





## DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

### Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

### Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV



Vorwort: Winterzeit ist Thermomixzeit... 7

1000 schöne Anlässe... 8

Teige im Thermomix... 10

12

## Seelen- FUTTER für kalte Tage

Wenn die Tage kürzer werden, sehnen wir uns nach Mahlzeiten, die von innen wärmen und die ein bisschen unsere Seele streicheln. Jetzt brauchen wir genügend Energie und freuen uns über deftige Gerichte – besonders über die eine oder andere Süßspeise. Die Kalorien? Die sind uns jetzt völlig egal!

### Alles, was uns wärmt:

herzhafte Eintöpfe, Currys,  
Burger, Klöße ..... 12

### Süßspeisen:

für die süßen Momente  
im Winter ..... 34

### Heiße Winterdrinks:

mal mit, mal ohne Alkohol ..... 38

40

## Festliche MENÜS zum Feiern

Fisch oder Fleisch, Braten oder Vegetarisches? Zum Schlemmen an den Feiertagen darf es ruhig etwas Besonderes sein. Da hilft der Thermomix gerne mit. Dazu noch Salat, Suppe oder ein pikantes Törtchen als Vorspeise – und schon zaubern Sie ein perfektes Menü auf den Tisch. Selbstverständlich haben wir auch an den süßen Abschluss danach gedacht.

Salate ..... 42  
Suppen ..... 44  
Vorspeisen ..... 46  
Hauptspeisen ..... 50

### Festtagsdesserts:

mit den Aromen des Winters... 76

### Menüplaner

für die Festtagsküche ..... 82



84

## Geliebtes GEBÄCK für Groß & Klein

So schmeckt der Winter. Frisch gebackene Plätzchen, Lebkuchen und andere Klassiker müssen jetzt einfach sein! Schon im Advent versüßen sie uns die Kaffeepause, gehören dann aber beim Fest unbedingt auf den Bunten Teller. Also unbedingt die Plätzchendosen gut verstecken!

Plätzchen & Co. .... 86

### Grundrezept:

Butterplätzchen mit Ratzfatz-Deko ..... 116

118

## Kuchen & TORTEN zum Genießen

Ein Stückchen Torte, Kuchen oder Stollen schmeckt besonders gut, wenn es draußen stürmt und schneit. Dafür nimmt sich jeder gerne Zeit. Wie wär's? Laden Sie doch mal wieder ein und verwöhnen Sie Familie und Gäste mit Köstlichkeiten aus Ihrer Thermomix-Backstube.

We love it!

Tartes und Torten,  
Gugelhupf und (Cup-)Cakes ... 120

Stollen:

klassisch geformt, als Muffin  
oder vom Blech. .... 124

Kuchen im Glas:

zum Verschenken  
oder Selberessen. .... 140

168

## Lecker- BISSEN zum Verschenken



Was schenken wir nur? Bei unseren feinen Geschenken aus der Küche wird garantiert jeder fündig. Ob Sirup, Pesto oder Praline – alle sind mit wenigen Thermomix-Umdrehungen fertig. Da freuen sich Opa, die Nachbarin und auch der Postbote.

Aufstriche:

fruchtig, süß oder pikant. .... 170

Flüssiges homemade:

Sirupe und Limes vom Feinsten. . 172

Würziges homemade:

Pesto, Ketchup, Senf. .... 174

Sweets:

Hausgemachte Süßigkeiten  
und Konfekt ..... 176

Last-minute-Geschenke

aus dem Thermomix ..... 182

Thermomix-Know-how .... 184

Register von A-Z .... 186

Impressum .... 192

Gut zu  
wissen!



Die Zutaten reichen für  
jeweils 1 Liter.  
In 15 Min. steht jeder Drink  
fertig auf dem Tisch.

# HEISSE WINTERDRINKS

mal mit, mal ohne Alkohol



Johannisbeer-  
punsch



Heiße, weiße  
Schokolade



Kaffee-Karamell-Whisky



Kinderpunsch



Heiße Eierlikör



Apfel-Mandel-  
Punsch



1 Bio-Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale hauchdünn abschälen. Mit 2 weiteren Orangen und 2 Mandarinen auspressen. Zitrusaft, 500 g Apfelsaft, 400 g Johannisbeersaft, 1 Zimtstange, 6 Nelken und 2 Kardamomkapseln im Mixtopf 10 Min./100°/Stufe 1 aufkochen, dann 10 Min./80°/Stufe 1 ziehen lassen. Mit Honig abschmecken und durch ein Sieb in Becher gießen.

3

200 g Sahnetoffees mit 700 g Milch im Mixtopf 10 Min./90°/Stufe 2 erhitzen. 40 g lösliches Kaffeepulver und 100 g Scotch Whisky 2 Min./90°/Stufe 1 unterrühren. In Becher gießen und mit Kaffeebohnen dekorieren.



