

Kleine Geschenke - große Freude

Kräutersalz (ohne Glutamat oder Geschmacksverstärker)

500 g Meersalz

10 EL getrocknete Kräuter

in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** mahlen

Suppengrundstock

700 g Gemüse nach Geschmack

z.B. Petersilie, Petersilienwurzel, Lauch-
Selleriekraut, Sellerie, Karotten, Kohlrabi,
Maggikraut, etc...

in Stücken in den Mixtopf geben

100 g Salz (oder Meersalz)

zugeben, **20 Sek./Stufe 8** mit Hilfe des
Spatels zerkleinern

Durch das Salz ist das Gemüse konserviert und kann bis zu einem Jahr (in Schraubgläsern, mit Kunststoffdeckel), im Kühlschrank oder im Keller gelagert werden.

Bratensoßenpulver –braun (Bratensoßenpulver vor dem Schmoren zur Bratenflüssigkeit zugeben)

30 g getrocknete Pilze, z. B. Champignons

50 g gekörnte Brühe

50 g trockene Semmel oder dunkles Brot

50 g Röstzwiebel

in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** mahlen

Soßenbinder Hühnchen

1 trockene Semmel

1 TL Curry

in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** mahlen

Reismehl

250 g Milchreis oder Vollkornreis

in den Mixtopf geben, **2-3 Min./Stufe 10** mahlen

Zimtzucker

30 g Zimtstangen

150 g Zucker

100 g Zucker

in den Mixtopf geben, **40 Sek./Stufe 10** pulverisieren

zugeben, **10 Sek./Stufe 3** vermischen

Die Rezepte wurden von mir zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk-Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in der Thermomix Gebrauchsanleitung. Auch ich übernehme keine Haftung.

Isabella Schlachtbauer - Am Waag 6 - 85049 Ingolstadt-Gerolfing - 0841/4917756 oder 0176/96683090 – email:
isa.schlachtbauer@me.com homepage: www.schlachtbauers-backhaus.de

Kleine Geschenke - große Freude

Vanillezucker

1 Vanilleschote
250 g Zucker in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 10** pulverisieren
250 g Zucker zugeben, **10 Sek./Stufe 3** mischen
(so wird der Puderzucker nicht fest)

Tipp: Vanilleschote vorab 2-3 Tage in das Zuckerpäckchen legen

Zitronen- oder Orangenaroma

Schale von 5 ungespritzten Zitronen oder 2 Orangen (mit Gurkenschäler schälen)

100 g Zucker in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** zerkleinern,
im Kühlschrank aufbewahren

alternativ: Zitronen und Orangenschalen trocknen, mit 200 g Zucker **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren.

Marmelade

1000 g Früchte
500 g Gelierzucker 2:1 in den Mixtopf geben, **12 Min./100°/Stufe 2** kochen.
Gelierprobe machen, in Gläser füllen und verschließen

Tipp: 1 Teelöffel Öl zu der Marmelade geben damit es nicht überkocht.

Tomaten Pesto

100 g Sonnenblumenkerne ohne Öl in der Pfanne trocken rösten
4-5 Knoblauchzehen
200 g getrocknete Tomaten
1 großen Bund Basilikum in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 8** zerkleinern
Sonnenblumenkerne zugeben, **30 Sek./Stufe 8** zerkleinern
400 g Olivenöl langsam durch die Deckelöffnung auf **Stufe 4** zugeben
mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken

In Schraubgläser umfüllen. Als Brotaufstrich, Soße oder Tomatensuppe verwendbar.

Pizza-Tomaten

800 g geschälte Tomaten
70 g Tomatenmark
1 Brühwürfel
5 g Zucker
1 TL Salz alle Zutaten in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** mixen, dann
1 EL Pizza-Gewürz **10 Min./100°/Stufe 2** kochen. Heiß in Gläser füllen.

Die Rezepte wurden von mir zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk-Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in der Thermomix Gebrauchsanleitung. Auch ich übernehme keine Haftung.

