

# Ananas Chili Konfitüre

**500 g Ananas frisch, geschält, in Stücken**  
**1 Chilischote rot, ohne Stiel und Kerne**  
**1 EL selbst gemachter Vanillezucker**  
**250 g Gelierzucker 2:1**

**Zubereitungszeit: 10 Minuten**

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben, 4 Sek / Stufe 4 zerkleinern und 8 Min /100°C / Stufe 2 kochen.
- Anschließend 5 Sek / Stufe 8 pürieren ( nicht höher sonst sieht man den Chili nicht mehr ) sofort in Gläser umfüllen.

Tipp:

- Schmeckt auch hervorragend zu Käse und ist ein tolles Geschenk oder Mitbringsel



# Cappuccino

**50 g Zartbitter-Schokolade ,  
(mind. 60% Kakaoanteil), in Stücken**  
**1000 g Milch**  
**4 - 5 EL Kaffee , löslich**

**Zubereitungszeit: 10 Minuten**

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben,  
9 Min./80°/ Stufe 1 erwärmen,  
danach 20 Sek./ Stufe 8 schaumig rühren.

Tipp:

- Schnell, einfach, genial!



# Frischkäse Aufstrich

**1-2 Knoblauchzehen**  
**80 g rot Paprika in Stücken**  
**80 g gelbe Paprika in Stücken**  
**100 g Salatgurke, entkernt, in Stücken**  
**400 g Frischkäse, vollfett oder fettreduziert**  
**1/4 TI Curry**  
**1/2 TI Paprika rosenscharf**  
**1/2 TI Salz**  
**1/4 TI Pfeffer**

**Zutaten für: 20 Portionen**  
**Zubereitungszeit: 10 Minuten**



- Knoblauch in den Mixtopf geben und 5 Sek Stufe 5 zerkleinern.
- Paprika und Gurke zugeben und 5 Sek / Stufe 5 zerkleinern.  
Gareinsatz einsetzen,  
mit dem Spachtel im Mixtopf festhalten und die Flüssigkeit absieben.  
Gareinsatz entfernen
- Frischkäse und Gewürze in den Mixtopf geben, 10 - 15 Sek / Stufe 2  
mit Hilfe des Spachtel vermischen, umfüllen  
und bis zum Servieren abgedeckt kalt stellen.

# Grüner Smoothie

**300-400 g Obst (z.B. Ananas mit Strunk/  
\_\_\_\_Mango/Weintrauben/Kiwi/Banane)**  
**150 g gefr. Blattspinat**  
**300 g stilles Wasser**

**Zubereitungszeit: 1 Minuten**

- Obst und Blattspinat in den Mixtopf geben, 30 Sek./Stufe 6-8 pürieren
- stilles Wasser zugeben, 10 Sek./Stufe 8 aufschlagen.

Tipp:

- Für den Smoothie können Sie beliebige Obstsorten und Mengen verwenden.  
Je nach Konsistenzwunsch variieren Sie die Flüssigkeitsmenge.
- Bei Zugabe von frischem Blattspinat können Eiswürfel hinzugegeben werden.



# Joghurt Quark mit Himbeeren

**250 g Joghurt 10%**  
**250 g Quark**  
**100 g Crème fraîche**  
**40 g Honig**  
**Abrieb von einer Limette**  
**15 g Limettensaft**  
**20 g gemahlene Mandeln**

**Zubereitungszeit: 1 Minuten**



- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 7 Sek./ Stufe 4 vermischen
- Die Quarkcreme in Gläser füllen und mit Himbeeren servieren.