4

Je 250 g Apfel- und Orangensaft mit 500 g Wasser im Mixtopf 10 Min./100°/Stufe 1 aufkochen. ½ Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausschaben. Mark, Schote, 20 g Honig, 4 Nelken, 1 Zimtstange und 10 g Früchtetee (4 Beutel) zum Saft geben und 5 Min./90°/Stufe 1 ziehen lassen. Durch ein Sieb in Becher gießen.



Vorsicht heiß!

5

1 Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Vanillemark, 750 g Milch und 20 g Zucker im Mixtopf 10 Min./90°/Stufe 1 erhitzen. 250 g Eierlikör 2 Min./90°/Stufe 1 unterrühren. In Becher gießen und mit Kakaopulver bestäuben.



6

2 kleine Äpfel waschen, vierteln, entkernen und quer in 2 mm dicke Scheiben schneiden. 10 Min. in 100 g Mandellikör (z. B. Amaretto) marinieren. Inzwischen 1 Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausschaben. Vanillemark, 500 g Apfelsaft und 300 g Weißwein im Mixtopf 10 Min./100°/Stufe 1 kochen. Die Äpfel samt Likör zugeben und 2 Min./90°/Linkslauf/Stufe 1 erwärmen.



Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen und 125 g Sahne darin 1 Min./Stufe 3 rühren. Weiter ohne Zeitvorgabe auf Sicht bei Stufe 4 steif schlagen. Umfüllen und kühlen. 250 g weiße Schokolade in Stücke brechen und im Mixtopf 5 Sek./Stufe 8 hacken. Mit dem Spatel nach unten schieben, 750 g Milch zugießen und 15 Min./80°/Stufe 1 schmelzen. 30 g Kaffeeikör 10 Sek./Stufe 5 unterrühren. Die Schokolade in Becher gießen, einen Klecks Sahne daraufsetzen und mit Zimtpulver bestäuben.

2



# RINDERHÜFTE

mit Senfkruste und Maronenpüree

## FÜR 4 PERSONEN

### Für Püree und Möhren:

500 g mehligkochende Kartoffeln

800 g schlanke Möhren

Salz

200 g gegarte Maronen

(vakuumverpackt)

200 g Sahne

Pfeffer

20 g Butter

20 g Honig

### Für das Fleisch:

2 EL Rapsöl

750 g Rinderhüfte am Stück

50 g Salzstangen

20 g Senf

20 g Honig

40 g Butter

Zubereitung: 1 Std. 15 Min.

Pro Portion ca. 880 kcal,

44 g E, 55 g F, 52 g KH

1 Für das Püree die Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in den Gareinsatz füllen. Die Möhren schälen, in den Varoma-Behälter legen und verschließen.

2 Für das Fleisch den Backofen auf 150° vorheizen. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum ca. 5 Min. anbraten. Im Ofen (Mitte) 25–30 Min. weitergaren, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 65° hat. Inzwischen die Salzstangen im Mixtopf 20 Sek./Stufe 10 mahlen. Senf, Honig und 40 g Butter zugeben und 15 Sek./Teigstufe kneten. Die Senfmasse in eine Schale umfüllen, den Mixtopf reinigen.

3 500 g Wasser mit 1 TL Salz in den Mixtopf geben, den Gareinsatz einhängen, den Varoma daraufsetzen und das Gemüse 25 Min./Varoma/Stufe 1 dämpfen. Kartoffeln und Möhren herausnehmen, das Wasser ausgießen. Maronen, Sahne und ½ TL Salz im Mixtopf 10 Sek./Stufe 10 pürieren. Die Kartoffeln zufügen und 20 Sek./Stufe 5 mithilfe des Spatels pürieren. Mit Pfeffer abschmecken.

4 Den Backofen auf 230° Grillfunktion schalten. Die Senfmasse auf das Fleisch streichen und unter dem Grill (oben) in 8–10 Min. kross braten. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

5 Währenddessen 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Möhren mit dem Honig darin 3–4 Min. glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit glasierten Möhren und Maronenpüree servieren.



# Fruchtige ORANGEN- stangen

## FÜR CA. 40 STÜCK

### Für den Teig:

- 1 Bio-Orange
- 50 g Zucker
- 50 g Orangeat
- 120 g kalte Butter
- 15 g Vanillezucker
- 1 Eigelb (M)
- 200 g Mehl

### Für den Guss:

- ½ Bio-Orange
- 120 g Zucker
- 1 Eiweiß (M)

### Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung: 35 Min.

