

Susann Kreihe · Fotos Carolin Frieze

DAS BACKBUCH FÜR DIE THERMOKÜCHENMASCHINE

Die besten Rezepte für alle Modelle von Thermomix und Co.



CHRISTIAN



Wiege-Funktion

Mit der integrierten Wiegefunktion können Sie die Rezepte passgenau zubereiten. Alle Zutaten können nacheinander eingewogen werden. Die Tara-Funktion ermöglicht das Zurückstellen auf 0000 g.

Ob Ihre Waage korrekt funktioniert, können Sie schnell feststellen. Sie sollte auf einer geraden Arbeitsfläche stehen, so dass die Füße alle fest aufstehen. Entnehmen Sie den Mixtopf, drücken Sie das Waage-Symbol und sobald 0000 g im Display erscheint, stellen Sie den sauberen, leeren Messbecher auf den Drehmechanismus am Boden des Grundgerätes. Zeigt die Waage nun 40 g an, ist diese exakt eingestellt.

Falls Ihre Anzeige davon abweicht, kontrollieren Sie bitte, ob der Thermomix

gerade steht, die Füße Kontakt zur Arbeitsfläche haben, kein Zug auf dem Kabel ist und kein Druck auf den Thermomix ausgeübt wird. Bei dem TM 5 ist zudem die Wiegefunktion bis Stufe 4 bei laufendem Betrieb möglich.

Wiegen können Sie im Mixtopf, auf dem Mixtopfdeckel selber, in einer aufgestellten Schüssel, in dem Gareinsatz, dem Varoma-Behälter oder -Einlegeboden. Das ist vor allem praktisch, wenn Zutaten nach und nach zugegeben und in den verschiedenen Ebenen gegart werden.

Geben Sie die Zutaten zum Wiegen langsam in den Mixtopf oder jedes weitere beliebige Gefäß, damit die Waage kleine Schwankungen ausgleichen kann. Zum Einwiegen von kleinen Mengen (Speisestärke, Salz, frische Hefe,

Vanillezucker u. Ä.) verwenden Sie am besten den Messbecher oder einen Teelöffel.

Alle Mengen in der Zutatenliste sind in Gramm angegeben. Das erleichtert die Arbeit beim Wiegen und Sie müssen nicht zusätzlich einen Messbecher für Flüssigkeiten verwenden.

Ein Backvorrat für alle Fälle

Die Lust auf ein Stück Kuchen kommt oft spontan, ebenso wie der unangemeldete Besuch zur Kaffeestunde. Damit Sie für diese Alltagssituationen gut gerüstet sind, können Sie sich an den folgenden Empfehlungen

orientieren. Falls Sie die Möglichkeit haben, sollten Sie bevorzugt Lebensmittel in BioQualität einkaufen!

Kühlschrank

Eier, Marmelade, frische Hefe,
Milchprodukte

Küchenschrank

Verschiedene Mehlsorten, Getreideflocken,
Grieß, Zucker, selbst gemachter
Vanillezucker, Salz, Kakao, Backpulver,
Trockenhefe, Nüsse, Kerne, Trockenfrüchte,
Gewürze, Öle, Honig, Ahornsirup
Birnen, Äpfel und Bananen lassen anderes

Obst schneller reifen und sollten deshalb separat gelagert werden. Beeren am besten am Kauftag verarbeiten, da diese sehr empfindlich sind.

Gefrierfach

Bei minus 18 Grad lassen sich Tiefkühlprodukte aus dem Supermarkt längere Zeit aufbewahren. Außerdem können Sie selbstgeerntetes Obst einfrieren. Auch selbst gebackenes Brot, Brötchen oder Kuchen auf Vorrat sind im Gefrierfach prima zu bevorraten. Schneiden Sie das Gebäck am besten vorher in Stücke, dann können Sie dieses portionsweise und je nach Bedarf entnehmen.