

DER HOCHLEISTUNGSMIXER VON PAMPERED CHEF DER SOGAR KOCHEN KANN



INFORMATIONEN UND REZEPTE ZUM BLENDER

TEAM WALLI BERENS

Der Blender von Pampered Chef

... der Mixer mit 2 PS, der sogar kochen kann



Deluxe Blender

#100222 € 349,-

Becher und Adapter Set

100325 € 129,-

- Lässt sich auf 104°C erwärmen
- 23.700 Umdrehungen in der Minute
- 8 vorprogrammierte und 2 benutzerdefinierte Einstellungen
- Fassungsvermögen von 1,4 l (warme Speisen) bzw. 1,6 l kalt
- Der Adapterbecher fasst 700 ml
- 3 Jahre Garantie
- Zubehör: Reinigungsbürste, Siebbeutel, Überkochschutz, St



SMOOTHIE

Mega leckere Frucht- oder Gemüse-Smoothies ohne Faserrückstände - einfach nur samtig lecker.



ALT MILK

Selbst alternative Milch aus Nüssen, Körnern oder Samen herstellen.



GRIND

Mahlfunktion für frisches Mehl, Kaffeebohnen, Erdnussbutter etc. ,



SOUP

Leckere, cremige Gemüsesuppen mit einer leichten Schaumkrone. ganz einfach nebenbei gezaubert.



SAUCE

Kreieren Sie aromatische Saucen mit frischen Zutaten - einfach lecker.



JAM

Samtige Marmelade ohne Kerne, sogar bei Himbeeren, Brombeeren oder Johannisbeeren.



HEATED PUREE

Leckere Gemüsepurees, die zum Binden von Suppen oder Saucen verwendet werden können.



CUSTOM BLEND

Für eigene Rezepte die Dauer und Geschwindigkeit für die Zubereitung selbst wählen.



HEATED WASH

Reinigungsprogramm - fügen Sie einfach 750 ml Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel in den Topf und er reinigt sich selbst.

Für Smoothies, alternative Milch, Erdnussbutter oder Schokoaufstrich, Dips, Soßen, Suppen und vieles mehr

Nutzungshinweise

Aufbau & Zubehör



Maße

Höhe 47cm

Breite 30 cm

Tiefe ca.24,5/25 cm

Gewicht

mit Glaskanne 5,5 kg

nur Motorblock 3,05 kg

Glaskanne 2,43 kg

Zubehör

Stößel, Siebbeutel, Überkochschutz

Doppelseitige Reinigungsbürste

Nutzungshinweise

Das Bedienfeld



A - Links sind drei kalte Programme und die Reinigungsfunktion

B - Rechts sind die vier heißen Programme

C - Cancel = Programm stoppen

D - Pulse = pulsierendes Mixen auf hoher Drehzahl

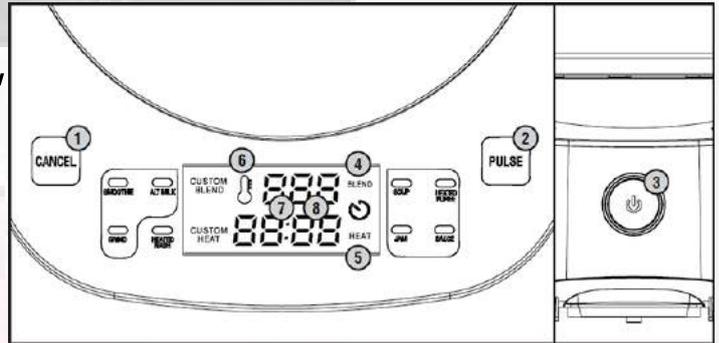
E - Das Rad an der Vorderseite dient zum Auswählen des jeweiligen Programms. Durch Drücken des Rads wird das gewählte Programm gestartet.

Nutzungshinweise

Einstellungen

1 - Abbrechen-Taste (CANCEL)

Verwenden Sie die Abbrechen-Taste, um den Betrieb jederzeit zu unterbrechen, während das Gerät in Gebrauch ist. Sie werden daraufhin zum benutzerdefinierten Programm geführt.



2 - Pulse-Taste (PULSE)

Drücken Sie die PULSE-Taste, um die Zutaten im benutzerdefinierten Programm bei höchster Geschwindigkeit zu verarbeiten.

3 - Drehknopf

Drehen Sie den Drehknopf, um sich durch die Einstellungen zu bewegen, die Drehzahl des Mixers zu ändern, die Temperatur zu ändern oder drücken Sie den Drehknopf, um zu starten oder zu pausieren.

4 - Mix-Symbol (BLEND)

Immer, wenn sich die Messer bewegen, leuchtet das Mix-Symbol auf.

5 - Heizsymbol (HEAT)

Bei eingeschaltetem Heizelement leuchtet das Heizsymbol auf.

6 - Thermometer-Symbol

WARNHINWEIS: Wenn dieses Symbol leuchtet, ist der Inhalt heiß und es kann zu Verbrühungen kommen.

7 - Temperaturanzeige

Um die Temperaturanzeige des Gerätes grundsätzlich auf Celsius umzuschalten, halten Sie die Tasten CANCEL und PULSE gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.

8 - Zeitanzeige

Bei Programmen ohne Heizfunktion wird automatisch die Zeit angezeigt. Bei Programmen mit Heizfunktion wird nach Erreichen der Temperatur die Zeit angezeigt.

Nutzungshinweise

Programme

SMOOTHIE	Milchmixgetränke & Fruchtgetränke
ALT MILK	Pflanzliche Milch Alternativen, zum Beispiel Nuss-, Hafer- oder Mandelmilch
GRIND	Mahlen (Mehl, Kaffee, Reis, Parmesan,...)
HEATED WASH	Wasser wird erwärmt und durch pulsierende Drehbewegungen wird der Behälter gereinigt
SOUP	Suppen kochen und pürieren
HEATED PUREE	Gemüsepuree oder Babybrei
JAM	Marmelade kochen
SAUCE	Soßen kochen

Zusätzlich können auch manuell sowohl die Stufen, als auch die Zeit frei gewählt werden.

Zustand des Mixers

Vorheizen

Während der Mixer aufheizt, bewegen sich 12 Striche in einem kreisförmigen Muster.

Pause

Wenn das Programm durch Drücken der Pause-Taste unterbrochen wird, blinkt das Display.

Fertig

Wenn ein voreingestelltes oder benutzerdefiniertes Programm abgeschlossen ist, zeigt das LED-Display END (Ende) an.

Fehlermeldung LID

Erscheint auf dem Display die Anzeige LID dann ist der Deckel nicht richtig verschlossen. Deckel bitte verschließen und dann kann das gewählte Programm gestartet werden.

