

DR. OETKER X THERMOMIX®



OSTERHASE (TM6, TM5)

⏱ 20 Min. ⌚ 45 Min. 🍳 leicht 🥄 1 Stück 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 4891.0 kJ, Energiewerte 1169.0 kcal, Protein 16 g, Kohlenhydrate 137 g, Fettgehalt 64 g, Natrium 610 mg, gesättigte Fettsäuren 38 g, Ballaststoffe 3 g

ZUTATEN

70 g Butter, in Stücken, etwas mehr zum Einfetten
Semmelbrösel zum Ausstreuen
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker (8 g) von Dr. Oetker
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitronen-Aroma von Dr. Oetker oder ½ TL Zitronensalzpaste, selbst gemacht
80 g Weizenmehl, glatt
1 gestr. TL Backpulver von Dr. Oetker
1 EL Milch
Staubzucker zum Bestreuen

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Backofenrost, Osterhasen-Backform (Inhalt 600 ml) von Dr. Oetker, Backpinsel, Alufolie, Kuchengitter

THERMOMIX TEILE

Messbecher, Spatel

KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

Zubereitung

1. Einen Backofenrost auf die unterste Schiene einschieben. Backofen auf 160°C (Heißluft) vorheizen.
2. Eine Osterhasen-Backform (Inhalt 600 ml - siehe Tipp) mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Form zusammensetzen und mit Klammern fixieren.
3. Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei, Salz und Zitronen-Aroma in den Mixtopf geben und **3 Min./Stufe 3.5** schaumig rühren. Mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Mehl, Backpulver und Milch zugeben und **10 Sek./Stufe 3** vermischen. Die Masse in die Backform füllen und glatt streichen. Den unteren Teil der Backform mit Alufolie umwickeln, damit beim Backen nichts auslaufen kann. Osterhase 25-30 Minuten (160°C, Heißluft) backen. Dann ca. 5 Minuten in der Form stehen lassen. Auf ein Kuchengitter legen und die Klammern entfernen. Erst die obere Hälfte vorsichtig lösen und entfernen. Osterhase drehen und den Kuchen aus der zweiten Formhälfte lösen. Die Konturen mit einem scharfen Messer begradigen. Osterhase mit Staubzucker bestreuen, nach Wunsch dekorieren und servieren.

TIPP(S)

- Verwende zum Backen des Osterhasen die Dr. Oetker Vollbackform Hase (Inhalt 600 ml).

Osterhase (TM6, TM5)

Exported by: Magdalena Blümel, Donnerstag, 23. März 2023
© Vorwerk International & Co. KmG



KAROTTENTORTE MIT ZUCKERGUSS (TM6, TM5)

⏱ 40 Min. ⌚ 3 Std. 10 Min. 🍴 leicht 🍰 14 Stück 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 1681 kJ, Energiewerte 402 kcal, Protein 8 g, Kohlenhydrate 50 g, Fettgehalt 20 g, Natrium 154 mg, gesättigte Fettsäuren 7.0 g, Ballaststoffe 3 g

Zubereitung

ZUTATEN

Sandmasse

200 g Haselnüsse, ganz
300 g Weizenmehl, glatt, etwas mehr zum Bemehlen
2 TL Backpulver von Dr. Oetker
300 g Karotten, geschält, in Stücken
150 g Butter, weich, in Stücken, etwas mehr zum Einfetten
200 g Staubzucker
1 Päckchen Vanillezucker (8 g) von Dr. Oetker
1 Prise Salz
6 Eier (Größe M)

Zuckerguss und Deko

200 g Staubzucker
35 g Milch
12 Marzipankarotten (z. B. feine Marzipan Rübli von Dr. Oetker)
1 EL Pistazien, gehackt, von Dr. Oetker

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Springform (Ø 24 cm), Schüssel, Kuchengitter

THERMOMIX TEILE

Messbecher, Rührhaufsatz, Spatel

KÜCHENAUSSTATTUNG

Sandmasse

- Backofen auf 150°C (Heißluft) vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) einfetten und bemehlen.
- Haselnüsse in den Mixtopf geben und **8 Sek./Stufe 8** mahlen.
- Mehl und Backpulver zugeben und **5 Sek./Stufe 5** vermischen. In eine Schüssel umfüllen.
- Karotten in den Mixtopf geben und **6 Sek./Stufe 6** zerkleinern. In eine separate Schüssel umfüllen.
- Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 4** cremig rühren. Währenddessen 6 Eier (Größe M) in eine Schüssel aufschlagen.
- Rührhaufsatz einsetzen.** Ohne Messbecher **5 Min./Stufe 3.5** rühren. Währenddessen Eier nach und nach durch die Deckelöffnung zugeben Messbecher einsetzen und schaumig rühren. **Rührhaufsatz entfernen.** Masse mit dem Spatel nach unten schieben.
- Zerkleinerte Karotten und Mehlmischung zugeben und **15 Sek./Stufe 5** vermischen. Mehlnester mit dem Spatel vermischen. Masse in die vorbereitete Springform umfüllen, glatt streichen und ca. 80 Minuten (150°C, Heißluft) backen. Mixtopf spülen. Torte auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Vollständig auskühlen lassen.

