

THERMOMIX®

Einfach. Selbst. Gemacht.

#5 September 2020 5€



FIT MIT SUPPEN

Leicht & wärmend: Suppen für jeden Geschmack

IT'S TEATIME!

Mini-Mohn-Guglhupfe, Cheddar-Profiteroles und noch mehr Snacks zur Tasse Tee

LECKER MAIS

Fünf tolle Gerichte mit dem kleinen Korn

41

Rezepte

Frisch gebacken

Von Broten aus dem Topf über Snacks für die Teatime bis hin zum Battenbergkuchen: Wir backen!

12 Fit mit Thermomix®

Leichte Suppen

Mit diesen Suppen bist du für die kalte Jahreszeit gewappnet!

18 Salate satt

Von Reis bis Bulgur

Wir bereiten Sattmacher wie Reis und Bulgur im Reismodus zu und zaubern damit tolle Salate

22 Winzerfest

Zur Traubenernte

Von Zwiebelfladen bis Mini-Strudel mit Federweißerschaum: Wir holen uns das Winzerfest auf den eigenen Teller



52 Aufs Korn gekommen

Maissaison

Muffins, Suppe, Salat und mehr mit dem köstlichen Korn

62 Easy Alltag

Schnell und einfach

Sieben tolle Rezepte für den Alltag, die dir im Handumdrehen gelingen

70 Lieblingsrezept

Toprezept der Repräsentantin

Mandelhörnchen



Wir backen!

Rundes Kümmelbrot

34 Brote aus dem Topf

Kruste & Krume

Kümmelbrot, Nuss-Möhren-Brot und Doppelbocker: drei einfache Brotrezepte für jeden Geschmack

40 It's Teatime

Herzhafte und süße Snacks

Wir zelebrieren den englischen Afternoon Tea mit süßen und salzigen Leckereien



48 Kochschule

Battenbergkuchen

Schritt für Schritt: So gelingt dir der Kuchen mit dem charakteristischen Schachbrettmuster

34

72

72 Happy Halloween!

Verhextes

Mit diesen verhexten Gerichten verzauberst du dein Halloween-Büffet garantiert!

82 Schätze der DDR

30 Jahre Wiedervereinigung

Von Toter Oma bis Selterskuchen kochen wir vergessene Rezepte der ehemaligen DDR nach



Service

- 3 Editorial
- 6 Alles auf einen Blick (Rezeptindex)
- 10 Für dich entdeckt...
- 81 Spiel & Spaß mit Thermi
- 90 Vorschau & Impressum



Alles auf einen Blick

So lecker geht es in dieser Ausgabe zu. Viel Spaß beim Nachkochen!



15 Fleischklößchen-Suppe   



17 Tomaten-Kokos-Suppe  



42 Schinken-Curry-Sandwiches 



44 Cheddar-Profiteroles 



57 Mais-Salat mit Hackfleisch und Avocado 



60 Maiskolben mit Zitronenbutter   



61 Mais-Laibchen   



80 Gruselhappen

Hauptgerichte



18 Reissalat mit Kokos-Curry-Hähnchen 



20 Vollkorn-Reissalat 



21 Thunfisch-Salat mit Bulgur

Fit mit Thermomix®



14 Möhren-Fenchel-Eintopf   



28 Trauben-Käse-Salat   



60 Kokos-Mais-Suppe   



84 DDR-Soljanka 



62 Süßkartoffelspaghetti  



69 Erbsenpasta mit Garnelen

Backen



29 Schnelle Apfel-Trauben-Ballen  



38 Rundes Kümmelbrot  



65 Schnitzelröllchen  



76 Gruselkürbisse 



24 Schnelle Zwiebelfladen



35 Doppelbocker aus dem Topf  



43 Mini-Mohn-Gugelhupfe  



68 Apfel-Risotto mit Schinken  



86 Tote Oma



26 Rieslingspasteten



36 Nuss-Möhren-Topfbrot  

Es gibt noch mehr Leckereien!

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

Symbole bei den Rezepten

Rezepte für TM6, TM5 & TM31
Alle Rezepte sind für den Thermomix® TM6, TM5 und den Thermomix® TM31 geeignet. Ausnahmen sind gekennzeichnet. Die Einstellungen für TM31 am Gerät weichen bei einigen Funktionen von den Einstellungen für TM6 und TM5 ab.

TM6, TM5 bedeutet für TM31

-  Teigknetmodus
-  Deckel verriegeln/Teigstufe
-  Turbo-Modus
-  Deckel verriegeln/Turbo
-  Linkslauf bei jeder TM Angabe, bei der er benötigt wird, neu eingeben. Nach Ablauf der Zeit wird er automatisch deaktiviert.
-  Linkslauf bleibt so lange eingeschaltet, bis er manuell deaktiviert wird. Darauf achten, ob in einer folgenden TM Angabe das Linkslaufsymbol weiter enthalten ist.

120°C
(Andünsten mit Öl oder Butter)

Varoma-Taste
zum Andünsten



47 Shortbread mit Rumrosinen



54 Mais-Muffins



66 Softe Frühstücksbrötchen



79 Mini-Halloween-Cupcakes



88 Selterskuchen

Saucen,
Dips
Brotauf-
striche



64 Gemüse mit Walnuss-Sauce

Süßes,
Desserts



31 Mini-Strudel



67 Veganer Kirsch-Käsekuchen



76 Kürbis-Erdnuss-Fledermäuse



87 Knusperflocken

Kochschule



50 Battenbergkuchen

Getränke



77 Orangenbowle mit Händchen

Lieblings-
rezept



71 Mandelhörnchen



Neues
Kochbuch!

