

Cool Kids

KOCHEN UND BACKEN MIT DEM THERMOMIX®

calotti

Spooky Cookikids

FÜR KIDS AB DEM LeseALTER!



ooh,
wie lecker!
COOLE HALLOWEEN
REZEPTE!

GRATISVERSION – NICHT ZUM VERKAUF
ERGÄNZUNG ZUM COOKIKIDS-KINDERKOCHBUCH



www.cookikids.de



OO

JETZT SHOPPEN!
WWW.COOKIKIDS.DE

ooh,
wie yummy!

69 leckere Rezepte
für den TM 6®



OO

COOLES
KOCHEBUCH FÜR DEN
THERMOMIX® TM6
MIT PASSENDER
KINDERSCHÜRZE!



1. Lesen & Verstehen,
wenn Rezepte
gemeinsam
entdeckt werden.

2. Zahlgefühl,
wenn Mengen
abgewogen und
Portionen berechnet
werden.

3. Selbstständigkeit &
Verantwortung
beim Kochen
und Aufräumen.

4. Feinmotorik,
wenn kleine
Hände
Zutaten formen
oder verzieren.

5. Teamgeist & Erfolgserlebnis,
wenn am Ende das eigene
Werk serviert wird.

6. Umgang mit Lebensmitteln
sowie mehr Toleranz und Offenheit
gegenüber neuen Gerichten. Was selbst
gemacht ist, schmeckt meist besser ;)

COOLE KIDS
KOCHEN & BACKEN
MIT DEM THERMOMIX®!

Beim Schnippeln, Abwiegen und
Rühren werden nicht nur köstliche
Gerichte gezaubert – ganz nebenbei
werden bei den Kids **wichtige
Fähigkeiten gefördert!**

Cookikids

Spooky
Cookikids

HALLOWEEN-SPECIAL FÜR
COOLE KÜCHEN-GEISTER!

In diesem kostenlosen Rezeptheft findest du eine Auswahl
unserer liebsten Halloween-Klassiker – perfekt für Kinder ab
dem Lesealter, die mit dem Thermomix® TM6 backen und
kochen möchten.

Die Rezepte sind so erklärt, dass kleine Nachwuchsbäcker
Schritt für Schritt mitmachen können – und so entstehen
schaurig-schöne Leckereien für die ganze Familie.

Kostenlos ausprobieren, nachkochen und weitersagen.

Als Extra: Inklusive Halloween-Freebie zum Basteln und
Dekorieren – für noch mehr Spaß rund ums Gruselfest!

Und das Beste: Dies ist nur ein kleiner Vorgeschmack!
Noch mehr coole Rezepte für Kinder findest du in unserem
großen COOKIKIDS Koch- und Backbuch:
Coole Kids kochen und backen mit dem Thermomix
– tolle Rezepte, die Spaß machen, Wissen vermitteln und
kleine Küchenhelden ganz groß rausbringen.

Wie der Thermomix® funktioniert und worauf du achten
musst, findest du in unserem Buch „Cookikids – Coole Kids
kochen und backen mit dem Thermomix®“.

VIEL SPASS BEIM KOCHEN & BACKEN!

Laura & Evelyn
Emman, Pia, Paul & Leo

TIPPS & TRICKS & VIDEOS



Instagram: COOKIKIDS
www.cookikids.de

Der Verkauf und die
kommerzielle Nutzung
dieses Rezepthefts sind
untersagt.



BOOO!

OO

00

LIEBE ELTERN!

VERGESSEN SIE DIE
SICHERHEIT NICHT!



UNTERSTÜTZUNG

Kinder lernen sehr schnell – dennoch sollten Sie Kinder, die noch nicht mit dem Thermomix® oder mit dem Kochen und Backen vertraut sind, zu Beginn unterstützen.

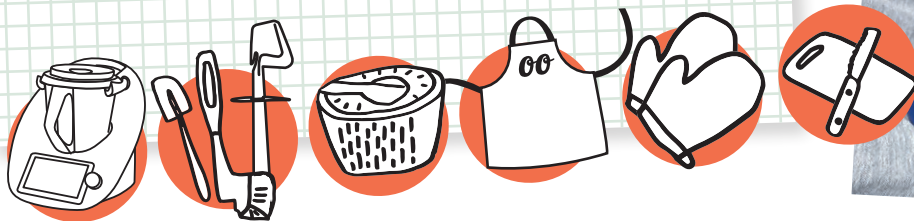
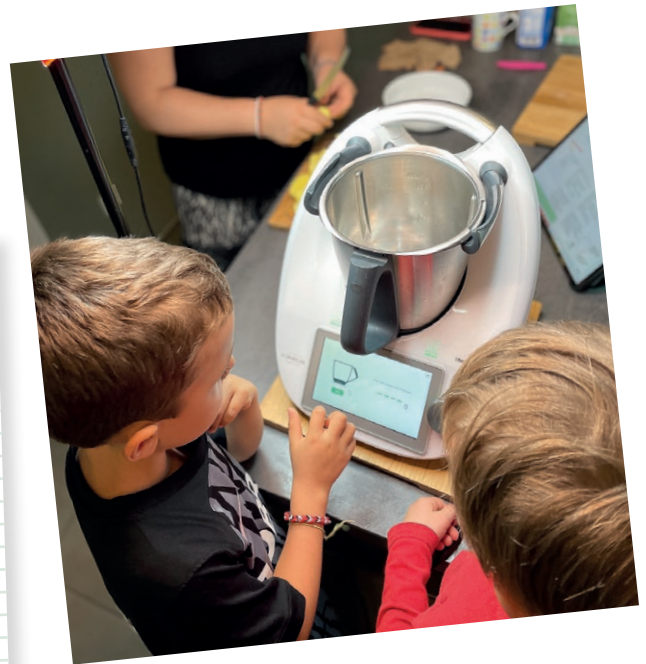
Wie der Thermomix® funktioniert, Sicherheitstipps und weitere Tipps und Tricks finden Sie in unserem Cookikids-Buch.

ZUTATEN

Zeigen Sie Ihren Kindern, wo welche Zutaten und Utensilien in Ihrer Küche zu finden sind.

ORDNUNG

Wenn Kinder kochen und backen, kann die Küche schnell unordentlich werden! ;-)
Zeigen Sie Ihren Kindern, wie man Zutaten wieder wegräumt und schmutzige Utensilien direkt in die Spülmaschine räumt.



SCHOKOLADENGLASUR

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die **WAAGE** und wiege in den Mixtopf:

ACHTUNG: Der Mixtopf muss ganz trocken sein. Wenn er nass oder feucht ist, dann wird die Schokolade klumpig.

- TARA 100 g Kuvertüre
- TARA 20 g Butter

Verschließe den Mixtopf und zerkleinere die Kuvertüre: 00:15 SEKUNDEN STUFE 10



Schmelze die Glasur: 03:00 MINUTEN 50°C STUFE 2



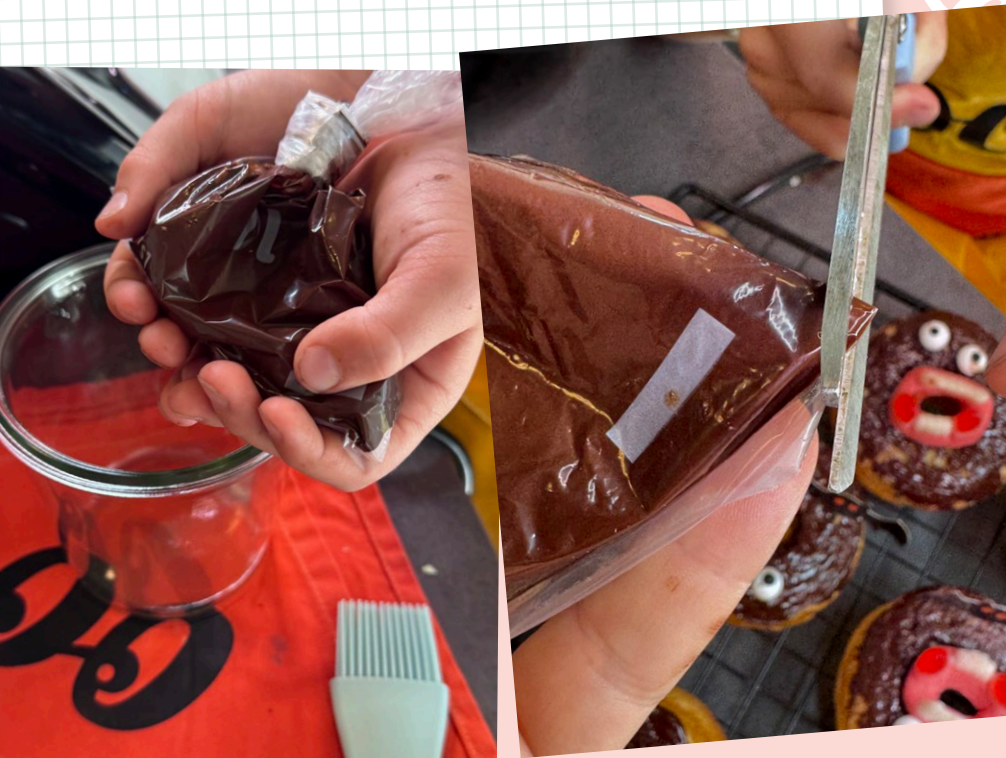
Verwende die Glasur direkt, solange sie flüssig ist.



