

## IMPRESSUM

Math. Lempertz GmbH  
 Hauptstraße 354  
 53639 Königswinter  
 Tel.: 02223-900036  
 Fax: 02223-900038  
 info@edition-lempertz.de  
 www.edition-lempertz.de

Genehmigte Sonderausgabe für Weltbild GmbH & Co. KG,  
 Steinerte Furt 68-72, 86167 Augsburg  
 © 2017 by Mathias Lempertz GmbH, Königswinter

Alle Rechte vorbehalten. Ohne ausdrückliche Genehmigung  
 des Verlages ist es nicht gestattet, das Buch oder Teile  
 daraus zu vervielfältigen oder auf Datenträger aufzuzeichnen.

Dieses Kochbuch wurde nach bestem Wissen und Gewissen  
 verfasst. Weder der Verlag noch der Autor tragen die  
 Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen,  
 die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen. Die Rezepte  
 wurden mit Liebe getestet, aber nicht an Tieren.

Der Markenname „Thermomix“ ist rechtlich geschützt und  
 wird nur als Bestandteil der Rezepte verwendet. Für Schäden, die bei  
 der Zubereitung der Gerichte an Personen oder  
 Küchengeräten entstehen, wird keine Haftung übernommen.  
 Bitte beachte die Anwendungshinweise der Gebrauchsanweisung  
 deines Thermomixgerätes.



[www.facebook.com/MIXtippRezepte](https://www.facebook.com/MIXtippRezepte)

Titelbild: Fotolia  
 Lektorat: Team mixtipp  
 Layout/Satz: Kerstin Pfeiffer  
 Gesamtherstellung: CPI

ISBN: 978-3-8289-2863-3

## Bildnachweis:

©fotolia.de: Barbara, Kitty, Sibylle, Dora Zett, ASK-Fotografie, ifunk, Brad Pict,  
 Björn Wylezich, fredograf, megakunstfoto, asab974, Tobias Arhelger, shaiith,  
 Björn Wylezich, Scovos, Ludmila Travina, arborpulchra, A\_Lein, trendyrowdy,  
 superfood, Photo SG, Doris Heinrichs, sonyakamoz, wsf-f, photocreww, ji\_images,  
 vaso, JS, Michael Eberhardt, Richard Villalon, HLPhoto, Christian Jung, id-art,  
 remstalknipser, emmi, DPRM, Sodem, FomaA, Patryssia, aliengel, Ruslan Mitin,  
 kei u, Polarpx, Grycaj, mako, Robert Kneschke, Mara Zemgaliete, William,  
 Martinan, Firma V, Gina Sanders, MNStudio, Stefan Gräf, Zerbor, pinkyone,  
 BlueOrange Studio, gpointstudio, kristall, thingamajiggs, Rawpixel.com, Miredi,  
 mellevaroy, ghazii, alexandrum01, Mykola Velychko, Voyagerix, Brebca, Jean  
 Kobben, chrisberic, morrowlight, famveldman, okskukuruza, VRD, suzanam  
 ©Shutterstock: Teri Virbickis, EasterBunny  
 ©Ariane Mackenzie, Kunstwerkstatt Horst Klein, Thermimaus, Sabine Simon,  
 Patrick Sun, Jörg Knobloch, Patrizia Berkholz, Sylvia Lühert



