

Cook
EXPERT
magimix®

MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 1 24/08/2017 09:32



KOCHEN WIE EIN CHEFKOCH

Die Multifunktionsküchenmaschine ist eine **Erfindung von Magimix**.
Sie wurde vor mehr als vierzig Jahren im Burgund entwickelt und hat die Gastronomie revolutioniert.

Die berühmtesten Restaurants der Welt arbeiten mit den Profi-Versionen unserer Produkte.

In Sachen Innovation steht Magimix stets an der Spitze und wir freuen uns, Ihnen heute unsere neue Multifunktionsküchenmaschine mit **integrierter Kochfunktion ‡en: Den Cook Expert.**

Mit dem Cook Expert gelingen Ihnen alltägliche Gerichte ebenso gut wie die raffiniertesten Speisen.



Entdecken Sie mit der Magimix App die Welt des Cook Expert's mit hunderten Rezepten.



Laden im App Store

JETZT BEI Google Play

Sie können von überall aus mit Ihrem Smartphone oder Tablet mit der Magimix App auf alle Rezepte zugreifen.

Entdecken Sie die Magimix Rezeptvideos, Rezepte von anderen Nutzern und stellen Sie Ihre eigenen Rezepte online. Mit der Magimix App können Sie ebenso mühelos Ihre Einkaufsliste erstellen.

INHALTSVERZEICHNIS

Perfekt zubereitet von der Vorspeise bis zum Dessert 6
Die goldenen Regeln 8
Anleitung zum Lesen der Rezepte 10
Die Kochprogramme 11
Dampfgaren 12
Tipps und Tricks zu den Programmen 13
Unverzichtbare Grundzutaten 14
Einfach und schnell zubereitet 15
Rezeptauswahl nach Themen 16

Fingerfood und Dips 21
Vorspeisen und Salate 43
Suppen 71
Fisch 107
Fleisch und Geflügel 127
Gemüse und Beilagen 171
Pizza, Pasta und Reis 197
Soßen und Dressings 219
Desserts 231
Teig und Brot 307
Für das Baby 327
Getränke 339

Glossar 348
Thematisches Rezept-Register 350
Zutaten-Register 354

PERFEKT ZUBEREITET

Multifunktionalität
Die Metallschüssel bietet eine Vielzahl von Zubereitungsmöglichkeiten: Garen, Mixen, Teig kneten, Dampfgaren und vieles mehr. Mit den durchsichtigen Schüsseln, welche sich im Handumdrehen wechseln lassen, können Sie mit bester Schneidequalität dank Präzisionszubehör hacken, in Scheiben schneiden und raspeln.

Einfache Bedienung
Sein großes integriertes Display ermöglicht eine intuitive Bedienung. Dank der 12 Automatik-Programme ist der Cook Expert ein wahrer Küchenhelfer!

Kochen mit höchster Genauigkeit
Dank Induktion kann die Temperatur im Cook Expert auf den Grad genau eingestellt werden im Bereich zwischen 30 °C bis 140 °C. So gelingen Ihnen auch komplizierte Zubereitungen wie Englische Creme, Sauce Bearnaise und Brandteig. Die 18 Gewindigkeitsstufen, davon 2 Stufen mit Intervallen, stellen sicher, dass selbst die feinsten kulinarischen Zubereitungen gelingen.

Hohes Fassungsvermögen
Die Zubereitung von Gerichten für 2 bis 8 Personen ist für den Cook Expert ein Kinderspiel (z. B. bis zu 2,5 Liter Suppe oder 1,4 kg Karotten). Benutzen Sie die kleine durchsichtige Schüssel, um kleine Portionen wie Dips, Soßen, Pesto usw. zu zubereiten.

Selbst Experte werden
Für all diejenigen, die ihre eigenen Rezepte kreieren oder anpassen möchten, haben wir das Programm „Experte" konzipiert: Hier sind Sie der Küchenchef und stellen Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur selbst ein!



Suppen kochen und mixen
Zwei Zubereitungsarten: Cremesuppen oder pürierte Suppe, je nach Gusto.



Eischnee schlagen
Programm für Mousse oder Baiser. Auch Schlagsahne gelingt perfekt.



Raspeln
Obst, Gemüse oder Käse raspeln (2 mm oder 4 mm).

MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 6 24/08/2017 09:32

VON DER VORSPEISE BIS ZUM DESSERT



Köcheln
Einzigartige Gerichte für die ganze Familie



Dampfgaren
Gesundes Garen, damit Geschmack und Nährstoffe erhalten bleiben.



Teig kneten
Zwei Programme: für Brot/Hefegebäck oder Teig/Kuchen.



Sorbet
Mit gefrorenen Früchten im Handumdrehen ein Sorbet zubereiten.



Smoothies und Milkshakes
Wie aus dem Standmixer.



Eis zerkleinern
In wenigen Minuten zaubern Sie Crushed Ice oder Cocktails.



In Scheiben schneiden
Obst oder Gemüse in 2 oder 4 mm dicke Scheiben schneiden.



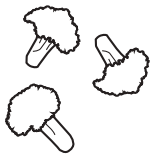
Kleine Mengen mixen
Für die Zubereitung von Soßen, Aperitifs usw.



Zerkleinern
Messer mit Sabatier®-Klinge zum präzisen Zerkleinern.

MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 7 24/08/2017 09:32

DIE GOLDENEN REGELN



1. Bevorzugen Sie saisonale und qualitativ hochwertige Zutaten
Die Qualität der Zutaten ist entscheidend für das Gelingen der Rezepte. Kaufen Sie saisonales Obst und Gemüse für mehr Geschmack und Nährstoffe. Greifen Sie außerhalb der Saisons auf Obst und Gemüse aus Konserven zurück. Reduzieren Sie in diesem Fall die Gar- und Mixzeiten.



2. Berücksichtigen Sie die angegebenen Zutaten
Falls Sie eine andere Mehltype verwenden als im Rezept angegeben, kann dies das Gelingen des Rezepts beeinflussen. Es kann vorkommen, dass Sie die Wassermenge anpassen müssen. Auch das Verwenden des richtigen Fleischstücks ist eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der unterschiedlichen Gerichte. Die Garzeit und die Textur variiert bei jedem Fleischstück.



3. Beachten Sie die in den Rezepten angegebene Größe der Zutaten
Die Größe der Zutaten hat einen entscheidenden Einfluss auf die Garzeit und die Mixqualität. Beachten sie daher die angegebenen Zutatengrößen und schneiden Sie alle Zutaten in die gleiche Größe für ein einheitliches Garergebnis.



4. Beachten Sie die Temperatur der Zutaten
Je kälter die Zutaten, desto länger ist die Garzeit. Bevorzugen Sie Zutaten mit Zimmertemperatur vor allem bei Milch, Butter und Eiern.







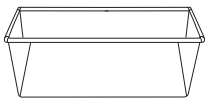
MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 8 24/08/2017 09:32

DIE GOLDENEN REGELN



5. Speisen abschmecken und Garzustand überwachen

Die Beschaffenheit der Zutaten hat einen Einfluss auf die Garzeit. Eine Sommerkarotte benötigt beispielsweise weniger Garzeit als eine Winterkarotte. Die Qualität und somit die Garzeit eines Fleischstücks wird unter anderem beeinflusst vom Alter und der Herkunft des Tieres. Überprüfen Sie daher die Garzeit und schmecken Sie die Speisen ab.



6. Passen Sie die Backzeit an Ihren Ofen an

Jeder Ofen ist anders. Die Backzeit variiert je nach Qualität der Zutaten und verwendeter Backform. Überwachen Sie daher die Backzeit und passen Sie diese an. Heizen Sie Ihren Ofen immer vor, es sei denn im Rezept steht etwas Gegenteiliges.



7. Vergessen Sie nicht die Deckelkappe

Belassen Sie immer die kleine Kappe bzw. den Stopfer auf dem Deckel, es sei denn im Rezept wird explizit darauf hingewiesen die Deckelkappe abzunehmen, um zum Beispiel Eischnee oder eingekochte Soßen zu zubereiten.



8. Passen Sie die Rezepte an Ihren Geschmack an

Die verwendeten Gewürze in den Rezepten sind Leitangaben und können nach persönlicher Vorliebe und Geschmack angepasst werden. Zögern Sie nicht Zutaten, die Ihnen nicht schmecken auszutauschen und Mengenangaben anzupassen. Falls nötig, passen Sie die Zeit- und Temperaturangaben an.



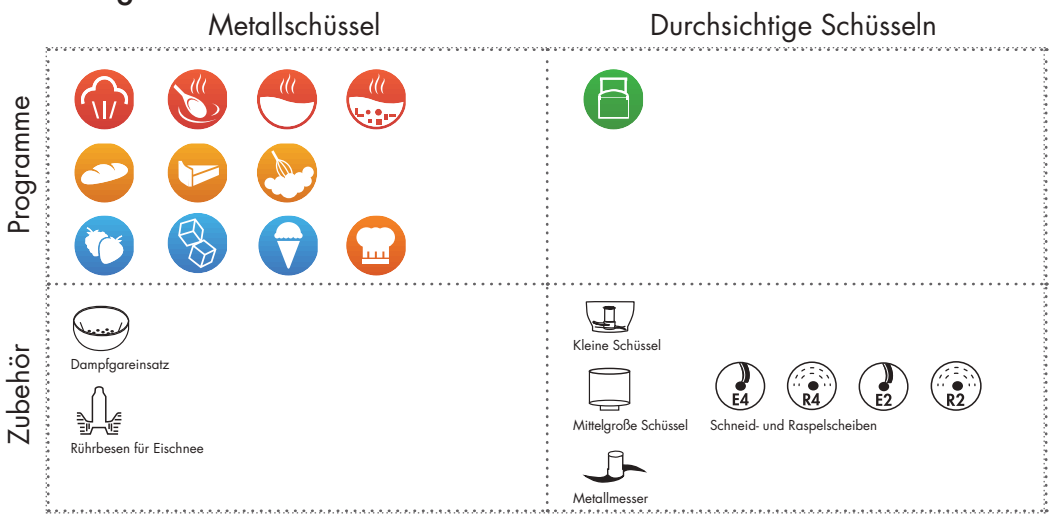




MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 9 24/08/2017 09:32

ANLEITUNG ZUM LESEN DER REZEPTE

Piktogramme



Erklärung verwendeter Wörter und Abkürzungen

Zubereitungszeit	benötigte Zeit für das Vorbereiten der Zutaten, das Zubereiten der Speisen (ohne Kochzeit) und das Anrichten der Speisen
Kochzeit	gesamte Garzeit für das Zubereiten der Speisen (im Cook Expert, Ofen und Pfanne)
Portionen	die Angaben der Portionen sind Leitangaben. Passen Sie die Mengen je nach Appetit an und variieren Sie die Menge der Zutaten je nachdem, ob Sie das Gericht als Vor- oder als Hauptspeise servieren möchten
Gewichtsangabe	die Gewichtsangaben beziehen sich auf geschältes Obst und Gemüse
Abkürzungen	TL = Teelöffel und EL = Esslöffel
Blindbacken*	im Rezept mit einem Sternchen versehene Wörter, werden im Glossar erläutert (S.348-349)

Einstellung der Parameter

Falls in den Rezepten nur der Name des Automatik Programms angeben wird, starten Sie einfach das Programm durch Drücken auf die Auto-Taste. (z. B.: Starten Sie das Programm CREMESUPPE). Wenn zusätzlich zu dem Automatik Programm 1-2 Parameter (Zeit, Geschwindigkeit, Temperatur) präzisiert werden, wählen Sie das Programm aus, stellen Sie die angegebenen Parameter ein und drücken Sie auf Auto. (z. B.: Starten Sie das Programm DAMPFGAREN, 30 Minuten. In diesem Fall stellen Sie nur die Zeit ein, die Temperatur ist bereits auf 110 °C voreingestellt.)
Bei dem Programm EXPERTE handelt es sich nicht um ein Automatik Programm. Hier können Sie der Experte werden und alle drei Parameter nach Ihren Wünschen einstellen.

MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 10 24/08/2017 09:32

DIE KOCHPROGRAMME

Automatik Programme

Wählen Sie das gewünschte Programm aus und starten Sie es, indem Sie auf die Auto-Taste drücken.

GAREN

Dampfgaren		siehe S. 12
Köcheln		2,5 L max.
Cremesuppe		2,5 L max.
Pürierte Suppe		2,5 L max.

BLENDER

Smoothie		2,5 L max.
Zerstossenes Eis*		max. 300 g (15-20 Würfel)
Eisspeise*		max. 400 g Tiefkühlfrüchte, in 2 cm großen Würfeln

GEBÄCK

Brot/Hefegebäck		Brot: maximal 0,8 kg** Aufgegangener Teig (z.B. Brioche): maximal 0,6 kg**
Teig/Kuchen		Teig (z.B. Mürbeteig): maximal 1 kg**
Eischnee		2 bis 6 Eiweiß/Rührbesen einsetzen

KÜCHENMASCHINE

Feine Scheiben, Geraspeltes		1,4 kg Gemüse
Hackfleisch		1,4 kg in 2 bis 3 cm große Würfel geschnittenes Fleisch

Programm EXPERTE 

Im Modus Experte sind alle drei Parameter Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur einstellbar. Wählen Sie den Modus Experte aus, stellen die alle Parameter nach ihren Wünschen ein und starten Sie den Cook-Expert durch das Bedienen der Auto-Taste. Werden Sie der Koch-Experte und kreieren Sie Ihre eigenen Rezepte mit dem Programm EXPERTE.

* Sie können das Programm vorzeitig abschalten, sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
** Gesamtgewicht der Zutaten.

MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 11 24/08/2017 09:32

DAMPFGAREN



Die Dampfgarzeiten variieren je nach Menge, Qualität und Beschaffenheit der Zutaten. Das Programm DAMPFGAREN ist auf 20 Minuten und 110 °C voreingestellt. Sie können die Temperatur und die Laufzeit des Programms manuell nach Ihren Wünschen anpassen. Bei der Zubereitung von Gemüse und Fleisch ist es ratsam die voreingestellte Temperatur des Dampfgar-Programms beizubehalten und gegebenenfalls die Laufzeit anzupassen. Garen Sie Fisch bei 100 °C, um seine Textur besser zu bewahren. Passen Sie die angegebenen Dampfgarzeiten* in der unten stehenden Tabelle an Ihren Geschmack an.

Gemüse		
Spargel	600g	30-40 Min.
Brokkoli	400g in Röschen	25 Min.
Möhren	600g in Scheiben (0,5 cm)	30 Min.
Blumenkohl	500g in Röschen	40 Min.
Zucchini	500g in Scheiben	20 Min.
Spinat	250g frischer Spinat	15 Min.
Grüne Bohnen	400g geputzt	30 Min.
Erbsen	500g tiefgefroren	35 Min.
Lauch	600g in Stücken	30 Min.
Kartoffeln	600g kleine Kartoffeln oder große in 3 cm gewürfelt	30-40 Min.
Fisch (Temperatur 100 °C)		
Fischfilets	600g (2 cm dicke Filets)	20 Min.
Lachsfilets	600g (4 Filets)	25 Min.
Fleisch		
Hähnchenbrust	600g (4 Filets)	25 Min.
Würstchen	4 Stück (Frankfurter oder Wiener)	10-15 Min.
Mettenden	4 Stück	20-25 Min.
Obst		
Äpfel	4 Stück, geviertelt	30 Min.

Damit der Dampf zirkulieren kann, überfüllen Sie nicht den Dampfgareinsatz und halten Sie die kleine Deckelkappe geschlossen. Verlängern Sie die Garzeit bei der Zubereitung von tiefgekühlten Zutaten um 40-50 %.

*die Dampfgarzeiten sind unverbindlich. Für den Garvorgang sollte 0,5 L lauwarmes Wasser (ca. 20 °C) verwendet werden.

MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 12 24/08/2017 09:32

TIPPS UND TRICKS ZU DEN PROGRAMMEN

Einige Grundlagen

Programm EXPERTE

Hacken	1-4 Zwiebeln, geviertelt	20 Sek.	13	–
Anbraten	Zwiebeln, Schalotten, gehackt	3 Min.	3	120 °C
Fein Mixen/Mahlen	250g Haselnüsse, Mandeln	20 Sek.	13	–
	200g Parmesan, in 2 cm gewürfelt	20 Sek.	15	–
	200g Zucker	1 Min.	18	–

Garen

- Schneiden Sie die Zutaten in nicht zu kleine Würfel, damit sie das Garen besser überstehen.
- Wählen Sie das Programm EXPERTE aus und stellen Sie die Geschwindigkeit 0 ein für die Zubereitungen von Speisen mit reichlich Soße und empfindlichen Zutaten wie z.B. Currygerichte mit Hähnchen oder Garnelen. Dank der Geschwindigkeit 0 bleibt die Form der Zutaten erhalten.
- Nehmen sie die Deckelkappe ab, um Soßen einzukochen. Die Geschwindigkeit 3 sollte dabei aus Sicherheitsgründen nicht überschritten werden.
- Wie in einem Kochtopf tendieren Zubereitungen auf Milchbasis im Cook Expert zum Anbrennen, bevorzugen Sie daher Milch mit Raumtemperatur an Stelle von kalter Milch, welche leichter anbrennt.

Eischnee/Schlagsahne

- Die Metallschüssel muss sauber und trocken sein. Nehmen Sie die Deckelkappe für diese Art von Zubereitung immer ab.
- Für besonders voluminösen Eischnee, Eier mit Raumtemperatur verwenden und eine Prise Salz hinzufügen. Für sehr festen Eischnee die Geschwindigkeit auf maximal 7 erhöhen.
- Für die Zubereitung von Schlagsahne immer flüssige vollfette Sahne (mindestens 30 % Fett) verwenden. Sie können etwas Mascarpone hinzufügen, um eine festere Schlagsahne zu erhalten. Die Sahne, die Metallschüssel und der Rührbesen sollten gut gekühlt sein für das Gelingen der Schlagsahne.

Küchenmaschine

- Bei der Zubereitung von Mayonnaise, Pesto und anderen Dips ist es notwendig das Öl tröpfchenweise (während sich das kleine Messer dreht) an die anderen Zutaten zu geben bis ein glatte Creme entsteht. Das restliche Öl anschließend in einem dünnen Strahl langsam zugießen. Es kann keine Emulsion entstehen, wenn das Öl zu schnell hinzugefügt wird.
- Um mit der Küchenmaschine längliche Scheiben zu erhalten, platzieren Sie die Zutaten horizontal in den Einfüllschacht, ohne dabei die maximale Kapazität des Einfüllschachts zu überschreiten.

MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 13 24/08/2017 09:32

UNVERZICHTBARE GRUNDZUTATEN

Im Vorratsschrank

Dressings: Rapsöl, Olivenöl, Weinessig, Apfelessig, Reisessig, pürierte Tomaten, Tomatenmark, Kokosmilch, Sojasoße, Nuoc Mam, Tabasco®.

Getreide und Hülsenfrüchte: Weizen, grüne und rote Linsen, Polenta, Quinoa, Bulgur.

Gewürze: Paprika, Muskatnuss, Kreuzkümmel, Kurkuma, Curry, Zimt, Salz, Meersalz, Pfeffer, Geflügelbrühwürfel, Fischfond, Miso-Bouillon, Knoblauch, Schalotten und Zwiebeln.

Mehl und Hefe: Type 405 für Kuchen, Type 550 für Brot und Hefeteig, Backpulver, frische Hefe oder Trockenhefe, Stärkemehl.

Im Kühlschrank

Milch, Butter, Eier, flüssige Sahne, Senf, Parmesan, Frischkäse, Zitronen, Speckwürfel, frische Küchenkräuter (Basilikum, Pfefferminze, Petersilie), Tahin (Sesampaste, erhältlich im Bioladen).

Nudeln und Reis: Rundkornreis spe-





ziell für Risotto, Langkornreis und Vollkornreis, Spaghetti, Penne, kleine Suppennudeln, Fadennudeln aus Reismehl.

Konserven: getrocknete eingelegte Tomaten, Oliven, Gewürzgurken, Thunfisch, geschälte Tomaten, weiße oder rote Bohnen, Kichererbsen usw.

Zucker: Zucker und Rohrzucker, Puderzucker.

Verschiedenes: Gelatineblätter oder Agar-Agar, Mandelpulver, Vanillestangen, Kuvertüre, Trockenobst und Nüsse: Rosinen, Pinienkerne, Pistazien, Walnüsse u. a.

Im Gefrierschrank

Tiefkühlgemüse (Erbsen, grüne Bohnen, Pilze), Krabben, Fischfilet, Kräuter (Dill, Schnittlauch, Koriander, Kerbel), einige exotische Zutaten (Zitronengras, frischer Ingwer, thailändisches Basilikum, kleine rote Peperoni), Tiefkühlobst.

MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 14 24/08/2017 09:32

EINFACH UND SCHNELL ZUBEREITET



Suppe

1 kg Gemüse für 1 Liter Flüssigkeit (Wasser oder Brühe). Das Gemüse in grobe Würfel schneiden, die Flüssigkeit hinzufügen und das Programm Cremesuppe oder Suppe starten. Für eine dickflüssigere Konsistenz einfach die Flüssigkeitsmenge reduzieren.

Gemüsepüree

800 g Gemüse in 2 bis 3 cm große Würfel schneiden und im Dampfgareinsatz 20 bis 30 Minuten garen. Etwas Kochwasser zurückbehalten, den Rest abgießen. Das Gemüse, etwas Sahne, Butter oder Olivenöl mit dem Kochwasser rund 3 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 13 mixen. Eine leckere Variante: Die Zubereitung in eine Auflaufform geben, nach Geschmack im Mixer zerkleinerte Fleisch- oder Fischreste hinzugeben, mit geraspeltem Käse bestreuen und 20 Minuten bei 180 °C im Backofen überbacken (Th. 6).

Dampfgaren

Einfach, gesund, schnell zubereitet und nicht nur für Diäten geeignet. Mit Gewürzen oder Kräutern im Garwasser (0,5 l) werden dampfgegarte Lebensmittel besonders aromatisch. Eine andere schonende Zubereitungsart ist das Dünsten in Folie. Deftige Variante: Fischfilet auf fein geschnittenem Gemüse mit Olivenöl, Salz und Pfeffer. Süße Variante: kleingeschnittenes Obst mit Honig, Zucker oder Schokolade.

Salatgerichte

Mit dem Programm Küchenmaschine können Sie im Handumdrehen Salatgerichte zubereiten: geraspelte oder in feine Scheiben geschnittene Rohkost, gewürfeltes Hühnerfleisch oder Thunfisch, Ei, Croutons usw.

Schnell zubereitete Desserts

Milkshake, Sorbet „à la minute“, Früchte-Carpaccio usw. sind in weniger als 5 Minuten zubereitet. Die clevere Idee: Desserts in Kleinformat im Voraus zubereiten (Mini-Fondants, Muffins usw.). Einfach einfrieren und je nach Bedarf in der gewünschten Menge aus dem Gefrierschrank nehmen und backen.

MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 15 24/08/2017 09:32

AUSWAHL

SCHNELLE REZEPTE



10

Karotten-Tomaten-Butter 32



15

Coleslaw mit Cranberries. 64



40

Gemüsesuppe..... 104



40

Rindfleisch-Tatar 164



20

Polenta mit Pesto Rosso .. 210



45

Putengeschnetzeltes..... 156



5

Himbeersorbet..... 296



55

Far Breton 272



10

Guacamole 30

Lauch-Hackfleisch-Suppe .. 74

Bruschetta 22

Köfte-Spieße..... 162

Curry mit Garnelen 120

Kartoffelpüree..... 174

Erdbeer-Milchshake 344

Brokkolisalat..... 68

Gemüsegratin auf provenzalische Art 178

Feigen-Clafoutis 292

MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 16 24/08/2017 09:32

REZEPTE UNTER 500 KCAL



Thunfisch-Dip 24



Dampfgegarter Spargel ... 52



Quinoa-Salat 66



Asiatische Suppe 98



Sellerie-Püree 172



Seelachs mit Zitrusfrüchten 122



Apfel-Erdbeer-Rhabarber-Kompott 300

Herbstsalat 60

Gazpacho 102

Schweinefilet mit Knoblauchcreme 144

Lachstatar 124



Italienisches Gemüse 186

Dampfgegarter Lachs..... 112

Huhn auf baskische Art.. 154

Mango-Ananas-Smoothie.. 340

Hackbraten 150

Hühnerfrikassee 134



Dampfgegarte Früchte ... 238

Mango-Ingwer-Eis..... 296

Gemüsegratin auf provenzalische Art 178

Gefülltes Gemüse mit Bulgur 194

MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 17 24/08/2017 09:32

AUSWAHL

REZEPTE UNTER 10 €



Zwiebelsuppe 78



Pizza Margherita 212



Käsespätzle..... 216



Piperade 176



Schokoladenpudding..... 250



Hefezopf..... 318



Apfelkuchen 234



Karotten-Tomaten-Butter 32



Nudelsalat 58

Hähnchen-Nuggets..... 38
Kartoffelcremesuppe..... 82
Sonnenblumenkernbrot .. 308
Kartoffel-Lachs-Auflauf.... 110

Chicorée mit Schinken ... 184
Erfrischungsgetränk mit Grapefruit..... 342
Cottage Pie 168
Crème Caramel 274

Cookies mit Schokoladenstückchen und Karamell..... 284
Rösti 190

MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 18 24/08/2017 09:33

REZEPTE FÜR BESONDERE ANLÄSSE



Jakobsmuscheln 114



Käsewindbeutel 28



Eier im Glas..... 54



Käsesoufflé 50



Risotto mit Tomaten 198



Rehrückenfilet 148



Victoria Sponge Cake.... 288

Zabaione.....254
Apfelstrudel.....232
Cheesecake.....260
Eclairs 256



Schwarzwälder Kirschtorte 286

Hähnchen-Wraps.....40
Zander auf Gemüse.....108
Hokkaido-Kürbis-Püree.....180
Apfelrotkohl 188



Eiskaffee mit Sahne..... 346

Esskastaniencremesuppe...80
Fisch-Colombo 116
Zürcher Geschnetzeltes 130
Safranrisotto 200

MAGIMIX_ALM_01-19_0708.indd 19 24/08/2017 09:33





FINGERFOOD UND DIPS

BRUSCHETTA

VORBEREITUNG: 10 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 1 Knoblauchzehe
- ½ Schalotte (25 g)
- 500 g Eiertomaten
- ½ Bund Basilikum
- 1 ½ EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Ciabatta

1. Die Knoblauchzehe und die halbe Schalotte in der großen transparenten Schüssel im Programm **KÜCHENMASCHINE** durch Bedienen der Pulse-Taste zerkleinern.
2. Die Tomaten halbieren, den Strunk entfernen und mit einem Esslöffel die Kerne entfernen. Die entleerten Tomaten vierteln.
3. Tomaten, Basilikumblätter, Salz, Pfeffer und Olivenöl mit in die Schüssel geben und im Programm **KÜCHENMASCHINE** durch das Bedienen der Pulse-Taste mixen.
4. Die Tomatenmischung auf angerösteten warmen Ciabatta-Brotscheiben servieren.

TIPP

Wer mag, kann die Brotscheiben mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben und mit einem Spritzer Basilikum- oder Chiliöl abrunden. Nach Belieben eine Kugel Büffelmozzarella in Schritt 3 an die Bruschetta-Tomatenmischung geben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 22 24/08/2017 09:36



THUNFISCH-DIP



VORBEREITUNG: 5 Min. RUHEZEIT: 1 Std.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

185 g Thunfisch aus der Dose
½ Bund Kerbel
15 Stängel Schnittlauch
1 Schalotte, geviertelt
1 TL feiner Senf
2 EL Frischkäse
Saft einer ½ Zitrone
Salz, Pfeffer

1 Thunfisch abtropfen lassen. Kerbel und Schnittlauch grob hacken. Die große transparente Schüssel einsetzen und alle Zutaten in die kleine transparente Schüssel geben, mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE** rund 10 Sekunden mixen.
2 Den Thunfisch-Dip 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen und mit geröstetem Brot und Gemüsestiften servieren.

HUMMUS

VORBEREITUNG: 10 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

275 g Kichererbsen aus der Dose
50-75 ml Olivenöl
Saft einer Zitrone
40 g Tahin (Sesampaste)
1-2 Knoblauchzehen (optional)
6 Minzblätter (optional)
1 EL geröstete Pinienkerne
1 TL Salz
Pfeffer, gemahlen

1 Die transparente Schüssel einsetzen. Kichererbsen spülen und abtropfen lassen, mit allen Zutaten bis auf den Pinienkernen in die Schüssel geben. Mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE 1 Minute** lang mixen.
2 Der Hummus sollte eine cremige homogene Konsistenz haben, falls er zu fest ist, das Programm **KÜCHENMASCHINE** erneut starten und langsam 25 ml Olivenöl einträufeln.
3 Hummus mit gerösteten Pinienkernen und Pita-Brot servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 24 24/08/2017 09:36



AUBERGINENKAVIAR

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 50 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 1 ½ EL Olivenöl
- 2 Auberginen (600 g), gewürfelt (2 x 2 cm)
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

1. Knoblauch und Zwiebel mit dem Olivenöl in die Schüssel geben und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/110 °C** starten.
2. Auberginen in die Schüssel geben und das Programm **EXPERTE, 45 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/100 °C** starten.
3. Nach Abschluss des Programms die Auberginencreme mit dem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben, Zitronensaft hinzufügen, salzen, pfeffern und dann das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten. Diesen Schritt falls erforderlich wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Den Auberginenkaviar mit Gressinis servieren.



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 26 24/08/2017 09:36



KÄSEWINDBEUTEL

VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 30 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

- 80 g Butter, gewürfelt
- 200 ml Wasser
- 180 g Mehl
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 3 mittelgroße Eier
- 150 g Bergkäse oder Comtékäse, gerieben

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Butter und Wasser in die Metallschüssel geben und mit dem Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 4/90 °C** vermengen.
3. Mehl, Pfeffer und Salz hinzufügen. Die Kappe des Deckels geöffnet lassen und die Zutaten mit dem Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 4/100 °C** zu einem Teig verrühren. Der Teig sollte eine Kugel bilden.
4. Das Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 10 (ohne Erhitzen)** starten und während des Betriebs die Eier nacheinander durch die Öffnung hinzugeben.
5. Den Bergkäse hinzufügen, dann das Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/ Geschwindigkeit 10 (ohne Erhitzen)** starten.
6. Den Windbeutelteig in einen Spritzbeutel* füllen und 2-3 cm große Teigkreise auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen. Auf ausreichend Abstand achten, da die Windbeutel beim Backen stark aufgehen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 25 bis 30 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Wenn der Teig nicht ausgebacken ist, fallen die Windbeutel zusammen, daher müssen die Backzeiten der Ofengröße entsprechend angepasst werden.

TIPPS

Statt Bergkäse Cheddar verwenden und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Sie können ebenfalls eine süße Variante des Brandteiges zubereiten und diese mit Schokoladenglasur überziehen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 28 24/08/2017 09:36







GUACAMOLE

VORBEREITUNG: 10 Min | RUHEZEIT: 1 Std.

FÜR 4-6 PERSONEN | PROGRAMM: | ZUBEHÖR:

- 1 Frühlingszwiebel (ohne Grün), halbiert
- Einige Koriander-Zweige (optional)
- 2 reife Avocados
- Saft einer ½ Zitrone
- 2 EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

1 Frühlingszwiebel und Koriander in die kleine transparente Schüssel geben. Im Programm **KÜCHENMASCHINE 10 Sekunden** klein hacken.

2 Die restlichen Zutaten in die Schüssel geben und mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE 90 Sekunden** mixen.

3 Die Guacamole abschmecken und 1 Stunde kalt stellen.

GUACAMOLE mit Tomaten und Tabasco

Ersetzen Sie die Frühlingszwiebel durch eine halbe rote Zwiebel und die Crème fraîche durch 2 EL Olivenöl. Lassen Sie den Knoblauch weg und verfahren Sie ansonsten wie oben im Rezept beschrieben.

Geben Sie an die fertig gemixte Guacamole 2 klein geschnittene Tomaten und schmecken Sie den Dip mit Tabasco® und Salz und Pfeffer ab.

ZAZIKI

VORBEREITUNG: 5 Min. | RUHEZEIT: 10 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN | PROGRAMM: | ZUBEHÖR:

- 1 Salatgurke (200 g), geschält
- Saft einer ½ Zitrone
- 300 g griechischer Joghurt
- 1-2 Knoblauchzehen
- 6 Stängel Minze
- ½ TL Paprika
- Salz, Pfeffer

1 Die große und die mittlere transparente Schüssel mit der 2 mm Raspelscheibe einsetzen.

2 Das Fruchtfleisch der Gurke entfernen und diese im Programm **KÜCHENMASCHINE** klein raspeln. Salz an die Gurke geben und diese 10 Minuten in einem Sieb abtropfen lassen, anschließend die Gurke in ein sauberes Tuch legen und den Saft auspressen.

3 Die Gurke in die kleine Schüssel geben, Zitronensaft, Joghurt, Knoblauch und die gewaschenen und gehackten Minzblätter hinzufügen, mit Paprika und Pfeffer abschmecken und mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE** mixen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 30 24/08/2017 09:36



KAROTTEN-TOMATEN-BUTTER



VORBEREITUNG: 5 Min GARZEIT: 5 Min.

FÜR 11 PERSONEN PROGRAMM:

- 150 g Butter, gewürfelt
- 100 g Zwiebeln, geviertelt
- 1-3 Knoblauchzehen, halbiert
- 200 g Karotten, gerieben
- 100 g Tomatenmark
- 1 TL Salz
- Pfeffer, gemahlen
- Koriander, gemahlen
- Chili, gemahlen
- 1 Bund Basilikum, grob geschnitten

1 1 EL Butter in die Metallschüssel geben, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und im Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 1A/120 °C** andünsten.

2 Die restliche Butter zugeben und im Programm **EXPERTE, 2 Minuten/ Geschwindigkeit 9 (ohne Erhitzen)** aufschlagen.

3 Alle weiteren Zutaten in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 8 (ohne Erhitzen)** unter die Butter mischen. Die Karotten-Tomaten-Butter mit frischem Baguette servieren. Sie eignet sich auch zum Verfeinern von Fleisch- und Gemüsegerichten sowie Soßen und Suppen.

TIPP

Paprikamark, auch Ajvar genannt, ist eine köstliche Alternative zu Tomatenmark.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 32 24/08/2017 09:36



MAISBLINIS

VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 10 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM:

- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 1 EL Milch
- 1 Dose Mais (250 g)
- 1 Messerspitze Butter
- Salz, Pfeffer

1. Eier, Mehl, Milch, Salz und Pfeffer in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten. Die Masse mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.
2. Den abgetropften Mais zugeben und das Programm **EXPERTE, 1 Minute/ Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten.
3. Den Teig in einer Salatschüssel beiseitestellen. Eine Messerspitze Butter in einer Pfanne erhitzen und eine halbe Kelle Teig in der Pfanne verteilen. Den Teigfladen auf jeder Seite 2 Minuten backen: Wenn sich kleine Bläschen bilden und er goldbraun ist, den Fladen aus der Pfanne nehmen. Den Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

TIPP

Die Maisblinis mit Guacamole servieren (siehe S. 30).

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 34 24/08/2017 09:36



EMPANADAS
mit Thunfisch

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 45 Min.

16-20 STÜCK PROGRAMM: 

- 1 Karotte (100 g)
- ½ Zucchini (100 g)
- 1 Schalotte, geviertelt
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Thunfisch ohne Öl
- Saft und abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 30 g abgetropfte Kapern
- 3 Stängel Petersilie
- 2 Portionen Mürbeteig (siehe S. 322)
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer

1 Gemüse klein schneiden, mit der Schalotte in die Metallschüssel geben und mit dem Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** zerkleinern. Falls erforderlich, die Zubereitung mit dem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.

2 Olivenöl, abgetropften Thunfisch, Zitronenschale, Zitronensaft, Kapern sowie Petersilie in die Metallschüssel geben. Salzen, pfeffern und das Programm **KÖCHELN** starten.

3 In der Zwischenzeit den Mürbeteig vorsichtig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen und mithilfe einer runden Form (Ø 10-12 cm) ausstechen.

4 Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Füllung aus der Metallschüssel nehmen und abkühlen lassen. Einen Esslöffel der Füllung auf jeden Teigkreis geben. Den Rand des Teigs mit ein wenig Wasser anfeuchten, in Halbmondform zusammenfalten und die Ränder durch Zusammendrücken mithilfe einer Gabel verschließen.

5 Die Empanadas mit geschlagenem Eigelb bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigtaschen 12 bis 15 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze backen. Vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 36 24/08/2017 09:36



HÄHNCHEN-NUGGETS

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 10 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 50 g Cornflakes, ungesüßt
- 30 g Mehl
- 50 g Paniermehl
- 2 TL Paprika, edelsüß
- 1 Ei
- 500 g Hähnchenbrust
- Öl zum Anbraten

1. Mit der Zubereitung der Panade aus Cornflakes beginnen. Die transparente Schüssel und die kleine Schüssel aufsetzen. Die Cornflakes, das Mehl, das Paniermehl und das Paprikapulver im Programm **KÜCHENMASCHINE 30 Sekunden** lang mixen, die Panade zur Seite stellen.
2. Das Ei mit einer Gabel verquirlen. Die Hähnchenbrust in grobe Stücke schneiden, das Fleisch panieren, indem es in dem geschlagenen Ei und anschließend in der Panade gewälzt wird.
3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, ohne dass es zu rauchen beginnt.
4. Die Nuggets 2 bis 3 Minuten von jeder Seite braten, bis sie goldbraun sind.

GARNELENSPIESSE mit Knusperpanade

12 frische geschälte Riesengarnelen (den Schwanzpanzer belassen) auf 4 Holzspießen verteilen, salzen, pfeffern, zunächst in Mehl, dann in verquirltem Ei und anschließend in der Panade wälzen. Die Spieße anbraten oder frittieren.

TIPP

Sie können zusätzlich 60 g Sesamkörner an die Panade geben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 38 24/08/2017 09:36



HÄHNCHEN-WRAPS
mit Karotten und Rotkohl



VORBEREITUNG: 20 Min. GARZEIT: 10 Min. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 4 PERSONEN (8 WRAPS) PROGRAMM: ZUBEHÖR:

¼ Rotkohl (250 g)
3 Karotten (300 g)
1 Avocado
½ Bund Schnittlauch
6-8 EL Mayonnaise (siehe S. 226)
3 Hähnchenbrüste, dampfgegart oder angebraten
1 Handvoll Blattspinat
8 getrocknete Tomaten in Öl

WRAPS:

400 g Weizenmehl
1 TL Salz
2 TL Olivenöl + 1 Schuss
150 ml lauwarmes Wasser

1 Mit der Zubereitung der Wraps beginnen. Den Rotkohl in grobe Stücke schneiden. Die große transparente Schüssel und die mittlere Schüssel aufsetzen und den Kohl mit der 2 mm Schneidscheibe im Programm **KÜCHENMASCHINE** fein schneiden.
2 Die Karotten mit der 4 mm Raspelscheibe im Programm **KÜCHENMASCHINE** fein raspeln und ebenfalls beiseitestellen. Die Avocado in Streifen schneiden. Den Schnittlauch fein hacken und unter die Mayonnaise heben. Anschließend die Hähnchenbrüste in feine Streifen schneiden.
3 Die Mayonnaise auf den Weizen-Tortillas verteilen. Den Rotkohl und die Karotten in einer Reihe auf den Wrap geben, Avocado und Hähnchenbrust hinzufügen. Einige Spinatblätter und eine getrocknete Tomate obenauf legen.
4 Den Wrap straff einrollen, dabei nach oben arbeiten. Falls nötig mit Alufolie oder Backpapier einrollen. Den Wrap in der Mitte schräg durchschneiden und in Backpapier aufbewahren.

Wraps (Weizen-Tortillas)

1 Mehl, Salz und Olivenöl in die Metallschüssel geben und die Hälfte des lauwarmen Wassers hinzufügen, das Programm **TEIG/KUCHEN** starten.
2 Den Rest des Wassers durch die Öffnung im Deckel hinzufügen und das Programm **TEIG/KUCHEN** erneut starten. Falls erforderlich, etwas Wasser oder Mehl hinzufügen.
3 Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte legen und in acht Kugeln gleicher Größe teilen. Die Kugeln mit der Hand leicht abflachen, mit einem sauberen Tuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
4 Die Teigkugeln mit dem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen. Olivenöl in eine nicht zu heiße Pfanne geben. Die Tortillas auf jeder Seite 1 Minute lang in der Pfanne backen und anschließend in ein feuchtes Handtuch legen, damit sie weich bleiben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 40 24/08/2017 09:36













VORSPEISEN UND SALATE

ZWIEBELKUCHEN

VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 40 Min. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 1 Mürbeteig (siehe S. 322)
- 800 g Zwiebeln, geviertelt
- 2 EL Butter
- 4 Eier
- 200 ml süße Sahne
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben
- 75 g geräucherten Schinkenspeck

1 Den Teig ausrollen und in eine mit Backpapier ausgekleidete Tarte- oder Springform* (Ø 24 cm) geben.

2 Die Zwiebeln in die Metallschüssel geben und mit dem Programm **EXPERTE, 10 Sekunden/Geschwindigkeit 14 (ohne Erhitzen)** zerkleinern.

3 Zwiebeln salzen, Butter hinzufügen und im Programm **EXPERTE, 10 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/140 °C** braten. Anschließend die Zwiebeln auf einem großen Teller abkühlen lassen.

4 Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Eier und Sahne gut verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen.

