

# THERMOMIX®

Das Original

ALLE REZEPTE  
AUCH AUF  
COOKIDOO®

LOW-MEAT-HACKBÄLLCHEN  
MIT FRÜHLINGSGEMÜSE  
Seite 46



## OSTER-MINIS

Hasen-Donuts, Whoopie Pies,  
Spritzkringel, Schoko-Kränzchen

## ZEIT FÜR BRUNCH

Herzhaft und zum Naschen:  
Ideen für Gäste

## RHABARBER NEU ENTDECKEN

Erfrischende Rezepte  
von Kompott bis Tarte



ÜBER  
**80**  
SEITEN MIT  
GELING-GARANTIE

# Hack-Hits Low Meat!

Fifty-fifty im Mix mit Veggies werden  
Burger, Cannelloni, Königsberger Klopse und  
Hackbällchen zu leichten Klassikern



# INHALT 02/25

Hat da jemand **Frühlingsküche** gesagt?! Davon gibt es in dieser Ausgabe, soviel das Herz begehrt – aufgepimpt mit knackigem Gemüse und als süße Köstlichkeiten für jede Gelegenheit. An den Mixtopf, fertig, loskochen!



**16**

Saftiger geht's kaum:  
Schinken-Braten mit  
Frühlingsgemüse

**35**

Dafür ist nach  
jedem guten  
Essen noch  
Platz: fruchtiges  
Spaghetti-Eis-  
Dessert



## AKTUELL

**Jetzt wird gebruncht!**  
Schlemm dich durch die Ostertage mit warmen und kalten Leckereien ..... **8**

**Frischepost: Rhabarber**  
Der Saisonheld schmeckt süß und herzhaft fantastisch ..... **24**

**Gemüse für Feinschmecker**  
Mit der Thermomix® Sous-  
vide-Funktion ..... **58**

**Pfannkuchen reloaded**  
So hast du Pancakes & Co.  
sicher noch nicht gegessen ..... **68**

## FÜR JEDEN TAG

**Fixe Familienküche**  
Genuss für Groß und Klein ..... **32**

## DAS GROSSE SPEZIAL

**Klassiker im Frühlingslook**  
Die beliebtesten Hack-Hits bekommen  
ein Gemüse-Upgrade ..... **40**

## FIT MIT THERMOMIX®

**Koreanisches Powerfood**  
Diese vier sorgen mit gesunder  
Schärfe für einen Energiekick ... **50**

## BACKSCHULE

**Marzipan-Eierlikör-Torte**  
So gelingt sie ganz leicht ..... **76**

AUF DEN GRÜN MARKIERTEN SEITEN FINDEST  
DU DIE TITELTHEMEN DIESER AUSGABE



*Lass dich in die würzige  
Küche Asiens entführen*

**50**

Diese koreanische  
Rindersuppe liefert dir  
reichlich Nährstoffe

## SÜSSES

**Aus der Osterhasen-Backstube**  
Schmucke Minis zum Verstecken,  
Vernaschen und Verschenken ..... **80**

## BUNT GEMISCHT

**Thermomix® it yourself**  
Backmischung für Möhrenkuchen –  
einfach hausgemacht ..... **22**

**Küchentreff**  
Sternekoch Anthony Sarpong über  
Familie und Lieblingsrezepte ..... **38**

**Mein Lieblingsrezept**  
Bei Sarah gibt es frühlingshaften  
Kartoffelsalat für alle ..... **56**

**Unterwegs**  
Mit Anja Matthes auf den  
Spuren des guten Pfeffers ..... **66**

## IMMER IM HEFT

**Editorial** ..... **3**

**Übersicht** ..... **6**

**Küchen-Mix** ..... **30**

**Service Thermomix®** ..... **74**

**Vorschau und Impressum** ..... **90**

FOTOS: HOUSE OF FOOD (5), THERMOMIX® BY HOUSE OF FOOD

„ZUR KAFFEEZEIT  
AM SONNTAG  
GEHÖRT EIN STÜCK  
TORTE FÜR MICH  
EINFACH DAZU“



**76**

Genießer Benny lüftet  
das Geheimnis um die  
perfekte Eierlikör-Torte



**59**

Raffiniert und köstlich: confierte  
Möhren mit Ziegenkäsecreme

# ALLE REZEPTE AUF EINEN BLICK

Wir wünschen dir viel Spaß beim Nachkochen!

