

Das perfekte Osterfest

**INKL.
OSTEREIER-
SUCHE - FINDE
& GEWINNE!**



Foto: Kathrin Knoll

**DER VORBEREITUNGS-PLAN
FÜR DEIN STRESSFREIES WOCHENENDE**

An Ostern kommt die gesamte Familie zusammen. Vom gemeinsamen Brunch über Ostereiersuche bis zum Kaffee und Kuchen ist dieses Wochenende voller Überraschungen und Leckereien. Dieses Jahr liegt es an dir, den Brunch zu organisieren? Du möchtest Kleinigkeiten verschenken, aber hast noch keine Idee? Du bist auf der Suche nach den perfekten Geschenken fürs Osternest?

In diesem Handout verraten wir dir unsere Tipps rund um den Osterbrunch und das Fest. Mit deinem Monsieur Cuisine und unserer Anleitung gelingt dir der perfekte Hefezopf. Die Planung deines Brunchs wird zum Kinderspiel und das Osternest füllt sich mit diesen Ideen von ganz allein. Dieses Jahr wird dein Osterfest ganz besonders entspannt.



Foto: Archiv

UND DAS BESTE:

Du kannst sogar etwas gewinnen! Bis zum Ostermontag hast du die Chance 1 von 3 „Günstig und lecker – Einfache Jeden-Tag-Ideen für Monsieur Cuisine“-Kochbüchern im Wert von 16,90 € zu gewinnen. Mehr dazu erfährst du in diesem Handout.

An den Mixtopf, Teig kneten, Hefezopf backen und das Osterfest genießen!

Dein ZauberMix-Team



Foto: Archiv

Große OSTEREIERSUCHE

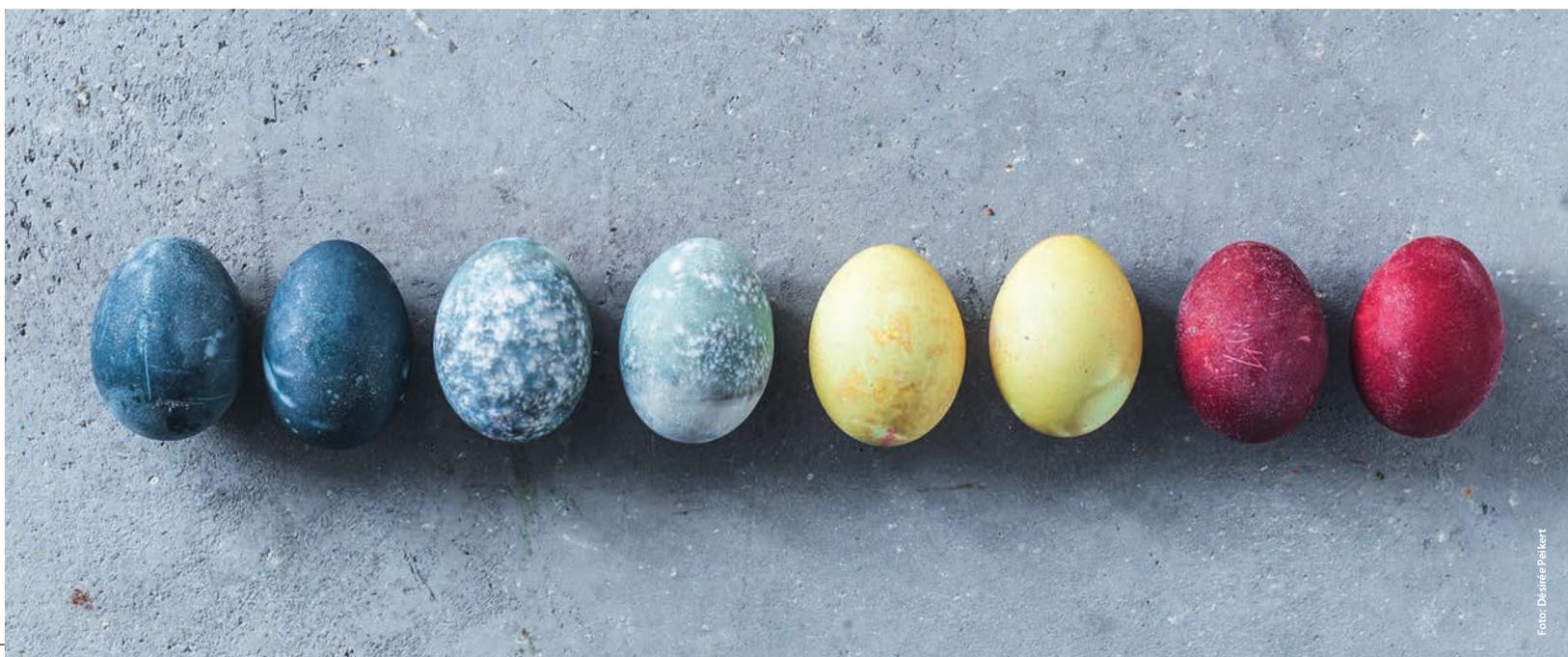


Ostern ist nicht nur ein wunderschönes Familienfest, sondern auch das Fest des Suchen und Findens. Aus diesem Grund haben wir in diesem Handout kleine, bunte Ostereier versteckt.

KANNST DU UNS SAGEN, WIE VIELE ES SIND?

