

The image is a vertical collage of three photographs. The top photo shows a red cup on a white surface. The middle photo shows a glass jar of jam with a pink ribbon tied around its neck and a pink polka-dot tag attached. The bottom photo shows a box of chocolates, with one chocolate wrapped in a red heart-shaped foil. The text 'Astrid Schmidtmeyer' is overlaid on the top photo, and 'Leckermäulchen Geschenke aus dem Thermomix' is overlaid on the bottom photo.

Astrid Schmidtmeyer

Leckermäulchen Geschenke
aus dem Thermomix

200 g Milchmädchen

100 g Butter

20 g Sahne

Dekor

200 g Kokosraspeln zum Einrollen

Zubereitung

Alle Zutaten außer den Kokosraspeln in den Mixtopf geben und auf Stufe 5/ 1 Minute zerkleinern. Jetzt alles 6 Minuten/ 60 Grad/ Stufe 3 schmelzen. 15 Minuten kaltstellen. Aus der Masse kleine Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen. Guten Appetit!

Weißer Schokolade Himbeere Rum Pralinen

Zutaten

600 g Weißer Schokolade

200 g Butter

20 g Sahne

100 g Himbeere Marmelade

1 Fläschchen Rumaroma

20 g Rum

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und auf Stufe 5/ 1 Minute zerkleinern. Jetzt alles 6 Minuten/ 60 Grad/ Stufe 3 schmelzen. In Pralinenformen füllen und 2 Stunden kalt stellen. Guten Appetit!

Walnuss Nougat Pralinen



Zutaten

400 g Vollmilch Schokolade

200 g Nougat
100 g Butter
20 g Sahne
200 g gehackte Walnüsse
1 Prise Pfeffer
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und auf Stufe 5/ 1 Minute zerkleinern. Jetzt alles 6 Minuten/ 60 Grad/ Stufe 3 schmelzen. In Pralinenformen füllen und 2 Stunden kalt stellen. Guten Appetit!

Weißer Schokolade Heidelbeeren Pralinen

Zutaten

600 g Weiße Schokolade

200 g Butter

20 g Sahne

100 g Heidelbeere Marmelade

½ TL Zimt

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und auf Stufe 5/ 1 Minute zerkleinern. Jetzt alles 6 Minuten/ 60 Grad/ Stufe 3 schmelzen. In Pralinenformen füllen und 2 Stunden kalt stellen. Guten Appetit!