

Le Blender



magimix®

Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise	2
Beschreibung	4
Zusammenbau des Blenders	6
Zusammenbau des Minibehälters	8
Verarbeitungsmengen	9
Reinigung	10
Tricks und Tipps	11
Rezeptverzeichnis	13

Istruzioni per l'uso

Istruzioni di sicurezza	24
Descrizione	26
Montaggio del blender	28
Montaggio del bicchiere piccolo	30
Capacità di lavorazione	31
Pulizia	32
Trucchi e astuzie	33
Indice delle ricette	35

Modo de empleo

Consignas de seguridad	44
Descripción	46
Montaje del Blender	48
Montaje del vaso pequeño	50
Capacidades de trabajo	51
Limpieza	52
Trucos y astucias	53
Índice de recetas	55





SICHERHEITSHINWEISE

Die Verwendung eines elektrischen Gerätes erfordert grundlegende notwendige Sicherheitsvorkehrungen, darunter die im Folgenden aufgeführten:

- Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen aufmerksam durch.
- Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um jede Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die nötige Erfahrung bzw. die nötigen Kenntnisse verfügen, wenn sie ausreichend beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und wenn sie sich der sich daraus ergebenden Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern vorgenommen werden.
- Wenn die Zuleitung beschädigt oder Ihr Gerät einen technischen Defekt hat, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer Person mit gleichwertiger Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, vor dem Einsetzen oder dem Entfernen von Zubehörteilen und vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Wenn die Schneiden blockieren, trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie die Zutaten entfernen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät anschließen, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit der Netzspannung Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden.
- Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche oder des Tisches hängt und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Halten Sie niemals Ihre Finger oder einen Gegenstand in den Behälter, während Sie den Blender betreiben.
- Betreiben Sie den Blender immer nur, wenn der Deckel korrekt aufgesetzt ist.
- Stellen Sie beim Mixen von heißen Flüssigkeiten sicher, dass die Dosierkappe abgenommen (oder nur aufgelegt und nicht vollständig in seiner Halterung eingesetzt ist) und starten Sie den Betrieb immer mit der geringsten Geschwindigkeit (oder dem Betriebsmodus „Suppen“).
- Bei der Handhabung mit den scharfen Messern beim Ausleeren des Behälters oder bei der Reinigung müssen entsprechende Vorkehrungen getroffen werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung,

SICHERHEITSHINWEISE

bevor Sie die Zubehörteile wechseln oder in die Nähe von im Betrieb beweglichen Teilen kommen.

- Verwenden Sie den Blender nur in geschlossenen Räumen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Ein Einsatz in folgenden Fällen ist von der Garantie nicht abgedeckt: in Personalteeküchen, in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsstätten, landwirtschaftlichen Betrieben, zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben, in Privatpensionen und vergleichbaren Einrichtungen.

