



Rezeptbuch

Rezepte aus dem Thermomix und abgewandelte Rezepte

Leonie Lehmann

Niklas Karl

Heyerode, 28.01.2020

Rezepte für die Zubereitung mit dem Thermomix

Zartbitter-Erdnuss-Cookies

Zutaten

- 100 g Zartbitter-Schokolade (70% Kakao), in kleinen Stücken
- 100 g Erdnüsse, geröstet, gesalzen
- 130 g Butter, weich, in Stücken
- 100 g brauner Zucker
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Salz



Abb. 1: Zartbitter-Erdnuss-Cookies

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Schokolade und Erdnüsse in den Mixtopf geben, 2 Sek./Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.
3. Butter, braunen Zucker, Zucker, Ei, Mehl, Backpulver und Salz in den Mixtopf geben und 40 Sek./Stufe 4 vermischen.
4. Die Hälfte der zerkleinerten Schoko-Erdnuss-Mischung zugeben und 10 Sek./Linkslauf/Stufe 4 untermischen.
5. Aus dem Teig 14 Bällchen formen (Ø 3-4 cm), in der restlichen Schoko-Erdnuss-Mischung wälzen, je 7 Cookies mit 4 cm Abstand zueinander auf die vorbereiteten Backbleche setzen und auf den Backblechen nacheinander 10-15 Minuten (180°C) backen. Zartbitter-Erdnuss-Cookies auf den Backblechen abkühlen lassen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

Rezepte für die Zubereitung mit dem Thermomix

Überbackenes Brot

Zutaten

- 6 Scheiben Brot
- 1 Knoblauchzehe
- 10 Blätter Basilikum
- 50 g getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft
- 1 Kugel Mozzarella (125 g), halbiert
- 100 g Gouda, in Stücken
- 100 g Frischkäse
- 20 g Öl von den getrockneten Tomaten
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer



Abb. 2: Überbackenes Brot

Zubereitung

1. Backofen auf 220°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Brotscheiben auf dem vorbereiteten Backblech verteilen.
3. Knoblauch, Basilikum und getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
4. Mozzarella und Gouda zugeben, 4 Sek./Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
5. Frischkäse, Öl, Salz und Pfeffer zugeben, 10 Sek./Stufe 3 vermischen, Käse-Tomaten-Mischung auf den Brotscheiben verteilen, Brotscheiben 10 Minuten (220°C) backen und heiß, z.B. mit einem Salat, servieren.

Rezepte für die Zubereitung mit dem Thermomix

Knusper-Bites

Zutaten

300 g Vollmilch-Schokolade

120 g Cornflakes



Abb. 3: Knusper-Bites

Zubereitung

1. Schokolade in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Dann **2 Min./60°C/Stufe 2** schmelzen und im Mixtopf auf 40°C Ist-Temperaturanzeige abkühlen lassen (dauert ca. 5-10 Minuten).
3. Cornflakes zugeben und mithilfe des Spatels vorsichtig untermischen. Kleine Portionen (je 1 geh. TL) der Cornflakes-Schokoladen-Mischung mit etwas Abstand zueinander auf 2 Backpapierzuschnitte setzen, trocknen und fest werden lassen und servieren.

Rezepte für die Zubereitung mit dem Thermomix

Schokomuffins

Zutaten

125 g Butter

60 g Zucker

3 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

200 g Kakao (Nesquick)

200 g Mehl

200 g Schlagsahne

Schokolade zum Verzieren

Smarties zum Dekorieren



Abb. 4: Schokomuffins

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 1 Minute auf Stufe 6 mischen.
3. Teig in Muffinformen geben.
4. Muffins bei 180°C Umluft für 15 Minuten backen.
5. Anschließend mit Schokolade und Smarties dekorieren.

Rezepte für die Zubereitung mit dem Thermomix

Kräuterbutter

Zutaten

- 3 Stängel Petersilie, in Stücken
- 2 Stängel Dill, in Stücken
- 3-4 Salbeiblätter
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- ¼ Kästchen Kresse
- ½ - 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 10 Stängel Schnittlauch, in Stücken
- 250 g weiche Butter, in Stücken



Abb. 5: Kräuterbutter

Zubereitung

1. Kräuter und Gewürze in den Mixtopf geben und alles 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
2. Butter zugeben und 8 Sek./Stufe 4 vermischen.

