

mein
ZauberTopf



MÄDELSABEND

Die 5 schnellsten und leckersten Gerichte aus dem Thermomix® für einen tollen Mädelsabend

Rezeptübersicht



Hummus mit Gemüsesticks



Mini-Wraps mit zweierlei Füllung



Blätterteig-Schinken-Stangen



Garnelenbällchen mit scharfer Mayonnaise



Solero-Schnaps

Mädelsabend

Die 5 schnellsten und leckersten Gerichte aus dem Thermomix® für einen tollen Mädelsabend

Liebe Leserinnen,

wenn die Mädels kommen, darf ein leckerer Snack nicht fehlen. Ihr quatscht, trinkt Wein und tut einfach das, was im Alltag viel zu kurz kommt. Qualitytime mit Freunden ist kostbar und daher soll es an Nichts fehlen.

Wir haben tolle Ideen für schnelle Kleinigkeiten für euch und eure Mädels.



Freut euch auf frischen Hummus mit knackigen Gemüsesticks, saftige Garnelenbällchen und auf einiges mehr. Wir haben exklusiv für euch die besten Rezepte für einen rundum gelungenen Mädelsabend, von Snack bis Drink, zusammengestellt!

Wir wünschen euch viel Spaß beim Nachmischen und Experimentieren in eurer Küche!

Euer „meinZauberTopf“-Team



Hummus mit Gemüsesticks

1 | Kichererbsen, Saft und Abrieb von ½ Zitrone, Öl, Tahin, Kümmel, Salz sowie Pfeffer in den  geben und **1 Min.** | **schrittweise Stufe 4–6–8** pürieren. Mit dem  nach unten schieben.

2 | Petersilie zugeben und **15 Sek.** | **Stufe 3** unterrühren. In verschließbare Gläser umfüllen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Paprikapulver bestreuen. Zusammen mit den Gemüsesticks servieren.



ZUTATEN FÜR **4 Personen**



- ★ **300 g Kichererbsen (Dose), abgetropft**
- ★ **Abrieb und Saft von ½ unbehandelten Zitrone**
- ★ **50 g natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Beträufeln**
- ★ **50 g Tahin (Sesampaste)**
- ★ **½ TL Kreuzkümmelpulver**
- ★ **½–1 TL Salz**
- ★ **¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- ★ **Blättchen von 2 Stielen Petersilie, gehackt**
- ★ **etwas edelsüßes Paprikapulver**
- ★ **3 Karotten, in Streifen**
- ★ **1 Kohlrabi, in Streifen**
- ★ **½ Gurke, in Streifen**
- ★ **1 rote Paprikaschote, in Streifen**
- ★ **100 g Kirschtomaten**

PRO PORTION:

410 KCAL | 11 G E | 26 G F | 39 G KH




Mini-Wraps mit zweierlei Füllung

1 | Mehl, Maismehl, 250 g Wasser, Öl und 1 TL Salz in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 4** verrühren. Den Teig aus dem  nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 8 kleine Portionen teilen. Diese mit einem Nudelholz rund ausrollen. Bis zur weiteren Verwendung auf ein bemehltes Handtuch legen und mit einem weiteren Tuch abdecken, so trocknet der Teig nicht so schnell aus.

2 | Eine beschichtete Pfanne mit wenig oder ohne Öl erhitzen und die dünnen Teiglinge darin nacheinander ausbacken, bis sie auf beiden Seiten leicht gebräunt sind. Anschließend auf Küchenpapier übereinander stapeln, dadurch werden sie etwas weicher und kleben nicht zusammen.

3 | Für die Fleischfüllung zunächst die Soße herstellen. Dafür erst 80 g Frischkäse, Milch, 3 Prisen Pfeffer und ½ TL Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren. Die Hälfte der Tortillas mit Frikadellen, Feta und getrockneten Tomaten belegen. Mit Petersilie und Sesam bestreuen, mit Muskatnuss, ½ TL Salz und 3–4 Prisen Pfeffer würzen. Die Soße darüber träufeln und die Tortillas aufrollen.

4 | Für die vegetarische Füllung die übrigen Tortillas mit übrigem Frischkäse bestreichen. Mit etwas Paprikapulver, dem übrigen Salz sowie Pfeffer würzen. Walnüsse in den  geben und **3 Sek.** | **Stufe 3** grob hacken. Walnüsse, Edamer, Tomaten, Eisbergsalat und Frühlingszwiebeln auf den Wraps verteilen. Die Wraps aufrollen und servieren.



ZUTATEN FÜR **8 Stück**



- ★ **200 g Mehl Type 405**
zzgl. etwas mehr
- ★ **100 g Maismehl**
- ★ **10 g Sonnenblumenöl**
zzgl. etwas mehr
- ★ **4 TL Salz**
- ★ **160 g Frischkäse**
- ★ **50 g Milch**
- ★ **10 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- ★ **120 g Frikadellen, klein gewürfelt**
- ★ **120 g Feta, fein gewürfelt**
- ★ **10 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft**
- ★ **Blättchen von 5 Stielen Petersilie, gehackt**
- ★ **3 TL Sesamsamen**
- ★ **4 Prisen frisch gemahlene Muskatnuss**
- ★ **1 TL Paprikapulver**
- ★ **40 g Walnusskerne**
- ★ **80 g Edamer, in Würfeln**
- ★ **2 Tomaten, in Würfeln**
- ★ **2 Blätter Eisbergsalat, in dünnen Streifen**
- ★ **1 Frühlingszwiebel, in Ringen**

PRO PORTION:


768 KCAL | 29 G E | 44 G F | 67 G KH





Blätterteig-Schinken-Stangen

1 | Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig entrollen. Butter in den  geben und **3 Min. | 50°C | Stufe 2** schmelzen. Ausgerollten Blätterteig mit der flüssigen Butter bestreichen.  spülen und trocknen. Die Schinkenscheiben längs dicht an dicht auf den Teig legen. Den Teig von der kürzeren Seite her in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mehrmals lockenförmig drehen und mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

2 | Das Ei verquirlen und die Stangen damit bepinseln. Den Thymian

mit 1 EL Meersalz in den  geben und **5 Sek. | Stufe 7** zerkleinern und auf die Stangen streuen. Im unteren Drittel des heißen Ofens in etwa 15 Min. goldbraun backen, dann herausnehmen.

