

kreativ & fix mit meinem  
Thermomix®

# Rezepte mit Herz

E-BOOK GRATIS



# 82 TIPPS & TRICKS

Von A wie Anbrennen bis Z wie Zwiebel-Trick: alles,  
was euch das Leben mit dem Thermi leichter macht



# Unsere Abo-Angebote für euch!



## Jahres-Abo PLUS

6 Ausgaben + **2 Spezial**  
zum Preis von nur **39,90 €**  
(statt 49,30 €)

### Ihre Vorteile

- ⇒ 1 Ausgabe kostenlos
- ⇒ Plus 2 Spezial-Ausgaben zum Vorteilspreis
- ⇒ Portofrei bequem nach Hause
- ⇒ Keine Ausgabe mehr verpassen
- ⇒ Pünktliche Lieferung

## Jahres-Abo KLASSIK


6 Ausgaben zum  
Preis von nur **24,50 €**  
(statt 29,40 €)

### Ihre Vorteile

- ⇒ 1 Ausgabe kostenlos
- ⇒ Portofrei bequem nach Hause
- ⇒ Keine Ausgabe mehr verpassen
- ⇒ Pünktliche Lieferung

So könnt ihr bestellen:



-  **ONLINE:** [rezeptemitherz-mag.de/abo/](http://rezeptemitherz-mag.de/abo/)
-  **POST:** Abo- und Bestellservice Rezepte mit Herz  
Postfach 1331, 53335 Meckenheim
-  **TELEFON:** 0 22 25/7 08 53 24



# INHALT

Heute greifen wir mal ganz tief in die Trickkiste und verraten euch unsere besten Tipps für den Thermomix®. So könnt ihr noch mehr aus dem praktischen Küchenhelfer rausholen. Egal, ob es um das Zerkleinern, um die Reinigung, um die Zubereitung oder um das Nutzen des Thermi-Zubehörs für andere Arbeitsschritte geht – die cleveren Tricks sparen Zeit, Nerven, Geld und Platz in der Küche. Eine wahre Fundgrube also im Küchenalltag!

Viel Spaß beim Stöbern und Ausprobieren!  
Euer Rezepte mit Herz-Team



Unsere Chefredakteurin Inga liebt clevere Tipps für den Thermomix®, die das Leben leichter machen. Aktueller Favorit: der Salat-Trick von Seite 10 – spart so viel Zeit



## Fehlt was?

Habt ihr Tipps und Tricks, die wir nicht kennen? Wir freuen uns, wenn ihr euer Wissen mit uns und allen anderen Lesern von „Rezepte mit Herz“ teilt. Schickt einfach eine Mail an [rezeptemitherz@konstanzmedia.de](mailto:rezeptemitherz@konstanzmedia.de)  
Danke schön im Voraus!

<b>Einkochen/Einmachen/Entkernen</b>	
Sommerfreuden im Glas	4
<b>Daheim &amp; unterwegs...</b>	
Viel Geschmack mit Tempofaktor	8
<b>Mix-Tipps &amp; -Tricks</b>	
Es kann so einfach sein...	12
<b>Reinigen &amp; pflegen</b>	
Saubere Sache	18
<b>Waage</b>	
Sensible Füßchen	24
<b>Varoma</b>	
Tipps für das Obergeschoss...	26
<b>Zerkleinern</b>	
Ratzfatz klein...	28
<b>Zweit-Verwendung</b>	
Multitasking mit dem Thermomix®	34
<b>Sahne und Eiweiß schlagen</b>	
Schlagkraft in Bestform...	36
<b>Impressum</b>	38



Alle Rezepte, Tipps und Tricks für den TM 31/TM 5/TM 6®.

Mehr Tipps, Tricks und Rezepte mit Herz findet ihr auch im Netz:

[WWW.REZEPTEMITHERZ-MAG.DE](http://WWW.REZEPTEMITHERZ-MAG.DE)

 [WWW.FACEBOOK.COM/REZEPTEMITHERZMAGAZIN/](http://WWW.FACEBOOK.COM/REZEPTEMITHERZMAGAZIN/)

 [WWW.PINTEREST.DE/REZEPTEMITHERZMAGAZIN/](http://WWW.PINTEREST.DE/REZEPTEMITHERZMAGAZIN/)

 [WWW.INSTAGRAM.COM/REZEPTEMITHERZ\\_MAGAZIN/](http://WWW.INSTAGRAM.COM/REZEPTEMITHERZ_MAGAZIN/)



Einkochen/Einmachen/Entkernen

# SOMMER- FREUDEN IM GLAS

An einem dunklen Wintermorgen am Frühstückstisch ein knuspriges Brötchen mit selbst gemachter Marmelade bestreichen – dann erinnert ihr euch an die Erntezeit und an Sommersonne! Mit dem Thermi und cleveren Tipps sind die Früchte ruckzuck im Glas





## OBST – GLASKLAR

Ob Trauben, Pflaumen, Kirschen, Heidelbeeren oder Aprikosen – alles soll sauber sein. Zum direkten Verputzen oder für Marmelade, Konfitüre, Gelee und mehr.



Legt das Obst einfach in den Gareinsatz, gebt etwa 1,5 Liter Wasser in den Mixtopf, setzt den Gareinsatz ein

und stellt **3 Min./Stufe 5** ein – dann ist das Wasser trüb und das Obst sauber. Bei Bio-Obst reichen **30 Sek./Stufe 10**.

## GRANATÄPFEL ENTKERNEN

Keine Lust auf das zeitraubende Herauspopeln der Granatapfelkerne? So geht's ruckizucki: Zunächst den Granatapfel vierteln. Anschließend in den Mixtopf geben und **2 bis 4 Sek./**

**Linkslauf/ Stufe 4**

laufen lassen.

Dabei den Messbecher gut festhalten, es kann sonst Saft oben rausspritzen. Noch nicht alle Kerne draußen? Prozedur wiederholen.



## KIRSCHEN ENTSTEINEN DE LUXE

Ihr wollt Grütze, Konfitüre oder Gelee mit Kirschen machen? Entsteint eure Kirschen mithilfe des Thermi! Ca. 500 g gewaschene



Kirschen ohne Stiele in den Mixtopf geben und **5 Sek./ Stufe 4** laufen lassen. Danach die Masse einfach durch ein Sieb streichen – die Kerne sind dann „Geschichte“, weil im Sieb.

## FLOTT GETRENNT

Holunderbeeren-Gelee soll zubereitet werden? Guter Plan! Einfach den Thermomix® circa  $\frac{3}{4}$  mit den abgeschnittenen Holunderbeeren-Dolden auffüllen. Nun diesen wunderbaren Küchenpartner auf **15 Sek./Stufe 3/ Linkslauf** anstellen. Jetzt wickeln sich die Rispen um das



Messer und die schwarzen Holunderbeeren werden von den Rispen gelöst. Die grünen Beeren bleiben aber fast alle an den Rispen hängen. Dann die Rispen vorsichtig vom Messer entfernen und die Holunderbeeren in eine Schale umfüllen. Noch grüne Beeren drin? Dann einfach herausfischen.