Rezepte

Alternative Milch

- Goldene Milch
- Hafermilch mit Vanille
- Mandelmilch
- Nussmilch

Aufstriche/Dips

- Avocado-Dip
- Erdnussbutter
- Guacamole
- Honig-Senf
- Kräuterbutter
- Lemon Curd
- Nuss-Nougat-Creme
- Rhabarber Curd
- Rucola-Pesto

Baby Nahrung

- Gemüsebrei
- Getreidebrei
- Obstbrei

Marmelade

- Aprikose-Mango-Physalis
- Erdbeer-Himbeer-Rhabarber
- Rhabarber-Kirsch-Himbeer
- Zuckerfreie Marmelade

Mix Getränke / Liköre

- Eierlikör
- Erdbeerlimes
- Himbeerlimes
- Ingwer Shot
- Irischer Whiskey-Likör

Saucen

- Hollandaise
- Mac'n Cheese
- Pizzasauce
- Tomatensauce
- Weißweinsauce

Rezepte

Smoothies

- Bratapfel-Smoothie
- Roter Kokos-Smoothie
- Grüner Smoothie
- Green Smoothie
- Nektarinen-Smoothie

Suppen

- Broccoli-Cheddar-Suppe
- Karottencreme-Suppe
- Karotten-Kokos-Suppe
- Karotten-Apfel-Suppe
- Kürbiscreme-Suppe
- Spargelcreme-Suppe
- Süßkartoffel-Suppe mit Garnelenspieß
- Süßkartoffel-Kichererbsen-Suppe
- Tomatensuppe mit Cocktailtomaten
- Tomaten-Karotten-Suppe
- Tomatensuppe
- Steinpilz-Maronen-Suppe

Süßes

- Apfelmus
- Dutch Baby
- Erdbeer Muffins
- Erdbeer-Nicecream
- Erdbeer-Skyr-Eis am Stil
- Knäckebröt-Riegel
- Saftige Brownies
- Schokoladenkuchen
- Torta di mele - Italienischer Apfelkuchen
- Waffeln

Goldene Milch

Rezept und Bild: Kendra Zeller - Team Walli Berens



Zubereitung

- Kurkuma schälen und im Ganzen zusammen mit allen Zutaten in den Blender geben.
- Deckel aufsetzen und das Programm SOUP wählen.
- Mixen und erhitzen, bis 80°C erreicht sind. Dann kann das Programm beendet werden.

Zutaten

- 500 ml Vollmilch
- 1,5 cm frischer Kurkuma
- Frischer Pfeffer aus der Pfeffermühle (5 x drehen)
- 1 TL Kokosöl
- 1 Prise Zimt
- 1 gestrichener EL Honig

Hafermilch mit Vanille

Rezept und Bild: Katharina Stauder - Team Kendra Zeller

Zubereitung

- Die Haferflocken mit 250 ml Wasser in den Blender geben und 30 Minuten quellen lassen.
- Dann die Vanillepaste und 750 ml Wasser hinzufügen und das Programm ALT MILK starten.
- Anschließend durch den Siebbeutel abseihen und in Flaschen abfüllen.
- Hält sich gekühlt ca. 2 Wochen. Bitte vor Gebrauch schütteln.

Zutaten

- 60 g Haferflocken (Vollkorn)
- 250 ml Wasser
- 1 TL Vanillepaste
- 750 ml Wasser



Mandelmilch

Rezept und Bild: Theresa Lipinski - Team Claudia Pritzkow



Zutaten

- 200 g Mandeln
- 1 l Wasser
- 1 TL Agavendicksaft
optional
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Mandeln in die große Nixe geben und über Nacht in reichlich Wasser einweichen.
- Die eingeweichten Mandeln in das Edelstahlsieb geben und gut abspülen.
- Mandeln in den Blender geben.
- 1 l Wasser, Agavendicksaft und Salz zugeben.
- Mixbehälter mit dem Deckel verschließen und das Programmrad drehen, bis ALT MILK aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken und das Programm durchlaufen lassen.
- Mandelmilch durch den Siebbeutel in die Kleine Nixe geben. Den Beutel dabei fest zusammendrücken, um die Flüssigkeit herauszudrücken.
- Kleine Nixe mit dem Deckel verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Nussmilch

Rezept und Bild: Kendra Zeller - Team Walli Berens



Zutaten

- 100 g geschälte, geröstete Haselnüsse
- 1 l Wasser
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Msp. Kardamom
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Haselnüsse in die große Nixe geben und über Nacht in reichlich Wasser einweichen.
- Die eingeweichten Mandeln in das Edelstahlsieb geben und gut abspülen.
- Haselnüsse in den Blender geben.
- Restliche Zutaten zugeben.
- Mixbehälter mit dem Deckel verschließen und das Programmrad drehen, bis ALT MILK aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken und das Programm durchlaufen lassen.
- Nussmilch durch den Siebbeutel in die Kleine Nixe geben. Den Beutel dabei fest zusammendrücken, um die Flüssigkeit herauszudrücken.
- Kleine Nixe mit dem Deckel verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Avocado-Dip

Rezept und Bild: Nicole Manger - Team Daniela Rauch



Zubereitung

- Alle Zutaten in den Blender einfüllen, die Zitrone mit der Zitruspresse auspressen und den Saft dazugeben.
- Ca. 5 Sekunden GRIND, dann auf CUSTOM BLEND Stufe 3 stellen.
- Mehrmals die Masse mit dem Stößel nach unten drücken.
- In eine Elfe umfüllen und genießen.

Zutaten

- 1 reife Avocado
- 150 g Frischkäse
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Erdnussbutter

Rezept und Bild: Theresa Lipinski - Team Claudia Pritzkow



Zubereitung

- Alle Zutaten in den Blender geben.
- Mixbehälter mit dem Deckel verschließen und das Programmrad drehen, bis GRIND aufleuchtet.
- Dann auf den Startknopf drücken.
- Während das Programm läuft mit dem Stößel durch die Öffnung im Deckel die Erdnüsse nach unten schieben.
- Die fertige Erdnussbutter in die kleinen Elfen füllen und verschließen.

Zutaten

- 300 g Erdnüsse, geröstet & gesalzen
- 3 EL Erdnussöl
- 2 EL Honig

Guacamole

Rezept und Bild: Michèle Strasser - Team Walli Berens



Zubereitung

- Avocado schälen, Kern entfernen und vierteln.
- Tomaten halbieren oder die getrockneten Tomaten gut abtropfen.
- Knoblauch schälen.
- Alle Zutaten in den Blender geben, zuerst die schweren, danach die leichten Zutaten obendrauf.
- CUSTOM BLEND Stufe 3 mit Hilfe des Stößel je nach gewünschtem Ergebnis nach ca. 10-15 Sekunden durch das Drücken der Taste CANCEL stoppen.

Zutaten

- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 ½ TL kleine Chilisoten getrocknet oder Chili-Pulver
- 2-3 reife Avocado ca. 550 g
- 100 g Tomaten oder getrocknete Tomaten in Öl eingelegt (abgetropft)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Kräutersalz
- 2 Prisen Pfeffer

Honig-Senf

Rezept und Bild: Sonja Förster - Team Petra Schütz



Zubereitung

- Die Senfkörner in den Blender geben und mit Programm GRIND etwa 15 Sekunden mahlen. Je feiner die Körner gemahlen werden, desto feiner ist später der Senf.
- Wasser darauf geben, kurz mit einem Spatel unterrühren und einige Stunden stehen lassen. Gern auch über Nacht.
- Die restlichen Zutaten zufügen und im Programm CUSTOM BLEND Stufe 2-3 miteinander verrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- In Schraubgläser füllen und mindestens 2 Wochen ziehen lassen.