TIPP!

Du kannst die Glasur in einen Gefrierbeutel füllen und den Beutel gut zuknoten. Schneide dann vorsichtig eine winzige Ecke unten ab. Jetzt kannst du die Glasur wie mit einem Stift herausdrücken und gleich benutzen.

PAUL&LEO



ZUCKERGUSS

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die **WAAGE** und wiege in den Mixtopf:

- TARA 200 g Puderzucker
- 4-6 EL Wasser
- 2 Tropfen Vanillearoma (nach Belieben)

Verschließe den Mixtopf und rühre den Zuckerguss cremig:

01:00 MINUTE STUFE 5



Verwende den Zuckerguss direkt, solange er flüssig ist.



TIPP!

Du kannst den Zuckerguss auch in einen Gefrierbeutel füllen – so wie bei der Schokoladenglasur beschrieben. Schneide eine winzige Ecke ab und verziere damit Kekse oder Kuchen.

PAUL&LEO



DAS IST WICHTIG



MESSBECHER NICHT VERGESSEN!



SCHMETTERLING EINSETZEN!



BEIM WIEGEN: TARA NICHT VERGESSEN!



LINKSLAUF EINSTELLEN!



TEIGSTUFE EINSTELLEN!



TRAGE BACKHANDSCHUHE!

WECKGESPENSTER

ZUTATEN

MENGE:
16 STÜCK

- 220 g Milch
- 80 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 600 g Weizenmehl
- 70 g Butter, weich
- 1 Ei, aufgeschlagen
- 1 Prise Salz

BESTREICHEN

Rosinen/Schokodrops

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

UTENSILIEN

- 2 Backbleche mit Backpapier
- 1 Messer
- 1 kleine Schüssel
- 1 große Schüssel
- 1 Geschirrtuch
- 1 Gabel
- 1 Backpinsel
- 1 Paar Backhandschuhe

SO GEHT'S:

1. Kugel formen.
2. Kugel länglich formen.
3. Kopf seitlich eindrücken.
4. Mit einem Messer Arme einschneiden.
5. Arme auseinanderziehen und etwas rundlich formen. Unteren Teil zu einem Gespensterkörper formen. 30 Minuten gehen lassen und einpinseln.



AUF GEHT'S:

1. TEIG

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 220 g Milch
- TARA 80 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Würfel frische Hefe

Verschließe den Mixtopf und erwärme die Milch: 03:00 MINUTEN 37°C STUFE 4



2.

Nimm den Mixtopfdeckel ab, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 600 g Weizenmehl
- TARA 70 g weiche Butter
- 1 aufgeschlagenes Ei
- 1 Prise Salz

Verschließe den Mixtopf und knete den Teig: 03:00 MINUTEN TEIGSTUFE



Nimm den Mixtopfdeckel ab, gib den Teig in eine große Schüssel und decke ihn mit einem Geschirrtuch ab. Lass den Teig 30 MINUTEN gehen.

3. FORMEN

Forme den Teig zu 16 gleich großen Kugeln. Forme die Kugeln zu Gespenstern (siehe Bildchen). Die Arme und Beine schneidest du mit Hilfe eines Messers ein.

Lege die Weckgespenster auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech.

Lass die Weckgespenster erneut 30 MINUTEN gehen.

4. BACKEN

HEIZE DEN BACKOFEN VOR: 180°C UMLUFT

Vermische in der kleinen Schüssel mit einer Gabel:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Bestreiche die Weckgespenster mit einem Backpinsel mit der Eigelb-Mischung.

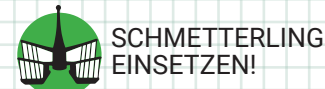
Verpasse ihnen Mund und Augen mit den Rosinen oder Schokodrops.

Backe die Gespenster: 15 MINUTEN 180°C UMLUFT

VORSICHT! HEIß: Trage Backhandschuhe! Entnimm die Weckgespenster aus dem Ofen und lass sie auskühlen.



DAS IST WICHTIG





STARTER



ZEIT
15 MIN



WARTEZEIT
45 MIN



KCAL PRO
100 g

SPIDER ERDNUSS-COOKIES

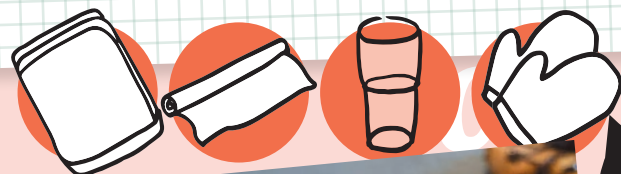
MENGE:
CA. 20 STÜCK

ZUTATEN

- 240 g Erdnussbutter
- 200 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, aufgeschlagen
- Schokoglasur s. S. 5
- Zuckeraugen

UTENSILIEN

- 1 Glas
- 1 Backblech mit Backpapier
- 1 Paar Backhandschuhe



GO TIPP!

Die Cookies sind so lecker,
die schmecken auch ohne
Schokoladenglasur richtig gut!

PAUL&LEO

BOOO!



AUF GEHT'S:

1. TEIG

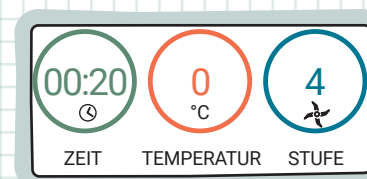
Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die
WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 240 g Erdnussbutter
- TARA 200 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 aufgeschlagenes Ei

Verschließe den Mixtopf und knete den Teig:
00:20 SEKUNDEN STUFE 4



+



2. FORMEN

HEIZE DEN BACKOFEN VOR:
175°C UMLUFT

Nimm den Mixtopfdeckel ab und forme
den Teig zu 3 cm kleinen Kugeln.

Setze die Kugeln auf das mit Backpapier
ausgelegte Backblech.

Drücke die Kugeln mit einem Glas flach.

3. BACKEN

Backe die Kekse:
10 MINUTEN 175°C UMLUFT



10 MINUTEN

VORSICHT! HEIß:

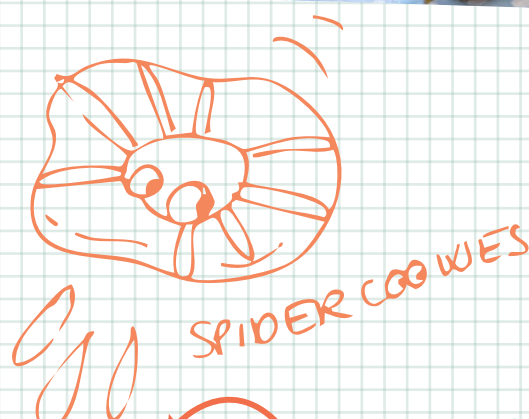
Trage Backhandschuhe!



Entnimm die Kekse aus dem Ofen und lass
sie kurz abkühlen.

4. SCHOKOLADENGLASUR

Bereite die Schokoladenglasur so zu, wie
es auf Seite 5 beschrieben ist. Male auf
die Kekse mit der flüssigen Glasur kleine
Spinnen und setze die Zuckeraugen darauf.
Lass die Kekse ca. 30 MINUTEN an einem
kühlen Ort trocknen.