## PERFEKT SAUBER

Für Marmelade, Babybrei oder selbst gemachtes Butterschmalz müssen die Gläser einwandfrei sauber sein. Das Sterilisieren der Gläser mitsamt Deckel ist mit dem Thermomix® echt einfach: 500 g Wasser in den Mixtopf geben, Deckel in den Gareinsatz legen, Gläser in den Varoma legen, alles **15 Min./Varoma/Sanfrührstufe** dämpfen, dann sind die Gläser startklar.



Tolle Etiketten für eure Gläser findet ihr auf [rezeptemitherz-mag.de](http://rezeptemitherz-mag.de) unter Downloads



## KONFITÜRE MIT SCHAUM

Schaum, der beim Konfitürekochen entsteht, soll abgeschöpft werden, weil durch die Luftbläschen die Masse schneller verdirbt? Keine Gefahr! Durch die Hitze der Masse und das Vakuum, das entsteht, wenn ihr den Deckel aufsetzt, wird alle Luft entzogen. Wir finden aber, dass Konfitüre ohne Schaum besser aussieht. Deshalb einfach zum Schluss unterrühren: **10 Sek./Stufe 4**.

Noch mehr Tipps zum Konfitürekochen gibt es hier: [rezeptemitherz-mag.de/rezepte/marmeladen-und-konfitueren/](http://rezeptemitherz-mag.de/rezepte/marmeladen-und-konfitueren/)

## MARMELADE IN BESTFORM!

Früchte und Gelierzucker werden zuerst auf 90°C erhitzt. Dann stellt ihr pro Liter Füllmenge jeweils **1 Minute und die Gelierzuckerzeit** ein, die auf der Packung steht. Die Temperatur auf **100 °C** stellen und alles im Auge behalten – nach Ablauf der Zeit ist die Marmelade perfekt!





Daheim & unterwegs...

# VIEL GESCHMACK MIT TEMPOFAKTOR

Ob Gewürzmischungen, ein  
leckeres Süppchen oder  
ein Salat für die Mittagspause  
bzw. das Abendessen  
daheim: mit dem Thermomix®  
schnell gemacht!





## RATZFATZ-WÜRZE

Kräutersalz gibt feine Aromen – und hält sich dunkel und trocken aufbewahrt bis zu sechs Monate. 40 g getrocknete Kräuter werden **10 Sek./Stufe 8** zerkleinert, dann kommen 200 g Meersalz dazu: **10 Sek./Stufe 10**. Zum Schluss noch 100 g grobes Meersalz **5 Sek./Stufe 2** untermischen.



## LUST AUF CHILI CON CARNE?

Die perfekte Gewürzmischung für herzhaftes Chili con Carne ist in Nullkommanichts fertig: 5 EL Paprikapulver edelsüß, 4 EL Paprikapulver rosenscharf, 5 EL gemahlener Kreuzkümmel, 4 EL getrockneter Oregano, 4 EL Salz, 3 EL Cayennepfeffer, 2 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 2 EL ungesüßtes Kakao-pulver, 1 EL gemahlener Piment, 1 TL gemahlene Nelken und 2 TL Zimt werden im Mixtopf **3 Sek./Stufe 6** vermischt. Dann in ein Schraubglas füllen – fertig!



## SCHNELL MAL SUPPE KOCHEN

Für Gemüsesuppe gebt ihr das Gemüse in groben Stücken in den Mixtopf und mixt es **5 Sek./Stufe 5**. So zerkleinert, verringert sich die Garzeit je nach Gemüsesorte um 5–15 Min. Mit Öl kurz andünsten, Brühe und Gewürze zugeben und garen.

## BLITZSCHNELLER SALAT TO GO

Eisbergsalat passt ja eigentlich immer – als Beilage oder Büro-Snack. Und ist im Thermomix® so flott zubereitet. Viertelt den geputzten und vom Strunk befreiten Salatkopf, gebt die Viertel in den Mixtopf, gießt das Dressing dazu und lasst alles **4 bis 8 Sek./Teigstufe** laufen. Die Dauer hängt davon ab, wie fein geschnitten ihr den Salat am liebsten mögt.



## HERZHAFTE RESTEVERWERTUNG

Im Nu verwandeln sich Rohkostreste in leckere Brotaufstriche: Paprika, Möhren, Gurken, Radieschen – was an frischem Gemüse im Kühlschrank geparkt war, verwandelt sich ganz schnell in leckere Brotaufstriche: Gemüse



**8 Sek./Stufe 6** zerkleinern, nach Geschmack und Gemüsemenge Frischkäse zugeben und **10 Sek./Stufe 3** verrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das war es schon!

## ZU VIEL GEGRILLT?

Alles war lecker, aber trotzdem sind noch Nackensteaks und Bauchfleisch – fertig gegrillt – übrig geblieben? Einfach am nächsten Tag 500 g Wasser in den Mixtopf füllen, den Varoma mit Backpapier auslegen und das Fleisch dann **circa 30 Min./Varoma/Stufe 1** erwärmen. Dann ist es wieder schön weich und kann verputzt werden!



## KLEINE PORTIÖNCHEN

Für einen 1-Personen-Smoothie gebt ihr einfach maximal 180 g Zutaten in den Mixtopf und hängt den Gareinsatz ein. Jetzt alles **7 Sek./Stufe 8** pürieren – fertig!



## HEISSER TIPP



In Eile? Bei allen Gerichten, bei denen eine größere Menge Wasser in den Mixtopf kommt, statt kaltem Wasser kochendes Wasser aus dem Wasserkocher in den Mixtopf geben. Das spart z. B. bei Suppen

oder Saucen das langsamere Erhitzen des Wassers im Mixtopf und verkürzt so die Garzeit je nach Gericht und Wassermenge pro 500 g zugegebenem Wasser um circa 3 Minuten.

## SCHÖN WEISSER BLUMENKOHL

Beim Kochen wird Blumenkohl oft leicht gräulich oder sogar braun. Das könnt ihr ganz leicht verhindern: Einfach zum Kochwasser in den Mixtopf ca. 50 g Milch hinzufügen! Keine Milch im Haus? Probiert es mit einem Löffel Mehl oder etwas Zucker. Mit einem Schuss Essig oder einem Spritzer Zitrone gelingt es auch: Der Blumenkohl bleibt schön weiß.





## Mix-Tipps & -Tricks

# ES KANN SO EINFACH SEIN ...

So herrlich einfach! Immer wieder lesen wir, dass der Thermomix® nur von Leuten genutzt wird, die nicht kochen können. So ein Quatsch! Ihr alle seid Menschen, die ihre Zeit optimal nutzen und dabei einen wunderbaren Assistenten in der Küche haben. Frisch gekocht und lecker, unterstützt vom Thermomix®! Das „Rezepte mit Herz“-Team hat in Sachen Do it yourself seine Erfahrungen ausgetauscht – und wir haben für euch jede Menge Tipps zu bieten!