Zuckerguss und Deko

- Staubzucker und Milch in den Mixtopf geben und **2 Min./Stufe 3** glatt rühren. Kuchengitter mit Torte auf einen Bogen Backpapier stellen. Zuckerguss über die ausgekühlte Torte leeren und etwas fester werden lassen. Dann mit Marzipankarotten (z. B. feine Marzipanrübli von Dr. Oetker) und gehackten Pistazien dekorieren.

Backofen

TIPP(S)

- Du kannst die Karotten aus gelbem und rotem Fondant, den du miteinander verknetest selbst herstellen.
-



BESCHWIPSTES OSTEREI (TM6)

⏱ 1 Std. 30 Min. ⌚ 7 Std. 30 Min. 🍴 mittel 🍴 12 Portionen 📊 Pro 1 Portion:
Energiewerte 1584 kJ, Energiewerte 379 kcal, Protein 7 g, Kohlenhydrate 26 g, Fettgehalt 27.0 g, Natrium 171.0 mg, gesättigte Fettsäuren 16 g, Ballaststoffe 1 g

Zubereitung

1. Mithilfe einer eiförmigen Papierschablone (ca. 30 cm Höhe) oder Tortenform mit Bleistift je ein Osterei auf 2 Backpapierbögen aufzeichnen. Die Backpapierbögen umdrehen, damit sich das Biskuit nicht vom Bleistift verfärben kann und auf 2 Backbleche legen.
2. Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen.
3. Milch, 250 g Schlagobers, Eierlikör, 50 g Zucker und Puddingpulver in den Mixtopf geben und **Eindicken** 🍴/100°C.
4. Gelatine ausdrücken, zugeben und **1 Min./Stufe 3** vermischen. Pudding in eine Schüssel umfüllen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen und kühlstellen. Mixtopf spülen und trocknen.
5. Backofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen.
6. **Rühraufsatz einsetzen.** Eier und Salz in den Mixtopf geben und **2 Min./37°C/Stufe 4** aufschlagen.
7. 100 g Zucker und Vanillezucker zugeben und **10 Min./Stufe 4** schaumig schlagen.
8. Mixtopfdeckel abnehmen. Rühraufsatz entfernen. Ein Sieb in den Mixtopf einhängen. Mehl in das Sieb einwiegen, Backpulver zugeben, dann über die Eimasse in den Mixtopf sieben und mit dem Spatel vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Biskuitmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben. Für das erste Ei die Masse als Umrandung und inneres Oval auf die Backpapierbögen aufspritzen und die Zwischenräume mit Masse auffüllen. Danach noch zwei weitere Schichten Biskuitmasse auftragen. Restliche Biskuitmasse in den Spritzbeutel füllen und das zweite Ei auf die gleiche Weise herstellen. Bleche auf der 2. und 4. Schiene in den Backofen schieben und ca. 8 Minuten (180°C, Heißluft) backen. Mixtopf spülen und trocknen. Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen. Erst nachdem Pudding und Biskuit völlig ausgekühlt sind, im Rezept fortfahren.
9. **Rühraufsatz einsetzen.** 500 g Schlagobers in den Mixtopf geben und unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** steif aufschlagen, dabei nach 1

ZUTATEN

3 Gelatineblätter von Dr. Oetker
250 g Milch
750 g Schlagobers
250 g Eierlikör
150 g Zucker
2 Päckchen Puddingpulver à 37 g (Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack)
5 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker (8 g) von Dr. Oetker
110 g Weizenmehl, glatt
½ TL Backpulver von Dr. Oetker
1 Päckchen Sahnesteif (8 g) von Dr. Oetker

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

2 Backbleche und -papier, Schablone, Schüssel, Frischhaltefolie, Sieb, Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm), Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm)

THERMOMIX TEILE

Messbecher, Rühraufsatz, Spatel

KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

Beschwipstes Osterei (TM6)

Exported by: Magdalena Blümel, Donnerstag, 23. März 2023

© Vorwerk International & Co. KmG

Minute Sahnesteif durch die Deckelöffnung zugeben. **Rühraufsatz entfernen** und Obers in eine Schüssel umfüllen.

10. **Rühraufsatz einsetzen.** Erkalten Pudding zerteilen, in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 3.5** glatt rühren.

11. Geschlagenes Obers zugeben und **20 Sek./Stufe 3** vermischen.

Rühraufsatz entfernen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø 10 mm) füllen. Die Hälfte der Creme als Tupfen auf ein Biskuit-Ei spritzen. Das zweite Biskuit-Ei auflegen und die übrige Creme aufspritzen (siehe Tipp). Das Osterei ca. 3 Stunden (oder über Nacht) kühlstellen. Das Osterei vor dem Servieren mit kleinen bunten Ostereiern oder Blüten dekorieren.

TIPP(S)

- Als Dekoration eignen sich kleine bunte Zuckerostereier, Marzipankarotten (z. B. Marzipan Rübli von Dr. Oetker), Zuckerblumen oder Perlen. Auch frisches Obst - vor allem Beeren - passen gut als Dekoration.
- Das Osterei lässt sich 2 Tage im Voraus vorbereiten oder ohne Dekoration auch einfrieren.
- Sollte Creme übrigbleiben, kannst du ein köstliches Dessert daraus zaubern. Dressiere die Creme in kleine Dessertgläschen und serviere sie mit frischen Beeren oder Fruchtpüree.

VARIANTE(N)

- Für eine alkoholfreie Variante den Eierlikör einfach weglassen und stattdessen den Pudding mit 375 g Milch und 375 g Schlagobers kochen.
-