

**monsieur
cuisine**
by ZauberMix

ADVENTSKALENDER

**selber machen mit dem
Monsieur Cuisine**

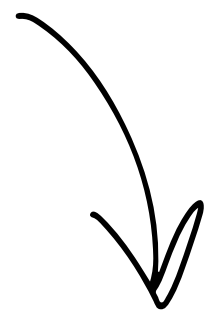
10
Rezepte





Inhalt

*Einfach anklicken und
direkt zum Rezept gelangen!*



1 Zimt-
Traumstücke



2 Weihnachtliche
Bruchschokolade



3 Tiramisu-Kugeln



4 Himmelsboten



5 „Rafaello“-Mandeln



6 Stollen-Cantuccini



7 Weihnachts-
Pannetonne



8 „Mon Chéri“-
Konfitüre



9 10-Minuten-
Weihnachtslikör



10 Weihnachts-
gewürz-Zucker

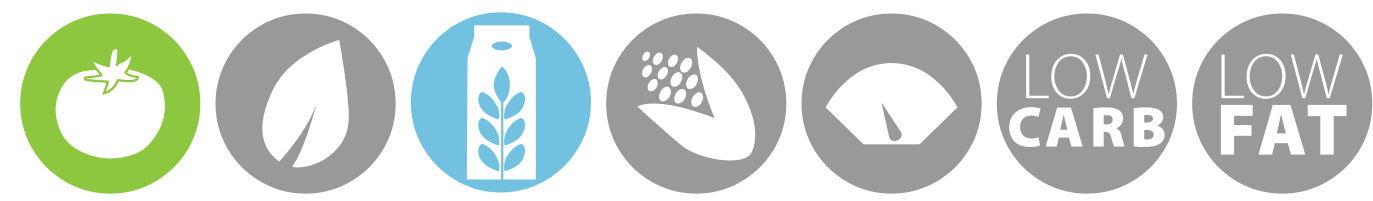


1



Zimt-Traumstücke 

Zimt-Traumstücke







Pro Stück: 57 kcal | 1 g E | 3 g F | 7 g KH

Zutaten für 90 Stück



- ★ 250 g Zucker
- ★ 500 g Weizenmehl Typ 405, zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 250 g weiche Butter
- ★ 5 Eigelb
- ★ 2 TL selbstgemachter Vanillezucker
- ★ 2 TL Zimt, zzgl. 1 TL zum Bestäuben

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. 100 g Zucker in den  geben, **20 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.

2 Die restlichen Zutaten in den  geben, **2 Min.** |  verkneten. Ggf. den  dabei zu Hilfe nehmen. Teig auf eine Arbeitsfläche geben und zu einer glatten Kugel formen.

3 Stückweise fingerdicke Stränge aus dem Teig formen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Auf ein Backblech legen und nacheinander ca. 15 Min. im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Puderzucker mit 1 TL Zimt mischen und die Traumstücke damit bestäuben.



2

Weihnachtliche Bruchschokolade





Weihnachtliche Bruchschokolade





Pro Portion (30 g): 154 kcal | 2 g E | 9 g F | 18 g KH
Zutaten für 1 Blech



- ★ 300 g weiße Schokolade, in Stücken
- ★ 300 g Vollmilchschokolade, in Stücken
- ★ Süßigkeiten nach Belieben

1 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Weiße Schokolade in den  geben, **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und mit dem  nach unten schieben. Anschließend **5 Min.** | **Stufe 2** | **50°C** schmelzen und auf das Backblech gießen.

2 Vollmilchschokolade in den  geben und ebenfalls **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben und **5 Min.** | **Stufe 2** | **50°C** schmelzen.

3 Ebenfalls auf das Backblech gießen und mit einem Stäbchen so durch beide Schokoladensorten ziehen, dass ein Swirl-Muster entsteht. Nach Belieben mit Süßigkeiten garnieren. Aushärten lassen und anschließend in Stücke brechen.

> **HALTBARKEIT** Luftdicht verschlossen und gekühlt hält sich die Bruchschokolade bis zu 4 Wochen.

