

Weihnachtsgeschenke aus dem TM 31 oder TM 5

Nikolauslikör

200 g Schokolade z. B. Schokonikolaus
100 g Zucker in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern
250 g Sahne
250 g sehr starker Kaffee dazugeben und 8 Min./80°C/ Stufe 2-3 verrühren und
schmelzen
250 g Whisky hinzufügen und 30 Sek./Stufe 2 verrühren. Den Likör in
dekorative Flaschen abfüllen und verschenken oder selbst
genießen.

Schokoccino-Likör (Reste-Fest: Eigelb)

200 g Zucker
1 EL Vanillezucker
6 Eigelb
15 g Kakao
1 EL lösl. Kaffee
200 g Sahne
250 g Weizen-Korn in den Mixtopf geben und 8 Min./80°C/ Stufe 3 miteinander
vermischen. In dekorative Flaschen füllen und nach dem Abkühlen im
Kühlschrank aufbewahren.

Rumkugeln

200 g Löffelbiskuits in Stücken ca. 20 Sek. / Stufe 6 mahlen und umfüllen
100 g Zartbitterschokolade 10 Sek. Stufe 6 / und 5 Sek. Stufe 10 zerkl. und umfüllen
40 g Konfitüre
50 g Rum 50 g weiche Butter 10 Sek./Stufe 4-5 vermischen
Schoko-Biskuit-Mischung dazu 30 Sek. / Stufe 4-5 verrühren
Kugeln formen und in Schokostreusel oder Kokosflocken wälzen

Orientalische Pralinen

100 g Datteln
50 g getr. Aprikosen (keine Soft)
50 g Haselnüsse
50 g Zartbitterschokolade
oder Marzipanrohmasse 15-20 Sek. Stufe 10 zerkleinern, kleine Kugeln formen
und in Sesam wälzen oder mit Rouladennadeln in Schokoglasur tauchen und auf Silberfolie
trocknen

Zitronen-/ Orangenaroma

5 unbehandelte Zitronen waschen
oder 2 Orangen waschen mit Gurkenschäler schälen
100 g Zucker und die Schalen in den Mixtopf geben und 20 Sek. / Stufe 10 vermischen

Kürbis-Kokos-Musaufstrich

500 g Kürbisfleisch mit Schale 5 Sek. Stufe 8 mixen
250 ml Kokosmilch
500 g Gelierzucker 2:1
5 g Zitronensäure zugeben, auf Stufe 3 vermischen und 12 Min. /100°C/Stufe 2 kochen.

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

Glühwein/-Marmelade

3 Orangen geschält
1 Apfel
Saft von 2 Zitronen
200 g Wasser
¼ l Rotwein
1 Glas Schattenmorellen mit Saft
50 g Rum, 50g Zucker, 2 Msp. Zimt, 1 Msp. Nelken
20 Sek. / Stufe 6-7 zerkleinern
8 Min./90°C/ Stufe 2 erhitzen
(Messbecher weglassen)

Garsieb einsetzen, mit Spatel festhalten und ausgießen
Rest mit Gelierzucker zu Marmelade verarbeiten

Kokuskugeln

125 g Butter
100 g Honig
80 g Kokosflocken
etwas echte Vanille
50 g Buchweize oder Weizenmehl
1-2 EL Kakao
2 EL Rum
50 g Kokosflocken zum Wälzen

Butter in den Mixtopf geben und 2 Min. bei 50 °C auf Stufe 3 schmelzen lassen. Restliche Zutaten durch die Deckelöffnung dazugeben und gut durchrühren lassen. Masse in Schüssel umfüllen und erkalten lassen. Mit kalten Händen Kugeln formen und in Kokosflocken wälzen.

Bratapfel Konfitüre

100 g Rosinen
30 g Rum
900 g Äpfel, geschält, geviertelt
500 g Gelierzucker 2:1
½ TL Zimt
50 g Marzipanrohmasse in kleinen Würfeln

Rosinen einige Stunden einweichen
Äpfel in den Mixtopf geben und 8-10 Sek./Stufe 4 (30 Sek./Stufe3) mit Hilfe des Spatels zerkleinern
Zucker und Zimt zugeben und 12 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 4 (12 Min./100°C Stufe 3,5) kochen
Rosinen mit dem Rum und Marzipan zugeben und 2 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 2 (2 Min./100 °C/Stufe 2) erhitzen.
Gelierprobe machen, in Schraubgläser füllen und 10 Min. auf den Deckel stellen.

