



# thermomix

**BALAGAN**  
**MIT HAYA MOLCHO**



# Die Thermomix® „BALAGAN“ Kollektion mit Haya Molcho

**Balagan** oder auch **sympathisches Chaos**, ist ein **typisch israelisches Wort**. Was ursprünglich Chaos, Unterordnung und Wirrwarr bedeutete, bezeichnete mit der Zeit alles was positiv, wild und durcheinander ist. Genau das, wofür die neue kulinarische Kooperation des Küchenallrounders Thermomix® und Haya Molcho steht. Die Genussprofis haben sich zusammengetan und aus beiden (Marken-)Welten das Impulsivste herausgeholt. Das Ergebnis: Acht köstliche Rezepte der orientalischen Küche, die im Hand- bzw. Knopfumdrehen mit dem Thermomix® nachgekocht werden können.

Aber sehen Sie selbst & lassen Sie sich auf den nächsten Seiten von der „Balagan“ Welt verführen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

## HUMMUS

### ZUTATEN:

450 g Kichererbsen  
(aus der Dose, gewaschen)  
200 g Wasser  
100 g Tahina, weiß  
Zitronensaft & Salz  
(zum Abschmecken)  
10 g Olivenöl  
2 Knoblauchzehen

### ZUBEREITUNG:

Kichererbsen, Wasser, Tahina, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Knoblauch in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 10 pürieren. Hummus mit Zitronensaft & Salz abschmecken.



# MAROKKANISCHE HARIRA

 15 Min.  1 Std.  leicht  4 Portionen

## ZUTATEN:

2 Karotten (ca. 150 g), in Stücken  
2 Stangen Staudensellerie (ca. 100 g), in Stücken  
1 rote Zwiebel (ca. 80 g), halbiert  
20 g Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, in Scheiben  
1 TL Salz  
1 gestr. TL Koriander, gemahlen  
1 gestr. TL Kreuzkümmel, gemahlen  
1 gestr. TL Zimt, gemahlen  
½-1 gestr. TL Chiliflocken, getrocknet  
400 g stückige Tomaten, aus der Dose  
500 g Wasser  
100 g Kirschtomaten  
50 g Orzo-Nudeln (kleine Nudeln in Reisform)  
250 g Kichererbsen, gegart, abgetropft  
20-30 g Zitronensaft  
3 EL frische Petersilie, fein geschnitten  
3 EL frischer Koriander, fein geschnitten

# MAROKKANISCHE HARIRA

## ZUBEREITUNG:

1. Karotten, Sellerie, Zwiebel und Olivenöl in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern.
2. Mit dem Spatel nach unten schieben und **7 Min./Varoma/↻/ Stufe 1** anbraten.
3. Knoblauch, Salz, Koriander, Kreuzkümmel, Zimt und Chiliflocken zugeben und **6 Min./Varoma/↻/Stufe 1** anbraten.
4. Stückerige Tomaten und Wasser zugeben und **20 Min./100°C/↻/ Stufe 1** kochen. In dieser Zeit Kirschtomaten halbieren, oder vierteln.
5. Kirschtomaten und Nudeln zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **8 Min./100°C/↻/Stufe 1** kochen.
6. Kichererbsen und Zitronensaft zugeben und **3 Min./100°C/↻/ Stufe 1** kochen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit Petersilie und Koriander garniert servieren.



Thermomix® TM6  
vereint 12  
Küchengeräte  
in einem





# QUINOA-LINSEN MUJADDARA MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

 30 Min.  1h 10 Min.  leicht  4 Portionen

## ZUTATEN:

### Baharat Gewürzmischung

1 EL Pfefferkörner, schwarz  
2 EL Paprikapulver, edelsüß  
1 EL Paprikapulver, rosenscharf  
1 TL Kreuzkümmel, ganz  
1 TL Koriandersamen, ganz  
1 TL Chiliflocken, getrocknet  
1 TL Zimt, gemahlen  
1 Msp. Muskatnuss, gemahlen  
3 Kardamomkapseln  
3 Nelken

### Quinoa und Linsen kochen

150 g Quinoa, weiß  
20 g Öl  
500 g Wasser  
2 gestr. TL Salz  
150 g Belugalinsen

### Zwiebeln karamellisieren

40 g Öl  
250 g rote Zwiebeln, in Spalten  
15 g brauner Zucker  
½ Bund Petersilie, frisch  
½ Bund Minze, frisch  
5 Zweiglein Koriander, frisch  
2 Tomaten  
20 g Apfelessig  
2 Prisen Salz