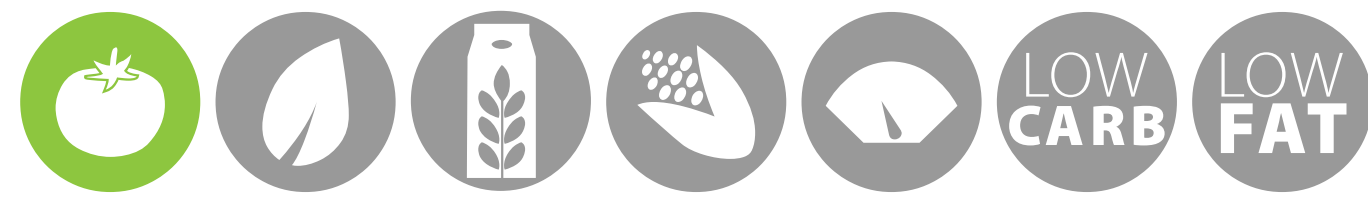
3



Einfache Tiramisukugeln



Einfache Tiramisukugeln




Pro Stück: 75 kcal | 2 g E | 4 g F | 8 g KH
zzgl. 1 Std. 15 Min. Ruhezeit
Zutaten für 24 Stück





- ★ 200 g Löffelbiskuits
- ★ 75 g abgekühlter Espresso
- ★ 200 g Mascarpone
- ★ 25 g Puderzucker
- ★ 1 TL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 1 EL Amaretto
- ★ 2 EL Kakaopulver

AUSSERDEM

- ★ 24 Muffin-Papierförmchen

1 | Löffelbiskuit in den  geben, **10 Sek.** | **Stufe 10** mahlen. Espresso zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 4** vermengen.

2 | Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker sowie Amaretto in den  geben und **30 Sek.** | **Stufe 3** vermengen. Löffelbiskuit zugeben und mithilfe des  unterheben **10 Sek.** | **Stufe 3** unterheben. Teig mit den Händen zu ca. 24 kleinen Kugeln formen.

3 | Kakaopulver in eine Schüssel geben und die Kugeln darin wälzen. Auf die Papierförmchen setzen und vor dem Servieren ca. 1 Std. kalt stellen.

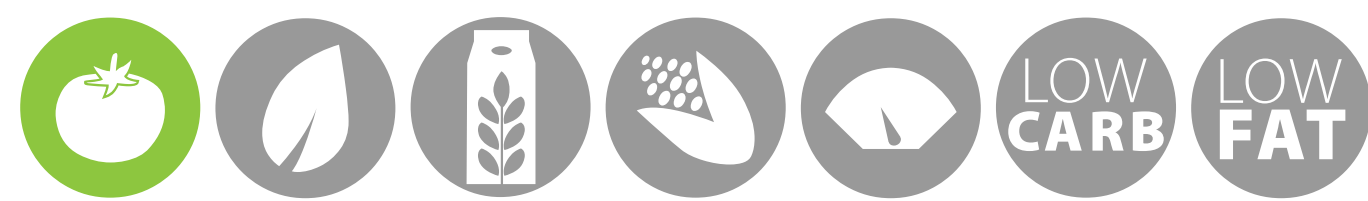
>**TIPP** Statt Amaretto kannst du auch alkoholfreien Amaretto nehmen oder Orangensaft. Dann bekommen die Kugeln eine leicht fruchtige Note. Wem der Kakao zu streng ist, kann die kleinen Pralinen auch in Löffelbiskuit Krümel wälzen.

4

Himmelsboten



Himmelsboten



Pro Stück: 121 kcal | 1 g E | 7 g F | 15 g KH

zzgl. 30 Min. Ruhezeit



Zutaten für 32 Stück



- ★ 100 g Zucker
- ★ 300 g Weizenmehl Typ 405, zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 200 g Butter, in Stücken
- ★ 1 EL Abrieb von einer unbehandelten Orange
- ★ 32 Schokolinsen (z.B. „Smarties“)
- ★ Zuckerschrift (rot und Schokolade)

AUSSERDEM

- ★ Stern-Ausstecher

1 | Den Zucker in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Mit dem  nach unten schieben.

2 | Mehl, Butter sowie Orangenabrieb zugeben und alles **20 Sek.** | **Stufe 5** zu einem glatten Teig verkneten. Zu einem Riegel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Min. kalt stellen.

3 | Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ca. 32 Sterne ausstechen. Auf dem Backblech verteilen.