## EINFACH KUVERTÜRE SCHMELZEN

Füllt einen Gefrierbeutel mit grob zerhackter Kuvertüre und einem Schuss Sahne. Dann gebt ihr 500 g Wasser in den Mixtopf und setzt den Gareinsatz ein. In den legt ihr den Gefrierbeutel, den ihr vorher zugeknotet habt. Dann schließt ihr den Deckel und holt den Knoten durch die Deckelöffnung, fixiert ihn mit dem Messbecher. Jetzt wird die Kuvertüre **20 Min./80 °C/ Stufe 2** erhitzt. Anschließend knetet ihr den Beutel noch mal gut durch, schneidet ein Eckchen ab und könnt die Kuvertüre dann kleckerfrei verarbeiten.

## FÜR RÖSTI & CO.

Für perfektes Schweizer Rösti, aber auch für Kartoffelpuffer, die je nach Region wahlweise Reiberdatschi, Erdäpfelpuffer, Reibekuchen, Reiberdatschi, Reibeplätzchen, Kartoffelpfannkuchen, Grumbeerekiechle oder Kartoffelplätzchen genannt werden, gebt ihr 1000 g rohe Kartoffeln geviertelt in den Mixtopf und zerkleinert sie **5 Sek./Stufe 5**. Dann haben die Kartoffeln für die Weiterverarbeitung die ideale Konsistenz.



## FESTTAGS-RESTBESTÄNDE

Weihnachtsmänner und Osterhasen – irgendwie sind nach den Feiertagen immer welche

übrig... Einfach in Stücken ab in den Mixtopf und **10 Sekunden/ Stufe 10** zermahlen, in ein Schraubglas füllen und kühl stellen. Für Desserts, Kekse und Kuchen! Eine echte Fundgrube in Sachen Schokolade findet ihr hier: [rezeptemitherz-mag.de/downloads/specials-schoko/](http://rezeptemitherz-mag.de/downloads/specials-schoko/)



## VORRATS-HEFE

Damit frische Hefe immer griffbereit ist, kann sie ja problemlos eingefroren werden. Aber dann müsst ihr sie mit den übrigen Ansatzzutaten **3 Min./ 37 °C/ Stufe 2** anstatt 2 Minuten laufen lassen.



## SÜSSE RESTEVERWERTUNG

Marmelade gekocht? Jetzt bloß nicht gleich den Mixtopf reinigen. Lieber 250 bis 300 g Milch in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 8** vermischen. Voilà: Schon könnt ihr einen feinen Milchshake genießen... Den gleichen Trick könnt ihr natürlich auch nach der Zubereitung von Eiscreme anwenden.



## HEISSE SCHOKOLADE ZWISCHENDURCH?

Wenn nach dem Hacken von Schokolade noch ein paar Reste im Mixtopf sind – nicht spülen oder mühselig entfernen. Stattdessen einfach 300 g Milch, nach Geschmack etwas Zimt und Zucker zugeben und alles **5 Sek./Stufe 4** vermischen, danach **5 Min./80 °C/ Stufe 4** erhitzen – und dann gemütlich eine heiße Schokolade genießen!



## SCHÖN SÄMIG

Eine Sauce krönt das Essen. Und soll nicht zu dünnflüssig sein. Schnell gebunden ist sie mit 1 EL Mehl, der bei **Stufe 8** in den kochenden Fond gegeben wird. Dann erst Sahne und Gewürze zugeben und abschmecken.



## RUCKZUCK-ZUCKERGUSS

Für perfekten Zuckerguss füllt ihr 200 g Zucker in den Mixtopf, klemmt ein Stück Küchen-



krepp zwischen Deckel und Messbecher und pulverisiert den Zucker dann **10 Sek./Stufe 10**. Jetzt einen Moment warten, im Mixtopf ist Zuckernebel angesagt, der muss sich erst setzen. Dann 40 g Flüssigkeit – Zitronen- oder Orangensaft, Kaffee, Rum... – zugießen und **1 Min./Stufe 4** verrühren. Auf dem Kuchen verteilen und trocknen lassen.

## ÜBERKOCHEN – KEINE CHANCE

Sahne oder Milch sollten bei höchstens 90 °C im Mixtopf erhitzt werden – dann kann nichts überkochen. Wenn Nudeln gegart werden sollen und ihr seht durch die Deckelöffnung, dass das Nudelwasser gleich überkocht: Keine Panik, einfach die Temperatur von 100 °C auf 90 °C reduzieren, dabei die Drehzahl um eine Stufe erhöhen.



## ECHT COOL

Ihr wollt einen knusprigen Mürbeteigboden zubereiten? Dann stellt den Mixtopf für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank, bevor ihr den Teig mixt – das erhöht den Knusperfaktor.





## COCKTAIL-TIME



Oft wird für leckere Cocktails Zuckersirup eingesetzt – und den könnt ihr echt flott im Thermomix® zubereiten: 500 g Zucker und 500 g Wasser in den Mixtopf geben, **5 Min./98 °C/Stufe 1** erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und der Sirup klar ist, dann noch **4 Min./100 °C/Stufe 1** kochen. Je länger der Sirup kocht, desto dicklicher wird er. Erst abkühlen lassen, dann in eine Flasche umfüllen.

## BIO-DÜNGER

Mit eurem Thermomix® könnt ihr ganz einfach Pflanzendünger herstellen: Eierschalen (Kalzium), Bananenschale (Kalium) und Kaffeesatz (Mineralstoffe) in den Mixtopf geben und **3- bis 4-mal die Turbotaste** drücken – fertig ist ein 1-a-Bio-Dünger, den ihr mit einem Löffel auf die Pflanzenerde gebt.



## TM-MATHEMATIK

Meist sind Rezepte für vier Personen ausgelegt. Die Zutaten für zwei Personen auszurechnen ist ja kein Problem. Aber durch die reduzierten Zutatenmengen verändern sich die Garzeiten. So verringert sich die Aufheizzeit im Mixtopf um etwa 3 Minuten, und diese Zeit muss vom Originalrezept abgezogen werden.



## SPITZEN-POSITION

Die Ausgießer-Spitze des Messbechers sollte immer von euch weg auf dem Mixtopf-Deckel ausgerichtet sein, wenn ihr mit hohen Temperaturen kocht, denn unter ihr tritt der heiße Dampf aus.



# Extra herzlich – die Spezial-Ausgaben von



# Rezepte mit Herz



Kuck-zuck-Familien-Rezepte rund um den **Thermomix®**



Leseprobe, Rezeptregister und Bestellung unter:  
**REZEPTEMITHERZ-MAG.DE**



Reinigen & pflegen

# SAUBERE SACHE

Suppe serviert und verputzt, Brotteig fertig und im Ofen – dann will der Mixtopf wieder in saubere Top-Form gebracht werden. Natürlich können er und das Messer in der Spülmaschine gereinigt werden. Aber wenn die gerade erst leerräumt wurde, steht er dort länger drin. Muss ja nicht sein, denn es gibt so viele Tricks für die ebenso bequeme wie problemlose und effektive Reinigung!