DAS SIND 3 CM.
SO GROSS KANNST DU
DIE KUGELN ROLLEN.

DAS IST WICHTIG



MESSBECHER
NICHT VERGESSEN!



SCHMETTERLING
EINSETZEN!

TARA

BEIM WIEGEN:
TARA NICHT VERGESSEN!



LINKSLAUF
EINSTELLEN!



TEIGSTUFE
EINSTELLEN!



TRAGE
BACKHANDSCHUHE!

SPOOKY AMERIKANER

ZUTATEN TEIG

MENGE:
CA. 25 STÜCK

- 100 g Zucker
- 125 g Butter, weich
- 250 g Mehl
- 40 g Orangensaft
- 2 Eier, aufgeschlagen
- 1 EL Vanillezucker
- 2 Tropfen Vanillearoma
- 1 Päckchen Puddingpulver
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

ZUCKERGUSS

- 200 g Puderzucker
- 4-6 EL Wasser
- 2 Tropfen Vanillearoma

SCHOKOGESICHT

- 100 g Kuvertüre
- 20 g Butter

UTENSILIEN

- 2 Esslöffel
- 2 Backbleche mit Backpapier
- 1 Paar Backhandschuhe



PROFI ZEIT 20 MIN WARTZEIT 75 MIN KCAL PRO 100 g



TIPP!

Die flüssige Kuvertüre kannst du in einen Gefrierbeutel füllen, die untere Spitze vorsichtig abschneiden, damit die Kuvertüre herausläuft. Damit kannst du die Amerikaner super einfach bemalen.

EMMA&PIA



AUF GEHT'S:

1. TEIG

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 100 g Zucker
- TARA 125 g Butter, weich
- TARA 250 g Mehl
- TARA 40 g Orangensaft
- 2 Eier
- 1 EL Vanillezucker
- 2 Tropfen Vanillearoma
- 1 Päckchen Puddingpulver
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

Verschließe den Mixtopf und verrühre die Zutaten: 02:00 MINUTEN STUFE 5



2. BACKEN

HEIZE DEN BACKOFEN VOR:
200°C UMLUFT

Nimm den Mixtopfdeckel ab. Portioniere mit zwei Esslöffeln 25 kleine runde Häufchen (Ø ca. 5 cm) auf die beiden mit Backpapier ausgelegten Backbleche. Achte dabei auf genügend Abstand, damit die Amerikaner beim Backen nicht zusammenbacken.

Backe die Amerikaner: (je Blech)
15 MINUTEN 200°C UMLUFT



VORSICHT! HEIß:
Trage Backhandschuhe!



Entnimm die Amerikaner aus dem Ofen und lass sie kurz abkühlen.

Drehe sie mit der glatten Seite nach oben.

3. ZUCKERGUSS

Bereite den Zuckerguss so zu, wie es auf Seite 6 beschrieben ist.

Bestreiche die warmen Amerikaner mit dem Zuckerguss.

4. SCHOKOGESICHTER

Bereite die Schokoladenglasur so zu, wie es auf Seite 5 beschrieben ist und bemale die Amerikaner mit der flüssigen Glasur. Lass die Amerikaner ca. 30 MINUTEN an einem kühlen Ort trocknen.

TIPP!

Wir frieren fertig gebackene Amerikaner ohne Glasur manchmal ein. Wenn du sie brauchst, kannst du sie auftauen und verzieren!

PAUL&LEO



DAS IST WICHTIG



MESSBECHER
NICHT VERGESSEN!



SCHMETTERLING
EINSETZEN!

TARA BEIM WIEGEN:
TARA NICHT VERGESSEN!



LINKSLAUF
EINSTELLEN!



TEIGSTUFE
EINSTELLEN!



TRAGE
BACKHANDSCHUHE!

HALLOWEEN DONUTS

BOOO!

ZUTATEN TEIG

MENGE:
CA. 12 STÜCK

- 180 g Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 55 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 25 g weiche Butter
- 1 Ei

GLASUR

- 100 g Kuvertüre
- 20 g Butter
- zur Deko: Zuckeraugen usw.

UTENSILIEN

- 1 Donutbackblech oder
1 Backblech mit Backpapier
- 1 Paar Backhandschuhe
- 1 Backpinsel



PROFI ZEIT 30 MIN WARTENZEIT 2 h KCAL PRO 100 g 325



TIPP!

Die Donuts schmecken frisch am fluffigsten!

PAUL&LEO



AUF GEHT'S:

1. TEIG

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 180 g Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe
- TARA 55 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker

Verschließe den Mixtopf und rühre die Zutaten:

01:00 MINUTE 37°C STUFE 3

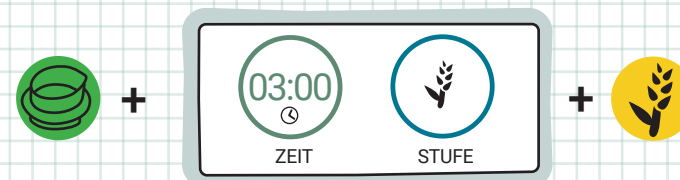


Lass den Vorteig ca. 15 MINUTEN im Mixtopf gehen.

Nimm den Mixtopfdeckel ab, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 300 g Mehl
- TARA 25 g weiche Butter
- 1 Ei

Verschließe den Mixtopf und knete den Teig:
03:00 MINUTEN TEIGSTUFE



Lass den Teig weitere ca. 30 MINUTEN gehen.

2. FORMEN

Nimm den Mixtopfdeckel ab. Entnimm den Teig aus dem Mixtopf, rolle ihn zu einer Schlange und teile ihn in 12 gleiche Stücke.

Rolle die Teigstücke erneut zu Schlangen (ca. 20 cm lang) und lege sie in das Donutbackblech oder lege sie mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Drücke die Teigenden zusammen und lass die Donuts ca. 30 MINUTEN gehen.

HEIZE DEN BACKOFEN VOR:
180°C UMLUFT

3. BACKEN

Backe die Donuts:
12-15 MINUTEN 180°C UMLUFT

VORSICHT! HEIß: Trage Backhandschuhe!

Entnimm die Donuts aus dem Ofen und lass sie kurz abkühlen.

4. SCHOKOLADENGLASUR

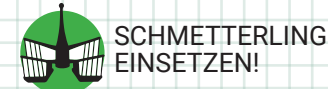
Bereite die Schokoladenglasur so zu, wie es auf Seite 5 beschrieben ist.

Bestreiche die Donuts mit der Glasur und belege sie nach Belieben mit Zuckeraugen oder Zuckerperlen.

Lass die Glasur ca. 30 MINUTEN an einem kühlen Ort trocknen.



DAS IST WICHTIG



CAKEPOPS

MENGE:
CA. 10 STÜCK

ZUTATEN TEIG

250 g Kuchenreste
(z. B. Marmor-, Nuss- oder Zitronenkuchen)

80 g weiche Butter

2 Tropfen Vanillearoma

SCHOKOLADEN-GLASUR

100 g Kuvertüre (weiß oder dunkel)

20 g Butter

Deko: Zuckeraugen, Zuckerstreusel

UTENSILIEN

ca. 10 Cakepop-Stäbchen

1 Backblech mit Backpapier

1 Gefrierbeutel

1 Schere



TIPP!

Du kannst die Cakepops mit weißer oder dunkler Schokoladenglasur verzieren. Gemischt schmeckt auch sehr lecker!

EMMA&PIA



AUF GEHT'S:

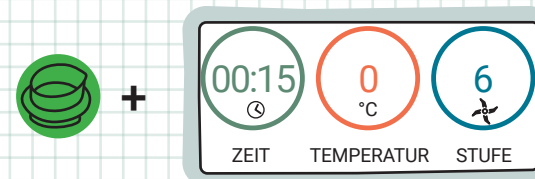
1. TEIG

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 250 g Kuchenreste

Verschließe den Mixtopf und zerkleinere die Gebäckstücke:

00:15 SEKUNDEN STUFE 6



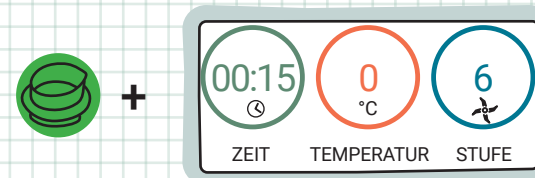
Nimm den Mixtopfdeckel ab, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 80 g weiche Butter

- 2 Tropfen Vanillearoma

Verschließe den Mixtopf und mixe die Zutaten:

00:15 SEKUNDEN STUFE 6



Nimm den Mixtopfdeckel ab. Entnimm die Masse aus dem Mixtopf und forme 10 kleine Kugeln (ca. 4–5 cm Ø). Stecke jede Kugel vorsichtig auf ein Cakepop-Stäbchen. Stelle die Kugeln auf ein Backpapier und stelle sie für 30 MINUTEN kalt, damit sie fest werden.