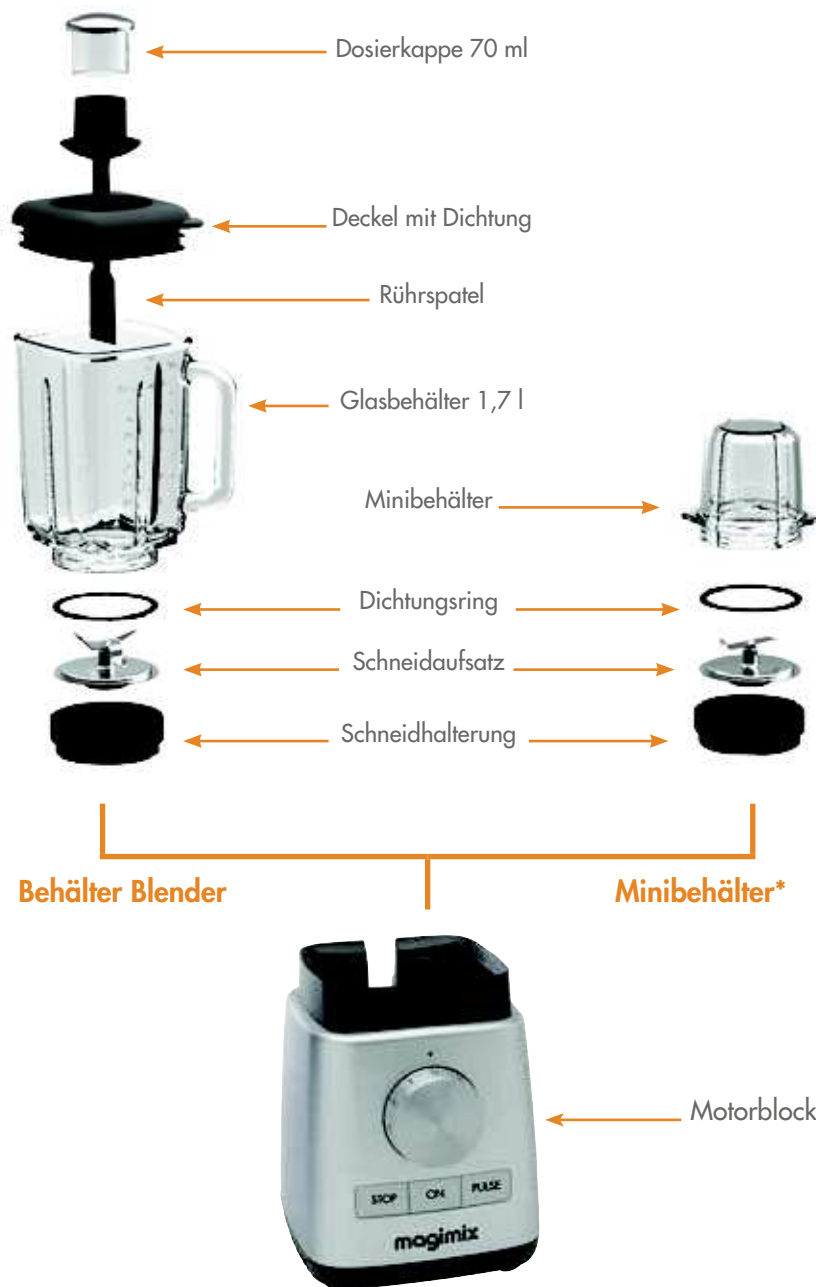
**BEWAHREN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE
FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH AUF**

UMWELTSCHUTZ



Dieses Symbol gibt an, dass der Artikel nicht mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Er ist an einer Sammelstelle für Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abzugeben. Um den Standort solcher Sammelstellen zu erfahren, können Sie sich an Ihre Stadtverwaltung oder an Ihre Abfallwirtschaft wenden.

BESCHREIBUNG



*je nach Modell

Manuelle Bedienung
(manuelle Kontrolle)

Vorprogrammierte Funktionen
(für die jeweiligen Zubereitungen geeignete Geschwindigkeitszyklen/automatischer Stopp)



0 = OFF : Der Bedienknopf ist auf 0 zu drehen, um das Gerät von der Spannung zu trennen. Wenn der Knopf auf 0 steht, arbeitet das Gerät nicht, auch wenn Sie ON betätigen.



Zerstoßenes Eis: Zum Zerstoßen und Zerkleinern von Eis im automatischen Intervallbetrieb (auch ohne Hinzufügen von Flüssigkeiten).



Getränke: Zum Mixen und Vermischen flüssiger Zubereitungen, wie zum Beispiel Milchshakes, Smoothies, Cocktails etc.



Suppen: Damit Suppen und sämige Cremesuppen (kalt oder warm) gelingen.



Gefrostete Desserts: Zum Vermischen und Pürieren dichter oder kompakterer Zutaten. Sie können damit Eisdesserts wie zum Beispiel Softeis oder Trinkeis herstellen. Verwenden Sie den Rührspatel, um das Vermischen zu unterstützen. Fügen Sie bei Bedarf Flüssigkeit hinzu.



Kontrollleuchte an = Gerät ist mit der Stromversorgung verbunden und bereit zur Nutzung.

Kontrollleuchte blinkt = Gerät im Sicherheitsmodus:

- Behälter nicht aufgesetzt oder nicht korrekt aufgesetzt =>setzen Sie ihn ordnungsgemäß auf.
- Gerät ist überlastet =>Sie sollten das Gerät ausschalten (Bedienknopf auf Position «0»). Fügen Sie Flüssigkeit hinzu oder entnehmen Sie einen Teil des Behälterinhaltes, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.

STOP : schaltet das Gerät ab.

ON : schaltet das Gerät ein.