5 Die Zwiebeln auf dem Teigboden verteilen, mit der Ei-Sahne-Mischung übergießen und mit Schinkenspeckwürfeln bestreuen.

6 Den Zwiebelkuchen im 200 °C heißen Ofen auf unterster Schiene bei Ober- und Unterhitze 40 Minuten backen. Droht die Oberfläche anzubrennen, den Zwiebelkuchen mit Aluminiumfolie abdecken.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 44 24/08/2017 09:36



QUICHE MIT CHERRYTOMATEN
und Spargel

VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 1 Std.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

1	Mürbeteig (siehe S. 322)	200	ml Sahne
½	Bund grüner Spargel	200	ml Milch
150	g Cherrytomaten	2	TL Honigsenf
4	Eier		Salz, Pfeffer

1 Mit der Zubereitung des Mürbeteigs beginnen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2 Den Spargel gegebenenfalls schälen und in 3 cm breite Streifen schneiden. 500 ml Wasser in die Metallschüssel geben und den Dampfgareinsatz mit dem Spargel einsetzen, das Programm **DAMPFGAREN** starten. Die Cherrytomaten waschen, halbieren und die Stiele entfernen.
3 Den Mürbeteig ausrollen, und in eine zuvor mit Backpapier ausgelegte Tarteform legen. Den Mürbeteigboden mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten bedecken. Den Teig 10 Minuten bei 200 °C im Ofen vorbacken.
4 Den Dampfgareinsatz mit dem Spargel aus der Metallschüssel nehmen, das Wasser abgießen. Anschließend Eier, Sahne, Milch, Senf, Salz und Pfeffer hineingeben und die Zutaten im Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 7 (ohne Erhitzen)** vermischen.
5 Die flüssige Quichezubereitung auf den vorgebackenen Teig gießen. Den Spargel und die halbierten Cherrytomaten hinzufügen. Die Quiche 30 Minuten lang im Ofen auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze backen.

QUICHE MIT SPINAT, Blauschimmelkäse und Walnüssen

Den Spargel und die Cherrytomaten durch 400 g frischen Spinat ersetzen. Den Spinat 10 Minuten lang im Programm **DAMPFGAREN** vorgaren. Den Spinat auf den Mürbeteig gießen und anschließend die flüssige Quichemasse (ohne den Senf) darüber geben, 100 g gewürfelten Blauschimmelkäse und 40 g gehackte Walnüsse hinzufügen.

QUICHE MIT ZUCCHINI und Ziegenkäse

Den Spargel durch eine Zucchini (200 g) und eine angebratene Zwiebel ersetzen. Die Zucchini und die Zwiebel mit 100 g gewürfeltem Ziegenkäse auf dem Mürbeteig verteilen und anschließend die flüssige Quichemasse darüber gießen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 46 24/08/2017 09:36



ROQUEFORT-BIRNENGRATIN

VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 35 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 200 g Roquefort, gewürfelt
- 300 ml Milch
- 3 reife Birnen, in Scheiben
- 4 Eier
- 100 g Speisestärke
- 4 EL Crème fraîche
- 1 ½ EL Olivenöl
- 2 Stängel Estragon (optional)
- 1 Messerspitze Butter
- Salz, Pfeffer

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Zunächst die Käse-Creme zubereiten: Milch und Roquefort in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 8/80 °C** starten.
3. Eier, Speisestärke, Crème fraîche und Olivenöl hinzufügen, leicht salzen und pfeffern, den gewaschenen und fein gehackten Estragon hinzufügen. Die Zutaten im Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 11 (ohne Erhitzen)** verrühren.
4. Eine Auflaufform großzügig mit Butter bestreichen und darin gleichmäßig die Birnenstreifen verteilen, mit der Käse-Creme übergießen.
5. Das Birnengratin 35 Minuten auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze im Ofen backen. Lauwarm mit Feldsalat oder jungem Blattspinat genießen.

GRATIN MIT ZIEGENKÄSE, Speck und Porree

Ersetzen Sie die Birnen durch zwei Stangen Porree (350 g) und den Roquefort durch 300 g Ziegenkäse, geben Sie 100 g in Streifen geschnittenen Speck hinzu und lassen Sie den Estragon weg. Den Porree in grobe Scheiben schneiden, diese 10 Minuten lang in Butter anbraten, bis sie weich werden. Den in Streifen geschnittenen Speck und den Porree auf dem Boden der Auflaufform verteilen und anschließend die Ziegenkäse-Crème darüber gießen.

TIPP

Die Backzeit anpassen, falls kleine Auflaufförmchen verwendet werden.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 48 24/08/2017 09:36



KÄSESOUFFLÉ



VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 40 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 100 g Parmesan, gewürfelt
- 100 g Greyerzer, gewürfelt
- 100 g Edamer, gewürfelt
- 20 g Butter + 1 Messerspitze Butter
- 2 EL Mehl
- 300 ml Vollmilch
- ½ TL Muskatnuss, gerieben
- 6 Eier
- Salz, Pfeffer

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Den Käse in der Metallschüssel mit dem Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/ Geschwindigkeit 15 (ohne Erhitzen)** zerkleinern.
3. Den Käse mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben, Butter, Mehl, Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 8 Minuten/Geschwindigkeit 4/100 °C** starten. Das Eiweiß vom Eigelb trennen.
4. Das Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 4/100 °C** starten und die Eigelb nach und nach durch die kleine Deckelöffnung in die Metallschüssel geben. Die Käsezubereitung in einer Salatschüssel abkühlen lassen.
5. Für die Zubereitung des Eischnees den Rührbesen in die saubere und trockene Metallschüssel einsetzen, das Eiweiß mit einer Prise Salz in die Metallschüssel geben und das Programm **EISCHNEE** starten. Währenddessen die Kappe des Deckels geöffnet lassen, um dem Eischnee Luft zuzuführen.
6. Den Eischnee vorsichtig unter die Käsezubereitung heben. Den schaumigen Teig in eine gefettete Auflaufform gießen und das Soufflé rund 30 Minuten auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze im Ofen backen. Sofort genießen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 50 24/08/2017 09:36



DAMPFGEGARTER SPARGEL
mit Kräutersoße



VORBEREITUNG: 10 Min. KOCHZEIT: 40 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

2 Bund grüner oder weißer Spargel

KRÄUTERSOßE:

½ Bund Kerbel
½ Bund Estragon
½ Bund Schnittlauch
2 kleine Frühlingszwiebeln
1 EL Reisessig
1 TL Honigsenf
50 ml Raps- oder Olivenöl
1 EL Ahornsirup
½ TL roter Pfeffer
2 Prisen Meersalz

1 Mit der Zubereitung der Kräutersoße beginnen. Die Soße beiseitestellen.
2 Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen, den geschälten Spargel hineinlegen und das Programm **DAMPFGAREN 40 Minuten** starten. Die Dauer des Garvorgangs schwankt je nach Größe und Dicke des Spargels.
3 Den Spargel abtropfen lassen und zusammen mit der Kräutersoße servieren.

Kräutersoße

1 Die Kräuter grob hacken. Die Frühlingszwiebeln halbieren.
2 Alle Zutaten für die Kräutersoße in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** mixen.

TIPP

Sie können den Spargel mit einer Sauce Hollandaise servieren (siehe S. 220).

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 52 24/08/2017 09:36



EIER IM GLAS
mit Greyerzer Käse



VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 12 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 4 frische Bio-Eier
- 4 EL Crème fraîche
- 50 g Greyerzer Käse
- 4 Champignons
- Salz, Pfeffer

1. Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen.
2. Jeweils ein Ei in eine kleine gebutterte Auflaufform geben, einen Esslöffel Crème fraîche hinzufügen, salzen und pfeffern.
3. Greyerzer Käse und Champignons in feine Scheiben schneiden.
4. Den Käse und die Champignons in den Auflaufförmchen verteilen, diese in den Dampfgareinsatz stellen und das Programm **DAMPFGAREN 12 Minuten** starten. Falls erforderlich, die Garzeit anpassen.

EIER IM GLAS mit Lachs und Frischkäse

Die Pilze durch Räucherlachsstreifen und den Greyerzer durch Frischkäse ersetzen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 54 24/08/2017 09:36



KARTOFFELSALAT

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 40 Min. RUHEZEIT: 1 Std.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 Zwiebel, in dünnen Ringen
- 400 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe (optional)
- 40 ml Essig
- 50 ml Öl
- 1 EL Senf
- 1 ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- ½ TL Zucker
- 6 Wiener Würstchen zum Servieren
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

1 Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen, die Kartoffeln ungeschält in den Dampfgareinsatz geben und das Programm **DAMPFGAREN 35 Minuten** starten.

2 Kartoffeln sofort schälen, in Scheiben schneiden und beiseitestellen.

3 Brühe, Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in die Metallschüssel geben, im Programm **KÖCHELN 5 Minuten** erhitzen. Die heiße Marinade und die Zwiebeln an die abgekühlten Kartoffeln geben und mit einem Löffel vermengen. Den Kartoffelsalat mindestens 1 Stunde oder über Nacht durchziehen lassen und mit Wiener Würstchen und etwas Schnittlauch servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 56 24/08/2017 09:36



NUDELSALAT
mit knackigem Gemüse

7 €

VORBEREITUNG: 15 Min. KOCHZEIT: 10 Min. RUHEZEIT: 1 Std.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 400 g Nudeln (Penne)
- 70 ml Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- 3 Stängel glatte Petersilie
- 6 Stängel Basilikum
- 1 Karotte (100 g), geschält
- 1 Zucchini (200 g), geschält
- 6 Radieschen
- 1 rote Paprika (150 g)
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Pesto (optional), (siehe S. 228)
- Salz, Pfeffer

1 Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

2 Die Nudeln in eine Salatschüssel geben, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln, und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

3 In der Zwischenzeit die transparente kleine Schüssel einsetzen. Petersilie und die Hälfte des Basilikums mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE** zerkleinern. Die gehackten Kräuter mit den Nudeln vermischen und erneut kalt stellen.

4 Karotte und Zucchini im Programm **KÜCHENMASCHINE** in der mittleren Schüssel mit der 4 mm Raspelscheibe zerkleinern.

5 Im Anschluss die Raspelscheibe gegen die 2 mm Schneidscheibe austauschen und im Programm **KÜCHENMASCHINE** die Radieschen, die entkernte Paprika und die rote Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse mit kaltem Wasser bedecken und in den Kühlschrank stellen, damit es knackig bleibt.

6 Direkt vor dem Servieren die Nudeln und das abgetropfte Gemüse in eine große Salatschüssel geben und vermengen. Salz, Pfeffer und einen Esslöffel Pesto hinzufügen. Den Salat mit den restlichen Basilikumblättern garnieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 58 24/08/2017 09:36



HERBSTSALAT
und Cidre-Dressing



VORBEREITUNG: 15 Min.

FÜR 8 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 2 Äpfel, geschält
- 300 g Rotkohl
- 100 g geschälte Walnüsse
- 150 g Roquefort
- 60 g Rosinen oder getrocknete Cranberries (optional)
- ½ Bund Petersilie, gehackt

CIDRE-DRESSING:

- 3 EL Apfelessig
- 3 EL Zitronensaft
- 100 ml Oliven- oder Rapsöl
- Salz, Pfeffer

1 Die geschälten Äpfel entkernen und vierteln. Die große transparente Schüssel und die mittlere Schüssel einsetzen. Die Äpfel und den in grobe Stücke geschnittenen Rotkohl im Programm **KÜCHENMASCHINE** mit der 2 mm Schneidscheibe in dünne Scheiben schneiden. Alles beiseitestellen.

2 Die Walnüsse in der kleinen Schüssel im Programm **KÜCHENMASCHINE** grob hacken.

3 Den Roquefort in feine Streifen schneiden. Falls Sie Rosinen an den Salat geben möchten, diese 5 Minuten in warmem Wasser einweichen.

4 In einer Salatschüssel Äpfel, Rotkohl, Petersilie sowie die abgetropften Rosinen vermischen. Das Dressing über den Salat gießen und den Salat mit Roquefort-Streifen und Walnüssen servieren.

Cidre-Dressing

Apfelessig, Zitronensaft und Öl mit einer Gabel in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

VITAMINSALAT mit Sesamsoße

Dieses Rezept ohne Roquefort-Käse servieren, die Petersilie durch Koriander ersetzen und Granatapfelkerne hinzufügen. Zu diesem Salat schmeckt eine Sesamsoße. Hierfür in einer Schale drei Esslöffel Tahin (Sesampaste), zwei Esslöffel Sesamöl, drei Esslöffel Olivenöl, einen Esslöffel Weißweinessig und einen Teelöffel feinen Senf vermischen. Emulgieren, salzen und pfeffern.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 60 24/08/2017 09:36



THAILÄNDISCHER SALAT

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 5 Min.

FÜR 6 PERSONEN: PROGRAMM:  ZUBEHÖR: 

- 50 g Erdnüsse, ungesalzen
- 700 g Rinderhack (Tatar)
- ½ Bund Thai-Basilikum
- 300 g Reis oder Sojafadennudeln
- ½ Salatgurke, geschält in Scheiben
- 10-15 Cherrytomaten, halbiert
- Koriander zum Garnieren
- 1 rote Zwiebel, in Scheiben (optional)

THAILÄNDISCHE SALATSOßE:

- etwas frischen Koriander
- 1 kleine, entkernte Chilischote
- 6 EL Austernsoße
- Saft einer ½ Limette
- 3 TL Rohrzucker

1 Die kleine Schüssel einsetzen und die Erdnüsse mit dem Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/Geschwindigkeit 15 (ohne Erhitzen)** zerkleinern. Zur Seite stellen und die thailändische Salatsoße zubereiten.

2 Das Fleisch 5 Minuten in einer Pfanne anbraten. Anschließend das Fleisch mit den Basilikumblättern (einige Blätter für das Anrichten beiseitelegen) und der Hälfte der thailändischen Salatsoße in die Metallschüssel geben und mit dem Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/70 °C** vermixen.

3 Währenddessen die Reisfadennudeln 3 bis 5 Minuten in eine Schüssel mit kochendem Wasser geben, abtropfen lassen und in kaltem Wasser zur Seite stellen.

4 Reisfadennudeln, mariniertes Fleisch, Cherrytomaten, Gurken und Zwiebelscheiben auf den Tellern anrichten. Den Salat mit der restlichen thailändischen Salatsoße würzen und mit Erdnüssen, Basilikum und Koriander garnieren.

Thailändische Salatsoße

Alle Zutaten in die kleine Schüssel geben. Im Programm **KÜCHENMASCHINE** rund 30 Sekunden lang mixen.

TIPP

Um das Rezept abzuwandeln, können Sie das Rindfleisch durch Krabben und das Thai-Basilikum durch normales Basilikum ersetzen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 62 24/08/2017 09:36



COLESLAW
mit Cranberries

15

VORBEREITUNG: 15 Min. RUHEZEIT: 1 Std.

FÜR 8 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 3 Karotten (300 g)
- ¼ Rotkohl (400 g)
- ¼ Weißkohl (400 g)
- 5 EL Mayonnaise (siehe S. 226)
- 50 g getrocknete Cranberries
- 1 EL Apfel- oder Sherryessig
- 1 EL feiner Senf
- 1 TL Zucker
- Einige Walnüsse, grob gehackt
- Salz, Pfeffer

1. Die große und die mittlere transparente Schüssel einsetzen. Die Karotten schälen, mit der 2 mm Raspelscheibe im Programm **KÜCHENMASCHINE** raspeln und anschließend in eine Salatschüssel geben.
2. Den Rot- und Weißkohl halbieren oder vierteln. Mit der 2 mm Schneidscheibe im Programm **KÜCHENMASCHINE** in feine Scheiben schneiden und zu den Karotten in die Salatschüssel geben.
3. Mayonnaise, Cranberries, Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Ganze vermischen, den Salat mindestens 1 Stunde lange kühl stellen.
4. Den Salat kurz vor dem Servieren mit gehackten Walnüssen bestreuen.

TIPP

Tauschen Sie die Cranberries durch Rosinen aus oder lassen Sie diese vollständig weg wie in der klassichen Variante des Rezepts.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 64 24/08/2017 09:37



QUINOA-SALAT
mit Pesto-Zitronendressing

180

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 20 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM:

- 1 rote Zwiebel, geviertelt
- 700 ml Wasser
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 300 g Quinoa
- 200 g abgetropfte Kichererbsen
- 150 g Cherrytomaten, halbiert
- 1 Avocado, gewürfelt
- ½ Salatgurke, fein gewürfelt
- Basilikum zum Garnieren

PESTO-ZITRONENDRESSING:

- 2 Limetten
- 1 ½ EL Olivenöl
- 1 EL grüne Pesto (siehe S. 228)
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Basilikum
- Salz, Pfeffer

1 Die rote Zwiebel in die Metallschüssel legen. Das Programm **EXPERTE, 15 Sekunden/ Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten. Zur Seite stellen.

2 Heißes Wasser, Brühwürfel und Quinoa in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 20 Minuten/Geschwindigkeit 1A/110 °C** starten.

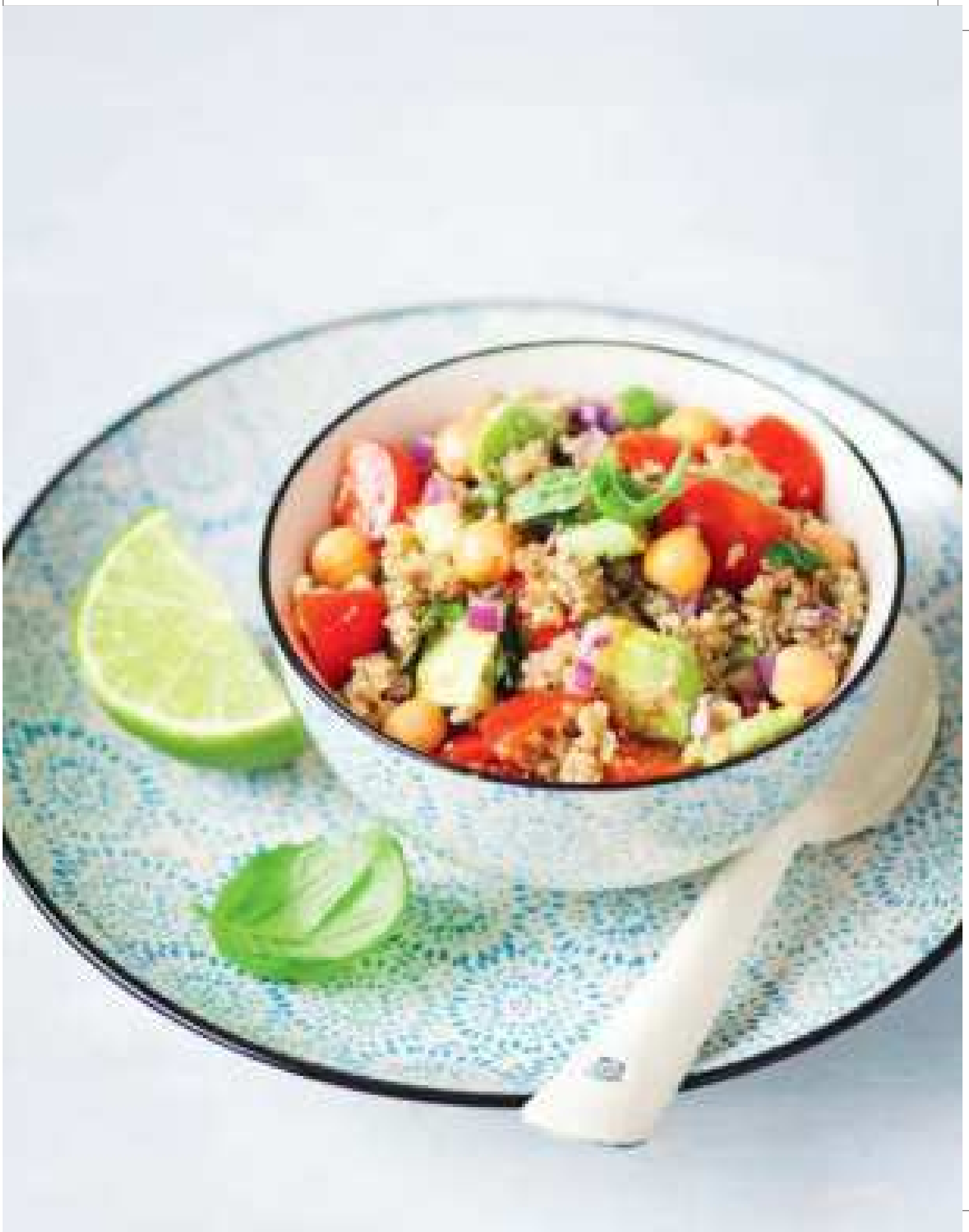
3 Nach Abschluss des Programms, sobald das Quinoa gar ist, die Schüssel entleeren und das Quinoa mit kaltem Wasser abschrecken, um den Garvorgang zu stoppen. Anschließend Kichererbsen, Tomaten, Avocado, Zwiebel und Gurke mit dem Quinoa vermischen und das Dressing darüber gießen. Den Quinoa-Salat vermengen und mit einigen Basilikumblättchen servieren.

Pesto-Zitronendressing

1 Die Limetten pressen, den Saft mit dem Olivenöl vermischen, salzen, pfeffern und einen Esslöffel Pesto hinzufügen.

2 Den Schnittlauch und das Basilikum waschen, fein hacken und unter das Dressing heben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 66 24/08/2017 09:37



BROKKOLISALAT

VORBEREITUNG: 5 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

FÜR DEN SALAT :

- 1 Brokkoli, in Röschen
- 2 Tomaten, entkernt und geviertelt
- 1 Frühlingszwiebel, geviertelt
- ½ rote Paprika, in Stücken
- ½ grüne Paprika, in Stücken
- ½ gelbe Paprika, in Stücken
- Saft einer Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- ½ Bund Petersilie
- ¼ Bund Minze
- Salz, Pfeffer

ZUM SERVIEREN :

- 50 g Pinienkerne, geröstet
- 100 g Feta, gewürfelt

1 Brokkoli-Röschen, Tomaten, Frühlingszwiebel, Paprika, Zitronensaft, Olivenöl, Petersilie, Minze, Salz und Pfeffer in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** vermixen.

2 Den Salat mit Pinienkernen und Feta-Würfeln servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 68 24/08/2017 09:37







SUPPEN

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 71 24/08/2017 09:37

SÜSS-SAURE LINSENSUPPE
mit Backpflaumen

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 40 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM :

- 8 Backpflaumen
- 50 ml Apfelsaft
- 3 EL Rotweinessig
- 50 g Speck, gewürfelt
- 100 g Zwiebeln, geviertelt
- 100 g Karotten, in Stücken
- 100 g Knollensellerie, gewürfelt
- 20 ml Rapsöl
- 1 EL Tomatenmark
- 250 g Kartoffeln, gewürfelt
- 100 g Lauch, in Stücken
- 200 g Teller-Linsen
- 1 l Brühe
- 4 Mettenden oder andere Räucherwürste
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- Koriander zum Verfeinern
- Salz, Pfeffer

1 Die Backpflaumen vierteln und in Apfelsaft und Essig einlegen.
2 Speckwürfel, Zwiebeln, Karotten und Sellerie mit Rapsöl in der großen Metallschüssel im Programm **EXPERTE, 6 Minuten/Geschwindigkeit 2A/120 °C** andünsten.
3 Das Tomatenmark zugeben und im Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 2A/120 °C** dünsten.
4 Kartoffeln und Lauch an die restlichen Zutaten geben und mit dem Programm **EXPERTE, 25 Sekunden/Geschwindigkeit 13/100 °C** zerkleinern.
5 Linsen in die Schüssel geben, Brühe dazugießen und im Programm **EXPERTE, 30 Minuten/Geschwindigkeit 1A/100 °C** garen.
6 Die Einlegeflüssigkeit der Backpflaumen in die Linsensuppe gießen und umrühren. Backpflaumen und Mettenden zugeben und diese 5 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch und Koriander garniert servieren.

TIPP

Bei Verwendung anderer Linsen verlängert sich die Garzeit und es muss entsprechend mehr Brühe zugegeben werden.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 72 24/08/2017 09:37



LAUCH-HACKFLEISCH-SUPPE

40

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 30 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM:

- 100 g Zwiebeln, geviertelt
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Rapsöl
- 500 g Hackfleisch
- ½ EL frischer Rosmarin, fein geschnitten
- ½ EL frischer Thymian
- 600 ml Fleischbrühe
- 3 Stangen Porree, in Ringen
- 250 g Schmelzkäse
- 200 g Crème fraîche
- ½ EL Salz
- 2-3 Prisen Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- Schnittlauch zum Garnieren
- Baguette zum Servieren

1 Zwiebeln und Knoblauch mit dem Öl in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 5 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** zerkleinern.

2 Das Programm **EXPERTE, 6 Minuten/Geschwindigkeit 2A/120 °C** erneut starten und die Zwiebeln und den Knoblauch anrösten.

3 Hackfleisch und Kräuter zugeben und mit dem Programm **EXPERTE, 6 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/120 °C** anbraten.

4 Fleischbrühe, Porree und Gewürze zugeben und die Suppe mit dem Programm **EXPERTE, 15 Minuten/Geschwindigkeit 1A/100 °C** garen.

5 Den Schmelzkäse und die Crème fraîche zugeben und mit dem Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 1A/100 °C** verrühren. Die Suppe mit Schnittlauch garnieren und mit ein paar Scheiben Baguette servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 74 24/08/2017 09:37



ERBSENSUPPE
mit Würstchen

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 1 Std. 20 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

250 g Schälerbsen, getrocknet
125 g Speckwürfel
1 l Wasser
1 Zwiebel, geviertelt
100 g Möhren, in feinen Stücken
100 g Porree, in Ringen
100 g Knollensellerie, gewürfelt
250 g geräucherte Würstchen (Mettenden), in Stücken
Salz, Pfeffer
Petersilie zum Garnieren

1 Die getrockneten Erbsen waschen und mit dem gewürfelten Speck und einem Liter Wasser in die Metallschüssel geben. Das Programm **EXPERTE, 1 Stunde/ Geschwindigkeit 2A/100 °C** starten.
2 Das restliche Gemüse zu den Erbsen hinzufügen und mit dem Programm **EXPERTE, 15 Minuten/Geschwindigkeit 1A/100 °C** garen. Die Laufzeit des Programms eventuell verlängern, falls die Erbsen nicht weich sein sollten.
3 Die klein geschnittenen Würstchen hinzugeben und im Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 1A/100 °C** erhitzen.
4 Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit fein geschnittener Petersilie servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 76 24/08/2017 09:37



ZWIEBELSUPPE



VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 45 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 5 große Zwiebeln, geviertelt
- 50 g Butter
- 1 EL Mehl oder Speisestärke
- 900 ml warmes Wasser
- 200 ml Weißwein oder Bier
- 1 Würfel Hühnerbrühe
- 100 g Bergkäse oder Greyerzer, gerieben
- 1 EL Salz, Pfeffer

KÄSE-CROUTONS:

- 4 Scheiben Landbrot vom Vortag
- 1 ½ EL Olivenöl
- 1 EL gewaschene und gehackte Kräuter (Basilikum, Thymian, Schnittlauch)
- 150 g Käse, gerieben
- Salz, Pfeffer

1. Die Zwiebeln in der Metallschüssel mit dem Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/ Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** zerkleinern. Falls erforderlich, die Zwiebeln mit dem Spatel von den Schüsselwänden hinunter zur Mitte schaben.
2. Die gewürfelte Butter und die Zwiebeln in der Metallschüssel mit dem Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 3/120 °C** anbraten.
3. Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben, warmes Wasser, Weißwein und einen Brühwürfel hinzugeben. Abschmecken und das Programm **EXPERTE, 40 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/100 °C** starten.
4. Wenn die Suppe gar ist, diese in Suppenteller füllen, mit Käse und mit Käse-Croutons garnieren.

Käse-Croutons

1. Die Brotscheiben in Würfel schneiden. Die Würfel in eine Schüssel geben, mit Olivenöl übergießen und mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Käse bestreuen.
2. Auf mittlerer Höhe bei 180 °C im Grillmodus 10 Minuten lang im Ofen rösten, den Vorgang überwachen. Anschließend die Croutons einzeln ablösen.

ZWIEBELSUPPE MIT CURRY

Geben Sie in Schritt 2 einen Esslöffel Curry und/oder Kurkumapulver in die Schüssel. Ersetzen Sie den Bergkäse bzw. Greyerzer durch Gauda und würzen Sie die Croutons mit Koriander.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 78 24/08/2017 09:37



ESSKASTANIENCREMESUPPE
mit frittiertem Salbei und gegrilltem Pancetta

VORBEREITUNG: 10 Min. KOCHZEIT: 30 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

1	Zwiebel, geviertelt
1 ½	EL Olivenöl
750	g gekochte Esskastanien unter Vakuum
700	ml Wasser
1	Würfel Geflügelbrühe
350	ml Milch
3	Scheiben Pancetta
	Einige Blätter Salbei (optional)
1½	EL geschmacksneutrales Öl
6	EL Sahne
	Salz, Pfeffer

1 Zwiebel mit Olivenöl, Esskastanien, Wasser, Würfel Geflügelbrühe und Milch in die Schüssel geben. Das Programm **CREMESUPPE** starten.
2 In der Zwischenzeit Pancetta ohne Fett 1 Minute lang in einer beschichteten Pfanne rösten. Die Salbeiblätter in etwas Traubenkernöl frittieren.
3 Die Esskastanienencremesuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Schuss Sahne, frittiertem Salbei und gegrilltem Pancetta servieren.

TIPP

Sie können den Pancetta durch Bacon ersetzen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 80 24/08/2017 09:37



KARTOFFELCREMESUPPE



VORBEREITUNG: 10 Min. KOCHZEIT: 30 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln, (2x2 cm) gewürfelt
- 300 g Porree, in Ringen
- 800 ml Wasser
- 200 ml Milch
- 50 g gesalzene Butter
- 50 ml Sahne
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

1 Kartoffeln, Porree, Wasser, Milch, einen Teelöffel Salz und die grob gewürfelte Butter in die Metallschüssel geben und das Programm **CREMESUPPE** starten.
2 Nach Abschluss des Programms die Sahne hinzufügen und das Programm **CREMESUPPE, 20 Sekunden** erneut starten.
3 Die Kartoffelcremesuppe mit gehacktem Schnittlauch servieren und pfeffern.

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE

Befolgen Sie das obige Rezept mit folgenden Anpassungen: Zu Beginn eine klein geschnittene Zwiebel und eine Knoblauchzehe mit dem Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 3/120 °C** anbraten. Milch und Sahne weglassen, die restlichen Zutaten zugeben, die Wassermenge um 200 ml erhöhen, 1 Brühwürfel zugeben und den Schnittlauch durch Thymian ersetzen, die Suppe im Programm **CREMESUPPE** garen.

TIPP

Kleine Kartoffelwürfel 10 bis 15 Minuten in einer Pfanne mit etwas gesalzener Butter anbraten und auf der Suppe verteilen. Zur Verfeinerung des Geschmacks kann ein Stück Knollensellerie an die Suppe gegeben werden.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 82 24/08/2017 09:37



KÜRBISSUPPE

VORBEREITUNG: 10 Min. KOCHZEIT: 30 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 1 kg Butternut-Kürbis
- 1 Würfel Geflügelbrühe
- 500 ml Wasser
- 150 ml fettarme Milch
- ½ TL Muskatnuss, gerieben
- ½ TL Zimtpulver (optional)
- 6 Scampi
- 1 Messerspitze Butter
- 150 ml Kokosmilch
- 6 Stängel Kerbel
- Salz, Pfeffer
- 1 cm frischer Ingwer, gerieben (optional)

1. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden.
2. Kürbis, einen Würfel Geflügelbrühe, Wasser, Milch, geriebene Muskatnuss und Zimt in die Schüssel geben. Das Programm **CREMESUPPE** starten und 2 Minuten vor Ende des Programms den Ingwer hinzufügen.
3. Die geschälten, gesalzenen und gepfefferten Scampi mit Butter einreiben und in einer Pfanne auf jeder Seite 3 Minuten braten.
4. Vor dem Servieren die Kokosmilch unter die Suppe rühren, in jedes Suppenschälchen einen Scampi geben und mit einem Kerbelstängel dekorieren.

TIPP

Sie können auch Hokkaido-Kürbis verwenden, allerding muss in diesem Fall die Flüssigkeitsmenge erhöht werden. Weitere schmackhafte Variante: Walnüsse mit sehr fein geschnittenen Chilistreifen anrösten und zur Suppe reichen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 84 24/08/2017 09:37



KAROTTENCREMESUPPE

VORBEREITUNG: 10 Min. KOCHZEIT: 30 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 1 Zwiebel, geviertelt
- 8 Karotten (600 g)
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 EL Olivenöl
- 900 ml Wasser
- 3 EL Frischkäse
- 200 ml Sahne
- Kümmel zum Garnieren (optional)
- Salz, Pfeffer

1 Die Zwiebel in die Metallschüssel geben. Die Karotten schälen und in 1 bis 2 cm lange Abschnitte schneiden, anschließend mit dem Kreuzkümmel, dem Olivenöl und dem Wasser zu den Zwiebeln geben, den Deckel aufsetzen und das Programm **CREMESUPPE** starten.

2 Frischkäse, Salz und Pfeffer hinzufügen, das Programm **CREMESUPPE, 20 Sekunden** erneut starten.

3 Die Suppe in die Schüsseln gießen, einen Schuss Sahne hinzufügen und mit Kümmel bestreuen.

TIPPS

Je nach Saison kann es vorkommen, dass einige Gemüsesorten, wie z. B. Karotten, etwas länger garen müssen. Falls erforderlich, die Kochzeit um einige Minuten verlängern.

Weitere schmackhafte Variante: Die Hälfte der Karotten durch geschälte und in Würfel geschnittene Süßkartoffeln oder durch rote Linsen ersetzen. Servieren Sie die Karottencremesuppe mit dampfgegartem Spinat (Programm **DAMPFGAREN**, 10 Minuten).

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 86 24/08/2017 09:37



SPARGELSUPPE

VORBEREITUNG: 15 Min. KOCHZEIT: 35 Min.

FÜR 4-5 PERSONEN PROGRAMM: 

- 30 g Butter (Zimmertemperatur)
- 1 kleine Zwiebel, geviertelt
- 1 Knoblauchzehe, halbiert (optional)
- 30 g Mehl
- 500 g weißer Spargel, geschält und in Stücken
- 1 l Geflügelbrühe
- 125 ml Schlagsahne
- Salz und Pfeffer
- 2 Zweige Estragon
- Kochschinken zum Servieren

1. Butter, Zwiebel und Knoblauch in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 3/105 °C** starten.
2. Mehl hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 3/105 °C** erneut starten.
3. Spargel, Geflügelbrühe, Sahne, Salz und Pfeffer in die Metallschüssel geben und das Programm **CREMESUPPE** starten.
4. Falls erforderlich, die Suppe nach Abschluss des Programms nachwürzen. Mit einer Scheibe Kochschinken und Estragon servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 88 24/08/2017 09:37



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 89 24/08/2017 09:37

TOMATENCREMESUPPE

VORBEREITUNG: 15 Min. KOCHZEIT: 30 Min.

FÜR 4 PERSONEN PRORAMM: 

- 1 kg reife Tomaten
- 1 kleine Zwiebel, geviertelt
- 1 Knoblauchzehe
- 1½ EL Olivenöl
- 500 ml Wasser
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- ½ Bund Basilikum
- 1 EL Mascarpone
- 1 TL Salz
- Pfeffer

1. Die Tomaten schälen, vierteln und entkernen. Die Tomaten zum Entkernen gegen den Rand des Spülbeckens drücken.
2. Tomaten, Zwiebel und Knoblauch in die Metallschüssel geben. Olivenöl, Wasser und Tomatenmark hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Zucker sowie die grob gehackten Basilikumblätter hinzufügen. Das Programm **CREMESUPPE** starten.
3. Nach Ende des Programms Mascarpone an die Suppe geben und das Programm **CREMESUPPE, 1 Minute** erneut starten.
4. Die Tomatencremesuppe in Schälchen oder Teller füllen und sehr heiß servieren.

TIPP

Eine schmackhafte Variante: Für eine Expressversion des Rezepts oder außerhalb der Saison die frischen Tomaten durch geschälte Tomaten aus der Dose ersetzen. Mit Knoblauch eingeriebene Ciabatta-Brotscheiben mit Mozzarella belegen und diese auf die Suppe legen. Die Tomatensuppe zusätzlich mit Pinienkernen bestreuen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 90 24/08/2017 09:37



ERBSENCREMESUPPE

VORBEREITUNG: 10 Min. KOCHZEIT: 30 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 3 Frühlingszwiebeln
- 500 ml Wasser
- 1 Würfel Geflügelbrühe
- 700 g geschälte grüne Erbsen
- 300 ml Sahne
- 3 Stängel frische Minze
- Salz, Pfeffer

1 Die Frühlingszwiebeln halbieren und in die Metallschüssel geben. Das Wasser, den Brühwürfel und die Erbsen hinzugeben und das Programm **CREMESUPPE** starten.
2 Die Sahne hinzufügen, salzen und pfeffern. Anschließend das Programm **CREMESUPPE, 10 Sekunden** erneut starten.
3 Die Cremesuppe mit einem Schuss Sahne und einigen Minzblättern servieren.

TIPP

3 Scheiben Pancetta oder Bacon mit einem Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Pancetta anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Suppe servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 92 24/08/2017 09:37



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 93 24/08/2017 09:37

CHORBA
Tunesischer Eintopf

VORBEREITUNG: 20 Min. KOCHZEIT: 50 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM:

- 1 Zwiebel, geviertelt
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch
- 5 Stängel Koriander
- 5 Stängel Minze
- 2 EL Olivenöl
- 2 Karotten (200 g), in Stücken
- 2 Stangen Sellerie, in Stücken
- 600 ml Wasser
- 1 Würfel Geflügelbrühe
- ½ TL Zimt
- 1 TL Koriander, gemahlen
- 1 TL Ingwer, gemahlen
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Paprika, edelsüß
- 1 TL Zucker
- 1 Dose geschälte Tomaten (240 g)
- 1 EL Tomatenmark
- 50 g Fadennudeln
- 265 g abgetropfte Kichererbsen aus der Dose
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer

1 Die Zwiebel und den Knoblauch in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten. Die Hälfte der Zubereitung zur Seite stellen.

2 Fleisch, Salz, Pfeffer, Koriander und Minzblätter hinzufügen. Das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 5 (ohne Erhitzen)** starten. Die Mischung muss homogen sein. Die Schüssel entleeren und aus der Masse Frikadellen mit einem Durchmesser von rund 2 cm formen. Beiseitestellen. Die Schüssel ausspülen und trocknen.

3 Das Olivenöl, den Rest der Zubereitung aus Zwiebeln und Knoblauch in die Schüssel geben und das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 3/130 °C** starten.

4 Gemüse, Wasser und den zerbröselten Brühwürfel, Gewürze, Zucker, geschälte Tomaten und Tomatenmark hinzugeben und dann das Programm **EXPERTE, 35 Minuten/Geschwindigkeit 2A/100 °C** starten.

5 Fadennudeln, Fleischfrikadellen und Kichererbsen hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 1A/120 °C** starten. Falls die Chorba zu dickflüssig ist, mit etwas Wasser verdünnen. In großen Suppenschalen servieren und mit Petersilie bestreuen.

TIPP

Sie können das Hackfleisch mithilfe des Programms **KÜCHENMASCHINE** selbst herstellen. Legen Sie das grob gewürfelte Fleisch in die große transparente Schüssel, in der sich das Metallmesser befindet. Rund 30 Sekunden lang hacken.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 94 24/08/2017 09:37



TIROLER SPECKKNÖDELSUPPE

VORBEREITUNG: 20 Min. GARZEIT: 1 Std. 45 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

GEMÜSEBRÜHE:

- 1,5 l Wasser
- 2 Karotten (200 g), in Stücken
- 1 Selleriestange, in Stücken
- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 2 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer

SPECKKNÖDEL:

- 20 g Butter
- 120 g Speck, fein gewürfelt
- 250 ml Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 5-6 Brötchen (250 g), vom Vortag gewürfelt
- 2 Eier
- 3-5 EL Paniermehl oder Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer

ZUM GARNIEREN:

- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Gemüsebrühe

1 Das Wasser mit dem Gemüse und den Gewürzen in die Metallschüssel geben und das Programm **DAMPFGAREN 1 Stunde 30 Minuten** starten.

2 Die Brühe durch ein feines Sieb oder Tuch gießen und ohne Beilage oder mit Semmelknödeln bzw. Gemüse servieren.

Speckknödel

1 Butter und Speckwürfel in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 6 Minuten/Geschwindigkeit 1A/120 °C** anbraten.

2 Milch aufgießen, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und mit dem Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 1A/80 °C** erhitzen.

3 Brötchen in eine große Schüssel geben und die Speck-Milch darüber gießen. Mit dem Spatel vermengen, Eier und Semmelbrösel unterheben und die Masse 10 Minuten ziehen lassen.

4 Die Metallschüssel ausspülen und 2 Liter Salzwasser mit dem Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 1A/120 °C** zum Kochen bringen.

5 Den Dampfgareinsatz mit den 8 geformten Knödeln in die Metallschüssel geben, das Programm **EXPERTE, 15 Minuten/Geschwindigkeit 0/98 °C** starten.

6 Die Knödel mit der Brühe in tiefen Tellern mit Schnittlauch garniert servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 96 24/08/2017 09:37



ASIATISCHE SUPPE
mit Eierstich

90

VORBEREITUNG: 10 Min. KOCHZEIT: 15 Min.