## Fit mit Thermomix®



26 Rhabarber-Käse-Quiche



32 Kohlrabi-Kartoffel-Eintopf mit Mettwurstchen



50 Koreanische Rindersuppe



52 Koreanischer Eisbergsalat für Eilige

## Suppen, Salate, Snacks



10 Kalbsbraten-Aufschnitt mit Meerrettich-Dip



11 Möhren-Vollkorn-Brot mit Nüssen



12 Eier-Schichtsalat



14 Tarte à la niçoise



34 Tomaten-Paprika-Reis mit Gemüse und Schafskäse



36 Gnocchi mit Lachs und Spinat in Zitronen-Kräuter-Sauce



41 Low Meat Burger



42 Low Meat Cannelloni mit Mangold



43 Low Meat Königsberger Klopse



58 Sous-vide-Spargel mit Spargel-Hollandaise



59 Confierte Möhren mit Ziegenkäsecreme



60 Heringsstipp mit Sous-vide-Kartoffeln



61 Erdnuss-Blumenkohl mit Saté-Sauce



70 Rote-Bete-Pfannkuchen mit Ziegenfrischkäse



82 Hasen-Mini-Donuts



84 Oster-Whoopie-Pies



86 Schoko-Hefe-Kränzchen



87 Pistazien-Mini-Gugelhupfe



88 Spritzkringel mit Zuckergusspunkten



28 Milchreis mit Rhabarber



35 Spaghetti-Eis-Dessert



68 Nusspfannkuchen mit Kirschkompott



71 Schoko-Crêpes

## Backschule



53 Japchae



54 Kimchi-Omelette

## Hauptgerichte



16 Schinken-Braten mit Bärlauchrahm und Frühlingsgemüse



24 Rhabarber-Spinat-Gnocchi



44 Low Meat Cevapcici mit Djuvec-Reis und Dill-Dip



45 Low Meat Hackbraten



46 Low Meat Hackbällchen in Tomatensauce mit Frühlingsgemüse



72 Zucchini-Schinken-Pancakes mit Kräuter-Senf-Schmand

## Backen



22 Backmischung für Möhrenkuchen

## Desserts



13 Eierlikörmousse



18 Granola-Cups mit Skyr



76 Marzipan-Eierlikör-Torte

## Lieblingsrezept



56 Frühlings-Kartoffelsalat

## REZEPT-KOMPASS

Diese Symbole helfen, das passende Rezept zu finden.

- für Anfänger geeignet
- Blitzrezept
- vegetarisch
- vegan
- glutenfrei
- low carb
- all-in-one
- Arbeitszeit
- Gesamtzeit
- Schwierigkeitsgrad
- Anzahl Portionen
- Nährwerte

### ÜBRIGENS

Alle Rezepte aus dem Heft findest du auch auf [Cookidoo®](https://www.cookidoo.de) - dem offiziellen Thermomix® Rezept-Portal!

### HINWEISE

Beim Kochen ist Sicherheit das A und O. Setz bei Temperaturen unter 95 °C den Messbecher in den Mixtopfdeckel ein. Bei Temperaturen ab 95 °C stell bitte den Gareinsatz anstelle des Messbechers als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel. Rezepte, die die eingebetteten Modi „Anbraten“ und „Zucker karamellisieren“ verwenden, sind nur über **Cookidoo®** und Guided-Cooking-Funktion verfügbar.

Der Spritzschutz ist ein exklusives **Thermomix® TM6**-Zubehör, das vor heißen Fettspritzern schützt. Aus Sicherheitsgründen sollte er immer verwendet werden, wenn er in Rezepten mit den Modi „Anbraten“ und „Zucker karamellisieren“ erwähnt wird.

Die Kennzeichnung mit „glutenfrei“, „laktosefrei“ oder „nussfrei“ in den entsprechenden Thermomix® Rezepten gibt lediglich Auskunft darüber, dass keine offenkundig gluten-, laktose- oder nusshaltigen Zutaten verwendet werden. Die Kennzeichnung von „vegetarisch“ in den entsprechenden Thermomix® Rezepten gibt lediglich Auskunft darüber, dass keine offenkundig tierischen Bestandteile, wie Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte, verwendet werden. Jedoch können einige verwendete Zutaten, welche augenscheinlich vegetarisch oder vegan sind, unter Verwendung tierischer Produkte hergestellt worden sein. (Z. B. wird zur Klärung von Flüssigkeiten wie Weißwein oder Essig Gelatine verwendet.)

