

Tipps und Tricks im Umgang mit dem Thermomix

<u>Schneller backen</u>	Bei unterschiedlichen Kuchenteigen nacheinander erst den Biskuit und dann den Rührkuchen zubereiten. Dazwischen den Topf nicht ausspülen.
<u>Kuchenteig</u>	Zimmerwarme Zutaten verbinden sich besser. Oder den Teig bei 37° rühren. Die letzten Sekunden in den Linkslauf stellen, das gibt zusätzlich Luft in den Teig, und der Kuchen wird lockerer. Milch kann ganz oder teilweise durch Mineralwasser ersetzt werden.
<u>Streusel</u>	Die Streusel mit kalter Butter herstellen. Wenn Puderzucker verwendet wird, werden die Streusel nicht so schnell hart und trocken.
<u>Biskuit</u>	Topf und Rühraufsatz müssen fettfrei sein. Keine ganz frischen Eier verwenden (sie sollten min. 3 Tage alt sein).
<u>Kuchen u. Sahne</u>	Ohne Messbecher rühren, dann kommt mehr Luft in die Masse. Um Spritzer zu vermeiden, den Garsieb auf den Deckel stellen.
<u>Sahne schlagen</u>	Topf, und/oder Sahne 15 Min. ins Tiefkühlfach stellen. Stufe 10 bis man´s hört..... is wirklich so ☺ oder mit Rühraufsatz: Intervall Stufe 0-4; Stufe 0-4; Stufe 0-4; Pflanzliche Sahne, z. B. Cremefine zum Schlagen, wird im TM 31 nicht zu Butter. Und frische Sahne lässt sich zuverlässiger schlagen als H-Sahne.
<u>falls es doch Butter wurde</u>	wenn die Sahne „flockt“, einfach Butter machen: etwas länger mit dem Rühraufsatz weiterschlagen, sobald größere Klumpen entstanden sind, den Rühraufsatz entfernen. Das Wasser durch den Gareinsatz abgießen, einen Messbecher eiskaltes Wasser zufügen und 4-5 Sek./Stufe 8 verrühren. Wasser abgießen. Wieder Wasser zufügen und Vorgang wiederholen, bis das abgegossene Wasser „klar“ ist. (daher auch der Begriff „Butter klären“) Nach Geschmack salzen u./o. mit Kräutern vermischen
<u>Eischnee</u>	Mixtopf und Rühraufsatz müssen absolut fettfrei sein.
<u>fettfreier Mixtopf</u>	1-2 Tl. Salz ca. 7 Sek. auf Stufe 10. Topf kalt ausspülen, abtrocknen.
<u>Hefe</u>	Die Hefe nicht über 40°C verarbeiten, da sie sonst ihre Triebkraft verliert. Hefe hält sich, luftdicht in einer Dose gelagert, bis zu 14 Tage über dem Verfallsdatum. Hefe einfrieren und 10 Min. vor dem Backen aus dem Gefrierfach nehmen.
<u>Semmeln/Brezen</u>	10 Min. vorbacken, abkühlen und einfrieren. Vor dem Servieren fertig backen und sofort zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen. (Auf dem Blech fangen sie zu schwitzen an und werden unten feucht).
<u>Semmeln/Baguette</u>	Sonnenblumen- und Kürbiskerne sowie Sesam- und Mohnkörner haften besser und das Gebäck bekommt eine schöne braune Farbe wenn sie zuvor mit Naturjoghurt eingestrichen werden.
<u>Hefeteig</u>	Damit sich der Teig leichter löst 1 bis 2 EL Mehl bei der letzten Umdrehung durch die Deckelöffnung zugeben. <u>Variante:</u> Teigreste am Messer durch 2 Sek./Turbo an den Topfrand schleudern.

