



Thermomix-Fact November

Der Thermomix® TM6® lernt immer wieder neu dazu.. so hat er letzten Monat zwei neue Modi hinzugefügt und ein Modus wurde verbessert.

Vorspülen

Vorspülen konnte er auch schon vorher. Nun wurde aber dieser Modus überarbeitet und verbessert! Wirklich toll! Es lohnt sich wirklich, den Mixtopf mit diesem Modus nach einem Teig, Risotto usw. so vorzuspülen.

NEU: Eier kochen

Nun muss für das perfekte Ei nicht mehr der Gareinsatz zur Hilfe gezogen werden. Man legt die Anzahl Eier direkt in den Mixtopf und die Eier werden ohne rühren mit der richtigen Menge Wasser auf den gewünschten Garpunkt gar gekocht.

NEU: Erwärmen

Ob Suppe, Saucen oder Babynahrung. Mit dem Modus Erwärmen werden Gerichte gleichmässig erhitzt. Bei grösseren Mengen kann man auch noch den Rühreinsatz zur Hilfe nehmen.

... Mixtopf-Aktion

Alle können von diesem tollen Angebot profitieren.

Rezeptideen

Helens Bircher-Müesli (Rezeptwelt.de)

- 25 g Haselnüsse ganz
- 2 Stück Äpfel
- 200 g Haferflocken
- 25 g Rosinen
- 500 g Milch
- 15 g Kokosflocken
- 2 geh. TL Honig
- 500 g Joghurt
- ½ Zitrone Saft
- Etwas Zimt



Haselnüsse in den Mixtopf geben und **8 Sek./ Stufe 6** zerkleinern und umfüllen.

Äpfel vierteln und entkernen und **4 Sek./ Stufe 5** zerkleinern.

Haferflocken, Nüsse, Rosinen, Milch, Kokosflocken, Honig, Joghurt, Zitrone und Zimt hinzugeben und **15 Sek./Stufe 4** mischen.

Bircher-Müesli umfüllen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Gut eine Woche haltbar!

Cookidoo-Empfehlung




Tipp: Fleisch 1-2h marinieren lassen

(ohne frische Tomaten. Perfekt für den Herbst/Winter)

Ich freue mich über deine Nachricht.