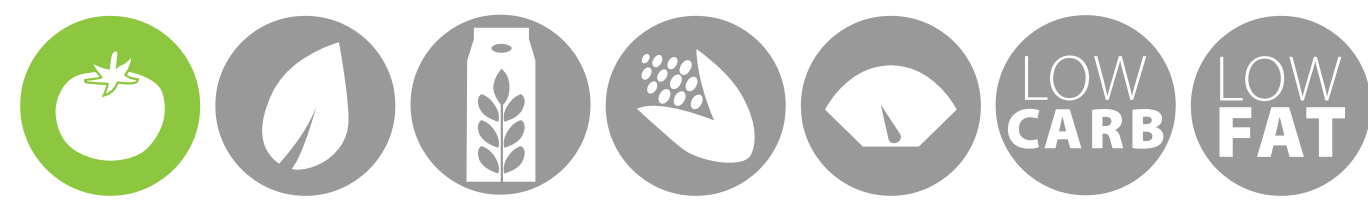
4 | Je eine Schokolinse auf die Mitte jedes Sterns geben und einen Arm darüberschlagen. Im heißen Ofen ca. 10 Min. backen.

5 | Die Kekse vollständig auskühlen lassen, dann mit roter und Schokoladen Zuckerschrift Mund und Augen auf die Sterne aufmalen.

5

„Raffaello“-Mandeln 

„Raffaello“-Mandeln



Pro Portion (30 g): 160 kcal | 4 g E | 11 g F | 12 g KH

Zutaten für 350 g



- ★ 200g Mandeln
- ★ 80 g brauner Zucker
- ★ 1 EL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 1 EL Butter
- ★ 1 EL Wasser
- ★ 100 g weiße Schokolade, in Stücken
- ★ 50 g Kokosraspeln
- ★ 20 g Puderzucker

1 Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Butter in den geben und **6 Min.** | ohne Messbecher erhitzen. Das Wasser zugeben und weitere **8 Min.** | .

2 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Mandel auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und etwa 12 Min. im Ofen backen. Den spülen und abtrocknen.

3 Die Schokolade im **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Anschließend **5 Min.** | **Stufe 2** | **50 °C** schmelzen. Die gebrannten Mandeln zugeben und **30 Sek.** | | **Stufe 2** unterrühren.

4 Kokosraspel und Puderzucker in einer Schüssel mit Deckel mischen und die Schokomandeln zugeben. Mit dem Deckel verschließen und gut schütteln, bis die Mandeln mit Kokosraspeln umhüllt sind. Die Mandeln zurück auf das Backblech geben und abkühlen lassen.

> **HALTBARKEIT** Luftdicht verschlossen bleiben die Mandeln bis zu 2 Wochen frisch.

6

Stollen-Cantuccini 

Stollen-Cantuccini






Pro Stück: 37 kcal | 1 g E | 2 g F | 5 g KH

Zutaten für 100 Stück



- ★ 80 g Mandeln
- ★ 50 g Zitronat
- ★ 50 g Orangeat
- ★ 50 g Rosinen
- ★ 250 g Weizenmehl Typ 405, zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 1 TL Backpulver
- ★ 150g Zucker
- ★ 2 EL selbstgemachter Vanillezucker
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 1 TL Stollengewürz
- ★ 125 g Butter, in Stücken
- ★ 2 Eier
- ★ 2 EL Puderzucker zum Bestäuben

1 Mandeln in den  geben, **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und umfüllen. Zitronat, Orangeat und Rosinen in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern. Die übrigen Zutaten zugeben und **1 Min.** |  verkneten

2 Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 4 Rollen von je 25 cm Länge formen, in Stollenform bringen und mit etwas Abstand auf ein Blech setzen. Die Rollen im Ofen ca. 15 Min. vorbacken.