### Fertigstellung

½ TL Salz  
2 EL Hanföl  
(etwas mehr zum Beträufeln)  
4 EL griechisches Joghurt  
(10% Fett, zum Anrichten)  
Hanfsamen  
(geschält, zum Garnieren)

# QUINOA-LINSEN MUJADDARA MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

## ZUBEREITUNG:

### **Baharat Gewürzmischung (siehe Tipp)**

1. Pfeffer, Paprikapulver edelsüß und rosenscharf, Kreuzkümmel, Koriander, Chiliflocken, Zimt, Muskatnuss, Kardamom und Nelken in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 10** pulverisieren. In ein Schraubglas umfüllen.

### **Quinoa und Linsen kochen**

2. Ein Sieb auf den Mixtopfdeckel stellen. Quinoa in das Sieb einwiegen. Quinoa unter fließendem Wasser gründlich waschen und abtropfen lassen.

3. Öl, abgetropfte Quinoa, 200 g Wasser und 1 gestr. TL Salz in den Mixtopf geben und **16 Min./98°C/☞/Stufe ☞** kochen. In eine Schüssel umfüllen und ausdampfen lassen.

4. Linsen und 300 g Wasser in den Mixtopf geben und **11 Min./100°C/☞/Stufe ☞** kochen.

5. 1 gestr. TL Salz zugeben & weitere **9 Min./100°C/ ↻ /Stufe ↴** kochen. In ein Sieb umfüllen und abtropfen lassen.

### **Zwiebeln karamellisieren**

6. Öl, Zwiebelspalten und Zucker in den Mixtopf geben und **Anbraten** &. Währenddessen Petersilien-, Minze- und Korianderblättchen von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Tomaten in Würfel schneiden.

7. Essig und Salz zugeben, mit dem Spatel Belag vom Mixtopfboden lösen und **4 Min./120°C/ ↻ /Stufe ↴** einkochen.

### **Fertigstellung**

8. Hanföl, 3 TL Baharat Gewürzmischung und Salz in einer Schüssel verrühren. Gegarte Quinoa, Linsen und karamellierte Zwiebeln in die Schüssel geben und alles vermischen und auf Tellern verteilen. Tomatenwürfel und geschnittene Kräuter darauf anrichten. Je 1 EL Joghurt daneben setzen. Mit Hanfsamen bestreuen, mit Hanföl beträufeln & servieren.





# FREEKEH-SALAT MIT DATTELN UND NÜSSEN

 30 Min.  50 Min.  leicht  4 Portionen

## ZUTATEN:

250 g Freekeh (siehe Tipp) oder 250 g Grünkern  
80 g Olivenöl  
1 TL Kreuzkümmel, ganz  
400 g Wasser  
1½ TL Salz  
2-3 EL Walnüsse  
2-3 EL Pecannüsse  
4-6 Medjool Datteln, entsteint  
1-2 Stück Stangensellerie inkl. Blätter  
1 Bund Minze, frisch, Blättchen abgezupft  
20 g Ingwer, frisch, geschält, in Stücken  
½ rote Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen  
1 rote Spitzpaprika, entkernt, in Stücken  
½ Chili, frisch, entkernt, in Streifen  
1 Bund Petersilie, Blättchen abgezupft  
1 Bund Koriander, frisch, Blättchen abgezupft  
15 g Dattelsirup  
20 g Zitronensaft  
10 g Aceto Balsamico  
½ TL Zimt, gemahlen  
4 EL griechisches Joghurt (10% Fett), zum Servieren

# FREEKEH-SALAT MIT DATTELN UND NÜSSEN

## ZUBEREITUNG:

1. Ein Sieb auf den Mixtopfdeckel stellen. Freekeh einwiegen und beiseitestellen.
2. 20 g Olivenöl und Kreuzkümmel in den Mixtopf geben und **5 Min./120°C/Stufe 4** anschwitzen. Währenddessen Freekeh unter fließendem Wasser sehr gut spülen, oder in einer Schüssel mit Wasser sehr gut waschen, dabei das Wasser 3 mal wechseln.
3. Gewaschenen Freekeh, Wasser und 1 TL Salz zugeben und **25 Min./100°C/ ↻ /Stufe 4** kochen. Währenddessen Walnüsse und Pecannüsse grob hacken. Datteln in feine Streifen schneiden. Sellerie samt Blätter in dünne Streifen schneiden. ½ Bund Minzeblättchen ebenfalls in feine Streifen schneiden und für die Dekoration beiseitelegen. Freekeh in eine Salatschüssel umfüllen und ausdampfen lassen, dabei mit der Gabel auflockern.
4. Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Chili, Petersilie, ½ Bund Minzeblättchen und Koriander in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. In die Schüssel zum Freekeh umfüllen.

