

# Läuterzucker



Fotos Gisela M. links vorher/rechts fertig

## **Zutaten:**

1 Liter Wasser

1 kg Zucker

## **Zubereitung:**

Wasser und Zucker in CC geben. Flexirührelement einsetzen/Rührintervall 3/Temperatur 102 Grad.

Sobald Temperatur erreicht ist, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach 3 Minuten ist der Läuterzucker fertig. Sobald er abgekühlt ist, kann man ihn in Flaschen abfüllen und als Basis für Cocktails etc. verwenden. Er ist einige Monate haltbar.

---

# Badebomben



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Jenny Köstler

**Zutaten:**

30g Kakaobutter (optional Kokosfett oder 20g Kakaobutter, 5g Kokosöl und 5g Mandelöl )

100g Natron

50g Speisestärke

50g Zitronensäure

20 Tropfen ätherische Öle

Lebensmittelfarbe (achtung nicht auf Wasserbasis wegen Zitronensäure)

*Optional, wenn es sehr fettig ist, kann man auch noch etwas Magermilchpulver zugeben*

**Zubereitung:**

Butter schmelzen ohne Rührelement bei 60 Grad.

Temperatur abstellen, K-Haken einsetzen und alles andere dazu geben, vermischen.

In Eiswürfelformen geben und zwanzig Minuten in Froster. Fertig.

*Nachfrage:*

*Wofür braucht man denn die Stärke?*

*Antwort: wegen dem fett. Saugt auf. Tut der Haut aber nix.*

*Nach einem Bad ist die Haut wunderbar gepflegt.*

---

## Fruchtriegel



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbie Steber

Diesmal habe ich folgende Mischungen gemacht, aber es geht jegliche Kombination...

### **Zutaten:**

*Cranberrie -Schoko-Mandel:*

200 g Datteln

200 g Cranberries

200 g Mandeln

Ca. 1 EL Kakao

Ca. 1 EL Schokodrops

*Mango-Kokos-Ingwer:*

200 g Datteln

200 g getrocknete Mango

200 g Cashewnüsse

20 g Kokosflocken

1 EL Kandierten Ingwer

*Apfel-Aprikosen-Walnuss:*

200 g Datteln

100 g Apfelringe

100 g getrocknete Aprikosen

200 g Walnüsse

Etwas Zimt

Oblaten

### **Zubereitung:**

Jeweils gleiche Menge an Datteln, getrockneten Früchten und Nüssen im Multizerkleinerer mit dem Messer so lange zerkleinern, bis eine klebrige Masse entstanden ist.

Tipp von Sabine Zorba : Man kann die Masse auch wunderbar durch den Fleischwolf lassen .

Das Ganze streiche ich dann auf eckige Oblaten, noch eine oben drauf, lege sie in eine eckige Form, beschwere sie von oben und stelle sie für ein paar Stunden in den Kühlschrank.

Danach schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.

---

**Chips**

**Salbeichips**

**Rosmarinchips**



Fotos Gisela M.

**Zutaten (für ein Blech):**

3 längliche Kartoffeln

ca. 2 EL Öl

1 Hand voll Salbeiblätter

Salz

**Zubereitung:**

Im Multi, Scheibe Nr. 4 (Alternativ Schnitzelwerk) die Kartoffeln mit Schale schneiden.

Backofen 0/U/190 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen, Kartoffeln von allen Seiten leicht mit Öl besprühen.

Zwei Kartoffelscheiben zusammenlegen und ein Salbeiblatt dazwischen. Salzen.

Ca. 30 Minuten backen.

In der Mitte der Backzeit Kartoffeln 1 x wenden.

Fertig ☐

*Tipp: Geht natürlich auch mit anderen Kräutern wie Rosmarin und Co.*

---

# Kokosmilch selbst gemacht



Anleitung und Fotos von Gisela M.

## **Zutaten:**

Kokoschips oder Kokosraspeln

## **Zubereitung:**

Kokoschips oder Kokosraspeln in den Multi mit Messer gegeben und drei Minuten rühren lassen. Die Masse ist jetzt schon recht flüssig.



Pause einlegen, da dann das Öl noch besser austritt. Weitere zwei Minuten auf hoher Stufe laufen lassen – dann sollte es schon sehr flüssig und somit fertig sein.



Die warme Masse abfüllen und stehen lassen (am besten im Kühlschrank lagern). Es wird dann ganz fest. Haltbar ist das Mus bei kühler Lagerung ca. drei Monate.

Immer wenn man Kokosmilch benötigt, kann man sich seine Kokosmilch aus dem Mus in gewünschter Menge (in Gewürzmühle oder Blender) mischen.

Verhältnis 1:10, d.h. auf 10 Gramm Kokosmus kommen 100 ml Wasser.

Bei Pfannengerichten, in denen Kokosmilch benötigt wird, gebe ich das feste Mus auch gerne direkt (ohne Vermischung mit Wasser) bei. Es löst sich durch die Wärme von alleine auf.



