



CHARLY TILL

SÜSSES FÜR KERLE

AUS DEM THERMOMIX®

ÜBER 60 LIEBLINGSREZEPTE



niva

Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst

Milchreis

Für 2 l (kann auch kalt gegessen werden)

Zubereitung: 5 Min.

Rühdauer: 46 Min.

Quellen: 30 Min.

1,5 l frische Vollmilch
250 g Milchreis
1 Prise Kardamom, gemahlen
100 g Butter
70 g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
Zimtpulver zum Bestreuen

1. Milch, Reis und Kardamom in den Mixtopf geben und **20 Min./90 °C/ Linkslauf/Stufe 1/mit MB** garen. Dann **10 Sek./Linkslauf/Stufe 3/ mit MB** durchmischen. Nochmals **20 Min./90 °C/Linkslauf/Stufe 1/ mit MB** kochen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben und **30 Sek./Linkslauf/ Stufe 3/mit MB** einrühren.
3. Danach den Milchreis nochmals **5 Min./90 °C/Linkslauf/Stufe 1/mit MB** fertigkochen.
4. In eine große oder acht kleine Schälchen umfüllen und etwa 30 Min. nachziehen lassen.
5. Mit etwas Zimt bestreuen.



Wer mag, begießt den Milchreis mit etwas Karamellsoße (s. Rezept S. 73).

Fürs Frühstück evtl. bereits am Vorabend zubereiten.

KUCHEN



Schoko-Marzipan-Orangentorte

Für 12 Stücke

Zubereitung: 30 Min.

Rührdauer: 32 Min.

(mit Glasur)

Backen: 30 Min.

Kühlen: 1–2 Std.

Für den Kuchen:

140 g Mehl

70 g Speisestärke

1,5 Pk. Backpulver (24 g)

30 g Kakaopulver, entölt

180 g Zucker

1 TL Vanillezucker

6 Eier, Gr. L (oder 7 Eier, Gr. M)

1 ½ MB Mineralwasser, spritzig

1 Prise Salz

Weiche Butter zum Einfetten

Springform, 26 cm

Für die Füllung:

150 g Rohmarzipan, in Stücken

250 g Orangenmarmelade

(45 g Frucht auf 100 g, z. B. dänische)

80 g weiche Butter

Für die Glasur:

1 Pk. Haselnussglasur, z. B. von Pickerd (200 g)

50 g Beeren und/oder ein paar gehackte Nüsse nach Wunsch

1. Backofen vorheizen auf 190 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze).
2. Eine Springform gründlich mit Butter einfetten.
3. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao im Mixtopf **30 Sek./Stufe 4/ mit MB** mischen, umfüllen.
4. Zucker und Vanillezucker **10 Sek./Stufe 10/mit MB** pulverisieren, spateln.
5. Eier trennen, Eigelbe in den Mixtopf zum Zucker schütten und **5 Min./ Stufe 5/mit MB** rühren.
6. Dann nochmals **1 Min./Stufe 3/ohne MB** laufen lassen, dabei die Mehlmischung abwechselnd mit dem Mineralwasser durch die Deckelöffnung zulaufen lassen. Mit einem weichen Spatel nochmals umrühren bis auf den Boden, dann in eine große Schüssel umfüllen.
7. Mixtopf vollkommen fettfrei spülen, mit kaltem Wasser nachspülen und trocknen. Rühraufsatz einstecken, Eiweiß und Salz hineingeben und **4 Min./Stufe 3.5/mit MB** zu Eischnee aufschlagen.
8. Etwa 1/3 vom Eischnee zum Teig geben und mit dem Spatel unterheben, danach den restlichen Eischnee (am besten gleich mit der Hand) aus dem Mixtopf nehmen und dazugeben, mit dem Spatel mehr heben als rühren, bis keine Eiweißinseln mehr sichtbar sind.
9. Diesen fluffigen Teig in die gefettete Springform füllen und auf der zweiten Schiene von unten im Backofen 30 Min. backen. Dabei die Ofentür nicht öffnen, sonst fällt der Kuchen zusammen.
10. Im geöffneten Ofen noch 5 Min. nachziehen lassen.
11. Herausnehmen, den Ring abnehmen und den Boden auskühlen lassen.
12. Mit einem langen, scharfen Messer oder mittels eines Bindfadens den Kuchen horizontal in zwei etwa gleich dicke Teile schneiden.
13. In der Zwischenzeit Mixtopf spülen, das Marzipan im Mixtopf **6 Sek./ Stufe 6/mit MB** zerkleinern.
14. Orangenmarmelade und Butter zufügen, **30 Sek./Stufe 5/mit MB** mixen, spateln und wiederholen.



