

# WEIHNACHTS BOOKLET

DAS BESTE AUS ÖSTERREICHS BACKSTUBEN

---

**MONIKA WOKUREK**  
THERMOMIX AUSTRIA

Date of export: 2021-10-29  
Exported by: Marlene Wallnberger

## TABLE OF CONTENTS

<b>MICHIS REZEPTE.....</b>	<b>2</b>
Weinkekse.....	3
Schoko-Nuss-Kugel.....	5
No bake Schokowürfel.....	6
Florentiner mit Mürbteig.....	8
Schokoladinas.....	10
Nusszwieback.....	12
<b>MARLENES REZEPTE.....</b>	<b>14</b>
Marzipanwölkchen.....	15
Husarenkrapferl.....	16
Elisenlebkuchen.....	18
Lebkuchen mit Zuckerglasur.....	20
Amarettini Schoko-Knusperli.....	22
Kärntner Had'nkeks mit Traubengelee.....	24
Nussecken.....	27
<b>MONIKAS REZEPTE.....</b>	<b>29</b>
Gefüllter Lebkuchen.....	30
Omas Hausfreunde.....	32
Rumschnitten.....	34
Brabanter Knöpfe.....	36
Ciambellone mit Nutella.....	38
Wiener Kugeln.....	40
Linzerkipferl.....	42
Himbeertörtchen.....	44
Eierlikörtraum.....	46
Vegane Vanillekipferl.....	48
Gebrannte Mandeln im weißen Schoko-Kokosmantel.....	50

# MICHIS REZEPTE



## WEINKEKSE (TM6, TM5)

⏱ 45 Min. ⌚ 1 Std. 30 Min. 🍳 mittel ➡ 60 Stücke 🍷 Pro 1 Stück:  
Energiewerte 227 kJ, Energiewerte 54 kcal, Kohlenhydrate 5 g, Fettgehalt 4 g, Natrium 9 mg, gesättigte Fettsäuren 2 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

100 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
200 g Weizenmehl, universal, etwas mehr zum Bemehlen  
250 g Butter, kalt, in Stücken  
50 g Weißwein  
2 TL Weinstein-Backpulver  
50-60 g Marmelade  
1 Eiklar, verquirt

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Schüssel, Frischhaltefolie, 2 Backbleche und -papier, Nudelholz, Keksausstecher (Ø 5 cm), Backpinsel

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Kühlschrank, Backofen

1. Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren. Staubzucker in eine kleine Schüssel umfüllen und zur Seite stellen.
2. Mehl, Butter, Wein und Backpulver in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 5** vermischen, bröseligen Teig auf der Arbeitsfläche verkneten, in 2 Stücke teilen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Gegen Ende der Ruhezeit den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Ein Teigstück (den 2. Teig im Kühlschrank liegen lassen) auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick auswalken.
5. Mit einem Keksausstecher (Ø 5 cm) eng ausstechen, je ca. ¼ TL Marmelade daraufsetzen. Den Rand mit Eiklar bestreichen und zu Halbmonden zusammenklappen. Den Rand leicht andrücken.
6. Weinkekse auf einem der vorbereiteten Backbleche verteilen und ca. 12 Minuten (180°C) hell backen. Während der Backzeit das 2. Teigstück genau so zu Halbmonden formen, auf das vorbereitete Backblech legen und ebenfalls ca. 12 Minuten (180°C) hell backen.
7. Die noch heißen Weinkekse im selbstgemachten Staubzucker wälzen. Weinkekse servieren oder in einer Keksdose luftdicht verpackt aufbewahren.

### TIPP(S)

- Eine feste, säuerliche bzw. herbe Marmelade passt am besten: z. B. aus Ribiseln, Stachelbeeren oder Dirndl'n (Kornelkirschen).
- Von den Teigresten das überschüssige Mehl entfernen, nochmals verkneten, kühlen und ebenfalls ausstechen.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

#### Weinkekse (TM6, TM5)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG

- Wir danken Thermomix® Beraterin Eva Kleinbauer für dieses Rezept.

## MEDIA





## SCHOKO-NUSS-KUGERL (TM6, TM5)

⏱ 30 Min. ⌚ 30 Min. 🍃 leicht 🍴 20 Stücke 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 388 kJ, Energiewerte 93 kcal, Protein 2 g, Kohlenhydrate 9 g, Fettgehalt 6 g, Natrium 3 mg, gesättigte Fettsäuren 3 g, Ballaststoffe 1 g

### Zubereitung

1. Zucker in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
2. Nüsse und Schokolade zugeben und **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern.
3. Rum und Dotter zugeben und **10 Sek./Stufe 3** vermischen. Mit feuchten Händen kleine Kugeln (Ø 2 cm) formen und nach Belieben in Kokosraspeln oder fein gemahlene Nüssen wälzen. Schoko-Nuss-Kuglerl servieren oder im Kühlschrank luftdicht verpackt aufbewahren.

### TIPP(S)

- Schoko-Nuss-Kugeln im Kühlschrank aufbewahren.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix® Beraterin Waltraud Lämmerhofer für dieses Rezept.

### ZUTATEN

100 g Zucker  
100 g Nüsse, ganz, gemischt  
100 g Zartbitterschokolade (60 % Kakaoanteil), in Stücken  
10 g Rum  
1 Eidotter  
2-3 EL Kokosraspel, zum Wälzen oder  
2-3 EL gemahlene Haselnüsse, zum Wälzen

### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

keine Information

### THERMOMIX TEILE

Messbecher

### KÜCHENAUSSTATTUNG

Kühlschrank

### MEDIA





## NO BAKE SCHOKOWÜRFEL (TM6, TM5)

⏱ 40 Min. ⌚ 2 Std. 40 Min. 🍴 leicht 🍴 100 Stücke 📊 Pro 1 Stück:  
Energiewerte 229 kJ, Energiewerte 55 kcal, Protein 1 g, Kohlenhydrate 3 g,  
Fettgehalt 5 g, Natrium 25 mg, gesättigte Fettsäuren 2 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

150 g Walnüsse oder 150 g Mandeln  
400 g Butterkekse  
30 g Zucker  
250 g Butter, in Stücken  
30 g Rum  
40 g Milch  
100 g Schlagobers  
2 Prisen Zimt, gemahlen  
120 g Zartbitterschokolade (50 %  
Kakaoanteil), in Stücken

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Auflaufform (24 x 20 cm), Backpapier,  
Frischhaltefolie

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher, Spatel

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Kühlschrank

1. Walnüsse in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 10** zerkleinern.
2. Butterkekse zugeben und mithilfe des Spatels **20 Sek./Stufe 5** zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen.
3. Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren. Mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Butter, Rum und Milch zugeben und **3 Min./75°C/Stufe 2** erwärmen. Währenddessen eine Auflaufform (24 x 20 cm, siehe Tipp) mit Backpapier oder Frischhaltefolie auslegen.
5. Walnuss-Keks-Mischung zugeben und mit dem Spatel untermischen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und kühlstellen. Mixtopf spülen.
6. Schlagobers und Zimt in den Mixtopf geben und **2 Min. 30 Sek./100°C/Stufe 2** kochen.
7. Schokolade zugeben und **2 Min./Stufe 4** rühren. Danach auf 50°C abkühlen lassen. Schokolade auf der Keksmasse verteilen und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
8. Nach der Kühlzeit in kleine Würfel (2 x 2 cm) schneiden und servieren oder im Kühlschrank luftdicht verpackt aufbewahren.

### TIPP(S)

- 2-3 EL Rosinen oder Cranberries unter die Masse mischen.
- Verwende die Steingutform Alex aus der Rockstarserie.

### GETRÄNKEEMPFEHLUNG

- Wir danken Thermomix® Beraterin Illy Ladstädter für dieses Rezept.

