf die Füllstandsmarkierungen und überschreiten Sie die maximale Füllmenge nicht. Der Verlag und die Autorin haften für keine nachteiligen Auswirkungen, die in einem direkten oder indirekten Zusammenhang mit den Informationen stehen, die in diesem Buch enthalten sind. Thermomix® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Vorwerk & Co. KG. Diese Publikation ist kein offizielles Lizenzprodukt der Vorwerk & Co. KG.

Originalausgabe

1. Auflage 2018

© 2018 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Eva Siegmund

Umschlaggestaltung: Laura Osswald

Umschlagabbildungen: Viktori/Shutterstock.com, Nataliya Arzamasova/Shutterstock.com, amber-to4ka/Shutterstock.com, Eddie100164/Shutterstock.com, Fedorovacz/Shutterstock.com

Satz: inpunkt[w]jo, Haiger (www.inpunktwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0527-5

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0085-7

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0086-4

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

INHALT

Vorwort	8
Tipps für den Umgang mit dem Thermomix®	9
Basics	11
Zitronenzucker	12
Vanillezucker	13
Zimtzucker	14
DIY-Kakaopulver	16
Süßes zum Frühstück	17
Kokos-Haferbrei mit Cranberrys	18
Schneller Schokogenuss (Aufstrich)	19
Bananenbrot	20
Süßes Schaum-Omelett	22
Milchreis	24
Kuchen	25
Schoko-Marzipan-Orangentorte	26
Upside-down Apfelkuchen mit Salzkaramell	28
Buttermilch-Orangen-Pie	30
Herrentarte mit Eierlikör	32
Biskuitroulade mit Fruchtfüllung	34
Schichttorte mit Buttercreme	36
Charlys Espresso-Käsekuchen	37
Apfelkuchen	38
Saftiger Nusskuchen	40
Zitronen-Heidelbeer-Kuchen	42
Fruchtstriezel	44

Windbeutel mit Sahne und Erdbeeren	46
Schoko-Gugelhupf aus dem Varoma	48
Erdnuss-Heidelbeer-Brownies	50

Desserts 51

Erdbeerragout mit Orangenlikör	52
Vanille-Sahnepudding	53
Mangocreme nach kapverdischer Art	54
Lieblingsjoghurt mit Passionsfrucht und Krokant	55
Himbeerbaiser-Dessert	56
Kardamomcreme mit Kaki-Gin-Ragout	58
Amarena-Spekulatius-Schichtdessert	59
Crème brûlée	60
Kirschgrütze	61
Weißwein-Fruchtsülze mit Holunderaroma	62
Englischer Zitronen-Orangen-Pudding aus dem Varoma	64
Avocado-Schokocreme	66
Portwein-Sabayon	67
Waffeln	68
Mandel-Honig-Sulz	70

Feine Dessertsoßen 71

Vanillesoße	72
Karamellsoße Muh-Muh-Art	73
Schokoladensoße	74
Mohnsoße	75
Eierlikörsahne	76
Kokos-Marzipan-Soße	77
Aprikosensoße	78
Himbeerpüree mit Orangenlikör	79
Zwetschgenröster	80

Klassiker: göttliche Mehlspeisen 81

Kaiserschmarren	82
Zwetschgenknödel	84
Quarkstrudel mit Rosinen	86
Buchteln	88
Salzburger Nockerl	90
Englischer Bread-and-Butter-Pudding	92

Naschereien 93

Mini-Früchtebrote mit Rum	94
Marzipan-Nougat-Häufchen	95
Schokolade mit Whiskysultaninen und Krokant	96
Schoko-Krokant-Waffeln	97
Schokonüsse mit Zimt und Chili	98
Snickerdoodles	99
Chocolate Chip Cookies	100
Feiner Eierlikör	102

Eiskalte Köstlichkeiten: Sorbets, Eiscreme und Parfaits 103

Fruchteis	104
Erdbeer-Mascarpone-Eis	105
Sauerrahmeis	106
Spekulatius-Zimt-Parfait	108
Mango-Joghurt-Parfait	110

Vorwort

Hallo Männer!

