



pampered|chef

GENUSSMOMENTE

mit dem

Elektrischen Multi-Zerkleinerer
„Up & Down“

Übersicht Rezepte

Zucchini Dip

Cookie-Butter-Cupcakes

Blaubeer-Balsamico-Vinaigrette

Geschlagener Feta-Dip

Paprika-Walnuss-Dip

Nuss-Butter





Mix it easy

Diese kompakte Küchenmaschine zerkleinert und püriert Zutaten in Sekundenschnelle – ideal als Küchenhelfer für Dips und Soßen. Die Edelstahlklingen sorgen durch ihre gleichmäßige Auf- und Ab-Bewegung für schnelle und feine Ergebnisse. Mit der Puls- und Start-Funktion bestimmst du ganz einfach die Konsistenz. Durch die Deckelöffnung lassen sich Flüssigkeiten einfach hinzufügen. Praktisch im Gebrauch, leicht zu reinigen und gut zu verstauen.

ZUTATEN

3 Zucchini

3 Knoblauchzehen,
geschält

60 ml Olivenöl, aufgeteilt

2 ml Salz

1 Zitrone

2 EL Tahini

½ TL Kreuzkümmel

Optionale Toppings:

Geröstete Kichererbsen,
gehackte Petersilie oder eine
Lieblings-gewürzmischung.



Zucchini Dip

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C vorheizen. Zucchini in kleine Stücke schneiden und auf ein Backblech legen. Knoblauchzehen, 1 EL (15 ml) Öl und Salz dazugeben, gut vermengen.
2. 20–25 Min. im Backofen rösten, bis Zucchini sehr weich und gebräunt sind. 10–15 Min. auf dem Blech abkühlen lassen.
3. Knoblauch, die Hälfte der abgekühlten Zucchini, abgeriebene Schale der Zitrone und Saft einer halben Zitrone in den Behälter des Multi-Zerkleinerers geben. Mit der PULSE-Funktion mixen, bis größtenteils püriert.
4. Restliche Zucchini, 2 EL (30 ml) Öl, Tahini und Kreuzkümmel hinzufügen. START-Taste drücken und 20–30 Sek. mixen, bis die Mischung glatt und cremig ist.
5. Dip in eine Schüssel füllen, mit restlichem Öl beträufeln und nach Wunsch garnieren und servieren.



COOKIE- BUTTER- CUPCAKES

ZUBEREITUNG

1. Milch, Butter und Kekskrümel bis auf 2 EL in den Multi-Zerkleinerer geben. START drücken und glatt rühren. Fertige Keksbutter zunächst im Kühlschrank lagern.
2. Den Backofen auf 175 °C vorheizen und die Cupcake-Form aus dem Cupcake Keep & Carry mit Papierförmchen auslegen.
3. Für den Teig Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel vermengen.

ZUTATEN

Für die Keksbutter:

- 125 ml Milch
- 60 ml Butter, geschmolzen
- 250 g Spekulatius zerkleinert

Für die Glasur:

- ¼ Becher weiche Butter
- 1 ml Salz
- 3 Becher Puderzucker
- 2 EL Kakaopulver
- 10 ml Milch, aufgeteilt

4. Die restlichen Teig-Zutaten hinzugeben und verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Den Teig in die Cupcake-Form geben, circa 20 Minuten backen und abkühlen lassen.
5. In jedem Cupcake ein kleines Loch ausheben, Krümel aufbewahren.
½ Tasse Keksbutter in einen Spritzbeutel geben und die Cupcakes damit füllen.
6. Für die Glasur Butter, restliche Keksbutter und Salz im Multi-Zerkleinerer 1 Min. cremig rühren. Nach und nach Puderzucker und 1 TL Milch zugeben, ca. 2 Min. glatt rühren.
7. Zweifarbige Glasur: Hälfte in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Zur restlichen Glasur Kakao, 1 TL Milch und Teig-Krümel geben, glatt rühren, zweiten Beutel füllen.
8. Die Glasur spiralförmig aufspritzen und die Cupcakes mit den aufgehobenen Kekskrümmeln bestreuen.