PULSE : Betrieb mit Höchstgeschwindigkeit. Wenn Sie den Knopf loslassen, stoppt der Betrieb automatisch. Diese Funktion ermöglicht es Ihnen,

- Ihre Zubereitung genau zu überwachen und von Anfang an im Intervallmodus zu arbeiten.
- ein noch sämigeres/schaumigeres Ergebnis zu erzielen, indem Sie gegen Ende der Zubereitung diese Taste einige Sekunden lang betätigen.

Beginnen Sie im manuellen Betrieb immer mit einer geringen Geschwindigkeit, und steigern Sie sie nach und nach bis zu der Stufe, die für Ihre Zubereitung erforderlich ist.

ZUSAMMENBAU DES BLENDERS

Spülen Sie vor der ersten Verwendung sorgfältig alle Bestandteile (außer dem Motorblock).



1 Setzen Sie die Dichtung auf den Schneidaufsatz mit den vier Messern auf. Achtung, es kann zu Undichtigkeiten kommen, wenn die Dichtung nicht ordnungsgemäß aufliegt.



2 Drehen Sie den Behälter um. Setzen Sie den Schneidaufsatz auf die Unterseite auf.



3 Schrauben Sie die Schneidhalterung auf den Behälter, bis er fest sitzt.



4 Setzen Sie den Behälter auf den Motorblock auf. Der Griff kann rechts oder links stehen.



5 Füllen Sie immer zunächst die Flüssigkeiten und dann erst die festen Zutaten ein.

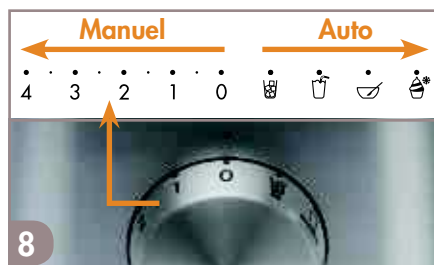


6 Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Überschreiten Sie dabei nicht die maximale Füllmenge (siehe Verarbeitungsmengen, Seite 9).

VERWENDUNG DES BLENDERS



7 Setzen Sie den Deckel auf und drücken Sie ihn fest. Setzen Sie die Dosierkappe ein. Schließen Sie das Gerät an.



8 Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe oder ein Programm und drücken Sie auf ON. Die Kontrollleuchte ist eingeschaltet.



9 Verwenden Sie den Rührspatel, um die Zutaten nach unten zu verteilen oder das Mixen dickflüssigerer Zubereitungen zu erleichtern.



10 Drücken Sie auf Stopp, wenn Sie den Mixvorgang beenden wollen. Drehen Sie den Bedienknopf auf 0, um das Gerät stromlos zu schalten. Die Kontrollleuchte erlischt.



Heben Sie während des Betriebes niemals den Deckel ab.

Um Zutaten während des Mixens hinzuzufügen, entfernen Sie die Dosierkappe oder halten Sie das Gerät an, bevor Sie es öffnen.

Heiße Flüssigkeiten: heben Sie die Dosierkappe an, damit der Dampf entweichen kann.

Lassen Sie den Mixer **niemals leer** laufen. Zum Zerkleinern von trockenen Produkten (zum Beispiel Gewürze, Nüsse...) verwenden Sie den Minibehälter, dessen Schneidaufsatz an die Größe angepasst ist, sonst riskieren Sie, die Messer Ihres Blenders zu beschädigen.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dadurch wird der Motor bei zu langem Betrieb oder bei Überlastung automatisch ausgeschaltet.

In dem Fall auf «STOP» (Aus) drücken und das Gerät erst wieder in Betrieb nehmen, wenn es sich vollständig abgekühlt hat.



Um die Lebensdauer Ihres Gerätes zu erhalten, **lassen Sie ihn nie länger als 60 Sekunden ohne Unterbrechung laufen.**

ZUSAMMENBAU DES MINIBEHÄLTERS (OPTIONAL)



Geben Sie die Zutaten in den Minibehälter.



Legen Sie die Dichtungen auf den Schneidaufsatz mit zwei Messern.



Setzen Sie den Schneidaufsatz auf den Minibehälter auf.



Schrauben Sie die Schneidhalterung auf den Minibehälter.



Drehen Sie den Minibehälter um und setzen ihn auf den Motorblock auf.



Drücken Sie ihn mit der Hand nach unten, um den Betrieb zu gewährleisten. Wählen Sie eine Geschwindigkeit und drücken Sie auf ON.



Der Schneidaufsatz kann nach der Verwendung sehr heiß sein.