Isabella Schlachtbauer - Am Waag 6 - 85049 Ingolstadt-Gerolfing - 0841/4917756 oder 0176/96683090 – email:
isa.schlachtbauer@me.com homepage: www.schlachtbauers-backhaus.de

Kleine Geschenke - große Freude

Kirschkern-Kissen

Kirschsteine

500 g Wasser

Wenig Spülmittel

in den Mixtopf geben, **3 Min. /60°/Stufe 3** waschen. Steine in ein Sieb umfüllen, abspülen, trocknen und in Säckchen abfüllen.

Aromatisierter Weihnachtszucker

200 g Zucker

2 Zimtstangen

2 TL Anis (ganz)

1 TL Koriander (ganz)

1 TL Kardamom (ganz)

¼ TL Muskatnuss

6 Pimentkörner

12 Nelken

alle Zutaten in den Mixtopf geben, **1 ½ Min. /Stufe 10** pulverisieren, in einen Zuckerstreuer oder ein Schraubglas umfüllen und trocken lagern

Glühweingewürz

1 Stange Zimt

1 Vanilleschote ganz

1 EL Nelken (ganz oder 1 TL gem.Nelken)

1 TL Muskatnuss

1 TL Ingwer gemahlen (da eignet sich der frische nicht)

1 Sternanis

200 g Zucker

in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10**

Man nimmt ca. 2 -3 EBl. auf 1 Flasche Rotwein, nach Geschmack.

Weihnachtsmarmelade

2 Orangen,

1 Apfel,

1 Mandarine,

1 Kiwi, grobe Stücke

für **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern

Gelierzucker

1 Prise Zimt, 1 Prise Kardamom

6 Min./100 Grad/Stufe 2 aufkochen

Die Rezepte wurden von mir zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk-Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in der Thermomix Gebrauchsanleitung. Auch ich übernehme keine Haftung.

Isabella Schlachtbauer - Am Waag 6 - 85049 Ingolstadt-Gerolfing - 0841/4917756 oder 0176/96683090 – email:

isa.schlachtbauer@me.com homepage: www.schlachtbauers-backhaus.de

Kleine Geschenke - große Freude

Frucht-Likör

300 g Früchte
150 g Zucker
10 g Vanillezucker
350 g Korn

alle Zutaten in den Mixtopf geben, **4 Min./60°/Stufe 2** erwärmen, abkühlen und durch einen Sieb abfüllen. Aus den Früchten evtl. Marmelade kochen.

Schoko-Whiskey-Likör

10 St. Werthers Echte
100 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
1 Tafel Kaffeeschokolade,
in Stücken
300 g Dosenmilch
200 g Whiskey
50 g Amaretto

in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** mischen

restliche Zutaten dazu geben, **8 Min./Stufe 3** vermischen

Schoko-Rosinen

100 g Schokolade, zartbitter, in Stücken

10 Sek./Stufe 8 zerkleinern
und für **5 Min./50°/Stufe 3** schmelzen

350 g Rosinen

zugeben, **15 Sek./Stufe 3/Linkslauf**

Schoko-Rosinen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit dem Spatel auseinander schieben. Bei Zimmertemperatur ca. 20 Min. trocknen lassen oder für 5 Min. in den Gefrierschrank geben.

Tipp: Rosinen vor dem Schokoüberzug über Nacht in Rum einlegen!

Weihnachtsmandeln

200 g Mandeln
10 g Butter
80 g Zucker (besonders schmackhaft ist brauner Zucker)
1 Prise Zimt

alles in den Mixtopf geben

5 Min./Varoma/Linkslauf/Sanftrührstufe rühren

ca. 10 g Wasser zugeben, **10-12 Min./Varoma/Stufe 1** laufen lassen, evtl. nochmals einige Tropfen Wasser zugeben. Mandeln sind gut, wenn sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Gut abkühlen lassen. (Tipp: zum reinigen, Milch hinzufügen, paar Sek. Turbo Stufe.. fertig ist die trinkfertige Mandelmilch)

Die Rezepte wurden von mir zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk-Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in der Thermomix Gebrauchsanleitung. Auch ich übernehme keine Haftung.

Isabella Schlachtbauer - Am Waag 6 - 85049 Ingolstadt-Gerolfing - 0841/4917756 oder 0176/96683090 – email:
isa.schlachtbauer@me.com homepage: www.schlachtbauers-backhaus.de