FÜR 6-8 PERSONEN PROGRAMM:

- 1,2 l warmes Wasser
- 3 Brühwürfel Miso
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Frühlingszwiebel, in Ringen
- 1 TL Speisestärke
- 2 TL Sojasoße
- 2 EL Reisessig
- 200 g Shrimps
- ½ Bund Koriander, fein gehackt
- 1 entkernte rote Chilischote, in feinen Streifen
- ½ rote Zwiebel, in Ringen
- 3 Eier, verquirlt
- 100 g Sojasprossen

1 Wasser und Miso-Brühwürfel in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 5/100 °C** starten.

2 In der Zwischenzeit die äußeren Blätter vom Zitronengras entfernen. Das Zitronengras klein schneiden. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und während das Programm **EXPERTE** läuft, durch die kleine Deckelöffnung einlaufen lassen. Sojasoße, Essig, Frühlingszwiebel (ein Viertel davon für die Dekoration aufbewahren) und Zitronengras zugeben.

3 Nach Abschluss des Programms Shrimps, Koriander, Chilischote und rote Zwiebel hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/90 °C** erneut starten.

4 Die verquirlten Eier nach und nach durch die Öffnung zugeben und das Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 3/90 °C** erneut starten.

5 Die Suppe heiß mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander servieren.

TIPP

Sie können die Shrimps durch Hähnchenfleisch ersetzen. Anstatt eines Miso-Brühwürfels können Sie auch einen Gemüse-Brühwürfel verwenden. Für eine leichtere Variante lassen Sie die Eier weg.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 98 24/08/2017 09:37



MINESTRONE
und Parmesanchips

VORBEREITUNG: 30 Min. KOCHZEIT: 40 Min.

FÜR 6-8 PERSONEN PROGRAMM: 

- 1 Karotte (100 g)
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Sellerie
- 1½ EL Olivenöl
- 150 g geräucherte Speckwürfel
- 1 Knoblauchzehe
- 1,25 l Wasser
- 2 Würfel Geflügelbrühe
- 1 Kartoffel (100 g), geschält
- 1 Zucchini (150 g), geschält
- 150 g grüne Bohnen
- 1 Dose weiße Bohnen (200 g), gekocht oder vorgekocht
- 2 Tomaten (200 g)
- 150 g kurze Nudeln
- 3 EL Basilikum, fein gehackt
- 3 EL glatte Petersilie, fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- 6 EL grüne Pesto zum Servieren (siehe S. 228)

PARMESANCHIPS:

- 100 g Parmesan, grob gerieben

1 Karotte, Zwiebel und Sellerie in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl in die Schüssel geben. Die Zutaten im Programm **EXPERTE, 3 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/120 °C** anschwitzen.

2 Speckwürfel, Knoblauch, Wasser, Brühwürfel, Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Programm **EXPERTE, 8 Minuten/Geschwindigkeit 3/110 °C** starten.

3 Die Kartoffel und die Zucchini in 2 cm große Würfel und die grünen Bohnen in kleine Abschnitte schneiden. Alles in die Schüssel geben und das Programm **EXPERTE, 20 Minuten/Geschwindigkeit 1A/110 °C** starten.

4 Die weißen Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und kurz unter kaltem Wasser abspülen. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Nach Abschluss des Programms, Tomaten, Nudeln, Bohnen, Basilikum und Petersilie hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 1A/110 °C** erneut starten. Beachten Sie bitte die Garzeit der Nudeln.

5 Die Minestrone abschmecken, mit Parmesanchips und einem Teelöffel Pesto (siehe S. 228) pro Person servieren.

Parmesanchips

1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine dünne Schicht Parmesan auf ein Blatt Backpapier streuen. 5 bis 7 Minuten im Ofen backen und nicht aus den Augen lassen: Der Parmesankäse sollte eine leichte Bräune erhalten.

2 Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und die Chips vom Papier ablösen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 100 24/08/2017 09:37



GAZPACHO



VORBEREITUNG: 25 Min. RUHEZEIT: 3 bis 6 Std.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: 

- 1,5 kg Tomaten
- 1 Salatgurke (300 g)
- ½ rote Paprika (100 g)
- ½ grüne Paprika (100 g)
- 2 Frühlingszwiebeln, halbiert
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 100 ml Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer

1 Die Tomaten häuten*, entkernen, den Stiel entfernen und vierteln. Die Gurke schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Paprika entkernen, in Stücke schneiden.

2 Alle Zutaten mit Olivenöl und Essig in die Schüssel geben, salzen, pfeffern und das Programm **SMOOTHIE** starten. Die Gazpacho mit Frischhaltefolie abdecken und 3 bis 6 Stunden kühl stellen.

3 Kurz vor dem Servieren abschmecken. Die Gazpacho in kleinen Schälchen servieren und mit etwas Olivenöl beträufeln.

TIPP

Trockenes Brot in Würfel schneiden und diese mit etwas Olivenöl in der Pfanne rösten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Brotwürfel zur Suppe reichen. Zudem können Sie einen Teil des Gemüses in feine Würfel schneiden und diese als Garnitur auf die Suppe geben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 102 24/08/2017 09:37



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 103 24/08/2017 09:37

GEMÜSESUPPE

40

VORBEREITUNG: 10 Min. KOCHZEIT: 30 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: 

- 3 Karotten (300 g)
- 1 Stange Porree (150 g)
- 1 Stange Sellerie
- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 3 Kartoffeln (300 g)
- 800 ml Wasser
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

1 Karotten, Porree und Sellerie in 1 bis 2 cm lange Abschnitte schneiden, die Kartoffeln in rund 2 cm große Würfel schneiden.

2 Alle Zutaten in die Metallschüssel geben und das Programm **CREMESUPPE** starten. Anschließend abschmecken.

GEMÜSESUPPE mit Zucchini

Karotten und Kartoffeln durch 2 Zucchini (600 g) ersetzen und den Brühwürfel weglassen. Die Suppe mit etwas Olivenöl und gehackten Basilikumblättern servieren.

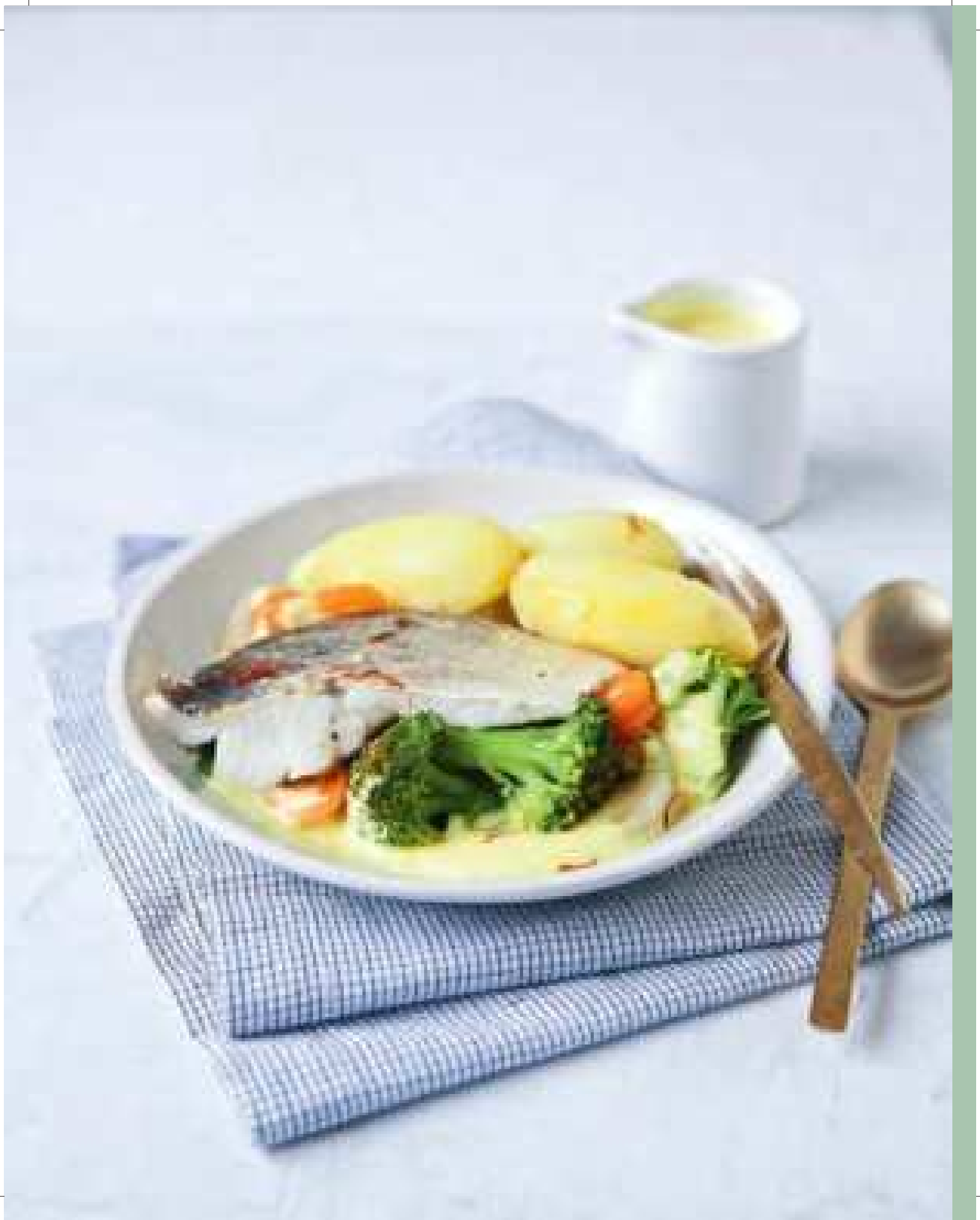
TIPPS

Je nach Saison kann es vorkommen, dass einige Gemüsesorten etwas länger gegart werden müssen. Falls erforderlich, verlängern Sie die Kochzeit um einige Minuten.

Als leckere Variante einen Schuss Milch oder Sahne und/oder geriebenen Comté-Käse hinzufügen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 104 24/08/2017 09:37







FISCH

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 107 24/08/2017 09:37

ZANDER AUF GEMÜSE
mit Kartoffeln und Safransoße

VORBEREITUNG: 10 Min. KOCHZEIT: 35 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

600 g Kartoffeln, geschält
1 TL Salz
20 ml Weißwein
250 g Fenchel, in dünnen Scheiben
250 g Karotten, in dünnen Scheiben
250 g Brokkoli, in kleinen Röschen
600 g Zanderfilet

FÜR DIE SOSSE:
100 ml Weißwein
½ Schalotte (20 g)
100 ml Fischfond
20 g Butter
25 g Mehl
8-10 Safranfäden (oder 0,1 g Safran gemahlen)
200 ml Sahne
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 Prise weißer Pfeffer

1 Kartoffeln mit 250 ml gesalzenem Wasser in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 20 Minuten/Geschwindigkeit 0/100 °C** garen.
2 Nach Abschluss des Programms das Gemüse auf den unteren Boden des Dampfgareinsatzes legen, auf die obere Etage die Zanderfilets geben. Die Kartoffeln in der Metallschüssel belassen, 20 ml Weißwein hinzugeben und den Dampfgareinsatz in die Metallschüssel einsetzen, mit dem Programm **EXPERTE, 12 Minuten/Geschwindigkeit 0/100 °C** garen. Falls das Gemüse nicht gar sein sollte, die Garzeit verlängern.
3 Fisch, Gemüse und Kartoffeln warm stellen. Die Safran-Weißwein-Soße zubereiten.
4 Die Zanderfilets auf dem Gemüse mit Kartoffeln und Safransoße servieren.

Safransoße

1 Einige Safranfäden in Weißwein einweichen lassen. Schalotte mit Safran-Weißwein und Fischfond im Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 15/120 °C** mixen.
2 Das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 5/120 °C** starten und den Fond aufkochen.
3 Mehl und Butter in einer kleinen Schüssel mit der Gabel zu einer homogenen Masse vermengen.
4 Das Mehl-Butter-Gemisch mit Sahne, Zucker, Salz und Pfeffer mit dem Programm **EXPERTE, 4 Minuten/Geschwindigkeit 5 (ohne Erhitzen)** fertig kochen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 108 24/08/2017 09:37



KARTOFFEL-LACHS-AUFLAUF

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 1 Std. 5 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Karotte (100 g)
- 1 Fenchelknolle (200 g)
- 2 frische Seelachsfilets (240 g)
- 2 frische Lachsfilets (300 g)
- 200 ml Sahne
- 1 EL Knoblauchpulver
- ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 80 g Paniermehl (siehe S. 166)
- 60 g Parmesan, gerieben
- Salz, Pfeffer

1 Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen, das in Würfel geschnittene Gemüse hineingeben und das Programm **DAMPFGAREN 30 Minuten** starten.

2 Nach Abschluss des Programms das Gemüse aus dem Einsatz nehmen und in eine Salatschüssel geben. Den Dampfgareinsatz mit dem in Stücke geschnittenen Lachs wieder in die Metallschüssel setzen, ohne das Wasser abzugießen und das Programm **DAMPFGAREN 15 Minuten** starten. Fisch beiseitelegen.

3 Nach Abschluss des Programms das Gemüse in die leere Metallschüssel geben. Sahne, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver hinzufügen, das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten, bis ein grobes Püree erhalten wird. Schnittlauch an das Püree geben und umrühren.

4 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. In eine Auflaufform abwechselnd eine Schicht Püree und eine Schicht Fisch geben und mit einer Schicht Fisch abschließen. Den Auflauf mit Paniermehl und geriebenem Parmesankäse bestreuen und 20 Minuten lang im Ofen auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze gratinieren.

TIPP

Sie können die Kartoffeln durch Topinambur ersetzen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 110 24/08/2017 09:37



DAMPFGEGARTER LACHS
mit japanischer Soße



VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 35 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 250 g grünes Gemüse (grüne Bohnen, frische Zuckererbsen)
- 4 Röschen Romanesco-Kohl (optional)
- 2 cm frischer Ingwer, geschält
- 1 kleine Zucchini (150 g)
- 4 frische Lachsfilets (600 g)
- Abgeriebene Schale einer ½ Limette
- Salz, Pfeffer

JAPANISCHE SOßE:

- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Limette (Saft + Schale)
- 3 EL Sojasoße
- 2 EL Reisessig
- 2 EL Rapsöl
- 1 cm Ingwer, gerieben

1 Die Enden der grünen Bohnen entfernen. Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen, Zuckererbsen und/oder Bohnen und Romanesco in den Dampfgareinsatz geben und das Programm **DAMPFGAREN 20 Minuten** starten.

2 In der Zwischenzeit den Ingwer und die Zucchini in feine Scheiben schneiden und vier 30 x 20 cm große Rechtecke aus Backpapier zuschneiden. Die Rechtecke einölen, mit Zucchini, Ingwer und jeweils einem Lachsfilet bestücken. Salzen, pfeffern und einige Zesten einer Limette hinzufügen.

3 Das Backpapier auf folgende Weise schließen: Zunächst die beiden länglichen Seiten nach oben und anschließend nach unten falten und dann die äußeren Enden nach unten einschlagen.

4 Die Backpapierpäckchen mit dem Lachs über das Gemüse in den Dampfgareinsatz setzen und das Programm **DAMPFGAREN 15 Minuten/100 °C** starten.

5 Den Lachs mit dem Gemüse und der japanischen Soße servieren.

Japanische Soße

1 Den Schnittlauch fein schneiden. Beiseitelegen.

2 Alle weiteren Zutaten für die Soße in einer Schüssel vermischen und zum Schluss mit Schnittlauch und Ingwer garnieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 112 24/08/2017 09:37



JAKOBSMUSCHELN
auf Porree mit leichter Dill-Estragonsoße



VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 25 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 1 Fenchelknolle (300 g)
- 2 Stangen Porree (300 g) ohne Grün
- 1 Schuss Olivenöl
- 18 frische Jakobsmuschel-Nüsse
- Salz, Pfeffer

DILL-ESTRAGONSOßE:

- ½ Bund Dill
- ½ Bund Estragon
- 150 g Naturjoghurt
- Die abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone + die Hälfte ihres Saftes
- Salz, Pfeffer

1 Den Fenchel vierteln. Die große transparente Schüssel einsetzen und die mittlere Schüssel mit der 2 mm Schneidscheibe ausrüsten. Den Fenchel und den Porree getrennt im Programm **KÜCHENMASCHINE** in feine Scheiben schneiden. Die leichte Estragon-Soße zubereiten.

2 Den Dampfgareinsatz mit dem Gemüse in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen. Einen Schuss Olivenöl hinzugeben, salzen, pfeffern und dann das Programm **DAMPFGAREN 15 Minuten** starten.

3 Nun die Jakobsmuscheln auf das Gemüse im Dampfgareinsatz setzen und das Programm **DAMPFGAREN 10 bis 12 Minuten/100 °C** starten (je nach der Dicke der Jakobsmuschel-Nüsse). Gemüse und Jakobsmuscheln mit der leichten Soße servieren.

Leichte Dill-Estragonsoße

1 Die Dill- und Estragonblätter abzupfen, waschen, vorsichtig abtrocknen und in grobe Stücke schneiden.

2 Alle Zutaten für die Soße in die kleine transparente Schüssel geben und das Programm **KÜCHENMASCHINE 30 Sekunden** starten.

TIPPS

Die Garzeit von Jakobsmuscheln variiert je nach Größe. Die Jakobsmuscheln sind gar, wenn sie außen goldbraun und innen noch leicht glasig sind.
Die leichte Soße kann ebenfalls mit gegartem Spargel (siehe S. 52), einem Champignonsalat und feinen Lachsstreifen oder einem in Alufolie gegarten Lachs serviert werden (siehe S. 112).

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 114 24/08/2017 09:37



FISCH-COLOMBO
mit Safranreis

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 1 Std. 10 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 600 g frische Fischfilets (z. B. Lachs, Kabeljau)
- 1 Limette
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1-2 Zwiebeln, geviertelt
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL Kurkuma, gemahlen
- 1 EL indisches Masala-Gewürz
- 300 ml Kokosmilch
- 200 g Zuckererbsen
- 1 grüne oder rote Chilischote, halbiert
- Salz, Pfeffer

SAFRANREIS:

- 300 g Basmati- oder Langkornreis
- 300 ml Wasser
- Safran (0,1 g)
- 1 TL Salz

1 Die Fischfilets in 3 cm große Stücke schneiden, mit dem Saft der Limette beträufeln und leicht salzen. Knoblauch und Zwiebeln in die Schüssel geben, das Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten.

2 Falls erforderlich, die Masse von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben Das Öl und die Gewürze hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/100 °C** erneut starten.

3 Kokosmilch, halbierte Zuckererbsen und entkernte Chilischote hinzufügen, pfeffern und das Programm **EXPERTE, 20 Minuten/Geschwindigkeit 1A/95 °C** starten.

4 Nach Abschluss des Programms den Fisch hinzufügen und unterheben und das Programm **EXPERTE**, **20 Minuten/Geschwindigkeit 0/95 °C** erneut starten. Falls der Fisch noch roh sein sollte, die Garzeit verlängern. Den Colombo mit Safranreis servieren.

Safranreis

500 ml Wasser in die Metallschüssel und alle Zutaten für den Reis in eine andere Metallschüssel geben, die in den Dampfgareinsatz passt. Die Schüssel in den Dampfgareinsatz stellen und den Deckel schließen. Das Programm **DAMPFGAREN 25 Minuten** starten.

COLOMBO mit Hähnchenfleisch

Den Fisch durch 600 g in kleine Würfel geschnittene Hähnchenbrustfilets ersetzen. Das Fleisch in Schritt 3 gleichzeitig mit den Zuckererbsen und der Kokosmilch hinzufügen und das Gericht im Programm **EXPERTE, 30 Minuten/ Geschwindigkeit 1A/100 °C** garen lassen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 116 24/08/2017 09:37



SEEZUNGENROULADEN
mit Tapenade und Tomatenpüree



VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 30 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:





- 18 bis 20 frische Seezungenfilet-Hälften
- 100 g Tapenade
- 200 g getrocknete Tomaten
- Etwas Öl
- Einige Blätter Basilikum
- Salz, Pfeffer

TOMATENPÜREE MIT BASILIKUM:

- 5 reife Tomaten
- 5 Blätter Basilikum
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

1. Zunächst das Tomatenpüree zubereiten und für folgende Schritte beiseitestellen.
2. Gräten aus den Seezungenfilets entfernen. Die Filets salzen, pfeffern und mit der Tapenade bestreichen, eine getrocknete Tomate an das Ende des Fischfilets legen, die Filets aufrollen und mit einem Holz-Zahnstocher feststecken.
3. Alle aufgerollten Seezungenfilets in den geölten Dampfgareinsatz platzieren und die Metallschüssel mit 500 ml Wasser befüllen, das Programm **DAMPFGAREN/100 °C** starten (die Garzeit je nach Beschaffenheit der Filets anpassen).
4. Das Basilikum waschen. Die eingerollten Filets mit dem Tomatenpüree und einigen Basilikumblättern servieren.

Tomatenpüree mit Basilikum

1. Die Tomaten schälen, vierteln und die Stängel entfernen. Das Basilikum waschen.
2. Alle Zutaten in die Schüssel geben, dabei mit dem Olivenöl beginnen, das Programm **EXPERTE, 12 Minuten/Geschwindigkeit 1A/100 °C** starten. Anschließend das Programm **EXPERTE, 45 Sekunden/Geschwindigkeit 18 (ohne Erhitzen)** erneut starten, um das Püree ausreichend zu mixen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 118 24/08/2017 09:37



CURRY
mit Garnelen

25

VORBEREITUNG: 5 Min. VORBEREITUNG: 20 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM:

- 1 Stängel Zitronengras
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- ½ rote Chilischote (optional)
- 500 ml Kokosmilch
- 2 TL Fischfond in Pulverform (optional)
- 1 TL Koriander, gemahlen
- 2 TL Curry, gemahlen
- 400 g geschälte und vorgegarte Garnelen
- ½ Bund thailändisches Basilikum

1 Die äußeren Blätter des Zitronengrasstängels entfernen, nur max. 6 cm des Zitronengrasstängels ab der Zwiebel beibehalten, in feine Scheiben schneiden und beiseitelegen.

2 Olivenöl, Zwiebel, Knoblauch, Zitronengras und die entkernte Chilischote in die Metallschüssel geben. Das Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten, um die Zutaten zu mixen, falls erforderlich die Masse mit dem Spatel herunterdrücken.

3 Kokosmilch, Fischfond, Koriander und Curry hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 3/100 °C** starten.

4 Schließlich die Garnelen und das gewaschene und von den Stängeln gezupfte Basilikum hinzufügen, dann den Garvorgang mit dem Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 0/100 °C** fortsetzen.

5 Das Currygericht mit Basmatireis servieren.

CURRY mit Hähnchen

Fischbrühe weglassen und durch einen halben Würfel Geflügelbrühe ersetzen. Statt Garnelen vier in Würfel geschnittene Hähnchenbrustfilets verwenden und mit dem Programm **EXPERTE, 15 Minuten/Geschwindigkeit 0/100 °C** garen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 120 24/08/2017 09:37



SEELACHS
mit Zitrusfrüchten



VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 30 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:





- 1 Karotte (100 g)
- 1 kleine Zucchini (150 g)
- ½ Fenchelknolle (100 g)
- ½ Grapefruit mit rosa Fruchtfleisch
- 1 kleine Orange
- 1 Limette
- 1 Schuss Olivenöl
- Basilikumblätter (optional)
- 4 Seelachsfilets (480 g)
- Salz, Pfeffer

1. Die große transparente Schüssel mit der mittleren Schüssel einsetzen. Das Gemüse mit der 4 mm Raspelscheibe im Programm **KÜCHENMASCHINE** zerkleinern. Grapefruit und Orange filetieren*, die Limette in feine Scheiben schneiden.
2. Vier 30 x 20 cm große Rechtecke aus Backpapier oder Aluminiumfolie zuschneiden.
3. Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen. Die Rechtecke mit Olivenöl bepinseln. Das geraspelte Gemüse mit dem Basilikum in das Backpapier einwickeln, ohne die Pakete vollständig zu verschließen, und diese auf dem Dampfgareinsatz im Programm **DAMPFGAREN** in 15 Minuten bissfest garen. Verlängern Sie den Vorgang um 5 Minuten, falls Sie zarteres Gemüse bevorzugen.
4. Nach Abschluss des Programms die Seelachsstücke hinzufügen, salzen, pfeffern, die Orangen- und die Grapefruitfilets darauf verteilen und zusätzlich eine Limettenscheibe zugeben. Das Backpapier hermetisch verschließen.
5. Das Programm **DAMPFGAREN 15 Minuten/100 °C** erneut starten.

TIPP

Um dem Ganzen noch mehr Pfiff zu verleihen, vor dem Garen in jedes Backpapierpaket zwei bis drei dünne Ingwerstreifen legen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 122 24/08/2017 09:37



LACHSTATAR



VORBEREITUNG: 10 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- ½ Bund Schnittlauch
- 2 kleine Frühlingszwiebeln
- 650 g frischer Lachs
- 1 EL Kapern
- 1 EL Olivenöl
- ½ gelbe Paprikaschote
- Saft einer Limette oder einer Zitrone

1. Die zuvor geschälten und geviertelten Zwiebeln in die transparente Schüssel geben und das Programm **KÜCHENMASCHINE** starten. Betätigen Sie viermal die Taste „Pulse“. Den in Stücke geschnittenen Lachs, Kapern, grob gehackten Schnittlauch, Olivenöl und Paprikaschote hinzufügen. Vier weitere Male die Pulse-Taste betätigen.
2. Die Masse mit dem Spatel von den Schüsselwänden lösen und einige weitere Male die Pulse-Taste betätigen, falls der Fisch nicht fein genug gehackt ist.
3. Mit Zitronensaft beträufeln und das Tatar in eine Schüssel geben.
4. Um das Tatar schön anzurichten, einen Garnierring (Ø 6-8 cm) verwenden. Das Tatar gekühlt servieren mit einem gemischten Salat mit Mangoscheiben.

Asiatisches Lachstatar

Fügen Sie ein halbes Bund thailändisches Basilikum oder Koriander und eine halbe Chilischote hinzu. Tauschen Sie das Olivenöl durch Sesamöl aus und lassen Sie die gelbe Paprikaschote weg. Servieren Sie das Tatar mit Mangoscheiben und je nach Geschmack mit einer Wasabi-Mayonnaise (siehe S. 226).

TIPP

Fügen Sie ein Viertel einer gehackten Salatgurke hinzu für ein Tatar mit mehr Biss.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 124 24/08/2017 09:37







FLEISCH UND GEFLÜGEL

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 127 24/08/2017 09:37

RINDERGULASCH
mit Zwiebeln

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 2 Std. 45 Min.

FÜR 6-7 PERSONEN PROGRAMM: 

- 400 g Zwiebeln, geviertelt
- 30 ml Rapsöl
- 1 EL Paprika edelsüß, gemahlen
- 2 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 1 kg Rindergulasch, in Stücken (4 x 4 cm)
- 1 EL Salz
- 3 Prisen Pfeffer
- 400 ml Brühe
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- ¼ TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 2 Prisen Kümmel, grob gemahlen
- 1 TL frischer Majoran, fein geschnitten
- 1 TL frischer Thymian
- 1-2 EL Mehl
- 5 EL Rotwein

1. Die Zwiebeln im Programm **EXPERTE, 5 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** zerkleinern.
2. Öl dazugeben und im Programm **EXPERTE, 15 Minuten/Geschwindigkeit 2A/110 °C** die Zwiebeln rösten.
3. Paprikapulver und Tomatenmark zugeben und im Programm **EXPERTE, 8 Minuten/Geschwindigkeit 2A/120 °C** weiterbraten.
4. Rotwein aufgießen und im Programm **EXPERTE, 8 Minuten/Geschwindigkeit 2A/120 °C** einkochen.
5. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Brühe in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 2 Stunden/Geschwindigkeit 1A/95 °C** kochen.
6. Anschließend Knoblauch, Zitronenschale, Kümmel, Majoran und Thymian zugeben. Mehl und Rotwein in einer Tasse verrühren, ebenfalls zum Gulasch geben und mit dem Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 1A/ 95 °C** weiterkochen.
7. Das Fleisch aus der Metallschüssel nehmen. Die Soße im Programm **EXPERTE, 15 Sekunden/Geschwindigkeit 15 (ohne Erhitzen)** mixen.
8. Das Fleisch in die Soße geben und im Programm **EXPERTE, 2 Minuten/100 °C** erwärmen. Das Gulaschgericht mit Nudeln oder Semmelknödeln servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 128 24/08/2017 09:37



ZÜRCHER GESCHNETZELTES

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 25 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM:

- 40 g Schalotten
- 150 ml Kalbsfond
- 20 g Butter (Zimmertemperatur)
- 200 ml Sahne
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 600 g Kalbsschnitzel
- 2 EL Mehl
- 30 ml Rapsöl
- 50 ml Weißwein
- Salz, weißer Pfeffer

1 Schalotte mit Kalbsfond in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 15/120 °C** starten.

2 Den Fond im Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 5/120 °C** aufkochen.

3 Einen Esslöffel Mehl und weiche Butter in einer kleinen Schüssel mit der Gabel zu einer homogenen Masse vermengen. Nach 3 Minuten Programmlaufzeit Mehl-Butter, Sahne, Salz, Zucker, weißen Pfeffer und Zitronensaft zugeben, die Soße fertig kochen und beiseitestellen.

4 Die Kalbsschnitzel gegen die Faser in 1 cm dünne Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 1 EL Mehl bestäuben und gut vermengen.

5 Das Geschnetzelte mit dem Rapsöl in der Metallschüssel im Programm **EXPERTE, 8 Minuten/Geschwindigkeit 1A/120 °C** anbraten. Die Deckelkappe dabei offenlassen. Falls Sie das Fleisch kräftiger rösten möchten, den Vorgang um bis zu 10 Minuten verlängern.

6 50 ml Weißwein aufgießen, die Soße zugeben und die Mischung im Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 1A/95 °C** kochen lassen. Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti (siehe S. 190) servieren.

ZÜRCHER GESCHNETZELTES mit Champignons

250 g weiße Champignons putzen, mit einer Prise Salz würzen und mit 20 ml Rapsöl in der Metallschüssel im Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 1A/120 °C** anbraten. Weitere **3 Minuten/Geschwindigkeit 1A/140 °C** dünsten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 130 24/08/2017 09:37



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 131 24/08/2017 09:37

RIND NACH BURGUNDER ART

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 2 Std. 25 Min. RUHEZEIT: 12 Std.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: 

- 1 kg Rinderschulter, in 3 cm Würfel geschnitten
- 500 ml Rotwein
- 3 Karotten (300 g), in dünnen Scheiben
- 1 Zwiebel, in dünnen Scheiben
- Thymian-, Rosmarin und Salbeizweige getrocknet
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g Räucherspeck
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Kalbsfond
- 4 EL Speisestärke
- Salz, Pfeffer

1 Das Fleisch am Vortag marinieren*. Dazu die Fleischwürfel mit den Karotten, der Zwiebel und den Kräutern über Nacht in Rotwein ziehen lassen.

2 Am Tag der Zubereitung: Die Rindfleischwürfel mit einem Schaumlöffel aus der Marinade heben und abtropfen lassen. Speck und Knoblauch, Rindfleischstücke und Öl in die Metallschüssel legen. Das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/110 °C** starten.

3 Anschließend Karotten, Zwiebeln, Kräuter und Tomatenmark hinzufügen. Salzen, pfeffern und den in 200 ml handwarmen Wasser aufgelösten Kalbsfond zugießen sowie die Marinade. Das Fleisch sollte mit der Marinade bedeckt sein. Anschließend das Programm **EXPERTE, 20 Minuten/Geschwindigkeit 1A/110 °C** starten.

4 Die in 4 EL kaltem Wasser aufgelöste Speisestärke hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 2 Stunden/Geschwindigkeit 1A/95 °C** erneut starten.

5 Den Garzustand des Fleisches überprüfen. Falls erforderlich, den Garvorgang **15 bis 30 Minuten/Geschwindigkeit 0/95 °C** verlängern (ohne Kappe, damit die Soße gut einkocht).

TIPPS

Falls ein anderes Stück Fleisch als der Mittelbug verwendet wird, ist es eventuell erforderlich, die Garzeit anzupassen.

Wenn die Zeit knapp ist, nicht mariniertes Fleisch verwenden oder die Marinadezeit verkürzen. Reichen Sie zum Rindfleisch gebratene Champignons mit Frühlingszwiebeln und dampfgegarte Kartoffeln. Mit einer Messerspitze Ingwer wird der Geschmack intensiver.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 132 24/08/2017 09:37



HÜHNERFRIKASSEE



VORBEREITUNG : 15 Min. GARZEIT: 1 Std.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM :

- 600 g Hähnchenfleisch, gewürfelt (3 x 3 cm)
- 50 ml Weißwein
- 450 ml Wasser
- ½ TL Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Pimentkörner
- 1 Gewürznelke, ganz
- 2 Karotten, gewürfelt
- 100 g Champignons, geviertelt
- 30 g Butter
- 40 g Mehl
- 150 ml Sahne
- 2 Prisen weißer Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss, gerieben
- 200 g Erbsen, tiefgekühlt
- 1 EL Petersilie oder Kerbel, fein geschnitten

1 Weißwein, Wasser, Salz, Lorbeerblatt, Piment, Nelke und Hähnchenfleisch in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 30 Minuten/ Geschwindigkeit 0/80 °C** ziehen lassen.

2 Das gegarte Hühnerfleisch aus der Metallschüssel nehmen und beiseitestellen. Den Fond in der Metallschüssel belassen. Die Karotten in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 8 Minuten/Geschwindigkeit 0/100 °C** garen.

3 Die Champignons zugeben und im Programm **EXPERTE, 4 Minuten/ Geschwindigkeit 0/100 °C** weitergaren. Das Gemüse aus der Metallschüssel nehmen, den Fond abgießen und beides getrennt aufbewahren.

4 Die Soße zubereiten: Butter und Mehl in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 3/100 °C** erhitzen.

5 Die Sahne und den Fond zugeben, im Programm **EXPERTE, 10 Sekunden/ Geschwindigkeit 18 (ohne Erhitzen)** mixen und die Soße im Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 3/100 °C** aufkochen lassen.

6 Fleisch, Gemüse und Erbsen in die Soße geben und das Hühnerfrikassee **3 Minuten/Geschwindigkeit 1A/100 °C** fertig kochen.

7 Lorbeerblatt, Piment und Nelke vor dem Servieren entfernen, das Hühnerfrikassee mit Petersilie oder Kerbel garnieren und mit Reis servieren.

TIPP

Statt Wein kann auch Wasser verwendet werden. In diesem Fall die Soße zum Schluss mit 1-2 EL Zitronensaft abschmecken.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 134 24/08/2017 09:37



KÖNIGSBERGER KLOPSE

VORBEREITUNG: 20 Min. GARZEIT: 50 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM:

FÜR DIE KLOPSE:

- 500 g Kalbshackfleisch
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1-2 EL Paniermehl
- 50 g Zwiebel, geviertelt
- 3 Zweige Petersilie
- 1 EL Senf
- 1 Ei
- 2 EL Sardellenfilets, klein geschnitten
- 1 TL Kapern
- 1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- Salz, Pfeffer

FÜR DIE SOSSE:

- 2 Lorbeerblätter
- 2 Schalotten, grob gewürfelt
- 20 g Butter
- 1 EL Essig
- 1 Prise Muskatnuss
- 200 ml Sahne
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Kapern

1 Das Brötchen 15 Minuten in warmem Wasser einweichen, anschließend gut auspressen. Alle Zutaten für die Klopse in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 9 (ohne Erhitzen)** zerkleinern. Die Masse zu 8 Klopsen formen und die Metallschüssel ausspülen.

2 2 Liter gesalzenes Wasser mit 2 Lorbeerblättern in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 15 Minuten/Geschwindigkeit 1A/120 °C** aufkochen.

3 Die Klopse in den Dampfgareinsatz legen und in die Metallschüssel einsetzen, das Programm **EXPERTE, 20 Minuten/Geschwindigkeit 0/95 °C** starten.

4 Den Dampfgareinsatz mit den Klopsen herausnehmen, in eine passende Schüssel stellen und mit dem Sud bedecken.

5 Die Schalotten mit der Butter in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 4 Minuten/Geschwindigkeit 1A/120 °C** andünsten.

6 Flüssigkeit der Kapern, Essig, Muskatnuss, Sahne und 400 ml Sud zugeben und im Programm **EXPERTE, 6 Minuten/Geschwindigkeit 1A/100 °C** aufkochen. Während das Programm läuft, die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und durch die Deckelöffnung an die Soße geben.

7 Anschließend die Kapern zugeben und den Dampfgareinsatz mit den Klopsen einsetzen, die Soße mit dem Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 1A/100 °C** fertig kochen. Die Königsberger Klopse mit der Soße und Salzkartoffeln servieren.

TIPPS

Traditionell werden Königsberger Klopse mit eingelegter Roter Beete serviert. Für diejenigen, die die Soße ohne Kapern zubereiten möchten, kann diese optional im Programm **EXPERTE** püriert werden.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 136 24/08/2017 09:37



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 137 24/08/2017 09:37

ÜBERBACKENE HACKBÄLLCHEN
mit Tomatensoße

VORBEREITUNG: 35 Min. GARZEIT: 35 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM:

- 500 g Rindfleisch, gewürfelt
- 1 Brötchen vom Vortag
- 3 Zwiebeln (100 g), geviertelt
- ½ Bund Thymian
- 1 Ei
- 1 EL Paprika, edelsüß, gemahlen
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Prisen Cayennepfeffer
- Salz, Pfeffer

FÜR DIE SOSSE:

- 2 EL Olivenöl
- 3 Zwiebeln (100 g), geviertelt
- 1 rote Paprika, in Stücken
- 80 g Tomatenmark
- 400 g geschälte Tomaten
- ½ Bund mediterrane Kräuter
- ½ Bund Rosmarin
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Honig
- 1 Kugel Mozzarella zum Überbacken

Hackbällchen

1 Das Brötchen in warmem Wasser 15 Minuten einweichen lassen, danach gut auspressen. Alle Zutaten für die Hackbällchen in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 12 (ohne Erhitzen)** zerkleinern. Die Masse aus der Schüssel nehmen, die Metallschüssel ausspülen und die Hackbällchen formen.

2 Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Tomatensoße und Auflauf

1 Olivenöl, Zwiebeln und Paprika in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 6 Minuten/Geschwindigkeit 2A/120 °C** dünsten.

2 Tomatenmark zugeben und im Programm **EXPERTE, 2 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/120 °C** dünsten.

3 Alle restlichen Zutaten, außer die Kräuter, zugeben und die Soße im Programm **EXPERTE, 6 Minuten/Geschwindigkeit 1A/100 °C** kochen.

4 Die Kräuter in die Soße geben und diese im Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/ Geschwindigkeit 15 (ohne Erhitzen)** mixen.

5 Die Soße in eine Auflaufform gießen, die Hackbällchen darauf setzen und im Ofen auf der obersten Schiene 15 Minuten goldbraun backen.

6 Den Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Hackbällchen legen und weitere 5 Minuten überbacken.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 138 24/08/2017 09:37



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 139 24/08/2017 09:37

ROUGAIL-WÜRSTE
mit Linsen und Reis

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 40 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: 

- 6 kleine Räucherwürste z. B. Mettenden
- 3 Zwiebeln, geviertelt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 ½ EL Olivenöl
- 1 Limette
- 4 reife Eiertomaten (z. B. Roma)
- 1 Dose geschälte Tomaten (240 g)
- 1 TL Kurkuma
- 3 Zweige Thymian
- 300 g Reis
- 300 g Linsen
- 1 Lorbeerblatt
- Einige Korianderblätter
- Salz, Pfeffer

1 500 ml Wasser in die Metallschüssel füllen. Die Würstchen mit einer Gabel anstechen und im Programm **DAMPFGAREN, 15 Minuten** erwärmen. Die Würstchen beiseitestellen und das Wasser abgießen.

2 Die Zwiebeln und den Knoblauch in die Schüssel geben, das Olivenöl darüberträufeln. Das Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten.

3 Die Mischung mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben, dann das Programm **5 Minuten/Geschwindigkeit 3/120 °C** erneut starten.

4 Die Schale der Limette abreiben. Die frischen Tomaten vierteln und die Räucherwürstchen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Anschließend die Tomatenstückchen, die Tomaten aus der Dose, die Würstchenscheiben, die abgeriebene Schale der Limette, Kurkuma und Thymian mit in die Schüssel geben. Salzen, pfeffern und das Programm **EXPERTE, 20 Minuten/ Geschwindigkeit 1A/95 °C** starten.

5 In der Zwischenzeit den Reis und die Linsen der Verpackungsanweisung entsprechend zubereiten. Die Linsen mit einem Lorbeerblatt kochen, um ihnen ein intensives Aroma zu verleihen.

6 Die Räucherwürstchen mit den Linsen und dem Reis servieren. Die Korianderblätter über den Reis geben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 140 24/08/2017 09:37



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 141 24/08/2017 09:37

CHILI CON CARNE

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 1 Std. 05 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: 

- 1 große Zwiebel, geviertelt
- 50 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte (100 g), in Stücken
- 400 g Tomaten, geschält
- 1 EL Tomatenmark
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 rote Paprika (150 g), in Stücken
- 1 kleine Chilischote, in Stücken
- ½ Stange Sellerie, in Stücken
- 1 Prise Kreuzkümmel, gemahlen
- 400 g rote Bohnen aus der Konserve
- Einige Korianderblätter
- Salz, Pfeffer

1 Die Metallschüssel einsetzen. Die Zwiebel hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten. Die Mischung mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.