5. Dattelsirup, Zitronensaft, Balsamico, Zimt, ½ TL Salz & 60 g Olivenöl in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** emulgieren. Dressing in die Salatschüssel geben und alle Zutaten gut vermischen. Freekeh-Salat mit Joghurt, Sellerie, Nüssen, Datteln und Minze anrichten und servieren.





# HAYAS SAUERTEIGBROT

🔪 40 Min. ⌚ 20 Std. 🍄 aufwändig ➡ 20 Scheiben

## ZUTATEN:

### Herstellung des Sauerteigs (siehe Tipp)

25 g Anstellgut (vom Roggensauerteig) bzw. Sauerteigstarter

100 g Weizenmehl, glatt

100 g Wasser, lauwarm

### Hauptteig zubereiten und Brot backen

500-550 g Wasser, lauwarm

500 g Weizenmehl, glatt, etwas mehr zum Bemehlen & Bestreuen

250 g Roggenmehl

15 g Salz

30-50 g Wasser, lauwarm (optional)

Öl zum Einfetten

# HAYAS SAUERTEIGBROT

## ZUBEREITUNG:

### Herstellung des Sauerteigs (siehe Tipp)

1. Anstellgut, Weizenmehl und Wasser in einer Schüssel gut vermischen, Schüssel abdecken und ca. 4-8 Stunden an einem warmen Ort (28-30°C) ruhen lassen. Danach sollten Bläschen im Sauerteig sichtbar sein und sich das Volumen mindestens verdoppelt haben.

### Hauptteig zubereiten und Brot backen

2. 150 g reifen Sauerteig, 500 g Wasser, Weizenmehl und Roggenmehl in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** vermischen. Die Mehlmischung 1 Stunde im verschlossenen Mixtopf ruhen lassen. Der restliche Sauerteig kann als Anstellgut bzw. Sauerteigstarter in einem verschließbaren Glas im Kühlschrank aufgehoben werden.

3. Salz und bei Bedarf noch 30-50 g Wasser zugeben & **Teig 3 Min.** kneten. Den Teig in eine eingölte Teigwanne umfüllen. Teigwanne verschließen und den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Danach die Hände befeuchten. Mit einer Hand unter den Teig fahren, einen Teil vorsichtig nach oben ziehen und auf die gegenüberliegende Seite legen. Die Teigwanne im Uhrzeigersinn um 90° drehen und wieder unter den Teig fahren, einen Teil vorsichtig nach oben ziehen und auf die gegenüberliegende Seite legen. So fortfahren, bis eine ganze Umdrehung gemacht wurde. Teigwanne verschließen und **30 Min.** ruhen lassen. Diese Prozedur noch 2-3 mal wiederholen, so wird Spannung im Teig aufgebaut. Danach ein Gärkörbchen gut bemehlen. Den Teig in das Gärkörbchen stürzen, Teigling mit Mehl bestreuen, abdecken und für 8 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Nach der Ruhezeit: Einen Gusseisentopf (siehe Tipp) in den Backofen stellen. Backofen mit Topf ca. **1 Stunde auf 230°C** (Ober- und Unterhitze) vorheizen. In dieser Zeit den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. Den aufgeheizten Topf vorsichtig mit Ofenhandschuhen aus dem Backofen nehmen. Den Boden mit etwas Mehl bestreuen und den Brotteig in den Topf fallen lassen (siehe Tipp). Topf verschließen & das Brot ca. **35 Min.** backen. Den Deckel abnehmen, Temperatur auf 200°C reduzieren und ohne Deckel noch weitere **10 Minuten backen**. Das Brot aus dem Topf nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Danach anschneiden und servieren.