---

**MEDIA**





## FLORENTINER MIT MÜRBEIG (TM6, TM5)

⏱ 40 Min. ⌚ 1 Std. 20 Min. 🍴 leicht 🍴 70 Stück 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 347.0 kJ, Energiewerte 83 kcal, Protein 1 g, Kohlenhydrate 7 g, Fettgehalt 6 g, Natrium 6 mg, gesättigte Fettsäuren 3 g, Ballaststoffe 1 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

##### Mürbteig

90 g Zucker  
250 g Weizenmehl, glatt  
1 TL Backpulver  
180 g Butter, kalt, in Stücken  
1 Ei (Größe M)  
1 TL Vanillezucker

##### Belag

60 g Schlagobers  
50 g Honig  
150 g Zucker  
50 g Butter  
150-200 g Mandelblättchen

##### Glasur und Fertigstellung

100 g Zartbitterschokolade (70 %  
Kakaoanteil), in Stücken  
20 g Butter, in Stücken

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Backpapier, Nudelholz, Backbleche,  
Pralinengitter

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher, Spatel

##### Mürbteig

1. Backofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zucker in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
3. Mehl, Backpulver, Butter, Ei und Vanillezucker zugeben und **15 Sek./Stufe 5** vermischen. Teig auf einen Bogen Backpapier geben, einen weiteren Bogen Backpapier darauflegen und mit dem Nudelholz auf Größe des Backbleches ausrollen. Auf das Backblech heben, das Backpapier abziehen und ca. 10-12 Minuten (160°C) backen, währenddessen Mixtopf spülen und den Belag zubereiten.

##### Belag

4. Schlagobers, Honig, Zucker, Butter und Mandelblättchen in den Mixtopf geben und **4 Min./90°C/↻/Stufe 1** erhitzen.
5. Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbteig verstreichen. Backofentemperatur auf 180°C erhöhen. Nochmals ca. 12 Minuten (180°C) goldgelb backen. Mixtopf spülen und trocknen. Mürbteigplatte etwas abkühlen lassen und lauwarm in Rauten (ca. 2,5 x 4 cm) schneiden.

##### Glasur und Fertigstellung

6. Schokolade in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
7. Butter zugeben und **3 Min./60°C/Stufe 1** schmelzen. Die Rauten an zwei Enden in die Schokolade tauchen und auf einem Gitter trocknen lassen. Florentiner servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

### VARIANTE(N)

#### Florentiner mit Mürbteig (TM6, TM5)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG

---

## KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

- Anstelle des Honigs eine säuerliche Marmelade, zum Beispiel Marillenmarmelade verwenden.

## HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix® Repräsentantin Renate Nocker für dieses Rezept.

---

## MEDIA





## SCHOKOLADINAS (TM6, TM5)

⏱ 35 Min. ⌚ 8 Std. 50 Min. 🍴 leicht 🍴 100 Stück 📊 Pro 1 Stück:  
Energiewerte 199 kJ, Energiewerte 47 kcal, Protein 1 g, Kohlenhydrate 4 g,  
Fettgehalt 3 g, Natrium 3 mg, gesättigte Fettsäuren 3 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

200 g Zartbitterschokolade (50 %  
Kakaoanteil)  
250 g Kokosfett, gehärtet, in Stücken  
4 Eier  
200 g Zucker  
1 geh. TL Vanillezucker  
20 Stück Backoblaten (à 12 x 20 cm)

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Auflaufform (20 cm x 15 cm x 5 cm),  
Backpapier, Winkelpalette

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher, Spatel

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Kühlschrank

1. Schokolade in dem Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
2. Kokosfett zugeben und **10 Min./70°C/Stufe 1** schmelzen. Währenddessen Eier in eine Schüssel aufschlagen.
3. Zucker und Vanillezucker zugeben und **10 Sek./Stufe 3** vermischen.
4. Messbecher nicht einsetzen und **20 Min./70°C/Stufe 2** erwärmen. Dabei während der ersten Minute die aufgeschlagenen Eier auf das laufende Messer durch die Deckelöffnung zugeben. Masse mit dem Spatel vermischen und in ein flaches Gefäß umfüllen. Für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Masse streichfähig ist, dabei immer wieder durchrühren.
5. Sobald die Masse streichfähig ist, zwei Formen in Größe der Oblaten (ca. 15 x 20 cm) mit Backpapier oder Frischhaltefolie auslegen und mit dem Schichten beginnen: Mit einer Schicht Oblate beginnen und mit einem geh. EL Schokoladecreme dünn bestreichen (siehe Tipp), eine Oblate drauflegen, anpressen und wieder bestreichen. Mit einer Oblate (je Form 10 Oblaten) aufhören, in das Backpapier einschlagen, beschweren und 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Danach in Rauten (2 cm) schneiden und servieren oder luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren.

### TIPP(S)

- Zum dünn Bestreichen der Oblaten, ist eine Winkelpalette hilfreich.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix® Repräsentantin Bea Friedl für dieses Rezept.

### MEDIA

#### Schokoladinas (TM6, TM5)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG





## NUSSZWIEBACK (TM6, TM5)

⏱ 45 Min. ⌚ 7 Std. 50 Min. 🍃 leicht 🍴 700 g 📏 Pro 30 g: Energiewerte 501 kJ, Energiewerte 1120 kcal, Protein 4 g, Kohlenhydrate 17 g, Fettgehalt 5 g, Natrium 19 mg, gesättigte Fettsäuren 1 g, Ballaststoffe 2 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

200 g Zucker  
2 TL Vanillezucker  
200 g Dinkelmehl, glatt  
240 g Eiklar (siehe Tipp)  
200 g Nüsse, ganz, gemischt (siehe Tipp)

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Kastenform (1 Liter) (22 cm x 12 cm x 7 cm), Backpapier, Sieb, Backbleche, Keksdose

#### THERMOMIX TEILE

Rühraufsatz, Spatel

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

1. Backofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Kastenform (1 Liter) (22 cm x 12 cm x 7 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen und Zucker einwiegen. Vanillezucker in die Schüssel zugeben. Schüssel beiseite stellen.
3. Eine weitere Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen und Mehl einwiegen. Schüssel beiseitestellen.
4. **Rühraufsatz einsetzen.** Eiklar in den Mixtopf geben und **10 Min./37°C/Stufe 3** aufschlagen, dabei nach 2 Minuten den Messbecher abnehmen und den abgewogenen Zucker durch die Mixtopfdeckelöffnung langsam einrieseln lassen. Mit dem Spatel nach unten schieben.
5. Ohne Messbecher **5 Min./Stufe 2** weiter aufschlagen.
6. Mehl darüber sieben und **10 Sek./Stufe 2.5** vermischen. **Rühraufsatz entfernen.**
7. Nüsse zugeben und mit dem Spatel vorsichtig unterheben. Die Masse in die vorbereitete Kastenform füllen und 45 Minuten (175°C) backen. Aus der Form stürzen und komplett (ca. 6 Stunden, am besten über Nacht) auskühlen lassen.
8. Backofen auf 110°C (Umluft) vorheizen. Einback in dünne (1-2 mm) Scheiben schneiden (siehe Tipp). Scheiben auf zwei bis drei Backblechen verteilen und 40-60 Minuten (110°C) trocknen, nach der halben Trocknungszeit die Backbleche tauschen und die Stücke umdrehen. Nusszwieback auskühlen lassen, servieren oder in einer Keksdose luftdicht verpackt aufbewahren.

### TIPP(S)

- Für 240 g Eiklar benötigt man ca. 7 große Eier.

- Für ein kräftiges Nussaroma: Nüsse vorab im Backofen bei 150°C, 10-15 Minuten rösten und auskühlen lassen.
- Einback am besten mit einer Brotschneidemaschine in dünne Scheiben schneiden.

## VARIANTE(N)

- 1 TL Anissamen mit den Nüssen untermischen.

## HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix® Repräsentantin Christina Zitz für dieses Rezept.

---

## MEDIA



# MARLENES REZEPTE



## MARZIPANWÖLKCHEN (TM6, TM5)

⚡ 10 Min. ⌚ 25 Min. 🌿 leicht 🍴 30 Stück 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 247 kJ, Energiewerte 59 kcal, Protein 1 g, Kohlenhydrate 7 g, Fettgehalt 3 g, Natrium 2.3 mg, gesättigte Fettsäuren 0.2 g, Ballaststoffe 0.8 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

80-100 g Mandelblättchen  
200 g Marzipan-Rohmasse, in Stücken  
1 Eiklar  
80 g Kristallzucker  
Staubzucker, zum Bestreuen

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Backblech, Backpapier, Schüssel

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

1. Backofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen. Mandelblättchen in die Schüssel einwiegen und beiseitestellen.