Zutaten

- 200 g Senfkörner
- 350 ml Wasser, handwarm
- 4 TL Salz
- 2 EL Gewürzmischung für Goldene Milch oder alternativ Kurkuma
- 6 EL Essig (z.B. Apfelessig)
- 2 -3 EL Honig

Kräuterbutter

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl



Zutaten

- 1 große Knoblauchzehe
- 1 kleine rote Zwiebel
- je 2 Zweige Oregano, Basilikum, Majoran
- 1 zarter Zweig Rosmarin
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 250 g weiche Butter
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Die Zwiebeln mit dem Profimesser häuten, halbieren und in den Blender geben.
- Die Kräuter mit der Küchenschere etwas zerkleinern und ebenfalls in den Blender geben.
- Butter, Öl, Salz und Pfeffer zugeben und 2-3 mal Programm CUSTOM BLEND Stufe 5 ca. 30 Sekunden mischen.
- Mit dem Stößel nachhelfen und dazwischen die Masse vom Rand nach unten schieben.
- Die Kräuterbutter in die kleine Elfe füllen.

Lemon Curd

Rezept und Bild: Sonja Förster - Team Petra Schütz



Zubereitung

- Die Schale der Zitronen mit dem Microplane Zester abreiben.
- Zucker und Zitronenschale im Blender, Programm GRIND, in 5 Sekunden mahlen.
- Restliche Zutaten zufügen und mit dem Programm SAUCE einkochen.
- Danach in die kleinen Elfen umfüllen.

Zutaten

- 300 g Zucker
- Schale von 2 Bio Zitronen
- 100 g weiche Butter
- 4 Eier, Größe M
- 140 ml Zitronensaft
- 1 Prise Salz

Nuss-Nougat-Creme

Rezept und Bild: Katharina Stauder - Team Kendra Zeller



Zubereitung

- Die Haselnüsse auf dem kleinen Ofenzauberer plus für 10 Minuten bei 150°C im Backofen rösten.
- Die Nüsse zwischen den Händen reiben, um die Schalen etwas zu entfernen.
- Währenddessen den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen.
- Die Nüsse auf ein Backpapier geben und den flüssigen Zucker darüber gießen.
- Aushärten und abkühlen lassen.
- Dann in Stücke brechen und in den Blender geben.
- Mit dem Programm GRIND so lange mahlen, bis eine homogene Masse entsteht (mit dem Stößel arbeiten).
- Dann die Schokolade über einem Wasserbad langsam schmelzen (nicht zu heiß werden lassen).
- Gemeinsam mit dem Kakao, dem Puderzucker und der Vanillepaste hinzufügen.
- Weiter mixen mit Programm GRIND.
- Je nach gewünschter Konsistenz bis zu 60 ml Milch und einen Schuss Rapsöl hinzufügen.
- In Gläser füllen und genießen. Hält sich gekühlt einige Tage.

Zutaten

- 200g Haselnüsse
- 200g Zucker
- 100g Schokolade
- 2 EL Kakaopulver
- 1 EL Puderzucker
- Vanillepaste

Bei Bedarf:

- Milch & Rapsöl

Rhabarber Curd

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl



Zubereitung

- Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden.
- Zucker und Vanilleschote in kleinen Stücken im Blender, Programm GRIND, mahlen bis der Zucker pulverisiert ist.
- Restliche Zutaten zufügen und mit dem Programm CUSTOM BLEND ca. 30 sec. bei Stufe 5 zerkleinern.
- Dann den Curd mit dem Programm SAUCE einkochen und in heiß ausgespülte Gläser umfüllen.

Zutaten

- 200 g Rhabarber
- 50 ml Zitronensaft
- 40 g Himbeeren frisch oder gefroren, für die Farbe
- 1 Vanilleschote
- 5 Eier
- 140 g Zucker
- 130 g Butter

Unser Tipp:

Im Kühlschrank ca. 2 Wochen haltbar.

Rucola-Pesto

Rezept und Bild: Franziska Hartl - Team Monika Camera



Zubereitung

- Alle Zutaten in den Blender geben.
- Deckel schließen.
- Smoothie-Funktion einstellen und starten.
- Nach ca. 30 Sekunden CANCEL drücken und das Programm beenden.
- Das Pesto in Schraubgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten

- 100 g Rucola
- 50 g Parmesan
- 50 g Mandeln
- 100 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Stängel Basilikum
- Etwas Salz

Erbsen-Broccoli-Zucchini-Brei

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl



Zutaten

- 100 g TK Erbsen
- 150 g Brokkoli
- 100 g Zucchini
- 100 ml Wasser

Zubereitung

- Gemüse in Stücken und Wasser im Blender im Programm HEATED PUREE einkochen.
- Sobald die Temperatur von 99°C erreicht ist kann das Programm, durch Drücken der Taste CANCEL, abgebrochen werden.
- Rapsöl zugeben und mit dem Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 5 für ca. 20 Sekunden pürieren.
- Abkühlen lassen, umfüllen und servieren.
- Evtl. übrige Portion für später kalt stellen oder einfrieren.

Unser Tipp:

Man kann die doppelte Menge Brei kochen und in den Gefrierbechern einfrieren.

Karotten-Süßkartoffel-Brei

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl



Zubereitung

- Gemüse in Stücken und Wasser im Blender im Programm HEATED PUREE einkochen.
- Sobald die Temperatur von 99°C erreicht ist kann das Programm, durch Drücken der Taste CANCEL, abgebrochen werden.
- Rapsöl zugeben und mit dem Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 5 für ca. 20 Sekunden pürieren.
- Abkühlen lassen, umfüllen und servieren.
- Evtl. übrige Portion für später kalt stellen oder einfrieren.

Zutaten

- 150 g Karotten
- 200 g Süßkartoffeln
- 100 ml Wasser

Unser Tipp:

Man kann die doppelte Menge Brei kochen und in den Gefrierbechern einfrieren.

Pastinake-Fenchel-Kartoffel Brei

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl



Zubereitung

- Gemüse in Stücken und Wasser im Blender im Programm HEATED PUREE einkochen.
- Sobald die Temperatur von 99°C erreicht ist kann das Programm, durch Drücken der Taste CANCEL, abgebrochen werden.
- Rapsöl zugeben und mit dem Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 5 ca. 20 Sekunden pürieren.
- Abkühlen lassen, umfüllen und servieren.
- Evtl. übrige Portion für später kalt stellen oder einfrieren.

Zutaten

- 150 g Pastinake
- 100 g Fenchel
- 100 g Kartoffeln
- 100 g Wasser

Unser Tipp:

Man kann die doppelte Menge Brei kochen und in den Gefrierbechern einfrieren.

Buchweizenbrei mit Birne und Mango

Rezept und Bild: Lene Zeiler – Team Martina Ziehl



Zutaten

- 60 g Buchweizenkörner
- 150 g Birne, in Stücken
- 100 g Mango, in Stücken
- 250 g Wasser, aufgekocht
- 2 TL Öl Rapsöl

Zubereitung

- Getreide im Blender Programm GRIND zu Mehl mahlen.
- Mit kochendem Wasser übergießen, mit dem Mix`N Scraper Schaber umrühren und 5 Minuten quellen lassen.
- Obst in Stücken dazu geben und im Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 5 ca. 20 Sekunden pürieren.
- Mit dem Programm SAUCE einkochen.
- Rapsöl zugeben und im Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 9 ca. 20 Sekunden pürieren.
- Abkühlen lassen, umfüllen und servieren.
- Evtl. übrige Portion für später kalt stellen.

