



# Geschenk Ideen

AUS DER KÜCHE MIT DEM THERMOMIX®







## IMPRESSUM

Math. Lempertz GmbH  
Hauptstraße 354  
53639 Königswinter  
Tel.: 02223 / 90 00 36  
Fax: 02223 / 90 00 38  
[info@edition-lempertz.de](mailto:info@edition-lempertz.de)  
[www.edition-lempertz.de](http://www.edition-lempertz.de)

© 2021 Mathias Lempertz GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Ohne ausdrückliche Genehmigung des Verlages ist es nicht gestattet, das Buch oder Teile daraus zu vervielfältigen oder auf Datenträger aufzuzeichnen.

Dieses Kochbuch wurde nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch der Autor tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.

Der Markenname „Thermomix“ ist rechtlich geschützt und wird nur als Bestandteil der Rezepte verwendet. Für Schäden, die bei der Zubereitung der Gerichte an Personen oder Küchengeräten entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Bitte beachte die Anwendungshinweise der Gebrauchsanweisung deines Thermomixgerätes.



[www.facebook.com/MIXtippRezepte](http://www.facebook.com/MIXtippRezepte)

Lektorat: Math. Lempertz GmbH  
Layout/Satz: Ralph Handmann

ISBN: 978-3-96058-383-7  
eISBN: 978-3-96058-419-3

Fotos:

Rezept- und Autorenfotos: © Alexander Pestl

Umschlagvorderseite und -rückseite: © Alexander Pestl

ALEXANDER PESTL



*Geschenk Ideen*

AUS DER KÜCHE MIT DEM THERMOMIX®

**LEMPERTZ**

# *Inhalt*

Über uns

## *Gewürze, Saucen & Co.*

Suppenwürze für Gemüsebrühe (vegan)

Grillgewürz

Grill-Ketchup

Dattelessig

Weihnachtlicher Senf

Bärlauchpesto

## *Backmischungen im Glas & süsse Snacks*

Grillbrot als Backmischung im Glas

Dinkel-Nuss-Vollkornbrot als Backmischung im Glas

Bierbrot als Backmischung im Glas

Dinkel-Buttermilch-Brot als Backmischung im Glas

Schoko-Karottenkuchen als Backmischung im Glas

Blaubeermuffins als Backmischung im Glas

Adventsmuffins als Backmischung im Glas

Schoko-Ausstech-Plätzchen als Backmischung im Glas

Das beste Knäckebrot der Welt als Backmischung im Glas

Ferrero Rocher-Muffins als Backmischung im Glas

Kekse ohne Zucker

Low-Carb-Superfood-Kekse

Knuspermüsli

## *Aufstriche*

Spekulatiusaufstrich

Weißes Glühweingelee

Weihnachtsmarmelade (Bratapfelmarmelade)

Veganes Blaubeer Curd

## *Liköre*

Raffaellolikör

Marzipanlikör

Vanillekipferllikör

Weißer Schokoladenlikör (Engelchenlikör)

Spekulatiuslikör

Orangen-Eierlikör

Lebkuchenlikör

## *Glühwein & Sirup*

Apfel-Cranberry-Glühwein

Weißer Vanille-Orangen-Glühwein

Weißer Birnen-Glühwein

Glühweinpralinen

Bratapfelsirup

Ingwer-Zitronen-Sirup

Apfelsirup mit Limette

# Wellness

Kokos-Orangen-Körperpeeling

Badesalz mit Rosenblüten

Body Butter









## *Über uns*

Wir sind Alex und Tina, die kreativen Köpfe hinter dem 2014 gegründeten Foodblog „[Habe-ich-selbstgemacht.de](https://www.habe-ich-selbstgemacht.de)“. Wir leben, lieben und bloggen in Höhenkirchen, südlich von München. Nach erfolgreichen Jahren als Führungskräfte in großen Unternehmen haben wir uns dann 2020 einen Traum erfüllt und das Hobby zum Beruf gemacht. Wir lieben es, gesund und gut zu essen und neue Rezepte zu entwickeln. Unsere größte Motivation und Freude ist das positive Feedback, das wir von unseren Lesern und Kunden erhalten!

## *Warum bloggen wir?*

Wir werden oft gefragt, warum wir eigentlich bloggen. Die Antwort ist ganz einfach: Weil es uns Spaß macht! Wir lieben es, gut zu essen. Es macht uns Spaß, neue Rezepte zu entwickeln. Wir freuen uns total, wenn ein neues Rezept richtig lecker geworden ist. Und ebenso, wenn die Bilder toll aussehen. Was uns aber am meisten freut ist, wenn unsere Leser uns in ihren Kommentaren schreiben, dass sie ein Rezept nachgekocht oder -gebacken haben und es ihnen geschmeckt hat.



## *Geschenkideen aus der Küche mit dem Thermomix®*

Unser Blog - „[Habe-ich-selbstgemacht.de](https://www.habe-ich-selbstgemacht.de)“ - umfasst derzeit mehrere hundert Rezepte, Geschenke aus der Küche und DIY-Ideen, die allesamt erst persönlich von uns getestet und dann veröffentlicht werden. Inzwischen freuen wir uns über mehrere Millionen Besucher pro Jahr.

Selbstgemacht, nicht gekauft. Verblüffend einfach, ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe und zudem noch gesund: Das ist das oberste Gebot, an das wir uns bei der Erstellung unserer Rezepte immer halten. Ausgewählte Rezepte, die wir auf unserem Blog zumeist als „normale“

Rezepte präsentieren, haben wir zum Zweck der Veröffentlichung in diesem Buch für die Zubereitung im Thermomix® umgeschrieben.