# Lieblings BACKREZEPTE

für den Thermomix®



Weltbild



# INHALT

Vorwort ..... 8

## KEKSE

After Eight Herzen ..... 12

Backmischung im Glas: Vanillekipferl ..... 14

Bärentatzen..... 16

Bethmännchen ..... 18

Butterplätzchen..... 20

Cranberry-Cantuccini ..... 22

Esquecidos – Portugiesisches Weihnachtsgebäck ..... 24

Haferflocken-Cashew-Plätzchen ..... 26

Haselnussmakronen..... 28

Ischler Mandelschnitten..... 30

Kokosecken..... 32

Linzer Plätzchen ..... 34

Englische Orangen-Grieß-Biscuits..... 36

Schokoladen-Chip-Cookies ..... 38

Spekulatius ..... 40

Traditionelles ostfriesisches Spritzgebäck..... 42

Zimtsterne ..... 44

Zitronenleckerli..... 46

## SÜSSE TEILCHEN

Churros ..... 50

Macarons..... 52

Nussecken ..... 54

Profiteroles mit Schokoladensauce ..... 56

Scones ..... 58

Süße Schnecken..... 60

Zimtschnecken ..... 62

Zimtwauffeln ..... 64

## SCHOKOLADIGE KUCHEN & TORTEN

After Eight-Kuchen im Glas..... 68

Chocolate Sponge Cake..... 70

Inspiration von „Sacher“ ..... 72

Mousse au Chocolat-Trifle ..... 74

Schoko-Eierlikör-Torte ..... 76

Schokoladen-Muffins ..... 78

Schokoladentarte..... 80

Walnuss-Paranuss-Brownies ..... 82

## KÄSEKUCHEN/ CREME- & SAHNETORTEN

Class of `87 Coffee Cake – 9c Kaffee-Kuchen..... 86

Flotte Imm – Bienenstich à la Thermimaus ..... 88

Frischkäsetorte..... 90

Beschwipste Whiskey-Torte..... 92

Käsekuchen mit Kekskrümelboden..... 94

Mokka-Torte..... 96

Schwarzwälder Kirschtorte ..... 98

Zabaglione Sponge Cake..... 100





## RÜHRKUCHEN

Marmorkuchen.....	104
Mohnkuchen.....	106
Gugelhupf-Minis.....	108
Mürbeteig für Tortenböden .....	110
Griechischer Osterkuchen .....	112
Torta Mandorla .....	114
Sugarshake.....	116
Topfenstollen.....	118

## OBSTKUCHEN UND -TORTEN

Apfelkuchen Elsässer Art .....	122
Aprikosenwähe .....	124
Biskuit Deluxe – Rhabarber-Erdbeer-Schichtkuchen .....	126
Bizcocho de Naranja – Orangenkuchen .....	128
Möhrenkuchen mit Limetten-Frischkäse-Topping .....	130
Früchtebrot .....	132
Blueberry Bomb.....	134
Kirschmuffins.....	136
Melonenkuchen.....	138
Pflaumenkuchen mit Streuseln.....	140
Zwetschgenkuchen .....	142
Johannisbeertraum.....	144
Traubenkuchen mit Mandelguss.....	146
Zitronenschnitte.....	148
No bake lovely Cake – Zitronentarte.....	150

## HERZHAFTES GEBÄCK

Börek .....	154
Flammkuchen mit Kürbis.....	156
Focaccia Kartoffel .....	158
Gefüllte Laugenstangen.....	160
Gemüseecken mit Käseguss .....	162
Mangoldkuchen mit Yufkateig.....	164
Pizza.....	166
Sausage Rolls.....	168
Thunfisch-Paprika-Zucchini-Muffins .....	170
Tomaten-Feta-Quiche.....	172
Yorkshire Pudding .....	174
Yufkateig gefüllt mit Oliven-Schafskäse-Creme.....	176
Zwiebelkuchen .....	178

## BROTE & CO.

Bagels.....	182
Fladenbrot mit Schwarzkümmel.....	184
Olivenöl-Windbeutel.....	186
Sonntagsbrötchen.....	188
Hefezopf .....	190
Stockbrot .....	192
Baguette Olive .....	194
Eiweißbrot .....	196
Knoblauchzupfer .....	198



# Lieblings BACKREZEPTE



*Liebe Thermomix-Freunde,*

stellt euch mal eine Geburtstagsfeier ohne Kuchen, ein Buffet ohne Quiche und einen Kindergeburtstag ohne süße Teilchen vor – wäre das möglich? Selbstverständlich nicht. Eine Festivität oder überhaupt ein Tag ohne diese kohlenhydratreichen Produkte scheint oft schier unvorstellbar. Dabei sah es in der Geschichte des Menschen oft etwas anders aus.

Bevor die Sahnetorte Einzug in unseren Alltag hielt, war das Brot stets ein wichtiger Begleiter des Menschen: Bereits 5000 v. Chr. strich man Getreidebrei auf Stein und backte diesen in heißer Glut zu Fladen. In Mesopotamien entwickelte man schließlich die moderne Backkunst.