2 Das Olivenöl mit dem Knoblauch und der Karotte hineingeben und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/120 °C** starten.

3 Anschließend die geschälten Tomaten mit ihrem Saft, Tomatenmark, Hackfleisch, Paprika, Chilischote, Sellerie, Gewürze, Salz und Pfeffer hinzufügen und das Programm **KÖCHELN, 50 Minuten** starten.

4 Zum Schluss die Bohnen hinzufügen und das Programm **KÖCHELN, 10 Minuten** erneut starten.

5 Das Chili con Carne mit einigen frischen Korianderblättern und dem Reis als Beilage servieren.

TIPP

Das Fleisch kann mithilfe des Programms **KÜCHENMASCHINE** fein gehackt werden: Das in grobe Würfel geschnittene Fleisch in die große transparente Schüssel mit dem Metallmesser geben und ca. 30 Sekunden lang hacken.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 142 24/08/2017 09:38



SCHWEINEFILET
mit Knoblauchcreme



VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 20 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 400 g Schweinefilet
- 1½ EL Olivenöl
- 1 kleine Zucchini, in Scheiben
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl

KNOBLAUCHCREME:

- 1½ Knoblauchzehen
- 50 g ungesalzene Cashewnüsse
- 200 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

1 Beginnen Sie mit der Zubereitung der Knoblauchcreme. Das Fett von den Schweinefilets abschneiden und die Filets in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch beiseitestellen.

2 Vier Rechtecke Backpapier zuschneiden, mit einem Schuss Olivenöl bestreichen, Zucchinischeiben darauf verteilen, einen Esslöffel Knoblauchcreme, die Filetscheiben und jeweils eine Tomate hinzufügen. Das Backpapier zu Päckchen formen und diese gut verschließen.

3 Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen, die Backpapierpäckchen in den Dampfgareinsatz legen, das Programm **DAMPFGAREN** starten. Den Garvorgang falls nötig verlängern.

4 Das Gericht mit der restlichen Knoblauchcreme als Dip servieren.

Knoblauchcreme

1 Die kleine transparente Schüssel aufsetzen und die Knoblauchzehen, die Cashewnüsse und die Crème fraîche hineingeben.

2 Im Programm **KÜCHENMASCHINE, 45 Sekunden** lang mixen. Salzen, pfeffern und einen Schuss Olivenöl hinzugeben, falls die Knoblauchcreme nicht cremig genug sein sollte.

TIPP

Die Knoblauchcreme eignet sich als Beilage für warmes oder kaltes Grillfleisch wie z. B. Lamm.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 144 24/08/2017 09:38



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 145 24/08/2017 09:38

LAMM AUF INDISCHE ART
und Naans

VORBEREITUNG: 25 Min. GARZEIT: 35 Min. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM:

- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 2 ½ EL Olivenöl
- 500 g Lamm (Keule), wahlweise Hähnchenfleisch
- 200 g Cherrytomaten, ohne Stiel
- 1 EL Garam Masala, gemahlen
- 1 EL Curry, gemahlen
- 1 EL Paprika, edelsüß
- 1 EL Kurkuma, gemahlen
- 1 EL Kardamon, gemahlen
- 100 g ungesalzene Cashewnüsse
- 100 g entsteinte Datteln
- ½ Bund Koriander
- 100 ml Sahne

NAANS:

- 100 ml Milch
- 5 g frische Hefe
- 320 g Mehl
- 1 Naturjoghurt (125 g)
- 2 EL weiche Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

1 Die Naans zubereiten. Die Zwiebeln mit dem Olivenöl in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten. Falls erforderlich, die Zwiebeln mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.

2 Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden, mit in die Schüssel geben und das Programm **EXPERTE, 4 Minuten/Geschwindigkeit 1A/120 °C** starten.

3 Den Rest der Zutaten hinzufügen (mit Ausnahme der Sahne und des Korianders) und das Programm **KÖCHELN** starten. Falls das Lammfleisch durch Hähnchenfleisch ersetzt wird, verkürzt sich die Garzeit um 5 bis 10 Minuten.

4 Den Koriander fein hacken. Rund 1 Minute vor Beendigung des Programms die Sahne und den Koriander durch die kleine Deckelöffnung hinzugeben. Mit dem Basmatireis und den Naans servieren.

Naans

1 Die Milch und die Hefe in die Schüssel geben und das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** starten.

2 Den Rest der Zutaten hinzufügen und das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** erneut starten.

3 Den Teig in eine Salatschüssel geben. Mit einem feuchten Tuch abdecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Teig in 6 Kugeln teilen.

4 Jede Teigkugel zu einem kleinen Fladen mit einer Dicke von 0,5 cm ausrollen, die Fladen in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Flamme auf jeder Seite rund 2 Minuten goldbraun braten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 146 24/08/2017 09:38



REHRÜCKENFILET
mit Walnusskruste



VORBEREITUNG: 35 Min. GARZEIT: 1 Std. 30 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

FÜR DIE KRUSTE:

- 110 g Walnusskerne (und/oder Haselnüsse)
- 30 g Schokoladenlebkuchen, gewürfelt
- 50 g getrocknete Oliven
- ½ EL Rosmarin, frisch
- ½ EL Thymian, frisch
- 40 g weiche Butter
- 1 EL Zucker

REHRÜCKEN:

- 280 ml Rotwein
- 20 ml Cognac
- 3-4 EL Zucker
- 1 Prise Wild-Gewürzmischung
- 600 g Rehrücken ohne Knochen
- 2 EL Butter
- Sellerie-Püree mit Birnen zum Servieren (Rezept siehe S. 172)

1 Die Walnüsse mit 1 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE 10 Sekunden** die abgekühlten Walnüsse, die Lebkuchenwürfel, die Oliven und die Kräuter in der kleinen transparenten Schüssel mixen.

2 Butter hinzufügen und 4 Sekunden erneut mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE** mixen. Die Mischung anschließend zwischen 2 Lagen Backpapier dünn ausrollen und im Kühlschrank hart werden lassen.

3 Den Ofen auf 80 °C vorheizen. Wein, Cognac, Zucker und Gewürzmischung mit dem Programm **EXPERTE, 25 min/Geschwindigkeit 1A/120 °C** bei geöffneter Deckelöffnung zu einem Sirup einkochen.

4 Rehrücken mit Butter in einer Pfanne kurz anbraten, anschließend mit dem Sirup bestreichen. Das Fleisch im Ofen auf dem Bratrost 60-70 Minuten garen. Es empfiehlt sich, ein Blech auf den Boden des Ofens zu stellen, um den Bratensaft aufzufangen.

5 Während der Rehrücken im Ofen gart, das Sellerie-Birnenpüree zubereiten. (siehe S. 172).

6 Die Walnussbutter auf dem Rehrücken verteilen und mit der Grillfunktion des Backofens das Fleisch 5 Minuten gratinieren, um eine knusprige Kruste zu erhalten.

7 Den Rehrücken mit Sellerie-Birnenpüree und Birnenspalten servieren.

TIPP

Junges Wildschweinfleisch ist eine köstliche Alternative zu Rehrücken. Bei der Zubereitung die Garzeit um 10 Minuten verlängern.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 148 24/08/2017 09:38



HACKBRATEN



VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 50 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 1 Zwiebel, geviertelt
- 2 Knoblauchzehen, geviertelt
- 100 g Schinken, in Streifen
- 1 Bund Petersilie
- 200 g Kalbsbrät
- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- 2 EL Schlagsahne
- 2 EL Senf
- 1 EL Paprika, edelsüß, gemahlen
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2 EL Butter

SOSSE:

- 150 ml Weißwein
- 150 ml Fleischbrühe
- 100 ml Schlagsahne

1 Das große Messer in die große transparente Schüssel einsetzen und Zwiebel und Knoblauch mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE, 20 Sekunden** hacken.

2 Schinken und Petersilie zugeben und mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE** weitere 20 Sekunden hacken.

3 Kalbsbrät, Hackfleisch, Ei, 2 EL Schlagsahne, Senf und Paprika zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE** nochmals 20 Sekunden mixen.

4 Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Butter in einen Schmortopf geben und im heißen Ofen schmelzen lassen.

5 Aus der Fleischmasse einen länglichen Laib formen und in den heißen Schmortopf legen. Den Hackbraten im 200 °C heißen Ofen auf unterer Schiene 20 Minuten braten.

6 Nach 20 Minuten den Weißwein, die Brühe und die Schlagsahne zugeben. Den Hackbraten weitere 30 Minuten im Ofen garen und dabei das Fleisch alle 10 Minuten mit Flüssigkeit übergießen.

7 Hackbraten in Scheiben schneiden und heiß mit der Bratensoße servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 150 24/08/2017 09:38



HÄHNCHENBRUST
mit Champignon-Sahne-Soße

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 30 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 2 Schalotten
- 20 g Butter
- 600 g Hähnchenbrustfilet (4 Stück je 150 g)
- 50 ml Weißwein
- 150 ml Geflügelfond
- 250 g Champignons, in Scheiben
- 200 ml Sahne
- 3 EL Mehl
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Salz, weißer Pfeffer

1. Schalotten mit dem Programm **EXPERTE, 13 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** klein hacken, anschließend Butter und Sonnenblumenöl in die Metallschüssel geben.
2. Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in den Dampfgareinsatz legen und diesen in die Metallschüssel einsetzen. Die Schalotten im Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 1A/120 °C** andünsten.
3. Weißwein und Geflügelfond aufgießen, die Hälfte der Champignons zu den Schalotten geben und den Dampfgareinsatz erneut einsetzen, das Programm **EXPERTE, 20 Minuten/Geschwindigkeit 1A/100 °C** starten.
4. Die Hähnchenbrustfilets aus dem Dampfgareinsatz nehmen. Sahne und restliche Champignons an die Soße geben und im Programm **EXPERTE, 3 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/120 °C** aufkochen.
5. Das Mehl mit 3 EL Wasser in einer Tasse verrühren, durch die kleine Deckelöffnung an die Soße gießen und mit dem Programm **EXPERTE, 2 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/120 °C** unterrühren.
6. Die Hähnchenbrust mit der Champignon-Sahne-Soße und Reis servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 152 24/08/2017 09:38



HUHN AUF BASKISCHE ART



VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 1 Std. 05 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 2 rote Paprikaschoten (200 g)
- 2 grüne Paprikaschoten (200 g)
- 2 rote Zwiebeln, halbiert
- 50 ml Olivenöl
- 100 g Räucherspeck
- 3 Knoblauchzehen
- 500 g gehacktes Tomatenfleisch
- 3 Stängel frischer oder getrockneter Thymian
- 100 ml Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Hähnchenschenkel
- Einige Korianderblätter
- Salz, Pfeffer
- Wilder Reis zum Servieren

1 Die Paprikaschoten vierteln und entkernen. Die große transparente Schüssel mit der mittleren Schüssel aufsetzen. Die Paprikaschoten und die Zwiebeln in der mittleren Schüssel mit der 4 mm Schneidscheibe im Programm **KÜCHENMASCHINE** in feine Streifen schneiden und beiseitelegen.

2 Öl, Speck, Knoblauch und Zwiebelscheiben in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/120 °C** starten.

3 Anschließend den Rest der Zutaten (mit Ausnahme der Hähnchenschenkel und des Koriander) hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 30 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/95 °C** erneut starten. In der Zwischenzeit die Hähnchenschenkel am Gelenk durchtrennen. Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten goldbraun anbraten.

4 Das Hähnchenfleisch zu dem Gemüse geben und das Programm **EXPERTE, 30 Minuten/Geschwindigkeit 0/95 °C** erneut starten.

5 Den wilden Reis mit gehacktem Koriander servieren.

TIPP

Sie können die Hähnchenschenkel durch Hähnchenbrustfilets ersetzen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 154 24/08/2017 09:38



PUTENGESCHNETZELTES
mit Erdnüssen

45

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 35 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: 

- 1 Knoblauchzehe
- 3 Gemüsezwiebeln oder Frühlingszwiebeln, in Stücken
- 2 EL Sesamöl
- 500 g Putenfilets
- 40 g Erdnussbutter
- 50 ml Sojasoße
- Etwas Schnittlauch
- Pfeffer
- Reis zum Servieren

1 Den Knoblauch und die Zwiebeln in der Metallschüssel mit dem Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** hacken. Falls erforderlich, die Masse mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.

2 Das Öl hineingeben und das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 3/130 °C** erneut starten. In der Zwischenzeit die Putenfilets in 3 bis 4 cm große Würfel schneiden und diese in die Schüssel geben.

3 Das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 1A/100 °C** erneut starten.

4 Nach Abschluss des Programms Erdnussbutter, Sojasoße und Pfeffer hinzufügen und das Programm **KÖCHELN** starten.

5 Mit Reis und gehacktem Schnittlauch servieren.

TIPP

Das Gericht mit Sesam bestreuen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 156 24/08/2017 09:38



HÄHNCHENROULADEN
mit Ricotta

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 20 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM:  ZUBEHÖR: 

- 100 g Ricotta
- 60 g getrocknete Tomaten in Öl
- 30 g Rucola
- 100 g Pancetta oder Speck in feinen Scheiben
- 4 kleine Hähnchenbrustfilets
- 4 TL Pesto (siehe S. 228)
- Salz, Pfeffer

1. Den Ricotta mit den in Würfel geschnittenen Tomaten in einer Schüssel vermischen. Den Rucola mit einem Küchenmesser grob hacken und in eine Salatschüssel geben, anschließend den Ricotta hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Vier Rechtecke aus Backpapier auf der Arbeitsplatte ausbreiten und jeweils zwei bis drei Scheiben Pancetta in die Mitte legen. Die Hähnchenbrustfilets der Länge nach halbieren und mit Pesto bestreichen. Jeweils eine Hühnerbrust auf den Pancetta legen und einen Esslöffel Ricotta darübergeben.
3. Die Hähnchenbrustfilets straff in das Backpapier einrollen und verschließen.
4. Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen und die Hähnchenbrustfilets in den Dampfgareinsatz legen. Das Programm **DAMPFGAREN** starten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 158 24/08/2017 09:38



CHEESEBURGER
und Burgerbrötchen

VORBEREITUNG: 20 Min. GARZEIT: 15 Min. RUHEZEIT: 1 Std.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 6 Hacksteaks (750 g)
- 6 Scheiben Cheddar
- 6 TL Mayonnaise (siehe S. 226)
- 6 TL Ketchup
- 6 Salatblätter
- 2 Tomaten, in Scheiben (2 mm)
- 1 rote Zwiebel, in Scheiben (2 mm)
- Salz, Pfeffer

BURGERBRÖTCHEN:

- 10 g frische Hefe
- 120 ml Wasser
- 300 g Mehl Type 550
- 40 g zerlassene Butter
- 25 g Zucker
- 3 g Salz
- 1 ganzes Ei und 1 mit 3 TL Milch vermengtes Eigelb
- 6 Messerspitzen Sesamkörner

1 Zunächst die Burgerbrötchen zubereiten. Dann mit der Hacksteakzubereitung beginnen, während die Brötchen im Ofen backen.
2 Die Hacksteaks in der Pfanne anbraten und würzen, mit einer Scheibe Cheddar belegen, um sie zum Schmelzen zu bringen.
3 Mayonnaise und Ketchup in einer Schüssel verrühren, die halbierten Burgerbrötchen mit der Mischung bestreichen und mit jeweils einem Salatblatt, einem Hacksteak, einer Scheibe Tomate und einer Scheibe Zwiebel belegen. Zum Schluss die zweite Hälfte des Burgerbrötchens daraufsetzen.

Burgerbrötchen

1 Die Hefe sowie das Wasser in die Metallschüssel geben und das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** starten.
2 Nach einer Minute endet das Programm. Den Deckel öffnen, Mehl, Butter, Zucker, Salz und Ei hinzufügen und das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** erneut starten. Den Teig in eine mit Mehl bestäubte Salatschüssel geben und mit einem feuchten Tuch bedeckt 30 Minuten gehen lassen.
3 Den Teig vorsichtig mit der Faust schlagen, um die Luftbläschen zu entfernen. Sechs gleich große Teiglinge* daraus formen und mit den Handflächen zu glatten Kugeln rollen, damit die Brötchen schön gleichmäßig werden. Die Teigkugeln nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und erneut 30 Minuten gehen lassen.
4 In dieser Zeit den Ofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Teigkugeln mit der Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen, mit Sesamkörnern bestreuen und 10 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen, bis sie goldbraun sind. Vor dem Garnieren abkühlen lassen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 160 24/08/2017 09:38



KÖFTE-SPIESSE

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 10 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 500 g Rindfleisch, grob gewürfelt
- 1 TL Olivenöl
- 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 2 TL Paprika, rosenscharf
- 2 TL Currypulver
- 6 Stängel glatte Petersilie
- 6 Stängel Koriander
- 6 Stängel Minze
- Salz, Pfeffer

1 Für die Hackfleischzubereitung Zwiebeln, Rindfleisch, Olivenöl, Gewürze und die abgezupften Kräuterblättchen in die große transparente und mit dem Metallmesser bestückte Schüssel geben. Salzen, pfeffern und das Programm **KÜCHENMASCHINE 30 Sekunden** starten (Das Fleisch sollte sehr fein gehackt sein und einem Teig ähneln).

2 Mit angefeuchteten Handflächen kleine Hackfleischbällchen formen. Jeweils zwei oder drei Hackfleischbällchen auf einen Holzspieß stecken und anschließend leicht abflachen.

3 Die Köfte-Spieße auf einer Plancha, einem Grill oder in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 162 24/08/2017 09:38



RINDFLEISCH-TATAR

40

VORBEREITUNG: 10 Min. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 rote Zwiebel, geviertelt
- 2 Schalotten, halbiert
- 600 g Rindfleisch (z. B. Rinderfilet), grob gewürfelt
- 3 EL Kapern
- 2 EL Worcestershire-Soße
- 1 TL Tabasco®
- 2 EL Ketchup
- 1 TL milder Senf
- 2 ½ EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

1 Die vom Stängel gelöste Petersilie, die Zwiebel und die Schalotten in die transparente Schüssel geben und mit dem Metallmesser im Programm **KÜCHENMASCHINE, 10 Sekunden** lang mixen.
2 Die Rindfleischwürfel und die Kapern sowie Salz, Pfeffer, die Soßen, Senf und Olivenöl hinzugeben und mehrmals kurz auf Pulse drücken, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Fleisch darf nicht zu fein gehackt sein.
3 Das Tatar vor dem Servieren zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.
4 Anrichten: Jeweils zwei oder drei Esslöffel Tatar mit einem Dressierring die gewünschte Form geben und mit einer Mischung aus verschiedenen Saison-Salaten oder Rucola servieren.

TIPP

Das Tatar zur Abwechslung mit einem Eigelb servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 164 24/08/2017 09:38



GEFÜLLTE TOMATEN

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 45 Min.

FÜR 6-8 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 6 große Fleischtomaten
- 1 EL Olivenöl

PANADE:

- 100 g trockenes Brot
- 3-4 Stängel flache Petersilie

FÜLLUNG:

- 50 g Weißbrot ohne Rinde
- 8 EL Milch
- 1 Zwiebel, geviertelt
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Rinderhackfleisch
- 250 g rohe grobe Kräuterbratwurst
- 1 EL Paprika, edelsüß
- Salz, Pfeffer

1 Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Tomaten einen Deckel abschneiden, sorgfältig aushöhlen (das Fleisch für die Füllung zurückbehalten), umgedreht auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit das Paniermehl und die Füllung zubereiten.
2 Die Tomaten großzügig mit der Fleischmasse befüllen.
3 Die gefüllten Tomaten in eine Auflaufform geben, mit Panade bestreuen, die Deckel daraufsetzen, mit Olivenöl beträufeln und für 45 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene garen lassen.

Panade

1 Das trockene Brot und die gewaschene und von den Stängeln gezupfte Petersilie in die kleine transparente Schüssel mit dem Metallmesser geben.
2 Im Programm **KÜCHENMASCHINE 20 Sekunden** mixen. Die Petersilie verfeinert den Geschmack der Panade. Beiseitestellen.

Füllung

1 Das Weißbrot in Milch einweichen. Die große transparente Schüssel mit dem Metallmesser bestücken. Die Zwiebel mit der Petersilie und der Knoblauchzehe in die Schüssel geben und das Programm **KÜCHENMASCHINE 15 Sekunden** starten.
2 Das Hackfleisch, das Bratwurstfleisch, das gut ausgedrückte Weißbrot und die Hälfte des Tomatenfleischs ohne die Kerne zugeben. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und das Programm **KÜCHENMASCHINE 20 Sekunden** erneut starten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 166 24/08/2017 09:38



COTTAGE PIE



VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 55 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:





- 3 Zwiebeln, geviertelt
- 1 ½ EL Olivenöl
- 600 g Rinderhack
- 1 EL Worcestershire-Soße
- 1 EL Ketchup
- 1 Karotte, fein gewürfelt
- 2 Tomaten, fein gewürfelt
- 3 Stängel Petersilie
- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 50 g Butter
- 60 g Cheddar-Käse, gerieben
- 3 EL Panade (siehe S. 166)
- 1 Prise Muskat
- Salz, Pfeffer

1 Die Zwiebeln in die Schüssel geben und das Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/ Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten. Die Masse mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.

2 Olivenöl, Fleisch, Worcestershire-Soße, Ketchup, Karotte, Tomaten und die fein gehackte Petersilie hinzufügen. Das Programm **EXPERTE, 10 Minuten/ Geschwindigkeit 3/120 °C** starten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

3 Die Kartoffeln in 2 bis 3 cm große Würfel schneiden, unter kaltem Wasser abspülen und in den Dampfgareinsatz geben. Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen und das Programm **DAMPFGAREN 25 Minuten** starten. Den Ofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Nach Abschluss des Programms mit der Messerprobe prüfen, ob die Kartoffeln gar sind, andernfalls die Kochzeit verlängern.

4 Das Kochwasser abgießen und den Rührbesen einsetzen. Kartoffeln, Milch, Butter, etwas Salz und die Gewürze hinzufügen. Das Püree im Programm **EXPERTE, 1 Minute 30 Sekunden/Geschwindigkeit 3 (ohne Erhitzen)** mixen. Je nach gewünschter Konsistenz länger mixen und/oder etwas Milch hinzufügen und anschließend beiseitestellen.

5 Eine Auflaufform mit Butter einfetten und das Fleisch auf dem Boden der Form verteilen. Das mit Cheddar vermischte Kartoffelpüree darauf geben und die Oberfläche mit einem Spatel glätten. Mit Panade bestreuen und 20 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen.

Französisches Hachis Parmentier

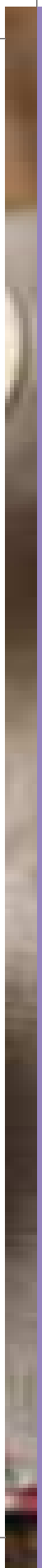
Die Hackfleischmischung ohne Worcestershire-Soße, Ketchup, Tomaten und Cheddar-Käse zubereiten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 168 24/08/2017 09:38



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 169 24/08/2017 09:38





GEMÜSE UND BEILAGEN

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 171 24/08/2017 09:38

SELLERIE-PÜREE
mit Birnen



VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 30 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

300 g Knollensellerie
2 reife Birnen
100 ml Sahne
Salz

1 Die Sellerieknolle schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Den Dampfgareinsatz mit den Selleriewürfeln in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen und das Programm **DAMPFGAREN, 22 Minuten** starten. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.
2 Die Birnen zu dem Sellerie in den Dampfgareinsatz geben und das Programm **DAMPFGAREN, 8 Minuten** erneut starten.
3 Nach Abschluss des Programms den Dampfgareinsatz entnehmen und das Wasser abgießen. Den gegarten Sellerie und die Birnen in die Metallschüssel geben, Sahne hinzufügen und salzen. Mit dem Programm **EXPERTE, 3 Minuten/ Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** mixen.

TIPP

Garnieren Sie das Püree mit Walnussöl und gehackten Haselnüssen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 172 24/08/2017 09:38



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 173 24/08/2017 09:38

KARTOFFELPÜREE

40

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 30 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 50 g Butter
- 1 Prise Muskat
- Salz, Pfeffer

1 Die Kartoffeln schälen, in 3 cm dicke Scheiben schneiden, unter kaltem Wasser abspülen und in den Dampfgareinsatz legen. Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen und das Programm **DAMPFGAREN 30 Minuten** starten. Nach Abschluss des Programms mit der Messerprobe prüfen, ob die Kartoffeln gar sind, falls dies nicht der Fall sein sollte, die Kochzeit verlängern.

2 Das Kochwasser aus der Schüssel abgießen und den Rührbesen einsetzen. Die Kartoffeln und die restlichen Zutaten in die Schüssel geben. Das Püree im Programm **EXPERTE, 1 Minute 30 Sekunden/Geschwindigkeit 3 (ohne Erhitzen)** mixen. Je nach gewünschter Konsistenz länger mixen und/oder etwas Milch hinzufügen.

KARTOFFELPÜREE mit Trüffel und Parmesan

Muskatnuss weglassen und stattdessen einen Teelöffel fein gehackte schwarze Trüffel und 50 g geriebenen Parmesan an das Kartoffelpüree geben. Die frischen Trüffel können auch durch einen Teelöffel Trüffelöl ersetzt werden.

TIPPS

Das angegebene Gewicht bezieht sich auf geschälte Kartoffeln.
Die Garzeit kann je nach Kartoffelsorte abweichen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 174 24/08/2017 09:38



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 175 24/08/2017 09:38

PIPERADE
mit weichen Eiern

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 30 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 2 rote Paprika (200 g)
- 2 gelbe Paprika (200 g)
- 2 grüne Paprika (200 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Olivenöl
- 100 g Räucherspeck
- 600 g ungewürzte Tomatensoße
- 6 sehr frische Eier (optional)
- Einige Stängel glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer

1 Die Paprika vierteln und entkernen. Die mittlere Schüssel mit der 4 mm Schneidscheibe bestücken und alle Paprikaschoten im Programm **KÜCHENMASCHINE** fein schneiden.
2 Die Metallschüssel einsetzen, die Knoblauchzehe mit dem Olivenöl hineingeben und das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 2A/120 °C** starten.
3 Den Räucherspeck hinzugeben und das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/120 °C** erneut starten.
4 Tomatenpüree, Paprika, Salz und Pfeffer hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 25 Minuten/Geschwindigkeit 1A/110 °C** starten.
5 In der Zwischenzeit das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Vorsichtig die Eier hineinlegen, 6 Minuten kochen lassen und anschließend unter kaltem Wasser abschrecken.
6 Die Piperade jeweils mit einem geschälten Ei in der Mitte, Brot und fein gehackter Petersilie servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 176 24/08/2017 09:38



GEMÜSEGRATIN
auf provenzalische Art



VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 50 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 3 Tomaten (240 g)
- 1 große Aubergine (500 g)
- 1 Zucchini (200 g)
- 1 rote Paprika (150 g), entkernt
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 1 Knoblauchzehe
- 70 g schwarze Oliven
- 1 TL getrockneter oder frischer Thymian
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

1. Den Ofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die transparente Schüssel und die mittlere Schüssel aufsetzen. Die 4 mm Schneidscheibe einsetzen und jede Gemüsesorte sowie die Knoblauchzehe nacheinander und einzeln im Programm **KÜCHENMASCHINE** klein schneiden.
3. Das Gemüse reihenförmig und innerhalb einer Reihe abwechselnd in einer zuvor geölten Auflaufform anordnen, die Oliven darüber verteilen, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und großzügig mit Olivenöl beträufeln.
4. Im Ofen auf mittlerer Schiene 50 Minuten garen. Falls erforderlich, nach der Hälfte der Garzeit ein halbes Glas Wasser hinzufügen, um zu vermeiden, dass das Gemüse austrocknet.

TIPP

Sollte das Gemüse zu schnell braun werden, können Sie die Auflaufform nach der Hälfte der Garzeit mit Aluminiumfolie abdecken.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 178 24/08/2017 09:38



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 179 24/08/2017 09:38

HOKKAIDO-KÜRBIS-PÜREE

mit Haselnuss-Parmesanstreuseln



VORBEREITUNG: 10 Min GARZEIT: 30 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:





- 1 Hokkaido-Kürbis (800 g)
- 300 g vorgekochte Esskastanien
- 3 EL Crème fraîche
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer

HASELNUSS-PARMESANSTREUSEL

- 50 g Haselnüsse, geschält
- 40 g Parmesan, gerieben
- 25 g leicht gesalzene Butter
- 1 Prise Muskat

1 Den entkernten Hokkaido-Kürbis mit Schale in kleine Würfel schneiden. Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen, den Kürbis in den Dampfgareinsatz geben und das Programm **DAMPFGAREN, 20 Minuten** starten.

2 Die Esskastanien hinzufügen und das Programm **DAMPFGAREN, 10 Minuten** erneut starten.

3 Das Wasser aus der Metallschüssel abgießen und den Hokkaido-Kürbis, die Esskastanien sowie Crème fraîche, Salz und Pfeffer in die Metallschüssel geben. Das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten. Falls erforderlich, die Mischung mit dem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben und das Programm 1 Minute lang erneut laufen lassen.

4 Das Püree mit den Haselnuss-Parmesanstreuseln und der gehackten Petersilie servieren. Die Streusel 10 Minuten unter dem Grill im Backofen rösten oder kalt über das Püree geben.

Haselnuss-Parmesanstreusel

Die transparente Schüssel aufsetzen. Zunächst grob die Haselnüsse in der kleinen Schüssel mixen und anschließend Parmesan, Butter und Muskatnuss hinzufügen. Die Pulse-Taste kurz bedienen. Die Mischung nicht zu fein hacken.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 180 24/08/2017 09:38



INDISCHES LINSEN-KOKOS-CURRY

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 45 Min.

FÜR 6-8 PERSONEN PROGRAMM: 

- 1 Zwiebel, geviertelt
- 1 EL Olivenöl
- 300 ml Wasser
- 400 g geschälte Tomaten im eigenen Saft
- 250 g neue Kartoffeln, in Scheiben
- 250 g rote Linsen
- 200 ml Kokosmilch
- ½ Bund frischer Koriander
- 3 EL mildes Currypulver
- Salz, Pfeffer

1. Die Zwiebel in der Metallschüssel mit dem Programm **EXPERTE, 15 Sekunden/ Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** zerkleinern, die Mischung von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben und das Olivenöl hinzufügen
2. Die Zwiebel mit dem Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 3/120 °C** anbraten.
3. Das Wasser, die geviertelten Tomaten mit ihrem Saft, die Kartoffeln, die unter fließendem Wasser gespülten Linsen, die Kokosmilch und die Hälfte des Korianders in die Schüssel geben. Salzen, pfeffern, Currygewürz hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 40 Minuten/Geschwindigkeit 1A/105 °C** starten.
4. Das Currygericht in tiefe Teller geben und mit dem restlichen gehackten Koriander servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 182 24/08/2017 09:38



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 183 24/08/2017 09:38

CHICORÉE MIT SCHINKEN



VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 55 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 6 Chicorée (900 g)
- 1 Messerspitze Butter
- 6 Scheiben Kochschinken
- 50 g Parmesan, gerieben
- Salz, Pfeffer

MORNAY-SOßE:

- 50 g leicht gesalzene Butter
- 50 g Mehl
- 300 ml Milch
- 30 g Emmentaler, gerieben
- 30 g Bergkäse oder Comté, gerieben
- Salz, Pfeffer

1 Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen. Den Strunk und die äußeren Blätter der Chicorée entfernen, die Chicorée-Knollen in den Dampfgareinsatz setzen und das Programm **DAMPFGAREN, 30 Minuten** starten. Salzen, pfeffern und die Chicorée während des Garens einmal umdrehen. In der Zwischenzeit eine Auflaufform mit Butter einfetten.

2 Wenn die Chicorée gar sind, abtropfen lassen. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

3 Die Chicorée in Schinken einrollen, in der Auflaufform anordnen und die Mornay-Soße darüber gießen. Mit Parmesan bestreuen und 15 Minuten lang im Ofen auf mittlerer Schiene backen.

Mornay-Soße

1 Butter, Mehl und Milch in die Metallschüssel geben. Würzen und das Programm **EXPERTE, 9 Minuten/Geschwindigkeit 10/80 °C** starten.

2 Beide Käsesorten hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 1 Minuten/ Geschwindigkeit 10/80 °C** erneut starten. Falls die Soße zu dickflüssig sein sollte, mit etwas Milch verlängern.

CHICORÉE MIT RÄUCHERLACHS

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Chicorée in Räucherlachs wickeln und in eine gebutterte Auflaufform legen. 200 g Crème fraîche mit einem Esslöffel Kochwasser, einem Esslöffel Zitronensaft und etwas geriebener Muskatnuss vermengen. Die Soße über die Chicorée gießen. Mit 60 g geriebenem Bergkäse oder Comté bestreuen und 15 Minuten im Ofen überbacken.

TIPP

Die Garzeit je nach Größe der Chicorée um 5 bis 10 Minuten verlängern.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 184 24/08/2017 09:38



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 185 24/08/2017 09:38

ITALIENISCHES GEMÜSE
auf provenzalische Art



VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 1 Std.

FÜR 3-4 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 1 Paprika (200 g)
- 1 Aubergine (300 g)
- 1 Zucchini (200 g)
- 1 ½ EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zwiebeln, geachtelt
- 2 TL Tomatenmark
- 3 Stängel Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer

1 Die Paprika entkernen und das Gemüse in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden.
2 Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen und die Zucchini hineinlegen. Das Programm **DAMPFGAREN 15 Minuten** starten. Nach Abschluss des Programms das Wasser abgießen, die Schüssel trocknen und die Zucchini beiseitelegen.
3 Das Öl in die Schüssel gießen, den Knoblauch, die Zwiebel und die Paprika hineingeben und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 1A/110 °C** starten.
4 Die Aubergine hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 40 Minuten/ Geschwindigkeit 1A/110 °C** erneut starten.
5 Zucchini, Tomatenmark, Thymian, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 1A/90 °C** erneut starten. Die Kappe während des Kochvorgangs entfernen, damit der Dampf austreten kann.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 186 24/08/2017 09:38



APFELROTKOHL

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 1 Std. 15 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

- 200 g Zwiebel, in Ringen (4 mm)
- 30 ml Rapsöl
- 750 g Rotkohl, in Streifen (4 mm)
- 200 g Äpfel (säuerlich), in Stücken
- 1 EL Zucker
- 3 EL Essig
- 150 ml Wasser
- 1 EL Salz
- 2 Gewürznelken
- 50 ml Rotwein oder Traubensaft
- ¼ Zimtstange

ZUM BINDEN:

- 50 ml Rotwein oder Traubensaft
- 1-2 EL Speisestärke
- 2 EL Johannisbeergelee

1 Die Zwiebelringe mit Öl in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 2A/120 °C** dünsten.

2 Alle weiteren Zutaten zugeben, im Programm **KÖCHELN, 1 Stunde/ Geschwindigkeit 1A/100 °C** garen.

3 Rotwein mit Speisestärke anrühren, gleichmäßig über den Rotkohl verteilen, Johannisbeergelee zugeben und im Programm **KÖCHELN, 5 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/100 °C** fertig garen. Vor dem Servieren die Zimtstange entfernen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 188 24/08/2017 09:38



RÖSTI



VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 30 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:





- 1 kg Kartoffeln
- 100 g Zwiebeln
- ½ TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss, fein gerieben
- 1 Prise Pfeffer, gemahlen

ZUM BRATEN:

- 50 ml Rapsöl
- 30 g Butter

1. Die Metallschüssel mit 250 ml Wasser befüllen, Kartoffeln in den Dampfgareinsatz geben und das Programm **DAMPFGAREN** starten. Die Kartoffeln unter kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Kartoffeln sollten nur halb gegart sein.
2. Die Kartoffeln und die Zwiebeln im Programm **KÜCHENMASCHINE** mit der 4 mm Raspelscheibe reiben.
3. Mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.
4. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Kartoffelmasse 1½ cm dick in die Pfanne geben und mit einer Gabel flach drücken. Bei mittlerer Hitze beide Seiten goldbraun braten. Zum Schluss Butterflocken auf die Röstis geben, kurz mitbraten und servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 190 24/08/2017 09:38



KARTOFFELAUFLAUF

VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 1 Std.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:



- 130 g Emmentaler
- 1 kg hochwertige festkochende Kartoffeln (z. B. Roseval)
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Butter
- 80 ml Sahne
- 1 Prise Muskatnuss
- 400 ml Milch
- 50 g Parmesan, gerieben
- Salz, Pfeffer

1. Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die transparente Schüssel aufsetzen. Den Emmentaler mit der 2 mm Raspelscheibe in der mittleren Schüssel mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE** raspeln. Beiseitestellen.
3. Die Kartoffeln schälen und in der mittleren Schüssel mit der 2 mm Schneidscheibe im Programm **KÜCHENMASCHINE** in dünne Scheiben schneiden.
4. Eine Auflaufform mit einer geschälten Knoblauchzehe ausreiben und mit Butter einfetten. Mit einer Schicht Kartoffeln belegen und den geraspelten Emmentaler, Pfeffer und flüssige Sahne hinzufügen. Mit einer weiteren Schicht Kartoffeln belegen und auf diese Weise fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
5. Die Milch über den Auflauf gießen. Die Muskatnuss hinzufügen, mit dem geriebenen Parmesan bestreuen und rund 1 Std. im Ofen garen.

GRATIN DAUPHINOIS

Die traditionelle Version des französischen Kartoffelauflaufs wird ohne Käse zubereitet.

TIPP

Die Milch mit Rosmarin aromatisieren: Hierfür die Milch mit einem Rosmarinstängel 10 Minuten auf kleiner Flamme erwärmen, ohne sie zum Kochen zu bringen. Anschließend ziehen lassen, während Sie den Auflauf zubereiten. Verfahren Sie im Übrigen wie oben im Rezept angegeben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 192 24/08/2017 09:38



GEFÜLLTES GEMÜSE
mit Bulgur



VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 55 Min.

FÜR 6-8 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR :

- 2 Auberginen (600 g)
- 200 g gekochter Schinken
- 200 g roher Schinken
- 3 Paprika (450 g)
- 200 g Bulgur
- 1 Würfel Geflügelbrühe
- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Olivenöl
- 1 Ei
- 1 Prise Kümmelpulver
- 4 EL frische italienische Kräuter, gehackt
- 60 g Parmesan, gerieben
- Pfeffer

1 Die Auberginen halbieren, das Innere mithilfe eines Messers entfernen und beiseitelegen. Das obere Viertel der Paprika abschneiden, die Schote entkernen. Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen, die ausgehöhlten Auberginen in den Dampfgareinsatz geben und das Programm **DAMPFGAREN, 10 Minuten** starten. Das Wasser abgießen.

2 In der Zwischenzeit den Bulgur in einem Kochtopf mit einem Würfel Geflügelbrühe unter Beachtung der Packungsanleitung garen. Beiseitestellen.

3 Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in die Schüssel geben und das Programm **EXPERTE, 15 Sekunden/ Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten.

4 Falls erforderlich, die Masse mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben, zwei Esslöffel Öl hinzufügen und dann das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/120 °C** erneut starten.

5 Das Innere der Aubergine, ein Ei, Pfeffer, Kreuzkümmel, fein gehackte Kräuter und Schinken in Stücken in die Metallschüssel geben. Das Programm **EXPERTE, 7 Minuten/Geschwindigkeit 6/80 °C** starten. Diese Zubereitung mit dem Bulgur vermischen, dann die Auberginen und die Paprika damit befüllen.

6 Das gefüllte Gemüse in eine Auflaufform geben, mit Parmesan bestreuen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und ungefähr 35 Minuten im Ofen garen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 194 24/08/2017 09:38





MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 196 24/08/2017 09:38



PIZZA, PASTA UND REIS

RISOTTO

mit Tomaten, Rucola und Parmesan

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 25 Min.

FÜR 4-5 PERSONEN PROGRAMM:

- 1 Knoblauchzehe, geviertelt
- 1 Frühlingszwiebel, halbiert
- 1 Schalotte, geviertelt
- 40 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 320 g Risottoreis (z. B. Arborio, Carnaroli)
- 100 ml Weißwein
- 750 ml Wasser
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 100 g geriebener Parmesan
- 150 g Cherrytomaten, halbiert
- Einige Blätter Rucola
- Einige Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer

1. Den Knoblauch, die Frühlingszwiebel und die Schalotte in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 10 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten.
2. Die Zubereitung mit dem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben, die in Stücke geschnittene Butter und das Olivenöl hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 2A/100 °C** erneut starten.
3. Den Reis hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 4/100 °C** starten. Nach 1 Minute den Weißwein durch die kleine Deckelöffnung einlaufen lassen.
4. Wasser, Brühwürfel, Salz und Pfeffer hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 20 Minuten/Geschwindigkeit 2A/100 °C** erneut starten. Falls erforderlich, noch einige Minuten länger kochen lassen.
5. Nach Abschluss des Programms den Parmesan und die Cherrytomaten hinzufügen und vermischen.
6. Das Risotto in tiefe Teller geben, mit einigen Blättern Rucola und Basilikum garnieren und sofort servieren.

GRUNDREZEPT Risotto

Das oben stehende Rezept ohne Cherrytomaten, Rucola und Basilikum befolgen.

RISOTTO mit Riesenkürbis und Bacon

600 g Riesenkürbis schälen und in Würfel schneiden. Mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten. 120 g geräucherte Baconstreifen hinzufügen und 5 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Kürbis mit dem Bacon an das nach Grundrezept zubereitet Risotto geben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 198 24/08/2017 09:38



ITALIENISCHES SAFRANRISOTTO

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 30 Min.