VERARBEITUNGSMENGEN


Verarbeiten Sie niemals mehr als die maximale Menge, die in den folgenden Empfehlungstabellen angegeben sind.

Blender

	Maximale Menge	Bedienung	Vorprogrammierte Zeit
 Gestoßenes Eis	300 g (ca. 15/20 Eiswürfel)	Bei Bedarf Behälter vor dem Einsatz kühlen	60 Sek.
 Smoothies	Smoothies und Cocktails 1,8 l/Milchmixgetränke 1,5 l	Geben Sie als Erstes die flüssigen Zutaten in den Behälter.	60 Sek.
 Suppen	1,8 l heiße Suppe	Starten Sie niemals im Intervallmodus. Verwenden Sie bei Bedarf den Rührspatel.	60 Sek.
 * Gefrostete Desserts	300 g tiefgekühlte Früchte (in 2 cm großen Stücken) oder 4 Eiskugeln	Fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu und verwenden Sie den Rührspatel	60 Sek.

Die Programmzyklen wurden für die oben angegebenen maximalen Mengen festgelegt. Sie können das Programm vor Ablauf unterbrechen, wenn Sie geringere Mengen verarbeiten oder wenn Sie eine weniger feingemixte Zubereitung wünschen.

Minibehälter

Zutaten	Maximale Menge	Geschwindigkeit	Empfohlene Zeit
Wal-, Haselnüsse	100 g	3	20 Sek.
Kaffeebohnen	80 g	4	40 Sek.
Babykost	200 g	1	50 Sek.
Gewürze	100 g	4	20 Sek.
Zwiebel	100 g	1	30 Sek.
Getrocknete Aprikosen	100 g	4	30 Sek.
Paniermehl	3 Zwieback (30 g)	4	15 Sek.
Puderrucker	200 g	4	60 Sek.
Gekochtes Fleisch	100 g	2	15 Sek.
Rohes Fleisch	200 g (Stücke von 2 cm)	4	10 Sek.
Parmesan	80 g (Stücke  2 cm)	4	5 Sek.

REINIGUNG

Selbstreinigung

Unmittelbar nach jeder Verwendung: Gießen Sie 1 l lauwarmes Wasser und einige Tropfen Spülmittel in den Behälter Ihres Blenders. Schließen Sie den Deckel, so dass er dicht ist, und lassen Sie das Gerät Sie 30 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 3 laufen. Gründlich mit klarem Wasser spülen.

Komplettreinigung



Mit Hilfe von Rührspatel, schrauben Sie die Basis ab. Zerlegen Sie alle abtrennbaren Stücke, ohne Dichtungsring zu vergessen.



Für optimale Hygiene empfehlen wir Ihnen, den Deckel und die Dichtungen mit der Hand zu spülen.



Im Bedarfsfall können Sie den Deckel der Dosierkappe abschrauben.



Reinigen Sie den Sockel mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie den Motorblock niemals unter Wasser.



Überprüfen Sie systematisch die Sicherheitsnocken: Wenn Sie nicht frei beweglich sind, reinigen Sie sie mit einem feuchten Schwamm.

⚠ Trennen Sie das Gerät immer vom Strom, bevor Sie eine gründliche Reinigung durchführen. Lassen Sie die Schneidaufsätze nicht im Wasser liegen.

***** Behälter und Minibehälter können in der Spülmaschine gespült werden.

TIPPS UND TRICKS

- Zerkleinern Sie feste Zutaten in ca. 2 cm große Stücke, bevor Sie sie in den Behälter geben.
- Gestoßenes Eis: die Funktion „Ice“ ermöglicht es, Eiswürfel sehr fein zu zerkleinern (ähnlich wie Schnee), wenn Sie ein gröber gestoßenes Aussehen wünschen, mixen Sie eine geringe Menge an Eiswürfeln (100/150 g Maximum) und verwenden Sie den Intervallbetrieb.
- Um Zutaten unterzurühren, ohne sie zu mixen (zum Beispiel Schokosplitter in Kuchenteig) geben Sie sie ganz zum Schluss in die Mischung und lassen Sie sie 5-10 Sek. bei langsamer Geschwindigkeit (0,5) einrühren.
- Verwendung von Tiefkühlobst: tiefgekühltes Obst kann manchmal einen kompakten Block bilden, wenn es aus dem Tiefkühler kommt. Zerkleinern Sie es in diesem Fall in ca. 2 cm große Stücke, bevor Sie es in den Blender geben, damit das Gerät keinen Schaden nimmt.
- Dickflüssige Zubereitungen, kompakte Zutaten: Starten Sie immer mit einer langsamen Geschwindigkeit, sonst sammeln sich die Stücke am Rand und die Messer drehen leer. Bei Bedarf geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, um den Mischvorgang zu unterstützen.
- Eine Soße retten: Sie können den Blender verwenden, um Klumpen aufzulösen. Mixen Sie 15 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 3.
- Wenn der Deckel schwierig aufzusetzen ist, reiben Sie die Dichtungen mit einem leicht mit Pflanzenöl getränkten Küchenkrepp ab.