# GEBACKENE POLENTA-KNÖDEL MIT RINDS-RAGOUT UND DILLKOHL-RABI

 1 Std. 40 Min.  5 Std. 30 Min.  mittel  6 Portionen

## ZUTATEN:

### Rindsragout

20 g Öl  
1 Knoblauchzehe, halbiert  
500 g Rindsgulaschfleisch,  
(in Würfeln (2 cm))  
170 g Rotwein  
160 g Portwein, rot  
1 TL Salz  
1 Zweiglein Thymian, frisch  
1 Lorbeerblatt, getrocknet  
1 Sternanis  
200 g Rinderfond  
15 g Butter, in Stücken

### Fertigstellung

1 l Frittierfett  
50 g Zwiebeln, halbiert  
20 g Butter  
½ TL Salz  
100 g Gemüsefond  
(siehe Tipp)  
1 EL Maisstärke  
½ Bund Dill, frisch

### Polenta und Kohlrabi

1000 g Wasser  
2 TL Salz  
300 g Polenta, grob (Bramata)  
3 Stück Kohlrabi, geschält (ca. 750 g)  
3-4 EL Weizenmehl  
2 Eier, verquirlt  
150-200 g Panko Paniermehl

# GEBACKENE POLENTA- KNÖDEL MIT RINDS- RAGOUT & DILLKOHLRABI

## ZUBEREITUNG:

### Rindsragout

1. Öl und Knoblauch in den Mixtopf geben und ohne Messbecher **2 Min./Varoma/Stufe** 🔊 erhitzen.

2. 250 g Rindsgulaschfleisch zugeben, so dass das Fleisch gleichmäßig im Mixtopf verteilt ist, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **Anbraten** }}.

3. Restliche 250 g Rindsgulaschfleisch, Rotwein, Portwein, Salz, Thymian, Lorbeer, Sternanis und Rinderfond (so dass alles gut bedeckt ist) zugeben und **Slow Cooking** 🕒/2 Std./98°C garen. In den Gareinsatz umfüllen und den Saft in eine Schüssel abtropfen lassen.

4. Die Sauce zurück in der Mixtopf geben und ohne Messbecher **20 Min./Varoma/Stufe 2** reduzieren. Währenddessen das Fleisch in eine Schüssel umfüllen.

5. Butter zur Sauce zugeben und mit dem Spatel vermischen bis sie geschmolzen ist. Sauce über das Fleisch geben und im Kühlschrank völlig abkühlen lassen bis die Sauce gestockt ist. Mixtopf spülen und im Rezept fortfahren.

### Polenta und Kohlrabi

6. 1000 g Wasser und 2 TL Salz in den Mixtopf geben und **7 Min./100°C/Stufe 1** erhitzen.

7. Polenta einrieseln lassen und **10 Min./95°C/Stufe 2.5** kochen. Währenddessen Kohlrabi halbieren, in Scheiben und danach in Stifte schneiden und in einer Schüssel beiseitestellen.

8. Polenta **45 Sek./Stufe 5** rühren, dann auf ein Backblech (oder eine große flache Auflaufform) verteilen und ca. 2 cm hoch verstreichen. Polenta mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. In dieser Zeit zum Panieren der Knödel 3 Schüsseln mit Mehl, verquirltem Ei und Panko Paniermehl vorbereiten. Mixtopf spülen und trocknen. Sobald Fleisch und Polenta nur mehr lauwarm sind, im Rezept fortfahren.

### **Fertigstellung**

9. Abgekühlte Polenta in 12 gleich große Stücke teilen, mit befeuchteten Händen aus jedem Stück einen Knödel formen, diesen etwas flach drücken und mit je 1 EL abgekühltem Fleisch füllen. Knödel im Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und mit dem Panko Paniermehl panieren. Einen Topf mit Frittierfett auf dem Herd langsam erhitzen.

10. Zwiebeln in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** hacken. Mit dem Spatel nach unten schieben.

11. Butter, Kohlrabistifte und Salz zugeben und **5 Min./Varoma/ ↻ /Stufe 1** dünsten. Währenddessen prüfen, ob das Fett heiß genug ist (siehe Tipp) und die Knödel nach und nach im heißen Fett goldgelb (ca. 1-2 Minuten) frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

12. Gemüsefond und Maisstärke zugeben, mit dem Spatel gut vermischen und **3 Min./100°C/ ↻ /Stufe ↻** aufkochen. Währenddessen Dillspitzen abzupfen und fein hacken.

13. Dille zum gedünsteten Kohlrabi zugeben und mit dem Spatel gut vermischen. Gefüllte Polentaknödel mit Kohlrabi anrichten und servieren.



