

OLAF BRUMMEL

GANZ FIX FÜR DEN THERMOMIX®

DIE SCHNELLSTEN FAMILIEN-REZEPTE
FÜR JEDEN TAG



UNABHÄNGIG
RECHERCHIERT
—
NICHT
VOM HERSTELLER
AUTORISIERT

YUMMY!

die Tüten herausnehmen und die Eier abgießen. Wer will, poliert die kunterbunten Schönheiten noch mit einigen Tropfen neutralem Öl.

MARMELADENGLÄSER UND BABYFLASCHEN STERILISIEREN

500 g Wasser in den Mixtopf füllen. Saubere Gläser oder Flaschen in den Varoma legen, aufsetzen und 15 Min./Varoma/Stufe 2 auskochen. Varoma

absetzen, Gläser und Flaschen auf einem sauberen Küchentuch trocknen lassen.

KIRSCHEN ENTSTEINEN FÜR EIN KIRSCHKERNKISSI

1 kg Sauer- oder Süßkirschen im Mixtopf 1 Min./Stufe 4 rühren. Das Kirschmus durch ein Sieb streichen und die Kerne behalten. (Aus dem Kirschmus am besten Konfitüre

kochen.) Die Kirschkerne im Mixtopf mit Wasser bedecken, 1 Spritzer Geschirrspülmittel dazugeben und 2 Min./Stufe 4 reinigen. Die Kerne in ein Sieb abgießen, unter fließendem Wasser abspülen und an der Luft trocknen lassen – perfekt für ein selbst gemachtes Kirschkernkissen!

+ TIPP

Ist das Gerät mal besonders stark verschmutzt, lassen Sie etwas Essigwasser einwirken.



KICK

START

Das hier geht raus an alle Morgenmuffel und Frühaufsteher, an Müsli-Esser und Smoothie-Schlürfer, an die, denen der Magen schon im Bett knurrt, und an die, die am liebsten erst mittags frühstücken: Genießen Sie Ihre erste Mahlzeit! Schließlich startet man nur einmal in einen neuen Tag — und je besser das Frühstück,