FÜR 4-5 PERSONEN PROGRAMM:

- 700 ml Wasser
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 1 Dosis Safranpulver oder einige Safranfäden
- 1 Zwiebel, halbiert
- 2 EL Olivenöl
- 320 g Risottoreis (z. B. Arborio, Carnaroli)
- 100 ml Weißwein
- 50 g Butter
- 30 g geriebener Parmesan

1 Das Wasser auf den Brühwürfel gießen und den Safran dazugeben. Die Zwiebel in der Metallschüssel mit dem Programm **EXPERTE, 10 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** hacken.

2 Öl hinzufügen und die Zwiebeln mit dem Programm **EXPERTE, 3 Minuten/ Geschwindigkeit 3/130 °C** anbraten**.**

3 Den Reis hinzufügen und erneut das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/ Geschwindigkeit 3/130 °C** starten. Nach 1 Minute den Wein durch die kleine Deckelöffnung einlaufen lassen.

4 Die mit Safran verfeinerte Gemüsebrühe zum Reis gießen und mit dem Programm **EXPERTE, 20 Minuten/Geschwindigkeit 2A/100 °C** garen.

5 Die Butter und den geriebenen Käse in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 4 Minuten/Geschwindigkeit 2A/100 °C** starten.

SPARGELRISOTTO

Zutaten wie für italienisches Safranrisotto zuzüglich 600 g grüner Spargel, jedoch ohne Safran. Die Wassermenge auf 650 ml reduzieren.

Den Spargel schälen und die holzigen Enden großzügig abschneiden. Die Spargelstangen in 3 cm lange Stücke schneiden und im Dampfgareinsatz mit dem Programm **DAMPFGAREN** bissfest garen.

Den Dampfgareinsatz herausnehmen. Die Spargelspitzen beiseitelegen. Die Spargelstücke mit etwas Spargelwasser (50-100 ml) in die Metallschüssel geben und mit dem Programm **SMOOTHIE** pürieren.

Das Risotto wie oben beschrieben, jedoch ohne Safran zubereiten. Das Spargelpüree in Schritt 3 nach dem Wein an den Reis geben und das Risotto mit den gegarten Spargelspitzen garniert servieren.

PILZRISOTTO

In Schritt 3 nach dem Wein 300 g in Stücke geschnittene frische Steinpilze an den Reis geben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 200 24/08/2017 09:38



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 201 24/08/2017 09:38

CARBONARA-SOSSE

VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 10 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

200 g Speckscheiben
50 ml Weißwein
200 ml Crème fraîche
150 g Parmesan

1 Die dünnen Speckscheiben in 4 cm lange Abschnitte schneiden.
2 Die Speckabschnitte in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 1A/120 °C** starten.
3 Wenn der Speck goldbraun ist, den Weißwein hinzugeben und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 1A/90 °C** erneut starten.
4 Anschließend die Sahne und den Parmesan hinzufügen, dann das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 3/90 °C** starten.

ARRABIATA-SOSSE

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 35 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

2 Knoblauchzehen, in Stücken
1 Chilischote
3 EL Olivenöl
500 g frische, entkernte Tomaten oder Tomaten in Stücken aus der Dose
Einige Zweige Petersilie
Salz

1 Knoblauch, Chilischote und Olivenöl in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/100 °C** starten.
2 Die Tomaten und das Salz hinzufügen und im Programm **EXPERTE, 30 Minuten/Geschwindigkeit 3/110 °C** garen.
3 Die Chilischoten entfernen und die Soße im Programm **SMOOTHIE** mixen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

TIPP

Für einen intensiveren Geschmack 2 Schalotten und 1 Knoblauchzehe mit 1 EL Olivenöl im Programm **EXPERTE, 5 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** zerkleinern und anschließend **4 Minuten/Geschwindigkeit 2A/110 °C** braten. Sie können zudem in Schritt 3 einen Esslöffel Honig, einige frische Blätter Thymian und Rosmarin an die Tomatensoße geben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 202 24/08/2017 09:38



LASAGNE BOLOGNESE

VORBEREITUNG: 35 Min. GARZEIT: 1 Std.

FÜR 6-8 PERSONEN PROGRAMM: 

BOLOGNESE-SOßE:

- 3 Zwiebeln, halbiert
- 2 Karotten (200 g), in Stücken
- 1 Stange Sellerie, in Stücken
- 2 Knoblauchzehen
- 70 ml Olivenöl
- 600 g Rinderhackfleisch
- 800 g Tomatenpüree
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 3 TL getrockneter Thymian
- 3 TL getrocknetes Basilikum
- Salz, Pfeffer

LASAGNE:

- 600 ml Bechamelsoße (siehe S. 222)
- 1 EL Olivenöl
- 12 Lasagneblätter
- 125 g Parmesan, gerieben
- 70 g Emmentaler, gerieben

Bolognese-Soße

1. Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten.
2. Falls erforderlich, die Masse mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben, Olivenöl und Fleisch hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/120 °C** starten.
3. Den Rest der Zutaten hinzufügen und das Programm **KÖCHELN** starten. Die Garzeit falls erforderlich verlängern. Die Bolognese beiseitestellen.

Lasagne

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Bechamelsoße zubereiten.
2. Eine Auflaufform mit Olivenöl bestreichen, etwas Bechamelsoße auf dem Boden verteilen, die Lasagneblätter hineingeben, mit Bolognese bedecken. Vorgang wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind, mit einer Schicht Bechamelsoße abschließen.
3. Das Gericht mit geriebenem Emmentaler bestreuen und 25 Minuten bei Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen backen.

TIPP

Sie können das Hackfleisch selbst herstellen, indem Sie das Fleisch mithilfe des Programms **KÜCHENMASCHINE** klein hacken. Die Pulse-Taste mehrmals bedienen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 204 24/08/2017 09:38



NUDELTEIG MIT EIERN

VORBEREITUNG: 10 Min. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

400 g sehr feines Weichweizenmehl für Feingebäck
4 Eier
Salz
Olivenöl

1 Mehl, Eier und eine Prise Salz in die Metallschüssel geben und das Programm **TEIG/KUCHEN** starten.
2 Der Teig sollte elastisch und kompakt sein. Falls der Teig zu elastisch sein sollte, etwas Mehl hinzufügen, falls er zu kompakt sein sollte, einen Esslöffel Öl und Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln, 30 Minuten ruhen lassen.
3 Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und mit einer Nudelmaschine weiterverarbeiten. Je nach Wunsch den Nudelteig zu Lasagneplatten, Ravioli, Tagliatelle oder andere Nudelformen verarbeiten. Den Nudelteig in kochendem Salzwasser mit einem Esslöffel Olivenöl garen bis die Nudeln an der Wasseroberfläche schwimmen. Das Olivenöl verhindert, dass die Nudeln aneinander kleben bleiben.

NUDELTEIG OHNE EI

VORBEREITUNG: 10 Min. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

250 g sehr feines Weichweizenmehl für Feingebäck
250 g Hartweizengrieß
250 ml Wasser
Salz
Olivenöl

1 Mehl, Hartweizengrieß, Wasser und eine Prise Salz in die Metallschüssel geben, Programm **TEIG/KUCHEN** starten.
2 Der Teig sollte elastisch und kompakt sein, Mehl bzw. einen Esslöffel Öl und Wasser hinzufügen, falls der Teig zu elastisch oder zu kompakt sein sollte. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln, 30 Minuten ruhen lassen.
3 Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und mit einer Nudelmaschine weiterverarbeiten. Den Nudelteig in kochendem Salzwasser mit einem Esslöffel Olivenöl garen, bis die Nudeln an der Wasseroberfläche schwimmen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 206 24/08/2017 09:38



ITALIENISCHE TOMATENSOßE

VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 40 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: 

¼ Zwiebel
500 g frische, entkernte Tomaten oder Tomaten in Stücken aus der Dose
2 Esslöffel Olivenöl
1 Stiel Basilikum
Salz

1 Zwiebel in der Metallschüssel mit dem Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/ Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** klein hacken.
2 Mit dem Spatel die Zwiebel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben. Anschließend 2 Esslöffel Wasser hinzufügen und erneut das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/100 °C** starten.
3 Tomaten, 2 Esslöffel Olivenöl und Salz in die Metallschüssel geben. Das Programm **EXPERTE, 30 Minuten/Geschwindigkeit 3/110 °C** starten.
4 Die Soße im Programm **SMOOTHIE** mixen.
5 Falls die Tomatensoße zu flüssig ist, erneut das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/ Geschwindigkeit 1A/110 °C** starten. Die Soße mit den Basilikumblättern, Salz und Pfeffer würzen.

AMATRICIANA-SOßE

Folgen Sie dem obigen Rezept, erhöhen Sie die Menge der Zwiebel auf eine ganze Zwiebel. Fügen Sie in Schritt eins 100 g Speckwürfel hinzu und in Schritt 2 eine entkerne, klein geschnittene Chilischote.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 208 24/08/2017 09:38



POLENTA
mit Pesto Rosso

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 10 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

250 g Instant-Polenta
150 ml Crème fraîche
100 g Parmesan, gerieben
4-6 EL Pesto Rosso (siehe S. 228)
4-6 getrocknete Tomaten in Öl
1 EL Salz

1 850 ml warmes Wasser in die Metallschüssel geben, die Polenta hinzufügen und salzen. Das Programm **EXPERTE, 7 Minuten/Geschwindigkeit 3/100 °C** starten und gegebenenfalls die Garzeit an die Zubereitungsangaben auf der Verpackung anpassen.
2 Die Crème fraîche sowie ¾ des Parmesans hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 15 (ohne Erhitzen)** erneut starten.
3 Damit sie cremig bleibt, die Polenta tellerweise mit jeweils einem Esslöffel Pesto Rosso, einer getrockneten Tomate und geriebenem Parmesan sofort servieren.

POLENTA-STREIFEN

Polentareste auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech dünn ausstreichen und 30 Minuten im Kühlschrank aushärten lassen. Die Polenta anschließend in 1 cm breite Streifen schneiden und im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 20 Minuten backen, oder die Polenta-Streifen in trockenem Maisgrieß wälzen und in einer Pfanne mit Olivenöl auf kleiner Flamme braten. Die Polenta-Streifen mit Ketchup oder anderen Dips als Partyhäppchen servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 210 24/08/2017 09:38



PIZZA MARGHERITA



VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 7 Min. RUHEZEIT: 1-3 Std.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM:

PIZZATEIG:

- 125 ml Wasser
- 12,5 g frische Hefe
- 250 g Pizzamehl
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 TL Salz

BELAG:

- 250 g Tomatensoße (siehe S. 208)
- 1 Mozzarella, in Scheiben
- 6 Blätter Basilikum
- Olivenöl zum Garnieren
- Salz, Pfeffer

1 Zubereitung des Teiges: Wasser und Hefe in die Metallschüssel geben und das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** starten.

2 Mehl, Salz und 2 Esslöffel Olivenöl hinzugeben und erneut das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** starten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen und 1-3 Stunden in einer mit Mehl bestäubten Schüssel mit einem feuchten Tuch abgedeckt ruhen lassen. Der Teig sollte sein Volumen verdoppeln.

3 Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz 0,5 cm dick ausrollen. Anschließend den Teig auf ein geöltes und mit Mehl bestäubtes perforiertes Pizzablech oder auf einen Pizzastein geben. Die Tomatensoße auf dem Teig verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand lassen und diesen mit 1 EL Olivenöl bestreichen. Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

4 Die Pizza 7 Minuten im Ofen bei Ober- und Unterhitze backen, 2-3 Minuten vor Ende der Backzeit den Mozzarella auf der Pizza verteilen. Anschließend mit Basilikumblättern, Salz, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 212 24/08/2017 09:38



FLAMMKUCHEN

VORBEREITUNG: 15 Min. BACKZEIT: 15 Min. RUHEZEIT: 45 Min.

FÜR 4 FLAMMKUCHEN PROGRAMM:

FÜR DEN TEIG:

- 440 g Mehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 250 ml Wasser
- 3 EL Olivenöl

BELAG:

- 150 g Sahne
- 250 g Schmand (Sauerrahm)
- 300 g Zwiebeln, in Scheiben (2 mm)
- 200 g Speck, gewürfelt
- ½ TL Salz
- 3 Prisen Pfeffer

1 Alle Zutaten für den Teig in Metallschüssel geben, mit dem Programm **BROT/ HEFEGEBÄCK** zu einem glatten Teig verkneten.
2 Den Teig im Programm **EXPERTE, 45 Minuten/Geschwindigkeit 0/30 °C** gehen lassen.
3 Den Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Sahne, Schmand, Salz und Pfeffer miteinander verrühren.
4 Den Teig in 4 gleich große Portionen aufteilen. Teig hauchdünn auf Backpapier ausrollen, mit der Schmandmischung bestreichen und mit Zwiebeln und Speck belegen.
5 Den Flammkuchen im Ofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten lang knusprig backen.

TIPPS

So wird er noch knuspriger: Den Flammkuchen auf einem Backstein im Ofen backen.
Je nach Saison und Geschmack kann ein anderer Belag gewählt werden: Den Flammkuchen mit Lauchringen, dünnen Kartoffelscheiben und Speck belegen oder mit Camembert und Preiselbeeren. Leckere süße Varianten des Flammkuchens sind: Nussnougataufstrich mit Banane, Birnenscheiben mit Walnüssen, Honig und Ziegenkäse oder Apfelscheiben mit Zimt, Zucker, einem Hauch Calvados und Crème fraîche.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 214 24/08/2017 09:38



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 215 24/08/2017 09:38

SPÄTZLETEIG

VORBEREITUNG : 15 Min. GARZEIT: 20 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM :

- 6 Eier
- 100 ml Wasser
- 500 g Weizen- oder Spätzlemehl
- 1 EL Salz
- 1 Prise Muskat, gerieben

1 Die Zutaten im Programm **EXPERTE, 6 Minuten/Geschwindigkeit 6 (ohne Erhitzen)** zu einem Teig verkneten.
2 In einem großen Topf Wasser mit 1-2 EL Salz zum Kochen bringen.
3 Den Teig mithilfe einer Spätzlepresse in das kochende Salzwasser geben. Alternativ können die Spätzle mit einem kleinen Holzbrett und einem Messers selbst zubereitet werden. Dazu den Spätzleteig auf ein kleines Holzbrett geben und mit einem Messer glattstreichen. Das vordere Ende des Holzbretts kurz in das kochende Wasser tauchen und mit dem Messer schmale Teigstreifen in das kochende Wasser gleiten lassen. Den Vorgang wiederholen bis der Teig verarbeitet ist.
4 Die an der Wasseroberfläche schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen und kurz in kaltem Wasser abschrecken.
5 Nach Belieben die Spätzle in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken. Sofort servieren.

KÄSESPÄTZLE

3 €

VORBEREITUNG : 15 Min. GARZEIT: 20 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM : ZUBEHÖR :

- 400 g Zwiebeln
- 40 ml Rapsöl
- 250 g Bergkäse, gerieben

1 Die Zwiebeln mit der 4 mm Schneidscheibe im Programm **KÜCHENMASCHINE** in dünne Scheiben schneiden.
2 Die Zwiebeln in der Metallschüssel mit dem Programm **EXPERTE, 15 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/125 °C** in Rapsöl anbraten, herausnehmen und warm stellen.
3 Den Spätzleteig zubereiten und ein Drittel der warmen Spätzle in eine gebutterte Auflaufform geben, mit einem Drittel des Käses bestreuen und diesen im Backofen bei 130 °C Ober- und Unterhitze schmelzen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig komplett verarbeitet ist. Der Käse sollte nur schmelzen und nicht hart werden.
4 Die Spätzle mit den Zwiebeln servieren und sofort genießen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 216 24/08/2017 09:38









SOSSEN UND DRESSINGS

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 219 24/08/2017 09:39

SAUCE HOLLANDAISE

VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 10 Min.

FÜR 1 SCHÜSSEL PROGRAMM:

- 3 EL Wasser oder Spargelsud
- 3 Eigelb
- 1 EL Zitronensaft, gepresst
- 150 g weiche Butter, gewürfelt
- Salz, weißer Pfeffer

1 Wasser, Eigelb, Salz und eine kleine Prise Pfeffer in die Schüssel geben. Das Programm **EXPERTE, 8 Minuten/Geschwindigkeit 7/73 °C** (ohne Kappe) starten. Die Eigelbe sollten eine cremige Konsistenz haben, falls erforderlich, das Programm 1 bis 2 Minuten erneut laufen lassen.

2 Das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 7/73 °C** erneut starten, nach und nach den Zitronensaft und die Butterwürfel durch die Öffnung hinzugeben. Abschmecken. Sofort servieren.

SAUCE HOLLANDAISE mit Zitrusfrüchten

Statt Zitronensaft den Saft einer kleinen Orange oder einer Clementine verwenden.

SAUCE MOUSSELINE

Leicht gesalzenen Eischnee (Programm **EISCHNEE**, mit geöffneter Deckelöffnung) unter die abgekühlte Sauce Hollandaise heben.

TIPPS

Je nach Temperatur der Zutaten, kann die Garzeit variieren. Sollte die Soße zu flüssig sein, die Garzeit um 1 bis 2 Minuten verlängern. Falls die Soße zu dick sein sollte, etwas Wasser hinzugeben und mit dem Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 7 (ohne Erhitzen)** verrühren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 220 24/08/2017 09:39



BECHAMELSOSSE

VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 9 Min.

FÜR 6 PERSONEN (MENGE FÜR EINE LASAGNE) PROGRAMM: 

- 500 ml Milch (Raumtemperatur)
- 50 g Butter (Raumtemperatur)
- 50 g Mehl
- 15 g Kartoffelstärke
- 1 Prise Muskat
- Salz, Pfeffer

Alle Zutaten in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 9 Minuten/ Geschwindigkeit 4/95 °C** starten.

LEICHTE BECHAMELSOSSE

Statt der Butter 40 ml Rapsöl verwenden und das Mehl durch Vollkornmehl oder durch 30 g Maisstärke und 30 g Maismehl ersetzen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 222 24/08/2017 09:39



BUTTER-SCHALOTTEN-SOSSE

VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 8 Min.

FÜR 1 SCHÜSSEL PROGRAMM:

- 2 Schalotten (60 g), halbiert
- 100 ml Weißwein, trocken
- 1 EL weißer Essig
- 30 ml Wasser
- 250 g kalte Butter, gewürfelt
- Salz, Pfeffer

1. Die Schalotten im Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** mixen.
2. Mit dem Spatel die Schalotten von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben und Weißwein, Essig und Wasser hinzufügen. Salzen und pfeffern. Die Kappe abnehmen und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 5/100 °C** starten.
3. Das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 5/60 °C** erneut starten und während des Betriebs allmählich die gewürfelte kalte Butter hinzufügen. Wenn die Soße nicht glatt genug ist, einen Schuss Wasser hinzufügen und mit dem Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 18 (ohne Erhitzen)** mixen.

ROTWEIN-SCHALOTTEN-SOSSE

Statt Weißwein trockenen Rotwein verwenden.

TIPPS

Als würzige Variante der Butter-Schalottensoße einen Teelöffel Curry und fein gehackte Estragonblätter hinzufügen. Diese Soße passt hervorragend zu Fischgerichten.

CURRYSOSSE

VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 5 Min.

FÜR 1 SCHÜSSEL PROGRAMM:

- 30 g Butter
- 40 g Mehl
- 2 TL Curry, gemahlen
- 150 ml kalte Milch
- 150 ml Wasser
- ½ Würfel Hühnerbrühe
- 1 ½ EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

Alle Zutaten in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/80 °C** starten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 224 24/08/2017 09:39



MAYONNAISE

VORBEREITUNG: 5 Min. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 1 SCHÜSSEL PROGRAMM: ZUBEHÖR:

1 Eigelb
1 EL Senf
250 ml Sonnenblumenöl
1 TL Salz
Pfeffer

1 Alle Zutaten bei Raumtemperatur verarbeiten. Die kleine transparente Schüssel aufsetzen. Eigelb, Senf und einen Esslöffel Öl in die Schüssel geben, salzen, pfeffern und das Programm **KÜCHENMASCHINE 20 Sekunden** starten. Das Sonnenblumenöl tropfenweise, durch die Deckelöffnung an die Mayonnaise geben.
2 Die Mayonnaise vor dem Servieren mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Sauce Tatare

Eine geschälte und geviertelte rote Zwiebel, zwei Esslöffel Kapern, einen Esslöffel getrocknete Petersilie und getrockneten Schnittlauch sowie fünf Gewürzgurken in die kleine Schüssel geben und 30 Sekunden lang mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE** mixen. Dann die Mayonnaise hinzufügen und weitere 10 Sekunden mixen. In den Kühlschrank stellen.

Aioli

Drei große Knoblauchzehen schälen, halbieren, in die kleine Schüssel geben und dann im Programm KÜCHENMASCHINE 30 Sekunden mixen. Einen Esslöffel Zitronensaft, Olivenöl und die Mayonnaise hinzufügen, weitere 10 Sekunden mixen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Cocktail-Soße

130 ml Ketchup, einen EL Crème fraîche, einen EL Zitronensaft, einen EL Cognac oder Calvados, zwei Tropfen Tabasco® und die Mayonnaise in die kleine Schüssel geben. 10 Sekunden lang mit dem Programm KÜCHENMASCHINE mixen und anschließend im Kühlschrank aufbewahren.

TIPP

Statt Senf Wasabi verwenden.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 226 24/08/2017 09:39



SAUCE BÉARNAISE

VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 7 Min.

FÜR 1 SCHÜSSEL PROGRAMM: 

- 2 Stängel Estragon
- 2 Schalotten (60 g), halbiert
- 30 ml Weinessig
- 3 Eigelb (Raumtemperatur)
- 100 g kalte Butter
- Salz, Pfeffer

1 Den fein gehackten Estragon und die Schalotten sowie Essig, Salz und Pfeffer in die Schüssel geben. Das Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten. Die Mischung mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.

2 Die Kappe abnehmen und das Programm **EXPERTE, 4 Minuten/ Geschwindigkeit 4/100 °C** starten.

3 Das Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 6/80 °C** erneut starten und während des Betriebs das Eigelb hinzufügen.

4 Das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 4/45 °C** erneut starten und dabei nach und nach die in kleine Würfel geschnittene kalte Butter durch die Öffnung zufügen.

PESTO VERDE

VORBEREITUNG: 10 Min.

FÜR 1 SCHÜSSEL PROGRAMM:  ZUBEHÖR: 

- 1 Bund Basilikum
- 1 kleine Knoblauchzehe (optional)
- 50 g Parmesan, gerieben
- 50 g Pinienkerne
- 100 ml Olivenöl

1 Die transparente Schüssel einsetzen. Das Basilikum waschen, die Blätter von den Stängeln zupfen und sorgfältig trocknen.

2 Alle Zutaten mit Ausnahme des Öls in die kleine Schüssel geben und ungefähr 1 Minute im Programm **KÜCHENMASCHINE** mixen, bis eine cremige Paste entsteht. Während des Betriebs das Öl durch die Deckelöffnung träufeln.

PESTO Rosso

An die Pesto Verde Zutaten 200 g getrocknete, in Stücke geschnittene Tomaten, Rosmarinblätter zweier Zweige sowie eine geschälte und halbierte Schalotte hinzufügen.

PESTO mit Rucola und Cashewkernen

An die Pesto Verde Zutaten 150 g Rucola, 15 ml Zitronensaft und 60 g Cashewkerne hinzufügen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 228 24/08/2017 09:39





MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 230 24/08/2017 09:39

DESSERTS

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 231 24/08/2017 09:39

TRADITIONELLER APFELSTRUDEL
mit Vanillesoße

VORBEREITUNG: 20 Min. BACKZEIT: 55 Min. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 4 PERSONEN PROGRAMM:

STRUDELTEIG:

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 80 ml Wasser (Raumtemperatur)
- 25 ml Rapsöl

FÜLLUNG:

- 150 g Rosinen
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL Zesten einer Bio-Zitrone
- 1 EL Rum
- 50 g Butter
- 100 g Paniermehl/Semmelbrösel
- 1 EL Zimt
- 140 g Zucker
- 1 kg Backäpfel, in Scheiben
- 30 g Butter, geschmolzen
- 20 g Puderzucker zum Servieren (siehe S. 292)

1 Alle Zutaten für den Teig in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 6 (ohne Erhitzen)** zu einem glatten geschmeidigen Teig verrühren. 1 EL Öl in eine kleine Schüssel geben, den großzügig mit Öl bestrichenen Teig hineinlegen und bei Zimmertemperatur 30 Minuten mit einem feuchten Tuch abgedeckt ruhen lassen.

2 Rosinen mit Zitronenzesten, in Zitronensaft und Rum marinieren.

3 Butter in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 1 Minute/110 °C** schmelzen.

4 Das Paniermehl zugeben und im Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 3/120 °C** rösten.

5 Zimt, Zucker und Rosinen mit Marinade zugeben und im Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 3 (ohne Erhitzen)** vermengen.

6 Den Backofen auf 190 °C Ober - und Unterhitze vorheizen.

7 Ein Tischtuch o. ä. auf dem Küchentisch ausbreiten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig aus dem Öl nehmen und ebenfalls leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Nudelholz möglichst dünn zu einem Rechteck ausrollen. Danach mit den Handflächen unter den Teig fassen und in kreisenden Bewegungen den Teig sehr dünn ausziehen.

8 Erst die Zucker-Rosinen-Mischung auf dem Teig verteilen, dann die Apfelscheiben darüberlegen. Den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen, auf einem Backblech mit Backpapier wieder ausrollen und auf mittlerer Schiene bei 190 °C 50 Minuten backen.

9 Den heißen Strudel mit flüssiger Butter bepinseln, etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und lauwarm mit Vanillesoße servieren (siehe S. 246).

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 232 24/08/2017 09:39



APFELKUCHEN
Holländische Art

VORBEREITUNG: 15 Min. BACKZEIT: 1 Std. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 8-10 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

TEIG:

- 300 g Mehl
- 180 g weiche Butter
- 100 g Rohrzucker
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Ei, leicht verrührt

BELAG:

- 1 kg Äpfel
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Teelöffel Zimt
- 100 g Rosinen
- 2 Esslöffel Paniermehl

Schlagsahne zum Servieren (siehe S. 288)

Teig

1 Mehl, Butter, Rohrzucker, Salz und die Hälfte des verrührten Eis in die Metallschüssel geben und das Programm **TEIG/KUCHEN** starten. Die zweite Hälfte des Eis zum Bepinseln des Teigs aufbewahren. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Die Äpfel putzen und schälen. Anschließend die große und die mittlere durchsichtige Schüssel aufsetzen und die 4 mm Schneidescheibe einsetzen. Das Programm **KÜCHENMASCHINE** starten und die Äpfel in feine Scheiben schneiden. In einer großen Schüssel die Äpfel mit dem Vanillezucker und dem Zimt vermengen. Die Rosinen in einer kleinen Schüssel mit Wasser einweichen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

3 3/4 des Teiges mit einem Nudelholz 0,5 cm dick ausrollen. Boden und Wände einer gebutterten beschichteten Kuchenform (Ø 24 cm) mit dem Teig auslegen. Das Paniermehl auf dem Teig verteilen.

4 Die Rosinen abtropfen lassen, mit den Apfelscheiben vermischen und in die Kuchenform geben.

5 Den restlichen Teig ausrollen und in 1,5 cm dicke Streifen scheiden. Den Kuchen in Gitterform mit den Teigstreifen bedecken und mit dem restlichen Ei bepinseln.

6 Den Kuchen 1 Stunde im Backofen auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze backen, bis der Teig leicht gebräunt ist. Falls die Oberseite des Kuchens zu braun wird, diese mit Aluminiumfolie abdecken. Den Kuchen auf einem Rost abkühlen lassen und mit frischer Schlagsahne servieren.

TIPP

Sie können die Schlagsahne auch mit 175 g Sahne und 75 g Mascarpone zubereiten für ein festeres Ergebnis. Vanilleschlagsahne: 3 Packungen Vanillezucker an die Sahne geben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 234 24/08/2017 09:39



KAISERSCHMARREN
mit Zwetschgenröster

VORBEREITUNG: 15 Min. KOCHZEIT: 10 Min.

FÜR 2-3 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 10 g Vanillezucker
- 100 ml Milch
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 40 g Butter

Zwetschgenröster zum Servieren (siehe S. 238)

1. Den Rührbesen einsetzen und Eiweiß mit 20 g Zucker und einer Prise Salz in der sauberen Metallschüssel bei geöffneter Deckelöffnung im Programm **EISCHNEE** steif schlagen. Den Eischnee kalt stellen und die Schüssel ausspülen und trocknen.
2. Eigelb, 20 g Zucker und Vanillezucker in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 6 Minuten/Geschwindigkeit 7 (ohne Erhitzen)** aufschlagen.
3. Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 1A (ohne Erhitzen)** erneut starten und langsam die Milch zum Eigelb gießen.
4. Das mit Backpulver vermengte Mehl und ein Drittel des Eischnees in die Metallschüssel geben und mit dem Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 1A (ohne Erhitzen)** verrühren.
5. Restlichen Eischnee zugeben, und das Programm **EXPERTE, 1 Minute/ Geschwindigkeit 1A (ohne Erhitzen)** erneut starten.
6. 40 g Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, den Teig in die Pfanne gießen und bei geschlossenem Deckel ca. 8 Minuten goldgelb backen.
7. Mithilfe des Pfannendeckels den Teig wenden und mit zwei Pfannenwendern in grobe Stücke rupfen, weitere 5 Minuten backen. Den Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster und Puderzucker servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 236 24/08/2017 09:39



DAMPFGEGARTE FRÜCHTE



VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 20 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

500 g frische Äpfel, geschält und in Stücken geschnitten
200 g frische Himbeeren
150 g frische Brombeeren

ZUM SERVIEREN:
Kekse oder Granola

1 Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen. Die Früchte in den Dampfgareinsatz geben und das Programm **DAMPFGAREN** starten.
2 Die Früchte in Schälchen verteilen und mit Granola oder zerstoßenen Keksen warm oder kalt servieren.

ZWETSCHGENRÖSTER

VORBEREITUNG: 15 Min. KOCHZEIT: 25 Min.

FÜR 2-3 PERSONEN PROGRAMM:

½ Vanilleschote
100 g Zucker
100 ml Orangensaft oder Portwein
2 EL brauner Rum
500 g Zwetschgen (frisch oder tiefgekühlt), entkernt
½ Zimtstange

1 Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Den Zucker in die Metallschüssel geben, im Programm **EXPERTE, 8 Minuten/Geschwindigkeit 2A/140 °C** karamellisieren.
2 Mit Orangensaft oder Portwein ablöschen, alle weiteren Zutaten samt ausgekratzter Vanilleschote zugeben und mit dem Programm **EXPERTE, 15 Minuten/ Geschwindigkeit 1A/100 °C** einkochen. Die halbe Zimtstange und die Vanilleschote vor dem Servieren entfernen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 238 24/08/2017 09:39



CUPCAKES
mit Blaubeeren

VORBEREITUNG: 35 Min. BACKZEIT: 25 Min. RUHEZEIT: 1 Std.

FÜR UNGEFÄHR 10 CUPCAKES PROGRAMM:  ZUBEHÖR: 

CUPCAKES MIT BLAUBEEREN:

- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 280 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 80 g zerlassene Butter
- 120 ml Milch
- 200 g frische oder tiefgefrorene, gut ausgedrückte Blaubeeren

BUTTERCREME:

- 300 g Frischkäse
- 50 g weiche Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 1 abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 100 g Puderzucker (siehe S. 292)

Cupcakes

1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Buttercreme zubereiten und 1 Stunde im Kühlschrank kühl stellen.
2 Alle Zutaten für die Cupcakes (mit Ausnahme der Blaubeeren) in die Schüssel geben und das Programm **TEIG/KUCHEN** starten. Die Zubereitung falls erforderlich mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben. Beiseitestellen.
3 Einige Blaubeeren zum Garnieren zurückbehalten, die übrigen in die Schüssel geben und mit dem Spatel unterheben. Den Teig in Cupcake-Formen gießen und 25 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen.
4 Abkühlen lassen und mit Buttercremespiralen garnieren. Mit frischen Blaubeeren und farbigen Zuckerkügelchen dekorieren.

Buttercreme

1 Die transparente Schüssel und die kleine Schüssel einsetzen. Alle Zutaten in die kleine Schüssel geben und ungefähr 1 Minute lang mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE** mixen.
2 Die Creme in einen Spritzbeutel* mit einer gezackten Tülle geben.

TIPP

Statt Heidelbeeren Himbeeren oder Schokotropfen verwenden.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 240 24/08/2017 09:39



BANANA BREAD

VOBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 1 Std.

FÜR 8-10 PERSONEN PROGRAMM:

SÜSSER KUCHENTEIG:

- 2 Eier
- 100 g Butter
- 150 g Naturjoghurt
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- ½ TL Salz
- 120 g Rohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 sehr reife Bananen (350-400 g), zerdrückt
- 50 g Pekannüsse, in groben Stücken

1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2 Alle Zutaten für den Kuchenteig in die Metallschüssel geben. Das Programm **TEIG/KUCHEN** starten. Falls erforderlich, die Masse mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.
3 Zum Schluss die Bananen und die Pekannüsse hinzufügen und das Programm **TEIG/KUCHEN 10 Sekunden** erneut starten.
4 Eine große Kuchenform mit Butter einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Form geben und mit dem Messer in der Mitte über die gesamte Länge einritzen.
5 Das Banana Bread ungefähr eine Stunde im Ofen backen bis es gold-braun ist.
6 Den Bananenkuchen auf einem Gitter abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen, in Scheiben schneiden und mit einer Kugel Vanille- oder Karamelleis servieren.

GRUNDREZEPT- Süßer Kuchenteig

Die Zutaten für den Kuchenteig in die Metallschüssel geben. Das Programm **TEIG/KUCHEN** starten.

BIRNEN Cake

Den süßen Kuchenteig zubereiten. Statt Bananen Birnenstreifen und anstelle von Pekannüssen geröstete Haselnüsse oder Schokoladenstückchen verwenden.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 242 24/08/2017 09:39



CARROT CAKE

VORBEREITUNG: 20 Min. BACKZEIT: 1 Std.

FÜR 8-10 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

CARROT CAKE:

- 175 g Mehl
- 175 g Rohrzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 175 ml Sonnenblumenöl
- 2 Teelöffel Zimt
- 3 Eier
- 250 g Karotten, geschält und gerieben
- 110 g Rosinen
- 110 g Walnüsse, grob gemahlen
- 2 Teelöffel Zimt

ZUCKERGUSS:

- 175 g Frischkäse
- 75 g weiche Butter, in Stücken
- 320 g Puderzucker, gesiebt
- 1 Prise Salz
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt

Carrot Cake

1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Kuchenform (Ø 23 cm) mit Butter bestreichen.
2 Mehl, Zucker, Backpulver, Öl, Zimt, Eier und die geriebenen Karotten in die Metallschüssel geben. Das Programm **TEIG/KUCHEN** starten. Nach einer Minute die Rosinen und die grob gemahlenen Walnüsse durch die kleine Deckelöffnung hinzufügen.
3 Den Teig in die Kuchenform gießen und 1 Stunde im Ofen auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze backen. Die Stäbchenprobe* machen: Wenn kein Teig am Holzstäbchen hängen bleibt, kann der Kuchen aus dem Ofen genommen werden.

Zuckerguss

1 Die kleine transparente Schüssel mit dem kleinen Messer aufsetzen und alle Zutaten für den Zuckerguss hineingeben.
2 Mit dem Programm **KÜCHENMASCHINE** alle Zutaten 10 bis 12 Sekunden zu einem Zuckerguss vermischen. Anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen.
3 Den gekühlten Zuckerguss auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und mit den restlichen Walnüssen dekorieren.

KARTOFFEL-CAKE

Statt der Karotten 250 g ungeschälte geriebene Kartoffeln verwenden. Zusätzlich 25 g Rohrzucker hinzufügen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 244 24/08/2017 09:39



BROWNIE

VORBEREITUNG: 5 Min. BACKZEIT: 45 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

- 200 g Zartbitterschokolade, in Stücken
- 125 Butter, gewürfelt
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 70 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz

GARNITUR:

- 150 g Pekannüsse

VANILLESOßE:

- 5 Eigelb
- 60 g Puderzucker
- ½ Vanilleschote
- 350 ml Vollmilch

1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2 Die Zartbitterschokolade und die Butter in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/60 °C** starten. Die Mischung falls erforderlich mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.
3 Zwei Drittel der Pekannüsse, Zucker, Eier, Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen. Das Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 8 (ohne Erhitzen)** erneut starten. Nach Abschluss des Programms die Zubereitung in eine quadratische (24x24 cm große) Brownie-Form geben.
4 Die restlichen grob gehackten Pekannüsse über den Teig verteilen und diesen 25 Minuten im Ofen backen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, um ihn leichter aus der Form lösen zu können.

Vanillesoße

1 Den Schneebesen einsetzen und die Eigelbe zugeben. Das Programm **EXPERTE, 8 Minuten/Geschwindigkeit 5/65 °C** starten. Die Deckelkappe abnehmen.
2 Das Mark der Vanilleschote und die ausgekratzte Vanilleschote in die Metallschüssel geben, das Programm **EXPERTE, 8 Minuten/Geschwindigkeit 3/80 °C** starten. Langsam die Milch durch die kleine Deckelöffnung zugießen und aufkochen.

BROWNIE glutenfrei

Das Mehl durch 100 g Reismehl austauschen, Backpulver weglassen und Buttermenge auf 150 g erhöhen. Sie können die Pekannüsse durch Haselnüsse oder Mandeln austauschen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 246 24/08/2017 09:39



MILCHREIS



VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 30 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 1 Vanilleschote
- 650 ml Milch Kuhmilch oder Mandelmilch (Raumtemperatur)
- 120 g Milchreis
- 20 g Zucker

1. Die Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark mit den restlichen Zutaten für den Milchreis in die Metallschüssel geben. Das Programm **EXPERTE, 30 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/100 °C** starten.
2. Wird ein cremigerer Reis gewünscht, einfach den fertig gegarten Reis mit dem Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 3 (ohne Erhitzen)** mixen. Bei der Verwendung von Mandelmilch kann 1 Esslöffel Mandelpüree an den fertigen Milchreis gegeben werden.
3. Den Milchreis in kleine Gläschen füllen und einen Esslöffel Rote Grütze darauf geben. Warm oder kalt servieren.

ROTE GRÜTZE

VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 12 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 30 g Speisestärke
- 250 ml Rotwein oder Traubensaft
- 600 g tiefgefrorene rote Beeren
- 4 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- Saft einer ½ Zitrone
- Vanillesoße (siehe S. 246)

1. Die Speisestärke mit 50 ml Rotwein in einem Schüsselchen mit einer Gabel verrühren.
2. Die tiefgefrorenen Früchte, die angerührte Speisestärke, den Zucker, eine ausgekratzte Vanilleschote und ihr Mark in die Metallschüssel geben. Das Programm **EXPERTE, 12 Minuten/Geschwindigkeit 3/100 °C** starten, die kleine Deckelöffnung dabei geöffnet lassen.
3. Den Saft einer halben Zitrone an die Rote Grütze geben und mit einem Spatel verrühren. Die Rote Grütze lauwarm oder kalt mit Vanillesoße reichen. Die Rote Grütze passt ebenfalls hervorragend zu Eis oder Milchreis.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 248 24/08/2017 09:39



SCHOKOLADENPUDDING



VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 11 Min.

PROGRAMM:

- 30 g Zucker
- 400 ml Vollmilch
- 100 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 80 g Zartbitterschokolade, gerieben
- 30 g Speisestärke

1. Den Zucker gleichmäßig flach auf dem Boden der Metallschüssel verteilen und im Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 1A/140 °C** zu Karamell bräunen.
2. 350 ml Milch, Sahne und Salz zugeben, im Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 2A/105 °C** kochen.
3. Das Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 2A/105 °C** erneut starten und die geriebene Zartbitterschokolade durch die kleine Deckelöffnung an die Milch geben.
4. Speisestärke und restliche Milch miteinander verrühren und das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 3/105 °C** starten, die Mischung durch die kleine Deckelöffnung laufen lassen und den Pudding fertig kochen.
5. Den Pudding lauwarm oder kalt genießen.

VANILLEPUDDING

VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 9 Min.

PROGRAMM:

- 30 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 400 ml Vollmilch
- 100 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 30 g Speisestärke

1. Zucker und Vanilleschote im Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 18 (ohne Erhitzen)** fein mahlen.
2. 350 ml Milch, Sahne und Salz zugeben, im Programm **EXPERTE, 7 Minuten/Geschwindigkeit 2A/105 °C** kochen.
3. Speisestärke und restliche Milch miteinander verrühren und das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 3/105 °C** starten, die Mischung durch die kleine Deckelöffnung laufen lassen und den Pudding fertig kochen.
4. Den Pudding lauwarm mit Obstkompott genießen oder kalt stellen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 250 24/08/2017 09:39



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 251 24/08/2017 09:39

CRÈME BRÛLÉE

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 8 Min. RUHEZEIT: 2 bis 4 Std.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: 

- 1 Vanilleschote
- 4 Gelatineblätter (4 g)
- 500 ml Sahne
- 5 Eigelb
- 40 g Zucker
- 25 g Speisestärke
- Rohrzucker zum Karamellisieren

1. Die Gelatineblätter 5 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.
2. Die ausgedrückten Gelatineblätter, den Inhalt der Vanilleschote und die restlichen Zutaten der Vanillecreme in die Metallschüssel geben. Das Programm **EXPERTE, 8 Minuten/Geschwindigkeit 5/95 °C** starten.
3. Das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 10 (ohne Erhitzen)** erneut starten.
4. Die Vanillecreme in kleine Auflaufformen gießen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann rund 2 bis 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
5. Die Crème Brûlée mit Rohrzucker bestreuen und die Oberseite mithilfe eines Bunsenbrenners oder im Ofen auf oberster Schiene unter dem Grill karamellisieren.