Im Mittelalter wurde nur in Klöstern und reichen Haushalten gebacken, wo das Brot als Unterlage der Speise diente. Die einfache Bevölkerung ernährte sich in Mitteleuropa weiterhin von Getreidebrei. Erst die florierenden Städte des Hochmittelalters brachten einen Aufschwung des Bäckerhandwerks mit sich. Kuchen und Süßes war der Unterschicht jedoch weiterhin verwehrt – weit bis ins 18. Jahrhundert hinein konnte sich nur der Adel diesen Luxus leisten. Doch dann wurde der Zucker aufgrund des Kolonialismus populärer und als Nahrungsmittel auch für Nichtadlige erschwinglich. Ferner entwickelte der Wissenschaftler Franz Carl Achard eine Technik, mit der man aus Rüben Zucker gewinnen konnte. In Schlesien baute man die erste Rübenzuckerfabrik, die den Zuckerbedarf Europas fürs Erste sicherte.

So ist viel Zeit ins Land gegangen, Gebäck- und Kuchenrezepturen haben sich gewandelt und stetig sind neue Ideen hinzugekommen. In unserem großen Backbuch haben wir die schönsten Backkreationen unserer mixtipp-Titel praktisch in einem Werk zusammengefasst. Das erspart euch das lästige Zusammensuchen der Rezepte für die Weihnachtsbäckerei und den Kindergeburtstag, denn jetzt habt ihr ein Backbuch für alle Fälle im Schrank stehen! Hier findet ihr knusprige Plätzchen, süße Teilchen, schokoladige Wohlfühlkuchen, cremige Sahnetorten und natürlich Brot und herzhaftes Gebäck. Egal, welches Rezept ihr sucht oder für welchen Anlass ihr backen wollt – für jede Eventualität seid ihr gerüstet. Ob ein Topfenstollen für die Adventszeit, eine Schokoladentorte als Dessert oder der Knoblauchzupfer zum Grillen mit Freunden – jede eurer Kreationen wird Freunde und Familie umhauen!

*Julia Webermann*

Herausgeberin, Edition Lempertz



## AFTER EIGHT HERZEN

**Zubereitungszeit: 30 Minuten**

**Backzeit: 15 Minuten,**

**180°C Ober-/Unterhitze**

**Backutensilien: Backblech,**

**herzförmige Ausstechform,**

**Spritzbeutel mit dünner Tülle**

**Zutaten für ca. 1 Blech**

---

100 g Minztäfelchen

---

50 g Zucker

---

125 g Butter, in Stücken, weich

---

1 Prise Salz

---

1 Ei, Größe M

---

230 g Weizenmehl, Type 405

---

5 g Backkakaopulver, z.B. von Bendsorp

---

etwas Mehl für die Arbeitsfläche

---

150 g weiße Kuvertüre,  
in Stücken

1. Zerkleinere als Erstes die Minztäfelchen 5 Sekunden/ Stufe 5 und fülle sie in eine separate Schale.
2. Pulverisiere den Zucker im Mixtopf 10 Sekunden/ Stufe 10. Da der Zucker sehr staubt, warte 1 Minute bevor du den Deckel öffnest und gib dann Butter, Salz und die zerkleinerten Minztäfelchen hinzu. Rühre die Zutaten 1 Minute/ Stufe 3 schaumig.
3. Rühre als Nächstes das Ei 30 Sekunden/ Stufe 3 ein und füge das Mehl und das Kakaopulver hinzu. Verrühre alle Zutaten 1 Minute/ Stufe 4.
4. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor und lege 1 Backblech mit Backpapier aus.
5. Rolle nun den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn aus und stich mit einer herzförmigen Ausstechform Herzen aus dem Teig. Lege die Herzen auf das Backblech und backe sie 15 Minuten/ 180°C Ober-/Unterhitze aus. Reinige den Mixtopf gründlich.
6. Lass die Kekse anschließend auf einem Kuchenrost auskühlen.
7. Zerkleinere die Kuvertüre im Mixtopf 8 Sekunden/ Stufe 8 und schmilz sie dann 5 Minuten/ 45°C/ Stufe 1. Fülle die geschmolzene Schokolade in einen Spritzbeutel mit dünner Tülle oder eine Gefriertüte, bei der du eine Ecke abschneidest, und verziere damit gitterförmig die ausgekühlten Kekse.