Rezepte für die Zubereitung mit dem Thermomix

Erdnuss-Crunch-Creme

Zutaten

500 g Erdnüsse, geröstet, gesalzen

20 g Zucker

10 g Sonnenblumenöl



Abb. 6: Erdnuss-Crunch-Creme

Zubereitung

1. 100 g Erdnüsse in den Mixtopf geben, 2 Sek./Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.
2. Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
3. 400 g Erdnüsse zugeben, 30 Sek./Stufe 10 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Sonnenblumenöl zugeben und 20 Sek./Stufe 6-8 schrittweise ansteigend cremig pürieren.
5. Gehackte Erdnüsse zugeben, mit dem Spatel unterheben, Erdnusscreme in ein Schraubglas umfüllen, als Brotaufstrich serviere oder im Kühlschrank aufbewahren.

Rezepte für die Zubereitung mit dem Thermomix

Schinken-Käse-Gugelhupf

Zutaten

- 150 g Emmentaler, in Stücken
- 250 g Mehl
- 1 Würfel Hefe (40 g)
- 4 Eier
- 120 g Olivenöl
- 130 g Weißwein
- 250 g Schinkenwürfel



Abb. 7: Schinken-Käse-Gugelhupf

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Emmentaler in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
3. Die restlichen Zutaten zugeben und 3 Min. mit der Knetteigstufe zu einem weichen Teig verarbeiten.
4. Den Teig in eine gut gefettete und mit Paniermehl oder Grieß dick ausgestreute Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen für 50-60 Minuten backen.

Rezepte für die Zubereitung mit dem Thermomix

Pizzabrötchen

Zutaten

½ Zwiebel

150 g Salami, in Stücken

100 g Emmentaler, in Stücken

50 g Schmand

2 Tomaten, halbiert

Salz, Pfeffer und Pizzagewürz



Abb. 8: Pizzabrotchen

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten 20 Sek./Stufe 5 vermischen.
3. Masse auf halbierte Semmeln geben und 15 Minuten bei 200°C knusprig backen.

Rezepte für die Zubereitung mit dem Thermomix

Schokomousse Ruck-Zuck

Zutaten

- 100 g Blockschokolade in Stücken
- 80 g kakaohaltiges Getränkepulver
- 500 g Cremefine zum Schlagen (Rama)



Abb. 9: Schokomousse Ruck-Zuck

Zubereitung

1. Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
2. Getränkepulver und Cremefine dazugeben und 30 Sek./Stufe 6 aufschlagen.
3. In eine Schüssel oder Portionsschälchen füllen und bis um Servieren kalt stellen.

Rezepte für die Zubereitung mit dem Thermomix

Schwarzer Kirschkuchen

Zutaten für den Teig

- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 130 g weiche Butter, in Stücken
- 130 g ganze Haselnüsse
- 100 g Schokolade, in Stücken
- 1 TL Zimt
- 130 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Glas Sauerkirschen (680 g)



Abb. 10: Schwarzer Kirschkuchen

Zutaten für den Belag

- 50 g Butter
- 30 g Zucker
- 100 g Mandelblättchen

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig (außer Sauerkirschen) in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 6 rühren.
2. Kirschen derweil abtropfen lassen und die Springform fetten.
3. Den Teig in die gefettete Springform geben und die Kirschen darauf verteilen.
4. Mixtopf kurz spülen.
5. Alle Zutaten für den Belag in den Mixtopf geben und 1 ½ Min./60°/Stufe 1 schmelzen.
6. Mandelmasse auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Ofen 45 Minuten bei 180°C backen.

Rezepte für die Zubereitung mit dem Thermomix

Nuss-Nougat-Creme-Blume

Zutaten

- 500 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten
- 300 g Quark, 20% Fett
- 70 g Zucker
- 40 g Butter, weich
- 40 g Sonnenblumenöl
- 35 g Milch
- 2 Pck. Backpulver
- ¼ TL Salz
- 130 g Nuss-Nougat-Creme z.B.: Nutella