3 Die Rollen aus dem Backofen nehmen und mit einem scharfen Messer in schräge, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf den Backblechen verteilen und im Ofen ca. 10 Min. fertig backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

7

Weihnachts-Panettone im Glas

Weihnachts-Panettone im Glas






Pro Stück: 1129 kcal | 21 g E | 50 g F | 146 g KH
zzgl. 1 Std. Ruhezeit
Zutaten für 5 Stück



- ★ 250 g weiche Butter, zzgl.
etwas zum Einfetten
- ★ 500 g Weizenmehl Typ 405
- ★ 1 Pck. Trockenhefe
- ★ 125 g Rosinen
- ★ mark von 1 Vanilleschote
- ★ 170 g Zucker
- ★ Abreib von
½ unbehandeltern Zitrone
- ★ Abrieb von
½ unbehandelten Orange
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 50 g Zitronat
- ★ 50 g Orangeat
- ★ 6 Eier
- ★ 100 g Milch
- ★ 30 g Rum

AUSSERDEM

- ★ 5 Einmachgläser (à ca. 500 g)

1 Die Einmachgläser mit etwas Butter einfetten. Mehl, Hefe, Rosinen, Vanille, Zucker, Zitronen- und Orangenabrieb, Salz, Zitronat sowie Orangeat in den  geben, **50 Sek.** |  | **Stufe 3** mixen. Butter, Eier, Milch und Rum zugeben, **2 Min.** |  vermengen. Den Teig jeweils bis zur Hälfte in die Gläser füllen, abgedeckt etwa 1 Std. gehen lassen.

2 Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Panettone für ca. 35–40 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

8



„Mon-Chéri“-Marmelade ★★



„Mon-Chéri“-Marmelade



Pro Portion (1 EL): 20 kcal | 0 g E | 0 g F | 4 g KH
Zutaten für 6 Gläser à 250 ml



- ★ 1000 g Sauerkirschen, aufgetaut
- ★ 10 „Mon Chéri“
- ★ 500 g Gelierzucker 2:1
- ★ 100 g Amaretto
- ★ 50 g Nuss-Nougat-Creme
- ★ 1 Vanilleschote

1 | Sauerkirschen und „Mon Chéri“ in den  geben. Mit Hilfe des  **5 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern (während des Mixens in der Deckelöffnung stehen lassen).

2 | Restliche Zutaten zugeben, den Kocheinsatz als Spritzschutz aufsetzen und **25 Min.** | **Stufe 2** | **100°C** kochen. In sterile Gläser füllen und verschließen.

> **HALTBARKEIT** Ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert hält sich die Konfitüre mindestens 2 Monate.

> **TIPP** Die Konfitüre schmeckt toll als Aufstrich zu Croissants und Brötchen oder auch auf dem Christstollen. Aufgewärmt kannst du sie als Fruchtsoße zu Eis, Joghurt, Milchreis, Waffeln oder Pfannkuchen servieren. Auch auf Keksen, wie z. B. den Linzer Sternentürmchen sowie der Knusperherzen oder Spitzbuben macht sie sich hervorragend.

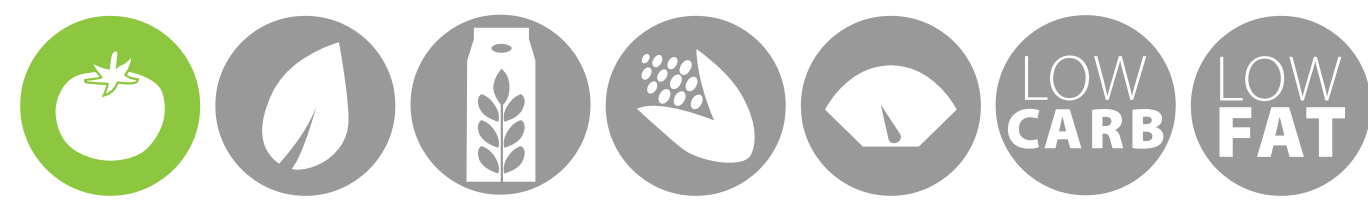
9

*Weihnachts-
Likör*

10-Minuten- Weihnachtslikör




10-Minuten-Weihnachtslikör



Pro Portion (2 cl): 53 kcal | 0 g E | 0 g F | 4 g KH
zzgl. 10 Wochen Ruhezeit
Zutaten für 1 Flasche à 700 ml



- ★ 300 g gemischtes Trockenobst
- ★ 1 EL Rosinen
- ★ 4 Gewürznelken
- ★ 4 schwarze Pfefferkörner
- ★ ½ Vanilleschote
- ★ 1 Msp. Kardamom
- ★ 1 Zimtstange
- ★ 1 EL Honig
- ★ 125 g Brauner Kandis
- ★ 700 g Weinbrand

1 | Trockenobst in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Die restlichen Zutaten zugeben und **5 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. In eine Flasche geben und verschließen. Mindestens 6–8 Wochen durchziehen lassen, dabei öfter schütteln.