Dinkelbrei mit Apfel

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl



Zubereitung

- Getreide im Blender Programm GRIND zu Mehl mahlen.
- Mit kochendem Wasser übergießen, mit dem Mix`N Scraper Schaber umrühren und 5 Minuten quellen lassen.
- Obst in Stücken dazu geben und im Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 5 ca. 20 Sekunden pürieren.
- Mit dem Programm SAUCE einkochen.
- Rapsöl zugeben und im Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 9 ca. 20 Sekunden pürieren.
- Abkühlen lassen, umfüllen und servieren.
- Evtl. übrige Portion für später kalt stellen.

Zutaten

- 60 g Dinkelkörner
- 250 g Äpfel, in Stücken
- 250 g Wasser, aufgekocht
- 2TL Öl Rapsöl

Hirsebrei mit Erdbeere

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl



Zubereitung

- Getreide im Blender Programm GRIND zu Mehl mahlen.
- Mit kochendem Wasser übergießen, mit dem Mix`N Scraper Schaber umrühren und 5 Minuten quellen lassen.
- Obst in Stücken dazu geben und im Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 5 ca. 20 Sekunden pürieren.
- Mit dem Programm SAUCE einkochen.
- Rapsöl zugeben und im Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 9 ca. 20 Sekunden pürieren.
- Abkühlen lassen, umfüllen und servieren.
- Evtl. übrige Portion für später kalt stellen.

Zutaten

- 50 g Hirseflocken
- 250 g Erdbeeren, in Stücken
- 250 g Wasser, aufgeköcht
- 2TL Öl Rapsöl

Apfel-Bananen-Mango-Brei

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl

Zubereitung



- Obst in Stücken und Wasser im Blender im Programm HEATED PUREE einkochen.
- Sobald die Temperatur von 98°C erreicht ist kann das Programm, durch Drücken der Taste CANCEL, abgebrochen Das reicht für Obstbrei.
- Anschließend den Obst Brei noch einmal kurz mit dem Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 9 ca. 30 Sekunden pürieren.
- Abkühlen lassen, umfüllen und servieren.

Zutaten

- 150 g Mango, in Stücken
- 100 g Äpfel, in Stücken
- 1 Banane
- 3EL Wasser

Unser Tipp:
Eventuelle Reste für später kalt stellen.

Pfirsich-Birne-Erdbeeren-Brei

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl



Zubereitung

- Obst in Stücken und Wasser im Blender im Programm HEATED PUREE einkochen.
- Sobald die Temperatur von 98°C erreicht ist kann das Programm, durch Drücken der Taste CANCEL, abgebrochen. Das reicht für Obstbrei.
- Anschließend den Obst Brei noch einmal kurz mit dem Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 9 ca. 30 Sekunden pürieren.
- Abkühlen lassen, umfüllen und servieren.

Zutaten

- 100 g Pfirsich
- 100 g Birne
- 100 g Erdbeeren
- 2 EL Wasser

Unser Tipp:
Eventuelle Reste für später kalt stellen.

Tropical-Fruit-Brei

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl



Zubereitung

- Obst in Stücken und Wasser im Blender im Programm HEATED PUREE einkochen.
- Sobald die Temperatur von 98°C erreicht ist kann das Programm, durch Drücken der Taste CANCEL, abgebrochen Das reicht für Obstbrei.
- Anschließend den Obst Brei noch einmal kurz mit dem Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 9 ca. 30 Sekunden pürieren.
- Abkühlen lassen, umfüllen und servieren.

Zutaten

- 100 g Mango, in Stücken
- 200 g Tropical Fruits Mix
- 3EL Wasser

Unser Tipp:
Eventuelle Reste für später kalt stellen.

Aprikose-Mango-Physalis

Rezept und Bild: Walli Berens



Zubereitung

- Aprikosen halbieren und die Kerne entfernen.
- Mango schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Alle Früchte zusammen mit dem Gelierzucker in den Blender geben und Programm JAM wählen.
- Sobald ADD erscheint kann die Marmelade in heiße Gläser umgefüllt werden.

Zutaten

- 300 g Aprikosen
- 150 g Mango
- 100 g Physalis
- 270 g Gelierzucker 2:1

Erbeer-Himbeer-Rhabarber

Rezept und Bild: Katharina Stauder - Team Kendra Zeller



Zubereitung

- Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Erdbeeren und Himbeeren waschen und in den Blender geben. Rhabarber zufügen.
- Marmeladen Programm JAM wählen
- Sobald ADD erscheint den Gelierzucker und die Vanillepaste durch die Deckelöffnung geben und das Programm fortsetzen.
- Die Marmelade 3 Minuten blubbernd aufkochen und dann das Programm beenden.
- In heiße Gläser füllen.

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 200 g Himbeeren TK
- 300 g Rhabarber
- 500 g Gelierzucker 2:1
- Vanillepaste

Rhabarber-Kirsch-Himbeer

Rezept und Bild: Katharina Lindner – Team Petra Hauf



Zubereitung

- Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Mit den restlichen Zutaten in den Behälter geben
- Das Programm JAM wählen.
- Sobald ADD erscheint, eine Gelierprobe machen ggf. noch etwas Gelierzucker dazugeben oder noch weiterkochen lassen
- In heiße Gläser füllen.

Zutaten

- 200g Himbeeren TK
- 500g Kirschen TK
- 400g Rhabarber
- 380g Gelierzucker 3:1

Unser Tipp:
Statt der Reinigung gibt es einen Drink für die Köchin.

200 ml Weißwein, Prosecco oder Wasser in den Topf geben. Das Programm SMOOTHIE so lange laufen lassen bis der Topf fast sauber ist. In ein Glas füllen, mit Eiswürfel, gefrorenen Früchten, eiskalt genießen.

Zum Verschenken der Marmeladengläser den Deckel mit einem Rhabarberblatt umwickeln.

Zuckerfreie Marmelade

Rezept und Bild: Annika Maekelborger – Team Viola Kunstmann



Zutaten

- 500 g Früchte nach Wahl (können auch TK sein)
- 100 Gramm Erythrit
- 1 Packung Argatine

Zubereitung

- Die Früchte und Erythrit in den Blender geben und auf Programm JAM stellen.
- Anfangs evtl. etwas mit dem Stößel nachhelfen, damit die Messer auch die Früchte greifen.
- Das Programm laufen lassen, bis ein Signalton ertönt und die Anzeige ADD auf dem Display erscheint, an dieser Stelle die Argatine hinzugeben.
- Deckel wieder verschließen und das Programm weiterlaufen lassen. In saubere Gläser füllen.

Erdbeerlimes

Rezept und Bild: Sarah Eckert - Team Monika Camera



Zubereitung

- Jalopenos halbieren und entkernen. Knoblauchzehe häuten.
- Milch, Gewürze, Jalopenos und Knoblauch in den Blender geben. Deckel auf den Mixtopf legen und verriegeln. Den Wählkreis auf SAUCE drehen und zum Start drücken.
- In der Zwischenzeit eine Mehlschwitze aus Butter und Mehl herstellen.
- Erscheint ADD IN, dann die Mehlschwitze in den Krug einrieseln lassen. Den Käse in Würfel schneiden.
- Wenn der Timer abgelaufen ist, CANCEL drücken und den Käse vorsichtig zufügen.
- Verschlusskappe wieder aufsetzen und 1 Minute oder bis der Käse vollständig eingearbeitet ist, auf Stufe 3 CUSTOM BLEND laufen lassen.