CRÈME BRÛLÉE mit Schokolade

285 ml flüssige Sahne, 90 ml Milch, 3 Eigelb und 60 g Zucker in die Metallschüssel geben. Das Programm **EXPERTE, 8 Minuten/Geschwindigkeit 5/95 °C** starten. Anschließend 150 g in Stücke geschnittene Schokolade hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 5 (ohne Erhitzen)** erneut starten. Kühl stellen und zum Schluss mit Rohrzucker karamellisieren.

TIPP

Die Crème Brûlée innerhalb von 2 bis 3 Stunden verzehren, damit die Karamellkruste nicht weich wird.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 252 24/08/2017 09:39



ZABAIONE
mit Zitrusfrüchten



VORBEREITUNG: 15 Min. GARZEIT: 10 Min. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 4 Eigelb
- 75 g Zucker
- 50 ml Orangensaft (1 Orange)
- 2 EL Cointreau®
- 2 Grapefruits
- 2 Orangen

1. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Orangensaft in die mit dem Rührbesen bestückte Metallschüssel geben.
2. Die Deckelkappe abnehmen und das Programm **EXPERTE, 10 Minuten/ Geschwindigkeit 4/68 °C** starten. Falls erforderlich, die Zubereitung mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.
3. Wenn die Zabaione dickflüssig zu werden beginnt (nach 7 bis 8 Minuten), durch die Deckelöffnung den Cointreau® hinzugeben.
4. Die Grapefruits und die Orangen filetieren*.
5. Die Filets der Zitrusfrüchte in Schälchen oder kleine Gläser geben, mit Zabaione auffüllen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Gut gekühlt servieren.

ÜBERBACKENE ZABAIONE

8 Eigelb, 80 g Zucker und 175 ml Orangensaft in die mit dem Rührbesen bestückte Metallschüssel geben. Die Deckelkappe abnehmen und das Programm **EXPERTE, 9 Minuten/Geschwindigkeit 7/75 °C** starten. Die Zubereitung mit einigen klein geschnittenen Früchten in eine Auflaufform geben und 15 Minuten bei 180 °C im Ofen überbacken.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 254 24/08/2017 09:39



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 255 24/08/2017 09:39

ECLAIRS
mit Schokolade

VORBEREITUNG: 30 Min. GARZEIT: 45 Min. RUHEZEIT: 3 Std.

FÜR 8-10 ECLAIRS PROGRAMM:

SÜSSER WINDBEUTELTEIG:

- 80 g Butter, gewürfelt
- 200 ml Wasser
- 180 g Mehl
- 10 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 mittelgroße Eier

KONDITORCREME MIT SCHOKOLADE:

- 300 ml Milch (Raumtemperatur)
- 100 g Schokolade
- 30 g Mehl
- 12 g Speisestärke
- 2 Eier + 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker

Schokoladenguss (siehe S. 302)
Haselnüsse zum Garnieren

1 Den Windbeutelteig zubereiten. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Windbeutelteig in einen Spritzbeutel* füllen und ohne Düse, 12-13 cm lange Teigstreifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Eclairs 30 bis 35 Minuten je nach Gebäckgröße und Ofenbeschaffenheit backen. Der Windbeutelteig sollte fest und goldbraun sein. Nehmen Sie das Gebäck nicht zu früh aus dem Ofen, da dieses sonst zusammenfallen könnte.
2 Die Konditorcreme und die Kuchenglasur vorbereiten. Die abgekühlten Eclairs aufschneiden und mit der Konditorcreme befüllen. Mit Kuchenglasur überziehen und mit gehackten Haselnüssen verzieren. Die Eclairs 1 Stunde kaltstellen.

Süsser Windbeutelteig

1 Die Butter und Wasser in die Schüssel geben, das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/ Geschwindigkeit 4/90 °C** starten.
2 Mehl, Zucker und Salz hinzufügen. Die Deckelkappe abnehmen und das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 4/100 °C** erneut starten.
3 Der Teig muss eine Kugel bilden. Das Programm **EXPERTE, 1 Minute/ Geschwindigkeit 10 (ohne Erhitzen)** erneut starten und während des Betriebs die Eier nacheinander durch die Öffnung zugeben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 256 24/08/2017 09:39



Konditorcreme mit Schokolade

1 Die Milch und die restlichen Zutaten in die Metallschüssel geben. Die Deckelkappe abnehmen und das Programm **EXPERTE, 12 Minuten/Geschwindigkeit 4/95 °C** starten (bei sehr kalter Milch die Laufzeit um 2 Min. verlängern).

2 Die Creme im Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 15 (ohne Erhitzen)** mixen und anschließend 2 Stunden lang mit Frischhaltefolie abgedeckt kaltstellen.

PANNA COTTA
mit Waldbeersoße

VORBEREITUNG: 25 Min. GARZEIT: 10 Min. RUHEZEIT: 2 bis 3 Std.

FÜR 6-8 PERSONEN PROGRAMM: 

PANNA COTTA:

- 800 ml Sahne
- 120 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 4 Gelatineblätter (4 g)

WALDBEERSOSSE:

- 100 g Erdbeeren
- 100 g Blaubeeren
- 200 g Himbeeren
- 50 g Brombeeren
- 60 g Zucker

1. Die Sahne und den Zucker mit dem Inhalt der aufgeschnittenen und ausgekratzten Vanilleschoten in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 6 Minuten/ Geschwindigkeit 1A/85 °C** starten. 10 Minuten lang abkühlen lassen.
2. Die Gelatineblätter für 5 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, nach Ablauf der Zeit gut ausdrücken und mit in die Metallschüssel geben. Das Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 3/85 °C** erneut starten.
3. Die Panna Cotta in kleine Gläser füllen, bei Raumtemperatur abkühlen lassen und mit Frischhaltefolie abdecken, anschließend für 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Die Panna Cotta zusammen mit der Waldbeersoße servieren.

Waldbeersoße

1. Alle Zutaten in die Metallschüssel geben.
2. Das Programm **SMOOTHIE** starten. Eventuell die Soße durch ein feines Küchensieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Die Walbeersoße kühl stellen.

TIPP

Zum Herauslösen der Panna Cotta die Formen 3 Sekunden lang unter warmes Wasser halten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 258 24/08/2017 09:39



CHEESECAKE
mit Aprikosensoße

VORBEREITUNG: 20 Min. GARZEIT: 1 Std. 05 Min. RUHEZEIT: 2 Std.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 200 g Butterkekse oder Mürbegebäck
- 120 g zerlassene Butter
- 20 g Mehl
- 150 g Zucker
- 600 g Frischkäse
- 3 Eigelb
- 200 ml Sahne

APRIKOSENSOSSE:

- 300 g frische oder aufgetaute Aprikosen
- 80 g Zucker

1 Die Kekse in die Metallschüssel geben und mit dem Programm **EXPERTE, 40 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** zerkleinern.

2 Die Keksmasse mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben und das Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** erneut starten. Während des Betriebs durch die kleine Deckelöffnung die zerlassene Butter einlaufen lassen.

3 Eine Springform* (Ø 26 cm) mit Backpapier auskleiden, die Keksmasse auf dem Boden der Form verteilen und mit einem Glas flachdrücken, 1 Stunde kaltstellen.

4 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Mehl, den Zucker und den Frischkäse in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 4 Minuten/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten. Während das Programm läuft, nach und nach die Eier und die flüssige Sahne durch die kleine Deckelöffnung hinzugeben.

5 Die Frischkäsecreme auf dem kalten Keksboden verteilen und 15 Minuten im Ofen backen. Den Cheesecake bei 130 °C weitere 45 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Aprikosensoße zubereiten.

6 Nach Abschluss des Garvorgangs den Ofen ausschalten, die Ofentür öffnen und den Cheesecake weitere 10 Minuten im Ofen ruhen lassen. Den Kuchen anschließend für mindestens 1 Stunde kaltstellen und mit der Aprikosensoße servieren.

Aprikosensoße

Die entkernten Aprikosen und den Zucker in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 12 (ohne Erhitzen)** starten, erneut das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 7/60 °C** starten und die Aprikosensoße abkühlen lassen.

TIPP

Sie können statt Aprikosen rote Früchte verwenden.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 260 24/08/2017 09:39



KOKOSMAKRONEN

VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 15 Min. RUHEZEIT: 1 Std.

FÜR RUND 20 KOKOSMAKRONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 160 g Zucker
- 250 g geraspelte Kokosnuss
- 100 g dunkle Schokolade

1 Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rührbesen in die Metallschüssel einsetzen, das Eiweiß mit einer Prise Salz hineingeben, die Deckelkappe abnehmen und das Programm **EISCHNEE** starten.

2 Wenn der Eischnee steif geschlagen ist, durch die kleine Deckelöffnung den Zucker einlaufen lassen und das Programm **EISCHNEE** für 1 Minute erneut starten.

3 Den süßen Eischnee in eine Salatschüssel geben, die geraspelte Kokosnuss darüberstreuen und vorsichtig mit dem Spatel unterheben, bis eine homogene Masse entsteht.

4 Mithilfe von zwei Löffeln kleine 2 bis 3 cm große Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Falls die Masse zu klebrig sein sollte, stellen Sie diese für 30 Minuten in den Kühlschrank. Die Makronen 15 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen.

5 Die Kokosmakronen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad* schmelzen lassen. Den Boden der Kokosmakronen in die geschmolzene Schokolade tauchen und anschließend 1 Stunde lang im Kühlschrank aushärten lassen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 262 24/08/2017 09:39



VANILLEKIPFERL

VORBEREITUNG: 15 Min. BACKZEIT: 20 Min. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

250 g Mehl
200 g Butter
100 g Mandeln, gemahlen
60 g Zucker
2 EL Vanillezucker

VANILLEZUCKER:

150 g Zucker
1 Vanilleschote

1 Alle Zutaten für den Teig in die Metallschüssel geben und mit dem Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** zu einem glatten Teig verkneten.
2 Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlstellen. Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3 Den Teig aus der Frischhaltefolie entnehmen. Eine 3 cm dicke Rolle formen und diese in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Teigstücke zu Kipferln rollen und auf das Backblech legen.
4 Die Vanillekipferl 18 Minuten auf mittlerer Höhe im 175 °C heißen Ofen backen, bis diese leicht gebräunt sind.
5 Die noch heißen Vanillekipferl mit Vanillezucker bestäuben und anschließen abkühlen lassen.

Vanillezucker

Zucker und Vanilleschote in die Metallschüssel geben, im Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 18 (ohne Erhitzen)** zu Vanillezucker verarbeiten. Je nach Größe der Vanilleschote den Vorgang wiederholen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 264 24/08/2017 09:39



MARMORKUCHEN

VORBEREITUNG: 35 Min. BACKZEIT: 1 Std.

FÜR 15 STÜCK KUCHEN PROGRAMM:

300 g Butter, gewürfelt
250 g Zucker
1 Prise Salz
5 Eier
370 g Mehl
1 EL Backpulver
1 Vanilleschote
70 ml Milch
40 g Kakaopulver

SCHOKOLADENGLASUR:

50 g Zartbitterschokolade, in Stücken

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kuchenform einfetten.
2 Die Butter in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 1 Minute/ Geschwindigkeit 5 (ohne Erhitzen)** weich rühren.
3 Zucker, Salz, Eier, Mehl, Backpulver, 40 g Milch und den Inhalt der Vanilleschote zugeben und mit dem Programm **TEIG/KUCHEN** vermischen. Die Hälfte des Teiges in eine Kuchenform geben und den restlichen Teig in der Metallschüssel belassen.
4 Kakaopulver und 30 g Milch in die Metallschüssel geben, erneut das Programm **TEIG/KUCHEN** starten. Den dunklen Teig über den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig den hellen Teig unter den dunklen heben, um eine schöne Marmorierung zu erhalten.
5 Den Kuchen 50 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene backen. Bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen, die Stäbchenprobe* machen, um sicherzugehen, dass der Kuchen gut durchgebacken ist. Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form lösen. Die Zartbitterschokolade in die Metallschüssel geben und im Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 0/50 °C** schmelzen. Die Kuvertüre über den abgekühlten Kuchen geben und trocknen lassen.

TIPP

Der Marmorkuchen schmeckt auch ohne Schokoladenglasur mit einer dünnen Schicht Puderzucker. Sie können den Teig auch in einer Guglhupfform (Ø 24 cm) backen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 266 24/08/2017 09:39



KIRSCHTARTE
mit Mandelcreme

VORBEREITUNG: 15 Min. BACKZEIT: 45 Min. RUHEZEIT: 2 Std.

FÜR 6-8 PERSONEN PROGRAMM: 

- 1 süßer Mürbeteig (siehe S. 322)
- 1 Messerspitze Butter
- 600 bis 800 g entsteinte Kirschen (frisch oder aufgetaut)
- 5 EL Zucker
- 1 Päckchen Tortenguss
- 80 ml warmes Wasser

MANDELCREME:

- 165 g Zucker
- 165 g Mandeln, gerieben
- 165 weiche Butter
- 3 Eier

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Den Teig ausrollen und in eine gebutterte Tarteform geben. Den Teig 15 Minuten im Ofen blindbacken*.
3. In der Zwischenzeit die Mandelcreme zubereiten.
4. Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und mit der Mandelcreme garnieren. Erneut rund 25 Minuten im Ofen backen.
5. Den gegarten Obstkuchenteig aus dem Ofen nehmen, mit Kirschen belegen, einen Esslöffel Zucker drüberstreuen und weitere 5 Minuten im Ofen backen.
6. Den Inhalt des Päckchens Tortenguss, den restlichen Zucker und das Wasser in einer Schüssel vermischen. Den Obstkuchen mit dem Guss überziehen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mandelcreme

1. Zucker, geriebene Mandeln und Butter in die Metallschüssel geben, das Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 10 (ohne Erhitzen)** starten.
2. Anschließend die Eier eins nach dem anderen hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 4 Minuten/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** erneut starten. Falls erforderlich, die Masse mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.

MANDELTARTE mit Birnen

Statt mit den Kirschen, den Tarteboden mit zehn halben Birnen aus der Dose belegen. Die Birnen vor der Verwendung mit Küchenpapier abtupfen, damit sie nicht zu viel Saft abgeben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 268 24/08/2017 09:39



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 269 24/08/2017 09:39

MÜSLIRIEGEL

VORBEREITUNG: 20 Min. BACKZEIT: 30 Min.

FÜR 10 PERSONEN PROGRAMM: 

250 g gesalzene Butter, gewürfelt
250 g Zuckerrübensirup
500 g feine Haferflocken
75 g Rosinen oder andere Trockenfrüchte (z. B. Aprikosen oder Cranberries)

1 Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Butterwürfel und den Zuckerrübensirup in die Metallschüssel geben. Mit dem Programm **EXPERTE, 4 Minuten/ Geschwindigkeit 3/60 °C** die Butter schmelzen lassen und mit dem Zuckerrübensirup vermischen.
2 Haferflocken und Rosinen hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/ Geschwindigkeit 3 (ohne Erhitzen)** starten. Falls erforderlich, die Haferflockenmasse mit dem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben und das Programm **EXPERTE** erneut starten.
3 Die Haferflockenzubereitung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 25-30 Minuten auf mittlerer Höhe bei Ober- und Unterhitze backen, bis die Haferflocken eine goldbraune Farbe annehmen.
4 Die Müsliriegel 10 Minuten abkühlen lassen, in Rechtecke schneiden, erneut 15 Minuten abkühlen lassen und dann vom Backblech nehmen.

TIPP

Zusätzlich 50 g Kürbiskerne an die Müsliriegel geben und die abgekühlte Haferflockenmasse mit geschmolzener Schokolade überziehen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 270 24/08/2017 09:39



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 271 24/08/2017 09:39

FAR BRETON
Bretonischer Pflaumenkuchen



VORBEREITUNG: 5 Min. BACKZEIT: 50 Min.

FÜR 6-8 PERSONEN PROGRAMM: 

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 750 ml Vollmilch
- 10 g zerlassene Butter + 1 Messerspitze voll
- 125 g Mehl
- 1 Schraubdeckel voll Rum (optional)
- 1 fleischige Vanilleschote
- 15 große, entsteinte Backpflaumen (oder 30 kleine Pflaumen)

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Alle Zutaten (mit Ausnahme der Pflaumen) sowie die aufgeschnittene und ausgekratzte Vanilleschote hinzufügen und das Programm **TEIG/KUCHEN** starten.
3. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, die Backpflaumen auf den Boden legen und den Teig darüber gießen.
4. Den Auflauf 10 Minuten bei 200 °C im Ofen backen, dann die Temperatur auf 180 °C senken und weitere 40 Minuten backen. Die Backzeit gegebenenfalls anpassen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 272 24/08/2017 09:39



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 273 24/08/2017 09:39

CRÈME CARAMEL

VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 50 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 500 ml Milch
- 250 g Zucker

1 Den Ofen auf 160 °C vorheizen.
2 Eier, Zucker, Vanillezucker und Milch in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 4/80 °C** starten.
3 Den Zucker ohne Rühren in einem Topf schmelzen lassen, bis ein goldgelber Karamell entsteht.
4 Den heißen Karamell in kleine (Aluminium-)Förmchen gießen und anschließend die warme Crème darüber gießen. Die Förmchen in eine große Auflaufform stellen, diese vorsichtig bis zu drei Viertel mit Wasser befüllen, und für ungefähr 45 Minuten im Ofen backen lassen.
5 Die Förmchen vor dem Umstürzen auf einem Teller gut abkühlen lassen.

CRÈME CARAMEL mit Kokosnuss

Ungefähr 1 Minute vor Abschluss des Programms **EXPERTE** 125 g geraspelte Kokosnuss in die Crème Caramel einstreuen.

KONDITORCREME
mit Vanille

VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 12 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 500 ml Milch
- 20 Butter
- 6 Eigelb
- 20 Mehl
- 30 g Speisestärke
- 100 g Zucker
- 2 aufgeschnittene und ausgekratzte Vanilleschoten

Alle Zutaten in die Metallschüssel geben. Die Deckelkappe abnehmen und das Programm **EXPERTE, 12 Minuten/Geschwindigkeit 4/95 °C** starten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 274 24/08/2017 09:39



MOUSSE AU CHOCOLAT

VORBEREITUNG: 10 Min. KOCHZEIT: 20 Min. RUHEZEIT: 2 bis 3 Std.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

200 g Zartbitterschokolade
5 Eigelb
40 g Zucker
20 ml Rum (optional)
200 g Schlagsahne, kalt

1 Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen.
2 Den Schneebesen einsetzen, Eigelb, Zucker und Rum einfüllen und im Programm **EXPERTE, 9 Minuten/Geschwindigkeit 3/65 °C** aufschlagen. Die Deckelkappe bei dem Vorgang abnehmen.
3 Die geschmolzene Schokolade in die Metallschüssel geben und mit dem Programm **EXPERTE, 9 Minuten/Geschwindigkeit 3/65 °C** verrühren.
4 Die Schokoladencreme in eine mittelgroße Schüssel umfüllen und in ein kaltes Wasserbad stellen. Gelegentlich langsam umrühren bis die Masse fest wird.
5 Die kalte Schlagsahne mit dem Schneebesen in der gekühlten Metallschüssel im Programm **EISCHNEE** in **2 Minuten 30 Sekunden** steif schlagen. Je nach Fettgehalt und Temperatur der Sahne muss die Zeit angepasst werden.
6 An die steif geschlagene Sahne ein Drittel der Schokoladenmasse geben und das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 1A (ohne Erhitzen)** starten. Während des Betriebs nach und nach die restliche Schokoladenmasse an die Sahne geben.
7 Die Mousse au Chocolat in kleine Gläser füllen und mindestens 2-3 Stunden kühl stellen.

TIPP

Sie können statt dunkler Schokolade auch 200 g weiße Schokolade verwenden.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 276 24/08/2017 09:39



SCHOKOKÜCHLEIN
mit flüssigem Kern

VORBEREITUNG: 15 Min. BACKZEIT: 15 Min.

FÜR 6 SCHOKOKÜCHLEIN PROGRAMM: 

SCHOKOKÜCHLEIN:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Butter
- 2 ganze Eier + 2 Eigelb
- 50 g Mehl
- 100 g Puderzucker (siehe S. 292)
- 40 g Puderzucker zum Garnieren
- 150 g Karamellsoße oder Aufstrich, gekühlt

1 Den Ofen auf 210 °C vorheizen.
2 Die in Stücke gebrochene Schokolade in die Schüssel geben, die Butter hineinrühren und die Mischung mit dem Programm **EXPERTE, 4 Minuten/Geschwindigkeit 3/60 °C** schmelzen lassen.
3 Zwei Eier, zwei Eigelb, Mehl und Zucker hinzufügen, das Programm **TEIG/KUCHEN** starten. Falls erforderlich, die Masse mit dem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.
4 Den Teig bis zur Hälfte in die mit Butter ausgestrichenen Auflaufformen (Ø 6-8 cm) geben. Einen Teelöffel Karamellsoße in die Mitte der Förmchen geben und zügig mit dem restlichen Teig bedecken.
5 Die Küchlein unmittelbar 12 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze backen, aus der Form lösen und auf Desserttellern mit Puderzucker bestäubt servieren.

TIPP

Der Karamell kann durch ein Stückchen weiße Schokolade oder Milchschokolade ersetzt werden.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 278 24/08/2017 09:39



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 279 24/08/2017 09:39

TIRAMISU MIT EIERLIKÖR

VORBEREITUNG: 30 Min. KOCHZEIT: 25 Min. RUHEZEIT: 12 Std.

FÜR 8-10 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

EIERLIKÖR:

- 8 Eigelb
- 250 ml Weinbrand oder weißer Rum
- ½ Vanilleschote
- 200 g Zucker
- 300 ml Sahne (20 % Fett)

DIE MASCARPONE-CREME:

- 150 ml Eierlikör
- 500 g Mascarpone
- 300 g Löffelbiskuit
- 200 ml Filterkaffee oder Espresso
- 3 EL Amaretto (optional)
- 4 EL Kakaopulver

1 Eierlikör in die Metallschüssel geben und mit dem Schneebesen im Programm **EXPERTE, 6 Minuten/Geschwindigkeit 3/65 °C** aufschlagen. Die Kappe des Deckels dabei geöffnet lassen.
2 Während das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 1A (ohne Erhitzen)** läuft, nach und nach durch die Deckelöffnung die Mascarpone hinzufügen.
3 Eine Auflaufform mit einer Lage Löffelbiskuit auslegen und mit Espresso und Amaretto benetzen.
4 Die Hälfte der Mascarpone-Creme darauf verteilen und eine weitere Schicht Löffelbiskuit darüber verteilen. Diese ebenfalls mit Espresso und Amaretto benetzen und die restliche Mascarpone-Creme darauf verteilen.
5 Das Tiramisu eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen und kurz vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Eierlikör

1 Schneebesen einsetzen. Eigelbe und einen Schuss Weinbrand oder Rum zugeben und mit dem Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 3/65 °C** aufschlagen. Das Innere der Vanilleschote an den Zucker geben und diesen langsam durch die Deckelöffnung einlaufen lassen.
2 Erneut das Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 3/75 °C** starten und den restlichen Alkohol und die Sahne durch die Deckelöffnung langsam in die Metallschüssel gießen.

TIPP

Den Eierlikör in Flaschen abfüllen und gut verschließen, er ist im Kühlschrank ca. 4 Wochen haltbar. Vor Gebrauch kräftig schütteln.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 280 24/08/2017 09:39



WAFFELN UND CREPES
mit Schokoladenaufstrich

VORBEREITUNG: 20 Min. GARZEIT: 45 Min. RUHEZEIT: 1 Std.

FÜR 6-8 PERSONEN PROGRAMM:

CRÊPES:

- 250 g Mehl
- 3 Eier
- 2 EL Pflanzenöl
- 50 g Butter, zerlassen
- 1 Messerspitze Butter
- 500 ml Milch
- 1 Schuss Rum (optional)
- 1 Prise Salz

WAFFELN:

- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 75 g Butter, zerlassen
- 1 Messerspitze Butter
- 1 Prise Salz
- 400 ml Milch
- 1 Päckchen Backpulver

SCHOKOLADENAUFSTRICH:

- 50 g Haselnüsse
- 200 g Vollmilchschokolade, in Stücken
- 100 g Zartbitterschokolade, in Stücken
- 400 g süße Kondensmilch
- 1 Prise Salz

Crêpes

1. Alle Zutaten in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 1 Minute/ Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten, nach Abschluss des Programms den Teig 30 Minuten in der Metallschüssel ruhen lassen.
2. Eine Kelle Teig in eine heiße, leicht mit Butter gefettete Pfanne gießen und die Crêpes von jeder Seite 1 Minute braun backen. Fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

Waffeln

1. Alle Zutaten in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 1 Minute/ Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten, den Teig 30 Minuten lang ruhen lassen.
2. Eine Kelle Teig in das heiße und mit Butter bestrichene Waffeleisen gießen, die Waffel 3 bis 5 Minuten backen lassen. Fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

Schokoladenaufstrich

1. Die Haselnüsse in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 1 Minute/ Geschwindigkeit 15 (ohne Erhitzen)** starten. Falls erforderlich, die Haselnüsse mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.
2. Die Schokolade, die Kondensmilch und das Salz hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/60 °C** erneut starten.
3. Die Schüsselwände mit dem Spatel abschaben und das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 3/60 °C** ein letztes Mal starten. Den Aufstrich in Gläser füllen. Er ist bei Zimmertemperatur maximal 14 Tage haltbar.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 282 24/08/2017 09:39



COOKIES
mit Schokoladenstückchen und Karamell

VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 15 Min.

FÜR RUND 15 COOKIES PROGRAMM:

- 150 g weiche Butter
- ½ TL Vanilleextrakt
- 100 g Zucker
- 50 g Rohrzucker
- 1 großes Ei
- 300 g Mehl
- 50 g Schokoladenstückchen
- 50 g Karamellstückchen (oder fein gewürfelte weiche Karamellbonbons)

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die weiche Butter, den Vanilleextrakt, den Zucker und den Rohrzucker in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 11 (ohne Erhitzen)** starten. Nach 1 Minute das Ei durch die Deckelöffnung hinzufügen
3. Den Deckel abnehmen und das Mehl hinzufügen. Den Deckel wieder aufsetzen und das Programm **EXPERTE, 1 Minuten/Geschwindigkeit 11 (ohne Erhitzen)** erneut starten.
4. Das Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 7 (ohne Erhitzen)** starten und die Schokoladen- und Karamellstückchen durch die kleine Deckelöffnung hinzufügen.
5. Kleine Kugeln mit einem Durchmesser von 2 bis 3 cm formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der Handfläche leicht flach drücken. Die Cookies 15 Minuten im Ofen backen, warm genießen oder abkühlen lassen.

COOKIES mit weißer Schokolade und Walnüssen

Statt Vollmilchschokolade 50 g weiße Schokolade (in Stückchen) und statt Karamell 50 g grob gehackte Walnüsse verwenden.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 284 24/08/2017 09:39



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

VORBEREITUNG: 40 Min. BACKZEIT: 50 Min.

FÜR 16 STÜCK TORTE PROGRAMM: ZUBEHÖR:

150 g Zartbitterschokolade
75 g Butter
100 g Mehl
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
700 g Schattenmorellen, aus dem Glas
500 ml Kirschsaft
2 EL Zucker
100 ml Kirschwasser
4 EL Speisestärke
750 ml Vanilleschlagsahne
17 Belegkirschen
100 g Zartbitterschokolade, geraspelt

1 Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. In einem Topf die Zartbitterschokolade mit der Butter langsam schmelzen lassen und verrühren.
2 Rührbesen in die saubere Metallschüssel einsetzen und Eiweiß mit 80 g Zucker im Programm **EISCHNEE** bei geöffneter Deckelkappe steif schlagen. Eischnee kühl stellen.
3 Mehl, Stärke und Backpulver vermengen. Eigelb mit 100 g Zucker und Vanillezucker im Programm **EXPERTE, 7 Minuten/Geschwindigkeit 6/60 °C** aufschlagen.
4 Das Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 3 (ohne Erhitzen)** starten und die geschmolzene Schokolade durch die Deckelöffnung einlaufen lassen.
5 Nach Ende des Programms ein Drittel der Mehlmischung zugeben, mit dem Programm **EXPERTE, 10 Sekunden/Geschwindigkeit 3 (ohne Erhitzen)** verrühren. Den Vorgang zweimal wiederholen.
6 Den Teig in eine gefettete Springform* (Ø 26 cm) geben und auf mittlerer Schiene 40 Minuten backen. Gut auskühlen lassen. Den Biskuit zweimal waagerecht teilen, um 3 Böden zu erhalten. Die Böden mit Kirschwasser beträufeln.
7 Kirschen aus dem Glas durch ein Sieb gießen und dabei den Saft auffangen. 400 ml Kirschsaft, Zucker und 50 ml Kirschwasser in einem Topf aufkochen. 50 ml Kirschsaft mit 30 g Speisestärke verrühren. Stärke-Saft unter ständigem Rühren zum kochendem Kirschsaft rühren, weiter aufkochen, Kirschen zugeben und kalt stellen.
8 Kirschmasse auf unterem und mittlerem Boden verteilen. Böden aufeinander schichten.
9 200 g geschlagene Vanillesahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der restlichen Sahne die Torte rundum bestreichen. Die Torte komplett mit geraspelter Schokolade bestreuen und mit bis zu 16 Sahnerosetten dekorieren, Belegkirschen auf die Rosetten setzen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 286 24/08/2017 09:39



VICTORIA SPONGE CAKE
Englischer Rührkuchen



VORBEREITUNG : 15 Min. BACKZEIT : 20 Min.

FÜR 8-10 PERSONEN PROGRAMM:  ZUBEHÖR: 

ENGLISCHER RÜHRKUCHEN:

- 225 g Mehl
- 225 g Zucker
- 225 g weiche Butter
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- Puderzucker zum Bestreuen

SCHLAGSAHNE:

- 500 ml Sahne
- 60 g Puderzucker
- Erdbeer- oder Himbeermarmelade

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei runde Kuchenformen (Ø 18 cm) mit Butter bestreichen und mit Backpapier auskleiden.

2 Alle Zutaten in die Metallschüssel geben und das Programm **TEIG/KUCHEN** starten. Nach 10 bis 15 Sekunden das Programm stoppen und das Mehl mithilfe des Spatels von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.

3 Das Programm **TEIG/KUCHEN** erneut für 5 Sekunden starten. Den Teig aus der Metallschüssel nehmen und gleichmäßig auf beide Kuchenformen verteilen. Den Teig 20-25 Minuten im Ofen backen. Die Stäbchenprobe durchführen. Die Kuchen auf einem Rost abkühlen lassen.

4 Die Schlagsahne zubereiten. Einen der beiden Kuchen mit Erdbeermarmelade bestreichen, anschließend die Schlagsahne darüber verteilen und vorsichtig den zweiten Kuchen auf die Schlagsahne setzen.

Schlagsahne

1 Die Sahne und den Rührbesen mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.

2 Die Schüssel abkühlen: Einige Eiswürfel in die Schüssel geben, das Programm **ZERTOßENES EIS** starten, die Schüssel entleeren und sorgfältig abtrocknen.

3 Den Rührbesen in die Schüssel einsetzen, Sahne hineingießen, den Puderzucker dazugeben, die Deckelkappe abnehmen und das Programm **EXPERTE, 2 Minuten 30 Sekunden/Geschwindigkeit 7 (ohne Erhitzen)** starten. Je nach verwendeter Sahne und Temperatur kann es notwendig sein, das Programm für einige Minuten erneut zu starten. Die Sahne nicht zu lange schlagen, damit sie nicht zu Butter gerinnt. Die Schlagsahne ist steif genug, wenn die Spuren des Rührbesens sichtbar werden.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 288 24/08/2017 09:39



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 289 24/08/2017 09:39

JOGHURTKUCHEN
mit Lemon Curd

VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 40 Min. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM: 

JOGHURTKUCHEN:

- 125 g Naturjoghurt
- 250 g Zucker
- 375 g Mehl
- 3 Eier
- 125 ml neutrales Öl
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Päckchen Backpulver

TORTENGUSS:

- 1 Eiweiß
- 1 EL Zitronensaft
- 130 g Puderzucker (siehe S. 292)
- 1 EL Mohn

LEMON CURD:

- Saft von 3 Zitronen
- Zesten einer Bio-Zitrone
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter, klein gewürfelt

1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

2 Alle Zutaten des Joghurtkuchens in die Metallschüssel geben, das Programm **TEIG/KUCHEN** starten. Den Teig in eine mit Butter gefettete Kuchenform (Ø 20 cm) gießen.

3 Den Kuchen 30 bis 35 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze backen. In der Zwischenzeit das Lemon Curd zubereiten.

4 Den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen. Anschließend in 2 gleich große Hälften schneiden und den unteren Kreis großzügig mit Lemon Curd bestreichen. Den oberen Teil wie einen Deckel auf den Kuchen setzen. Den Tortenguss vorbereiten: Alle Zutaten mit Ausnahme des Mohns in die Schüssel geben und das Programm **EXPERTE, 1 Minute 30 Sekunden/Geschwindigkeit 3 (ohne Erhitzen)** starten. Den Guss über den Kuchen gießen, gleichmäßig verteilen und sofort mit dem Mohn bestreuen.

Lemon Curd

Alle Zutaten mit Ausnahme der Butter in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 3/95 °C** starten. Nach 1 Minute durch die Öffnung nach und nach die Butter hinzufügen. Warten, bis die Stücke geschmolzen sind, bevor Sie weitere Butterstücken zugeben. Die Creme mindestens 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

JOGHURTKUCHEN mit Schokoladenaufstrich

Kuchenteig ohne Zitrone zubereiten, den Lemon Curd durch einen Schokoladenaufstrich und den Mohn durch geraspelte Kokosnuss ersetzen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 290 24/08/2017 09:39



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 291 24/08/2017 09:39

FEIGEN-CLAFOUTIS

VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 40 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 120 g Mehl
- 4 Eier
- 400 ml Vollmilch
- 100 g Rohrzucker
- 30 g leicht gesalzene Butter, zerlassen
- 1 Messerspitze Butter für die Backformen
- 500 g frische oder aufgetaute Feigen, geviertelt
- rote Johannisbeeren zum Garnieren

PUDERZUCKER:

- 100 g Zucker

1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2 Alle Zutaten mit Ausnahme der Feigen und der Johannisbeeren in die Schüssel geben und das Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 8 (ohne Erhitzen)** starten.
3 Die Zubereitung mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben und das Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 8 (ohne Erhitzen)** erneut starten.
4 Die Zubereitung in kleine Auflaufformen oder in eine gebutterte Springform* füllen. Die Feigen darauf verteilen und leicht eindrücken. 40 Minuten im Ofen backen. Das Clafoutis vor dem Servieren mit Johannisbeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Puderzucker

Den Zucker in die Metallschüssel geben und mit dem Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 18 (ohne Erhitzen)** zu Puderzucker vermahlen.

KIRSCH-CLAFOUTIS

Statt Feigen frische entsteinte oder aufgetaute und gut ausgedrückte Kirschen verwenden. Die Kirschen in die Teigzubereitung geben, einmal umrühren und in die Form gießen. Die Backzeit muss eventuell angepasst werden.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 292 24/08/2017 09:39



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 293 24/08/2017 09:39

ZITRONENTARTE
mit Baiserhaube

VORBEREITUNG: 25 Min. BACKZEIT: 1 Std. 05 Min.

FÜR 8 PERSONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

TEIG:

250 g Mehl
125 g Puderzucker (siehe S. 292)
100 g zerlassene Butter
1 Ei

ZITRONENCREME:

500 g süße Kondensmilch
8 Eigelb
160 ml Zitronensaft
Abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen

SCHWEIZER BAISER:

4 Eiweiß
1 Prise Salz
160 g Puderzucker

1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2 Alle Zutaten des Teigs in die Schüssel geben und das Programm **TEIG/KUCHEN** starten. Den Teig ausrollen und in eine flache runde Kuchenform (Ø 28 cm) geben. Den Kuchen 20 Minuten blindbacken*.
3 Die Kondensmilch, die Eigelb, den Zitronensaft und die abgeriebene Zitronenschale in die Metallschüssel geben und mit dem Programm **EXPERTE, 1 Minute/ Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** eine glatte Zitronencreme zubereiten.
4 Den Tortenboden mit der Creme garnieren und 25 Minuten im Ofen backen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 150 °C absenken und die Baiserhaube zubereiten.
5 Das Baiser auf der Zitronentarte verteilen, mit einem Esslöffel Vogelschnäbel formen oder einen Spritzbeutel* verwenden. Die Baiserhaube 10 Minuten im Ofen leicht anbräunen, den Ofen abschalten und die Tarte für 10 weitere Minuten im Ofen belassen. Die Zitronentarte gut gekühlt servieren.

Schweizer Baiser

Den Rührbesen in die Metallschüssel einsetzen. Alle Zutaten in die Metallschüssel geben, die Kappe des Deckels öffnen und das Programm **EXPERTE, 10 Minuten/ Geschwindigkeit 5/50 °C** starten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 294 24/08/2017 09:39



MANGO-INGWER-EIS



VORBEREITUNG: 5 Min. FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

- 400 g tiefgefrorene Mango, gewürfelt (1 cm)
- 125 g Naturjoghurt
- 1 TL geraspelter Ingwer
- 75 g Zucker
- 50 ml Kokosmilch

1 Alle Zutaten in die gut gekühlte Metallschüssel geben und das Programm **EISSPEISE** starten. Falls erforderlich, die Zutaten mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.

2 Eiskugeln formen und unverzüglich genießen. Ist eine festere Konsistenz gewünscht, das Sorbet 15 Minuten in das Gefrierfach stellen.

BANANENEIS

Statt Mango dieselbe Menge in Stücke geschnittene tiefgefrorene Banane verwenden. Kurz vor dem Servieren mit Kokosnussraspeln bestreuen.



HIMBEERSORBET

VORBEREITUNG: 5 Min. FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

- 400 g tiefgefrorene Himbeeren
- 75 g Zucker
- 1 Eiweiß
- 1 EL Zitronensaft

1 Alle Zutaten in die gut gekühlte Metallschüssel geben und das Programm **EISSPEISE** starten. Falls erforderlich, die Zutaten mit einem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.

2 Eiskugeln formen und unverzüglich genießen. Ist eine festere Konsistenz gewünscht, das Sorbet 15 Minuten in das Gefrierfach stellen.

PFIRSICHSORBET

Statt Himbeeren 400 g in Würfel geschnittene tiefgefrorene Pfirsiche verwenden.

TIPPS

Zum Herunterkühlen der Metallschüssel einige Eiswürfel im Programm **ZERSTOßENES EIS** mixen, die Schüssel entleeren und dann sorgfältig trocknen. Das Sorbet wird luftiger, wenn Sie nach Abschluss des Programms **EISSPEISE** den Rührbesen in die Metallschüssel einsetzen und das Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 6 (ohne Erhitzen)** laufen lassen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 296 24/08/2017 09:39



APRIKOSENKONFITÜRE

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 25 Min.

FÜR 3-4 KONFITÜRENGLÄSER PROGRAMM:

500 g Aprikosen, entsteint
400 g Gelierzucker 1:1
Saft einer ½ Zitrone

1 Die Aprikosen in die Metallschüssel geben, den Gelierzucker und den Zitronensaft hinzufügen, das Programm **EXPERTE, 25 Minuten/Geschwindigkeit 2A/105 °C** starten.
2 Für die Gelierprobe* einen TL heiße Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wenn die Konfitüre fest wird, ist sie fertig. Die Konfitüre sofort in sterilisierte oder abgekochte Gläser füllen, verschließen und umgedreht 15 Minuten ruhen lassen. Die Schraubgläser erneut umdrehen und abkühlen lassen.

TIPP

Falls sich auf der Konfitüre Schaum gebildet hat, schöpfen Sie diesen ab, da die Luftblasen in der Konfitüre Schimmelbildung begünstigen können. Wenn Gelierzucker 2:1 verwendet wird, verringert sich die Zuckermenge auf 250 g.

APFELGELEE

VORBEREITUNG: 10 Min. GARZEIT: 25 Min.

FÜR 3-4 KONFITÜRENGLÄSER PROGRAMM:

600 ml naturtrüber Apfelsaft (optional frisch gepresst)
600 g Gelierzucker 1:1
Saft einer ½ Zitrone
1 EL Vanilleextrakt oder Mark einer ½ Vanilleschote

1 Den Apfelsaft mit Gelierzucker, Zitronensaft und dem Mark einer halben Vanilleschote in die Metallschüssel geben, das Programm **EXPERTE, 25 Minuten/Geschwindigkeit 3/105 °C** starten, die Deckelkappe dabei geöffnet lassen.
2 Gelierprobe* durchführen. Das Gelee sofort in sterilisierte oder abgekochte Gläser füllen, verschließen und umgedreht 15 Minuten ruhen lassen. Die Schraubgläser erneut umdrehen und abkühlen lassen.