# Kinder Cappuccino

**200 g Kinderriegel gefroren**  
**ca 16 kleine Riegelchen**  
**40 g Puderzucker**  
**10 g Vanillezucker**  
**50 g Kaba**  
**150 g Magermilchpulver**  
**1/2 TL Zimt**

**Zubereitungszeit: 1 Minuten**

- Kinderriegel in Stücke brechen und 10 Sek./ Stufe 8 mahlen.
- Restliche Zutaten zufügen und 10 Sek./ Stufe 4 vermischen.
- (Wer den Puderzucker selbst mahlen möchte, tut dies als Schritt 1 und füllt ihn um.  
erst nach dem Mahlen der Riegel wieder zugeben)

Tipp:

- Ich habe diesen "Kinder-Cappuccino" für meinen Sohn kreiert weil er Thermifees Yogurette-Cappuccino wegen des Kaffeeanteils nicht trinken darf.
- Der Kinder-Cappuccino ist eine Abwandlung von Thermifee's Yogurette-Cappuccino, deshalb vielen Dank, liebe Thermifee!! Mein Sohn ist happy!



# Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Schalotten

**1 Stück Ingwer, walnussgroß, geschält  
und in dünnen Scheiben**  
**50 g Schalotten**  
**20 g Butter**  
**400 g Kürbisfleisch, in Stücken**  
**100 g Kartoffeln, in Stücken**  
**1/2 gestr.TL Paprika edelsüß**  
**2 TL Curry**  
**1 Msp Cayennepfeffer**  
**600 g Wasser**  
**1 TL Gewürzpaste**  
**200 g Sahne oder Schmand**  
**1 gestr.TL Salz**  
**2 Prisen weißer Pfeffer**  
**1 Prise Muskat**



**Zubereitungszeit: 22 Minuten**

- Ingwerscheiben und Schalotten in den MIXtopf geben und 3 Sek. / Stufe 5
- Butter zugeben und 3 Min. / 120°C / Stufe 2 dünsten
- Kürbis und Kartoffeln zugeben und 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern
- Paprika, Curry, Cayennepfeffer, Wasser, Brühe und Sahne zugeben und 15 Min. / 100°C / Stufe 1 garen
- Salz und Pfeffer, Muskat und die restlichen 100 g Sahne zugeben, 45 Sek. / Stufe 5-9 schrittweise ansteigend pürieren, abschmecken und servieren

# Mangolikör

**400-500 g Korn oder Doppelkorn**  
**2 Dosen Mangoschnitten leicht gezuckert (a 425 g)**  
**200 g Zucker**

**Zubereitungszeit: 12 Minuten**



- Eine Kanne auf den Mixtopfdeckel stellen, Korn einwiegen und zur Seite stellen.
- Beide Dosen Mango mit Flüssigkeit in den geben und 20 Sek./ Stufe 10 pürieren.
- Zucker zugeben und 9 Min./100°C/ Stufe 3 kochen.
- Dann weitere 1 Min./90°C/ Stufe 3 kochen, dabei den Korn langsam auf den Mixtopfdeckel geben und am Messbecher vorbei auf das laufende Messer träufeln lassen.
- Likör noch heiß in zwei verschließbare Glasflaschen (a ca 700ml) abfüllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren und kalt servieren.

Tipp:

- Für eine leichte Schärfe können Sie im dritten Schritt 1/8-1/4 TL Cayenne-Pfeffer mit dem Zucker zugeben.



# Pfannkuchenrolle herzhaft

**100 g Mehl**  
**250 g Milch**  
**1 Prise Salz**  
**4 Eier**  
**150 g Käse (am Stück)**  
**150 g Kochschinken (in Scheiben)**  
**200 g Frischkäse**  
**evtl. frische Kräuter, Tomatenmark o.ä.**  
**Zubereitungszeit: 20 Minuten**



- Zuerst ein Backblech einfetten bzw. mit Backpapier auslegen, in den Backofen geben und diesen samt Blech auf 225° vorheizen.
- Währenddessen den Käse in groben Stücken in den Mixtopf und auf Stufe 8 ca. 5 Sek. zerkleinern, umfüllen.
- Anschließend die Kochschinken-Scheiben aufrollen, zwischen die Messer senkrecht stellen und ca. 3 Sek. auf Stufe 6 zerkleinern - ebenfalls umfüllen.
- Dann das Mehl, die Milch, Salz und die Eier in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 4 vermengen. Zerkleinerten Käse und Schinken zugeben und 5 Sek./Stufe 3 unterrühren.
- Die Teigmasse auf das heiße Backblech in die Mitte gießen und gleichmäßig verteilen. Ca. 15 Min. (je nach Backofen) bei 225° hellbraun backen.
- Das Blech aus dem Ofen nehmen und 200 g Frischkäse auf dem heißen Pfannkuchen verstreichen, von der kurzen Seite aufrollen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

## Bemerkung:

- Ein Backblech in der Größe von ca. 40 x 35 cm ist für die Menge ideal!