# ZWIEBELSCHNECKEN MIT MANCHEGO

 50 Min.  3 Std. 40 Min.  leicht  9 Stück

## ZUTATEN:

### Würziger Germteig

100 g Butter, in Stücken  
250 g Milch  
2 EL brauner Zucker  
7 g Trockengerm (1 Päckchen)  
450 g Weizenmehl, glatt, etwas mehr zum Bemehlen  
50 g Roggenmehl  
1 Ei (Größe M)  
15 g Salz  
15 g Zwiebel, granuliert  
20 g Schwarzkümmelsamen

### Zwiebelcreme

20 g Öl  
450-500 g Zwiebeln, in Spalten  
5 Zweiglein Thymian, frisch, Blättchen abgezupft  
oder 1 TL Thymian, getrocknet  
100 g Weißwein

### Fertigstellung der Zwiebelschnecken

250 g Manchego Käse, in Stücken  
Öl zum Einfetten

# ZWIEBELSCHNECKEN MIT MANCHEGO

## ZUBEREITUNG:

### Würziger Germteig

1. Butter in einem Topf auf dem Herd langsam erhitzen bis sie goldbraun wird und sich die festen Bestandteile am Boden absetzen. Anschließend vom Herd ziehen und abkühlen lassen. (Achtung! Nicht verbrennen lassen).

2. Milch, Zucker und Germ in den Mixtopf geben und **3 Min./37°C/ Stufe 2** erwärmen.

3. Weizenmehl, Roggenmehl, Ei, Salz, Zwiebelgranulat und Schwarzkümmel zugeben und **Teig 3/3 Min.** kneten und dabei nach 2 Minuten Knetzeit ca.  $\frac{2}{3}$  der abgekühlten braunen Butter langsam durch die Mixtopfdeckelöffnung auf den Teig fließen lassen. Teig in eine eingefettete Teigwanne umfüllen und zugedeckt mind. 1 Stunde ruhen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. In dieser Zeit Mixtopf gut ausputzen und im Rezept fortfahren.

### Zwiebelcreme

4. Öl und Zwiebeln in den Mixtopf geben und Anbraten **SSS**.

5. Thymian und Weißwein zugeben und ohne Messbecher **10 Min./120°C/Stufe 1** einkochen.

6. Danach **15 Sek./Stufe 8** pürieren, Zwiebelcreme in eine Schüssel umfüllen und kühlstellen. Mixtopf spülen und trocknen.

## Fertigstellung der Zwiebelschnecken

7. Käse in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen.

8. Den aufgegangen Teig auf einem bemehlten Backpapier auf ca. 20 x 30 cm rechteckig ausrollen, mit der abgekühlten Zwiebelcreme bestreichen, mit 5 EL Manchego Käse bestreuen und mithilfe des Backpapiers der Länge nach einrollen. Teigrolle 30 Minuten kühlstellen.

9. Gekühlte Teigrolle in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden, in die eingölte, runde Steingutform Anna (Ø 27 cm) oder eine andere eingölte Auflaufform legen und zugedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Gegen Ende der Ruhezeit...

10. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

11. Zwiebelschnecken **18 Minuten (180°C)** backen. Mit restlicher brauner Butter bestreichen, restlichen Manchego darauf verteilen und weitere **7-10 Minuten (180°C)** goldbraun backen. Zwiebelschnecken lauwarm servieren.





# DATTELKÜCHLEIN MIT KOKOSKARAMELL, EIS UND BEEREN

 35 Min.  2 Std.  leicht  12 Stück

## ZUTATEN:

### Dattelküchlein

180 g Medjool Datteln, entsteint  
150 g Wasser  
1½ TL Backpulver  
1 TL Natron  
¼ TL Kardamom, gemahlen  
200 g Äpfel, geschält, in Stücken  
40 g Öl  
50 g Vollrohrzucker  
10 g Vanillezucker  
200 g Kokosmilch  
175 g Weizenmehl, glatt


### Kokoskaramell

150 g Vollrohrzucker  
130 g Kokosmilch  
2 TL Zitronensaft  
1000 g Wasser  
1 EL Essig  
Vanilleeis zum Servieren  
12 Stück Pecannüsse  
Beeren, gemischt zum Servieren

# DATTELKÜCHLEIN MIT KOKOSKARAMELL, EIS UND BEEREN

## ZUBEREITUNG:

### Dattelküchlein

1. Datteln, Wasser, ½ TL Backpulver, Natron und Kardamom in den Mixtopf geben und **8 Min./100°C/Stufe 1** kochen. Mixtopfdeckel abnehmen und die Masse etwas abkühlen lassen.
2. Danach **Pürieren** /30 Sek.. In eine Schüssel umfüllen und kühlstellen.
3. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Muffinblech (12er) mit Papierförmchen auslegen.
4. Äpfel in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 7** pürieren. Mit dem Spatel nach unten schieben.
5. Öl, Zucker, Vanillezucker und Kokosmilch und zugeben und **20 Sek./Stufe 4** verrühren.
6. Kaltes Dattelmus, Mehl und 1 TL Backpulver zugeben, **15 Sek./Stufe 4** vermischen und den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Papierförmchen verteilen. Dattelküchlein ca. 45 Min. (180°C) backen. Küchlein aus dem Ofen nehmen und Karamell zubereiten. Mixtopf spülen und trocknen.