TIPP

Sie können Apfelsaft durch Birnensaft ersetzen oder beide Säfte mischen, um ein Apfel-Birnen-Gelee zuzubereiten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 298 24/08/2017 09:39



APFEL-ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT



VORBEREITUNG: 10 Min. KOCHZEIT: 30 Min. RUHEZEIT: 1 Std.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

- 200 g Rhabarber, geschält und in 1 cm Stücken
- 50 g Zucker
- 400 g Äpfel vom Typ Boskop, geschält und in Stücken
- 50 g Rohrzucker
- 250 g Erdbeeren, halbiert

1 Die Rhabarberstücke mit 50 g Zucker bestreuen und 1 Stunde lang ziehen lassen.
2 Die Äpfel, die Erdbeeren, den Rhabarber (und seinen Saft) sowie den Rohrzucker in die Metallschüssel geben und das Programm **PÜRIERTE SUPPE** starten.

Aprikosen-Apfel-Kompott

300 g Äpfel, 400 g Aprikosen und 1 Banane in die Metallschüssel geben, das Programm **PÜRIERTE SUPPE** starten. Je nach Geschmack Zucker hinzufügen.

APFEL-BANANEN-MUS MIT ZIMT

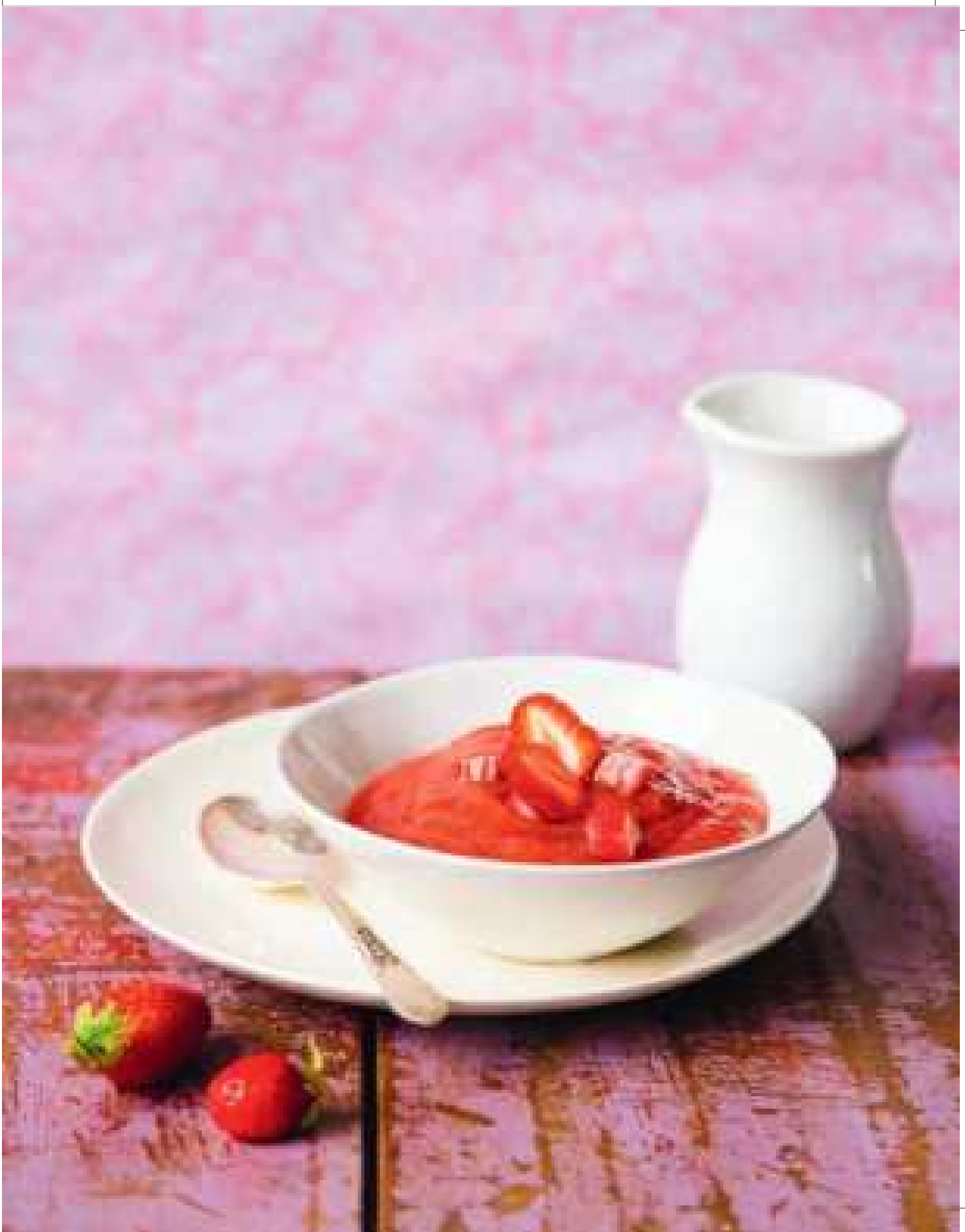
VORBEREITUNG: 5 Min. KOCHZEIT: 20 Min.

FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

- 3 Äpfel vom Typ Boskop (500 g), geschält und in Stücken
- 1 Banane (200 g), in Scheiben
- 25 g Rohrzucker
- 1 TL Zimt
- 100 ml Wasser

Die Äpfel, die Bananen und den Rohrzucker in die Metallschüssel geben. Zimt und 100 ml Wasser hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 20 Minuten/ Geschwindigkeit 2A/100 °C** starten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 300 24/08/2017 09:39



GLASIERTER SCHOKOLADENKUCHEN

VORBEREITUNG: 10 Min. | BACKZEIT: 40 Min. | RUHEZEIT: 4 bis 12 Std.

FÜR 6-8 PERSONEN | PROGRAMM:  | ZUBEHÖR: 

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 160 g Butter, gewürfelt
- 1 Messerspitze Butter
- 160 g Zartbitterschokolade, in Stücken
- 150 g Puderzucker (siehe S. 292)
- 60 g Speisestärke
- 7-10 gewaschene Himbeeren

SCHOKOLADENGUSS:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 80 g Zucker
- 50 ml Wasser

1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Rührbesen in die Metallschüssel einsetzen und die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz in die saubere und trockene Metallschüssel geben, die Deckelkappe öffnen und das Programm **EISCHNEE** starten. Den Eischnee in einer anderen großen Schüssel beiseitestellen und die Metallschüssel abspülen.

2 Butter und Schokolade in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/60 °C** starten.

3 Den Puderzucker und das Eigelb hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 9/60 °C** erneut starten.

4 Die Schokoladenmasse aus der Metallschüssel zu dem Eischnee gießen und vorsichtig unterheben. Mit einem Sieb Speisestärke darüber verteilen und mit einem Spatel vorsichtig vermischen. Den Teig in eine mit Butter gefettete Springform* (Ø 24 cm) geben und bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene 30 Minuten im Ofen backen.

5 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

6 Den Tortenguss zubereiten und diesen mithilfe eines weichen Teigspatels in mehreren Schichten auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen. Den Kuchen mindestens 4 Stunden oder besser eine Nacht lang ruhen lassen und vor dem Servieren mit frischen Himbeeren garnieren.

Schokoladenguss

Die Schokolade, den Zucker und das Wasser in die Schüssel geben und das Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 3/90 °C** starten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 302 24/08/2017 09:39



GUGELHUPF

VORBEREITUNG: 15 Min. BACKZEIT: 50 Min. RUHEZEIT: 2,5 Std.

FÜR 1 GUGELHUPF PROGRAMM:

100 g	Rosinen
3	EL Kirschwasser
15 g	frische Hefe
160 ml	kalte Milch
80 g	weiche Butter, gewürfelt
1	große Messerspitze Butter
1-2	Prisen Salz
100 g	Zucker
300 g	Mehl Type 550
1	Ei
50 g	geschälte Mandeln
	Puderzucker (optional)

1 Die Rosinen 30 Minuten lang in einer Schüssel mit 3 EL Kirschwasser und etwas Wasser ziehen lassen.
2 Die Hefe mit der Milch in die Metallschüssel geben und das Programm **BROT/ HEFEGEBÄCK** starten.
3 Weiche Butter, Salz, Zucker, Mehl und Ei hinzufügen und das Programm **BROT/ HEFEGEBÄCK** durch Drücken auf Auto erneut starten. Falls erforderlich, den Teig mit dem Spatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben und das Programm für 15 Sekunden erneut starten. Den klebrigen Teig entnehmen und in eine mit Mehl bestäubte Salatschüssel geben, mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
4 Die Hände mit Mehl bestäuben, den Teig leicht mit der Faust schlagen, um die Luftblasen zu entfernen und dann die abgetropften Rosinen hinzufügen.
5 Die Mandeln in die gebutterte Gugelhupf-Backform legen und den Teig darüber gießen. Den Teig in der Kuchenform 1,5 Stunden bei 30 °C im Ofen ruhen lassen oder bei 50 °C mit geöffneter Ofentür.
6 Nach 90 Minuten sollte der Teig aufgegangen sein und die Höhe der Form erreicht haben. Den Gugelhupf aus dem Ofen nehmen und diesen auf 180 °C vorheizen. Anschließend den Kuchen 50 Minuten lang backen.
7 Den Gugelhupf abkühlen lassen und erst dann aus der Form lösen, je nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben und innerhalb von 2 Tagen verzehren.

TIPP

Das Material der Kuchenform beeinflusst die Backzeit, falls erforderlich, die Dauer anpassen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 304 24/08/2017 09:39





MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 306 24/08/2017 09:40



TEIG UND BROT

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 307 24/08/2017 09:40

SONNENBLUMENKERNBROT

VORBEREITUNG: 15 Min. BACKZEIT: 50 Min. RUHEZEIT: 5 Std.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

- 200 g Roggenkörner
- 200 g Weizenkörner
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 300 ml Wasser
- 1 EL Salz
- 1 EL Honig
- 1 Packung Trockenhefe (7 g)
- 1 TL Brotgewürz
- ½ Packung Sauerteigextrakt (7,5 g für 500 g Mehl)

FÜR DIE BROTKRUSTE:

- 50 g Sonnenblumenkerne

1. Getreide im Programm **EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 18 (ohne Erhitzen)** mahlen.
2. 220 ml Wasser und die restlichen Zutaten in die Metallschüssel geben, im Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 5 (ohne Erhitzen)** zu einem Teig verkneten. Den Teig mit einem Teigspachtel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.
3. Das Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** erneut starten.
4. Den Teig bei Zimmertemperatur 4 Stunden ruhen lassen.
5. Restliches Wasser zugeben, nochmals im Programm **EXPERTE, 4 Minuten/ Geschwindigkeit 9 (ohne Erhitzen)** kneten und erneut 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.
6. Den Teig zu einem Laib formen, in Sonnenblumenkernen wälzen, in den kalten Backofen geben und bei 220 °C Ober- und Unterhitze 50 Minuten lang backen.

TIPP

Mit anderen Gewürzen und Saaten wie z. B. Sesam oder Kürbiskernen lassen sich weitere Brotvariationen herstellen. Das Brot kann auch in einer Kastenform gebacken werden. Hierzu das Brot kurz vor Ende der Backzeit aus der Form nehmen und fertig backen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 308 24/08/2017 09:40



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 309 24/08/2017 09:40

DINKELBROT

VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 50 Min. RUHEZEIT: 45 Min.

FÜR 6 PERSONEN PROGRAMM:

500	g Dinkelmehl	½	TL Brotgewürz
280	ml Wasser	1	EL Salz
1	Packung Trockenhefe (7 g)	1	EL Honig

1 Alle Zutaten in die Metallschüssel geben, mit dem Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** kneten.
2 Den Teig danach im Programm **EXPERTE, 45 Minuten/Geschwindigkeit 0/35 °C** gehen lassen.
3 Den Teig zu einem Laib formen, in den kalten Backofen geben und bei 220 °C Ober- und Unterhitze 50 Minuten backen.

Sauerkraut-Brot

100 g grob geschnittenes Sauerkraut zu den Zutaten geben und die Wassermenge auf 240 ml reduzieren.

Dinkel-Karotten-Brot

150 g Karotten im Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** zerkleinern. Die Karotten mit 240 ml Wasser, 2 EL Honig und den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 310 24/08/2017 09:40



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 311 24/08/2017 09:40

LANDBROT

VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 30 Min. RUHEZEIT: 3 Std.

FÜR 1 BROT PROGRAMM:

5 g frische Hefe	400 g Mehl Type 550
240 ml kaltes Wasser	5 g feines Salz

1 Die Hefe sowie das Wasser in die Metallschüssel geben und das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** starten.
2 Nach Abschluss des Programms das Mehl und das Salz in die Metallschüssel geben und das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** durch Drücken auf Auto erneut starten. Den Teig in eine mit Mehl bestäubte Salatschüssel geben, mit einem feuchten Tuch abdecken und 2 Stunden lang ruhen lassen.
3 Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte legen und durch leichten Druck mit den Handflächen den Teig ausbreiten. Die vier Seiten des Teiges in die Mitte klappen, den Teig umdrehen und auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Eine weitere Stunde mit einem feuchten Tuch bedeckt ruhen lassen.
4 Vor dem Ende dieses zweiten Gehens den Ofen auf 220°C vorheizen und die Auffangschale des Ofens mit Wasser füllen. Die Kugel mit Mehl bestäuben und den Teigling* mit der befeuchteten Klinge eines sehr scharfen Messers auf der Oberseite tief einritzen.
5 Das Brot für ungefähr 30 Minuten im Ofen backen. Um zu überprüfen, ob das Brot durchgebacken ist, auf die Unterseite des Brotes klopfen. Klingt das Brot hohl, ist dieses durchgebacken. Anschließend das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.

TIPP

Die verwendete Mehlsorte beeinflusst die Qualität des Brotes und das Backergebnis.





MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 312 24/08/2017 09:40



BAGUETTE

VORBEREITUNG: 20 Min. BACKZEIT: 15 bis 20 Min. RUHEZEIT: 2 Std.

FÜR 2 BAGUETTE PROGRAMM:

5 g frische Hefe
150 ml kaltes Wasser
250 g Mehl Type 550
5 g Salz

1 Die Hefe und das Wasser in die Metallschüssel geben und das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** starten.
2 Mehl und Salz hinzufügen und das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** durch Drücken auf Auto erneut starten. Die entstandene Teigkugel in eine mit Mehl bestäubte Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt 1 Stunde lang ruhen lassen.
3 Die Hände mit Mehl bestäuben, durch leichtes Schlagen mit der Faust die Luftblasen aus dem Teig entfernen. Den Teig aus der Schüssel nehmen, auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte legen und in zwei gleich große Portionen unterteilen. Jede Portion mit den Fingern zu zwei Baguettes gleicher Länge rollen. Die beiden Teiglinge* eine weitere Stunde auf dem mit Backpapier ausgelegten Gitter des Ofens gehen lassen.
4 Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Die Baguettes leicht mit Mehl bestäuben und sie mit der feuchten Klinge einritzen. Eine mit Wasser befüllte Auffangschale in den Ofen stellen und die Baguettes 15 bis 20 Minuten im Ofen backen. Wenn beim Klopfen auf die Unterseite der Baguettes ein hohles Geräusch zu hören ist, sind sie fertig gebacken. Auf einem Gitter abkühlen lassen.





MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 314 24/08/2017 09:40

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 315 24/08/2017 09:40

BRÖTCHEN
mit Chorizo und Oliven

VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 20 Min. RUHEZEIT: 1,5 Std.

FÜR 6 BRÖTCHEN PROGRAMM:

- 4 g frische Hefe
- 180 ml Wasser
- 250 g Mehl
- 4 g Salz
- 80 g Chorizo oder Salami, fein gewürfelt
- 40 g entsteinte Oliven, in Stücken
- ½ TL Kräuter der Provence (Thymian, Rosmarin)

1. Hefe und Wasser in die Metallschüssel geben und das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** starten.
2. Mehl und Salz hinzufügen und das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** durch Drücken auf Auto erneut starten.
3. Chorizo, Oliven und Kräuter der Provence hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/Geschwindigkeit 6 (ohne Erhitzen)** starten.
4. Die Hände mit Mehl bestäuben, den Teig zu einer Kugel rollen, und in eine mit Mehl bestäubte Salatschüssel legen, mit einem feuchten Tuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.
5. Die Hände erneut mit Mehl bestäuben und durch leichtes Schlagen mit der Faust auf den Teig die Luftblasen entfernen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen, die Kugel darauf legen und in sechs gleich große Portionen unterteilen. Die Teiglinge* mit Mehl bestreut auf ein mit Backpapier bedecktes Gitter setzen und 30 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf 240 °C vorheizen und eine mit Wasser befüllte Auffangschale in den Ofen stellen.
6. Die Brötchen auf der Oberseite mit einem scharfen Messers kreuzförmig einritzen. Die Temperatur des Ofens auf 200 °C senken und die Brötchen 20 Minuten backen.
7. Wenn beim Klopfen auf die Unterseite der Brötchen, ein hohles Geräusch zu hören ist, sind sie fertig gebacken. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

BRÖTCHEN mit getrockneten Tomaten und italienischem Schinken

Die Chorizo durch 80 g dünne Scheiben italienischen Schinken und die Oliven durch 50 g gehackte, getrocknete Tomaten ersetzen.

TIPP

Das Ergebnis kann je nach Mehlsorte unterschiedlich ausfallen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 316 24/08/2017 09:40



HEFEZOPF

VORBEREITUNG: 20 Min. BACKZEIT: 20 Min. RUHEZEIT: 1 Std.

FÜR 1 HEFEZOPF PROGRAMM:

- 10 g frische Hefe
- 125 ml Milch
- 20 g weiche Butter, gewürfelt
- 4 g Salz
- 40 g Zucker
- 250 g Mehl Type 550
- 1 Ei

1 Die Hefe mit der Milch in die Schüssel geben und das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** starten.

2 Butter, Salz, Zucker und Mehl hinzufügen und das Programm **BROT/HEFEGEBÄCK** durch Drücken auf Auto erneut starten. Falls erforderlich, den Teig mit dem Teigspatel nach Abschluss des Programms von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben und für 15 Sekunden erneut starten.

3 Den Teig entnehmen (er muss kleben) und in eine mit Mehl bestäubte Salatschüssel legen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

4 Den Ofen auf 60 °C Ober-und Unterhitze vorheizen.

5 Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte legen, in drei gleich große Portionen unterteilen und drei lange Teiglinge* formen, indem man sie mit den Fingerspitzen rollt. Von Zeit zu Zeit etwas Mehl hinzufügen, wenn der Teig zu kleben beginnt. Das obere Ende der drei Teiglinge* miteinander verkleben, einen Zopf flechten und den Zopf in eine mit Butter gefettete Kastenform legen, die Backform in den Ofen schieben und 30 Minuten lang gehen lassen.

6 Den Hefezopf aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180 °C erhöhen. Ein Ei aufschlagen und in einer Schüssel verrühren, den Hefezopf damit bepinseln, damit er beim Backen braun wird.

7 Den Hefezopf 20 Minuten auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze im Ofen backen. Wenn er zu dunkel wird, mit einer Aluminiumfolie abdecken. Den Hefezopf vor dem Herauslösen aus der Backform etwas abkühlen lassen, lauwarm genießen.





MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 318 24/08/2017 09:40



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 319 24/08/2017 09:40

SCONES MIT ROSINEN

VORBEREITUNG: 10 Min. BACKZEIT: 12 bis 15 Min.

FÜR RUND FÜNFZEHN SCONES PROGRAMM:

- 350 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 60 g weiche Butter
- 210 ml Milch
- 70 g Rosinen
- Milch oder 1 Ei zum Bepinseln der Scones
- Etwas Konfitüre oder Butter zum Servieren

1. Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und die in Würfel geschnittene Butter in die Schüssel geben und das Programm **TEIG/KUCHEN** starten. Nach 30 Sekunden abschalten. Falls erforderlich, die Mischung mit dem Teigspatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.
2. Das Programm **TEIG/KUCHEN** erneut starten und die Milch nach und nach durch die Öffnung zugießen; schließlich in den letzten 20 Sekunden die Rosinen hinzufügen.
3. Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte legen und 2 cm dick ausrollen. Mit runden Teigausstechern (Ø 5 cm) Scones formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
4. Die Scones eventuell mit etwas Milch oder einem geschlagenen Ei bestreichen und 12 bis 15 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun sind. Die halbierten mäßig warmen Scones mit Konfitüre oder Butter servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 320 24/08/2017 09:40



MÜRBETEIG

VORBEREITUNG: 5 Min. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 1 KUCHEN (6-8 PERSONEN) PROGRAMM: 

125 g Butter, gewürfelt
250 g Mehl
80 ml kaltes Wasser
1 Prise Salz

1 Alle Zutaten in die Schüssel geben und das Programm **TEIG/KUCHEN** starten.
2 Den Teig zu einer Kugel formen, in Lebensmittelfolie einrollen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Teig anschließend auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen.

SÜSSER MÜRBETEIG

Fügen Sie dem Mürbeteigrezept 100 g Zucker hinzu.

SANDTEIG

VORBEREITUNG: 5 Min. RUHEZEIT: 30 Min.

FÜR 1 KUCHEN (6-8 PERSONEN) PROGRAMM: 

250 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker
1 Ei

1 Alle Zutaten in die Metallschüssel geben und das Programm **TEIG/KUCHEN** starten.
2 Den Teig zu einer Kugel formen, in Lebensmittelfolie einrollen und vor der Verwendung für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

Den Sandteig mit 1 Teelöffel Backpulver und 1½ Teelöffeln flüssigem Vanilleextrakt wie oben angegeben zubereiten. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig nach dem Ruhen mithilfe eines Nudelholzes auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen. Die Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 10 bis 15 Minuten im Ofen backen. Die Plätzchen sind fertig gebacken, wenn sie eine goldbraune Farbe angenommen haben.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 322 24/08/2017 09:40



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 323 24/08/2017 09:40

BLÄTTERTEIG

VORBEREITUNG: 20 Min. . RUHEZEIT: 3 Std.

FÜR 1 KUCHEN (6-8 PERSONEN) PROGRAMM: 

250 g Mehl Type 405
50 g weiche Butter, gewürfelt
130 ml Wasser
200 g kalte Butter
Salz

1 Mehl, 250 g weiche Butter, Wasser und Salz in die Metallschüssel geben und das Programm **TEIG/KUCHEN** starten. Der Teig sollte homogen sein.
2 Den Teig herausnehmen, eine Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und leicht flach drücken. Den Teig eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen.
3 Den Teig mit Mehl bestäuben, mit dem Nudelholz von der Mitte aus in die vier Richtungen nach außen kreuzartig ausrollen.
4 200 g kalte Butter zwischen zwei Frischhaltefolien platzieren und mit einem Nudelholz in schlagenden Bewegungen zu einem 2 cm dicken Quadrat formen. Das fertige Butterquadrat in die Mitte des Kreuzes legen und alle vier Seiten zur Mitte hin einschlagen.
5 Den Teig zu einem langen Rechteck ausrollen. Die beiden langen Enden des Rechtecks wie eine Briefseite falten. Den Teig um eine Vierteldrehung umdrehen und wieder von vorn beginnen.
6 Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und wieder für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
7 Die Arbeitsschritte 5 und 6 noch zweimal wiederholen, um einen echten Blätterteig zu erhalten.
8 Geben Sie dem Teig die gewünschte Form und legen Sie ihn nochmals 30 Minuten in den Kühlschrank, bevor Sie ihn weiterverarbeiten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 324 24/08/2017 09:40


A

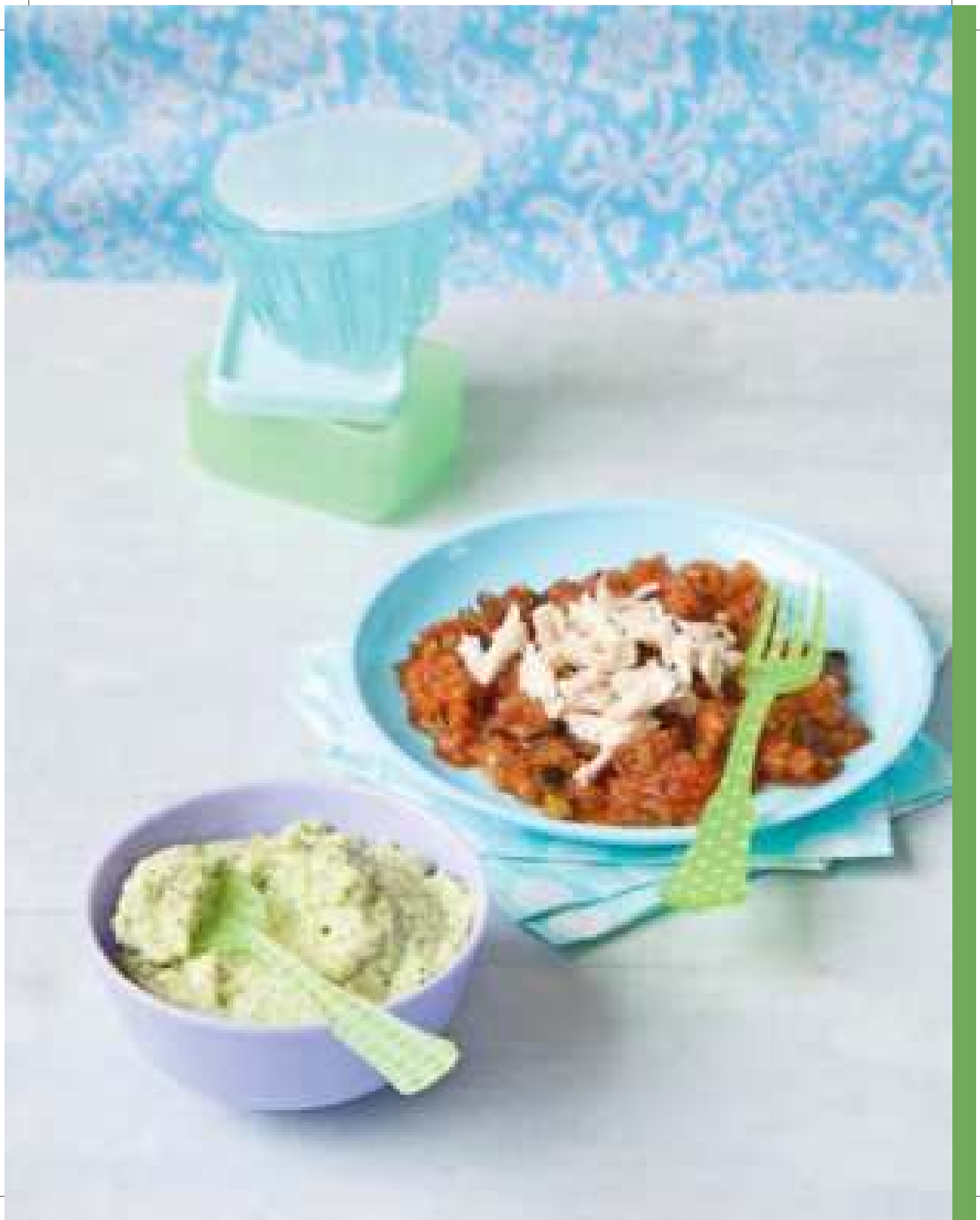

B


C


D


E


F





FÜR DAS BABY

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 327 24/08/2017 09:40

SEELACHS MIT SÜSSKARTOFFELN

VORBEREITUNG: 10 Min. KOCHZEIT: 20 Min. AB 9 MONATEN

FÜR 4 PORTIONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

300 g Süßkartoffeln
300 g Seelachsfilet
1 Lorbeerblatt
1 Prise Paprikapulver, edelsüß

1 Die Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2 Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen, die Süßkartoffelwürfel in den Dampfgareinsatz geben und den Seelachs und das Lorbeerblatt darauflegen, das Programm **DAMPFGAREN** starten.
3 Mit ein wenig Paprikapulver servieren.

GEMÜSEPÜREE MIT RINDFLEISCH

VORBEREITUNG: 5 Min. GARZEIT: 30 Min. AB 9 MONATEN

FÜR 4 PORTIONEN PROGRAMM:

200 g Kartoffeln
200 g Karotten
200 g Rindfleisch
300 ml Wasser

1 Die Kartoffeln und die Karotten schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Das Rindfleisch in kleine Stücke schneiden.
2 Die Kartoffeln, die Karotten, das Wasser und das Rindfleisch in die Metallschüssel geben und das Programm **CREMESUPPE** starten.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 328 24/08/2017 09:40



HALLOWEENSUPPE

VORBEREITUNG: 10 Min. KOCHZEIT: 30 Min. AB 9 MONATEN

FÜR 4 PORTIONEN PROGRAMM: 

1 Karotte (100 g)
½ Zwiebel
200 g Kürbis (Butternut oder Hokkaido-Kürbis)
450 ml Wasser

Die Karotte, die Zwiebel und den Kürbis in Stücke schneiden. Mit dem Wasser in die Metallschüssel geben und das Programm **CREMESUPPE** starten: Die Suppe muss fein püriert sein.

ZUCCHINIPÜREE MIT KERBEL

VORBEREITUNG: 5 Min. KOCHZEIT: 20 Min. AB 1 JAHR

FÜR 4 PORTIONEN PROGRAMM:  ZUBEHÖR: 

500 g Zucchini
120 g Frischkäse
2 TL Petersilie, gehackt

1 Die Zucchini schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden.
2 Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen, die Zucchini darauflegen und das Programm **DAMPFGAREN** starten.
3 Die Zucchini aus der Metallschüssel nehmen, das Wasser abgießen. Anschließend die gegarten und ausgedrückten Zucchini mit dem Frischkäse und der Petersilie im Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/Geschwindigkeit 15 (ohne Erhitzen)** mixen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 330 24/08/2017 09:40



BROKKOLICREME
mit Greyerzer

VORBEREITUNG: 5 Min. KOCHZEIT: 25 Min. AB 1 JAHR

FÜR 4 PORTIONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

500 g frischen oder TK-Brokkoli
100 g Greyerzer oder Emmentaler, gerieben
70 ml Sahne

1 Den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen. Den Dampfgareinsatz in die mit 500 ml Wasser gefüllte Metallschüssel einsetzen, den Brokkoli hineingeben und das Programm **DAMPFGAREN 25 Minuten** starten.
2 Die Hälfte des Kochwassers in der Metallschüssel belassen, Brokkoli, Greyerze und Sahne hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 1 Minute/Geschwindigkeit 12 (ohne Erhitzen)** starten.

BLUMENKOHLCREME mit Greyerzerkäse

Statt Brokkoli frischen oder TK-Blumenkohl verwenden.

HÄHNCHEN MIT RATATOUILLE

VORBEREITUNG: 15 Min. KOCHZEIT: 25 Min. AB 9 MONATEN

FÜR 4 PORTIONEN PROGRAMM: ZUBEHÖR:

150 g Zucchini
150 g Tomaten
100 g Auberginen
2 EL Tomatenmark
200 ml Wasser
½ TL Thymian
2 Hähnchenbrustfilets, in Streifen

1 Die Zucchini und die Tomaten schälen und das ganze Gemüse in 2 cm große Würfel schneiden. Gemüse, Tomatenmark, Wasser und Thymian in die Schüssel geben und das Programm **EXPERTE, 10 Minuten/Geschwindigkeit 1A/95 °C** starten.
2 Den Dampfgareinsatz in die Metallschüssel setzen, die Hähnchenbruststreifen hineingeben und das Programm **EXPERTE, 15 Minuten/Geschwindigkeit1A/95 °C** starten.
3 Nach Abschluss des Kochvorgangs das Gemüse mit dem Programm **EXPERTE, 20 Sekunden/Geschwindigkeit 10 (ohne Erhitzen)** mixen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 332 24/08/2017 09:40



BANANEN-PFIRSICH-BREI

VORBEREITUNG: 5 Min. RUHEZEIT: 30 Min. AB 6 MONATEN

FÜR 4-5 PORTIONEN PROGRAMM: 

2 Bananen (200 g)
3 sehr reife Pfirsiche (300 g)
150 ml Naturjoghurt

1 Die Früchte schälen, in große Stücke schneiden, in die Metallschüssel geben und das Programm **EXPERTE, 1 Minute 30 Sekunden/Geschwindigkeit 13 (ohne Erhitzen)** starten. Nach 30 Sekunden den Joghurt durch die Deckelöffnung hinzufügen.
2 Den Brei in Gläschen verteilen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

LAKTOSEFREIER MILCHSHAKE
für Babies

VORBEREITUNG: 5 Min. AB 6 MONATEN

FÜR 4 PORTIONEN PROGRAMM: 

300 g Erdbeeren
300 g Naturjoghurt für Babies
100 ml Wachstumsmilch
1 TL Cerealien in Pulverform für Babys (optional)

1 Die Erdbeeren putzen, halbieren und mit dem Joghurt und der Wachstumsmilch in die Schüssel geben.
2 Das Programm **SMOOTHIE** starten. Den Baby-Milkshake in kleine Gläser füllen und mit Cerealien bestreuen.

BABY-MILKSHAKE Erdbeer-Birne

Eine fruchtige Variante des Milkshakes: Die Erdbeermenge auf 200 g reduzieren und 100 g reife in Streifen geschnittene Birnen hinzufügen.

BABY-MILKSHAKE mit Banane

300 g gut zerdrückte vorzugsweise sehr reife Bananen verwenden. Die anderen Zutaten bleiben unverändert.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 334 24/08/2017 09:40



APFELMUS MIT APRIKOSEN

VORBEREITUNG: 5 Min. KOCHZEIT: 25 Min. AB 6 MONATEN

FÜR 4-5 PORTIONEN PROGRAMM: 

400 g Äpfel
600 g sehr reife Aprikosen
2-3 EL Wasser

1 Die Äpfel schälen und in große Stücke schneiden. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen.
2 Die Früchte in die Metallschüssel geben, das Wasser hinzufügen und dann das Programm **EXPERTE, 25 Minuten/Geschwindigkeit 2A/100 °C** starten.
3 Das Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 15 (ohne Erhitzen)** erneut starten, um ein fein püriertes Kompott zu erhalten.

APFELMUS

Das obige Rezept mit einem Kilo klein geschnittener Äpfel zubereiten und die Aprikosen weglassen.

BIRNENKOMPOTT MIT VANILLE

VORBEREITUNG: 5 Min. KOCHZEIT: 20 Min. AB 6 MONATEN

FÜR 4-5 PORTIONEN PROGRAMM: 

1 kg sehr reife Birnen
1 fleischige Vanilleschote

1 Die Birnen schälen und in große Würfel schneiden.
2 Die gewürfelten Birnen und das Mark einer Vanilleschote sowie die ausgekratzte Vanilleschote in die Metallschüssel geben. Das Programm **EXPERTE, 20 Minuten/Geschwindigkeit 2A/100 °C** starten, die Deckelkappe dabei geöffnet lassen.
3 Wenn das Kompott gar ist, die Vanilleschote entfernen, die Deckelkappe wieder verschließen und das Programm **EXPERTE, 10 Sekunden/Geschwindigkeit 15 (ohne Erhitzen)** erneut starten.
4 Das Kompott abkühlen lassen und in 4 oder 5 Gläschen füllen. Mit Löffelbiskuit servieren.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 336 24/08/2017 09:40





MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 338 24/08/2017 09:40



GETRÄNKE

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 339 24/08/2017 09:40

GRÜNER SMOOTHIE

150

VORBEREITUNG: 10 Min. FÜR 4 GLÄSER PROGRAMM:

- 200 g Salatgurke
- 150 g Fenchel
- 250 ml Apfelsaft
- Saft einer Limette (50 ml)
- 3 EL Agavensirup

1. Die Gurke und den Fenchel in grobe Stücke schneiden.
2. Apfel- und Limettensaft in die Metallschüssel geben und die Gurken- und Fenchelstücke hineingeben.
3. Den Agavensirup hinzufügen und das Programm **SMOOTHIE** starten.
4. In hohe Gläser füllen und gut gekühlt servieren.

TIPP

Anstelle des Agavensirups kann auch Honig verwendet werden.

MANGO-ANANAS-SMOOTHIE

130

VORBEREITUNG: 5 Min. FÜR 4 GLÄSER PROGRAMM:

- 180 g Ananas
- 180 g Mango
- 4 Passionsfrüchte
- 200 ml Orangensaft
- 2 EL Agavensirup
- 1 Limette

1. Die Ananas und die Mango schälen und in große Stücke schneiden.
2. Die Passionsfrucht halbieren und ihr Fruchtfleisch herauslösen. Das Fruchtfleisch in ein feines Küchensieb schütten und die Kerne vorsichtig gegen das Sieb drücken, um den Saft herauszupressen.
3. Orangensaft in die Schüssel geben, Saft der Passionsfrucht, Ananas- und Mangostücke, Agavensirup und Limettensaft hinzufügen. Das Programm **SMOOTHIE** starten.
4. Kalt servieren und genießen.

Nektarinen-Bananen-Smoothie

Die Passionsfrüchte weglassen. Den Orangensaft durch Apfelsaft und die Ananas sowie die Mango durch 250 g Nektarinen und 100 g Bananen ersetzen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 340 24/08/2017 09:40



MOJITO OHNE ALKOHOL

VORBEREITUNG: 5 Min. FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

300	g Eiswürfel	75	ml Limettensaft
4	EL Rohrzucker	½	Bund Minze
1	EL Pfefferminzsirup	500	ml Sprudelwasser

1 Die Eiswürfel in die Schüssel geben und das Programm **ZERSTOßENES EIS** starten. Auf Stop drücken, sobald das Eis zerkleinert ist.
2 Zucker, Pfefferminzsirup und Limette hinzufügen. Das Programm **ZERSTOßENES EIS** erneut starten.
3 Die Zubereitung in die Gläser gießen, mit Pfefferminzblättern garnieren und zum Schluss mit Sprudelwasser auffüllen. Sofort genießen.

ERFRISCHUNGSGETRÄNK
mit Grapefruit



VORBEREITUNG: 5 Min. FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

800	g Eiswürfel	80	g Zucker
300	ml rosa Grapefruitsaft (entspricht 4 bis 5 gepressten Grapefruits)		

1 Die Eiswürfel in die Schüssel geben und das Programm **ZERSTOßENES EIS** starten.
2 Den Grapefruitsaft und den Zucker hinzufügen und das Programm **ZERSTOßENES EIS** für 10 Sekunden erneut starten.
3 Das Erfrischungsgetränken in hohen Gläsern servieren und sofort genießen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 342 24/08/2017 09:40



MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 343 24/08/2017 09:40

ERDBEER-MILCHSHAKE

VORBEREITUNG: 5 Min FÜR 4-6 GLÄSER PROGRAMM:

- 375 g Erdbeeren
- 600 ml Vollmilch
- 3 Kugeln Erdbeer- oder Vanilleeis und 4 Kugeln zum Garnieren
- 75 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150 g Eiswürfel

1 Die Erdbeeren waschen und putzen. Alle Zutaten in die Metallschüssel geben und das Programm **SMOOTHIE** starten.
2 Die Milkshakes mit jeweils einer Kugel Eis servieren, sofort verzehren.

MILKSHAKE mit Banane und Schokolade

Statt der Erdbeeren und der Eiskugeln, 375 g in Scheiben geschnittene Bananen und 3 Kugeln Schokoladeneis verarbeiten. Die anderen Zutaten beibehalten. Mit Schokoladensoße servieren.

BANANEN-MANDELMILCH-SHAKE

VORBEREITUNG: 5 Min. FÜR 4-6 PERSONEN PROGRAMM:

- 3 Bananen
- 3 Kugeln Bananen- oder Vanilleeis
- 500 ml Mandelmilch
- ½ TL Bittermandel-Aroma (optional)
- 3-4 EL Honig oder Agavensirup

1 Die Bananen grob schneiden, alle Zutaten in die Schüssel geben und das Programm **SMOOTHIE** starten.
2 Den Milkshake in hohen Gläsern servieren und sofort genießen.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 344 24/08/2017 09:40



EISKAFFEE
mit Sahne

VORBEREITUNG: 5 Min. FÜR 4-6 GLÄSER PROGRAMM:

- 300 ml Filterkaffee
- 150 ml Halbfettmilch
- 200 g Eiswürfel
- 3 TL Zucker
- 150 ml Schlagsahne
- Karamellsoße
- Haselnuss-Krokant

1 Filterkaffee zubereiten und abkühlen lassen.
2 Milch, Eiswürfel, Zucker und kalten Kaffee in die Metallschüssel geben und das Programm **SMOOTHIE** starten.
3 Die Zubereitung in hohe Gläser füllen und mit Schlagsahne, flüssigem Karamell und Haselnuss-Krokant servieren. Sofort genießen.

Vanille-Milchshake

Statt Kaffee 300 ml Vanilleeis verwenden und vor dem Mixen drei Esslöffel Vanillesirup hinzufügen.

HEISSE SCHOKOLADE

VORBEREITUNG: 5 Min. KOCHZEIT: 5 Min.
FÜR 4 GLÄSER PROGRAMM:

- 150 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- 500 ml Halbfettmilch
- 100 ml Sahne

1 Die Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in der Metallschüssel mit dem Programm **EXPERTE, 30 Sekunden/Geschwindigkeit 15 (ohne Erhitzen)** hacken. Die Schokolade mit einem Teigspatel von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben.
2 Milch und Sahne hinzufügen und das Programm **EXPERTE, 5 Minuten/Geschwindigkeit 3/90 °C** erneut starten. Nach Abschluss des Programms die Schokolade in Tassen gießen und nach Belieben mit Schlagsahne servieren.

TIPP

Auch Milchschokolade eignet sich für die Zubereitung der heißen Schokolade.

MAGIMIX_ALM_20-347_0308.indd 346 24/08/2017 09:40



GLOSSAR

Blindbacken

Der Begriff „blindbacken" bedeutet, einen unbefüllten oder unbedeckten Teig vorzubacken, damit er knusprig wird und später nicht durchweicht. Zum Blindbacken wird der Teig mit einer Gabel eingestochen, mit Backpapier belegt und mit Hülsenfrüchten oder geeigneten Keramikkugeln bedeckt, damit der Boden beim Backen keine Blasen schlägt.