2. SCHOKOLADENGLASUR

Bereite die Schokoladenglasur so zu, wie es auf Seite 5 beschrieben ist. Entweder mit weißer oder dunkler Kuvertüre.

Fülle die flüssige Glasur in einen Gefrierbeutel, schneide eine kleine Spitze ab und spritze die Glasur vorsichtig auf die Cakepops, während du sie drehst.

Verziere die Cakepops nach Belieben mit Zuckeraugen oder Zuckerstreuseln.

Lass die Cakepops 1–2 STUNDEN an einem kühlen Ort fest werden.



DAS IST WICHTIG



MESSBECHER NICHT VERGESSEN!



SCHMETTERLING EINSETZEN!



BEIM WIEGEN: TARA NICHT VERGESSEN!



LINKSLAUF EINSTELLEN!



TEIGSTUFE EINSTELLEN!



TRAGE BACKHANDSCHUHE!

BOOO!

SPINNEN-TORTE

ZUTATEN

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Päckchen Schokopuddingpulver
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakao
- 800 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 2 EL Vanillezucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Schokoraspel
- Deko: Schokoglasur s. S. 5
- 4-5 Rocher®-Kugeln

UTENSILIEN

- 1 Spritzbeutel oder Gefrierbeutel
- 1 Backblech mit Backpapier
- 1 Tortenring
- 1 Spatel
- 1 Paar Backhandschuhe
- 1 Schneidbrett mit Messer



AUF GEHT'S:

1. TEIG

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die **WAAGE** und wiege in den Mixtopf:

- 4 Eier
- TARA 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker

Verschließe den Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel und dem Messbecher. Rühre die Zutaten schaumig: **10:00 MINUTEN STUFE 4**



Tippe auf die **WAAGE** und wiege in den Mixtopf:

- 1 Päckchen Schokopuddingpulver
- TARA 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakao

Verschließe den Mixtopf und hebe die Zutaten unter: **00:20 SEKUNDEN STUFE 2**



HEIZE DEN BACKOFEN VOR:
180°C UMLUFT

Stelle einen Tortenring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Fülle den Teig mit dem Spatel in den Tortenring.

Backe den Biskuitteig:
20 MINUTEN 180°C UMLUFT



00 VORSICHT! HEIß:

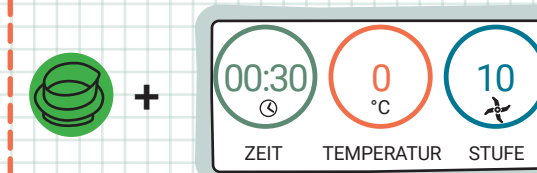
Trage Backhandschuhe! + Entnimm den Kuchen aus dem Ofen und lass ihn auskühlen.

2. FÜLLUNG

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die **WAAGE** und wiege in den Mixtopf:

- TARA 800 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 2 EL Vanillezucker

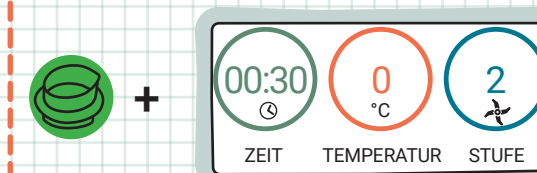
Verschließe den Mixtopf und schlage die Sahne steif: **00:30 SEKUNDEN STUFE 10**



Nimm den Mixtopfdeckel ab und wiege in den Mixtopf:

- TARA 100 g gemahlene Mandeln
- TARA 100 g Schokoraspel

Verschließe den Mixtopf und hebe die Zutaten unter: **00:30 SEKUNDEN STUFE 2**



Nimm den Mixtopfdeckel ab und gib die Füllung auf den Tortenboden. Streiche die Füllung glatt.

Lass die Torte **MINDESTENS 2 STUNDEN** im Kühlschrank fest werden.

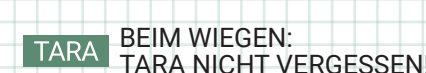
3. DEKO

Entferne den Tortenring rundum vorsichtig mit einem Messer.

Bereite die Schokoladenglasur so zu, wie es auf Seite 5 beschrieben ist. Fülle sie in einen Gefrierbeutel.

Halbiere die Rocher®-Kugeln mit einem Messer. Schneide den Gefrierbeutel vorsichtig an einer Spitze auf und dekoriere die Torte mit der Glasur und den halbierten Rocher®-Kugeln wie auf den Fotos mit Spinnennetz und Spinnen. **00**

00 DAS IST WICHTIG



GESPENSTER KEKSE

ZUTATEN TEIG

MENGE:
CA. 20 STÜCK

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 125 g weiche Butter
- 40 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

DEKO

- 200 g Puderzucker
- 4-6 EL Wasser
- Zuckeraugen
- 100 g Kuvertüre
- 20 g Butter

UTENSILIEN

- 1 Frischhaltedose
- 1 Herzausstecher
- 1 Teigrolle
- Etwas Mehl
- 1 Messer
- 1 Backblech mit Backpapier
- 1 Paar Backhandschuhe



BOOO!



TIPP!

Wir nehmen einen Herzausstecher und stechen damit Herzen aus. Dann schneiden wir die Herzen einmal in der Mitte durch. Und schwupps – schon haben wir kleine Gespenster!

PAUL&LEO



416
STARTER ZEIT 30 MIN WARTEZEIT 75 MIN KCAL PRO 100 g

AUF GEHT'S:

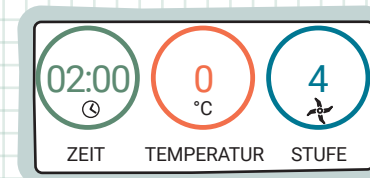
1. TEIG

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 250 g Mehl
- 1 Ei
- TARA 125 g weiche Butter
- TARA 40 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Verschließe den Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel und dem Messbecher. Knete den Teig:

02:00 MINUTEN STUFE 4



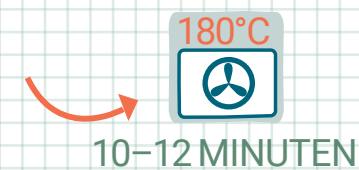
Nimm den Mixtopfdeckel ab. Entnimm den Teig, gib ihn in eine Frischhaltedose und lass den Teig 1 STUNDE im Kühlschrank ruhen.

HEIZE DEN BACKOFEN VOR:

180°C UMLUFT

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Stich mit dem Herzausstecher die Kekse aus und schneide sie in der Mitte durch. Lege die Herzhälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backe die Kekse:

10-12 MINUTEN 180°C UMLUFT



VORSICHT! HEIß:



Trage Backhandschuhe!

Entnimm die Kekse aus dem Ofen und lass sie kurz abkühlen.

2. DEKO

Bereite den Zuckerguss und die Schokoladenglasur wie auf Seite 5 und 6 beschrieben zu.

Dekoriere die Kekse mit dem Zuckerguss, der Kuvertüre und den Zuckeraugen zu gruseligen Gespenstern.

Lass die Kuvertüre ca. 30 MINUTEN an einem kühlen Ort trocknen.

DAS IST WICHTIG



MESSBECHER NICHT VERGESSEN!



SCHMETTERLING EINSETZEN!

TARA BEIM WIEGEN: TARA NICHT VERGESSEN!



LINKSLAUF EINSTELLEN!



TEIGSTUFE EINSTELLEN!



TRAGE BACKHANDSCHUHE!

SPINNEN MINIPIZZEN

BOOO!

