

CHARLY TILL

# SÜSSES FÜR KERLE

## AUS DEM THERMOMIX®

ÜBER 60 LIEBLINGSREZEPTE

Tragen Sie sich jetzt unter  
[www.m-vg.de/thermomix](http://www.m-vg.de/thermomix) für unseren  
Newsletter ein und erhalten Sie zu  
neuen Veröffentlichungen Leseproben  
und kostenlose Rezepte!

**riva**

# INHALT

Vorwort .....	8
Tipps für den Umgang mit dem Thermomix® .....	9
<b>Basics .....</b>	<b>11</b>
Zitronenzucker .....	12
Vanillezucker .....	13
Zimtzucker .....	14
DIY-Kakaopulver .....	16
<b>Süßes zum Frühstück .....</b>	<b>17</b>
Kokos-Haferbrei mit Cranberrys .....	18
Schneller Schokogenuss (Aufstrich) .....	19
Bananenbrot .....	20
Süßes Schaum-Omelett .....	22
Milchreis .....	24
<b>Kuchen .....</b>	<b>25</b>
Schoko-Marzipan-Orangentorte .....	26
Upside-down Apfelkuchen mit Salzkaramell .....	28
Buttermilch-Orangen-Pie .....	30
Herrentarte mit Eierlikör .....	32
Biskuitroulade mit Fruchtfüllung .....	34
Schichttorte mit Buttercreme .....	36
Charlys Espresso-Käsekuchen .....	37
Apfelkuchen .....	38
Saftiger Nusskuchen .....	40
Zitronen-Heidelbeer-Kuchen .....	42
Fruchtstriezel .....	44

Windbeutel mit Sahne und Erdbeeren .....	46
Schoko-Gugelhupf aus dem Varoma .....	48
Erdnuss-Heidelbeer-Brownies .....	50

## **Desserts .....** 51

Erdbeerragout mit Orangenlikör .....	52
Vanille-Sahnepudding .....	53
Mangocreme nach kapverdischer Art .....	54
Lieblingsjoghurt mit Passionsfrucht und Krokant .....	55
Himbeerbaiser-Dessert .....	56
Kardamomcreme mit Kaki-Gin-Ragout .....	58
Amarena-Spekulatius-Schichtdessert .....	59
Crème brûlée .....	60
Kirschgrütze .....	61
Weißwein-Fruchtsülze mit Holunderaroma .....	62
Englischer Zitronen-Orangen-Pudding aus dem Varoma .....	64
Avocado-Schokocreme .....	66
Portwein-Sabayon .....	67
Waffeln .....	68
Mandel-Honig-Sulz .....	70

## **Feine Dessertsoßen .....** 71

Vanillesoße .....	72
Karamellsoße Muh-Muh-Art .....	73
Schokoladensoße .....	74
Mohnsoße .....	75
Eierlikörsahne .....	76
Kokos-Marzipan-Soße .....	77
Aprikosensoße .....	78
Himbeerpüree mit Orangenlikör .....	79
Zwetschgenröster .....	80

## **Klassiker: göttliche Mehlspeisen ..... 81**

Kaiserschmarren .....	82
Zwetschgenknödel .....	84
Quarkstrudel mit Rosinen .....	86
Buchteln .....	88
Salzburger Nockerl .....	90
Englischer Bread-and-Butter-Pudding .....	92

## **Naschereien ..... 93**

Mini-Früchtebrote mit Rum .....	94
Marzipan-Nougat-Häufchen .....	95
Schokolade mit Whiskysultaninen und Krokant .....	96
Schoko-Krokant-Waffeln .....	97
Schokonüsse mit Zimt und Chili .....	98
Snickerdoodles .....	99
Chocolate Chip Cookies .....	100
Feiner Eierlikör .....	102

## **Eiskalte Köstlichkeiten: Sorbets, Eiscreme und Parfaits ..... 103**

Fruchteis .....	104
Erdbeer-Mascarpone-Eis .....	105
Sauerrahmeis .....	106
Spekulatius-Zimt-Parfait .....	108
Mango-Joghurt-Parfait .....	110