Wer bereits eines meiner anderen Bücher für den Thermomix® gelesen hat oder besitzt, kennt mich ja bereits – und wie ich zum Kochen mit diesem tollen Gerät gekommen bin. Für die anderen die Kurzvariante: Gattin kauft Thermomix® – hat Startschwierigkeiten – ich leiste Hilfe, finde Gefallen an dem Teil und dem, was darin Leckerer entsteht und kann seitdem die Finger nicht mehr von ihm lassen.

»Echte Männer essen nur Fleisch und Scharfes!« Ach ja? Da muss ich energisch widersprechen, denn ich kenne wirklich viele »echte Kerle« – und die meisten schaufeln Süßes nur so in sich hinein. Und so lag die Idee nicht allzu fern, mal ein Kochbuch für all die süßen Leckereien zusammenzutragen, die in meinem Thermomix® so entstehen: Von Kuchen, Keksen, süßen Snacks für den »kleinen Hunger« zwischendurch, vorzeigbaren Desserts bis hin zum Lieblingseis – alles im Nu zubereitet. Der Vorteil daran: Wir wissen ganz genau, was drinsteckt ...

Und da hungrige Kerle nicht gut zu haben sind (spreche aus Erfahrung), verzichte ich bewusst auf sehr aufwändige Rezepte, damit es möglichst schnell und einfach geht.

Und nun: Ran an den Pott und mixen!

Guten Hunger!

Euer Charly

Tipps für den Umgang mit dem Thermomix®

1. Allererstes Gebot: Mixtopf und Deckel nach der Benutzung sofort auswaschen oder zumindest mit Wasser einweichen!
2. Beim Pulverisieren von Zucker oder Gewürzen verteilt sich das feine Pulver in der Regel überall im Mixtopf. Mit einem Spatel lässt es sich schlecht nach unten schieben, vor allem bei kleineren Mengen. Dafür verwende ich einen Küchenpinsel. Unter den Messbecher kann man ein Küchenpapiertuch stecken, dann kommt der feine Staub nicht durch. Vor dem Öffnen des Mixtopfes etwas abwarten, bis sich der »Nebel« gesetzt hat.
3. Die eingebaute Waage ist nicht immer genau. Wenn die exakte Menge besonders wichtig ist (zum Beispiel zum Abwiegen von Gewürzen oder für Backwaren), empfehle ich eine externe Digitalwaage mit 1-g-Einteilung.
4. Das Schlagen von Sahne, Eiweiß oder die Herstellung von Eis gelingt besser, wenn der Mixtopf zuvor für etwa 30 Min. im Gefrier- oder Kühlschrank gekühlt wird. Ist dafür mal keine Zeit, so zerkleinert man einfach einige Eiswürfel (**15 Sek./Stufe 10/mit MB**), die man anschließend wegwirft (oder für einen kleinen Drink zwischendurch nutzt), dann ist der Mixtopf auch schön kalt. Außerdem muss der Mixtopf natürlich für Eischnee absolut fettfrei sein!
5. Wenn man den Varomaaufsatz benutzt, dann sollte man wirklich gut aufpassen, denn das Teil wird richtig heiß! Ich decke das Ganze gerne mit einem (Stoff-)Küchentuch oder alten Frotteehandtuch ab und bin wirklich vorsichtig beim Öffnen des Deckels bzw. Herunternehmen des Varomaaufsatzes. Denn man verbrüht sich schnell am heißen Dampf, der aus dem Mixtopf steigt!
6. Varomakochen: Unter das Blatt oder Päckchen aus Backpapier legt man zwei Gabeln oder Suppenlöffel über Kreuz, so verteilt sich der Wasserdampf gleichmäßig, auch wenn viele Schlitze abgedeckt werden.
7. Den Röhreinsatz (Schmetterling) darf man nur bis Stufe 4 verwenden! Er ist ansonsten hitzebeständig (bis etwa 120 °C nach Herstellerangaben) und es lohnt sich, ihn für die Herstellung von Eis und Kaltem oder zum Schlagen von Eischnee und Schlagsahne mehrere Stunden in den Gefrierschrank zu legen.
8. Klebrige Teigreste oder fette Speisereste entfernt man am einfachsten, indem man vier Tropfen (Marken-) Spülmittel sowie 1 l Wasser in den Mixtopf füllt und diesen dann **4 Min./70 °C/Stufe 5–6** laufen lässt. Wenn Schaum hochsteigt, auf Stufe 2 reduzieren. Meistens ist der Topf nun schon sauber und muss nur nachgespült und getrocknet werden. Bei Hefeteigen, die besonders schwer sind, sollte man den Mixtopf dennoch auseinanderbauen, denn der Teig setzt sich gerne unter der Dichtung ab.
9. Koch- sowie Rührdauer können variieren: Wir arbeiten ja mit Naturprodukten, und diese weisen zum Beispiel einen unterschiedlichen Wasser-, Zucker oder Stärkegehalt auf. So kann es durchaus vorkommen, dass Gerichte entweder etwas kürzer oder auch länger gekocht/gerührt werden müssen.

