Mix Genuss

Backmischung für

SCHOKO-MANDEL-

Muffins

Zubereitung

(für 12 Stück)

Schattenmorellen (Abtr.gew. 185 g) abtropfen lassen (130 g). 100 g Butter in Stücken im Mixtopf **3:30 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen. In der Zwischenzeit ein 12er-Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Zwei Eier und den Zucker aus dem Glas dazu geben, **1 Min./50°C/Stufe 4** vermengen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Restlichen Glasinhalt zugeben, **15 Sek./ ↺ /Stufe 4** unterrühren. Schattenmorellen zugeben und mithilfe des Spatels unterrühren. Die Muffinförmchen ca. zu ⅔ mit dem Teig befüllen und ca. 20-25 Min. backen.

Apfel-Pfannkuchen

selbstgemachte Backmischung

HEISSE

Schokolade

Zubereitung

(für 4 Tassen)

300 g Milch im Thermomix **4 Min./90°C/Stufe 1** erwärmen. Mischung aus dem Glas zugeben und **10 Sek./ ↺ /Stufe 2** mischen. In einen Becher geben und genießen!

Zubereitung

(für 6 Stück)

530 g Milch und 3 Eier in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 4** vermengen. Mix aus dem Glas zugeben und **15 Sek./Stufe 4** vermengen. In einer Pfanne mit etwas Öl zu 6 Pfannkuchen ausbacken.

Mischung für

ORANGEN-

Kipferl

Zubereitung

(für ca. 35 Stück)

200 g Butter in Stücken und Glasinhalt im Mixtopf **25 Sek./Stufe 4** vermengen. Teig aus dem Mixtopf zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 12-15 Min. backen. Wer mag, bestäubt die fertigen Kipferl mit Puderzucker.

Mix Genuss

MISCHUNG FÜR

Risotto

made with LOVE

Zubereitung

(für 3-4 Port.)

30 g Parmesan im Mixtopf **8 Sek./Stufe 8** reiben. Umfüllen. 1 Schalotte in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. 30 g Butter zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** schmelzen. Risotto-Mix zugeben und **3 Min./120°C/ /Stufe 1** ohne Messbecher dünsten. 60 g Weißwein zugeben und **1 Min./100°C/ /Stufe 1** ablöschen. 550 g Wasser, 1 TL Gemüsebrühpulver, etwas frisch gemahlenen Pfeffer und ½ TL Salz zugeben und **17 Min./100°C/ /Stufe 1** kochen. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Umfüllen. Am Ende der Garzeit 10 g Butter und den geriebenen Parmesan zugeben und **1 Min./ /Stufe 1** unterrühren. Mit Pinienkernen bestreut servieren.

MISCHUNG FÜR

PAPRIKA-TOMATEN-Brot

Zubereitung

(für 1 Blech)

100 g Milch (1,5 %) und 230 g Wasser zusammen mit der Mischung in den Mixtopf geben und **4 Min./Teigstufe** verkneten. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit den Händen zu einem rechteckigen Fladen ziehen. Ca. 60 Min. gehen lassen. Am Ende der Gehzeit, den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Vertiefungen in das Brot drücken und mit Olivenöl beträufeln. Mit etwas Meersalz bestreuen und ca. 15 Min. backen.

MISCHUNG FÜR

Salat-FIX

Zubereitung

(Salatdressing)

1 TL Salatfix mit 3 EL Wasser, 1 EL Öl und 2 EL dunklem Balsamicoessig verrühren. Wer mag, kann noch Senf und Honig dazu geben.

Mix Genuss

EINGELEGTER
Mozzarella

HEIDELBEER-
Balsamico

CHILI-
KNOBLAUCH-
öl

ERDBEER-
Chutney

CRANBEERY
Butter

WHISKY-
Senf

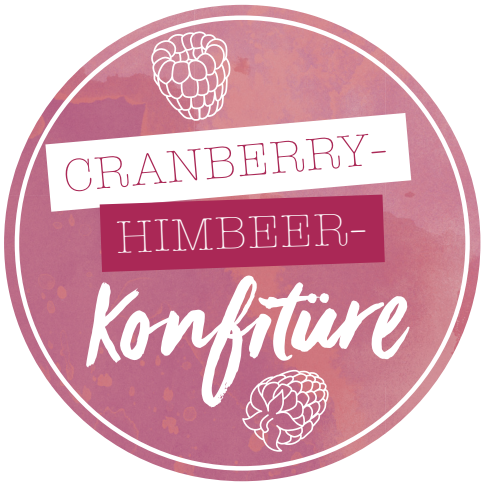
KNÄCKE-
Brot
MIT CRANBERRIES

HONIG-
SENF-
Nüsse

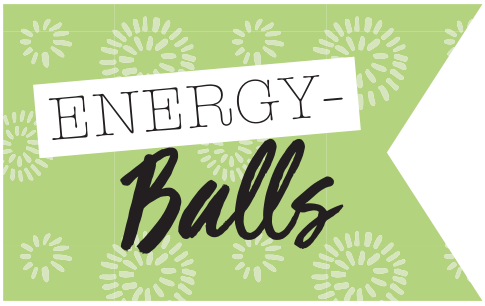
KÄSE
Füße

BROT-
Chips

Mix Genuss


CRANBERRY-
HIMBEER-
Konfitüre

HEIDELBEER-
NEKTARINEN-
Konfitüre


ENERGY-
Balls

MÜSLI-
Riegel

APFEL-
ZIMT-
Granola

KNUSPER-
Müsli
SCHOKO-KOKOS

GEBRANNTE
MANDELN
Cookies

BLAUBEER-
Kuchen

Mix Genuss

FRUCHT-
Gummis
MIT Liebe GEMACHT

Fudge
MIT Liebe GEMACHT

BRUCH-
Schokolade

GRAN
MANIER
Trüffel

SCHOKO-
KUGEL
Likör

WHISKY-
KARAMELL
Likör

SAHNE-
KARAMELL
Likör

BRAT-
APFEL-
Sirup

MARACUJA-
Sirup