ZUTATEN TEIG

- 300 g Wasser
- 1 Würfel frische Hefe
- 550 g Weizenmehl
- 25 g Öl
- 1 TL Salz

MENGE:
20 STÜCK

BELAG

- 200 g Tomaten, passiert
- 125 g Mozzarella
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL italienische Kräuter
- 1 Glas schwarze Oliven, ohne Stein

UTENSILIEN

- 2 Backbleche mit Backpapier
- 1 Messer und Schneidbrett
- 1 große Schüssel
- 1 Geschirrtuch
- 1 Paar Backhandschuhe
- 1 Spatel



TIPP!

Die Minipizzen kannst du auch vorbacken und kalt servieren!

EMMA&PIA



AUF GEHT'S:

1. TEIG

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 300 g Wasser
- 1 Würfel frische Hefe
- TARA 550 g Weizenmehl
- TARA 25 g Öl
- 1 TL Salz

Verschließe den Mixtopf und knete den Teig:

03:00 MINUTEN TEIGSTUFE



+



+



Nimm den Mixtopfdeckel ab, gib den Teig in eine große Schüssel und decke ihn mit einem Geschirrtuch ab.

Lass den Teig 30 MINUTEN gehen.

2. BELAG

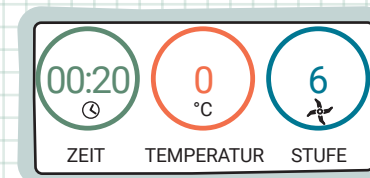
Nimm den Mixtopfdeckel ab, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 200 g passierte Tomaten
- TARA 125 g Mozzarella
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL italienische Kräuter

Verschließe den Mixtopf und mixe die Tomatensoße: 00:20 SEKUNDEN STUFE 6



+



Nimm den Mixtopfdeckel ab.

3. FORMEN

Forme den Teig zu ca. 20 gleich großen Kugeln. Drücke die Kugeln von der Mitte her flach zu kleinen Pizzen.

Lege die Pizzen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech.

HEIZE DEN BACKOFEN VOR:

200°C UMLUFT

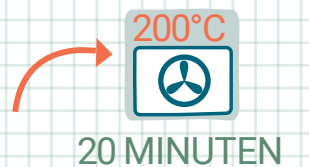
4. BELEGEN

Verteile die Tomatensoße mit einem Spatel oder Löffel auf den Pizzen.

Für die Spinnenkörper:

Halbiere die Oliven für die Spinnenkörper und schneide die Hälften in kleine Streifen für die Spinnenbeinchen. Belege die Minipizzen wie auf den Fotos.

5. BACKEN



Backe die Spinnen-Pizzen:
20 MINUTEN 200°C UMLUFT

VORSICHT! HEISS:

Trage Backhandschuhe!



Entnimm die Spinnen-Pizzen aus dem Ofen. Du kannst sie warm oder kalt servieren.

DAS IST WICHTIG



MESSBECHER
NICHT VERGESSEN!



SCHMETTERLING
EINSETZEN!

TARA BEIM WIEGEN:
TARA NICHT VERGESSEN!



LINKSLAUF
EINSTELLEN!



TEIGSTUFE
EINSTELLEN!



TRAGE
BACKHANDSCHUHE!

KÄSEGESPENSTER

ZUTATEN TEIG

- 200 g Emmentaler Käse, in Stücken
150 g Butter, weich
1 TL Salz
1 TL Paprikapulver
250 g Mehl
1 TL Backpulver

BESTREICHEN

- 1 Eigelb
1 EL Sahne
Körner oder Samen zum Bestreuen

UTENSILIEN

- 1 Frischhaltedose
1 Herzausstecher
Etwas Mehl
1 Teigrolle
1 Messer
1 Backblech mit Backpapier
1 Backpinsel
1 Strohalm
1 Paar Backhandschuhe

STARTER ZEIT 30 MIN WARTENZEIT 75 MIN KCAL PRO 100 g 450



TIPP!

Wir nehmen einen Herzausstecher und stechen damit Herzen aus. Dann schneiden wir die Herzen einmal in der Mitte durch. Und schwupps – schon haben wir kleine Gespenster!

PAUL&LEO



AUF GEHT'S:

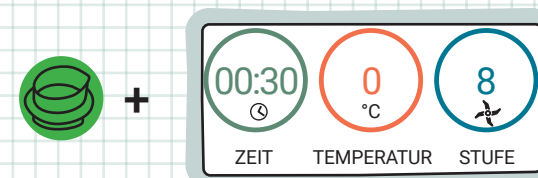
1. TEIG

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 200 g Emmentaler Käse, in Stücken

Verschließe den Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel und dem Messbecher. Zerkleinere den Käse:

00:30 SEKUNDEN STUFE 8

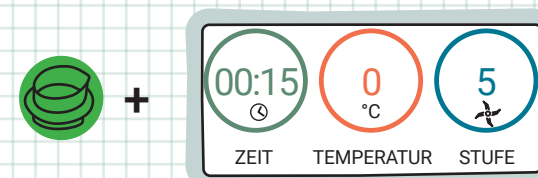


Nimm den Mixtopfdeckel ab und wiege in den Mixtopf:

- TARA 150 g weiche Butter
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- TARA 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Verschließe den Mixtopf und knete den Teig:

00:15 SEKUNDEN STUFE 5



Nimm den Mixtopfdeckel ab. Entnimm den Teig aus dem Mixtopf und gib ihn in eine Frischhaltedose.

Lass den Teig 1 STUNDE im Kühlschrank ruhen.

2. AUSSTECHEN

Rolle den Teig ca. 3–4 mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Stich mit einem Herzausstecher Gespenster aus, halbiere sie in der Mitte und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Stich zum Beispiel mit einem Strohalm Augen aus und ritze mit einem spitzen

Messer Münder in den Teig.

3. BESTREICHEN

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- 1 Eigelb
- 1 EL Sahne

Verschließe den Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel und dem Messbecher. Rühre die Mischung:

00:20 SEKUNDEN STUFE 3



HEIZE DEN BACKOFEN VOR:

200°C UMLUFT

Bestreiche die ausgestochenen Gespenster mit der Eigelb-Sahne-Mischung. Bestreue sie nach Wunsch mit Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Mandeln oder anderen Körnern/Samen.

4. BACKEN

Lege die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backe sie:

12–15 MINUTEN 200°C UMLUFT



VORSICHT! HEIß:

Trage Backhandschuhe!



Entnimm die Käsegespenster aus dem Ofen und lass sie kurz abkühlen.

Die abgekühlten Käsegespenster kannst du auch 3–4 Tage in einer trockenen Dose aufbewahren.

DAS IST WICHTIG



MESSBECHER NICHT VERGESSEN!



SCHMETTERLING EINSETZEN!

TARA BEIM WIEGEN: TARA NICHT VERGESSEN!



LINKSLAUF EINSTELLEN!

KÜRBIS SPÄTZLE

MENGE:
4 PORTIONEN

ZUTATEN GRUNDTEIG

- 200 g Hokkaidokürbis ohne Schale, in Stücken
- 200 g Wasser
- 6 Eier, aufgeschlagen
- 300 g Mehl
- 1 TL Salz

KOCHEN

- 1 Topf Wasser zum Kochen
- 1 TL Salz

UTENSILIEN

- 1 Garkörbchen
- 1 Spatel
- 1 Spätzlepresse
- 1 großer Kochtopf
- 1 Schaumlöffel
- 1 Sieb/Thermomix® Varoma



AUF GEHT'S:

1. KÜRBIS

Schalte den Thermomix® ein, setze das Garkörbchen ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 200 g Hokkaidokürbis in Stücken
- TARA 200 g Wasser

Verschließe den Mixtopf und gare den Kürbis: 20:00 MINUTEN 100°C STUFE 1



VORSICHT! HEIß:

Nimm das Garkörbchen vorsichtig aus dem Mixtopf und gieße das Wasser ab. Anschließend gibst du den Kürbis zurück in den Mixtopf und pürierst ihn:

00:10 SEKUNDEN STUFE 10



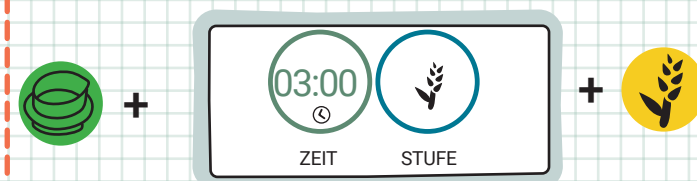
Nimm den Mixtopfdeckel ab und lass das Kürbispüree auskühlen.