## EISKALT ENTFERNT

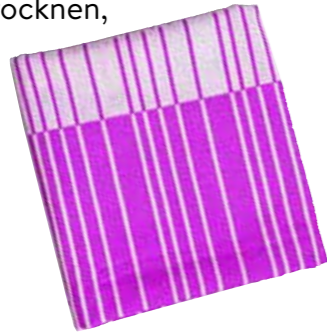
Teigreste im Mixtopf? Okay, einfach 5 Eiswürfel einfüllen, mit kaltem Wasser auffüllen, bis das Messer bedeckt ist, jetzt noch einen Spritzer Spülmittel dazu. Dann



**15 Sek./Stufe 8** laufen lassen – und der Mixtopf samt Messer sind wieder tippitoppi!

## FIX GETROCKNET, DIE ERSTE

Um euren Mixtopf zu trocknen, legt einfach ein Geschirrtuch in den Mixtopf und lasst den Thermomix® bei **15 Sek./↻ Linkslauf/ Stufe 2** die Arbeit machen.



## FIX GETROCKNET, DIE ZWEITE

Der frisch gereinigte Mixtopf wird komplett trocken – wichtig z. B., wenn ihr Puderzucker machen oder Schokolade schmelzen wollt – wenn ihr kurz die Turbotaste drückt, so wird restliches Wasser nach oben geschleudert. Dann noch **1 Min./ 37 °C/ Stufe 2** einstellen – fertig!



## GERUCHS-PROBLEME?



Gestern Abend Zwiebelsuppe zubereitet und heute soll etwas Süßes gezaubert werden? Tja, wenn der Topf dann noch zwiebelig riecht, ist das nicht so toll. Einfach über

Nacht ein Schälchen mit Kaffeepulver in den Mixtopf stellen, Deckel samt Messbecher drauf – morgens ist der Geruch weg!

## GERUCHSKILLER PLAN B

700 g Wasser, einen großzügigen Spritzer Spülmittel und 1 EL Essigessenz in den Mixtopf geben und alles **11 Min./80 °C/ Stufe 4** aufkochen. Wenn der Topf danach ausgespült wird, riecht er wieder neutral.



## DECKELDÜFTE

Geruch von Zwiebeln, Knoblauch und Co. setzen sich gern im Deckel ab. Das ist doof, wenn danach was Süßes zubereitet werden soll; riecht einfach ungut, obwohl es den Geschmack nicht beeinträchtigt. Am besten legt ihr den Deckel nach dem Spülen nur lose auf den Mixtopf, damit er lüften kann. Wenn es ganz arg ist, hilft Abwaschen mit etwas Essigessenz und anschließendes gutes Spülen mit etwas Spülmittel.



## WIE NEU!

Blitzblank wird der Mixtopf, wenn man ihn mit so viel Wasser befüllt, dass das Messer bedeckt ist – nun kommen die Schalen von zwei Eiern und ein Spritzer Spülmittel dazu. Jetzt alles **1 Min./Stufe 10** (Achtung, das wird laut!) laufen lassen, danach noch mal **6 Min./98 °C/ Stufe 3**. Wichtig: Am Thermomix® stehen bleiben! Wenn der Schaum den Deckelrand erreicht hat: abstellen, zehn Minuten warten. Danach den Mixtopf ausspülen und abtrocknen. Jetzt sieht er innen aus wie frisch poliert!



## ANBRENNEN, DIE ERSTE

Auch im Mixtopf kann etwas anbrennen. Ist aber kein Problem. Ein Tütchen Backpulver und warmes Wasser einfüllen, sodass das Messer bedeckt ist, dann **5 Min./70 °C/ Stufe 2** starten – und danach den Mixtopf spülen und abtrocknen. Fertig!



## ANBRENNEN, DIE ZWEITE

Ein anderer Tipp bei Anbrennen, der auch funktioniert: einen halben Spültab, 500 g Wasser und 30 g Essigessenz in den Mixtopf geben, alles **8½ Min./60 °C/ Stufe 4** laufen lassen, den Topf ausspülen – das war es schon!



## KOMISCHE FARBENSPIELE



Wenn der Deckel des Mixtopfs plötzlich eine seltsame Farbe hat: Es gab Curry... Aber wenn man ihn einfach in die Sonne legt, kommt sein schlicht-grauer Teint wieder zurück...

## NULL VERFÄRBUNG

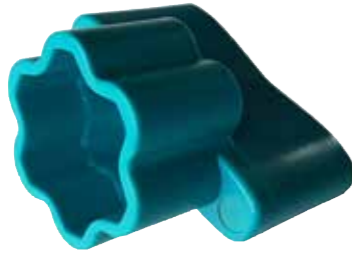
Wer die Verfärbung von vornherein verhindern möchte: Einfach den Deckel auf der Unterseite mit Sonnenblumen- oder Rapsöl einreiben, dann gibt es erst gar keine Verfärbung.





## TEIG-LÖSUNG

Mit dem Thermomix® ist Backen so easypeasy. Der Teig macht sich quasi von allein – aber wie bekommt man den Teig dann sauber aus dem Mixtopf? Manche Teige plumpsen einfach so raus, andere wollen nicht aus dem Topf. Zähflüssige Teige werden am besten mit dem Spatel entnommen. Oder ihr dreht den Mixtopf einfach um, schnappt euch eine Teigblume (z. B. von **trio-parat.de**) und dreht von unten am Messer, bis der Teig rauspurzelt. Was dann noch im Mixtopf ist, wird flott mit der Turbo-taste losgeschleudert und dann mit dem Teigschaber rausgeholt. Dann wandern zwei Esslöffel Mehl in den Mixtopf und wir lassen unseren Küchenfreund **10 Sek./Stufe 10** laufen – dann können alle Reste einfach rausgeschabt werden.



## MESSER-JUNGKUR

Wenn ihr findet, dass das Messer von eurem Thermomix® wieder wie neu ausschauen soll, gebt einfach etwas Backpulver auf ein feuchtes Spültuch und reibt die Klingen damit ein. Danach lasst ihr das Backpulver circa zwei Stunden einwirken, wascht es dann mit warmem Wasser ab – wie neu! Klar kann



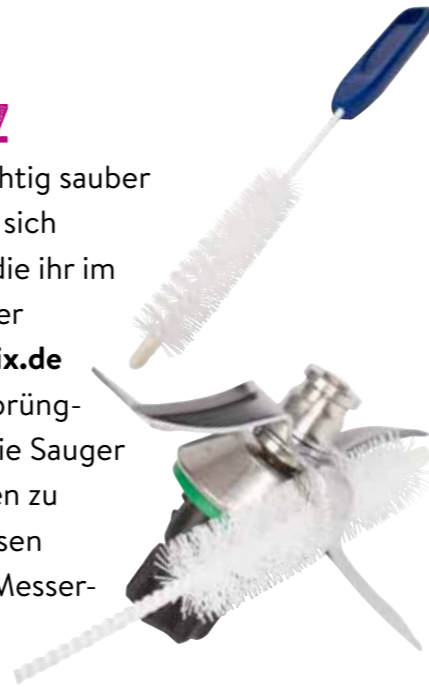
man dafür auch Edelstahl-Reinigungsmilch nehmen, aber man

22 Rezepte mit Herz E-BOOK

hat doch immer irgendwo ein Tütchen Backpulver im Anbruch – und das lässt sich hier prima verarbeiten.