Minibehälter

- Ungemahlene Gewürze behalten ihr Aroma viel länger als gemahlene. Daher sollten Sie immer nur kleine Mengen mahlen.
- Blitz-Crumble: Zerkleinern Sie Cookies, Butterkekse etc., geben Sie sie mit Fruchtsalat oder Eis in Cocktailgläser.
- Puderzucker: Geben Sie 200 g Haushaltszucker in den Behälter. Mixen Sie 1 Min. auf Geschwindigkeitsstufe 4. Für ein noch feineres Ergebnis mixen Sie eine weitere Minute lang.
- Glasur: Geben Sie 200 g Puderzucker und ein Eiweiß in den Minibehälter. Mixen Sie 20 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 1.

ERKLÄRUNGEN ZU DEN REZEPTEN

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

1 Eiswürfel = 20 g (rechnen Sie bitte die in den Rezepten angegebene Menge entsprechend des Gewichtes Ihrer Eiswürfel um)

Die Verarbeitungszeiten sind zur Orientierung angegeben, passen Sie sie einfach nach Ihrem Geschmack an.

Beispiel: Mixen Sie Getränke nicht so lange, wenn Sie eine weniger schaumige Konsistenz wünschen.



Suppen und Cremesuppen

Mamas Suppe	14
Gaspacho	14
Selleriecremesuppe mit Blauschimmelkäse	15
Erbsencremesuppe mit Minze	15

Smoothies, Milchshakes & Co.

Mojito	16
Orangensmoothie	16
Smoothie mit Erdbeeren, Himbeeren und Melone	16
Kokos-Mango-Milchshake	18
Caramel-Frappuccino	18
Süßer Herbst	18

Eisdesserts

Blitzeis Himbeere	19
Eiscreme mit Birne	19
Kindergeburtstag	19
Blitz-Fruchtsorbet	20
Café frappé	20
Frozen Yoghurt mit Erdbeeren	20

Andere Rezeptideen

Thunfischterrinerne	21
Crêpes-Teig	21

Zubereitungen im Minibehälter

Apfel-Birnen-Kompott	22
Kretasalz	22
Fünf-Gewürze-Pulver	22



Mamas Suppe


Zubereitungszeit: 15 Min. • Kochzeit: 40 Min.

Für 6 Personen

100 g Schinkenwürfel
1/2 Zwiebel
2 große Möhren
2 Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe gepresst
2 EL Butter
Pfeffer
1 l Wasser

Das Gemüse schälen, waschen und in Stücke schneiden.

Die Schinkenwürfel und die in Scheiben geschnittene Zwiebel in einem Topf anbraten. Die Butter und das Gemüse hinzugeben und 2 Minuten unter Rühren garen. Das Wasser hinzugießen, pfeffern und etwa 40 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe in den Blender gießen und eine Minute im  Programm pürieren. Vor dem Servieren im Topf bei niedriger Hitze aufwärmen.

Gaspacho

Zubereitungszeit: 15 Min. • Ruhezeit: 3 Stunden

Für 4 Personen

2 kleine Scheiben Brot
4 sehr reife Tomaten
1 Gurke
1 rote Paprika
2 kleine Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
8 frische Basilikumblätter
80 ml Olivenöl
2 EL Balsamico
1 TL Espelette-Pfeffer
Salz, Pfeffer aus der Mühle
12 schwarze Oliven (nach Geschmack)

Weichen Sie das Brot 10 Min. lang in etwas Wasser ein.

Legen Sie die Tomaten in kochendes Wasser und ziehen Sie die Haut ab, schneiden Sie sie in Viertel und drücken Sie Kerne und flüssige Bestandteile heraus.