2. TEIG

Tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA Kürbispüree
- TARA 300 g Mehl
- 1 TL Salz
- 6 aufgeschlagene Eier

Verschließe den Mixtopf und knete den Teig: 03:00 MINUTEN TEIGSTUFE



3. KOCHEN

Bringe in einem großen Kochtopf Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen.

VORSICHT! HEISS: KOCHTOPF UND WASSER SIND SEHR HEISS!

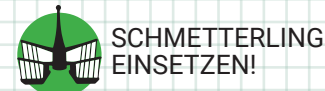
Portioniere den Kürbis-Spätzleteig mit einem Spatel in die Spätzlepresse. Drücke die Spätzle in das heiße Wasser.

Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, entnimmst du sie mit einem Schaumlöffel.

Lass die Spätzle im Sieb/Varoma abtropfen und serviere sie.



DAS IST WICHTIG



BOOO!

GRUSEL PILZSOSSE

MENGE:
CA. 4 PORTIONEN

ZUTATEN

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel, in Stücken
- 200 g Champignons, geviertelt
- 10 g Butter
- 200 g Wasser
- 100 g Sahne
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Petersilie
- 1 EL Gemüsebrühe
- 1 EL Speisestärke
- 8 Champignon-Hälften

UTENSILIEN

- 1 Messer und Schneidbrett
- 1 Schöpfkelle
- 1 kleines spitzes Messer



BOOO!

AUF GEHT'S:

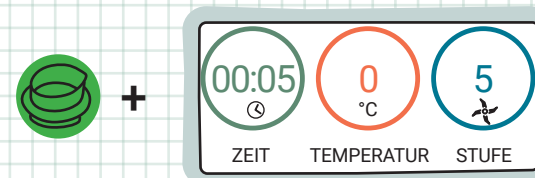
1.

Schalte den Thermomix® ein und gib in den Mixtopf:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel

Verschließe den Mixtopf und zerkleinere den Knoblauch und die Zwiebel:

00:05 SEKUNDEN STUFE 5



2.

Nimm den Mixtopfdeckel ab und schiebe die Zwiebeln mit einem Spatel nach unten.

Tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 10 g Butter

Verschließe den Mixtopf und dünste den Knoblauch und die Zwiebel:

02:00 MINUTEN 100°C STUFE 2



3.

Nimm den Mixtopfdeckel ab, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 200 g Champignons

Verschließe den Mixtopf und dünste die Champignons:

02:00 MINUTEN 100°C STUFE 2



4.

Nimm den Mixtopfdeckel ab, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

TARA 200 g Wasser

• TARA 100 g Sahne

- 1/2 TL Salz
- 1 TL Petersilie
- 1 EL Gemüsebrühe
- 1 EL Speisestärke

Verschließe den Mixtopf und koche die Soße:
20:00 MINUTEN 100°C STUFE 2



Püriere die Soße, damit sie schön cremig wird: 00:30 SEKUNDEN STUFE 6

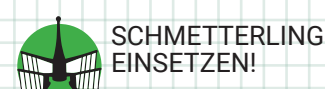


OOVORSICHT! HEISS: Entnimm die heiße Soße mit einer Schöpfkelle aus dem Mixtopf und serviere sie zu den gekochten Spätzle oder zu Nudeln.

5. GRUSEL-DEKO

Nimm die 8 Champignon-Hälften und schnitze mit dem kleinen Messer vorsichtig kleine Totenkopf-Gesichter hinein (Augen, Nase, Mund). Verteile die Champignon-Totenköpfe zum Schluss auf der Soße. OO

OO DAS IST WICHTIG



TARA BEIM WIEGEN:
TARA NICHT VERGESSEN!

LINKSLAUF
EINSTELLEN!



BOOO!

NEW YORK COOKIES SCHOKO & KÜRBIS

MENGE:
12 STÜCK

ZUTATEN GRUNDTEIG

- 200 g Butter
- 175 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 200 g Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

HÄLFTE DES TEIGES VARIANTE KÜRBIS S.32

- 150 g Hokkaidokürbis, in Stücken
- 200 g Wasser
- 80 g Walnüsse
- 30 g weiße Schokochunks
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Kardamom

HÄLFTE DES TEIGES VARIANTE SCHOKO S. 32

- 100 g Schokochunks
- 80 g Nüsse nach Wahl

UTENSILIEN

- 1 Garkörbchen
- 1 Spatel
- 1 Backblech mit Backpapier
- 1 Schüssel
- 1 Paar Backhandschuhe



AUF GEHT'S:

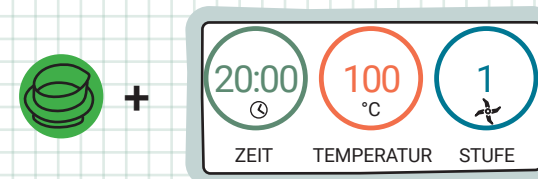
1. KÜRBIS

Schalte den Thermomix® ein, setze das Garkörbchen ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 150 g Hokkaidokürbis in Stücken
- TARA 200 g Wasser

Verschließe den Mixtopf und gare den Kürbis:

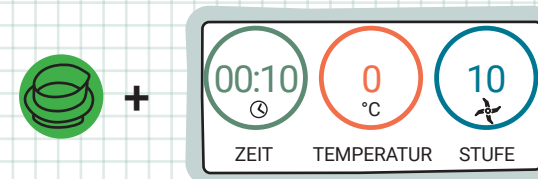
20:00 MINUTEN 100°C STUFE 1



00 VORSICHT! HEIß:

Entnimm das Garkörbchen vorsichtig aus dem Mixtopf und gieße das Wasser ab. Anschließend gibst du den Kürbis zurück in den Mixtopf und pürierst ihn:

00:10 SEKUNDEN STUFE 10



Nimm den Mixtopfdeckel ab, fülle das Kürbispüree in eine Schüssel und lass es auskühlen.

2. TEIG

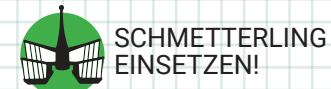
Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 200 g Butter
- TARA 175 g brauner Zucker

Verschließe den Mixtopf und rühre:
00:30 SEKUNDEN STUFE 4



00 DAS IST WICHTIG



Nimm den Mixtopfdeckel ab und gib in den Mixtopf:

- 1 Ei

Verschließe den Mixtopf und rühre das Ei unter: 00:20 SEKUNDEN STUFE 4

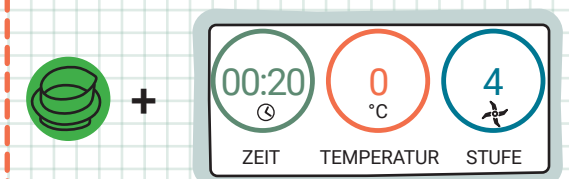


Nimm den Mixtopfdeckel ab und gib in den Mixtopf:

- 250 g Mehl
- 200 g Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Verschließe den Mixtopf und rühre die Zutaten unter:

00:20 SEKUNDEN STUFE 4



HEIZE DEN BACKOFEN VOR:
180°C UMLUFT

WEITER AUF SEITE 31-32





AUF GEHT'S:

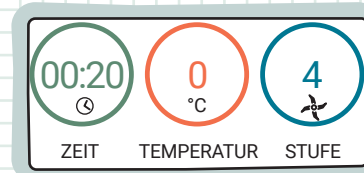
3. VARIANTE KÜRBIS

Nimm die halbe Teigmenge heraus. Gib in den Mixtopf zur verbleibenden Teigmenge:

- Kürbispüree
- TARA 80 g Walnüsse
- TARA 30 g weiße Schokochunks
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Kardamom

Verschließe den Mixtopf und rühre die Zutaten unter:

00:20 SEKUNDEN STUFE 4



Nimm den Mixtopfdeckel ab und nimm den Teig heraus.