3. Marzipan-Rohmasse, Eiklar und Kristallzucker in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** vermischen.

4. Teig in eine Schüssel umfüllen und mit nassen Händen kleine Kugeln (Ø 2 cm) formen. Anschließend in Mandelblättchen wälzen sodass die Kugeln an allen Seiten mit Mandelblättchen bedeckt sind. Auf ein Backblech legen und 15 Minuten (160°C) backen.

5. Marzipanwölkchen auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix®-Beraterin Birgit König für dieses Rezept.

### MEDIA





## HUSARENKRAPFERL (TM6, TM5)

⚡ 30 Min. ⌚ 1 Std. 🌿 leicht 🍴 55 Stück 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 192 kJ, Energiewerte 46 kcal, Protein 0.7 g, Kohlenhydrate 4 g, Fettgehalt 3 g, Natrium 3 mg, gesättigte Fettsäuren 0.7 g, Ballaststoffe 0.3 g

### Zubereitung

1. Zucker, Vanillezucker und Mandeln in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 9** pulverisieren.
2. Mehl, Margarine und Eidotter zugeben und **20 Sek./Stufe 5** vermischen.
3. Teig aus dem Mixtopf nehmen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und 1 Stunde im Kühlschrank kühlstellen.
4. Gegen Ende der Kühlzeit Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Mit den Händen kleine Kugeln formen (Ø ca. 1,5 cm) und mit dem Kochlöffelstiel in der Mitte eine Vertiefung hineindrücken.
6. Husarenkrapferl 15 Minuten (180°C) auf mittlerer Schiene goldbraun backen.
7. Marmelade glatt rühren, in einen Spritzbeutel füllen und Husarenkrapferl noch warm mit Marmelade befüllen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren oder in einer Dose kühl und dunkel lagern.

### TIPP(S)

- Selbst gemachter Vanillezucker schmeckt intensiver als handelsüblicher. 1 TL selbst gemachter Vanillezucker entspricht etwa 1 Pck. Vanillezucker (8 g). Ein Rezept dafür findest du auf **Cookidoo®**.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix®-Beraterin Sabrina Bergmüller für dieses Rezept.

### MEDIA

### ZUTATEN

70 g Kristallzucker  
1 EL Vanillezucker, selbst gemacht (siehe Tipp)  
50 g Mandeln, geschält  
210 g Weizenmehl, glatt  
150 g Margarine, in Stücken  
2 Eidotter  
100 g Marmelade, nach Geschmack  
Staubzucker, zum Bestreuen

### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Frischhaltefolie, Backblech,  
Backpapier, Kochlöffel, Spritzbeutel

### THERMOMIX TEILE

Messbecher

### KÜCHENAUSSTATTUNG

Kühlschrank, Backofen

### Husarenkrapferl (TM6, TM5)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG





## ELISENLEBKUCHEN (TM6, TM5)

🕒 1 Std. ⌚ 2 Std. 40 Min. 🍴 mittel 🍴 100 Stück 📊 Pro 1 Stück:  
Energiewerte 426 kJ, Energiewerte 102 kcal, Protein 1.7 g, Kohlenhydrate 12 g, Fettgehalt 5 g, Natrium 21 mg, gesättigte Fettsäuren 0.6 g, Ballaststoffe 1.3 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

150 g Haselnüsse, ganz  
50 g Mandelblättchen  
150 g Mandeln, blanchiert  
60 g Orangeat (Aranzini)  
70 g Zitronat  
125 g Marzipanrohmasse, in Stücken  
250 g Kristallzucker  
150 g Eiweiß (ca. 5 Stk.)  
1-2 Packungen Backoblaten (Ø 40 mm)  
80 g Weizenmehl, glatt  
1 EL Natron (siehe Tipp)  
12 g Lebkuchengewürz  
50 g Marillenmarmelade  
250 g Zartbitter-Kuvertüre, in Stücken

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

3 Backpapierbögen, 3 Backbleche, 2 Schüsseln, Geschirrtuch, Spritzbeutel, Krug

#### THERMOMIX TEILE

Spatel, Messbecher

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

- Backofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier belegen.
- Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen und Haselnüsse in die Schüssel einwiegen. Haselnüsse auf einem vorbereitetem Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene für ca. 8-10 Minuten im Backofen (160°C) rösten. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
- Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Mandelblättchen (für Deko) darin einwiegen und beiseitestellen.
- Geröstete Haselnüsse auf ein Geschirrtuch geben und kurz abkühlen lassen. Mandelblättchen auf dem Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene für ca. 5 Minuten im Backofen (160°C) goldbraun rösten. In dieser Zeit die Schale der Haselnüsse mit Hilfe des Geschirrtuchs abreiben.
- Geröstete Haselnüsse und ganze Mandeln in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 8** zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
- Orangeat und Zitronat in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 6** zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
- Marzipanrohmasse und Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** vermischen. Mit dem Spatel nach unten schieben.
- Eiweiß zugeben und **15 Sek./Stufe 7** vermischen.
- Messbecher eingesetzt lassen und **5 Min./50°C/Stufe 2** erwärmen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
- Oblaten gleichmäßig auf den vorbereiteten Backblechen verteilen. Einen Spritzbeutel in einen Krug bzw. in ein hohes Gefäß stülpen.

#### Elisenlebkuchen (TM6, TM5)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG

11. Mehl, Natron, Orangeat-Zitronat-Mischung, gemahlene Nüsse, Lebkuchengewürz, Marmelade in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 4** vermischen. Teig in den vorbereiteten Spritzbeutel füllen und gleichmäßig auf die Oblaten dressieren.
12. Eisenlebkuchen ca. ½ Stunde antrocknen lassen und anschließend nacheinander bei 160°C (Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren. Mixtopf spülen und trocknen.
13. Sobald die Eisenlebkuchen ausgekühlt sind, Kuvertüre **8 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
14. Kuvertüre **3 Min./80°C/Stufe 1** schmelzen. Eisenlebkuchen mit Kuvertüre überziehen (siehe Tipp) und mit Mandelblättchen verzieren.
15. Kuvertüre trocknen lassen und die Lebkuchen servieren oder in einer luftdichten Dose aufbewahren.

## TIPP(S)

- Achte auf eine gute Qualität der Marzipanrohmasse - eine mit mind. 50 % Mandelanteil verwenden, damit die Eisenlebkuchen nicht zu sehr auseinanderfallen.
- Wenn du keine 3 Backbleche hast, kannst du auch 1 Backgitter verwenden oder auf mehreren Durchgängen backen.
- Anstelle von 1 EL Natron kannst du auch ½ EL Hirschhornsalz aufgelöst in 1 EL Wasser verwenden.
- Du kannst den Lebkuchen mit einem Backpinsel mit Kuvertüre bestreichen.

## HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix®-Beraterin Maria Zeitlhuber für dieses Rezept.

## MEDIA





## LEBKUCHEN MIT ZUCKERGLASUR (TM6)

⏱ 40 Min. ⌚ 1 Tag(e) 1 Std. 30 Min. 🍴 leicht 🍴 45 Stück 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 485 kJ, Energiewerte 116 kcal, Protein 2 g, Kohlenhydrate 26 g, Fettgehalt 1 g, Natrium 14 mg, gesättigte Fettsäuren 0.2 g, Ballaststoffe 0.8 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

##### Lebkuchen

4 Eier (Größe M)  
400 g Rohrohrzucker  
125 g Honig  
2 TL Lebkuchengewürz  
1 TL Natron  
1 Bio-Zitrone, nur Schale abgerieben  
560 g Roggenmehl Type 960, etwas mehr zum Bemehlen  
⅓ l Wasser

##### Zuckerglasur

250 g Zucker  
1 Eiklar  
1-2 TL Zitronensaft

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Frischhaltefolie, 2 Backbleche, 2 Backpapierbögen, Nudelholz, Keksausstecher, Backpinsel

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher, Spatel, Rühraufsatz

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Kühlschrank, Backofen

##### Lebkuchen

1. Eier, Zucker, 120 g Honig, Lebkuchengewürz, Natron und Zitronenschale in den Mixtopf geben **2 Sek./Stufe 4** vermischen.