Zutaten

- 400 g Erdbeeren
- 40 g Zucker
- 40 g Zitronensaft
- 70 ml Wasser
- 200 ml Wodka

Himbeerlimes

Rezept und Bild: Katharina Stauder - Team Kendra Zeller



Zubereitung

- Die Beeren mit dem Wasser in den Blender geben und das Programm JAM starten.
- Wenn ADD angezeigt wird, den Zucker hinzufügen.
- Nach Ende des Programms gut auskühlen lassen.
- Dann den Zitronensaft und den Wodka nur noch unterrühren (nicht mehr mixen!) und in sterile Flaschen abfüllen.
- Der Limes hält sich so im Kühlschrank einige Wochen.

Zutaten

- 400 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 250 ml Wasser
- 400 g Zucker
- 400 ml Zitronensaft
- 400 ml Wodka

Unser Tipp:

Die Himbeeren können auch durch andere Beeren ersetzt werden.

Ingwer Shot

Rezept und Bild: Annika Maekelborger - Team Viola Kunstmann



Zubereitung

- Die Zitrone und Orange auspressen und den Saft in den Blender füllen.
- Die restlichen Zutaten zufügen.
- Programm CUSTOM BLEND wählen und für 30 Sekunden auf Stufe 9 mixen.
- In Flaschen umfüllen.

Zutaten

- 2 Zitronen
- 2 Orangen
- 60 Gramm Ingwer
- 2 TL Agavendicksaft (optional, ansonsten geht auch andere Süße wie z.B. Honig)

Optional:
Kurkuma hinzufügen

Whisky-Likör

Rezept und Bild: Sonja Förster - Team Petra Schütz



Zubereitung

- Alles in den Blender geben. Programm CUSTOM BLEND, Stufe 2 wählen und alles in 10 Sekunden vermischen.
- In heiß ausgespülte Flaschen füllen.
- Im Kühlschrank gelagert ist der Likör etwa 2 Wochen haltbar.

Zutaten

- 200 ml Sahne
- 400 g gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen)
- 130 ml Whisky
- 1 Espresso
- 1 TL Backkakao
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz

Unser Tipp:

Wer es nicht so schokoladig mag, lässt den Kakao einfach weg.

Käsesauce zu Nachos

Rezept und Bild: Kendra Zeller - Team Walli Berens



Zubereitung

- Alle Zutaten in den Blender geben und Programm SAUCE starten.
- Nach der ersten Unterbrechung des Programms ist die Käsesauce fertig.

Unser Tipp:

Lecker mit Nacho-Chips für den heimischen Kinoabend

Zutaten

- 150 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 150 g Scheibletten
- 50 g Cheddar
- 1/4 TL Salz
- 1 TL Paprika edelsüß geräuchert
- 1 TL Knoblauchgranulat

Mac'n Cheese Sauce

Rezept und Bild: Nicole Manger - Team Daniela Rauch



Zubereitung

- Emmentaler, Cheddar und Parmesan im Blender mit PULSE reiben und in eine Schüssel füllen.
- Butter verflüssigen, in den Blender füllen, Mehl einrühren, CUSTOM HEAT Stufe 1.
- Restliche Zutaten, außer Frischkäse, und den Käse wieder dazu einfüllen und auf Soßenprogramm stellen.
- Frischkäse nach Ablauf des Programms zugeben und mit CUSTOM BLEND Stufe 2 kurz verrühren.

Zutaten

- 200 g Emmentaler
- 200 g Cheddar
- 100 g Parmesan
- 60 g Butter
- 40 g Mehl
- 200 ml Sahne
- 400 ml Milch
- 1 TL Senf, mittelscharf
- 1 EL Worcestersoße
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 EL Gemüsebrühe
- 100 g Frischkäse

Unser Tipp:

500 g Hörnchennudeln bissfest kochen. Die Nudeln in die große Ofenhexe füllen und die Soße darauf verteilen und verrühren. 100 g Gouda mit der groben Microplane Reibe reiben und über die Soße geben. Im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad für 20 Minuten backen.

Pizzasauce

Rezept und Bild: Katharina Stauder - Team Kendra Zeller



Zubereitung

- Die Tomaten halbieren und in der Ofenhexe verteilen. Den Knoblauch schälen und dazugeben. Großzügig mit dem Olivenöl beträufeln.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober/Unterhitze für ca. 30 Minuten rösten.
- Alle Zutaten in den Blender geben und das Programm SAUCE starten.
- Die Sauce hält sich in Schraubgläsern abgefüllt einige Tage im Kühlschrank.

Zutaten

- 300 g Cocktailtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 75 ml Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 TL brauner Zucker
- 75 ml Rotwein oder Traubensaft
- 60 ml Wasser
- 400 g passierte Tomaten
- 50 g Tomatenmark
- Gemüsebrühpulver
- Italienische Kräuter oder Pizzagewürz
- Salz
- Pfeffer

Unser Tipp:

Eignet sich nicht nur als Pizzasauce, sondern auch als Grundlage für Pastasaucen.

Tomatensauce

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl



Zubereitung

- Tomaten mit dem Tomatenmesser achteln und auf den großen Ofenzauberer geben.
- Zwiebeln schälen und vierteln, Knoblauchzehen schälen und über die Tomaten verteilen.
- Das Olivenöl darüber geben und mit groben Salz und Pfeffer würzen.
- Die Kräuterzweige auf die Tomaten legen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Ober- /Unterhitze in der untersten Schiene ca. 50 Min. rösten.
- Danach alles aus dem Ofenzauberer in den Blender füllen.
- Die übrigen Zutaten dazugeben und Programm SAUCE auswählen.

Dazu passen Nudeln jeder Art.

Zutaten

- 1,5 kg Tomaten
- 2-3 Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehe
- 4EL Olivenöl
- 2 TL grobes Salz
- ½ TL Pfeffer
- Frische Kräuter:
Rosmarin, Thymian,
Majoran,

Für die Soße im Blender:

- 100 ml heißes Wasser
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- ein paar Blätter frisches Basilikum

Weißweinsauce

Rezept und Bild: Katharina Lindner - Team Petra Hauf



Zubereitung

- Die Zwiebel vierteln.
- Alle Zutaten in den Blender geben.
- Programm SAUCE wählen.
- Die Sahne mit der Stärke kalt verrühren und bei ADD dazu geben
- Die Soße nach Geschmack abschmecken.

Zutaten

- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Zitronenpfeffer oder weißen Pfeffer
- 1EL Butter
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Brühe
- 200 ml Sahne
- 1EL Stärke

Unser Tipp:

Die Sauce passt perfekt zu Lachsfilet mit Kartoffeln und Gemüse auf dem großen Ofenzauberer.

Bratapfel Smoothie

Rezept und Bild: Katharina Stauder - Team Kendra Zeller

Zubereitung

- Alle Zutaten in den Blender geben und verschließen.
- Programm SMOOTHIE einstellen und starten.
- Ergibt 2 Gläser.

Unser Tipp:

Schmeckt besonders gut, wenn man die Banane vorher in Stücken einfriert.