## MESSER-PUTZ

Um das Messer richtig sauber zu kriegen, eignen sich prima Bürstchen, die ihr im Drogeriemarkt oder z. B. bei **Wundermix.de** kaufen könnt. Ursprünglich gedacht, um die Sauger von Babyfläschchen zu reinigen – und passen perfekt unter die Messerklingen.



## DUFTE SACHE ...

Der Mixtopf muss gereinigt werden und ihr hättet gern Zitronenduft fürs Bad und/oder Gäste-WC? Kein Problem! Ihr viertelt eine Zitrone, pult die Kerne raus und gebt dann die Zitronenviertel, 30 g grobes Meersalz und 200 g Wasser sowie einen Spritzer Spülmittel in den Mixtopf, erwärmt alles **4 Min./70 °C/Stufe 3**, mixt alles danach noch mal **1 Min./Stufe 10** durch.

Die Zitronenmischung füllt ihr in kleine Gläschen



um, so liefert sie ein paar Tage frischen Duft für Bad und WC. Den Mixtopf spült ihr mit heißem Wasser aus, dann ist er für den nächsten Einsatz wieder in Top-Form!

## UNTENRUM KEHREN ...

Dass die Erfinder vom Thermomix® echt schlaue Leute sein müssen: keine Frage! Und deshalb haben sie auch in der Stellfläche für den Mixtopf dieses kleine Loch integriert, das direkt aus dem Gerät führt. Das ist super, wenn mal Krümel unter den Mixtopf geraten sind. Denn da sollte trocken gereinigt werden. Also die Krümel, Mehlreste und so weiter einfach mit einem Pinselchen zum Loch kehren, da purzelt dann alles raus. Wieder sauber!



## OBENRUM KEHREN ...

Auch in den Greifarmen des Mixtopfs verirren sich ja hin und wieder Mehl & Co. – die kann man mit einem Pinselchen auch perfekt rausholen!

## MESSER IN RUHE LASSEN

Normale Messer müssen ja nach einer gewissen Zeit nachgeschärft werden. Das ist beim Messer im Mixtopf nicht der Fall! Es zerkleinert durch die Thermomix®-Power, nicht durch Schärfe, kann also nicht stumpf werden. Also: Messer immer in Ruhe lassen, nicht schärfen, da es ansonsten kaputtgehen könnte.



20 originelle Postkarten  
im **XXL-Format**



**EXKLUSIV  
BEI UNS ERHÄLTlich!**



**JETZT  
BESTELLEN**

**Hochwertiges Postkarten-Set  
mit 20 verschiedenen Motiven**

für nur **14,90 €**

**Jetzt 9,90€!**

Für die liebevolle Präsentation eurer Leckereien und Geschenke.

Mit ganz viel Platz für **Herzensbotschaften** – passend für jeden Anlass!

**Bestellung unter:**

**REZEPTEMITHERZ-MAG.DE**



## Waage

# SENSIBLE FÜSSCHEN

Toll ist ja, dass in den Thermomix® die Waage integriert ist. Die Füßchen des Multitalents sorgen für präzise Gewichtsangaben – aber plötzlich spinnt die Waage! Ja, da gibt es gute Gründe – und wir haben ein paar Tipps, was zu tun ist



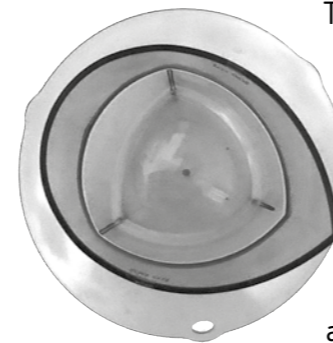
## FUSSPFLEGE

Die Sensoren der Waage sitzen in den Füßen des Thermomix®. Wischt sie regelmäßig mit einem feuchten Lappen ab und achtet darauf, dass keine Krümel daran haften.



## CHECK!

Um zu prüfen, ob die Waage wirklich okay ist, gibt es einen megaeinfachen Trick: Der TM5-Messbecher wiegt genau 40 g, der TM6-Messbecher 78 g.



Also: Thermomix® ohne Messbecher anmachen, Wiegefunktion aktivieren und Messbecher einsetzen: Jetzt sollte die Waage 40 g bzw. 78 g anzeigen.

## TARA VERPENNT

Da ist man mitten im Kochvorgang, will zuwiegen und vergisst, die Tara-Taste zu wählen. Oje, alles umfüllen? Nein, wir haben die Einzelteile gewogen, ihr müsst euch dann halt einen Taschenrechner schnappen und könnt damit alles ausrechnen:

**TM5:** Messbecher 40 g, Gareinsatz 125 g, Mixtopfdeckel 245 g, Mixtopf 1130 g.



**TM6:** Messbecher 78 g, Gareinsatz mit Deckel 159 g, Mixtopfdeckel 231 g, Mixtopf mit Messer 1113 g.

## PARKPLATZ-FRAGEN

Wenn eure Küche so viel Arbeitsplatte bietet, dass der Thermomix® seinen festen Platz hat: alles gut. ABER: Wenn er von hier nach da geschoben werden soll, mal in der Ecke steht und mal unter der Dunstabzugshaube, dann ist ein Gleitbrett unerlässlich. Warum? Weil es bequem ist. Auf dem Gleitbrett steht euer Küchenfreund und ihr schiebt ihn an den gewünschten Platz. Ohne Gleitbrett müsst ihr schleppen... Denn ohne Gleitbrett schieben, das ist kein guter Plan. Darunter leiden die Füßchen und mit ihnen die hoch sensible Waage!







Varoma

# TIPPS FÜR DAS OBERGESCHOSS ...

Wie klasse, dass es den Varoma samt Einlegeboden serienmäßig zum Thermomix® dazugibt. So lassen sich All-in-one-Gerichte zubereiten, das spart Zeit und Spülerei diverser Kochgeschirre

## DER KAMIN BRINGT'S

Bei All-in-one-Gerichten wird ja auf allen Etagen gekocht. Damit alles gleichmäßig gart, macht ein Garkamin – gibt es bei diversen Online-Shops für Thermomix®-Zubehör – Sinn. Aber es geht auch mit einem Desserttring oder Keksausstecher: Legt Garkamin, Desserttring oder auch Keksausstecher in den Varomabehälter direkt über das Mixtopfdeckel-Loch. Drum herum gebt ihr das Gargut und legt dann den Einlegeboden oben drauf. Auf dem Einlegeboden verteilt ihr das Gargut wie gewohnt. Nun wird der Dampf durch den Garkamin, Desserttring oder Keksausstecher perfekt nach oben geleitet und alles gart gleichmäßig.