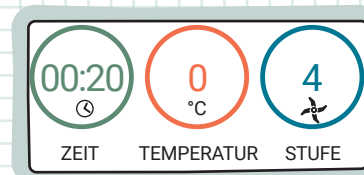
4. VARIANTE SCHOKO

Gib die zweite Hälfte des Teiges in den Mixtopf. Tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 100 g Schokochunks
- TARA 80 g Nüsse

Verschließe den Mixtopf und rühre die Zutaten unter:

00:20 SEKUNDEN STUFE 4

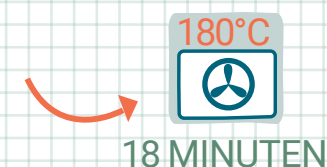


5. KÜHLEN

Forme aus jeder Teighälfte 6 große Kugeln. Stelle die Kugeln 45 MINUTEN in den Kühlschrank oder 30 MINUTEN ins Tiefkühlfach.

6. BACKEN

Setze die Kugeln mit etwas Abstand auf ein Backblech (nicht flach drücken). Backe die Cookies: 18 MINUTEN 180°C UMLUFT



⚠ VORSICHT! HEIß:

Trage Backhandschuhe!



Entnimm die Cookies vorsichtig aus dem Backofen und lass die Cookies auskühlen. Dekoriere sie nach Belieben. ⚠



⚠ DAS IST WICHTIG



MESSBECHER NICHT VERGESSEN!



SCHMETTERLING EINSETZEN!

TARA BEIM WIEGEN: TARA NICHT VERGESSEN!



LINKSLAUF EINSTELLEN!



TEIGSTUFE EINSTELLEN!



TRAGE BACKHANDSCHUHE!

ZWETSCHGENKNÖDEL MIT KOMPOTT

MENGE:
CA. 8 STÜCK

ZUTATEN

- 700 g Kartoffeln, mehligkochend
- 300 g Wasser, zum Kochen
- 150 g Semmelbrösel
- 35 g Zucker
- 70 g Butter
- 8 Zwetschgen
- 8 Würfelzucker
- 110 g Mehl
- 15 g Speisestärke
- 3/4 TL Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 350 g Zwetschgen
- 15 g Zucker
- 25 g Wasser

UTENSILIEN

- 1 Messer und Schneidbrett
- 1 Garkorbchen
- 1 Kartoffelpresse
- 1 Spatel
- 1 Paar Backhandschuhe
- 1 große Schüssel
- 1 großer Kochtopf
- 1 Schaumlöffel



PROFI ZEIT 30 MIN WARTEZEIT ca. 1 h KCAL PRO 100 g



ZWETSCHGEN-KOMPOTT

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 350 g Zwetschgen
- TARA 15 g Zucker
- TARA 25 g Wasser

Verschließe den Mixtopf und koche die Zwetschgen:

15:00 MINUTEN 100°C STUFE 1



AUF GEHT'S:

1. KARTOFFELN

Schalte den Thermomix® ein, setze das Garkorbchen ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 700 g Kartoffeln
- TARA 300 g Wasser

Verschließe den Mixtopf und koche die Kartoffeln: 20:00 MINUTEN 100°C STUFE 1



⚠️VORSICHT! HEISS!

Nimm den Mixtopfdeckel ab, nimm das Garkorbchen vorsichtig aus dem Mixtopf und lass die Kartoffeln kurz abkühlen. Pelle sie mit einem Messer und drücke sie mit der Kartoffelpresse durch. Lass die Kartoffeln erneut abkühlen.

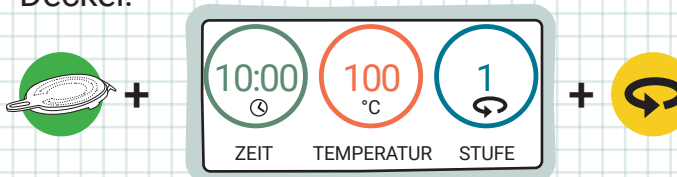
2. SEMMELBRÖSEL

Tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- TARA 150 g Semmelbrösel
- TARA 35 g Zucker
- TARA 70 g Butter

Röste die Semmelbrösel:

10:00 MINUTEN 100°C STUFE 1 LINKSLAUF
Lass den Messbecher weg und setze das Garkorbchen als Spritzschutz auf den Deckel.



Nimm den Mixtopfdeckel ab und gib die Semmelbrösel in eine Schüssel.

3. ZWETSCHGEN

Wasche die Zwetschgen, halbiere und entsteine sie. Gib jeweils 1 Stück Würfelzucker zwischen die zwei Hälften.

4. TEIG

Stelle eine größere Schüssel auf den Thermomix®, tippe auf die WAAGE und wiege in die Schüssel:

- TARA 110 g Mehl
- TARA 15 g Speisestärke
- 3/4 TL Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Kartoffeln, gepresst

Verknete alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig und teile ihn in 8 Stücke. Gib in jedes Teigstück eine gefüllte Zwetschge hinein, umhülle sie vollständig mit dem Teig und forme daraus eine Kugel.

5. KOCHEN

Bringe in einem großen Kochtopf Wasser zum Sieden. Gib die Knödel hinein und lass sie 12 MINUTEN im siedenden Wasser ziehen. Nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus und lass sie kurz abtropfen.

Gib nach Belieben das Zwetschgenkompott über die fertigen Zwetschgenknödel und bestreue sie mit den Bröseln. ⚠️



⚠️DAS IST WICHTIG



MESSBECHER NICHT VERGESSEN!



SCHMETTERLING EINSETZEN!

TARA BEIM WIEGEN: TARA NICHT VERGESSEN!



LINKSLAUF EINSTELLEN!



TEIGSTUFE EINSTELLEN!



TRAGE BACKHANDSCHUHE!

BOOO!

SPOOKY MACARONS

MENGE:
CA. 20 STÜCK

ZUTATEN TEIG

- 125 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 150 g Puderzucker
- 100 g Zucker
- 100 g Eiweiß, entspricht etwa 3 Eiern (am besten am Tag vorher trennen!)

- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Lebensmittelfarbe
- Zuckeraugen

FÜLLUNG (S.37)

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Sahne
- 1 Prise Salz

UTENSILIEN

- 1 große Schüssel
- 1 Schneebesen/Spatel
- 1 Spritzbeutel
- 1 Messer
- 2 Backbleche mit Backpapier
- 1 Paar Backhandschuhe
- Thermomix Schmetterling



AUF GEHT'S:

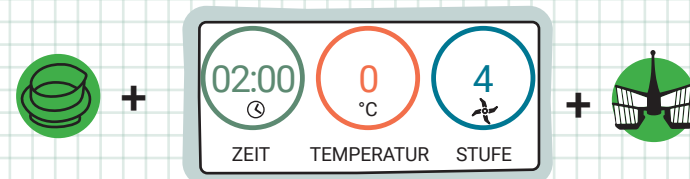
1. TEIG

Schalte den Thermomix® ein und wiege in den Mixtopf:

- TARA 100 g Eiweiß (ca. 3 Stück, mindestens 24 Stunden getrennt und aus dem Kühlschrank)

Setze den SCHMETTERLING ein, verschließe den Mixtopf und schlage das Eiweiß steif:

02:00 MINUTEN STUFE 4



Nimm den Mixtopfdeckel ab, entferne den Schmetterling und wiege in den Mixtopf:

- TARA 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe

Verschließe den Mixtopf und schlage das Eiweiß mit dem Zucker:

06:00 MINUTEN 50°C STUFE 4



Nimm den Mixtopfdeckel ab und fülle das Eiweiß in eine große Schüssel.

Schalte den Thermomix® ein und wiege in den Mixtopf:

- 125 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 150 g Puderzucker



Verschließe den Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel und dem Messbecher. Mixe die Zutaten:

00:10 SEKUNDEN STUFE 10



Gib die Mandeln in die Schüssel zum Eiweiß und hebe das Eiweiß mit einem Schneebesen ganz vorsichtig unter, damit eine schaumige Masse entsteht.

2. FORMEN

Fülle die Masse in einen Spritzbeutel und spritze gleichmäßige Kreise (ca. 3 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Lass die Macarons 30–45 MINUTEN bei Zimmertemperatur trocknen, bis sich eine leichte Haut bildet.

3. BACKEN

HEIZE DEN BACKOFEN VOR:

150°C UMLUFT

Backe die Macarons:

13–15 MINUTEN 150°C UMLUFT

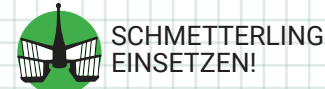
VORSICHT! HEIß:

Trage Backhandschuhe!

Nimm die Macarons aus dem Ofen, lass sie auskühlen und löse sie vorsichtig vom Backpapier.