Für den Teig:

- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Zucker
- ½ Becher Kakaopulver
- ½ TL Natron
- ¼ TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 175 ml stark gebrühter Kaffee
- 75 ml Pflanzenöl
- 2 TL Vanille
- 1 Ei





Blaubeer- Balsamico- Vinaigrette

ZUTATEN

- 1/2 Tasse frische Blaubeeren
- 60 ml Balsamico-Essig
- 1 EL Wasser
- 1 EL Honig
- 1 TL Dijon-Senf
- 1/4 TL Salz
- 175 ml Natives Olivenöl extra

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in den Elektrischen Multi-Zerkleinerer geben. Startknopf drücken und 20-30 Sekunden lang mixen, bis das Dressing glatt ist und mit einem Salat deiner Wahl kombinieren.

Bis zu einer Woche im Kühlschrank haltbar.

GESCHLAGENER FETA-DIP



ZUTATEN

Feta-Aufstrich:

175 g Feta-Käse, zerbröckelt

125 g Naturjoghurt

(griechisch oder normal)

oder saure Sahne

ZUBEREITUNG

1. Für den Feta-Aufstrich gib die Zutaten in den Behälter des Multi-Zerkleinerers. Drücke auf START und mixe alles, bis es weitgehend glatt ist. Halte zwischendurch an, um die Seiten der Schüssel abzukratzen, falls nötig. Verteile den Feta auf einem Servierteller und wähle dein Lieblings-Topping auf der nächsten Seite. Schmeckt hervorragend zu Pita-Chips, rohem Gemüse, Crackern oder frischem Brot.





ZUTATEN

Topping aus roter Paprika:

100 g geröstete rote Paprika,
abgetropft

45 g Kalamata-Oliven, entkernt

45 g Artischockenherzen,
abgetropft

15 ml Olivenöl

Topping aus Gurke & Zitrone:

60 ml locker gefüllte frische
Petersilie

½ kernlose Gurke, in 2,5 cm
große Stücke geschnitten

1 Zitrone, abgeriebene Schale

7 ml Olivenöl

2. Für das Paprika-Topping: Rote Paprikaschoten, Oliven und Artischocken in den Mixbehälter geben. Drücke auf START und gieße das Öl durch die Öffnung. Solange mixen, bis eine cremige Paste entsteht.

3. Für das Gurken-Zitronen-Topping: Petersilie, Gurke und Zitronenschale in den Mixbehälter geben. Das Öl durch die Öffnung im Deckel hinzufügen und mit der PULSE-Taste mixen, bis alles grob gehackt ist.

Lieblings-Topping auf die Feta-Creme geben und genießen.



Paprika- Walnuss-Dip

ZUTATEN

2 große, geröstete

Paprikaschoten

(ca. 450 g)

4 EL Olivenöl

1-2 kleine Knoblauchzehen

150 g Walnuskerne

1 EL Zitronensaft

1 TL Zitronenschale

1 EL Honig

2 EL Paprikapaste

Salz, Pfeffer und

Paprikapulver

Ggf. etwas Brühe.

ZUBEREITUNG

1. Die Paprikaschoten vierteln und entkernen. Auf den Ofenzauberer *plus* legen, mit Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Knoblauch im Backofen bei 230 °C 30 Minuten rösten.

2. Alle Zutaten mit dem Bratensaft der Paprika in den Mixbehälter des Multi-Zerkleinerers geben. Deckel aufsetzen und verschließen.
Den Startknopf drücken.
3. Es entsteht eine cremige Masse. Wenn die Masse noch zu fest ist, gegebenenfalls 1-2 EL Brühe hinzufügen und noch einmal gut verrühren.