Zutaten

- 1 Apfel, geachtelt
- 1 Banane
- 1 kleiner Becher griechischer Joghurt
- 250ml (Pflanzen-)Milch
- 2 EL Haferflocken
- ½ TL Zimt
- 1 TL Vanillezucker



Roter-Kokos-Smoothie

Rezept und Bild: Juliana Zimmermann - Team Walli Berens



Zubereitung

- Alle Zutaten in den Blender geben und verschließen.
- Programm SMOOTHIE einstellen und starten.
- In Gläser umfüllen und genießen.

Zutaten

- 1 Banane
- 60 g Blaubeeren (gute Hand voll)
- 1 TL Mandelmus
- 300 ml Kokoswasser

Green Smoothie

Rezept und Bild: Juliana Zimmermann - Team Walli Berens



Zubereitung

- Alle Zutaten der Reihe nach in den Blender geben.
- Smoothie-Programm auswählen.
- Falls er noch zu dickflüssig ist, nochmal Apfelsaft oder Wasser nachgießen.

Zutaten

- 250 ml Apfelsaft, gekühlt
- 1 grüner Apfel, geviertelt
- 1 Kiwi
- ½ Avocado

Nektarinen-Smoothie

Rezept und Bild: Juliana Zimmermann - Team Walli Berens



Zubereitung

- Alle Zutaten der Reihe nach in den Blender geben.
- SMOOTHIE Programm auswählen.
- In Gläser umfüllen und genießen.

Zutaten

- 250 ml Blutorangensaft
alternativ Orangensaft
- 250 ml Mineralwasser
- 1 Nektarine in Stücken
- 100 g TK Himbeeren
- ½ Avocado in Stücken

Broccoli-Cheddar-Suppe

Rezept und Bild: Sonja Förster - Team Petra Schütz



Zubereitung

- Knoblauchzehe schälen.
- Alle Zutaten, bis auf die Sahne, in den Blender geben und Programm SOUP wählen.
- Zum Schluss die Sahne mit dem Programm PULSE kurz unterrühren.

Zutaten

- 500 ml Gemüsebrühe
- 400 g TK Brokkoli
- 100 g TK Wüurzspinat
- 50 g Cheddar-Käse
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Sahne

Karottencreme-Suppe

Rezept und Bild: Katharina Lindner - Team Petra Hauf



Zubereitung

- Die Karotten und Zwiebel in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten in den Blender füllen und das Programm SOUP wählen.
- In 30 Minuten fertig und genießen.

Unser Tipp:

Dazu passt ein frisches Baguette, auf dem Zauberstein gebacken.

Zutaten

- 500 g Karotten
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 750 ml Gemüsebrühe (alternativ Kokosmilch
1 EL Brühe und 1 TL Currypaste)
- 200 ml Sahne
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz
- Weißer Pfeffer

Karotten-Kokos-Suppe

Rezept und Bild: Katharina Stauder - Team Kendra Zeller



Zubereitung

- Die Karotten und die Zwiebel schälen, grob würfeln und in den Blender geben.
- Den Ingwer hinzufügen.
- Die flüssigen Zutaten mit in den Blender geben.
- Den Überkochschutz auf den Deckel geben und das Programm SOUP starten.
- Nach Ablauf des Programms die Suppe mit den Gewürzen abschmecken und mit CUSTOM BLEND nochmal durchmischen.
- Anrichten und mit etwas Sauerrahm und Kernen garnieren.

Zutaten

- 500 g Karotten
- 1 Zwiebel
- ca. 1,5 cm Ingwer
- 300 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Kokosmilch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Sauerrahm
- Sonnenblumenkerne
- Kürbiskerne

Unser Tipp:

Dazu passt ein frisches Baguette, auf dem Zauberstein gebacken.

Karotten-Apfel-Suppe

Rezept und Bild: Katharina Meyer - Team Sonja Förster



Zubereitung

- Alles, bis auf die Sahne, in den Blender geben.
- Programm SOUP wählen.
- Nach Programmende Sahne zugeben und mit dem Programm PULSE unterrühren.

Zutaten

- 500 ml Gemüsebrühe
- 350 g Karotten, in Stücken
- 1 Schalotte
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 kl. Stück Ingwer
- 1 TL Curry
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 Apfel

Topping:

1/2 Apfel kleinwürfeln und zusammen mit etwas Butter, 1 EL Ahornsirup und gehackten Walnusskernen und (optional) 50 g Schinkenwürfeln anbraten.

Vor dem Servieren auf die Suppe geben. Wer mag, kann die Suppe noch mit einem Klecks Crème Fraîche verfeinern.

Kürbiscreme-Suppe

Rezept und Bild: Kendra Zeller - Team Walli Berens



Zubereitung

- Kürbis schälen und entkernen.
- Alle Zutaten in den Blender geben.
- Deckel aufsetzen und verriegeln.
- Rad drehen, und die Einstellung SOUP wählen.
- Rad drücken, um zu starten.
- Nach dem Kochen das Ganze mit einem Schuss Sahne und frischem Pfeffer aus der Mühle verfeinern.

Zutaten

- 1 Butternutkürbis
- 150 ml Milch
- 1 gute Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1/4 TL Salz
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 Spritzer Limette

- 1 Schuss Sahne
- Frisch geriebener Pfeffer

Spargelcreme-Suppe

Rezept und Bild: Stephanie Huth - Team Martina Ziehl



Zutaten

- 500 g Spargel
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- Prise Zucker
- 2 EL Mehl
- 100 ml Weißwein
- 1 Eigelb
- 200 ml Sahne
- Prise Pfeffer
- Prise Muskatnuss
- 1 TL Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

- Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden, schälen und in Stücke schneiden.
- Gemüsebrühe, Spargelstücke und 1 EL Butter in den Blender geben, Programm SOUP starten.
- Restliche Butter in einer kleinen Elfe in der Mikrowelle schmelzen, mit dem Mehl vermischen.
- Sobald das Display 12 Minuten anzeigt und der Blender nicht mixt, kleinen Deckel abnehmen und Butter-Mehl-Gemisch und Weißwein hinzufügen.
- Eigelb mit Sahne verquirlen. Nach Programmende zusammen mit den Gewürzen hinzufügen und auf CUSTOM BLEND Stufe 1 für 30 Sekunden unterrühren.

Süßkartoffel-Suppe mit Garnelenspieß

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl



Zubereitung

- Die vorbereiteten Zutaten bis zu den Möhren in der aufgeführten Reihenfolge in den Blender geben.
- Deckel aufsetzen und verschließen.
- Das Programm SOUP starten.
- Sobald der Timer abgelaufen ist die CANCEL Taste drücken, den Deckel öffnen und die Sahne langsam zugießen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Mit CUSTOM BLEND kurz durchmischen.
- Die Garnelen auf Holzspieße stecken.
- In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Knoblauchzehe mit der Knoblauchpresse pressen.
- Die Spieße kurz darin garen.
- Zur Suppe servieren.