Abb. 11: Nuss-Nougat-Creme-Blume

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Mehl, Quark, Zucker, Butter, Öl, Milch, Backpulver und Salz in den Mixtopf geben, 2 Min./kneten, Teig aus dem Mixtopf nehmen und mit den Händen noch einmal durchkneten. Teig halbieren und eine Teighälfte auf dem vorbereiteten Backblech rund ausrollen (Durchmesser ca. 27 cm). Nuss-Nougat-Creme auf der Teigplatte verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm freilassen.
3. Zweite Teighälfte ebenfalls rund ausrollen (ca. 27 cm), auf die eingestrichene Teigplatte legen und eine Springform (Durchmesser 26 cm) draufsetzen. Für eine runde Teigplatte mit einem Messer entlang der Springform fahren und dabei den überstehenden Teig abschneiden. Mit einem Glas (Durchmesser ca. 5 cm) in der Mitte der Teigplatte einen Kreis markieren. Mit einem scharfen, glatten Messer von der Kreismarkierung aus zum Rand hin die Teigplatten in 16 Stücke schneiden. Bei jedem 2. Schnitt 1 cm von der Markierung entfernt ansetzen.
4. Jeweils zwei der Teigstücke zunächst einzeln einmal nach außen drehen. Dann die flachen Enden beider Teigstücke aufrecht aneinanderlegen und die unteren Kanten der Teigstücke aneinanderdrücken. Die oberen Kanten jeweils zur Seite wegklappen und unter den unteren Kanten verstecken. Nuss-Nougat-Creme-Blume 20-25 Minuten (180°C) backen, ggf. nach 10 Minuten mit Backpapier abdecken, abkühlen lassen und frisch servieren.

Abgewandelte Rezepte für die Zubereitung ohne Thermomix

Zartbitter-Erdnuss-Cookies

Zutaten

- 100 g Zartbitter-Schokolade (70% Kakao), in kleinen Stücken
- 100 g Erdnüsse, geröstet, gesalzen
- 130 g Butter, weich, in Stücken
- 100 g brauner Zucker
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Salz



Abb. 1: Zartbitter-Erdnuss-Cookies

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Schokolade und Erdnüsse klein hacken und zusammen in eine Schüssel füllen.
3. Butter (weich), braunen Zucker, Zucken, Ei, Mehl, Backpulver und Salz vermischen.
4. Die Hälfte der Schokoladen-Erdnuss Mischung zu dem Teig geben und vermischen.
5. Aus dem Teig 14 Bällchen formen (3-4 cm), in der restlichen Schoko-Erdnuss Mischung wälzen, je 7 Cookies mit 4 cm Abstand zueinander auf die vorbereiteten Bleche setzen und 10-15 Minuten (180°) backen.
6. Cookies auf den Backblechen abkühlen lassen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

Abgewandelte Rezepte für die Zubereitung ohne Thermomix

Überbackenes Brot

Zutaten

- 6 Scheiben Brot
- 1 Knoblauchzehe
- 10 Blätter Basilikum
- 50 g getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft
- 1 Kugel Mozzarella (125 g), halbiert
- 100 g Gouda, in Stücken
- 100 g Frischkäse
- 20 g Öl von den getrockneten Tomaten
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer



Abb. 2: Überbackenes Brot

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Brotscheiben auf dem vorbereiteten Backblech verteilen.
3. Knoblauch, Basilikum und getrocknete Tomaten klein hacken.
4. Mozzarella und Gouda auch klein hacken und alles zusammen mischen.
5. Frischkäse, Öl, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Käse-Tomaten Mischung auf den Brotscheiben verteilen und 10 Minuten (220°) backen. Anschließend heiß servieren.

Abgewandelte Rezepte für die Zubereitung ohne Thermomix

Knusper-Bites

Zutaten

300 g Vollmilch-Schokolade

120 g Cornflakes



Abb. 3: Knusper-Bites

Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen und in eine hitzebeständige Schüssel geben.
2. Einen Topf viertelvoll mit Wasser füllen und dieses zum Kochen bringen.
3. Temperatur auf mittlere Hitze herabdrehen.
4. Schüssel auf den Topf setzen und die Schokolade unter gelegentlichem Umrühren einschmelzen.
5. Wenn die Schokolade komplett flüssig ist, die Schüssel vom Topf nehmen und ca. 3-5 Minuten abkühlen lassen.
6. Cornflakes hinzugeben und gut verrühren.
7. Backpapier zurechtlegen und mithilfe von 2 Löffeln kleine Häufchen der Cornflakes-Schokoladen-Mischung auf das Backpapier setzen und fest werden lassen.

Abgewandelte Rezepte für die Zubereitung ohne Thermomix

Schokomuffins

Zutaten

125 g Butter

60 g Zucker

3 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

200 g Kakao (Nesquick)

200 g Mehl

200 g Schlagsahne

Schokolade zum Verzieren

Smarties zum Dekorieren



Abb. 4: Schokomuffins

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.
3. Die Butter (weich, in kleinen Stücken) hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren.
4. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben.
5. Abschließend Kakao und Schlagsahne unterrühren.
6. Den fertigen Teig in die Muffinformen geben.
7. 15 Minuten bei 180°C (Umluft) backen.
8. Die Muffins mit Schokolade und Smarties dekorieren.