**mixtipp**  
Du kannst die Herzen  
natürlich auch mit  
Zuckerglasur verzieren.





# NUSSECKEN

**Zubereitungszeit: 25 Minuten**

**Kühlzeit: 1 Stunde**

**Backzeit: 45 Minuten,  
175°C Ober-/Unterhitze**

**Backutensilien: Backblech**

**Zutaten für 1 Blech**

## Für den Teig:

300 g Mehl

100 g Zucker

15 g Vanillezucker

2 Eier, Größe M

130 g Margarine

1 TL Backpulver

## Für den Belag:

200 g Butter, in Stücken

200 g Zucker

50 g Wasser

400 g gehackte Nüsse  
(Mandeln, Haselnüsse, Erdnüsse  
oder Walnüsse)

7 EL Marmelade  
(z.B. Aprikose oder Orange)

200 g Zartbitterschokolade,  
in Stücken

1. Zuerst gibst du alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf und knetest sie 4 Minuten/ Teigknetstufe. Danach stellst du den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank.
2. Für den Nussbelag erwärmst du nun Butter, Zucker und Wasser im Mixtopf 8 Minuten/ 100°C/ Stufe 2. Dann gibst du die Nüsse dazu und rührst sie 1 Minute/ Linkslauf/ Stufe 2 unter, bis alles gut vermischt ist.
3. Jetzt rollst du den Teig aus, legst ihn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech, bestreichst ihn mit Marmelade und verteilst dann die Nussmischung gleichmäßig darauf.
4. Im vorgeheizten Ofen backst du den Teig 45 Minuten/ 175°C Ober-/Unterhitze. Anschließend lässt du ihn abkühlen.
5. Jetzt gibst du die Schokolade in den Mixtopf und zerkleinerst sie 5 Sekunden/ Stufe 8. Dann schiebst du sie mit dem Spatel nach unten, schmilzt sie 6 Minuten/ 60°C/ Stufe 2 und füllst sie in eine Schüssel.
6. Zum Schluss schneidest du den abgekühlten Teig in Dreiecke und tauchst den Boden und die Seiten der Nussecken in die geschmolzene Schokolade. Dann legst du sie zum Trocknen auf eine mit Backpapier ausgelegte Fläche.

**mixtipp**

Nüsse selbst zerkleinern:  
200 g je 4 Sekunden/  
Stufe 8 zerkleinern!



**mixtipp**

Können super vorbereitet  
werden und schmecken  
auch nach einer Woche  
immer noch frisch!



# AFTER EIGHT-KUCHEN IM GLAS

**Zubereitungszeit: 15 Minuten**

**Backzeit: 30 Minuten,  
180°C Ober-/Unterhitze**

**Backutensilien: 6 ofenfeste  
Twist-Off-Gläser à 250 ml,  
abgekocht**

**Zutaten für 6 Kuchen**

100 g Zucker

1 Vanilleschote, in Stücken

3 Eier, Größe M, zimmerwarm

125 g Öl

125 g Sahne

125 g Mehl

25 g Kakaopulver

½ Päckchen Backpulver

60 g After Eight-Täfelchen

etwas Öl für die Gläser

einige Semmelbrösel für die  
Gläser

1. Bereite als Erstes die Gläser vor. Dafür ölst du diese gut ein. Achte dabei aber darauf, dass du die oberen Ränder der Gläser aussparst. Streue die Gläser dann gleichmäßig mit den Semmelbröseln aus und heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

2. Pulverisiere 50 g Zucker und die Vanilleschote im Mixtopf 15 Sekunden/ Stufe 10 und gib dann Eier, Öl, Sahne, Mehl, Kakaopulver, Backpulver, die restlichen 50 g Zucker und die Minztäfelchen hinzu. Verrühre nun alle Zutaten 40 Sekunden/ Stufe 5 und befülle die Gläser zu  $\frac{2}{3}$  mit dem Teig.

3. Stelle die befüllten Gläser ohne Deckel auf ein kaltes Backrost und backe die Kuchen im vorgeheizten Backofen 30 Minuten/ 180°C Ober-/Unterhitze aus. Führe nach der Backzeit die Stäbchenprobe durch und verlängere gegebenenfalls die Backzeit um einige Minuten.

4. Verschließe danach die Gläser mit den Deckeln und lass sie 8 Minuten im ausgeschalteten, heißen Backofen ruhen.

**mixtipp**

Du kannst die Gläser  
fein beschriften und mit  
Bändern dekorieren.