Verwendete Abkürzungen

TM	Thermomix® (gemeint ist dabei der Mixtopf)
MB	Messbecher (durchsichtiger Innendeckel zum Abdecken und Abmessen)
Mixtopf	Koch- und Mixbehälter des Thermomix®
Mixbecher	Mixtopf
Rühraufsatz	Schmetterling, zum Schlagen von Eischnee, Sahne etc.
Stufe ...	Rührstufe (Drehgeschwindigkeit)
Linkslauf	Schalter zum Umstellen von Zerkleinern (mixen, pürieren) auf Vermischen (Aufschlagen, Ver- rühren)
Spateln	mit dem Original-Spatel oder einem Silikonspatel Gehacktes, Gemahlenes oder Püriertes nach unten schieben (den Deckel nicht vergessen)
TL	Teelöffel
TL, geh.	Teelöffel, gehäuft (alles, was draufgeht!)
TL, gestr.	Teelöffel, gestrichen (wenn man mit dem Finger darüberstreicht, etwas weniger als ein normal voller TL)
EL	Esslöffel
EL, geh.	Esslöffel, gehäuft (alles, was draufgeht!)
EL, gestr.	Esslöffel, gestrichen (wenn man mit dem Finger darüberstreicht, etwas weniger als ein normal voller EL)
1 Prise	etwa die Menge, die zwischen Daumen und Zeigefinger passt
1 Msp.	die Menge, die auf die Spitze eines Küchenmessers passt (etwas weniger als 1 Prise)

Angegebene Zeiten

Zubereitung: So lange benötigt man für die Arbeiten.

Rühdauer: So lange ist der Thermomix® im Einsatz.

Andere Zeiten wie Backzeit, Abkühlzeit, Wartezeit, Marinierzeit etc. kommen noch hinzu, bis das Essen dann fertig ist.

Stäbchentest

Beim Kuchenbacken macht man den sogenannten Stäbchentest (oder Stäbchenprobe), um zu sehen, ob er bereits durch ist. Gerade weil kein Backofen wirklich wie der andere ist, können Backzeiten immer nur ungefähr angegeben werden und variieren. Man nimmt einfach gegen Ende der Backzeit ein (sauberes) Holzstäbchen (Schaschlikspieß) und sticht damit an der dicksten Stelle direkt in den Kuchen hinein bis zur Mitte. Herausziehen – bleibt noch flüssiger Teig daran hängen, braucht der Kuchen noch etwas. Sobald nichts mehr hängenbleibt, sollte der Kuchen aus dem Rohr.

Sollte noch flüssiger Teig daran hängen und der Kuchen bereits von oben zu dunkel werden, deckt man ihn mit Alufolie ab.

BASICS



BASICS