Das i-Tüpfelchen dieses Buchs sind die von uns gestalteten Etiketten, zu denen es beim jeweiligen Rezept einen QR-Code gibt, der direkt zum entsprechenden Rezept auf den Blog führt. Hier könnt ihr euch dann das Etikett selber ausdrucken und euer selbstgemachtes Geschenk optisch noch verschönern.

# HABE ICH *selbstgemacht* Foodblog München







*habe-ich-selbstgemacht.de*

## *Unsere Philosophie*

Essen ist etwas Wunderbares. Vom Aussuchen des Rezepts, über das Einkaufen der Zutaten und Zubereiten des Gerichts bis hin zum gemeinsamen Genießen des mit den eigenen Händen Erschaffenen. Auf „[Habeich-selbstgemacht.de](https://www.habeichselbstgemacht.de)“ finden sich hunderte köstliche und doch meist einfache Rezepte, die jeder durch klare Schritt-für-Schritt-Anleitungen nachkochen und -backen kann: Viele Anleitungen, um Dinge selber zu machen, die man sonst kaufen würde. Viele Gerichte für jede Gelegenheit, vom Festessen bis hin zum

Snack. Und viele bezaubernde, selbstgemachte Geschenkideen aus der Küche.

Unsere Rezepte sind manchmal klassisch, vereinzelt außergewöhnlich, oft etwas gesünder, aber stets lecker. Wir legen Wert auf hohe Qualität der Produkte, kochen möglichst saisonal und regional und immer ohne Zusatzstoffe. Wir haben unser Ziel erreicht, wenn aus nur wenigen, guten Zutaten etwas Wundervolles entsteht und wir Menschen damit begeistern können.



*Was uns am Herzen liegt*

Bei unseren Rezepten dreht sich alles um selbstgemacht – wie der Name unseres Blogs schon verrät. In diesem Buch – und natürlich auch auf unserem Blog – findet ihr Rezepte für selbstgemachtes Brot, selbstgemachte Aufstriche und Liköre und sogar ein kleines Kapitel für die Herstellung selbstgemachter Wellnessprodukte. Das meiste schmeckt um Längen besser als die gekaufte Variante und mit dem Thermomix® könnt ihr sie verblüffend einfach und schnell selber machen. Ihr wisst außerdem immer genau was enthalten ist, beziehungsweise nicht enthalten ist: nämlich Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder sonstige ungewollte Beigaben.

Uns ist sehr wichtig, dass wir uns gesund und trotzdem genussvoll ernähren, wir probieren einfach gerne aus und genießen sowohl das Experimentieren mit leckeren Zutaten, das Zubereiten neuer Gerichte als auch das Essen unserer Kreationen.

Angefangen hat alles mit Backmischungen im Glas, die die perfekte Geschenkidee aus der Küche sind. Neben den Rezepten hier im Buch findet ihr viele weitere auf unserem Blog: Rezepte für selbstgemachten Glühwein und Likör, für Gewürze, Öle und Sirup und für viele weitere süße und herzhaftes Geschenkideen.



## *Geschenkideen aus der Küche*

Für viele unserer selbstgemachten Geschenkideen aus der Küche haben wir für euch Etiketten zum kostenlosen Download und zum Ausdrucken entworfen. Die QR-Codes, die ihr bei den Rezepten findet, führen euch direkt auf unseren Blog zum jeweiligen Rezept. Scannt sie ein und ladet die Etiketten runter oder druckt sie euch gleich aus. Selbstgemachte Geschenke sind oft sehr preisgünstig, einfach und schnell selber zu machen und trotzdem eine wunderbare, individuelle und liebevolle Geschenkidee. Denn sie sind selbstgemacht.

Stöbert einfach ein bisschen in unseren Rezepten, probiert aus und lasst uns wissen, wie sie euch geschmeckt oder dem Beschenkten gefallen haben. Wir freuen uns immer total über euer Feedback! Ganz besonders, wenn dann noch ein Bild angehängt ist. Wenn ihr wollt, könnt ihr das ganz



einfach über die Kommentarfunktion unter den jeweiligen Rezepten auf unserem Blog hochladen.



**Sterilisieren im Thermomix®**

Damit sich die selbstgemachten Lebensmittel länger halten, sollten die verwendeten Gläser vor dem Abfüllen sterilisiert werden. Um Gläser im Thermomix® zu sterilisieren, benötigst du 500 g Wasser und etwa 15 Minuten Zeit.

- 1.** Gieße das Wasser in den Mixtopf.
- 2.** Verteile die zu sterilisierenden Gläser im Garkorbchen oder Varoma. Achte im Varoma darauf, dass Schlitze frei bleiben, damit der Dampf zirkulieren kann. Hänge das Garkorbchen in den Mixtopf ein oder verschließe den Mixtopf, ohne den Mixtopfdeckel aufzusetzen, und positioniere den Varoma auf dem Mixtopfdeckel. Stelle sicher, dass alles richtig sitzt, damit kein Dampf unkontrolliert entweichen kann.
- 3.** Sterilisiere die Gläser nun 15 Minuten/ Varoma/ Stufe 1.
- 4.** Entnimm die Gläser anschließend vorsichtig aus dem Varoma oder Garkorbchen und lass sie bis zur Weiterverwendung auf einem Tuch abtropfen. Auch Deckel solltest du heiß spülen und zum Abtropfen auf ein sauberes Küchenhandtuch legen. Decke mit einem weiteren sauberen Küchenhandtuch die Utensilien bis zu ihrer Verwendung ab. Wenn du die Gläser wie oben beschrieben sterilisiert und alle Utensilien bereitgelegt hast, stelle dein Einkochgut je nach Rezept im Thermomix® her.

Wir wünschen euch ein fröhliches Nachkochen, -backen und -basteln und ganz viel Spaß beim Genießen und Verschenken!