+ 30 Min. Kühlen

+ 30 Min. Backen

Pro Stück ca. 65 kcal,

1 g E, 3 g F, 9 g KH

1 Für den Mürbeteig die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale mit einem Zestenreißer oder Messer hauchdünn abziehen. Die Orangenschale in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.

2 Den Zucker zugeben, 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben. Das Orangeat einwiegen und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Die Butter in kleine Stücke schneiden, mit Vanillezucker und Eigelb zugeben und alles 1 Min./Stufe 4 vermischen. Das Mehl zugeben und 20 Sek./Stufe 4 zu einem Teig verrühren. Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen. Den Mixtopf reinigen.

3 Für den Guss die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale hauchdünn abziehen. Die Orangenschale im Mixtopf 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Den Zucker einwiegen, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und nach unten schieben. Den Rühraufsatz einsetzen, das Eiweiß zufügen und alles in 4 Min./Stufe 4 cremig rühren.

4 Den Backofen auf 160° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick zu einem Rechteck (20 × 28 cm) ausrollen. In Streifen (2 × 7 cm) schneiden, diese auf den Blechen verteilen und mit dem Orangenguss bestreichen. Nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und auf den Blechen abkühlen lassen.



Zum Aufbewahren in eine  
Keksdose schichten.

## MANDEL- Spritzgebäck

FÜR CA. 60 STÜCK

100 g geschälte Mandeln | 150 g weiche Butter |  
100 g Zucker | 2 Pck. Vanillezucker | Salz | 1 Ei (M) |  
180 g Mehl | 1 Msp. Backpulver | Puderzucker zum  
Bestäuben | Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle

Zubereitung: 25 Min. + 30 Min. Ruhen  
+ 24 Min. Backen

Pro Stück ca. 50 kcal, 1 g E, 3 g F, 4 g KH

1 Die Mandeln im Mixtopf 10 Sek./Stufe 8 mahlen, dann umfüllen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 vermischen. Gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver zugeben und 20 Sek./Stufe 4 untermischen. Dann mit dem Spatel durchrühren und 20 Sek./Stufe 4 zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 30 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und Stangen, Kreise oder S-Formen auf die Bleche spritzen. Das Spritzgebäck nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Herausnehmen, vorsichtig mit dem Papier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben.





# Orangen-Kokos- NOCKEN

FÜR CA. 45 STÜCK

1 Bio-Orange | 260 g Zucker | 6 Eiweiß (M) |  
260 g Kokosraspel

Zubereitung: 35 Min. + 50 Min. Backen  
Pro Stück ca. 60 kcal, 1 g E, 4 g F, 6 g KH

1 Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale mit einem Zestenreißer oder Messer hauchdünn abziehen. Den Saft auspressen und 1 EL davon abnehmen (restlichen Saft anderweitig verwenden).

2 Den Backofen auf 150° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Zucker und Orangenschale in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Den Rühraufsatz einsetzen, die Eiweiße hineingeben und alles 4 Min./Stufe 4 cremig aufschlagen. Kokosraspel und Orangensaft 10 Sek./Stufe 4 unterrühren.

3 Von der Kokosmasse mit zwei Teelöffeln kleine Nocken abstechen und auf die Backbleche setzen. Die Nocken nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

## TIPP

Besonders edel ist diese Deko aus Schokolade: 50 g Vollmilchschokolade in Stücke brechen und im Mixtopf 8 Sek./Stufe 8 hacken. 10 g Butter zugeben und die Schokolade 5 Min./50°/Stufe 2 schmelzen. Die Glasur mit einem Teelöffel in Streifen auf die ausgekühlten Nocken träufeln und trocknen lassen.





# FÜR DIE SCHÖNSTE JAHRESZEIT

*Zauberhafte Winterküche aus dem Thermomix*

## WINTER-SELENFUTTER ...

... wärmt Herz und Gemüt und schmeckt uns jeden Tag. Und bei den glänzenden Festtagsrezepten läuft der Thermomix zur Hochform auf. Probieren Sie Sellerie-Orangensuppe mit gebratenem Lachs, Rouladen mit Apfel-Speck-Füllung oder unsere neue Version des Klassikers Würstchen mit Kartoffelsalat!

## PLÄTZCHEN, KUCHEN UND TORTEN ...

... schmecken nicht nur zur Weihnachtszeit. Ob Mürbeteig, Hefeteig oder Biskuit, Teige gelingen im Thermomix mühelos. Dann nur noch ausstechen oder formen und schon entstehen unwiderstehliche Leckerbissen.

## GESCHENKE AUS DER KÜCHE ...

... wie Brotaufstriche, Fruchtlimes oder Würzmischungen sind im Thermomix im Nu zubereitet. Verschenken Sie dieses Jahr doch mal liebevolle Genussmomente!

WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-6341-7



9 783833 863417



[www.gu.de](http://www.gu.de)

**GU**