# MILCHREIS MIT PUDDING, KARAMELL- CREME UND BEEREN

 25 Min.  1 Std. 10 Min.  mittel  6 Portionen

## ZUTATEN:

30 g Pecannüsse

### Milchreis Pudding

250 g Schlagobers, gekühlt

1250 g Milch

250 g weißer Rundkornreis (Milchreis)

60 g Zucker

1 Prise Salz

20 g Maisstärke

1 TL Vanillezucker

2 Eidotter

1 Packung Blätterteig für „Crispy Blätterteigchips“ (optional)

### Karamellcreme und Fertigstellung

120 g Vollrohrzucker

140 g Schlagobers

15 g Butter

1 Prise Salz

1000 g Wasser

1 EL Essig

Beeren, gemischt, frisch, zum Garnieren

# MILCHREIS MIT PUDDING, KARAMELL- CREME UND BEEREN

## ZUBEREITUNG:

1. Nüsse in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



### Milchreis Pudding

2. **Rühraufsatz einsetzen**. Schlagobers in den Mixtopf geben und unter Beobachtung, **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen**, Schlagobers in eine Schüssel umfüllen und kühlstellen.

3. 1000 g Milch, Reis, 40 g Zucker und Salz in den Mixtopf geben, anstelle des Messbechers Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen & **35 Min./90°C/☞ /Stufe 1** garen. In eine große Schüssel umfüllen.

4. 250 g Milch, Maisstärke, 20 g Zucker, Vanillezucker und Eidotter in den Mixtopf geben und **Eindicken ☞/100°C**. Währenddessen wenn gewünscht „Crispy Blätterteigchips“ zubereiten. Backofen auf 220°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Blätterteig ausrollen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit 1-2 EL braunem Zucker bestreuen. Wenn der Backofen heiß ist, einen Bogen Backpapier auf den Blätterteig legen. Ein Backblech zum Beschweren darauflegen und **ca. 20 Minuten (220°C)** goldbraun backen. Blätterteig aus dem Ofen nehmen, Backblech und Backpapier entfernen und abkühlen lassen. Pudding zum Milchreis geben und vermischen. Mixtopf spülen und trocknen.

## **Karamellcreme und Fertigstellung**

5. Damit die Karamell-Rezepte gelingen, sind die Mengen und Beschreibungen der Zutaten exakt einzuhalten. Nach dem Einwiegen der Zutaten in den Mixtopf muss das Rezept ohne Verzögerung durchgeführt werden. Das fertige Karamell muss sofort umgefüllt, der Mixtopftrand mit dem Spatel gesäubert und das Vorspülen im Anschluss gestartet werden.
6. Zucker, 70 g Schlagobers, Butter und Salz in den Mixtopf geben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **Zucker karamellisieren** . Währenddessen den Blätterteig mit Backpapier abdecken, ein zweites Blech zum Beschweren des Blätterteigs darauflegen und **15-20 Minuten (220°C)** goldbraun backen. Dann geschlagenes Obers zum Milchreis geben, vermischen und den Milchreis in 6 Dessertgläser oder -schüsseln anrichten.
7. 70 g Schlagobers durch die Deckelöffnung zugeben und **2 Min./ Stufe 2** rühren. Karamellcreme sofort in eine Schüssel umfüllen. Mixtopftrand mit dem Spatel säubern.
8. Wasser und Essig in den Mixtopf geben und **Vorspülen** /Fett und Karamell. Milchreis mit Karamellcreme, Beeren, zerkleinerten Pecannüssen garnieren und ggf. mit „Crispy Blätterteig“ garnieren und servieren.

The logo for Vorwerk, featuring the word "VORWERK" in a bold, green, sans-serif font. The text is centered and framed by a green graphic consisting of two overlapping, rounded shapes that resemble a stylized 'W' or a pair of interlocking arches.

**VORWERK**