Abgewandelte Rezepte für die Zubereitung ohne Thermomix

Kräuterbutter

Zutaten

- 3 Stängel Petersilie, in Stücken
- 2 Stängel Dill, in Stücken
- 3-4 Salbeiblätter
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- ¼ Kästchen Kresse
- ½ - 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 10 Stängel Schnittlauch, in Stücken
- 250 g weiche Butter, in Stücken



Abb. 4: Kräuterbutter

Zubereitung

1. Alle Kräuter mit einem Wiegemesser kleinhacken.
2. Die Kräuter in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die weiche Butter mit einer Gabel zerdrücken und mit der Kräutermischung zusammenmischen.

Abgewandelte Rezepte für die Zubereitung ohne Thermomix

Erdnuss-Crunch-Creme

Zutaten

500 g Erdnüsse, geröstet, gesalzen

20 g Zucker

10 g Sonnenblumenöl



Abb. 5: Erdnuss-Crunch-Creme

Zubereitung

1. 100 g Erdnüsse klein hacken und in eine Schüssel geben und beiseite stellen.
2. Zucker mit dem Mörtel pulverisieren bzw. Puderzucker nehmen.
3. 400 g Erdnüsse und Zucker zusammen mit dem Pürierstab pürieren.
4. Sonnenblumenöl dazugeben und solange pürieren bis die Maße cremig ist.
5. Die gehackten Erdnüsse dazugeben und unterrühren.
6. In ein Schraubglas geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Abgewandelte Rezepte für die Zubereitung ohne Thermomix

Schinken-Käse-Gugelhupf

Zutaten

- 150 g Emmentaler, in Stücken
- 250 g Mehl
- 1 Würfel Hefe (40 g)
- 4 Eier
- 120 g Olivenöl
- 130 g Weißwein
- 250 g Schinkenwürfel



Abb. 7: Schinken-Käse-Gugelhupf

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Emmentaler mit einer Käseibe klein reiben.
3. Die Hefe in kleine Stücke zerbröseln und mit allen anderen Zutaten zusammen zu einem weichen Teig mixen.
4. Den Teig in eine gut gefettete und mit Paniermehl oder Grieß ausgestreute Gugelhupfform füllen.
5. Den Schinken-Käse-Gugelhupf für 50-60 Minuten bei 200°C backen.

Abgewandelte Rezepte für die Zubereitung ohne Thermomix

Pizzabrötchen

Zutaten

½ Zwiebel

150 g Salami, in Stücken

100 g Emmentaler, in Stücken

50 g Schmand

2 Tomaten, halbiert

Salz, Pfeffer und Pizzagewürz



Abb. 8: Pizzabrötchen

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Die Zwiebel in fein würfeln.
3. Salami, Emmentaler und Tomaten in feine Stücken schneiden oder kurz pürieren.
4. Die Wurst-Käse-Tomaten-Masse mit den Zwiebeln vermischen.
5. Die fertige Masse auf halbierte Brötchen schmieren.
6. 15 Minuten bei 200°C knusprig backen.

Abgewandelte Rezepte für die Zubereitung ohne Thermomix

Schokomousse Ruck-Zuck

Zutaten

- 100 g Blockschokolade in Stücken
- 80 g kakaohaltiges Getränkepulver
- 500 g Cremefine zum Schlagen (Rama)



Abb. 9: Schokomousse Ruck-Zuck

Zubereitung

1. Schokolade sehr klein hacken oder raspeln.
2. Kakaopulver und Cremefine mit dem Mixer aufschlagen.
3. Schokolade langsam hinzufügen.
4. In Schüsseln umfüllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Abgewandelte Rezepte für die Zubereitung ohne Thermomix

Schwarzer Kirschkuchen

Zutaten für den Teig

- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 130 g weiche Butter, in Stücken
- 130 g ganze Haselnüsse
- 100 g Schokolade, in Stücken
- 1 TL Zimt
- 130 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Glas Sauerkirschen (680 g)