ZUTATEN

1 EL Öl

¼ TL Salz

¼ TL Zimt

1 Tasse geröstete
ungesalzene Mandeln

2 Tassen geröstete
ungesalzene Cashewnüsse

½ Tasse geröstete
Kürbiskerne

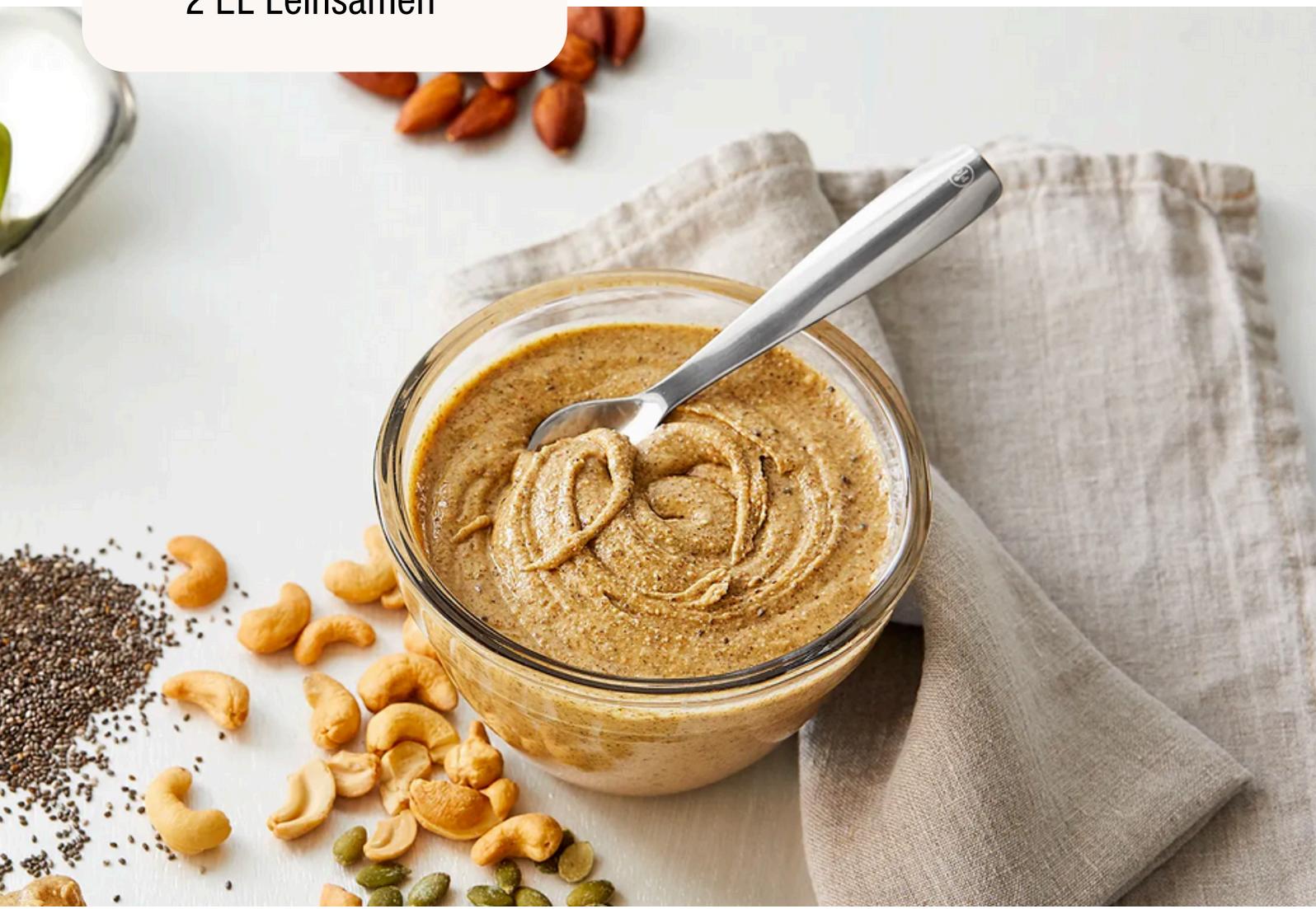
2 EL Chiasamen

2 EL Leinsamen

Nuss-Butter

ZUBEREITUNG

1. Gebe die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Multi-Zerkleiner. Verschließe ihn mit dem Deckel. Drücke die START Taste, um die Zutaten gleichmäßig zu zerkleinern, bis eine cremige Masse entsteht.



25 Jahre
pampered|chef



Folge uns auf