Zutaten

- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Kokosmilch
- 2EL Olivenöl
- 400 g Süßkartoffel in Würfeln
- 1 kleine Zwiebel halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Möhren, in Scheiben

Zum verfeinern

- 50–100 ml Sahne
- Etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer nach Belieben

Garnelenspieße

200 g Garnelen

Olivenöl

1 Knoblauchzehe

Holzspieße

Süßkartoffel-Kichererbsen-Suppe

Rezept und Bild: Nicole Manger - Team Daniela Rauch



Zubereitung

- Die Süßkartoffel schälen und mit dem Santukomesser in grobe Stücke schneiden.
- Die Zwiebel schälen, die Paprika entkernen. Beides in grobe Stücke schneiden.
- Kichererbsen abspülen.
- Alles zusammen in den Blender füllen, mit Wasser auffüllen, bis alles gut bedeckt ist.
- Die Gewürze zugeben und Programm SOUP wählen.
- Wenn die Restzeit von 15 Minuten aufleuchtet, kurz CANCEL drücken und die Sämigkeit und Würze prüfen. Eventuell noch nachwürzen und etwas Wasser auffüllen.
- Danach wieder auf Start drücken.

Zutaten

- 1 mittelgroße Süßkartoffel
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- Gemüsebrühpulver
- Salz, Pfeffer
- Chilipulver

Tomatensuppe mit Cocktailtomaten

Rezept und Bild: Katharina Stauder - Team Kendra Zeller



Zubereitung

- Die Tomaten halbieren und in der Ofenhexe verteilen. Den Knoblauch schälen und dazugeben. Großzügig mit dem Olivenöl beträufeln.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober/Unterhitze für ca. 30 Minuten rösten.
- Alle Zutaten in den Blender geben und das Programm SAUCE starten.
- Die Sauce hält sich in Schraubgläsern abgefüllt einige Tage im Kühlschrank.

TIPP:

Eignet sich nicht nur als Pizzasauce, sondern auch als Grundlage für Pastasaucen.

Zutaten

- 300 g Cocktailtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 75 ml Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 TL brauner Zucker
- 75 ml Rotwein oder Traubensaft
- 60 ml Wasser
- 400 g passierte Tomaten
- 50 g Tomatenmark
- Gemüsebrühpulver
- Italienische Kräuter oder Pizzagewürz
- Salz
- Pfeffer

Tomaten-Karotten-Suppe

Rezept und Bild: Annika Maekelborger – Team Viola Kunstmann



Zubereitung

- Die Karotten, Zwiebeln und Knoblauch in grobe Stücke schneiden.
- Zusammen mit den restlichen Zutaten in den Blender geben.
- An Wasser so viel dazu geben, dass die die Markierung „Hot“ erreicht ist. Diese Markierung darf für heiße Programme nicht überschritten werden.
- Das Programm SOUP wählen und den Spritzschutz aufsetzen.

Zutaten

- 2 mittelgroße Karotten
- 2 Dosen stückige Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knobizehe
- 2 TL Gemüsebrühepaste (oder Instant)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl
- Etwas Zitronensaft
- ca. 100ml Wasser

Gewürze: Salz, Pfeffer,
1 TL Oregano, eine Prise
Zimt, 1 TL Paprika Edelsüß

Tomaten-Suppe

Rezept und Bild: Michaela Sulz - Team Walli Berens



Zubereitung

- Die Tomaten vierteln und den grünen Stielansatz entfernen.
- Zwiebel halbieren.
- Alle Zutaten der Reihe nach (bis auf Crème Fraîche) in den Blender geben, Deckel schließen, den Überkochschutz in den Deckel einsetzen und Programm SOUP wählen.

Zutaten

- 1 kg sonnenreife Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 200 ml Wasser
- 1 Gemüsebrühwürfel
- 1 TL Salz
- etwas weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Spicebar Tomatengeheimnis oder 1 TL italienische Kräuter getrocknet
- 1 Prise Zucker
- Pro Teller 1 TL Crème Fraîche

Unser Tipp:

Wenn das Programm beendet ist, die Suppe verteilen und mit Crème Fraîche und frischen Kräutern garnieren.

Steinpilz-Maronen-Suppe

Rezept und Bild: Sonja Förster – Team Petra Schütz



Zubereitung

- Pilze und Zwiebeln in Butter in der Edelstahl-Antihaftpfanne anbraten.
- Dann alles, außer der Sahne, in den Blender geben.
- Programm SOUP wählen.
- Nach Programmende die Sahne mit PULSE unterrühren.

Zutaten

- 1-2 Schalotten, klein geschnitten
- 1 EL Butter
- 200 g gegarte Maroni
- 50 g Steinpilze
- 600 ml (Fleisch-)Brühe
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Topping:

50 g gegarte Maroni und 50 g Schinkenwürfel anbraten und vor dem Servieren über die Suppe geben.
Optional mit etwas Zimt bestreuen.

Apfelmus

Rezept und Bild: Katharina Stauder - Team Kendra Zeller

Zubereitung

- Die Äpfel waschen und grob würfeln.
- Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Deluxe Blender geben und das Programm HEATED PUREE starten.

Zutaten

- 60 ml Wasser
- 1 kg Äpfel
- 2 TL Zimtucker

Unser Tipp

- Die Äpfel können samt Schale und Kerngehäuse verwendet werden, dadurch erhält das Apfelmus eine bräunliche Färbung.
- Bei sehr sauren Äpfeln kann die Zuckermenge ggf. erhöht werden.

Dutch Baby

Rezept und Bild: Sonja Förster - Team Petra Schütz



Zubereitung

- Alle Zutaten in den Blender geben und mit dem Programm CUSTOM BLEND in einigen Sekunden vermischen. Den Backofen auf 180-200°C vorheizen. Die Edelstahl-Antihaftpfanne für 5 Minuten darin aufheizen.
- Den Teig in die Pfanne gießen.
- 20-25 Minuten backen.
- Die Edelstahl-Antihaftpfanne mit den Pack's an aus dem Ofen nehmen.

Zutaten

- 6 Eier
- 50 g Zucker
- 260 g Mehl
- 350 ml Milch
- 40 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- etwas Vanillepaste

Unser Tipp:

Dazu passt Kirschgrütze, Apfelmus oder Vanillesauce und eine Kugel Vanilleeis.

Erdbeer Muffins

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl



Zubereitung

- Öl, Buttermilch, Zucker und Eier im Blender verrühren mit dem Programm CUSTOM BLEND Stufe 1 ca. 30 Sekunden.
- Dann die restlichen Teigzutaten zufügen und nochmal 30 Sekunden auf Stufe 3 mischen.
- Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.
- Die Hälfte der Erdbeeren mit dem Mix'n Scraper Schaber unter den Teig heben.
- Die Muffinform Deluxe einfetten und den Teig einfüllen. Die restlichen Erdbeerwürfel auf den Teig geben.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 25 min backen.
- Mit den Pack's an aus dem Ofen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten

- 200 g Erdbeeren
- 80 g neutrales Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 120 g Zucker
- 2 Eier Gr. M
- 180 ml Buttermilch
- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 P. Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver

Erdbeer-Nicecream

Rezept und Bild: Kendra Zeller - Team Walli Berens



Zubereitung

- Die gefrorenen Erdbeeren in den Blender geben.
- Stößel in den Deckel stecken und auf CUSTOM BLEND Stufe 2 mixen, bis die Erdbeeren klein sind. Den Stößel beim Mixen, an den Blenderwänden entlang, im Kreis drehen.
- Die Masse mit dem Schaber nach unten schieben.
- Zucker, Vanillezucker und Joghurt zufügen und erneut mit drehendem Stößel im Deckel kurz auf Stufe 2 durchmixen.
- Erdbeermasse in die Kleinen Elfen verteilen.
- Schlagsahne mit dem Puderzucker in den Sahnequick einfüllen und steif schlagen.
- Sahneklecks auf die Creme geben.