## VAROMA ALS TELLERWÄRMER

Beim Kochen mit dem Varoma könnt ihr ca. 10 Minuten vor Kochende die Teller auf den

Varomadeckel stellen. Vorsicht: Beim Herunternehmen der Teller sicherheitshalber einen Kochhandschuh benutzen. Sie sind dann vorgewärmt, perfekt!

## BRUNCH-EIER

In kleinen Förmchen (zum Beispiel denen von Vorwerk, mit Deckel) lassen sich leckere Eierspeisen zubereiten. Dafür die Förmchen einfetten. Den Mixtopf mit 500 g Wasser füllen. In die Förmchen Eier pur oder auch aromatisiert mit Salami-, Tomaten- oder Paprikawürfeln und Kräutern reingeben. Deckel schließen oder die Gefäße, zum Beispiel auch von ASA, mit Frischhaltefolie abdecken. Dann setzt ihr den Varoma auf, stellt die Gefäße rein und gart die köstliche Eier-Snackerei **12 Min./Varoma/ Stufe 1**. Wird der TrioGigant eingesetzt, passen noch mehr Gefäße auf den Einlegeboden!



Zerkleinern

# RATZFATZ KLEIN ...



Wenn es ums Zerkleinern geht, ist der Thermomix® echt unschlagbar. Sowohl in Sachen Tempo als auch in Sachen Ergebnis



## SERVUS & TSCHÜS, KAFFEEMÜHLE

Ihr wollt eure Küche entrümpeln?

Verschenkt oder entsorgt doch eure alte Kaffeemühle. Braucht kein moderner Mensch mehr. Eure Lieblingsbohnen lassen sich auch mit dem Thermomix® mahlen. Kaffeebohnen in den Mixtopf geben und **Stufe 9** oder **10** wählen. Wie lange? Hängt von der Menge und der Bohnensorte ab. Einfach ausprobieren.



## GANZ EINFACH PULVERISIEREN

Ihr wollt Gewürze oder andere kleinere Mengen wie z. B. Zucker pulverisieren? Setzt nach dem Einfüllen der Gewürze oder des Zuckers den Gareinsatz ein. Der verhindert, dass die Zutaten an den Seiten bis zum Deckel hochschleudern, und reduziert zudem den Austritt von Staub am Messbecher. Die Zutaten bleiben schön in der Nähe des Messers und ihr erhaltet bessere Resultate.



## BROTAUFSTRICH IN TOP-FORM

Mögt ihr Teewurst? Bei den meisten Kindern ist das ja der Fall, also ein super Brotaufstrich fürs Pausenbrot. Und so flott selbst gemacht: 200 g luftgetrockneter Schinken in Scheiben wird **10 Sek./Stufe 10** zerkleinert, dann schiebt ihr alles mit dem Spatel runter, fügt 200 g Doppelrahmfrischkäse hinzu und verrührt alles



**8 Sek./ Stufe 4.**

Das war es schon, megaleckere Teewurst!

## APPETITLICH KLEIN

Wenn ihr Schinken- oder Wurstscheiben aufgerollt zwischen die Messer im Mixtopf stellt (200 g) und dann den Thermomix® **6 Sek./ Stufe 4** laufen lasst, ist die fleischige Zutat für Salate oder Füllungen perfekt zerkleinert.

## KÖSTLICH CREMIG

Damit das Eis zum Servieren schön cremig ist, wird es einfach aus dem Gefrierfach in den Mixtopf gegeben und nach **5 Sek./Stufe 10** habt ihr die perfekte Eis-Konsistenz!



## KNUSPER-PANADE

Wenn für Schnitzel oder Chicken-Nuggets eine Panade aus ungezuckerten Cornflakes, Chips oder Nachos gezaubert werden soll, will man ja keinen Staub und kein Puder, sondern eine knusprige Konsistenz. Kein Problem: Den Mixtopf maximal halb voll mit den trockenen Zutaten befüllen, danach mit Sichtkontakt



**Linkslauf/Stufe 5** zerkleinern – dauert ein bisschen länger als mit dem Rechtslauf, aber für die Zutaten ist es deutlich schonender.

## MEHL-TRICK

Ihr wollt aus Saaten euer eigenes Mehl herstellen? Gebt einfach einen Esslöffel Weizenmehl dazu – der reduziert die Lautstärke!



## FEINES AUS DER FRIERE



Werden Roggen-, Weizen- oder Dinkelkörner vor dem Mahlen eingefroren, benötigen die Körner **2 Min./Stufe 10** (also 1 Minute länger als „normal“), aber dafür ist das Mehl noch feiner.

## KLUMPENFREI

Für feine Käsestreusel ohne Klumpen könnt ihr den Käse vorher in Stücken einfrieren. Nach **5 Sek./Stufe 5** im Thermomix® ist er fein gemahlen und prima streufähig.



## KRÄUTER-FANG

Kräuterbutter ist ja immer eine leckere Begleitung – zu frischem Brot, zum Steak... Damit die



Kräuter im Mixtopf nicht umherfliegen, sondern schön unten bleiben, einfach den Gareinsatz einhängen, ein Stück Küchenkrepp

reinlegen – dann bleiben die zerkleinerten Kräuter fein unten und können danach mit der Butter vermengt werden.

## ZWIEBEL-TRICK

Damit die Zwiebelwürfel beim Zerkleinern im Mixtopf nicht bitter werden, gebt ihr einfach einen Teelöffel Raps- oder Sonnenblumenöl dazu. Das verschließt die Zellen – so kommt es nicht zu der Bitternote.



## IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI ...

Lebkuchen, Stollen – Orangeat und Zitronat gehören eigentlich rein, aber viele mögen dieses „Bissgefühl“ nicht. Kein Problem, wenn der Thermomix® hilft. Einfach einfrieren und für das Verarbeiten **10 Sek./Stufe 10**



zermahlen. Dann ist das Aroma im Backwerk – und keiner kaut auf irgendeiner gummihaften Masse rum ...



## ALLES KÄSE!

Geriebener Käse für Gratin, Lasagne oder Pizza? Anstatt teure Fertigprodukte zu kaufen, ist der Gratinkäse mit dem Thermomix® schnell selbst hergestellt. Gouda in Stücken im Mixtopf **5 Sek./ Stufe 5** zerkleinern.

Frischen, fein geriebenen Parmesan habt ihr nach **15 Sek./Stufe 10**.



