

Kartoffelpuffer

Zutaten

700 g Kartoffeln, Festkochend
 1 Stück große Zwiebel
 3 Stück Eier
 6 EL Mehl
 1 1/2 gestr. TL Salz

Zubereitung

Kartoffeln und Zwiebel schälen, halbieren in den Mixtopf geben und 5 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern. Die Masse mit dem Spatel nach unten schieben. Mehl, Eier, Salz dazugeben und ca. 30 Sek. auf Stufe 3 verrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Puffer darin goldbraun Braten.

Apfelkompott

Zutaten

700 g Äpfel
 40 g Zucker
 1 Prise Zimt
 30 g Apfelsaft 100%
 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Äpfel evtl. schälen und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Äpfel und die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und 9 Min. bei 100 ° auf Stufe 1 kochen.

Zum Schluß 20 Sek. auf Stufe 5 pürieren.

Salat-Obst-Smoothie

Zutaten

150 g gemischter grüner Blattsalat
 1 Kiwi
 1 Mango
 1 Banane
 1 Apfel
 250 g Wasser

Zubereitung

Den Salat in den Mixtopf geschlossen geben und ca. 20 Sek / St. 10 mixen. Danach mit dem Spatel alles runterschieben und nochmal 30 Sek. /St. 10.

Danach die Früchte dazu 5 Sek. /St. 5 .. dann langsam nach oben drehen bis stufe 8 für ca.10 Sek. Mit dem Spatel nach unten schieben.

Zum Schluß noch das Wasser dazu geben und 30 Sek. auf Stufe 10 pürieren.