Schälen Sie die Gurke, halbieren Sie die Zwiebeln und entfernen Sie den Stielansatz und die Kerne der Paprika. Schneiden Sie alle Gemüsesorten in grobe Stücke. Pellen Sie die Knoblauchzehe und entfernen Sie den Keim.

Geben Sie zuerst die flüssigen Bestandteile, dann die restlichen Zutaten in den Blender. Salzen Sie, geben Sie Pfeffer und Espelette-Pfeffer hinzu.

Mixen Sie 1 Min. im Programm .

Schmecken Sie die Zubereitung bei Bedarf ab und lassen Sie sie mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Garnieren Sie sie mit etwas Olivenöl und servieren Sie sie eisgekühlt zusammen mit den Oliven.

Selleriecremesuppe mit Blauschimmelkäse

Zubereitungszeit: 10 Min. • Kochzeit: 35 Min.


Für 4 Personen

½ Knollensellerie
1 dicke Kartoffel
1 l Hühnerbouillon
200 ml Sahne light
50 g Blauschimmelkäse
einige Walnüsse
Pfeffer

Schälen Sie den Sellerie und die Kartoffel. Schneiden Sie sie in grobe Würfel.

Kochen Sie sie 35 Min. in 1 l Hühnerbouillon.

Geben Sie das Gemüse mit ca. der Hälfte der Flüssigkeit in den Behälter des Blenders. Geben Sie Sahne, den zerstückelten Käse und die Nüsse hinzu. Würzen Sie mit etwas Pfeffer aus der Mühle.

Mixen Sie 1 Min. im Programm , verwenden Sie bei Bedarf den Rührspatel zur Unterstützung des Mischvorgangs. Geben Sie eventuell etwas mehr Bouillon hinzu, wenn Sie eine weniger dickflüssige Konsistenz wünschen.

Erbsencremesuppe mit Minze


Zubereitung: 15 Min. • Kochzeit: 10 Min. • Ruhezeit: 2 Stunden

Für 6 Personen

500 g tiefgefrorene Erbsen
5 Minzeblätter
1 Brühwürfel für Hühnerbouillon
200 ml Schlagsahne
2 TL Fleur de sel
Pfeffer

Kochen sie die Erbsen ca. 10 Min. in 1 l Hühnerbrühe.

Gießen Sie ca. 3/4 l der Bouillon ab und stellen Sie sie beiseite. Geben Sie die Erbsen mit der restlichen Brühe in den Behälter des Blenders, fügen Sie die Minzeblätter, die Sahne, Salz und Pfeffer hinzu.

Mixen Sie 1 Min. lang im Programm . Verwenden Sie im Bedarfsfall den Rührspatel. Fügen Sie ein wenig Bouillon hinzu, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.


Lassen Sie die Zubereitung 2 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Mojito

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 4 Gläser

200 ml weißer Rum*
20 Minzeblätter
8 TL Zucker
250 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure
2 Limonen
12 Eiswürfel

Die Limetten auspressen. Die Minzeblätter, den Zucker und den Limettensaft in die Gläser geben und zerstoßen, damit das ätherische Öl der Minze freigesetzt wird. **Den Rum** und die Eiswürfel in den Blender geben und im  -Programm 30 Sek. mixen. In die Gläser gießen und das Mineralwasser hinzufügen.

Gleich servieren.

*Alkoholmissbrauch gefährdet die Gesundheit. Nehmen Sie Alkohol in Maßen zu sich.

Orangensmoothie

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Gläser

4 sehr reife Aprikosen
½ Banane
1 Glas Orangensaft
10 Eiswürfel

Waschen Sie die Aprikosen und entfernen Sie den Stein. Schneiden Sie die Banane in Stücke.


Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und mixen Sie 30 Min. lang im Programm .

Smoothie mit Erdbeeren, Himbeeren und Melone

Zubereitungszeit: 10 Min.

Für 4 Gläser

1 Melone
200 g Erdbeeren
200 g Himbeeren
8 Eiswürfel

Entfernen Sie die Kerne der Melone und schneiden Sie das Fruchtfleisch in Stücke. Waschen und putzen Sie die Erdbeeren. Spülen Sie die Himbeeren kurz unter fließendem Wasser ab. Geben Sie alle Zutaten in den Behälter des Blenders und mixen Sie 30 Sek. im Programm . Servieren Sie eisgekühlt.

Tipp: Sie können auf die Eiswürfel verzichten, wenn Sie tiefgefrorene Himbeeren verwenden.