2. Roggenmehl zugeben und **Teig** 🌀 **/2 Min.** kneten. Teig mithilfe des Spatels aus dem Mixtopf nehmen und den Rest mit der **Turbo/1 Sek./7-10 mal** an den Rand schleudern.

3. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln, flachdrücken und 2 Tage kühlstellen. Nach der Kühlzeit im Rezept fortfahren.

4. 1 TL Honig in ⅓ l Wasser auflösen.

5. Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.

6. Arbeitsfläche und Nudelholz leicht bemehlen. Den Teig 5-8 mm dick ausrollen. Lebkuchen mit verschiedenen Ausstechern ausstechen, auf die vorbereiteten Backbleche legen und mithilfe eines Pinsels mit Honigwasser bestreichen. Gleichzeitig 8-10 Minuten (175°C, Umluft) backen. Eventuell Backbleche einmal tauschen. Lebkuchen auskühlen lassen.

##### Zuckerglasur

7. Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren. Mit dem Spatel nach unten schieben.

8. **Rühraufsatz einsetzen.** Eiklar und Zitronensaft zugeben und **1 Min./Stufe 3** verrühren. **Rühraufsatz entfernen.**

9. Lebkuchen mithilfe eines Pinsels mit Glasur bestreichen und nach Belieben verzieren (siehe Tipp), ca. 1 Stunde trocknen lassen und servieren.

#### Lebkuchen mit Zuckerglasur (TM6)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG

## TIPP(S)

- Die Lebkuchen sind zuerst hart und werden nach ein paar Tagen Lagerung in einer Keksdose wieder weicher. Man kann dafür auch ein Stück Apfel in die Keksdose legen.
- Am besten geht das Verzieren mit einem Spritzbeutel mit einer feinen spitzen Tülle. Du kannst auch einen Gefrierbeutel verwenden und ein ganz kleines Eck abschneiden. Allerdings kann man damit nicht so präzise arbeiten.

## HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix®-Beraterin Lucia Loidhold für dieses Rezept.

---

## MEDIA





## AMARETTINI SCHOKO-KNUSPERLI (TM6, TM5)

⏱ 30 Min. ⌚ 3 Std. 🌿 leicht 🍴 60 Stück 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 264 kJ, Energiewerte 63 kcal, Protein 1 g, Kohlenhydrate 5 g, Fettgehalt 4 g, Natrium 21.0 mg, gesättigte Fettsäuren 1 g, Ballaststoffe 0.6 g

### Zubereitung

1. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten bis sie goldbraun sind. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
2. Amarettini **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und zu den Mandelstiften in die Schüssel umfüllen.
3. Kuvertüre in den Mixtopf geben und **8 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
4. Mit dem Spatel nach unten schieben und **3 Min./70°C/Stufe 1** schmelzen. Währenddessen ein Backblech mit Backpapier auslegen. Geschmolzene Kuvertüre über die Amarettini-Mandelstifte-Mischung leeren und mithilfe des Spatels vermischen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen formen und auf das Backblech setzen. Knusperli trocknen lassen und servieren.

### TIPP(S)

- Wenn du magst, kannst du noch ein paar Tropfen Bittermandelaroma in die Masse rühren. Die Amarettini Schoko-Knusperli schmecken dann nochmal intensiver und erinnern an Amaretto.

### VARIANTE(N)

- Verwende italienische Cantuccini anstatt Amarettini.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix®-Beraterin Marte Petra für dieses Rezept.

### MEDIA

### ZUTATEN

150 g Mandelstifte  
150 g Amarettini (italienische Mandelmakronen)  
400 g weiße Kuvertüre, in Stücken

### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Pfanne, große Schüssel, Backpapier, Backblech, 2 Teelöffel

### THERMOMIX TEILE

Messbecher, Spatel

### KÜCHENAUSSTATTUNG

keine Information





## KÄRNTNER HAD'NKEKS MIT TRAUBENGELEE (TM6, TM5)

⏱ 1 Std. ⌚ 2 Std. 20 Min. 🍃 leicht 🍴 35 Stück 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 663 kJ, Energiewerte 158 kcal, Protein 2 g, Kohlenhydrate 23.7 g, Fettgehalt 6 g, Natrium 5 mg, gesättigte Fettsäuren 3 g, Ballaststoffe 3.2 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

##### Füllung - Weintraubengelee

1250 g rote Weintrauben, kernlos  
360 g Gelierzucker 2:1  
1 TL Zitronensaft, frisch gepresst

##### Kärntner Had'nkeks und Fertigstellung

250 g Buchweizen, etwas mehr Buchweizen-Mehl zum Bemehlen (siehe Tipp)  
60 g Mandeln  
60 g Kristallzucker  
1 Ei (Größe M)  
175 g Butter, in Stücken, kalt  
Buchweizen-Mehl, zum Bemehlen

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

kleiner Teller, Sieb, Topf (Ø 20 cm), Löffel, 4 Schraubgläser (Fassungsvermögen à ca. 250 ml), Marmeladentrichter, Schüssel, Frischhaltefolie, Backblech, Backpapier, sternförmiger Keksausstecher, Nudelholz, Keksdose

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher, Spatel

##### Füllung - Weintraubengelee

1. Einen kleinen Teller für die Gelierprobe in den Gefrierschrank stellen.
2. Weintrauben in den Mixtopf geben und **10 Min./100°C/Stufe 4** aufkochen. Durch ein Sieb in einen Topf (Ø 20 cm) gießen und 15 Minuten abtropfen lassen. Trauben bei Bedarf mit dem Löffel zerdrücken. Mixtopf spülen.
3. Traubensaft (ca. 650 g), Gelierzucker und Zitronensaft in den Mixtopf geben und **15 Min./100°C/Stufe 1** kochen. Gelierprobe machen (siehe Tipp).
4. Weintraubengelee mithilfe eines Marmeladentrichters in saubere Schraubgläser (siehe Tipp) füllen und verschließen. 1 Schraubglas gleich in den Kühlschrank stellen, damit das Gelee fest wird zum Befüllen der Kekse. Nach dem Backen Kekse damit füllen und restliche Gläser kühl und dunkel lagern und nach Bedarf verwenden. Mixtopf spülen und trocknen.

##### Kärntner Had'nkeks und Fertigstellung

5. Buchweizen in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 10** mahlen und eine Schüssel umfüllen.
6. Mandeln in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** mahlen.
7. Zucker, Ei, Butter, gemahlene Buchweizen zugeben und **20 Sek./Stufe 4** kneten.
8. Teig mit den Händen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
9. Gegen Ende der Kühlzeit Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

#### Kärntner Had'nkeks mit Traubengelee (TM6, TM5)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG

---

## KÜCHENAUSSTATTUNG

Gefrierschrank, Kühlschrank, Backofen

10. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit der Sternform Kekse ausstechen, auf die vorbereiteten Bleche legen und auf mittlerer Schiene nacheinander 10-12 Minuten im Backofen (180°C) goldgelb backen und auskühlen lassen.

11. Die Hälfte der Sterne mit Traubengelee bestreichen und je 2 Sterne zusammensetzen. Kärntner Had'nkeks servieren oder in einer Keksdose kühl aufbewahren.

## TIPP(S)

- Wenn du magst, kannst du auch mit dem Linzerausstecher Kekse ausstechen.
- Gelierprobe: Gib 1 EL Traubengelee auf den eiskalten Teller. Lass diesen abkühlen und teste mit dem Finger, ob das Gelee fest wird und nicht mehr vom Teller läuft. Wenn nicht, koche das Gelee noch weitere 2 Minuten.
- Sauberkeit: Saubere Gläser, Deckel und sauberes Handwerkszeug sind essenziell für eine lange Haltbarkeit und die Sicherheit deiner Produkte. Es gibt verschiedene Arten gründlich zu reinigen: im Varoma, im Backofen oder auf dem Herd. In unserem Rezept auf Cookidoo®, „Einmachgläser gründlich reinigen“, findest du von uns empfohlene Methoden zur Vorbereitung und Reinigung.
- Wenn du magst, kannst du natürlich auch Weizenmehl zum Bemehlen verwenden.