Als exklusives
Gastgeberpräsent
erhältlich.*



Kalbsgulasch mit
Kartoffeln und Äpfeln

thermomix

Genuss im Doppelpack

Lass es dir doppelt schmecken! Im neuen Thermomix® Kochbuch findest du auf jeder Seite köstliche Inspiration und 60 neue Rezepte für den Thermomix® TM5 und TM6. Das Besondere daran: Von jedem Rezept gibt es zwei Varianten. So machst du etwa aus Kalbsfleisch ein alltagstaugliches Gericht in Form von Gulasch mit Kartoffeln und Äpfeln. Oder du verwandelst das Fleisch Sous-vide gegart und mit Apfel- und Kartoffelchips serviert in eine kreative Variante für besondere Anlässe.

Entdecke die Vielfalt und entscheide, wonach dir ist: bodenständige Alltagsküche für jeden Tag oder kreative Kulinarik mit dem gewissen Etwas. Du hast die Wahl!

VORWERK

* Einfach Repräsentantin anrufen, Erlebniskochen veranstalten und das Kochbuch gehört dir.

FIT MIT THERMOMIX®

Suppen

Hurra, der Herbst ist da! Und mit ihm kommt der Appetit auf wärmende Wohlfühlsuppen und deftige Eintöpfe. Dass auch kalorienarme Suppen deine Sehnsüchte stillen können, beweisen leichte Varianten mit Möhren und Fenchel, Tomaten und Garnelen oder Fleischklößchen.



WEITERE REZEPTIDEEN
findest du in
unseren Büchern
„FIT MIT THERMOMIX®“ UND
„FIT MIT INTERVALLFASTEN“



WWW.FIT-MIT-THERMOMIX.DE

Meet me for Tea

Mitte des 19. Jahrhunderts etablierte Lady Bedford in England eine neue Tradition: den Afternoon Tea. Der kleine Snack am Nachmittag sollte die Zeit bis zum Dinner überbrücken. Wie Lady Bedford genießen auch wir ein Könnchen schwarzen Tee mit Milch, tischen dazu herzhafte sowie süße Kleinigkeiten auf und laden unsere Liebsten ein!



Schach- watt!

Der **Battenbergkuchen** ist für seine feine Marzipanhülle und sein hübsches Schachbrettmuster bekannt. Doch die Marzipandecke in Schach zu halten und das Muster zu kreieren erfordert Finger-spitzengefühl. In unserer Kochschule zeigt dir **Bianca Becker** Schritt für Schritt, wie es funktioniert.

THERMOMIX®
KOCHSCHULE
BACKEN

Bianca Becker
Thermomix® Rezeptentwicklerin





Aufs Korn gekommen

Puffen, grillen, kochen oder dünsten: Mit Mais lässt sich so einiges anstellen. Wir verwandeln die Kulturpflanze in fünf köstliche Gerichte und genießen ihr Aroma – Korn für Korn.

Wusstest du, dass Mais botanisch betrachtet eigentlich ein Gras ist? Und, dass es einen Unterschied zwischen Zuckermais und Futtermais gibt? Über Futtermais freuen sich vor allem die Tiere in der Viehzucht. Er enthält mehr Stärke als Zucker. Auf unsere Teller kommt der Zucker- oder Gemüsemais – als Korn und Kolben oder zu allerlei Köstlichkeiten gebacken und verarbeitet.

Bis zu 600 kleine Körner sprießen an einem Maiskolben. Sie sind allesamt vollgepackt mit Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen. Das knackige Gemüse gilt als Grundnahrungsmittel. Bis Oktober kannst du die Kolben frisch auf dem Feld bewundern. Vorgegart und vakuumiert ist das Gemüse das ganze Jahr erhältlich.

Ursprünglich stammt Mais übrigens aus Zentral- und Südamerika. In vielen Ländern ist er auch heute ein fester Bestandteil der Ernährung. In Mexiko etwa ist Maismehl die Grundlage für Tacos und Tortillas. Als Alternative zu glutenhaltigen Getreidesorten wird Maismehl aber auch bei uns immer beliebter. Pasta, Brot oder süßes Gebäck werden dadurch zur glutenfreien Köstlichkeit.



THERMOMIX®
COOKIDOO®

Noch mehr tolle Rezepte
findest du ganz leicht auf
Cookidoo®. Einfach „Mais“
in die Stichwortsuche
eingeben. Et voilà!
www.cookidoo.de

Kokos-Mais-Suppe



*Maiskolben mit Schnittlauch-
Zitronenbutter*





HAPPY HALLOWEEN!

Schwebende Fledermaushappen, eiskalte Händchen, dampfende Kürbisse und noch mehr Skurrilitäten: Wir wurden verhext! Spukt es bei dir auch schon? Dann mach lieber schnell unsere Gruselrezepte und verjage die bösen Geister. Huuuiiii!!!



Dieses Jahr verzichten wir auf unseren Jack O'Lantern und machen lieber eine gefüllte Version, die wir auch essen können.

Gruselkürbis



Kürbis-Erdnuss-Fledermause



Die Fledermäuse sind los! Zum Glück können wir die fliegenden Leckereien mit unserem Mund einfangen: Happs und weg.