## Tipps:

- Schmeckt sehr gut mit Kräuterfrischkäse oder man gibt dem Naturfrischkäse etwas Tomatenmark hinzu.

## Varianten:

- Man kann in den Teig auch anstelle von Kochschinken Rauchfleisch verwenden.
- Als "süße" Variante den Käse u. Kochschinken weglassen und den Pfannkuchen mit Quark, Früchten und Marmelade bestreichen oder mit Zimt u. Zucker bestreuen.

## Variante mit Lachs:

- Hierzu den Kochschinken weglassen und für die Füllung 200 g Frischkäse, 1 Päckchen Dill (TK) und 200 g Räucherlachs im Mixtopf vermischen



# Schokoladen Marzipan Quark

**150 g Vollmilchschokolade, in Stücken**  
**100 g Marzipan Rohmasse**  
**100 g Sahne**  
**500 g Magerquark**

**Zubereitungszeit: 3 Minuten**

- Vollmilchschokolade, in Stücken, Marzipan Rohmasse in den Mixtopf geben und 5 Sek / Stufe 7 zerkleinern.
- Sahne zugeben und 2 Min./ 50°C/ Stufe 2 schmelzen.
- Magerquark zugeben und 10 Sek./ Stufe 5 verrühren.

## Tipp

Man kann auch das ganze mit 50 g Amaretto noch verfeinern



# Toffitella

**1 Packung Toffifee (125g)**  
**40 g Butter**  
**40 g flüssige Sahne**

**Zubereitungszeit: 6 Minuten**



- Toffifee in den Mixtopf geben und 10 Sek / Stufe 10 zerkleinern.
- Butter und Sahne zugeben und 5 Min / 50°C / Stufe 2 verrühren

**Tipp:**

- Statt Toffifee können auch Bounty oder Snickers verwendet werden.

# Wirsing Birnen Salat

**2 Zwiebeln halbiert**  
**1/2 Bund Petersilie Blätter abgezupft**  
**250 g Wirsing in 3 cm großen Stücken**  
**250 g Birne möglichst hart, geviertelt**  
**150 g Schmand**  
**15 g körniger Senf**  
**1 EL Honig**  
**1 1/2 EL Zitronensaft**  
**1/2 TL Salz**  
**1/2 TL Pfeffer frisch gemahlen**

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**



- Zwiebel und Petersilie in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern.
- Wirsing und Birnen zugeben, mithilfe des Spatels 10-12 Sek. / Stufe 4 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Die restlichen Zutaten für die Sauce zugeben und 5 Sek./ Linkslauf / Stufe 3 verrühren.
- Salat für 15 Minuten stehen lassen und dann servieren

Tipp:

- Sehr lecker, endlich mal frisches Grün im Winter!

# Zwiebelkonfitüre zu Käse

**500 g rote Zwiebeln, halbiert**  
**500 g Äpfel, säuerlich, geschält, geviertelt**  
**5 Stängel Thymian, frisch, abgezupft**  
**1 TL Zimt**  
**1000 g Gelierzucker 1:1**

**Zubereitungszeit: 15 Minuten**



- Zwiebel, Äpfel, Thymian und Zimt in den Mixtopf geben und 8 Sek. / Stufe 5 zerkleinern.
- Gelierzucker zugeben, 10 Sek. / Stufe 8 unterrühren, 12 Min. / 100 °C / Stufe 2 kochen, Gelierprobe machen, in ca. 6 kleinere heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und sofort verschließen.

Tipp:

- Zu Käse, Fleisch, Gegrilltem oder Gemüse servieren.
- Bei Bedarf kann jederzeit auch der Thymian weggelassen werden.