



Thermomix-Fact Juni

Unsere bewährten Genussmix-Rezepte findet ihr nun im PDF-Format zum Herunterladen auf genussmix.ch. Ein Besuch lohnt sich!!

Pausenbrötchen



Zutaten:

300 g Äpfel
1 EL Zitronensaft oder Wasser
100 g Haferflocken
60 g gemischte Nüsse
60 g Cranberries, getrocknet
400 g Mehl (z.B. 200 g Dinkel-hell, 100 g Vollkornmehl, 100 g Roggenmehl)
20 g Hefe
2 TL Salz

Zubereitung:

Nüsse 5 Sek. /Stufe 5 zerkleinern, umfüllen.
Haferflocken 10 Sek./Stufe 10 zu Mehl mahlen, zu den Nüssen umleeren.
Äpfel vierteln, mit dem Zitronensaft oder Wasser in den Mixtopf geben, 9 Min. / 100 °C/ Stufe 1 kochen.
Dann 20 Sek./ Stufe 5 zu Apfelmus pürieren.
Ca. 15 Min. abkühlen lassen.
Mehl, Haferflockenmehl, Nüsse, Cranberries, Hefe zerbröckelt und Salz begeben und 2 Min./Teigmodus zu einem Teig kneten (je nach Mehlsorten, ist der Teig etwas klebrig).
Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und zu einem Rechteck formen.
Zugedeckt ca. 45 Min. gehen lassen. Mit einem Teighorn Triangel einschneiden, mit Wasser bestreichen und mit Haferflocken bestreuen. 25-30 Min. bei 210°C backen.

Und weiter geht's

Der Mixtopf kann weiterhin für 199.- anstatt 299.- im Shop bezogen werden. Zum Kauf eines Thermomix® TM6® erhält man das Kochbuch „En Guete, Schwiiz“ gratis dazu.

Vorführungen sind wieder erlaubt

Es freut uns, dass wir wieder unsere persönlichen Vorführungen mit Gästen anbieten dürfen. Bei einer Vorführung mit drei Gästen, welche noch keinen Thermomix® besitzen, erhält der Gastgeber einen CHF 100.- Gutschein für unseren Online-Shop.

Natürlich stehen wir euch weiterhin für Online-Kurzvorführungen zur Verfügung.



Ich freue mich über deine Nachricht.