## VARIANTE(N)

- Wenn du magst, kannst du Trauben durch Brombeeren ersetzen.

## HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Der Buchweizen ist ein regionales Knöterichgewächs aus dem Unterkärntner Raum (Jauntal). Ist sehr bekömmlich und hat eine nussige Note.

Der Buchweizen wird in Österreich auch als Heiden, Hadn oder Heda bezeichnet. Diese Bezeichnungen beziehen sich auf die Annahme, dass der Buchweizen von den „Heiden“, aus nicht-christlichen Ländern, stammt.

Wir danken Thermomix®-Beraterin Brigitte für dieses Rezept.

---

## MEDIA







## NUSSECKEN (TM6, TM5)

⚡ 1 Std. ⌚ 4 Std. 🌱 mittel 🍴 60 Stück 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 606 kJ, Energiewerte 145 kcal, Protein 3 g, Kohlenhydrate 14 g, Fettgehalt 9 g, Natrium 12.0 mg, gesättigte Fettsäuren 3 g, Ballaststoffe 1.2 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

##### Mürbteig

300 g Weizenmehl, glatt  
2 TL Backpulver  
140 g Zucker  
100 g Butter, kalt in Stücken  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier (Größe M)  
150 g Marmelade, z.B.  
Himbeermarmelade,  
Erdbeermarmelade,  
Heidelbeermarmelade

##### Belag

400 g Nüsse, ganz, gemischt  
200 g Butter, in Stücken  
200 g Kristallzucker  
2 Päckchen Vanillezucker

##### Schokoglasur

200 g Zartbitter-Kuvertüre, in Stücken

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Backblech, Backpapier, Nudelholz,  
Messer mit glatter Schneide, luftdicht  
verschließbare Dose

#### THERMOMIX TEILE

Spatel, Messbecher

##### Mürbteig

1. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 5** vermischen. Den bröseligen Teig mit den Händen zu einer Kugel formen und auf dem vorbereiteten Backblech gleichmäßig ausrollen (Stepfoto + siehe Tipp) Mit Marmelade bestreichen und beiseitestellen.
3. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mixtopf spülen.

##### Belag

4. 200 g Nüsse in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 6** zerkleinern.
5. 200 g Nüsse zugeben und **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
6. Butter, Zucker und Vanillezucker zugeben und **6 Min./98°C/Stufe 1** andünsten.
7. Den Belag mithilfe des Spatels gleichmäßig auf dem Teig verteilen (Stepfoto) und ca. 30 Minuten bei 180°C (Ober- und Unterhitze) backen.

8. Nach dem Backen Nussecken zunächst in Quadrate schneiden und diese diagonal halbieren um Dreiecke zu erhalten.(Stepfoto) Nussecken abkühlen lassen und in dieser Zeit die Schokoglasur zubereiten.

##### Schokoglasur

9. Kuvertüre in den Mixtopf geben und **7 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
10. Mit dem Spatel nach unten schieben **3 Min./70°C/Stufe 1** schmelzen. Die Spitzen der Nussecken in die Kuvertüre eintauchen, (siehe Tipp) und

#### Nussecken (TM6, TM5)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG

trocknen lassen. Nussecken servieren oder in einer luftdichtverschließbaren Dose aufbewahren.

---

## KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

## TIPP(S)

- Wenn du ein feuchtes Tuch oder Wextex zwischen Backpapier und Backblech legst, kannst du den Teig leichter ausrollen. Das Backpapier verrutscht dann nicht so leicht. Vor dem Backen das Tuch unbedingt wieder entfernen.
- Am besten legst du den Mixtopf quer um die Spitzen der Nussecken eintauchen zu können. Dadurch verhinderst du, dass die Kuvertüre zu schnell auskühlt.

## HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix®-Beraterin Schwaiger Stefanie für dieses Rezept.

---

## MEDIA



# MONIKAS REZEPTE



## GEFÜLLTER LEBKUCHEN (TM6, TM5)

⏱ 1 Std. ⌚ 11 Std. 30 Min. 🍴 mittel ➡ 80 Stücke 🍷 Pro 1 Stück:  
Energiewerte 324.0 kJ, Energiewerte 77 kcal, Protein 1 g, Kohlenhydrate 12.0 g, Fettgehalt 3 g, Natrium 7 mg, gesättigte Fettsäuren 0.4 g, Ballaststoffe 0.8 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

##### Lebkuchenteig

370 g Weizenmehl, glatt  
20 g Lebkuchengewürz  
1 TL Natron  
2 Eier (Größe M)  
250 g Rohrohrzucker  
50 g Honig  
1 TL Zitronensalzpaste, selbst gemacht (siehe Tipp)

##### Füllung und Lebkuchen backen

80 g Haselnüsse, geröstet  
120 g Pflaumen, getrocknet, ohne Kern (Softpflaumen)  
240 g Powidl  
25 g Rum  
1 Ei, verquirt

##### Schokoglasur und Fertigstellung

350 g Schokoglasur-Drops oder 350 g Kakaoglasur-Drops

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

große Schüssel, Frischhaltefolie, Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 15 mm), Backblech, Backpapier, Nudelholz

#### THERMOMIX TEILE

##### Lebkuchenteig

1. Eine große Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen. Mehl und Lebkuchengewürz in die Schüssel einwiegen. 1 TL Natron zugeben, vermischen und beiseitestellen.

2. Eier, Zucker, Honig und Zitronensalzpaste in den Mixtopf geben und **5 Min./45°C/Stufe 3.5** erwärmen. Warme Ei-Zucker-Mischung über die Mehlmischung geben und mit dem Spatel zu einer homogenen Masse vermischen. Schüssel mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 10 Stunden rasten lassen. In dieser Zeit im Rezept fortfahren. Mixtopf spülen und trocknen.

##### Füllung und Lebkuchen backen

3. Nüsse in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** mahlen. In eine Schüssel umfüllen.

4. Pflaumen in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 6** zerkleinern.

5. Gemahlene Haselnüsse, Powidl und Rum zugeben und **15 Sek./Stufe 4** vermischen. Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 15 mm) umfüllen und kühlstellen. Mixtopf spülen und trocknen. Nach der Teigruhezeit im Rezept fortfahren.

6. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

7. Den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben und verkneten. Teig 3-4 mm dick ausrollen (35 cm x 35 cm) und in 5 Streifen (35 cm x 7 cm) schneiden. Auf die Mitte der Streifen einen dicken Strang der Füllung dressieren. Teig über die Fülle rollen (es sollen 35 cm lange Rollen werden). Mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 18 Minuten (180°C) backen.

#### Gefüllter Lebkuchen (TM6, TM5)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG

Messbecher, Spatel

---

## KÜCHENAUSSTATTUNG

Kühlschrank, Backofen

### Schokoglasur und Fertigstellung

8. Schokoglasur-Drops in den Mixtopf geben, **6 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen. In dieser Zeit Lebkuchen in Dreiecke schneiden. Die geschnittenen Seiten der Dreiecke in die Glasur tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen. Gefüllte Lebkuchen servieren oder in einer Keksdose kühl und dunkel aufbewahren.