Kokos-Mango-Milchshake

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Personen

400 g Mangomark
125 ml Kokosmilch
Saft einer Limone
2 TL Honig
10 Eiswürfel

Geben Sie zuerst die Kokosmilch und dann alle anderen Zutaten in den Blender und mixen Sie 30 Sek. lang ohne Unterbrechung im Programm .


Servieren Sie sofort eisgekühlt.

Caramel-Frappuccino

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Gläser

1 Espresso
300 ml Milch
12 Eiswürfel
2 TL Zucker
2 EL flüssiges Karamell
Schlagsahne (nach Geschmack)

Geben Sie alle Zutaten (außer der Schlagsahne) in den Mixer und mixen Sie 30 Sek. im Programm .


Geben Sie die Zubereitung in Gläser und bedecken Sie sie mit Schlagsahne.

Süßer Herbst

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 4 Personen

400 g Birnen in Sirup
½ TL Zimt
1 EL Ahornsirup
2 cremig gerührte Joghurts
10 Eiswürfel

Geben Sie die Joghurt und dann die anderen Zutaten in den Blender und mixen Sie ohne Unterbrechung 30 Sek. lang im Programm .

Geben Sie von dem Birnensirup hinzu, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.


Servieren Sie sofort eisgekühlt.

Blitzeis Himbeere

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 4 Personen

30 ml Milch
1 Eiweiß
2 EL Rohrzuckersirup
250 g tiefgekühlte
Himbeeren


Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter des Blenders, mixen Sie sie 1 Min. lang im Programm , verwenden Sie den Rührspatel, um die Mischung nach unten zu schieben. Stoppen Sie den Betrieb, sobald eine homogene Mischung entstanden ist. Wählen Sie eventuell die Geschwindigkeitsstufe 3 zum Abschluss, wenn Sie eine sämigeren Mischung wünschen.

Eiscreme mit Birne

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Personen

250 ml englische Creme
230 g Birnen in Sirup,
abgetropft
2 TL Zimt


Geben Sie die englische Creme am Vorabend in einen Eiswürfelbehälter und stellen Sie sie für mindestens 24 Stunden in den Tiefkühler. Vor dem Servieren geben Sie die abgetropften Sirupbirnen, die gefrorenen Würfel englische Creme und den Zimt in den Behälter und mixen Sie alles ca. 1 Min. lang im Programm , bis Sie eine sehr sämige Mischung erhalten.

Kindergeburtstag

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Kinder

100 g frische Früchte
(oder Konservenfrüchte)
200 g Quarkdessert mit
Früchten
8 Eiswürfel


Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter des Blenders. Mixen sie ca. 1 Min. lang im Programm , bis Sie eine homogene Mischung erhalten.

Blitz-Fruchtsorbet

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 4 Personen

1 tiefgefrorene Banane*
2 Handvoll tiefgefrorene
Himbeeren
200 ml Orangensaft oder
Apfelsaft (für mehr Süße)

Geben Sie den Orangensaft und die tiefgefrorenen Früchte (die nicht zusammenhängen) in den Behälter des Blenders. Mixen Sie ca. 1 Min. lang im Programm  und verwenden Sie den Rührspatel zur Unterstützung des Mischvorgangs. Stoppen Sie das Gerät, sobald Ihnen die Mischung homogen erscheint. Mixen Sie nicht zu lange, um zu vermeiden, dass das Eis schmilzt und genießen Sie die Zubereitung sofort.

**Tiefgefrorene Banane: Spätestens 3 Stunden vor dem Servieren schälen Sie eine Banane und schneiden Sie sie in Stücke von 1 bis 2 cm Größe. Geben Sie sie in einem Behälter in den Tiefkühler. Holen Sie sie 10 Min. vor der Zubereitung heraus.*


Café frappé

Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Gläser

1 starker Espresso.
2 EL Rohrzuckersirup
4 Bällchen Kaffee-Eis
100 ml Schlagsahne

Geben Sie die Schlagsahne 15 Min. lang in den Tiefkühler. In der Zwischenzeit bereiten Sie Ihre Tasse Espresso zu und lassen sie abkühlen.

Geben Sie in den Behälter des Blenders: den abgekühlten Kaffee, den Sirup, die Sahne und das Eis. Mixen Sie ca. 30-40 Sek. im Programm .

Frozen Yoghurt mit Erdbeeren


Zubereitungszeit: 5 Min.