15. Die Creme in eine kleine Schüssel umfüllen und in den Kühlschrank stellen bis zur weiteren Verarbeitung.
16. Die Glasur schmelzen: in den Garkorb die geschlossene (!) Packung legen, diesen in den Mixtopf einhängen, mit Wasser auffüllen bis alles bedeckt ist und **25 Min./Stufe 1.5/mit MB** verflüssigen.
17. Eine Teigplatte auf einen Tortenboden setzen und mit der Füllung gleichmäßig bestreichen (das geht am besten mit einem Messer, weil die Füllung etwas klebrig ist).
18. Den zweiten Boden daraufsetzen.
19. Die flüssige Glasur langsam über den Kuchen gießen. Überschüssige Glasur kann später mit dem Messer abgeschabt und als Deko verwendet werden. Die verlesenen Beeren und/oder Nüsse, wenn gewünscht, darauf verteilen.
20. Die Torte 1–2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
21. Mit geschlagener Sahne oder Eierlikörsahne servieren.

Upside-down Apfelkuchen mit Salzkaramell

Für 12 Stücke

Zubereitung: 20 Min.

Karamellisieren: 20 Min.

Rühdauer: 8 Min.

Backen: 35–40 Min.

Für das Karamell:

150 g Zucker

40 g Butter

1 Prise Meersalz, fein

1 EL Sahne

Für den Teig:

500 g leicht säuerliche Äpfel

3 EL Zitronensaft

220 g Mehl

1 TL Backpulver

½ TL Zimtpulver

120 g Butter, weich

150 g Zucker

4 Eier, Gr. M

1 ½ MB Milch

Butter zum Einfetten

Tarte- oder Springform, 24 cm

1. Äpfel waschen, abtrocknen, schälen, Kerngehäuse herausstechen und das Fruchtfleisch würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Für das Karamell $\frac{1}{3}$ vom Zucker in einem Kochtopf ohne Fett bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, nächstes Drittel darauf verteilen, nicht umrühren, sondern den Topf nur rütteln (darauf achten, dass der Zucker nicht dunkelbraun wird, dann ist er bereits verbrannt und schmeckt bitter).
3. Das letzte Drittel darauf geben und wieder nur den Topf sanft rütteln, bis die letzten Zuckerkristalle zu sehen sind, dann erst mit einem Holzlöffel umrühren (sehr heiß!).
4. Butter und Salz zugeben und unter langsamen Rühren kochen, die Sahne zum Schluss einrühren, sodass ein sämiges, dunkelorange farbenes Karamell entsteht. Ist es zu dunkel, schmeckt das Karamell bitter und verdirbt den Kuchen!
5. Eine Tarte- oder Springform einfetten. Das Karamell hineingießen und die Apfelstücke darauf verteilen (Vorsicht, das Karamell ist heiß!).
6. Backofen vorheizen auf 170 °C Umluft (185 °C Ober-/Unterhitze).
7. Für den Teig Mehl, Backpulver und Zimt im Mixtopf **30 Sek./Stufe 4/ mit MB** mischen, umfüllen.
8. Butter, Zucker und Eier im Mixtopf **5 Min./Stufe 4/mit MB** schaumig schlagen.
9. Die Hälfte vom Mehl zugeben, **2 Min./Stufe 3/mit MB** mischen, restliches Mehl durch die Deckelöffnung abwechselnd mit der Milch portionsweise zufügen. Mit dem Spatel nochmals durchmischen.
10. Den Teig auf die Äpfel gießen und glattstreichen.
11. Im Backofen auf der zweiten Schiene von unten 35–40 Min. auf einem Backblech (nicht dem Gitter!) backen (Stäbchenprobe). Evtl. nach 20 Min. einen Bogen Alufolie darauflegen, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.
12. Aus dem Ofen nehmen und sofort auf einen großen Kuchenteller stürzen. Sofern noch ein Apfelrest in der Form hängenbleibt, diesen herauskratzen und auf den Kuchen geben.