
thermomix

THERMOMIX REZEPTWELT'S BESTE REZEPTE

20.000 Rezepte - Wir sagen Danke!

Nachspeisen/Desserts

VORWERK





RAFFAELLOQUARKCREME



-



-



-

Zutaten

500 g Magerquark
100 g Sahne
20 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
14 Stück Raffaello
300 g Himbeeren

Zubereitung

1. 10 Raffaellos in den Mixtopf und ca. **4 sek. Stufe 4** zerkleinern. Masse in ein Schälchen umfüllen.
2. Sahne in den Mixtopf und auf **Stufe 3** steifschlagen.
3. Quark, Vanillinzucker und Zucker zu der Sahne hinzufügen und alles ca. **20 sek Stufe 3-4** verrühren.
4. Die Raffaello-Masse hinzufügen und im Linkslauf nochmals ca. **10 sek. Stufe 3** verrühren.
5. Die Himbeeren in 4 Gläser füllen (4 schöne beiseite legen), dann die Creme gleichmäßig in die Gläser füllen und mit je einem Raffaello und einer Himbeere dekorieren und bis zum Verzehr kühl stellen.

DOMINOQUARK



5 min



5 Portionen



-



Zutaten

250 g Dominosteine
500 g Magerquark
1 Becher Sahne

Zubereitung

1. Die Dominosteine in den Mixtopf geben und **5 sek Stufe 4 - 5** zerkleinern.
2. Rührhaufsatz einsetzen. Quark und Sahne zugeben und in **1 Minute Stufe 4** cremig rühren.



SAHNE GRIESSBREI WIE VON LANDLIEBE



1 min



4 Portionen



einfach

Zutaten

2 Becher Sahne à 200 g
120 g Milch
55 g Grieß
15 g Zucker
1 EL selbstgemachter Vanillezucker

Zubereitung

1. Schmetterling einsetzen, alle Zutaten in den Mixtopf geben. **11 Minuten, 90°, Stufe 2** köcheln lassen.
2. Sofort umfüllen und kalt stellen oder sofort verzehren.

JOGURT-EIS (GELATO ALLO YOGURT)



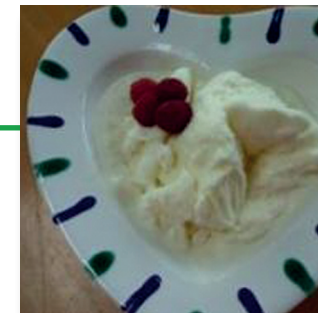
-



-



einfach



Zutaten

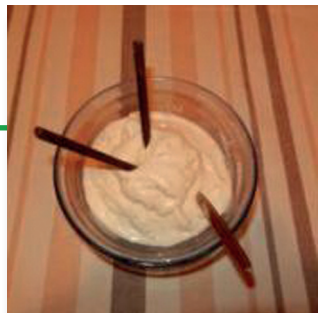
200 g. Zucker
500 g. Sahne frisch
500 g. Jogurt (Natur)

Zubereitung

1. Als erstes müssen Sie den Zucker zu Puderzucker verarbeiten. Das heißt **20 Sek/Stufe 10**.
2. Geben Sie nun den Schmetterling in den Closed lid und fügen die Sahne und den Jogurt hinzu und schlagen das Ganze **2 Minuten / Stufe 4**. Ab in den Gefrierschrank!
3. Gefrieren Sie es für mindestens 24 Stunden ein!
4. Vor dem Servieren sollte das Eis nochmals in den Mixtopf um es dort **2 Min/Stufe 8-10** mit Spatel cremig zu schlagen.

Tipp

Wers lieber fruchtiger mag, kann jederzeit Früchte mit unterheben. Entweder püriert oder in Stückchen, ganz nach Geschmack! Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt



BANANENEIS



-



4 Portionen



einfach

Zutaten

1 Päckchen Vanillinzucker oder
1 EL selbstgemachten Vanille-
zucker
50 g Zucker
300 g gefrorene Bananen (vor
dem Einfrieren in Stücke teilen)
100 g Sahne

Zubereitung

1. Zucker und Vanillinzucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren
2. Gefrorene Banane in Stücken zugeben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern
3. Sahne zugeben und **30 Sek./Stufe 4** zu einem Cremeeis verarbeiten. Hierzu kann der Schmetterling verwendet werden, es geht aber genauso gut auch ohne.

GIRAFFEN-CREME



-



-



-



Zutaten

250 g Schoko-Cookies
1 Flasche Cremefine zum Schla-
gen
250 g Quark, 20 % Fett
1 Päckchen Buko balance Frisch-
käse
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker
1 Dose Aprikosen o. Pfirsiche
(480g)

Zubereitung

1. Cookies in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern, umfüllen.
2. **Rühraufsatz einsetzen.** Crème fine in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 3** schlagen.
3. **Rühraufsatz entfernen.** Quark, Buko, Vanillezucker und Zucker zufügen und **15 Sek./Stufe 4** verrühren. Masse in eine Glasschüssel füllen. Mixtopf säubern.
4. Abgetropfte Aprikosen o. Pfirsiche **10 Sek./Stufe 5** zerkleinern, dann **10 Sek./Stufe 10** pürieren. Auf die Quarkcrème geben.
5. 2/3 der Cookiebrösel daraufgeben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen (wie beim Marmorkuchenteig!) Restliche Cookiebrösel obendrauf streuen.