Fülle jeweils zwei Macaron-Hälften mit einer Füllung (Ganache) nach Wahl und setze sie zusammen (Rezept auf Seite 37) und verziere die Macarons mit Zuckeraugen.

DAS IST WICHTIG



BOOO!

SCHOKOLADEN FÜLLUNG (GANACHE)

ZUTATEN

200 g Zartbitterschokolade, in Stücken

200 g Sahne

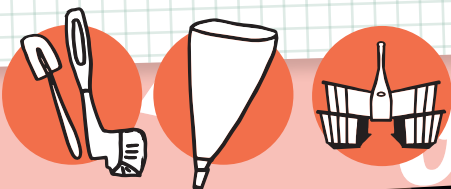
1 Prise Salz

UTENSILIEN

1 Spatel

1 Spritzbeutel

Thermomix® Schmetterling



AUF GEHT'S:

Schalte den Thermomix® ein, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- 200 g Zartbitterschokolade in Stücken

Verschließe den Mixtopf und zerkleinere die Schokolade: 00:10 SEKUNDEN STUFE 8



Nimm den Mixtopfdeckel ab, tippe auf die WAAGE und wiege in den Mixtopf:

- 200 g Sahne
- 1 Prise Salz

Verschließe den Mixtopf und schmelze die Mischung: 04:00 MINUTEN 90°C STUFE 2

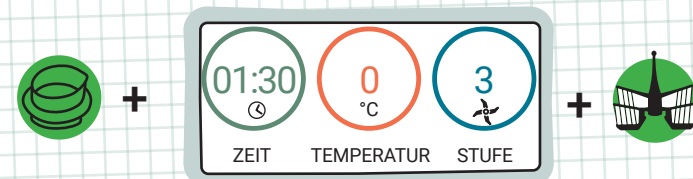


Stelle die Füllung MINDESTENS 2 STUNDEN (oder über Nacht) in den Kühlschrank.

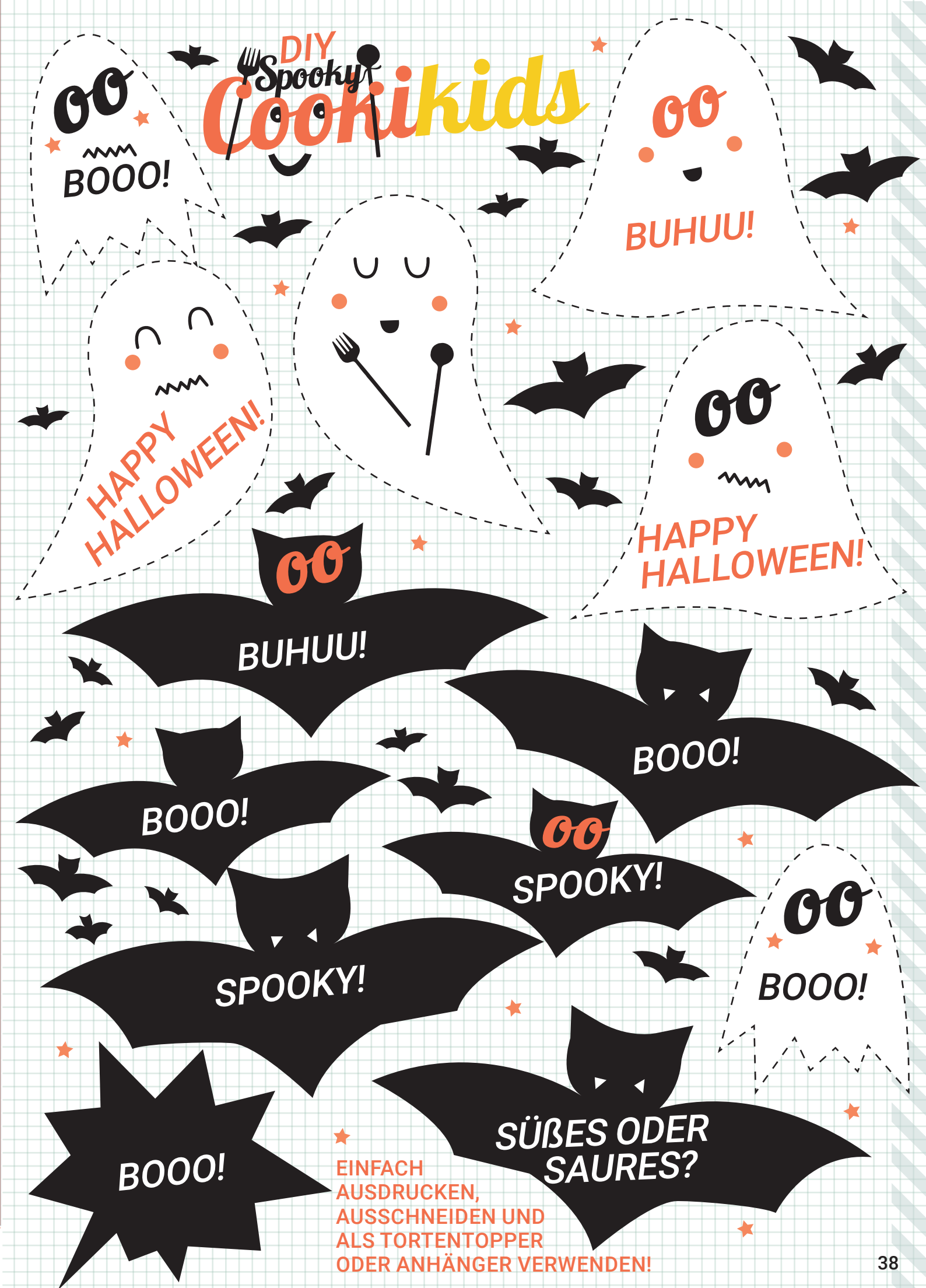
Hol die Füllung aus dem Kühlschrank und lass sie 30 MINUTEN stehen.

Schalte den Thermomix® ein, setze den SCHMETTERLING ein, gib die Füllung in den Mixtopf und schlage sie cremig:

01:30 MINUTEN STUFE 3



Fülle die aufgeschlagene Füllung in einen Spritzbeutel und befülle die Macarons. OO



EINFACH AUSDRUCKEN, AUSSCHNEIDEN UND ALS TORTENTOPPER ODER ANHÄNGER VERWENDEN!

00 Für coole Kids ab dem Lesealter!

calotti

Spooky Cookikids

Impressum:

Autorinnen: Evelyn Kopp und Laura Wunderle
mit Emma, Pia, Paul und Leo

© 2026 Calotti Verlag
Calotti GmbH
Weinstraße 11
79341 Kenzingen-Hecklingen

Der Verkauf und die
kommerzielle Nutzung
dieses Rezepthefts
sind untersagt.

SPOOKY!

Alle Rechte vorbehalten

Dieses Rezeptheft und alle Inhalte sind urheberrechtlich geschützt. Die kostenlose Weitergabe des vollständigen, unveränderten Rezepthefts ist ausdrücklich erlaubt. Veränderungen, Verkauf und die Veröffentlichung einzelner Inhalte an anderer Stelle sind ohne schriftliche Genehmigung der Calotti® GmbH nicht gestattet. Wir möchten, dass Kinder mit Freude kochen und backen. Daher ermutigen wir dazu, die Rezepte auszuprobieren und die Ergebnisse zu teilen – jedoch bitten wir darum, die Urheberrechte zu respektieren.

Haftungsausschluss

Die Informationen und Inhalte, die in diesem Rezeptheft bereitgestellt werden, sind von der Calotti® GmbH sorgfältig geprüft. Dennoch übernimmt die Calotti® GmbH keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität der bereitgestellten Informationen. Jegliche Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die direkt oder indirekt aus der Nutzung oder dem Vertrauen auf die bereitgestellten Informationen entstehen, ist ausgeschlossen. Der Nutzer handelt auf eigenes Risiko.

Wir stehen in keinem Zusammenhang mit Vorwerk. Die Begriffe Thermomix®, Varoma® und TM6® werden nur zur Beschreibung unserer Rezepte genannt.

TIPPS & TRICKS UND VIDEOS

GIBT'S AUF



Instagram: COOKIKIDS

www.calotti.de



00

BOOO!

Cookikids