## FEIN PUDRIG-AROMATISCH

Aromatisierter Puderzucker ist so lecker: Für Basilikum-Puderzucker werden 60 g Zucker und 6 Basilikumblätter **10 Sek./ Stufe 10** zerkleinert – der passt prima zu Crêpes, Pfannkuchen oder Vanillepudding.



Für Milchreis-zucker werden je 1 Bio-Orange und -Zitrone heiß abgewaschen, die Schale wird hauchdünn



(ohne das bittere Weiße) abgeschält. Die Schalen, 1 Zimtstange und 400 g Zucker in den Mixtopf geben und alles **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren. Dann schiebt ihr alles mit dem Spatel nach unten und stellt noch mal **10 Sek./ Stufe 10** ein.

## FLOTT GESCHREDDERT

Lästiges Zerzupfen mit der Gabel gehört ab sofort der Vergangenheit an: Gegartes Geflügel, z. B. für Geflügelsalat, Quesadilla- oder Tacofüllungen, in groben Stücken in den Mixtopf geben und **7 Sek./Stufe 4** zerschreddern.



## WÜRZE AUF VORRAT

Oft geben frische Kräuter Gerichten den perfekten Aroma-Kick. Zum Zerkleinern von Kräutern sollten sie nach einer Reinigungsdusche unter laufendem Wasser sorgfältig

trocken getupft werden, sonst bleiben sie am Messer kleben. Am besten gleich mehrere Bund Kräuter zerkleinern. Dafür die trockenen Blätter in den Mixtopf geben und **15 Sek./ Stufe 5** zerkleinern – dann schiebt ihr alles mit dem Spatel nach unten und zerkleinert alles nochmals **15 Sek./Stufe 5**. Danach werden die Kräuter in ein Schraubglas oder eine kleine Gefrierbox gefüllt und ab damit in den Gefrierschrank – so ist die aromatische Würze immer griffbereit.



## GAR NICHT ZUM HEULEN

Zwiebelkuchen geplant? Euer patentierter Helfer zerkleinert bis zu 800 g Zwiebeln auf einmal. Zwiebeln abziehen und halbieren oder vierteln, sodass die Stücke durch die Mixtopfdeckel-Öffnung passen. Nun **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Wenn es noch etwas feiner sein soll, alles nach unten schieben und weitere **3 Sek./Stufe 5** mixen.



## KUNTERBUNT

Bunt gefärbte Eier sind nicht nur für die Ostertage, sondern auch für ein Picknick oder das Brunch-Bufferet klasse. Und im Thermomix® klappt es perfekt: In den Mixtopf füllt ihr 1000 g Wasser, dann hängt ihr den Gareinsatz ein. Jetzt je einen Gefrierbeutel mit 3 Eiern, 300 g warmem Wasser, Färbemittel und einem Spritzer Essig füllen, mit einer Klammer verschließen. Einen Beutel legt ihr in den Gareinsatz, dann Deckel drauf, Varoma aufsetzen und die zwei weiteren Beutel reinlegen. Deckel drauf. Dann gart ihr die Eier etwa **25 Min./ Varoma/Stufe 1**: Garen und Färben in einem Aufwasch, bequemer geht's nicht!



## Fehlt was?

Habt ihr Tipps und Tricks, die wir nicht kennen? Wir freuen uns, wenn ihr euer Wissen mit uns und allen anderen Lesern von „Rezepte mit Herz“ teilt. Schickt einfach eine Mail an [rezeptemitherz@konstanzmedia.de](mailto:rezeptemitherz@konstanzmedia.de) Danke schön im Voraus!



## Zweit-Verwendung

# MULTITASKING MIT DEM THERMOMIX®

Dass man mit dem Thermomix® wunderbar kochen kann – keine Frage. Aber sein Zubehör lässt sich auch prima im Küchenalltag verwenden – das schafft Platz in Küchenschränken...



### SCHLEUDERGANG



Damit Blattsalate zum Genuss werden, sollten die Blätter nach dem Waschen gut getrocknet werden. Sonst verwässern sie das Dressing. Genauso schnell und unkompliziert wie in einer Salatschleuder geht das im Varoma: Gewaschene Salatblätter in den Varoma geben, Deckel auflegen und über der Spüle kräftig schütteln, bis kein Wasser mehr herauskommt. Tschüs, Salatschleuder!

### SIEB-ERSATZ

Man hat irgendwie immer zu wenig Platz im Schrank, oder? Anstatt Sieben könnt ihr den Varoma-Aufsatz und den Gareinsatz nutzen – zum Abgießen von Nudeln oder Kartoffeln oder zum Waschen von empfindlichem Obst.



### KNÖPFLE ODER SPÄTZLE

Der Einlegeboden des Varoma ist auch solo sehr praktisch – denn man kann ihn super zum Durchstreichen von Spätzle- oder Knöpfle-Teig nutzen. Und für perfekt geformte Brötchen fungiert der Messbecher – zuvor in Mehl getunkt – als Ausstecher!



### DER DECKEL BRINGT ES

Wenn Dressings, Pesto, Konfitüren, Dessertcremes oder andere Speisen in Gläser oder Schälchen umgefüllt werden sollen, lässt sich der Deckel des Thermomix® als Trichter umfunktionieren: Auf Gläser oder Schalen legen und die Masse direkt aus dem Mixtopf kleckerfrei umfüllen.



## Sahne und Eiweiß schlagen

# SCHLAGKRAFT IN BESTFORM

Noch mehr Tipps rund um Sahne und Ei findet ihr hier:  
[rezeptemitherz-mag.de/rezpte/anleitung-sahne-schlagen-im-thermomix/](https://rezeptemitherz-mag.de/rezpte/anleitung-sahne-schlagen-im-thermomix/)  
und [rezeptemitherz-mag.de/rezpte/eiweiss-schlagen/](https://rezeptemitherz-mag.de/rezpte/eiweiss-schlagen/)

Ob Sahne oder Eischnee: Der Thermomix® ist ideal dafür, luftige Schlagsahne oder steifen Eischnee in Nullkommanichts zuzubereiten! Die Sahne sollte direkt aus dem Kühlschrank kommen, beim Eiweiß ist Zimmertemperatur für ein optimales Ergebnis besser

### SCHMETTERLING-SAHNE

Wenn ihr voluminöse, luftige Schlagsahne für Kuchen, Dessert & Co. haben wollt, gebt ihr 200 bis 800 g in den Mixtopf mit Rühraufsatz (Schmetterling) und schlagt die Sahne dann **5 Min./Stufe 2**.

### SOLO-SAHNE

Ohne Rühraufsatz (Schmetterling) klappt es mit der steifen Schlagsahne natürlich auch. Dafür gebt ihr 200 bis 800 g in den Mixtopf und lasst den Thermomix® unter Sichtkontakt auf **Stufe 10** laufen, bis das Messer ins Leere läuft.