Für Zutaten wie industriell hergestellte Lebensmittel, deren Herstellung Vorwerk nicht bekannt ist, können wir keine Verantwortung übernehmen. Bei entsprechenden Unverträglichkeiten oder Ernährungspräferenzen vergewissere dich daher stets selbst, ob die verwendeten Lebensmittel für dich geeignet und verträglich sind.

### WEITERE INFOS ZU UNSEREN REZEPTE BEKOMMST DU HIER:

[www.cookidoo.de](https://www.cookidoo.de) Rezept-Portal für alle Thermomix® Fans mit Rezepten für Thermomix® TM5/TM6

[www.rezeptwelt.de](https://www.rezeptwelt.de) Rezeptdatenbank und Forum für Thermomix® Kundinnen und Kunden

**KUNDENSERVICE** ☎ 0202 564-3000  
✉ [kundenservice@vorwerk.de](mailto:kundenservice@vorwerk.de)

# Guten Morgen, **OSTERN**

Erst kalt, dann warm? Lieber süß oder herzhaft?  
Ein Glück, dass wir am Ostersonntag alle Zeit der Welt haben,  
um die vielen **Brunch-Leckereien** zu probieren und  
gemütlich mit unseren Lieblingsmenschen zu plaudern

„EIN PERFEKT GEGARTER BRATEN DANK SENSOR MIT DEM BESONDEREN FRISCHEKICK DURCH DIE KOMBINATION VON KRÄUTERN UND MEERRETTICH.“



TM6 REZEPT MIT MODUS „FERMENTIEREN“

THERMOMIX® SENSOR

vegetarisch

### MÖHREN-VOLLKORN-BROT MIT NÜSSEN

Das hat Biss: selbst gebackenes Sauerteig-Brot mit crunchy Nuss-Mix

Rezept S. 19



**Teig kneten**  
Der Teig ist sehr feucht und klebrig. Damit er nicht an den Händen und der Arbeitsfläche kleben bleibt, verwende für die Bearbeitung des Teigs ausreichend Wasser.



TM6 REZEPT MIT MODUS „PÜRIEREN“

THERMOMIX® SENSOR

glutenfrei

für Anfänger geeignet

### KALBSBRATEN-AUFSCHNITT MIT MEERRETTICH-DIP

Lässt sich super vorbereiten, denn der gekräuterte Braten wird kalt serviert

Rezept S. 19

FOTOS: HOUSE OF FOOD, MARTIN GENTSCHOW

### EIER-SCHICHTSALAT

Hübsch in Gläser gefüllt ein wahrlich knackiger Einstieg in den Tag

Rezept S. 20



TM6 REZEPT  
MIT MODUS  
„EIER  
KÖCHEN“

FOTOS: HOUSE OF FOOD



### EIERLIKÖRMOUSSE

In dieser luftig-zarten Creme hat sich Omas Likör-Klassiker versteckt – mmh!

Rezept S. 20

TM6 REZEPT  
MIT MODUS  
„ANDICKEN“



### COOKIDOO®

Weitere köstliche  
Ideen für den Oster-  
brunch findest  
du auf **Cookidoo®**.





**TARTE À LA NIÇOISE**

Hast du dieses Ostern auch Lust auf einen Kurz-Trip an die Côte d'Azur?

Rezept S. 21



FOTO: HOUSE OF FOOD

**SCHINKEN-BRATEN MIT  
BÄRLAUCHRAHM, KARTOFFELN  
UND FRÜHLINGSGEMÜSE**

Braten mit krosser Kruste, dazu Gemüse  
mit erstem Spargel – so geht Festessen!