### TIPP(S)

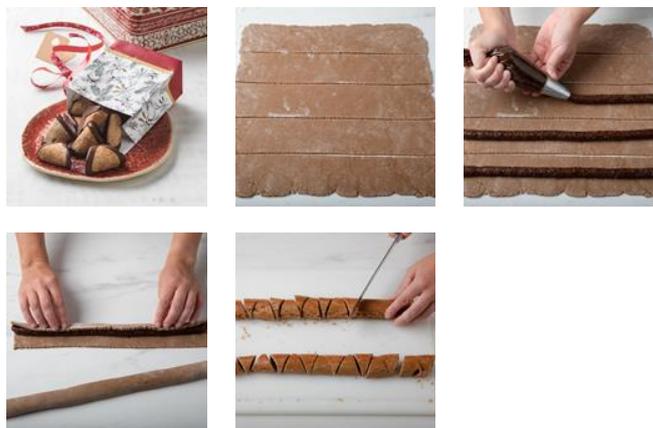
- Du kannst auch anstelle der Schokoglasur-Drops Zartbitterkuvertüre schmelzen und zum Tunken verwenden.
- Zitronensalzpaste ist eine tolle Möglichkeit, um Zitronen haltbar zu machen, und kann überall dort eingesetzt werden, wo Zitronenschale und/oder Zitronensaft und eine Prise Salz gebraucht wird, z.B. zum Würzen von Fisch, Gemüsesuppen und Saucen, aber auch von Mehlspeisen. Ein Rezept dafür findest du auf Cookidoo®.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix®-Beraterin Anna Atzlinger für dieses Rezept.

---

### MEDIA





## OMAS HAUSFREUNDE (TM6, TM5)

⚡ 30 Min. ⌚ 45 Min. 🌱 leicht 🍴 50 Stück 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 274 kJ, Energiewerte 66 kcal, Protein 1 g, Kohlenhydrate 9 g, Fettgehalt 2 g, Natrium 12 mg, gesättigte Fettsäuren 0.3 g, Ballaststoffe 0.6 g

### ZUTATEN

4 Eier (Größe M)  
150 g Haselnüsse  
100 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
100 g Aranzini, gewürfelt  
100 g Zitronat, gewürfelt  
150 g Rosinen  
150 g Weizenmehl, glatt  
1 TL Backpulver

### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Backblech, Backpapier, Spritzbeutel

### THERMOMIX TEILE

Messbecher, Rührhaufsatz, Spatel

### KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eier sauber in Eiklar und Eidotter trennen.
2. Haselnüsse in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.
3. **Rührhaufsatz einsetzen**. Eiklar in den Mixtopf geben und ohne Messbecher **3 Min./Stufe 3** steif schlagen. **Rührhaufsatz entfernen**. Eischnee in eine Schüssel umfüllen.
4. **Rührhaufsatz einsetzen**. Eidotter, Zucker und Vanillezucker **4 Min./Stufe 3.5** schaumig rühren. **Rührhaufsatz entfernen**. Eischnee dazugeben und mit dem Spatel unterheben.
5. Aranzini, Zitronat, Rosinen und Haselnüsse zugeben und mit dem Spatel vermischen.
6. Mehl und Backpulver zugeben und mit dem Spatel vermischen. Masse in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) mit ca. 2 cm Öffnung füllen und ca. 4 cm lange Stäbchen auf das vorbereitete Blech dressieren. Hausfreunde ca. 10-15 Minuten (180°C) backen, abkühlen lassen und servieren.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix®-Beraterin Margret Lercher für dieses Rezept.

### MEDIA





## RUMSCHNITTEN (TM6, TM5)

⏱ 25 Min. ⌚ 50 Min. 🌿 leicht 🍴 72 Stück 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 452 kJ, Energiewerte 88 kcal, Protein 2 g, Kohlenhydrate 10 g, Fettgehalt 4 g, Natrium 16 mg, gesättigte Fettsäuren 2 g, Ballaststoffe 0.5 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

##### Rumschnitten

140 g dunkle Schokolade, in Stücken  
140 g Nüsse, ganz (z. B. Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln)  
200 g Butter, weich, in Stücken  
200 g Feinkristallzucker  
6 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
160 g Weizenmehl, glatt  
1 TL Backpulver

##### Glasur

350 g Zucker  
60 g Rum  
1-2 EL Wasser

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Backblech, Backpapier, Schüssel

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher, Spatel, Rührhaufsatz

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

##### Rumschnitten

1. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Schokolade und Nüsse in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
3. Butter, Zucker, Eier und Salz in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 5** vermischen.
4. Schoko-Nussmischung, Mehl und Backpulver zugeben und **20 Sek./Stufe 4** mithilfe des Spatels vermischen. Die Masse auf das vorbereitete Backblech geben, gleichmäßig verstreichen und 25 Minuten (180°C) backen. Mixtopf spülen und trocknen. Kurz vor Ende der Backzeit im Rezept fortfahren.

##### Glasur

5. Zucker in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren. Mit dem Spatel nach unten schieben.
6. **Rührhaufsatz einsetzen.** Rum und Wasser zugeben und **2 Min. 30 Sek./40°C/Stufe 4** verrühren. **Rührhaufsatz entfernen.** Zuckerglasur im Topf einige Minuten ziehen lassen und dann über dem warmen Kuchen verteilen. Rumschnitten noch warm in Rechtecke (4 cm x 2 cm) schneiden, nach Wunsch dekorieren und servieren.

### TIPP(S)

- Bewahre die abgekühlten Rumschnitten in einer Dose auf.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix®-Beraterin Helga Kobald für dieses Rezept.

#### Rumschnitten (TM6, TM5)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG

---

**MEDIA**





## BRABANTER KNÖPFE (TM6, TM5)

⏱ 50 Min. ⌚ 1 Std. 30 Min. 🍴 mittel ➡ 55 Stück 📊 Pro 1 Stück:  
Energiewerte 320 kJ, Energiewerte 76 kcal, Protein 1 g, Kohlenhydrate 7 g,  
Fettgehalt 5 g, Natrium 5 mg, gesättigte Fettsäuren 2.0 g, Ballaststoffe 0.7 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

##### Mürbteig

100 g Mandeln  
180 g Butter, kalt, in Stücken  
180 g Weizenmehl, glatt  
70 g Staubzucker  
2 TL Vanillezucker  
1 TL Backpulver  
½ TL Zimt, gemahlen  
100 g Ribiselmarmelade (siehe Tipp)

##### Glasur und Fertigstellung

200 g Schokoglasur-Drops (siehe Tipp)  
Mandelblättchen für die Dekoration

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Frischhaltefolie, 2 Backbleche,  
Backpapier, Nudelholz,  
Keksausstecher (Ø 3 cm),  
Kuchengitter, Schüssel, luftdicht  
verschließbare Dose

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher, Spatel

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Kühlschrank, Backofen

##### Mürbteig

1. Mandeln in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 10** zerkleinern.
2. Butter, Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Backpulver und Zimt zugeben und **20 Sek./Stufe 4** vermischen. Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühlstellen. Nach der Kühlzeit...
3. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Den Teig zwischen Frischhaltefolie 3 mm dick ausrollen. Mit einem runden Keksausstecher (Ø 3 cm) Kekse ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen. Kekse 9-10 Minuten goldbraun backen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen. Die Hälfte der Kekse mit Marmelade bestreichen und mit den restlichen Keksen zusammensetzen.

##### Glasur und Fertigstellung

5. Schokoglasur-Drops in den Mixtopf geben und **6 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen. Mit dem Spatel vermischen, in eine kleine Schüssel umfüllen. Die Oberseite der Kekse in die Glasur tauchen, auf Backpapier legen und mit Mandelblättchen dekorieren. Brabanter Knöpfe trocknen lassen und servieren oder in einer Keksdose kühl und dunkel aufbewahren.

#### TIPP(S)

- Verwende säuerliche Marmelade.
- Du kannst auch anstelle der selbst gemachten Glasur gekaufte Kakaoglasur oder Fettglasur verwenden. Schmelze diese nach Packungsanweisung. Falls die Glasur während des Glasierens zu fest wird, kannst du die Schüssel auf einem Wasserbad am Herd oder im Varoma kurz wieder erwärmen.

#### Brabanter Knöpfe (TM6, TM5)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG

## TIPP PORTIONSGRÖßE

- Wir danken Thermomix® Branch Managerin Reingard Platzer für dieses Rezept.