3 | In der Zwischenzeit die Kräuter in den  geben und **3 Sek. | Stufe 6** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben. Quark, Zitronensaft, 1 Prise Meersalz und Pfeffer zugeben, **12 Sek. | Stufe 4** vermengen. Die Stangen aus dem Ofen nehmen und mit dem Kräuterquark servieren.



ZUTATEN FÜR **20 Stück**



- ★ **1 Rolle frischer Blätterteig (270 g)**
- ★ **50 g Butter, in Stücken**
- ★ **40 g dünne Scheiben Schwarzwälder Schinken**
- ★ **1 Ei**
- ★ **Blättchen von 1 Stiel Thymian**
- ★ **grobes Meersalz**
- ★ **Blättchen von ½ Bund gemischten Kräutern (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)**
- ★ **250 g Quark**
- ★ **1 Spritzer Zitronensaft**
- ★ **2 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**



PRO STÜCK:


95 KCAL | 3 G E | 7 G F | 4 G KH






Garnelenbällchen mit scharfer Mayonnaise

1 | Zunächst die Mayonnaise zubereiten. Dafür Ei, Senf, Essig, die Prise Salz und die Chiliflocken in den  geben und auf **Stufe 4** stellen, Öl langsam auf den Mixtopfdeckel geben und durch die Deckelöffnung laufen lassen, ohne den Messbecher dabei abzunehmen. Mayonnaise etwa 2 Min. 30 Sek. emulgieren lassen. Dann umfüllen und kühl stellen. Nun den  spülen.

2 | Für den Brandteig das Wasser und die Butter mit Salz und Pfeffer in den  geben, **4 Min. 30 Sek. | 100°C | Stufe 2** vermischen. Das Mehl zugeben und weitere **20 Sek. | Stufe 4** verrühren. Nun den  mit dem Brandteig vom Grundgerät nehmen und zur Seite stellen. Den Brandteig etwa zehn Minuten abkühlen lassen.

3 | Den  wieder in das Grundgerät stellen und den Mixvorgang

auf **Stufe 5** starten. Nun nach und nach die Eier durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer geben und dann weitere **30 Sek. | Stufe 5** gut verrühren. Den Teig in eine Schüssel umfüllen, den  ausspülen und trocknen.

4 | Petersilie in den  geben, **5 Sek. | Stufe 7** zerkleinern, mit dem  nach unten schieben. Garnelen, Salz, Pfeffer zugeben, **4 Sek. | Stufe 4** zerkleinern. Masse zum Brandteig geben und gut untermischen.

5 | Öl in einem großen Topf erhitzen. Mit einem Teelöffel kleine Bällchen von der Brandteigmasse abstechen und diese im heißen Öl goldbraun ausbacken, mit einer Schaumkeller herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Bällchen mit der Mayonnaise auf Tellern servieren.



ZUTATEN FÜR **4 Personen**

FÜR DIE MAYONNAISE

- ★ **1 sehr frisches Ei**
- ★ **2 TL Senf**
- ★ **1 TL Essig**
- ★ **1 Prise Salz**
- ★ **Chiliflocken nach Belieben**
- ★ **200 g Sonnenblumenöl**

FÜR DIE GARNELENBÄLLCHEN

- ★ **125 g Wasser**
- ★ **50 g Butter**
- ★ **½ TL Salz**
- ★ **2 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- ★ **100 g Mehl Type 405**
- ★ **2 große Eier**
- ★ **200 g Garnelen, küchenfertig**
- ★ **2-3 Stiele Petersilie**
- ★ **etwa 500 ml Sonnenblumenöl zum Ausbacken**

PRO PORTION:

968 KCAL | 18 G E | 91 G F | 23 G KH



SOLERO
—
SCHNAPS

Solero-Schnaps

1 | Alle Zutaten in den  geben-
und **25 Sek.** | **Stufe 5** verrühren.

In Flaschen füllen und kühl lagern.

Den Schnaps kalt servieren.



ZUTATEN FÜR **2 Flaschen** à
ca. 500 ml

- ★ **250 g Wodka oder Korn**
- ★ **200 g Sahne**
- ★ **600 g Maracujasaft**
- ★ **Saft von 1 unbehandel-**
ten Orange
- ★ **100 g Zucker**
- ★ **3 EL selbstgemachter**
Vanillezucker

PRO FLASCHE:

963 KCAL | 7 G E | 32 G F | 84 G KH

TIPP | Servieren Sie die-
sen Schnaps auch einmal
als Bowle mit Vanilleeis.

Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel
Tel. +49 (0)431 / 200 766-0,
Fax +49 (0)431 / 200 766-50
E-Mail: info@zaubertopf.de
www.zaubertopf.de

Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Redaktion

Vivien Koitka, Jenifer Wohlers, Katrin Burmeister

Fotografen

Anna Gieseler & Kathrin Knoll, Ira Leoni

Grafik und Bildbearbeitung

Mareike Hansen

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in diesen E-Books erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de)
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
sweet paul, LandGenuss, Mein LandRezept, So is(s)t Italien,
Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO, BÜCHER und KIELerLEBEN.
© falkemedia, 2017 | www.falkemedia.de | ISSN 2510-392X