Rezept S. 21



FOTO: HOUSE OF FOOD



# LIEBLINGE MIT VEGGIE-UPGRADE

Was haben Möhren, Haferflocken, Bohnen und Nüsse gemeinsam? Sie lassen sich toll zusammen mit Fleisch verarbeiten und werden so zu **leichten Varianten unserer liebsten Hackgerichte**

## LOW MEAT BURGER

SEITE 47

Die Farbe ist Programm: Grünkern und frische Kräuter sind hier die Geheimzutaten

TM6 REZEPT MIT MODUS „PÜRIEREN“

für Anfänger geeignet

all in one



FOTOS: HOUSE OF FOOD, MARTIN GENTSCHOW



„THINK GREEN AND FEEL GOOD – DAS IST MEIN MOTTO BEI DIESER VARIANTE. WENIGER FLEISCH, MEHR GRÜNKERN.“

### COOKIDOO®



Zu diesem Burger passen hervorragend Möhren-Mais-Buns. Ein Rezept hierfür findest du auf Cookidoo®.

Du kannst auch die **LASAGNE-FORM LUCA** verwenden.

## LOW MEAT CANNELONI MIT MANGOLD

SEITE 47

Leicht wie der Frühling kommt die leckere Füllung aus Hackfleisch, Gemüse und Haferflocken daher

TM6 REZEPT MIT MODUS „ANDICKEN“

FOTOS: HOUSE OF FOOD



## LOW MEAT KÖNIGSBERGER KLOPSE

SEITE 48

Oma wird staunen, wie gut sich Möhren im Hackfleisch machen

## LOW MEAT CEVAPCICI MIT DJUVEC- REIS UND DILL-DIP

SEITE 48

Fast Food? Klar, aber mit einer großen Portion pflanzlichen Proteinen und köstlich gewürzten Beilagen

TM6 REZEPT  
MIT MODUS  
„ANBRATEN“

TM6 REZEPT  
MIT MODUS  
„REIS  
KOCHEN“

## LOW MEAT HACKBRATEN

SEITE 49

Sooo saftig! Nüsse, Möhren, Kräuter und eine große Portion Parmesan machen diesen Braten zum neuen Liebling

THERMOMIX®  
SENSOR

low carb



Sous-vide-Spargel mit Spargel-Hollandaise REZEPT S. 62

TM6 REZEPT  
MIT MODUS  
„WASSER  
ERHITZEN“

TM6 REZEPT  
MIT MODUS  
„ANDICKEN“

vegetarisch

glutenfrei

low carb



vegetarisch

glutenfrei

TM6 REZEPT  
MIT MODUS  
„WASSER  
ERHITZEN“

Confite Möhren mit Ziegenkäsecreme und Haferflocken-Shortbread REZEPT S. 62

ALLE REZEPTE  
DIESER STRECKE:

TM6 REZEPT  
MIT MODUS  
„SOUS-VIDE“

SOUS WAS??? KEINE PANIK! BEI DER „SU WIED“  
GESPROCHENEN GARMETHODE WIRD VAKUUMIERT IM  
WASSERBAD GEGART FÜR UMWERFENDEN GESCHMACK

# Sous-

# vide

FOTOS: HOUSE OF FOOD



**EXPERTE IM TORTEN-  
NASCHEN & -BACKEN**  
 Unser **Thermomix®**  
**Rezeptentwickler**  
 Benjamin Bartschies  
 mochte Eierlikör schon  
 immer gern. Seine Idee:  
 Im Teig ersetzt er einen  
 Teil der Eier durch den  
 Likör. Das Ergebnis: ein  
 Biskuit, wie er luftiger und  
 aromatischer nicht sein  
 könnte. „Dazu kombiniere  
 ich Mascarpone-Sahne  
 und Marzipan. Ganz  
 klassisch, aber wirklich  
 himmlisch lecker!“

thermomix  
**BACK-  
 SCHULE**

# DIE WELTBESTE SONNTAGS-TORTE

...begeistert deine Gäste natürlich auch an allen anderen Feiertagen – vom Osterkaffee bis zum nächsten Geburtstag. Bennys Geheimnis: gute Zutaten und eine fantasievolle Dekoration



**COOKIDOO®**  
 Ein Rezept für  
**EIERLIKÖR**  
 findest du auf  
 Cookidoo®.



FOTOS: HOUSE OF FOOD

# HALLO, MEIN *Häschen!*

Wer nach dem Ostereiersuchen ein klitzekleines bisschen müde ist, braucht eine Stärkung! Da kommen diese süßen Mini-Küchlein gerade recht



FOTO: HOUSE OF FOOD