### FLOTT SCHÖN FEST

Eischnee aus dem Thermomix® – das ist so einfach! Wichtig ist, dass der Mixtopf absolut fettfrei ist. Das erreicht ihr, wenn ihr 100 g Wasser und 2 EL Essigessenz im Mixtopf **20 Sek./Stufe 4** verrührt, den Mixtopf dann ausleert, kurz mit Wasser ausspült und dann abtrocknet. Nun kommt der Schmetterling in den Mixtopf – Eiweiß rein und alles **3 Min./Stufe 4** aufschlagen. Es sollten übrigens mindestens 3 Eier Größe M sein; die ideale Eiweiß-



menge zum Zaubern von Eischnee liegt zwischen 100 und 350 g.

### EIWEISS AUF VORRAT

Es wurde ausschließlich Eigelb benötigt? Kein Problem, in einem verschraubbaren Glas kann Eiweiß im Kühlschrank bis zu zwei Wochen aufbewahrt werden. Um zu wissen, wie viel Eiweiß es ist: Ein Messbecher vom TM5 bzw. TM31 wiegt, gefüllt mit Eiweiß, etwa 100 g, das entspricht drei Eiweißen Größe M.

### BEQUEM GETRENNT



Klar, Eier trennen ist kein Hexenwerk! Aber wenn ihr Eischnee herstellen wollt, könnt ihr einfach den Deckel mitsamt Messbecher auf den Mixtopf setzen und dann die Eier in ihn aufschlagen. Das Eigelb bleibt oben auf dem Deckel, das Eiweiß läuft direkt in den Mixtopf.



## NOCH MEHR SERVICE für euch

Noch mehr Rezepte, praktische Helfer und tolle E-BOOKS findet ihr unter: [rezeptemitherz-mag.de](http://rezeptemitherz-mag.de)

## E-BOOKS GRATIS

**FÜR ALLE, DIE MEHR WOLLEN:**

Unsere Newsletter-Abonnenten erhalten als Dankeschön automatisch tolle E-BOOKS mit vielen Rezepten zum Download.



**GRATIS** für unsere Newsletter-Abonnenten als Download zum Ausdrucken unter [rezeptemitherz-mag.de](http://rezeptemitherz-mag.de)

## IMPRESSUM




**konstanzmedia**  
konzeption & kommunikation  
Inhaberin: Konstanze Hacke  
Langmatt 11, 77770 Durbach  
Tel: +49 (781) 9673671, [www.konstanzmedia.de](http://www.konstanzmedia.de)

HERAUSGEBERIN: Konstanze Hacke (redaktionelle Verantwortung)  
CHEFREDAKTION: Inga Pfannebecker  
HERSTELLUNG: Angelika Wünscher  
REDAKTION: Inga Pfannebecker, Regina Schauwecker  
FOTOS: Ann-Christin Baßin, Marie Berger, Regina Schauwecker, Angelika Wünscher  
Seite 26: Pressefoto wurde freundlicherweise von Vorwerk zur Verfügung gestellt  
SCHLUSSREDAKTION: Alfred Mathis  
ONLINE: Elke Perzl  
REDAKTIONSADRESSE: Langmatt 11, 77770 Durbach

ABONNEMENT UND NACHBESTELLSERVICE:  
[www.rezeptemitherz-mag.de/abo/](http://www.rezeptemitherz-mag.de/abo/)  
E-Mail: [rezeptemitherz@aboteam.de](mailto:rezeptemitherz@aboteam.de)  
Hotline: +49 (22 25) 7 08 53 24  
Abo- und Bestellservice Rezepte mit Herz  
Postfach 1331  
53335 Meckenheim

Rezepte mit Herz ist ein unabhängiges Magazin für Nutzer und Nutzerinnen der Küchenmaschine „Thermomix®“ und erscheint bei konstanzmedia. Das Zeichen „Thermomix®“ ist eine eingetragene Marke der Firma Vorwerk International AG, beim DPMA unter der Registernummer 302013030082 eingetragen. konstanzmedia hält keine Marken- oder Kennzeichenrechte am Zeichen „Thermomix®“ und macht daran auch keine geltend. Magazin und Rezepte unterstehen der eigenen Verantwortung des Verlags konstanzmedia und stehen nicht in Verbindung zur Firma Vorwerk International AG.

Dieses Extra und die darin enthaltenen Rezepte wurden nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch die Redaktion tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.

 Alle Rezepte, Tipps und Tricks für den TM 31/TM 5/TM 6®.

Mehr Tipps, Tricks und Rezepte mit Herz findet ihr auch im Netz:

[WWW.REZEPTEMITHERZ-MAG.DE](http://WWW.REZEPTEMITHERZ-MAG.DE)

 [WWW.FACEBOOK.COM/REZEPTEMITHERZMAGAZIN/](http://WWW.FACEBOOK.COM/REZEPTEMITHERZMAGAZIN/)

 [WWW.PINTEREST.DE/REZEPTEMITHERZMAGAZIN/](http://WWW.PINTEREST.DE/REZEPTEMITHERZMAGAZIN/)

 [WWW.INSTAGRAM.COM/REZEPTEMITHERZ\\_MAGAZIN/](http://WWW.INSTAGRAM.COM/REZEPTEMITHERZ_MAGAZIN/)

# Rezepte mit Herz



## HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM SHOP

Heft verpasst, Ausgabe verschenken oder die Sammlung vervollständigen – in unserem Shop findet ihr alle Ausgaben zum Nachbestellen! Einfach reinschauen und losshoppen!



„Rezepte mit Herz“-Abo **KLASSIK**  
Günstig im Abo:  
6 Ausgaben für 24,50 €



**EXTRA Wie bei Mutttern**  
Mamas wissen, was schmeckt! Unsere EXTRA-Ausgabe für 9,95 €



„Rezepte mit Herz“-Abo **PLUS**  
Noch günstiger im Abo:  
6 Ausgaben + 2 SPEZIAL für 39,90 €



**SPEZIAL Familienküche**  
Unsere SPEZIAL-Ausgaben mit leckeren Rezepten für Klein und Groß (9,95 €)

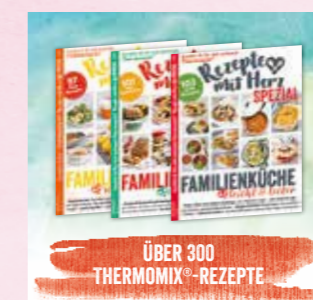


**Grußkarten-Set „Herz Momente“**  
20 verschiedene Postkarten für liebe Grüße & herzliche Wünsche (14,90 €)

**Jetzt 9,90€!**



**PAKET Dekorieren mit Herz**  
Kreative Ideen, die das Wohnen schöner machen, für nur 5,90 €



**PAKET Familienküche**  
Die ersten 3 SPEZIAL-Ausgaben für nur 14,90 €

**EXKLUSIV BEI UNS ERHÄLTlich**



Jetzt bestellen auf [rezeptemitherz-mag.de/shop](http://rezeptemitherz-mag.de/shop)