---

## MEDIA





## CIAMBELLONE MIT NUTELLA (TM6, TM5)

⏱ 15 Min. ⌚ 45 Min. 🌱 leicht 🍴 40 Scheiben 📊 Pro 1 Scheibe: Energiewerte 522 kJ, Energiewerte 125 kcal, Protein 2 g, Kohlenhydrate 16 g, Fettgehalt 6.0 g, Natrium 28 mg, gesättigte Fettsäuren 4 g, Ballaststoffe 0.8 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

150 g Butter, kalt, in kleinen Stücken  
450 g Weizenmehl, griffig, etwas mehr für die Arbeitsfläche  
2 gestr. TL Backpulver  
100 g Staubzucker  
2 Eier (Größe M)  
4 TL Anislikör (siehe Tipp) oder 4 TL Vanillelikör  
2 TL Zitronenschale  
1 Prise Salz  
50 g Milch, etwas mehr zum Bestreichen  
300-350 g Nutella, zum Füllen  
etwas Hagelzucker, zum Bestreuen

1. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Butter, Mehl, Backpulver, Zucker, Eier, Anislikör, Zitronenschale und Salz in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** vermischen.

3. Milch zugeben und **15 Sek./Stufe 5** vermischen. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel kneten. Den Teig halbieren und jedes Stück auf einem Backpapier rund ausrollen. Den Teig mit Nutella bestreichen, dabei einen Rand von ca. 2 cm freilassen und mit dem restlichen Teig bedecken bzw. einrollen. Mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Ciambellone ca. 30-35 Minuten (180°C) goldbraun backen. Ciambellone abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

### TIPP(S)

- Im Original wird Anislikör wie z. B. Anis Secco Speciale von der Distelleria Varnelli verwendet. Wenn du den Anisgeschmack nicht magst, kannst du stattdessen Vanillelikör oder 2 TL Vanillepaste verwenden.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix® Geschäftsführer Filippo Traù für dieses Rezept. Es stammt aus der italienischen Region Marche.

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Backblech, Backpapier, Nudelholz

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

#### MEDIA

#### Ciambellone mit Nutella (TM6, TM5)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG





## WIENER KUGELN (TM6, TM5)

⏱ 45 Min. ⌚ 50 Min. 🍴 mittel 🍴 30 Stück 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 409 kJ, Energiewerte 98 kcal, Protein 1.0 g, Kohlenhydrate 13 g, Fettgehalt 4 g, Natrium 20 mg, gesättigte Fettsäuren 1 g, Ballaststoffe 0.6 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

50 g Haselnussnougat, gekühlt  
30 g Mandeln, ungeschält  
200 g Marzipanrohmasse, in Stücken  
100 g Staubzucker  
1 Päckchen Vanillezucker (ca. 2 TL)  
20 g Orangenlikör (z. B. Cointreau)  
oder 20 g Orangensaft  
500 g Wasser  
1 Becher Schokoglasur, dunkel oder  
weiß (z. B. Dr. Oetker)

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Frischhaltefolie, Holzkochlöffel,  
Zahnstocher, Backpapier

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher, Gareinsatz, Spatel

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Kühlschrank

1. Nougat in 30 gleich große Stücke schneiden und daraus kleine Kugeln (erbsengroß) formen. Nougatkugeln kühlstellen.
2. Mandeln in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 6** hacken.
3. Marzipan, Staubzucker, Vanillezucker und Orangenlikör zugeben und **Teig** **1/2 Min.** kneten. Marzipanmasse auf die Arbeitsfläche geben und nochmals gut verkneten. In Frischhaltefolie wickeln. Mixtopf spülen.
4. Wasser in den Mixtopf geben. Gareinsatz einsetzen. Schokoglasur verschlossen, aber ohne Kunststoffdeckel in den Gareinsatz stellen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** schmelzen. Währenddessen Marzipanmasse in 30 gleich große Stücke (à 12 g) schneiden. Stücke zu Kugeln rollen. In jede Marzipankugel ein Loch drücken (z. B. mit einem Holzkochlöffelstiel), je eine gekühlte Nougatkugel in ein Loch stecken und wieder rund formen.
5. Gareinsatz mithilfe des Spatels aus dem Mixtopf nehmen. Geschmolzene Schokoglasur vorsichtig aus dem Gareinsatz nehmen, durchrühren und etwas abkühlen lassen. Die Glasur soll beim Tauchen der Kugeln lippenwarm sein. Kugeln mithilfe eines Zahnstochers in die Glasur tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier oder Pralinengitter absetzen. Wiener Kugeln trocknen lassen, in Papierförmchen setzen und servieren (siehe Tipp).

### TIPP(S)

- Du kannst die Wiener Kugeln mit einem Stück Pistazie verzieren. Wenn du Pulverfarben aus dem Tortenfachhandel besitzt, kannst du die Kugeln damit bemalen. Sehr schön sehen die Kugeln aus, wenn du sie in kleine Pralinenförmchen setzt. Du kannst auch aus Backpapier eine kleine Tüte basteln und helle Kugeln mit dunkler Kuchenglasur filieren oder umgekehrt.

### MEDIA

#### Wiener Kugeln (TM6, TM5)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG





## LINZERKIPFERL (TM6, TM5)

⏱ 50 Min. ⌚ 1 Std. 10 Min. 🍴 mittel ➡ 50 Stück 📊 Pro 1 Stück:  
Energiewerte 435.0 kJ, Energiewerte 104.0 kcal, Protein 1 g, Kohlenhydrate  
11 g, Fettgehalt 6 g, Natrium 11 mg, gesättigte Fettsäuren 3 g, Ballaststoffe  
0.7 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

1 Bio-Zitrone  
85 g Zucker  
225 g Butter, weich, in Stücken  
1 Päckchen Vanillezucker oder 1 EL  
Vanillezucker, selbst gemacht  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
1 Eidotter  
285 g Weizenmehl, glatt  
15 g Speisestärke  
80-100 g Marillenmarmelade, passiert  
200 g Schokoglasur-Drops (siehe Tipp)  
oder 200 g Kakaoglasur-Drops

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

2 Backbleche und -papier, Sparschäler,  
Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm),  
Backpapier

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher, Spatel, Rühraufsatz

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

1. Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen (evtl. mit etwas Butter festkleben, damit das Papier beim Spritzen der Kekse nicht verrutscht. Schale von 1 Bio-Zitrone mit einem Sparschäler dünn abschälen.
2. Zucker und Zitronenschale in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren. Mit dem Spatel nach unten schieben.
3. **Rühraufsatz einsetzen.** Butter, Vanillezucker und Salz zugeben und **1 Min. 30 Sek./Stufe 3.5** schaumig rühren. Mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Ei und Eidotter zugeben und **3 Min./Stufe 3.5** aufschlagen.
5. Mehl und Speisestärke zugeben und **15 Sek./Stufe 3** vermischen. **Rühraufsatz entfernen.** Nochmals mit dem Spatel vermischen. Den weichen Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 9-10 mm) füllen. Kleine Kipferl auf die vorbereiteten Backbleche dressieren und 10-11 Minuten (175°C, Umluft) goldgelb backen. Mixtopf spülen und trocknen. Kipferl abkühlen lassen.
6. Marillenmarmelade glatt rühren. Die Hälfte der Kipferl mit Marillenmarmelade bestreichen und je 2 Hälften zusammensetzen. Schokoglasur-Drops nach Packungsanweisung schmelzen. Die Enden der Kipferl in die geschmolzene Schokolade tunken, abtropfen lassen und auf Backpapier trocknen lassen. Linzer Kipferl servieren oder in einer Keksdose kühl und dunkel aufbewahren.

#### TIPP(S)

- Wenn du keine Schokoglasur-Drops zur Hand hast, kannst du auch gehackte dunkle Kuvertüre schmelzen und zum Tunken verwenden.

#### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix® Branch Managerin Christina Haspl für dieses

#### Linzerkipferl (TM6, TM5)

Exported by: Marlene Wallnberger, Freitag, 29. Oktober 2021

© Vorwerk International & Co. KmG

Rezept.