**Variante von Claudia Kraft**

Zutaten:

200g Kokosflocken

1/2l Wasser

Zubereitung:

Beide Zutaten in den Blender oder Hochleistungsmixer geben und einige Minuten auf fast höchster Stufe mixen. Wenn der Mixer nicht so stark ist und man die Milch für eine Creme benötigt, kann man sie durch ein feines Sieb gießen.

Wenn man Kokosmilch über hat, ob gekaufte oder selbstgemachte gebe ich euch einen Aufbewahrungstipp: Eiswürfelbeuteln für den Tiefkühler 😊 ☐

Die friert man auch dann ein. Somit ist die Milch gleich portioniert und man kann ganz leicht Stück für Stück entnehmen. Für Smoothies perfekt denn so hat man Milch und Eiswürfel.

---

## Gebräunte Butter



Fotos von Maren Grau-Soumana Mayaki

Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

nach Christian Strahl

**Zutaten:**

Butter

**Zubereitung:**

Die Butter in die CC, Flexirührelement, Rührintervallstufe 3, 140 grad, 10 min. Fertig.

Ich benutzte ausschließlich gebräunte Butter zum Backen und die Herstellung ist in der CC deutlich einfacher als auf dem Herd im Topf.



---

## Glukosesirup Glucosesirup

Anleitung zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

**Zutaten:**

400 g Glucose (Traubenzucker)

200 g Wasser

### **Zubereitung:**

Glucose und Wasser 15 Minuten auf 110 Grad, Intervallstufe 2 mit eingesetztem Flexi-Rührelement aufkochen.

Die 400 g sind praktisch weil eine Packung 400 g enthält. 2 Teile Glukose mit 1 Teil Wasser in der CC mit Flexi aufkochen.

Abfüllen, fertig.

Haltbarkeit ca 6 Monate.

---

## Erdbeermargarita      Erdbeer Margarita



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Über den Dächern von Kölle

### **Zutaten:**

- 1 halbe Limette
- 2 Centiliter Tequila (weiß)
- 2 Centiliter Cointreau
- 4 Centiliter Erdbeersirup

6 Erdbeeren (püriert)

2 Teelöffel Zucker

Eis

### **Zubereitung:**

Püriert die Erdbeeren und stellt sie beiseite (Multizerkleinerer mit Messer)

Befeuchtet den Glasrand einer Cocktailschale mit einer halbierten Limette.

Drückt den so befeuchteten Glasrand in einen mit Zucker bestreuten Teller.

Misst Erdbeersirup, Cointreau und Tequila ab und gibt alles gemeinsam mit den pürierten Erdbeeren in den Cocktailmixer.

Gibt das zerstoßene Eis und den Zucker ebenfalls hinzu.

Schüttelt kräftig und serviert die Drinks anschließend in den vorbereiteten Cocktailschalen.

## **Duschmousse**



Foto von Franziska Gubler

Rezept

von <http://www.vegan-thermomix.de/2016/03/10/dusch-smoothie-ein-herrliches-duscherlebnis-selbst-gemacht/> und von Franziska Gubler auf CC abgewandelt.

### **Zutaten:**

50 gr Seife in 2 – 3 Stücke zerkleinert

110 gr. Wasser

40 g Glycerin (Apotheke, 85%iges)

50 g Traubenkernöl oder Mandelöl oder Olivenöl

### **Zubereitung:**

Seife zerkleinert in der Gewürzmühle, Wasser zugeben, temperieren bei 80 Grad in der Schüssel, mit Flexi ca. 7 Minuten rühren, bis die Seife sich gut aufgelöst hat. Dann Öl und Glyzerin zugeben und mit dem Flexi alles moussig geschlagen (ca. eine Minute).

In eine Schüssel füllen, im Kühlschrank abkühlen lassen, bis es eine glibberige, puddingartige Masse in einem Stück ist. Das dauert ca. 1-2 Stunden, je nach Kühlschrank-Kälte.

---

## **Zitronenzucker**



Rezept und Foto von Waltraud Kogler

**Zutaten:**

10 Bio-Zitronen

Biorohrzucker

**Zubereitung:**

Ich habe 10 Bio-Zitronen dünn geschält, diese Schalen in der Gewürzmühle zerkleinert, Biorohrzucker dazu, nochmals mit P-Taste ...

Sehr intensiv und bittersüßsauer... (für zukünftige Kuchen, Cremes...)

*Alternative von Erika Schimke:*

*Ich nehme 5-6 BIO-Zitronen, schneide sie einmal auf und entferne die Kerne. Dann komplett abwiegen und mit der gleichen Menge Zucker KOMPLETT ( also mit Schale und weißem Häutchen ) in den Mixer, gut pürieren und in Gläser abfüllen. Es wird nicht bitter, es ist cremig, ergiebig und auch mal fix in eine Tasse heißes Wasser eingerührt, um sich eine heiße Zitrone zu machen. Zum Backen und Kochen sowieso. Hält ewig in Gläschen.*