Tipps und Tricks im Umgang mit dem Thermomix

<u>Pizzateig</u>	Zur Geschmacksverfeinerung den Teig 3-5 Tage im Kühlschrank gehen lassen, der Teig „säuert“ (bitte an eine große Schüssel denken). Danach wie gewohnt verarbeiten. Dadurch schmeckt er viel besser.
<u>Zwirbelbrot</u>	Den Teig auf ein Backpapier (Backblechgröße) in die Mitte geben. Die vier Enden des Backpapiers in der Mitte zusammenzwirbeln (wie das Papier einer Praline). Beim Backen geht das Backpapier von selbst auseinander, das Brot wird in Form gehalten und sieht rustikal aus.
<u>Schokolade schmelzen</u>	100 g Schokolade oder Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben und locker verschließen. 500 g Wasser i. d. Mixtopf füllen. Garkorb einsetzen. Beutel mit Schokolade reinlegen, 7 Min./Varoma/Stufe 1 schmelzen. Eine Ecke des Beutels abschneiden und die Schokolade zum Verzieren herausdrücken.
<u>Eis</u>	Nach Rezept zubereiten und servieren, dann den Mixtopf mit Milch befüllen. Kurz mixen, so wird daraus noch ein Milchshake. <u>Variante:</u> einen Becher Sahne und einen Schuss Amaretto zugeben. Kurz zu einer leckeren Eissauce verrühren.
<u>Rohkost zerkleinern</u>	Die Reihenfolge der Zutaten beachten: unten die härteren Zutaten, (wie Karotte, Kohlrabi) und oben die weicheren Zutaten zugeben.
<u>Rohkost-Reste</u>	einfach mit Frischkäse vermischen und einen tollen Brotaufstrich zaubern
<u>Mandeln schälen</u>	1 Liter Wasser 8 Min./100°C/Stufe 1 erhitzen (das Wasser sollte sprudelnd kochen). 200 g Mandeln zugeben und 2 Min./100°C/Linkslauf/ Rührstufe aufkochen. Danach 1 Min./Linkslauf/Stufe 4 verrühren. Wasser abgießen, die Mandeln auf dem Einlegeboden verteilen, die Schale abzupfen und gut trocknen.
<u>Mixtopf trocknen</u>	beim Mahlen von Gewürzen, Zucker und Körner muss der Mixtopf trocken sein. Frisch gespülten Topf verschließen, 5 Sek./Stufe/Turbo, dann noch einmal die restlichen Wassertropfen nachtrocknen. <u>oder:</u> einfach Trockentuch i. d. Mixtopf geben, Stufe 3/Linkslauf
<u>Verfärbungen</u>	Durch Gewürze, z.B. Curcuma, Curry oder Paprika entstandene Verfärbungen an Deckel, Spatel oder Rühraufsatz sind nicht schädlich und verblassen wieder. Zubehör auf die Fensterbank legen, und von der Sonnenstrahlung bleichen lassen ☺
<u>Mahlen</u>	Brotgewürz mit den Getreidekörnern mahlen, dadurch wird der Geschmack intensiver!
<u>Varoma</u>	Die Schlitzte verkleben nicht bei Dampfnudeln, Hackbällchen und Knödeln, wenn zwei/drei Küchengabeln wie ein x hingelegt werden. Passt bei größeren Mengen der Deckeln nicht auf den Varoma kann ausreichend Alufolie über das Gargut gegeben werden, am Rand fest andrücken. Mit einer Gabel Löcher in die Alufolie einstechen damit der Dampf entweichen kann. Die Garzeit entsprechend verlängern und auch etwas mehr Wasser in den Mixtopf nachfüllen.

Tipps und Tricks im Umgang mit dem Thermomix

<u>Garkorb/Varoma</u>	auch zum Waschen von Reis, Gemüse oder Obst und zum Abgießen von Nudeln zu verwenden.
<u>Babyflaschen sterilisieren</u>	500 g Wasser in den Mixtopf einfüllen. Nukkis und Babyfläschchen in den Varoma geben, 25 Min./Varoma/Stufe 2 sterilisieren.
<u>Überkochen</u>	Temperatur auf 90°C reduzieren und die Drehzahl erhöhen. Beim Dampfwaren etwas Öl in das Kochwasser geben.
<u>30 Eier kochen</u>	500 g Wasser in den Topf füllen, bis zu 30 Eier in den Varoma geben, aufsetzen und 25 Min./Varoma/Stufe 1 garen.
ohne Kalkrückstände Eier kochen:	zum Wasser 1-2 EL Essig hinzugeben und wie gewohnt/gewünscht Eier kochen
<u>Kirschen entkernen</u>	500 g Kirschen in den Topf geben, 3 Min./Stufe 3. Die Masse durch einen groben Sieb streichen, zurück bleiben die Kerne.
<u>Entsaften</u>	300 g Wasser in den Mixtopf geben, Garkorb einhängen, 1000 g Beeren einfüllen, 25 Min./Varoma/Stufe 1 entsaften. Beeren 30 Min. abtropfen lassen, anschließend zu Gelee verarbeiten.
<u>Holunderbeeren</u>	Holunderdolden mit Beeren in den Mixtopf geben (sodass der Mixtopf ca. $\frac{3}{4}$ gefüllt ist), 15 Sek./Stufe 3/Linkslauf stellen, die reifen Beeren rebbeln sich von allein ab und die meisten grünen (giftigen) Beeren bleiben an der Dolde hängen
<u>Inhalieren</u>	500 g Wasser und ein paar Tropfen Pfefferminzöl oder 3 Beutel Kamillentee in den Topf geben, 7 Min./100°C/Stufe 1 kochen und den Dampf <u>vorsichtig</u> einatmen
<u>Blasses Fleisch</u>	Fleisch mit Paprikapulver edelsüß und/oder Currypulver, Sojasauce bestreuen oder einlegen. So wird die noble Blässe verdeckt.