Tomaten häuten



Die Tomaten einige Sekunden lang in kochendes Wasser tauchen. Die Haut kreuzförmig einritzen und vorsichtig abziehen.

Marinieren



© Shutterstock/ Africa Studio

Einlegen von rohem Fleisch oder Fisch in einer zumeist sauren und würzenden Flüssigkeit, welche Marinade genannt wird. Die Marinade macht das Fleisch schmackhafter und zarter.

Filetieren von Zitrusfrüchten



Um die Filets einer Zitrusfrucht herauszulösen, zunächst das obere und untere Ende der Frucht abschneiden. Nun die Zitrusfrucht hochkant auf eine der Schnittflächen stellen und die Schale samt der weißen Haut, die das Fruchtfleisch umgibt, von oben nach unten herunterschneiden. Anschließend mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten der Zitrusfrucht vorsichtig die Filets herausschneiden und dabei den austretenden Saft auffangen.

Springform

Kuchenform mit Verschluss und ablösbarem Boden.

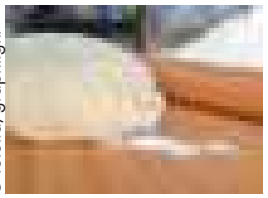
Spritzbeutel



Ein Spritzbeutel ist eine konische Tüte aus sehr feinem Gewebe oder Kunststoff, der ein als Tülle bezeichnetes Endstück hinzugefügt wird. Der Spritzbeutel wird zum Garnieren ihn zur Hälfte verwendet, indem man ihn mit der Garnitur, wie z. B. einer Ganache oder einer Buttercreme befüllt. Tüllen gibt es in verschiedenen Größen und Formen.

MAGIMIX_ALM_348-360_0308 V2.indd 348 24/08/2017 09:44

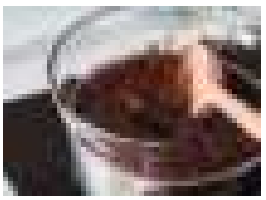
Teigling



© fotolia/graphlight

Fertig bearbeitetes geformtes rohes Stück Teig, welches direkt weiter verarbeitet wird oder für die Verwendung zu einem späteren Zeitpunkt eingefroren werden kann.

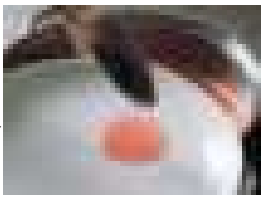
Wasserbad



© Shutterstock/ NatashaPhoto

Zubereitungsart empfindlicher Speisen, bei der ein Behältnis mit den Zutaten in einen zweiten Topf mit siedendem, aber nicht kochendem Wasser gesetzt wird. Das Garen im Wasserbad kann in einem Topf, jedoch auch im Backofen erfolgen.

Gelierprobe



© istock/mtreasure

Die Gelierprobe zeigt, ob die zubereitete Marmelade während des Erkaltens in den Gläsern die gewünschte Festigkeit bekommt. Dazu gibt man 1-2 TL der heißen Marmelade auf einen kalten Teller. Wird die Masse fest, ist die Marmelade fertig.

Stäbchenprobe

Mit der Stäbchenprobe kann getestet werden, ob ein Kuchen fertig gebacken ist. Hierzu einen Holzspieß in die Kuchenmitte stechen. Wenn kein roher Teig an dem Holzspieß kleben bleibt, ist der Kuchen fertig gebacken.



© Fotolia/schab

MAGIMIX_ALM_348-360_0308 V2.indd 349 24/08/2017 09:44

THEMATISCHES REZEPT-REGISTER

FINGERFOOD UND DIPS

Auberginenkaviar 26
Bruschetta 22
Empanadas mit Thunfisch 36
Guacamole 30
Hähnchen-Nuggets 38
Hähnchen-Wraps 40
Hummus 24
Karotten-Tomaten-Butter 32
Käsewindbeutel 28
Maisblinis 34
Thunfisch-Dip 24
Zaziki 30

VORSPEISEN UND SALATE

Brokkolisalat 68
Coleslaw 64
Dampfgegarter Spargel 52
Eier im Glas mit Greyerzer Käse 54
Eier im Glas mit Lachs und Frischkäse 54
Gratin mit Ziegenkäse, Speck und Porree 48
Herbstsalat 60
Kartoffelsalat 56
Käsesoufflé 50
Nudelsalat mit knackigem Gemüse 58
Quiche mit Cherrytomaten 46
Quiche mit Spinat, Blauschimmelkäse und Walnüssen .. 46
Quiche mit Zucchini und Ziegenkäse .. 46
Quinoa-Salat 66
Roquefort-Birnengratin 48
Thailändischer Salat 62
Vitaminsalat 60
Zwiebelkuchen 44

SUPPEN

Asiatische Suppe 98
Chorba 94
Erbsencremesuppe 92
Erbsensuppe mit Würstchen 76
Esskastaniencremesuppe 80
Gazpacho 102
Gemüsesuppe 104
Gemüsesuppe mit Zucchini 104
Kartoffelcremesuppe 82
Kartoffel-Lauchsuppe 82
Karottencremesuppe 86
Kürbissuppe 84
Lauch-Hackfleisch-Suppe 74
Minestrone 100
Spargelsuppe 88
Süß-saure Linsensuppe 72
Tiroler Speckknödelsuppe 96
Tomatencremesuppe 90
Zwiebelsuppe 78
Zwiebelsuppe mit Curry 78

FISCH

Asiatisches Lachstatar 124
Colombo mit Hähnchenfleisch 116
Curry mit Garnelen 120
Curry mit Hähnchen 120
Dampfgegarter Lachs 112
Fisch-Colombo 116
Jakobsmuscheln 114
Kartoffel-Lachs-Auflauf 110
Lachstatar 124
Seelachs mit Zitrusfrüchten 122
Seezungenrouladen mit Tapenade .. 118
Zander auf Gemüse mit Kartoffeln und Safransoße 108

MAGIMIX_ALM_348-360_0308 V2.indd 350 24/08/2017 09:44

FLEISCH UND GEFLÜGEL

Cheeseburger ... 160
Chili con Carne ... 142
Cottage Pie ... 168
Französisches Hachis Parmentier ... 168
Gefüllte Tomaten ... 166
Hackbraten ... 150
Hähnchenbrust mit Champignon-Sahne-Soße ... 152
Hähnchenrouladen ... 158
Huhn auf baskische Art ... 154
Hühnerfrikassee ... 134
Köfte-Spieße ... 162
Königsberger Klopse ... 136
Lamm auf indische Art ... 146
Putengeschnetzeltes ... 156
Rehrückenfilet mit Walnusskruste ... 148
Rind nach Burgunder Art ... 132
Rindergulasch mit Zwiebeln ... 128
Rindfleisch-Tatar ... 164
Rougail-Würste ... 140
Schweinefilet mit Knoblauchcreme ... 144
Überbackene Hackbällchen mit Tomatensoße ... 138
Zürcher Geschnetzeltes ... 130
Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons ... 130

GEMÜSE UND BEILAGEN

Apfelrotkohl ... 188
Chicorée mit Räucherlachs ... 184
Chicorée mit Schinken ... 184
Gefülltes Gemüse ... 194
Gemüsegratin auf provenzalische Art ... 178
Gratin Dauphinois ... 192
Hokkaido-Kürbis-Püree ... 180
Indisches Linsen-Kokos-Curry ... 182
Italienisches Gemüse auf provenzalische Art ... 186
Kartoffelauflauf ... 192
Kartoffelpüree ... 174
Kartoffelpüree mit Trüffel und Parmesan ... 174
Piperade ... 176
Rösti ... 190
Sellerie-Püree ... 172

PIZZA, PASTA UND REIS

Amatriciana-Soße ... 208
Arrabiata-Soße ... 202
Carbonara-Soße ... 202
Flammkuchen ... 214
Grundrezept Risotto ... 198
Italienische Tomatensoße ... 208
Italienisches Safranrisotto ... 200
Käsespätzle ... 216
Lasagne Bolognese ... 204
Nudelteig mit Eiern ... 206
Nudelteig ohne Ei ... 206
Pilzrisotto ... 200
Pizza Margherita ... 212
Polenta mit Pesto Rosso ... 210
Polenta-Streifen ... 210
Risotto mit Riesenkürbis und Bacon ... 198
Risotto mit Tomaten, Rucola und Parmesan ... 198
Spargelrisotto ... 200
Spätzleteig ... 216

SOSSEN UND DRESSINGS

Aioli ... 226
Bechamelsoße ... 222
Butter-Schalotten-Soße ... 224
Cocktail-Soße ... 226
Currysoße ... 224
Leichte Bechamelsoße ... 222
Mayonnaise ... 226
Pesto mit Rucola und Cashewkernen ... 228

MAGIMIX_ALM_348-360_0308 V2.indd 351 24/08/2017 09:44

Pesto Rosso 228
Pesto Verde 228
Rotwein-Schalotten-Soße 224
Sauce Béarnaise 228
Sauce Hollandaise 220
Sauce Hollandaise mit Zitrusfrüchten 220
Sauce Mousseline 220
Sauce Tatare 226

DESSERTS

Apfel-Bananen-Mus mit Zimt 300
Apfel-Erdbeer-Rhabarber-Kompott ... 300
Apfelgelee 298
Apfelkuchen Holländische Art 234
Aprikosen-Apfel-Kompott 300
Aprikosenkonfitüre 298
Banana Bread 242
Bananeneis 296
Birnen Cake 242
Brownie 246
Brownie glutenfrei 246
Carrot Cake 244
Cheesecake mit Aprikosensoße 260
Cookies mit Schokoladenstückchen und Karamell 284
Cookies mit Schokolade und Walnüssen .. 284
Crème Brûlée 252
Crème Brûlée mit Schokolade 252
Crème Caramel 274
Cupcakes mit Blaubeeren 240
Dampfgegarte Früchte 238
Eclairs mit Schokolade 256
Far breton 272
Feigen-Clafoutis 292
Glasierter Schokoladenkuchen 302
Gugelhupf 304
Himbeersorbet 296
Joghurtkuchen mit Lemon Curd 290
Joghurtkuchen mit Schokoladenaufstrich 290
Kaiserschmarren 236
Kartoffel-Cake 244
Kirsch-Clafoutis 292
Kirschtarte mit Mandelcreme 268
Kokosmakronen 262
Konditorcreme mit Schokolade 256
Konditorcreme mit Vanille 274
Mandeltarte mit Birnen 268
Mango-Ingwer-Eis 296
Marmorkuchen 266
Milchreis 248
Mousse au chocolat 276
Müsliriegel 270
Panna Cotta mit Waldbeersoße 258
Pfirsichsorbet 296
Rote Grütze 248
Schokoküchlein mit flüssigem Kern ... 278
Schokoladenpudding 250
Schwarzwälder Kirschtorte 286
Schweizer Baiser 294
Tiramisu mit Eierlikör 280
Traditioneller Apfelstrudel mit Vanillesoße 232
Überbackene Zabaione 254
Vanillekipferl 264
Vanillepudding 250
Victoria Sponge Cake 288
Waffeln und Crepes 282
Zabaione mit Zitrusfrüchten 254
Zitronentarte mit Baiserhaube 294
Zwetschgenröster 238

MAGIMIX_ALM_348-360_0308 V2.indd 352 24/08/2017 09:44

TEIG UND BROT

Baguette 314
Blätterteig 324
Brötchen mit Chorizo und Oliven 316
Brötchen mit getrockneten Tomaten und italienischem Schinken 316
Dinkel-Karotten-Brot 310
Dinkelbrot 310
Hefezopf 318
Landbrot 312
Mürbeteig 322
Sandteig 322
Sauerkraut-Brot 310
Scones mit Rosinen 320
Sonnenblumenkernbrot 308
Süßer Mürbeteig 322
Weihnachtsplätzchen 322

FÜR DAS BABY

Apfelmus 336
Apfelmus mit Aprikosen 336
Baby-Milkshake Erdbeer-Birne 334
Baby-Milkshake mit Banane 334
Bananen-Pfirsich-Brei 334
Birnenkompott mit Vanille 336
Blumenkohlcreme mit Greyerzerkäse 332
Brokkolicreme mit Greyerzer 332
Gemüsepüree mit Rindfleisch 328
Hähnchen mit Ratatouille 332
Halloweensuppe 330
Laktosefreier Milchshake für Babies 334
Seelachs mit Süßkartoffeln 328
Zucchinipüree mit Kerbel 330

GETRÄNKE

Bananen-Mandelmilch-Shake 344
Eiskaffee mit Sahne 346
Erdbeer-Milchshake 344
Erfrischungsgetränk mit Grapefruit .. 342
Grüner Smoothie 340
Heiße Schokolade 346
Mango-Ananas-Smoothie 340
Milkshake mit Banane und Schokolade 344
Mojito ohne Alkohol 342
Nektarinen-Bananen-Smoothie 340
Vanille-Milchshake 346

MAGIMIX_ALM_348-360_0308 V2.indd 353 24/08/2017 09:44

ZUTATEN-REGISTER

AHORNSIRUP
Dampfgegarter Spargel 52

ANANAS
Mango-Ananas-Smoothie 340

APFEL
Apfel-Bananen-Mus 300
Apfel-Erdbeer-Rhabarber-Kompott 300
Apfelkuchen 234
Apfelmus 336
Apfelmus mit Aprikosen 336
Apfelrotkohl 188
Dampfgegarte Früchte 242
Herbstsalat 60
Traditioneller Apfelstrudel 232

APFELSAFT
Apfelgelee 298
Grüner Smoothie 340

ALKOHOL
Cointreau
Zabaione mit Zitrusfrüchten 254
Eierlikör
Tiramisu mit Eierlikör 280
Kirschwasser
Schwarzwälder Kirschtorte 286
Rotwein
Rote Grütze 248
Rotwein-Schalotten-Soße 224
Rum
Tiramisu mit Eierlikör 280
Weißwein
Butter-Schalotten-Soße 224

APRIKOSEN
Apfelmus mit Aprikosen 336
Aprikosen-Apfel-Kompott 300
Aprikosenkonfitüre 298
Cheesecake mit Aprikosensoße 260

AUBERGINE
Auberginenkaviar 26
Gefülltes Gemüse 194
Gemüsegratin auf provenzalische Art 178
Hähnchen mit Ratatouille 332
Italienisches Gemüse auf provenzalische Art 186

AVOCADO
Guacamole 30
Hähnchen-Wraps 40
Quinoa-Salat 66

BACKPFLAUMEN
Far Breton 272
Süß-saure Linsensuppe 72

BANANE
Apfel-Bananen-Mus 300
Aprikosen-Apfel-Kompott 300
Banana Bread 242
Baby-Milkshake mit Banane 334
Bananen-Mandelmilch-Shake 344
Bananen-Pfirsich-Brei 334
Bananeneis 296
Milkshake mit Banane und Schokolade 344
Nectarinen-Bananen-Smoothie Schokolade 344

BASILIKUM
Karotten-Tomaten-Butter 32
Pesto mit Rucola und Cashewkernen 228
Pesto Rosso 228
Pesto Verde 228

BELEGKIRSCHEN
Schwarzwälder Kirschtorte 286

BIRNEN
Birnen Cake 242
Birnenkompott 336
Mandeltarte mit Birnen 268
Roquefort-Birnengratin 48
Sellerie-Püree 172

BLAUBEEREN
Cupcakes mit Blaubeeren 240

BROKKOLI
Brokkolicreme mit Greyerzer 332
Zander auf Gemüse 108

BROMBEEREN
Dampfgegarte Früchte 242

BROT, BRÖTCHEN
Gefüllte Tomaten 166
Königsberger Klopse 136
Tiroler Speckknödelsuppe 96
Überbackene Hackbällchen 138

CASHEWNÜSSE
Pesto mit Rucola und Cashewkernen 228
Schweinefilet mit Knoblauchcreme 144

CHAMPIGNONS
Eier im Glas 54
Hähnchenbrust mit Champignon-Sahne-Soße 152
Hühnerfrikassee 134
Pilzrisotto 200
Zürcher Geschnetzltes mit Champignons 130

CHICORÉE
Chicorée mit Räucherlachs 184
Chicorée mit Schinken 184

CHILISCHOTE
Amatriciana-Soße 208
Arrabiata-Soße 202
Asiatische Suppe 98
Asiatisches Lachstatar 124
Chili con Carne 142
Colombo 116
Thailändische Salatsoße 62

CHORIZO
Brötchen mit Chorizo 316

CRANBERRIES
Coleslaw 64
Herbstsalat 60
Müsliriegel 270

CRÈME FRAÎCHE
Carbonara-Soße 202
Eier im Glas 54
Flammkuchen 214
Guacamole 30

MAGIMIX_ALM_348-360_0308 V2.indd 354 24/08/2017 09:44

Polenta mit Pesto Rosso 210
Roquefort-Birnengratin 48

DINKEL

Dinkelbrot 310
Dinkel-Karotten-Brot 310
Sauerkraut-Brot 310

EI

Crème Brûlée 252
Crème Caramel 274
Eier im Glas 54
Far Breton 272
Feigen-Clafoutis 292
Joghurtkuchen
mit Lemon Curd 290
Kaiserschmarren 236
Käsesoufflé 50
Käsewindbeutel 28
Kokosmakronen 262
Maisblinis 34
Marmorkuchen 266
Mayonnaise 226
Mousse au chocolat 276
Nudelteig mit Eiern 206
Piperade 176
Schwarzwälder Kirschtorte 286
Schweizer Baiser 294
Spätzleteig 216
Süsser Windbeutelteig 256
Tiramisu mit Eierlikör 280
Überbackene Zabaione 254
Waffeln und Crepes 282
Zitronentarte mit Baiserhaube 294

ERBSEN

Erbsencremesuppe 92

ERDBEEREN

Apfel-Erdbeer-
Rhabarber-Kompott 300
Bby-Milkshake Erdbeer-Birne 334
Erdbeer-Milchshake 344
Laktosefreier Milchshake 334
Victoria Sponge Cake 288

ERDNUSS

Thailändischer Salat 62

ERDNUSBUTTER

Putengeschnetzeltes 156

ESSKASTANIEN

Esskastaniencremesuppe 80
Hokkaido-Kürbis-Püree 180

FEIGEN

Feigen-Clafoutis 292

FENCHEL

Grüner Smoothie 340
Jakobsmuscheln 114
Kartoffel-Lachs-Auflauf 110
Zander auf Gemüse 108

FISCH

Lachs
Asiatisches Lachstatar 124
Dampfgegarter Lachs 112
Fisch-Colombo 116
Kartoffel-Lachs-Auflauf 110
Seelachs mit Süßkartoffeln 328
Seelachs mit Zitrusfrüchten 122
Seezungen
Seezungenrouladen 118
Thunfisch
Empanadas mit Thunfisch 36
Thunfisch-Dip 24
Zander
Zander auf Gemüse 108

FRÜHLINGSZWIEBEL

Asiatische Suppe 98
Asiatisches Lachstatar 124
Dampfgegarter Spargel 52
Gazpacho 102
Grundrezept Risotto 196
Guacamole 30
Putengeschnetzeltes 156

GARNELEN

Asiatische Suppe 98
Curry mit Garnelen 120
Garnelenspiesse mit
Knusperpanade 38

GESCHÄLTE TOMATEN

Chorba 94
Linsen-Kokos-Curry 182
Rougail-Würste mit Linsen 140
Überbackene Hackbällchen 138

GEWÜRZE

Curry
Curry mit Garnelen 120
Curry mit Hähnchen 120
Currysoße 224
Lamm auf indische Art 146
Safran
Colombo mit Hähnchenfleisch 116
Fisch-Colombo 116
Italienisches Safranrisotto 200
Zander auf Gemüse 108
Tabasco
Cocktail-Soße 226
Guacamole mit Tabasco 30
Tahin
Hummus 24

GRAPEFRUIT

Erfrischungsgetränk
mit Grapefruit 342
Seelachs mit Zitrusfrüchten 122
Zabaione mit Zitrusfrüchten 254

GRÜNE BOHNEN

Dampfgegarter Lachs 112
Minestrone 100

HACKFLEISCH

Cheeseburger 160
Chili con Carne 142
Chorba 94
Cottage Pie 168
Gefüllte Tomaten 166
Hackbraten 150
Lasagne Bolognese 204
Lauch-Hackfleisch-Suppe 74

HÄHNCHEN, HUHN

Colombo mit Hähnchenfleisch 116
Hähnchenrouladen 158
Hähnchen mit Ratatouille 332
Hähnchenbrust mit
Champignon-Sahne-Soße 152
Hähnchen-Nuggets 38
Huhn auf baskische Art 154
Hähnchen-Wraps 40
Hühnerfrikassee 134

HASELNUSS

Haselnuss-Parmesanstreussel 180
Schokoladenaufstrich 282

HIMBEEREN

Dampfgegarte Früchte 242
Himbeersorbet 296
Rote Grütze 248
Waldbeersoße 258

INGWER

Dampfgegarter Lachs 112
Mango-Ingwer-Eis 296

JAKOBMUSCHELN

Jakobsmuscheln 114

JOGHURT

Banana Bread 242
Bananen-Pfirsich-Brei 334
Joghurtkuchen
mit Lemon Curd 290
Laktosefreier Milchshake 334

MAGIMIX_ALM_348-360_0308 V2.indd 355 24/08/2017 09:44

Mango-Ingwer-Eis 296
Grundrezept- Süßer Kuchenteig 242
Zaziki 30

KAFFEE

Eiskaffee mit Sahne 346
Tiramisu mit Eierlikör 280

KAKAOPULVER

Marmorkuchen 266
Tiramisu mit Eierlikör 280

KALB

Hackbraten 150
Königsberger Klopse 136
Zürcher Geschnetzeltes 130

KAPERN

Empanadas mit Thunfisch 36
Königsberger Klopse 136
Lachstatar 124
Sauce Tatare 226

KARAMELL

Cookies 284
Schokoküchlein mit flüssigem Kern 278

KAROTTE

Carrot Cake 244
Chili con Carne 142
Chorba 94
Coleslaw 64
Cottage Pie 168
Erbsensuppe mit Würstchen 76
Gemüsebrühe 96
Hähnchen-Wraps 40
Hühnerfrikassee 134
Karotten-Tomaten-Butter 32
Karottencremesuppe 86
Nudelsalat 58
Rind nach Burgunder Art 132

KARTOFFELN

Cottage Pie 168
Gemüsepüree mit Rindfleisch 328
Gratin Dauphinois 192
Halloweensuppe 330
Linsen-Kokos-Curry 182
Kartoffel-Lachs-Auflauf 110
Kartoffel-Lauchsuppe 82
Kartoffelauflauf 192
Kartoffelcremesuppe 82
Kartoffelpüree 174
Kartoffelsalat 56
Rösti 190
Süß-saure Linsensuppe 72

KÄSE

Käsesoufflé 50
Lauch-Hackfleisch-Suppe 74
Bergkäse, Comté
Käsewindbeutel 28
Emmentaler
Kartoffelauflauf 192
Feta
Brokkolisalat 68
Greyerzerkäse
Eier im Glas 54
Blumenkohlcreme mit Greyerzerkäse 332
Brokkolicreme mit Greyerzer 332
Frischkäse
Buttercreme 240
Carrot Cake 244
Cheesecake mit Aprikosensoße 260
Cupcakes mit Blaubeeren 240
Eier im Glas mit Lachs und Frischkäse 54
Kartoffel-Cake 244
Mascarpone
Tiramisu mit Eierlikör 280
Tomatencremesuppe 90
Mozzarella
Pizza Margherita 212
Überbackene Hackbällchen 138
Parmesan
Kartoffelpüree mit Trüffel und Parmesan 174
Parmesanchips 100
Pesto mit Rucola und Cashewkernen 228
Pesto Rosso 228
Pesto Verde 228
Polenta mit Pesto Rosso 210
Polenta-streifen 210
Ricotta
Hähnchenrouladen 158
Roquefort
Herbstsalat 60
Roquefort-Birnengratin 48
Ziegenkäse
Gratin mit Ziegenkäse 48

KICHERERBSEN

Chorba 94
Hummus 24
Quinoa-Salat 66

KIRSCHEN

Kirsch-Clafoutis 292
Kirschtarte mit Mandelcreme 268

KNOBLAUCH

Aioli 226
Arrabiata-Soße 202
Chili con Carne 142
Chorba 94
Hackbraten 150
Karotten-Tomaten-Butter 32
Knoblauchcreme 144
Schweinefilet mit Knoblauchcreme 144
Tomatencremesuppe 90
Überbackene Hackbällchen 138
Zaziki 30

KNOLLENSELLERIE

Erbsensuppe mit Würstchen 76
Sellerie-Püree 172
Süß-saure Linsensuppe 72

KOCHSCHINKEN

Chicorée mit Schinken 184
Gefülltes Gemüse 194
Hackbraten 150

KOKOSMILCH

Colombo mit Hähnchenfleisch 116
Curry mit Garnelen 120
Curry mit Hähnchen 120
Fisch-Colombo 116
Linsen-Kokos-Curry 182
Kürbissuppe 84
Mango-Ingwer-Eis 296

KOKOSNUSS

Crème Caramel mit Kokosnuss 274
Kokosmakronen 262

KONDENSMILCH

Waffeln und Crepes 282
Zitronentarte 294

KÜRBIS

Halloweensuppe 330
Hokkaido-Kürbis-Püree 180
Kürbissuppe 84

LAMM

Lamm auf indische Art 146

LAUCH

Erbsensuppe mit Würstchen 76
Gemüsesuppe 104
Gratin mit Ziegenkäse 48

MAGIMIX_ALM_348-360_0308 V2.indd 356 24/08/2017 09:44

Jakobsmuscheln 114
Kartoffel-Lauchsuppe 82
Kartoffelcremesuppe 82
Lauch-Hackfleisch-Suppe 74

LIMETTE

Asiatisches Lachstatar 124
Dampfgegarter Lachs 112
Mango-Ananas-Smoothie 340
Mojito ohne Alkohol 342
Seelachs mit Zitrusfrüchten 122
Thailändischer Salat 62

LINSEN

Rougail-Würste mit Linsen 140
Süß-saure Linsensuppe 72

MAIS

Maisblinis 34

MANDELN

Gugelhupf 304
Kirschtarte mit Mandelcreme 268
Mandelcreme 268
Mandeltarte mit Birnen 268
Vanillekipferl 264

MANGO

Mango-Ananas-Smoothie 340
Mango-Ingwer-Eis 296

MILCH

Crème Caramel 274
Erdbeer-Milchshake 344
Eiskaffee mit Sahne 346
Hefezopf 318
Leichte Bechamelsoße 346
Milchreis 248
Waffeln und Crepes 282

MINZE

Brokkolisalat 68
Chorba 94
Erbsencremesuppe 92
Zaziki 30

MÜRBETEIG

Empanadas mit Thunfisch 36
Mandeltarte mit Birnen 268
Quiche mit Cherrytomaten 46

NUDELN

Chorba 94
Lasagne Bolognese 204
Minestrone 100
Nudelsalat 58
Thailändischer Salat 62

OLIVEN

Gemüsegratin auf provenzalische Art 178
Rehrückenfilet 148

ORANGE

Seelachs mit Zitrusfrüchten 122
Zabaione mit Zitrusfrüchten 254

ORANGENSAFT

Mango-Ananas-Smoothie 340
Sauce Hollandaise mit Zitrusfrüchten 220
Zabaione mit Zitrusfrüchten 254
Zwetschgenröster 238

PAPRIKASCHOTEN

Brokkolisalat 68
Chili con Carne 142
Gazpacho 102
Gefülltes Gemüse 194
Huhn auf baskische Art 154
Italienisches Gemüse auf provenzalische Art 186
Nudelsalat 58
Piperade 176
Überbackene Hackbällchen 138

PASSIONSFRÜCHTE

Mango-Ananas-Smoothie 340

PEKANUSS

Banana Bread 242
Brownie 246

PFIRSICH

Bananen-Pfirsich-Brei 334
Pfirsichsorbet 296

PINIENKERNE

Brokkolisalat 68
Hummus 24
Pesto 228

POLENTA

Polenta mit Pesto Rosso 210

PUTENFILET

Putengeschnetzeltes 156

RADIESCHEN

Nudelsalat 58

REHRÜCKEN

Rehrückenfilet 148

REIS

Colombo mit Hähnchenfleisch 116
Fisch-Colombo 116
Grundrezept Risotto 198
Italienisches Safranrisotto 200
Milchreis 248
Risotto mit Riesenkürbis 198
Risotto mit Tomaten 198
Rougail-Würste mit Linsen 140

RHABARBER

Apfel-Erdbeer-Rhabarber-Kompott 300

RIND

Gemüsepüree mit Rindfleisch 328
Köfte-Spiesse 162
Rind nach Burgunder Art 132
Rindergulasch mit Zwiebeln 128
Rindfleisch-Tatar 164
Überbackene Hackbällchen 138

RINDERHACKFLEISCH

Chili con Carne 142
Cottage Pie 168
Französisches Hachis Parmentier 168
Gefüllte Tomaten 166
Lasagne Bolognese 204
Thailändischer Salat 62

ROMANESCO KOHL

Dampfgegarter Lachs 112

ROSINEN

Carrot Cake 244
Gugelhupf 304
Müsliriegel 270
Scones mit Rosinen 320
Traditioneller Apfelstrudel 232

ROTE BEEREN

Rote Grütze 248

ROTE BOHNEN

Chili con Carne 142

ROTE LINSEN

Linsen-Kokos-Curry 182

ROTE ZWIEBEL

Asiatische Suppe 98
Cheeseburger 160
Huhn auf baskische Art 154

MAGIMIX_ALM_348-360_0308 V2.indd 357 24/08/2017 09:44

Nudelsalat 58
Quinoa-Salat 66
Rindfleisch-Tatar 164
Thailändischer Salat 62

ROTKOHL

Apfelrotkohl 188
Coleslaw 64
Herbstsalat und Cidre-Dressing 60
Vitaminsalat mit Sesamesoße 60
Hähnchen-Wraps 40

RUCOLA

Hähnchenrouladen 158
Pesto mit Rucola und Cashewkernen 228
Risotto mit Tomaten, Rucola und Parmesan 198

SAHNE

Cheesecake mit Aprikosensoße 260
Crème Brûlée 252
Crème Brûlée mit Schokolade 252
Erbsencremesuppe 92
Esskastaniencremesuppe 80
Flammkuchen 214
Hähnchenbrust mit Champignon-Sahne-Soße 152
Karottencremesuppe 86
Kartoffelcremesuppe 82
Kartoffel-Lachs-Auflauf 110
Kartoffelauflauf 192
Königsberger Klopse 136
Panna Cotta mit Waldbeersoße 258
Quiche mit Cherrytomaten 46
Schlagsahne 288
Sellerie-Püree 172
Tiramisu mit Eierlikör 280
Zürcher Geschnetzeltes 130
Zwiebelkuchen 44

SALATGURKE

Gazpacho 102
Grüner Smoothie 340
Quinoa-Salat 66
Thailändischer Salat 62
Zaziki 30

SCAMPI

Kürbissuppe 84

SCHÄLERBSEN

Erbsensuppe mit Würstchen 76

SCHALOTTE

Butter-Schalotten-Soße 224
Risotto mit Tomaten, Rucola und Parmesan 198
Empanadas mit Thunfisch 36
Grundrezept Risotto 196
Königsberger Klopse 136
Rindfleisch-Tatar 164
Rotwein-Schalotten-Soße 224
Sauce Béarnaise 228
Thunfisch-Dip 24
Zürcher Geschnetzeltes 130

SCHINKEN

Gefülltes Gemüse 194

SCHOKOLADE

Brownie 246
Brownie glutenfrei 246
Cookies mit Schokoladenstückchen 284
Crème Brûlée mit Schokolade 252
Eclairs mit Schokolade 256
Glasierter Schokoladenkuchen 302
Heiße Schokolade 346
Joghurtkuchen mit Schokoladenaufstrich 290
Kokosmakronen 262
Konditorcreme mit Schokolade 257
Marmorkuchen 266
Mousse au chocolat 276
Schokoküchlein mit flüssigem Kern 278
Schokoladenpudding 250
Schokoladenguss 302
Schwarzwälder Kirschtorte 286
Waffeln und Crepes 282

SCHWEINEFLEISCH

Schweinefilet mit Knoblauchcreme 144
Überbackene Hackbällchen 138

SELLERIE

Chorba 94
Gemüsesuppe 104
Lasagne Bolognese 204
Minestrone 100
Tiroler Speckknödelsuppe 96

SOJASPROSSEN

Asiatische Suppe 98

SONNENBLUMENKERNE

Sonnenblumenkernbrot 308

SPARGEL

Dampfgegarter Spargel 52
Quiche 46
Spargelsuppe 88
Spargelrisotto 200

SPECK

Carbonara-Soße 202
Erbsensuppe mit Würstchen 76
Flammkuchen 214
Hähnchenrouladen 158
Gratin mit Ziegenkäse 48
Huhn auf baskische Art 154
Minestrone 100
Piperade 176
Rind nach Burgunder Art 132
Speckknödel 96
Süß-saure Linsensuppe 72
Tiroler Speckknödelsuppe 96
Zwiebelkuchen 44

SPINAT

Quiche mit Spinat 46

SÜSSKARTOFFELN

Seelachs mit Süßkartoffeln 328

THUNFISCH

Empanadas mit Thunfisch 36
Thunfisch-Dip 24

TOMATEN

Amatriciana-Soße 208
Bruschetta 22
Chili con Carne 142
Gazpacho 102
Gefüllte Tomaten 166
Guacamole mit Tabasco 30
Huhn auf baskische Art 154
Italienische Tomatensoße 208
Minestrone 100
Pesto Rosso 228
Gemüsegratin auf provenzalische Art 178
Quiche mit Cherrytomaten 46
Quinoa-Salat 66
Risotto mit Tomaten, Rucola und Parmesan 198
Rougail-Würste mit Linsen 140
Schweinefilet mit Knoblauchcreme 144
Tomatenpüree mit Basilikum 118
Tomatencremesuppe 90

TOMATEN IN ÖL

MAGIMIX_ALM_348-360_0308 V2.indd 358 24/08/2017 09:44

Brötchen mit getrockneten Tomaten und italienischem Schinken 316
Hähnchenrouladen 158
Hähnchen-Wraps 40
Polenta mit Pesto Rosso 210

TOMATENMARK

Chili con Carne 142
Chorba 94
Hähnchen mit Ratatouille 332
Italienisches Gemüse auf provenzalische Art 186
Karotten-Tomaten-Butter 32
Lasagne Bolognese 204
Rind nach Burgunder Art 132
Rindergulasch mit Zwiebeln 128
Tomatencremesuppe 90
Überbackene Hackbällchen 138

TORTENGUSS

Joghurtkuchen mit Lemon Curd 290
Kirschtarte mit Mandelcreme 268
Mandeltarte mit Birnen 268

TRÜFFEL

Kartoffelpüree mit Trüffel und Parmesan 174

VANILLE

Konditorcreme mit Vanille 274
Vanille-Milchshake 346
Vanillepudding 250
Vanillesoße 246
Vanillezucker 264

WALNUSS

Carrot Cake 244
Coleslaw 64
Cookies mit Schokolade und Walnüssen 284
Herbstsalat 60
Rehrückenfilet 148

WEISSKOHL

Coleslaw 64

WEIZENMEHL

Apfelkuchen 234
Banana Bread 242
Bechamelsoße 222
Birnen Cake 242
Brownie 246
Burgerbrötchen 160
Carrot Cake 244
Cheesecake 260
Chicorée mit Schinken 184
Cookies 284
Cupcakes mit Blaubeeren 240
Currysoße 224
Eclairs mit Schokolade 256
Far Breton 272
Feigen-Clafoutis 292
Flammkuchen 214
Gugelhupf 304
Hähnchen-Nuggets 38
Hähnchenbrust mit Champignon-Sahne-Soße 152
Hähnchen-Wraps 40
Joghurtkuchen mit Lemon Curd 290
Kaiserschmarren 236
Kartoffel-Cake 244
Käsesoufflé 50
Lamm auf indische Art 146
Marmorkuchen 266
Pizza Margherita 212
Schokoküchlein mit flüssigem Kern 278
Schwarzwälder Kirschtorte 286
Spargelsuppe 88
Traditioneller Apfelstrudel 232
Vanillekipferl 264
Waffeln und Crepes 282
Zander auf Gemüse 108
Zitronentarte 294
Zürcher Geschnetzeltes 130
Zwiebelkuchen 44
Zwiebelsuppe 78

WÜRSTCHEN

Erbsensuppe mit Würstchen 76
Gefüllte Tomaten 166
Rougail-Würste mit Linsen 140
Süß-saure Linsensuppe 72

ZITRONE

Aioli 226
Aprikosenkonfitüre 298
Asiatisches Lachstatar 124
Cocktail-Soße 226
Cupcakes mit Blaubeeren 240
Empanadas mit Thunfisch 36
Guacamole 30
Himbeersorbet 296
Hummus 24
Jakobsmuscheln 114
Joghurtkuchen mit Lemon Curd 290
Königsberger Klopse 136
Pesto mit Rucola und Cashewkernen 228
Rote Grütze 248
Sauce Hollandaise 220
Sauce Mousseline 220
Thunfisch-Dip 24
Traditioneller Apfelstrudel 232
Überbackene Hackbällchen 138
Zaziki 30
Zitronentarte 294
Zürcher Geschnetzeltes 130

ZITRONENGRAS

Asiatische Suppe 98
Curry mit Garnelen 120
Curry mit Hähnchen 120

ZUCCHINI

Dampfgegarter Lachs 112
Empanadas mit Thunfisch 36
Gemüsesuppe mit Zucchini 104
Hähnchen mit Ratatouille 332
Italienisches Gemüse auf provenzalische Art 186
Minestrone 100
Nudelsalat 58
Gemüsegratin auf provenzalische Art 178
Quiche mit Zucchini und Ziegenkäse 46
Schweinefilet mit Knoblauchcreme 144
Seelachs mit Zitrusfrüchten 122
Zucchinipüree mit Kerbel 330

ZUCKERERBSEN

Colombo mit Hähnchenfleisch 116
Dampfgegarter Lachs 112
Fisch-Colombo 116

ZWETSCHGEN

Zwetschgenröster 238

ZWIEBELN

Apfelrotkohl 188
Chili con Carne 142
Cottage Pie 168
Erbsencremesuppe 92
Gemüsesuppe 104
Gefüllte Tomaten 166
Gefülltes Gemüse 194
Italienisches Gemüse auf provenzalische Art 186
Karottencremesuppe 86
Käsespätzle 216
Königsberger Klopse 136
Lasagne Bolognese 204
Rösti 190
Rougail-Würste mit Linsen 140
Tiroler Speckknödelsuppe 96
Rindergulasch mit Zwiebeln 128
Zwiebelkuchen 44
Zwiebelsuppe 78
Zwiebelsuppe mit Curry 78

MAGIMIX_ALM_348-360_0308 V2.indd 359 24/08/2017 09:44

Danksagung von Magimix
Wir danken der Autorin und Food-Photographin Sandra Mahut für die Zusammenarbeit und Ihre wunderschönen natürlichen Fotos.
Unser besonderer Dank gilt außerdem Alfred Fahr, der die deutschen Rezepte für das Kochbuch entwickelt hat.
Ein weiteres Dankeschön gilt Coralie Borderie vom Verlag Marabout. Sie hat mit Ihrer professionellen Unterstützung die Umsetzung des Buches möglich gemacht.
Wir danken allen Mitarbeitenden, die an der Ausarbeitung dieses Buches mitgewirkt haben, insbesondere Carolin Labinski, Anja Hochmann, Sabine Wolff, Irmgard und Dieter Maier, Anne-Cathrin Baumann, Michaela Toepel, Paula Kersten, Marianne Peetersenders, Myrta Battagllia, Barbara Oggier und Elly Voegtlin-Klausmann.
Unser Dank gilt ebenfalls den Testern Sabine Gabor, Katrin Trenner, Max Schneider, Florian Bruker, Theresa Stein, Rudi Seidlich, Isabelle Alvensleben, Andrea Cossaboom, Karsten Lehbrink, Axel Hackmeister, Magret Langenau, Barbara Stettler, Sonja Seibt, Claudia Pohlmann, Karin Ruch, Daniela Pauli, Nadine Cifrek, Cucina Pero, Stefan Deubelbeiss, Harry Wirth und Ronja Staudinger für ihre Hilfe und ihre kulinarischen Anregungen.

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, insbesondere die Rechte der Verbreitung, der Vervielfältigung, der Übersetzung, des Nachdrucks und der Wiedergabe auf fotomechanischem oder ähnlichem Wege, durch Fotokopie, Mikrofilm oder andere elektronische Verfahren sowie die Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, dem Verlag vorbehalten.

Herausgeber: Coralie Borderie
Lektorat: Emmanuelle Fernandez und Arianne Fort
Übersetzung und Lektorat der deutschen Ausgabe: Petra Hintze
Konzeption und graphische Gestaltung: Gaëlle Chartier
Layout: Patrick Leleux PAO
Lichtdruck: Graphium
Herstellung: Isabelle Simon-Bourg
Kaufmännischer Ansprechpartner: Dana Lichiardopol
(dlichiardopol@hachette-livre.fr)

Herausgeber: Éditions Marabout
(58, rue Jean Bleuzen, 92178 Vanves Cedex)
© Hachette Livre (Marabout) 2017
www.marabout.com

Gedruckt im September 2017 in der Druckerei Graficas Estella, Spanien.

5911386
3010000070009