Abb. 10: Schwarzer Kirschkuchen

Zutaten für den Belag

- 50 g Butter
- 30 g Zucker
- 100 g Mandelblättchen

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Schokolade raspeln, die Haselnüsse klein hacken und zur Seite stellen.
3. Die Kirschen abgießen und die Springform einfetten.
4. Eier und Zucker schaumig rühren.
5. Die weichen Butterstückchen hinzufügen und unterrühren.
6. Nun Zimt, Schokoraseln, gehackte Haselnüssen, Backpulver und Mehl vorsichtig unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren.
7. Den fertigen Teig in die eingefettete Springform füllen und die abgetropften Kirschen auf dem Teig verteilen.
8. Die Butter in der Pfanne zerlaufen lassen und Zucker und Mandelblättchen hinzugeben und anbräunen lassen.
9. Die Mandelmasse auf dem Kuchen verteilen und 45 Minuten bei 180°C backen.

Abgewandelte Rezepte für die Zubereitung ohne Thermomix

Nuss-Nougat-Creme-Blume

Zutaten

- 500 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten
- 300 g Quark, 20% Fett
- 70 g Zucker
- 40 g Butter, weich
- 40 g Sonnenblumenöl
- 35 g Milch
- 2 Pck. Backpulver
- ¼ TL Salz
- 130 g Nuss-Nougat-Creme z.B.: Nutella



Abb. 11: Nuss-Nougat-Creme-Blume

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Mehl, Quark, Zucker, Butter, Öl, Milch, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig mixen.
4. Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen noch einmal durchkneten.
5. Dann den Teig halbieren und eine Teighälfte auf dem vorbereiteten Backblech rund ausrollen (Durchmesser von ca. 27 cm). Nutella darauf verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm freilassen.
6. Zweite Teighälfte ebenfalls ausrollen auf 27 cm und auf die eingestrichene Teigplatte legen und eine Springform mit dem Durchmesser von 26 cm daraufsetzen und den überschüssigen Rand abschneiden. Mit einem Glas (Durchmesser von ca. 5 cm) in der Mitte einen Kreis markieren. Mit einem scharfen Messer von der Kreismarkierung aus zum Rand hin die Teigplatte in 16 Stücke schneiden. Bei jedem 2. Schnitt 1 cm von der Markierung entfernt ansetzen.
7. Jeweils zwei der Teigstücke zunächst einzeln einmal nach außen drehen. Dann die flachen Enden beider Teigstücke aufrecht aneinanderlegen und die unteren Kanten der Teigstücke aneinanderdrücken. Die oberen Kanten jeweils zur Seite wegklappen und unter den unteren Kanten verstecken.
8. Die Blume für 20-25 Minuten bei 180°C backen.

Quellenangabe (Fotos):

Abb. 1: Zartbitter-Erdnuss-Cookies <https://cookidoo.de/recipes/recipe/de-DE/r123816>
18.10.2019

Abb. 2: Überbackenes Brot <https://cookidoo.de/recipes/recipe/de-DE/r116592> 18.10.2019

Abb. 3: Knusper-Bites <https://cookidoo.de/recipes/recipe/de-DE/r254710> 18.10.2019

Abb. 4: Schokomuffins <https://www.simplylovelychaos.de/leckere-schokoladenmuffins-rezept> 28.01.2020

Abb. 5: Kräuterbutter <https://www.rezeptwelt.de/saucendipsbrotaufstriche-rezepte/kraeuterbutter/ttq2mark-e2d56-528369-cfcd2-zhck6thw> 22.01.2020

Abb. 6: Erdnuss-Crunch-Creme <https://cookidoo.de/recipes/recipe/de-DE/r100664>
22.01.2020

Abb. 7: Schinken-Käse-Gugelhupf <https://www.rezeptwelt.de/backen-herzhaft-rezepte/schinken-kaese-gugelhupf/h4cr2m73-c94d7-768543-cfcd2-13adxz68> 28.01.2020

Abb. 8: Pizzabrötchen <https://www.rezeptwelt.de/backen-herzhaft-rezepte/pizzabroetchen/4uy363ys-29d09-486107-cfcd2-0uwytdkb> 22.01.2020

Abb. 9: Schokomousse Ruck-Zuck <https://cookidoo.de/recipes/recipe/de-DE/r219885>
28.01.2020

Abb. 10: Schwarzer Kirschkuchen <https://www.rezeptwelt.de/backen-suess-rezepte/schwarzer-kirschkuchen/ehuu5j-85c32-014867-cfcd2-pnic5aws> 28.01.2020

Abb. 11: Nuss-Nougat-Creme-Blume <https://cookidoo.de/recipes/recipe/de-DE/r251479>
22.01.2020