# CLASS OF '87 COFFEE CAKE – 9C KAFFEE-KUCHEN

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**

**Backzeit: 25-30 Minuten,  
170°C Umluft**

**Backutensilien: Springform,  
Ø 28 cm**

**Zutaten für 1 Kuchen**

## Für den Teig:

180 g Zucker

180 g Butter, in Stücken, weich

3 Eier, Größe M

180 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

## Zum Tränken des Bodens:

1 Tasse Kaffee (200 g)

80 g Zucker

1 EL Backkakao (oder 3 EL  
Kakaogetränkpulver, z.B.  
Kaba)

½ Fläschchen Rum-Aroma (oder  
4 EL Rum)

## Für das Topping:

400 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnesteif

2 EL Vanillezucker

etwas Kakaopulver zum  
Bestäuben

1. Heize den Backofen auf 170°C Umluft vor. Dann stellst du den Kuchenboden her. Dazu gibst du Zucker, Butter und Eier in den Mixtopf und verrührst alles 1 Minute/ Stufe 4. Danach gibst du Mehl und Backpulver dazu und verrührst alles noch mal 30 Sekunden/ Stufe 4.
2. Pinsle jetzt eine 28er-Springform mit Backtrennmittel o.Ä. ein und fülle dann den Teig in die Form. Und schon geht's ans Backen: 25-30 Minuten/ 170°C Umluft im vorgeheizten Backofen!
3. Fülle derweil Kaffee, Zucker, Kakao und Rum-Aroma oder Rum in den Mixtopf. Ist der Kaffee heiß, dann verrührst du alles nur 10 Sekunden/ Stufe 3. Ist der Kaffee kalt, dann 3 Minuten/ 60°C/ Stufe 3 verrühren. Der Kaffee muss heiß sein, damit sich der Zucker auflöst.
4. In den noch heißen Kuchenboden piekst du jetzt mit einer Gabel o.Ä. Löcher (der Kuchen muss dabei noch in der Springform bleiben). Gieße nun die Flüssigkeit langsam über den Boden. Der Boden saugt die ganze Flüssigkeit auf. Komplette auskühlen lassen.

**mixtipp**

Schmeckt auch super  
zum Tee.

5. Als Nächstes geht's ans leckere Topping! Dazu schlägst du die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker auf Stufe 4 mit dem Schmetterling auf, bis sie so fest ist, wie du es gerne hast. Verteile die Sahne auf dem Boden und bestäube sie mit etwas Kakaopulver.

*Das Rezept hat Anja Krandick, besser bekannt als Thermimaus, 1987 (9. Klasse) im Hauswirtschaftsunterricht der Haupt- und Realschule Kloster-Barthe in Hesel bekommen und auf den Thermomix umgeschrieben.*



# APFELKUCHEN ELSÄSSER ART

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**

**Ruhezeit: 30 Minuten**

**Backzeit: 55 Minuten,**

**160°C Umluft**

**Backutensilien: Springform,**

**Ø 26 cm**

**Zutaten für 1 Kuchen**

## Für den Teig:

125 g Butter, in Stücken

250 g Mehl

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei, Größe M

etwas Butter für die Form

## Für die Füllung:

800 g Äpfel, geschält,  
geviertelt, entkernt

## Für den Guss:

½ Bio-Zitrone

125 g Sahne

3 Eier, Größe M

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

**1.** Verrühre für den Teig die Butter, das Mehl, den Zucker, das Salz und das Ei im Mixtopf 4 Minuten/ Stufe 4. Forme den Teig zu einer Kugel und umwickle ihn mit Frischhaltefolie. Lege den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank und reinige den Mixtopf.

**2.** Fette währenddessen die Backform mit etwas Butter ein und heize den Backofen auf 160°C Umluft vor.

**3.** Rolle den Teig auf einer bemehlten Oberfläche aus und lege ihn in die Backform. Drücke den Teig am Rand der Backform ca. 4 cm hoch, sodass ein Rand entsteht.

**4.** Schneide die Apfelviertel in Scheiben und verteile sie auf dem Teig. Backe den Teig nun im vorgeheizten Backofen 25 Minuten/ 160°C Umluft und wasche die Zitrone unter heißem Wasser ab, trockne sie und reibe sie mit einer feinen Reibe in ein Schälchen.

**5.** Für den Guss verrührst du die Sahne mit den Eiern, dem Zucker, dem Vanillezucker und der Zitronenschale im Mixtopf 2 Minuten/ Stufe 3. Gieße den Guss über den Kuchen und backe ihn weitere 30 Minuten.