Bemerkung: Äpfel können auch mit Schale verarbeitet werden.

Aromatisierter Weihnachtszucker

200 g Zucker, 2 Zimtstangen, 2 TL Anis (ganz), 1 TL Koriander (ganz), 1 TL Kardamon(ganz)
¼ Muskatnuss, 6 Pimentkörner, 12 Nelken

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 1 ½ Min. Stufe 10 pulverisieren.
In einen Zuckerstreuer oder ein Schraubglas umfüllen und trocken lagern.

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

Ingwer-Birnen-Konfitüre

40 g Ingwer, geschält, in dünnen Scheiben
1 Vanilleschote
560 g Birne, geschält, geviertelt
300 g Gelierzucker 2:1

Ingwer in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals 2 Sek./Stufe 5 zerkleinern
Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen und in den Mixtopf geben.
Birnen und Gelierzucker in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 2 kochen.
Wer die Konfitüre feiner wünscht, kann noch 5 Sek. /Stufe 8 pürieren.
Gelierprobe machen, in Gläser umfüllen und 10 Min. auf den Deckel stellen.

Die Birnen können Sie auch durch Äpfel ersetzen und statt des Vanillemarks können Sie auch 1 EL selbstgemachten Vanillezucker zugeben.

Saucenbinder Schweinebraten

1 trockene Semmel
1 TL Kümmel
2 EL Röstzwiebel
1 EL getr. Steinpilze ca. 20 Sek. / Stufe 7 zerkleinern

Weihnachts-Schoko-Cantuccini (Der Teig ist nicht für den TM 21 geeignet)

80 g Bitterschokolade, in Stücken
120 g Butter, weich, in Stücken
200 g Zucker
3 Eier
350 g Mehl
1 TL Natron oder Backpulver
10 g Milch
½ TL Salz
60 g Kakao
180 g Pistazien
1 TL Lebkuchengewürz

Schokolade in den Mixtopf geben und 4-5 Sek/Stufe 7 hacken, umfüllen.

Butter, Zucker und die Eier in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 5 verrühren.

Die restlichen Zutaten, bis auf die Schokolade und die Pistazien, zugeben und 1 ½ Min. Stufe 3-4 evtl. mithilfe des Spatels zu einem glatten Teig verarbeiten.

Pistazien, gehackte Schokolade zugeben und 2 Min./Knetstufe einarbeiten.
Teig in eine Schüssel füllen und 1 Stunde kalt stellen bis der Teig fest ist.

Aus dem Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 5 gleich große Rollen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Backen die Rollen 5-10 Min. auskühlen lassen, dann schräg in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden, wieder auf das Backblech legen und noch einmal backen.

Backtemperatur für die Rollen: 180° C / 25 Min.

Backtemperatur für die Scheiben 150° C / 10-12 Min.

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

Knuspermüsli

100 g Mandeln 4 Sek. Stufe 8 grob zerkleinern und umfüllen
200 g Butter, 150 g Honig, 10 EL Wasser 2 ½ bis 3 Min. 70 °C / Stufe 2 erhitzen
300 g feine Haferflocken oder Dinkelflocken,
150 g Kokosflocken oder –Chips
100 g grob zerkleinerte Mandeln
50 g Sesam
50 g Sonnenblumenkerne

Alles zusammen in den Mixtopf 30 Sek./Linkslauf/mit Hilfe des Spatels vermischen
Die Masse auf 2 Backbleche verteilen und bei 100°C 2 ½ Stunden trocknen lassen, ab und zu wenden.

Trocken aufbewahren, hält sich das Müsli mehrere Wochen

Variante: 1 TL Zimt zugeben

Hustensaft

1-2 Zwiebeln, mittelgroß
200 g Wasser
1 TL Spitzwegerich, getrocknet
1 TL Thymian, getrocknet
1 TL Salbei, getrocknet
Zwiebeln in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern
Die übrigen Zutaten zugeben und 5 Min./100°C/ Stufe 1 kochen.
Saft durch ein Sieb in eine Flasche abfüllen und kühl lagern

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