2 | Likör durch ein feines Sieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe oder Flasche füllen und verschließen. Weitere 2 Wochen reifen lassen.

> **HALTBARKEIT** Einmal geöffnet sollte der Likör innerhalb von 14 Tagen aufgebraucht werden.

10



Weihnachtsgewürz- Zucker




Weihnachtsgewürz-Zucker



Pro Portion (1 TL): 20 kcal | 0 g E | 0 g F | 5 g KH
Zutaten für 1 Glas à 250 ml



- ★ 250 g brauner Zucker
- ★ 2 Zimtstangen
- ★ 2 TL Kardamomsaat
- ★ 1 TL Ingwerpulver
- ★ 3 Prisen Muskat

Alle Zutaten in den  geben und **45 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. In ein Schraubglas umfüllen.

>**HALTBARKEIT** In ein Schraubglas gefüllt hält sich der Zucker bis zu 3 Monate.

Symbole



VEGETARISCH



VEGAN



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



KALORIENARM

Hauptgerichte < 500 kcal,
Suppen/Vorspeisen < 350 kcal,
süße Rezepte < 150 kcal,
jeweils pro Portion



KOHLLENHYDRATARM

< 25 % der Kilokalorien entstehen
durch Kohlenhydrate

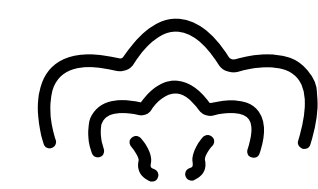


FETTARM

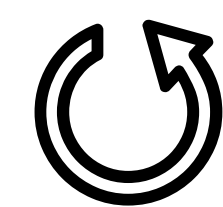
< 20 % der Kilokalorien
entstehen durch Fett



ANBRATEN



DAMPFGAREN



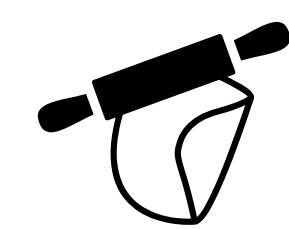
LINKSLAUF



MIXBEHÄLTER



SPATEL



TEIGMODUS

KCAL

KILOKALORIEN

g E

GRAMM EIWEISS

g F

GRAMM FETT

g KH

**GRAMM
KOHLENHYDRATE**

ZauberMix[★]