Zutaten

- 300 g gefrorene Erdbeeren
- 40 g Zucker
- 2 P. Vanillezucker
- 2 EL Naturjoghurt
- 200 ml Schlagsahne
- 1 EL Puderzucker

Erdbeer-Skyr-Eis am Stiel

Rezept und Bild: Franziska Hartl - Team Monika Camera



Zutaten

- 150 g Erdbeeren
- 1 EL Zitronensaft
- 400 g Skyr natur
- 100 ml Milch
- 50 g Honig

Zubereitung

- Erdbeeren waschen und entstielen.
- Anschließend alle Zutaten in den Blender geben.
- Deckel auflegen und schließen.
- Die SMOOTHIE-Funktion einstellen und starten.
- Die Creme in Eisförmchen füllen und mit einem Holzstiel versehen. Die Form mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach geben.

Unser Tipp:

Wer keine Eisförmchen hat; kann auch die Mini-Kuchenform verwenden, diese etwas mit Stärke füllen und dann mit Frischhaltefolie auslegen. (Stärke kann man im Anschluss wiederverwenden).



Knäckebrot-Riegel

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl



Zutaten

- 45 g Dinkelkörner
- 45 g Roggenkörner
- 90 g Haferflocken
- 20 g Sesam
- 20 g Leinsamen
- 20 g Chiasamen
- 30 g Sonnenblumenkerne
- 1TL Salz
- 250 g Wasser warm
- 30 g Öl
- Saaten nach Wahl zum Bestreuen

Zubereitung

- Dinkel- und Roggenkörner in den Blender geben und auf Grind etwas 1Min. zu Mehl mahlen.
- Alle weiteren Zutaten hinzugeben und auf CUSTOM BLEND Stufe 1 ca. 10 Sekunden verrühren.
- Die Mischung 1 Stunde quellen lassen.
- Am Ende dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen und den Snack Maker leicht einfetten.
- Teig gleichmäßig in die Mulden geben, fest drücken und glatt streichen.
- Mit Saaten bestreuen und 60 Minuten backen.
- Knäckebrot-Riegel ca. 15 Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen.
- Auf dem Kuchengitter auskühlen und einige Stunden trocknen lassen.

Saftige Brownies

Rezept und Bild: Hedwig Hildebrandt - Team Walli Berens



Zubereitung

- Butter und Schokolade in den Blender geben. Mit CUSTOM HEAT 40° 3 Minuten schmelzen. Dabei den Stößel zu Hilfe nehmen. (Nicht wundern, dass zwischendurch eine höhere Temperatur angezeigt wird).
- Nach 3 Minuten CANCEL drücken, Smoothie-Programm einstellen und 10-20 Sekunden laufen lassen.
- Zucker zugeben und weitere 10-20 Sekunden mixen.
- Mehl zugeben und bis zum Ende des Smoothie-Programms mixen lassen.
- Ofenhexe mit Butter auspinseln und den Ofen auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen.
- Teig in die Ofenhexe geben und auf der untersten Schine ca. 18 Minuten backen. Stäbchenprobe machen - die Brownies sollen nicht mehr flüssig, aber auch nicht trocken sein.

Zutaten

- 200 g Butter
- 200 g Schokolade
- 6 Eier, Größe M
- 200 g brauner Zucker
- 100 g Mehl

Schokoladenkuchen

Rezept und Bild: Lene Zeiler - Team Martina Ziehl

Zubereitung

- Backofen auf 160°C vorheizen.
- Die Kranzform einfetten.
- Schokolade in kleinen Stücken im Blender zerkleinern mit Programm CUSTOM BLEND ca. 10 Sekunden Stufe 5.
- Butter zugeben und im Programm CUSTOM HEAT bei 40°C ca. 5 Min. schmelzen.
- Zucker und Eier zugeben und im Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 1 ca. 30 Sekunden verrühren.
- Mehl und Backpulver zugeben und weitere 20 Sekunden auf der Stufe 3 verrühren.
- Teig in die vorbereitete Form geben und den Kuchen 1 Stunde backen. Anschließend noch 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.
- Auf dem Kuchengitter kurz abkühlen, dann aus der Form stürzen und komplett auskühlen lassen.

Unser Tipp:

Mit Puderzucker bestreuen und servieren



Zutaten

- 200 g Butter, in Stücken
- 200 g Zartbitter-Schokolade, in Stücken
- 210 g Zucker
- 5 Eier
- 160 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Torta di mele

Rezept und Bild: Lydia Schäfer - Team Petra Schütz



Zubereitung

- Alle Zutaten in der Reihenfolge in den Blender geben und 5 Sekunden auf GRIND mixen.
- 5 mittelgroße Äpfel waschen, trocken reiben und mit der groben Microplane Reibe reiben.
- Die Äpfel in den Blender geben und mit dem Programm PULSE unterrühren.
- Den Apfelmix in die gefettete Runde Ofenhexe geben und etwa 45 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze auf unterster Schiene backen.

Zutaten

- 2 Eier Größe M
- 100 g sehr weiche Butter
- 50 g Zucker
- Optional
1 P. Vanillezucker
- 100 g Dinkelmehl
Typ 630
- 1 Messerspitze
Backpulver
- 100 ml Milch
- 1 Messerspitze
Ceylon-Zimt
gemahlen
- 5 mittelgroße Äpfel

Tipp:

Den Kuchen heiß mit einer Kugel Vanilleeis oder warm bzw. kalt mit Puderzucker bestreut genießen.

Waffeln

Rezept und Bild: Michaela Sulz - Team Walli Berens



Zutaten

- 125 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier, Gr. M
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 500 ml Buttermilch

Zubereitung

- Die Glaskaraffe des Blenders (Pitcher) auf die Waage stellen.
- Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier einwiegen. Karaffe auf den Bediensockel aufsetzen. Den Deckel auflegen.
- Wahlhebel auf CUSTOM BLEND Stufe 5 drehen und für 20 Sekunden starten.
- Mehl und Backpulver einwiegen, weitere 15 Sekunden bei gleicher Einstellung untermischen. Programm beenden.
- Den kleinen Spritzschutz im Deckel abnehmen.
- Mit CUSTOM BLEND, Stufe 2, die Buttermilch durch den Deckel fließen lassen, bis ein homogener Teig entstanden ist.
- Waffeln abbacken und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Als Beilage empfiehlt sich selbst gemachtes Apfelmus oder Marmelade aus dem Blender.

Liebe Kunden,

diese Rezeptesammlung wurde von den Beraterinnen unseres Teams für Euch getestet und mit viel Liebe zusammengestellt.

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Nachkochen und -backen und freuen uns über ein Feedback und natürlich auch Anregungen für weitere leckere Eigenkreationen.

Herzlichst Eure
Pampered Chef Beraterinnen

Sollte trotz aller Sorgfalt der Fehlerteufel sein Unwesen getrieben haben, schickt bitte eine Mail an: walli.berens@gmx.de und es wird umgehend korrigiert.

Die Rezepte und Bilder sind **urheberrechtlich geschützt**. Jede Verwendung der einzelnen Rezepte, insbesondere die Vervielfältigung und Verbreitung ist, ohne die Zustimmung der einzelnen Beraterinnen, unzulässig.