Für 2 Personen

250 ml Trinkjoghurt mit
Erdbeergeschmack
200 g Erdbeeren

Füllen Sie am Vorabend einen Eswürfelbehälter mit der Trinkjoghurt.

Vor dem Servieren geben Sie die gewaschenen und geputzten Erdbeeren in den Blender.

Mixen Sie ca. 1 Min. lang im Programm  unter Zuhilfenahme des Rührspatels, bis Sie eine dickflüssige Mischung erhalten. Sofort Servieren.

Thunfischterrine

Zubereitungszeit: 10 Min. • Kochzeit: 40 Min.

Für 6 Personen

250 g Thunfisch im
eigenen Saft aus der Dose
4 Eier
80 g geriebener Gruyère
120 ml Sahne
1 Frühlingszwiebel
Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Heizen Sie den Ofen auf 210 °C vor.

Vierteln Sie die Zwiebeln und schneiden Sie den Schnittlauch im Röllchen. Zerkleinern Sie die Thunfischstücke.

Schlagen Sie die Eier in den Behälter des Blenders auf, fügen Sie die Sahne und die restlichen Zutaten hinzu.

Mixen Sie 30 Sek. lang auf der Geschwindigkeitsstufe 2. Verwenden Sie bei Bedarf den Rührspatel, um die Zubereitung zusammenzuschieben.

Gießen Sie die Zubereitung in eine gebutterte Cakeform (oder in eine Silikonform) und garen Sie sie 30-40 Min. im Ofen.

Genießen Sie die Terrine heiß als Hauptgericht mit Gemüsebeilage oder Tomatensauce, oder als Vorspeise mit einem grünen Salat.

Crêpes-Teig

Zubereitungszeit: 10 Min. • Ruhezeit: 1 Stunde

Für ca. 12 Crêpes

250 g Mehl
3 Eier
2 EL Öl
500 ml Milch
1 Prise Salz

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter des Blenders, indem Sie bei den Eiern beginnen und mit dem Mehl enden. Starten Sie auf kleiner Geschwindigkeitsstufe und steigern Sie die Geschwindigkeit bis zur Stufe 3 für ca. 10 Sekunden. Lassen Sie danach 20 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 4 mixen.

Die Crêpes werden besser, wenn Sie den Teig 1 Stunde lang ruhen lassen.

Für eine leichtere Crêpe-Variante können Sie ein Viertel der Milchmenge durch Bier oder Wasser ersetzen. Für einen sämigeren Crêpe-Teig ersetzen Sie einen kleinen Teil der Milch durch Crème fraîche.

Für herzhaftere Crêpes ersetzen Sie das Weizenmehl durch Buchweizenmehl.

Apfel-Birnen-Kompott

Zubereitungszeit: 5 Min. • Kochzeit: 15 Min.

Für Kinder ab 10 Monate

1 Apfel
1 Birne
½ Beutel Vanillezucker

Schälen Sie die Früchte, entfernen Sie das Kerngehäuse und zerteilen Sie sie in grobe Stücke. Geben Sie sie in einen Topf mit 3 EL Wasser, dem Vanillezucker und lassen Sie 15 Min. bei sanfter Hitze kochen. Abkühlen lassen.

Geben Sie die gekochten Früchte in den Minibehälter und mixen Sie 30 Sek. auf der Geschwindigkeitsstufe 3.

Kretasalz

6 Lorbeerblätter
2 EL rosa Pfeffer
2 EL Thymian
2 EL grüner Pfeffer

Ein Hauch von Sonne für Ihre Fisch- und weiße Fleischgerichte...

Fünf-Gewürze-Pulver

2 EL schwarze Pfefferkörner
3 Sternanis
2 TL Fenchelsamen
2 Zimtstangen
6 Nelken

Rösten Sie in einer Edelstahlpfanne mit starkem Boden die Pfefferkörner bei mittlerer Hitze.

Bewegen Sie sie 1 bis 2 Min. in der Pfanne, stellen Sie sie an Seite. Führen Sie diesen Vorgang mit jedem einzelnen Gewürz durch.

Geben Sie die gerösteten Gewürze in den Minibehälter, und mixen Sie sie ca. 10 Sek. bei Geschwindigkeitsstufe 3, bis Sie ein feines Pulver erhalten. Bewahren Sie es in einem dicht verschlossenen Glasbehälter auf, es hält sich ca. 1 Monat lang.