ERDBEERTRAUM



-



4 Portionen



einfach

Zutaten

250 g Sahne
250 g Quark
50 g Zucker
1 EL Vanillezucker selbstgem.
100 g Marmelade
500 g Erdbeeren

Zubereitung

1. Mit dem Schmetterling die Sahne steif schlagen auf **Stufe 3**, dann umfüllen.
2. Ohne Schmetterling den Vanillezucker, Zucker und Quark in den Mixtopf geben und **3 Sek/ Stufe 4** rühren, umfüllen. Die Sahne unter die Quarkmasse heben. Den Mixtopf spülen.
3. Die Erdbeeren waschen, halbieren und im Mixtopf mit der Marmelade **3 Sek/ Stufe 4** zerkleinern.
4. Nun im Wechsel einmal die Quarkmasse dann die Erdbeeren in ein Glas füllen. Mit der Quarkmasse beenden.

GRIESSSSCHAUM



-



2 Portionen



-

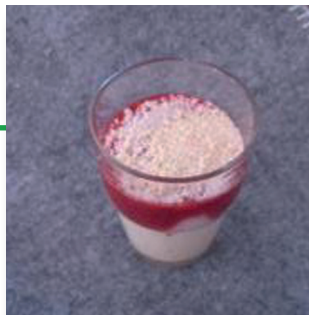


Zutaten

250 g Milch 1,5%
2 EL Grieß (Hart- oder Weichweizen, nur kein Mais)
etwas Flüssigsüßstoff
1/2 TL Backpulver

Zubereitung

1. **Rührsaatz einsetzen!** Die Milch in den Mixtopf geben und Süßstoff nach Geschmack dazumischen. Das Ganze **3Min/St 2/100°** einstellen und während des Anlaufens die 2 EL Grieß einrieseln lassen. Es sollte kurz aufkochen.
2. Anschließend den Thermomix auf **Stufe 3-4** stellen und das Backpulver einrieseln lassen (ich mache es, wenn er gerade anfängt zu rühren).
3. Dann so lange warten, bis die Temperatur auf 37° abgekühlt ist. Dauert ca 7-8 Minuten ohne Messbecher. Die Masse nun in 2 Dessertschälchen geben und kurz in den Kühlschrank stellen. Die Portion ist richtig mächtig und hat kaum Kalorien (1,5 P. pro Becherchen)



SPAGHETTIEIS-DESSERT



-



8 Personen



einfach

Zutaten

100 g weiße Schokolade

Vanille-Flammeri:

500 g Milch
200 g Zucker
2 EL Vanillezucker
40 g Speisestärke

Creme-Basis:

400 g Schlagsahne
500 g Magerquark

Erdbeer-Soße:

1 Packung TK-Erdbeeren
Zucker nach Belieben

Tipp

Die Zuckermenge mit 200 g reicht locker für „Süßschnäbel“, wer's nicht ganz so süß mag, nimmt eben weniger. Das Dessert lässt sich gut einen Tag vorher zubereiten; Schokolade aber erst am Verzehrtag darüberstreuen. Ich portioniere das Dessert meistens in Gläsern (Reka von Ikea), dann ergibt es ca. 12 Gläser.

Zubereitung

1. Weiße Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und auf **Stufe 5** schreddern; umfüllen und beiseite stellen.
2. Milch, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke in den Mixtopf geben und **9 Min / 90 °C / Stufe 3** zum Flammeri kochen. Falls die Masse noch nicht genug eingedickt hat, noch etwas Zeit zugeben. In eine Schüssel umfüllen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auflegen und kalt stellen. Tipp: Vor den weiteren Schritten vollständig abkühlen lassen!
3. Sahne steifschlagen (Ich mache es nach Frau Hellermanns Methode, also mit **Rühraufsatz, Stufe 3/ 2 - 3 Minuten**); Rühraufsatz nicht entfernen. Vanille-Flammeri und Quark in den Closed lid geben und auf **Stufe 2 - 3** verrühren. Die Creme in eine Schüssel oder einzelne Gläser füllen.
4. Die aufgetauten Erdbeeren mit Zucker nach Belieben in den Closed lid geben und auf **Stufe 8** pürieren. Als Soße auf die Creme geben. Mit der geschredderten Schokolade bestreuen.

BLUMENERDE!!



-



-



-



Zutaten

2 Pck. Oreo Kekse dunkel
200 g Frischkäse
250 g Quark
2 Pck. Paradiescreme Vanille. (Dr. O***)
500 g Schlagsahne

Zubereitung

1. Kekse ein, zwei Tage vor der Zubereitung einfrieren. Gefrorene Kekse in den Mixtopf geben und auf **Stufe 10** pürieren. (Solange bis wirklich KEINE Stücke mehr drin sind). Krümel umfüllen.
2. Mixtopf spülen, **Rührreinsatz einhängen** und Sahne auf **Stufe 3** steif schlagen. Frischkäse und Quark in einer Rührschüssel vermengen. Paradiescreme nach Anleitung zubereiten und mit der Frischkäse/Quarkcreme verrühren. Geschlagene Sahne der Creme unterheben.
3. Die Creme abwechselnd mit Krümel in einer Glasschüssel/Blumentopf schichten. Mit der Creme sollte man anfangen und oben DICK mit Krümel abschließen.

Tipp

Als Deko eine künstliche Blume hineinstecken und eine Sand-schuppe als Löffel dazulegen. Das Dessert ist nicht nur optisch ein Hingucker (besonders in einem Blumentopf mit entsprechender Deko serviert!), sondern schmeckt auch noch himmlisch!