---

**MEDIA**





## HIMBEERTÖRTCHEN (TM6, TM5)

⏱ 40 Min. ⌚ 2 Std. 30 Min. 🍴 mittel ➡ 90 Stück 📊 Pro 1 Stück:  
Energiewerte 235.0 kJ, Energiewerte 56 kcal, Protein 1 g, Kohlenhydrate 8 g,  
Fettgehalt 3 g, Natrium 0.2 mg, gesättigte Fettsäuren 1.1 g, Ballaststoffe 0.4 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

180 g Butter, kalt, in Stücken  
270 g Weizenmehl, glatt  
90 g Staubzucker  
1 TL Vanillezucker  
400 g Nussnougat, in Stücken  
200 g Himbeermarmelade

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Frischhaltefolie, 2 Backbleche,  
Backpapier, Nudelholz,  
Keksausstecher, Spritzbeutel mit  
Sterntülle (Ø 8 mm), Spritzbeutel mit  
Lochtülle (Ø 6 mm)

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Kühlschrank, Backofen

- Butter, Mehl, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 6** vermischen. Teig auf der Arbeitsfläche verkneten, in 2 Portionen teilen und jede in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken und ca. 1 Stunde kühlstellen. Mixtopf spülen und nach der Kühlzeit im Rezept fortfahren.
- Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- Die erste gekühlte Teigportion zwischen Frischhaltefolie ca. 3 mm dick ausrollen, mit einem Keksausstecher kleine Blumen ausstechen, auf die vorbereiteten Backbleche legen und ca. 10 Minuten (180°C) hell backen. Inzwischen mit der zweiten Teigportion ebenso verfahren. Kekse abkühlen lassen und dann im Rezept fortfahren.
- Nussnougat in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 6** cremig rühren (siehe Tipp). In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen und Kreise auf die Blumen dressieren. Kekse 30 Minuten kühlstellen.
- Marmelade in den Mixtopf geben und **1 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen. Warme Marmelade in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen und in die Mitte der Kekse dressieren. Kekse abkühlen lassen und servieren.

### TIPP(S)

- Mürbteig braucht kalte Zutaten, kühle Hände und muss schnell verarbeitet werden. Eventuell musst du den Teig zwischendurch nochmals kühlen.
- Nougat muss zum Dressieren cremig aufgeschlagen werden. Je nach Umgebungstemperatur kann dies kürzer oder länger dauern. Prüfe die Konsistenz des Nougats bevor du ihn in den Spritzbeutel füllst.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix®-Beraterin Marianne Eisenführer für dieses Rezept.

**MEDIA**





## EIERLIKÖRTRAUM (TM6, TM5)

⚡ 50 Min. ⌚ 2 Std. 🌱 leicht 🍴 45 Stück 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 377 kJ, Energiewerte 90 kcal, Protein 1 g, Kohlenhydrate 6 g, Fettgehalt 7 g, Natrium 1 mg, gesättigte Fettsäuren 4.0 g, Ballaststoffe 0.3 g

### Zubereitung

#### ZUTATEN

##### Weinteig

220 g Butter, kalt, in Stücken  
250 g Dinkelmehl, glatt, etwas mehr zum Bemehlen  
3 EL Weißwein, trocken

##### Eierlikör-Creme

100 g Butter, weich, in Stücken  
100 g Staubzucker, etwas mehr zum Bestreuen  
70 g Eierlikör

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Frischhaltefolie, 2 Backbleche und -papier, Nudelholz, Keksausstecher (Ø 3,5 cm), Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm)

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher, Rühraufsatz

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

##### Weinteig

1. Butter, Mehl und Wein in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 5** vermischen. Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und mind. 30 Minuten kühlstellen. Mixtopf spülen und trocknen.

2. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.

3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Keksausstecher (Ø 3,5 cm) gleich viele Kekse als Boden und als Deckel (mit Loch) ausstechen. Auf die vorbereiteten Backbleche legen und Bleche nacheinander jeweils ca. 10 Minuten (180°C) backen. Kekse auskühlen lassen und in dieser Zeit die Creme zubereiten.

##### Eierlikör-Creme

4. Butter, Zucker und Eierlikör **30 Sek./Stufe 3** vermischen.

5. **Rühraufsatz einsetzen.** Creme **30 Sek./Stufe 3** aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen und üppig auf die Keksböden dressieren. Deckel aufsetzen, Kekse mit Staubzucker bestreuen und servieren oder in einer Dose kühl und dunkel lagern.

### TIPP(S)

- Ein Rezept für Eierlikör findest du auf **Cookidoo®**.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix®-Beraterin Andrea Kospach für dieses Rezept.

**MEDIA**





## VEGANE VANILLEKIPFERL (TM6, TM5)

⚡ 30 Min. ⌚ 1 Std. 50 Min. 🍴 mittel ➡ 40 Stück 📊 Pro 1 Stück:  
Energiewerte 334 kJ, Energiewerte 80 kcal, Protein 1.0 g, Kohlenhydrate 9.0 g, Fettgehalt 4 g, Natrium 5 mg, gesättigte Fettsäuren 1.0 g, Ballaststoffe 0.5 g

### Zubereitung

1. Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren. In eine Schüssel umfüllen.
2. Mandeln in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** mahlen. Mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Margarine, 50 g Vanille-Staubzucker und Mehl zugeben und **20 Sek./Stufe 4** vermischen. Den bröseligen Teig auf die Arbeitsfläche geben, zu einer Kugel kneten, in Frischhaltefolie einwickeln, etwas flach drücken und ca. 1 Stunde kühlstellen. Nach der Kühlzeit im Rezept fortfahren.
4. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Den gekühlten Teig in 4 Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer ca. 2 cm dicken Wurst rollen, 1 cm Stücke abschneiden, diese zu Kipferl formen und auf das vorbereitete Backblech legen. Kipferl ca. 12-15 Minuten (180°C) backen. Die Kipferl noch lauwarm im restlichen Vanille-Staubzucker wälzen und servieren.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix® Branch-Managerin Heidi Wohlgenannt für dieses Rezept.

### MEDIA

#### ZUTATEN

150 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker (16 g) oder 4 TL Vanillezucker, selbst gemacht  
70 g Mandeln oder 70 g Haselnüsse  
170 g vegane Margarine, kalt, in Stücken  
250 g Weizenmehl, glatt

#### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Schüssel, Frischhaltefolie, Backblech, Backpapier

#### THERMOMIX TEILE

Messbecher, Spatel

#### KÜCHENAUSSTATTUNG

Kühlschrank, Backofen





## GEBRANNT E MANDELN IM WEIßEN SCHOKO-KOKOSMANTEL (TM6, TM5)

⏱ 15 Min. ⌚ 40 Min. 🌱 leicht 📊 900 g 📈 Pro 100 g: Energiewerte 2257 kJ, Energiewerte 539 kcal, Protein 10 g, Kohlenhydrate 31 g, Fettgehalt 42 g, Natrium 74 mg, gesättigte Fettsäuren 15 g, Ballaststoffe 10.1 g

### ZUTATEN

400 g Mandeln, ungeschält  
80 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
10 g Wasser  
150 g Kokosraspel  
50 g Staubzucker (optional)  
200 g weiße Kuvertüre, in Stücken

### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Backblech, Backpapier, Schüssel mit Deckel

### THERMOMIX TEILE

Messbecher

### KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

### Zubereitung

1. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Mandeln, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **6 Min./Varoma/↻/Stufe 1** erhitzen.
3. Wasser zugeben und **9 Min./Varoma/↻/Stufe 1** erhitzen.
4. Mandeln auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und 10 Minuten (160°C, Umluft) backen. In dieser Zeit eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen. Kokosraspel und Staubzucker in die Schüssel einwiegen, vermischen und beiseitestellen. Mixtopf spülen.
5. Kuvertüre in den Mixtopf geben und **5 Min./50°C/Stufe 1** schmelzen.
6. Gebrannte Mandeln zugeben und **30 Sek./↻/Stufe 2** vermischen. Überzogene Mandeln in die Schüssel mit der Kokosraspel-Zucker-Mischung umfüllen. Schüssel verschließen und gut schütteln, damit sich die Mandeln mit Kokosraspel überziehen. Mandeln auf ein Backpapier geben und trocknen lassen. Gebrannte Mandeln servieren oder als Geschenk hübsch verpacken.

### VARIANTE(N)

- Für dieses Rezept kannst du auch andere Nüsse verwenden.

### HINTERGRUNDINFORMATION(EN)

- Wir danken Thermomix®-Beraterin Marlies Bötscher für dieses Rezept.

### MEDIA