für monsieur cuisine



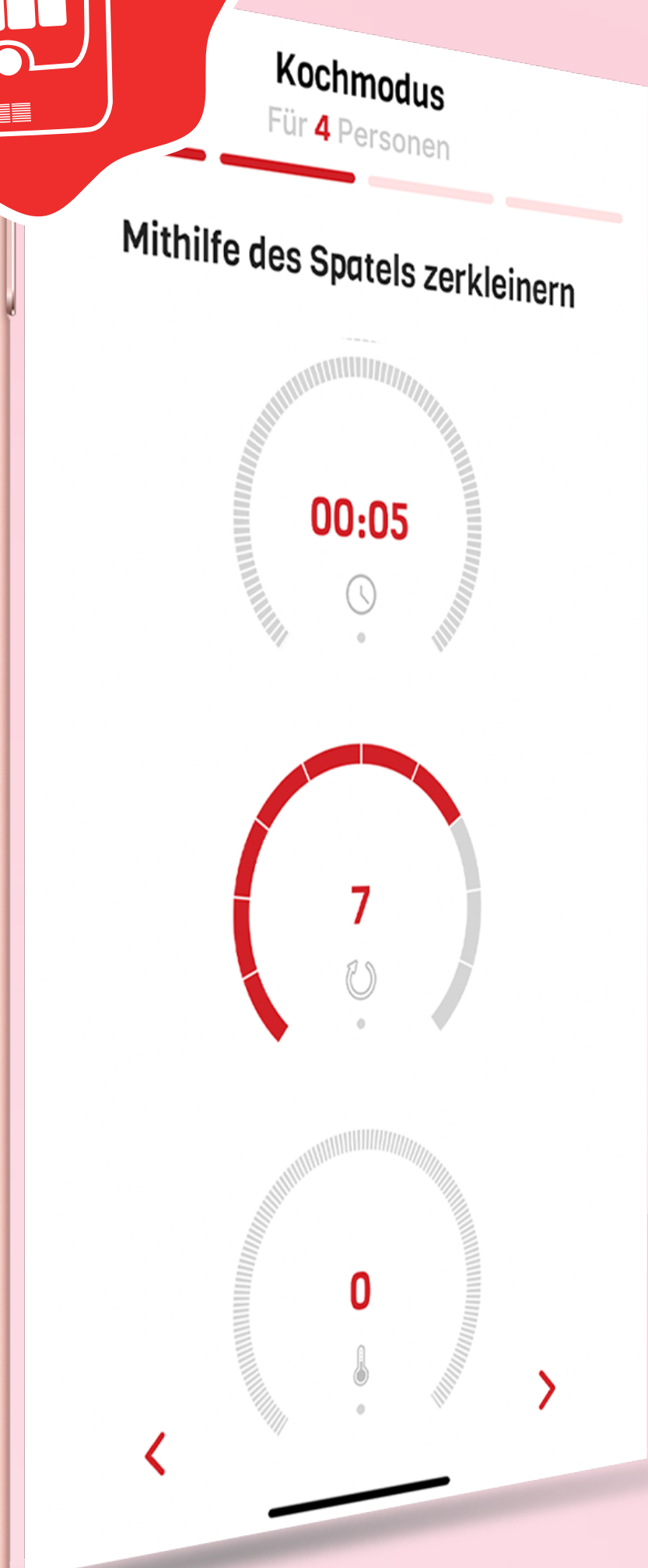
ieur Cuisine



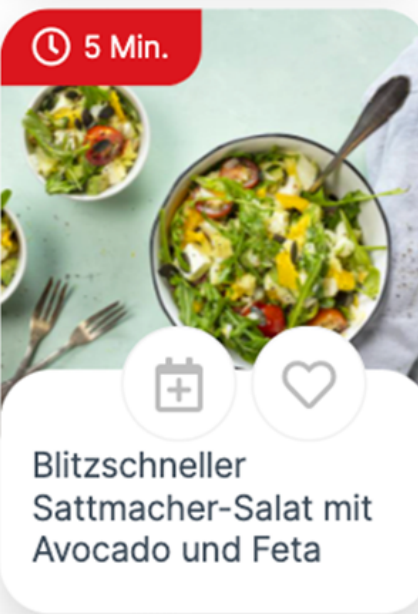
3 Gründe, warum sich dein Pizzateig beim Ausrollen zusammenzieht



Kann ich Rezepte für den Monsieur Cuisine verdoppeln?



Schnell, einfach



Liköre selber m



31 TAGE
GRATIS
TESTEN



GLEICH KOSTENLOSE
APP DOWNLOADEN!



www.zaubermix.de

Impressum

Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG, Pahlblöken 15-17, 24232 Schönkirchen
Tel. +49 431 200 766-0, Fax +49 431 20 07 66 50
E-Mail: redaktion@zaubermix.de, www.zaubermix.de

Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Mitglied der Geschäftsleitung & Ltg. Marketing

Wolfgang Pohl

Chefredakteurin/Teamleitung

Vivien Koitka

Redaktion (redaktion@zaubermix.de)

Dr. Tanja Lindauer, Stefanie Nickel, Svenja Rudolf
Druckmanagement: Nicole Neumann

Rezeptentwicklung

Charlotte Heyn, Lukas Lotzing, Elisa Schilling, Vera Schubert

Grafik und Bildbearbeitung

Jasmin Gäding, Marleen Osbahr, Sara Wegner

Fotos

Kathrin Knoll, Jorma Gottwald, Monixa Grabkowska/Unsplash, Désiré Peikert,
Pixabay/RitaE, StockFood/PhotoCuisine

Abonnementbetreuung

abo@zaubertopf.de, Tel. +49 711 72 52 293,
mein ZauberTopf Abo-Service, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in dieser Fachzeitschrift
erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen
Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer
freien Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum
Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de),
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,
Pahlblöken 15-17, 24232 Schönkirchen

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen mein ZauberTopf,
LandGenuss, So is(s)t Italien, NaturApotheke, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO,
BÜCHER und My Healthy Life.

© falkemedia, 2023 | www.falkemedia.de