Unter allen richtigen Antworten verlosen wir 1 von 3 „Günstig und lecker – Einfache Jeden-Tag-Ideen für Monsieur Cuisine“-Kochbüchern im Wert von 16,90€. Zähle einfach bis Ostermontag die Eier in diesem Handout und gib die richtige Antwort auf unserer Webseite ein. Wir wünschen viel Glück!

HIER DIE
ANTWORT
EINGEBEN

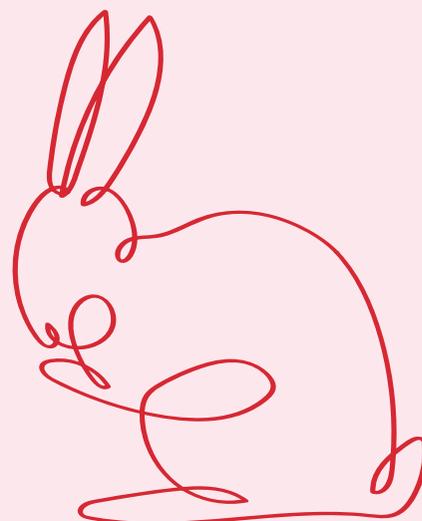


DIE PERFEKTEN

Ostergeschenke

Kleine Geschenke dürfen an Ostern nicht fehlen. Und mit dabei ist dein Monsieur Cuisine, mit dem du kleine Leckereien ganz einfach mixen kannst. Mache deinen Liebsten eine Freude mit etwas Selbstgemachten!

**HIER KOMMEN
UNSERE FAVORITEN!**



Himbeer-Eierlikör

00 25
std : min



PRO PORTION (2 CL): 43 KCAL | 1 G E | 2 G F | 5 G KH

ZUTATEN FÜR 4 FLASCHEN À 250 ML

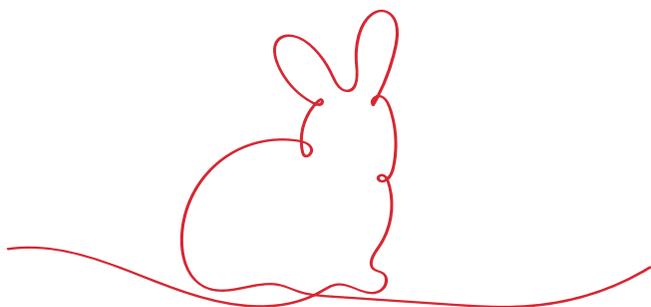
- ★ 150 g Zucker
- ★ 250 g Himbeeren (TK)
- ★ 150 g Himbeergeist
- ★ 50 g selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 200 g Sahne
- ★ 4 Eier

1 Zucker in den geben, **15 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Die Himbeeren zugeben, **6 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und mit dem nach unten schieben. Anschließend **5 Min.** | **Stufe 1** erhitzen. Das Himbeerpüree durch ein feines Sieb streichen, dabei das Himbeermark auffangen.

2 Himbeermark, Himbeergeist, Vanillezucker, Sahne, sowie Eier in den Mixtopf geben und alles **9 Min.** | **70 °C** | **Stufe 4** erhitzen.

3 Den Himbeer-Eierlikör in die sterilen Flaschen umfüllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.





Weißer Schokoschnitten

00 20
std : min



PRO STÜCK: 363 KCAL | 4 G E | 16 G F | 49 G KH

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

- ★ 150 g Butterkekse
- ★ 250 g weiße Schokolade in Stücken
- ★ 50 g Zartbitterschokolade in Stücken
- ★ 50 g Bonbons z. B. rot-weiß oder nach Belieben
- ★ 50 g kandierte Kirschen
- ★ 20 g kandierte Rosenblüten
- ★ ½ EL rote Zuckerherzen in Herzform
- ★ 1 EL grüne Zuckerperlen
- ★ verstellbarer Backrahmen (ca. 20 x 30 cm)

1 Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Butterkekse aneinander anliegend rechteckig darauf verteilen (ca. 20 x 30 cm). Einen Backrahmen um die Butterkekse setzen.

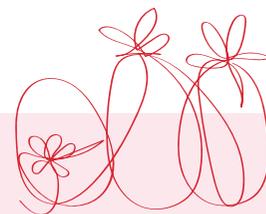
2 Weiße Schokolade in den geben und **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben, **6 Min.** | **Stufe 2** | **50°C** schmelzen und vorsichtig auf den Butterkekse verteilen. Den spülen und gründlich abtrocknen.

3 Die Zartbitterschokolade in den Mixbehälter geben, ebenfalls **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern, mit dem nach unten schieben und **3 Min.** | **Stufe 2** | **50°C** schmelzen. In feinen Linien über die weiße Schokolade träufeln. Den spülen.

4 Bonbons, Kirschen und Rosenblüten nacheinander jeweils **2 Sek.** | **Stufe 8-10** je nach gewünschter Größe hacken und darüber streuen. Zum Schluss Zuckerherzen und -perlen darüber verteilen und alles fest werden lassen. Zum Servieren in Stücke schneiden.



Foto: © StockFood / Mondadori Portfolio



ONLINE
REZEPT

OSTER-COOKIES
MIT SCHOKOEIERN



ONLINE
REZEPT

GEWÜRZPASTE



ONLINE
REZEPT

ZITRUSFRUCHT-PEELING

COMMUNITY

WERDE TEIL UNSERER
COMMUNITY

und entdecke weitere schnelle, einfache und unwiderstehliche Rezepte zu jedem Anlass.



facebook-Gruppe:
Monsieur Cuisine Rezepte |
ZauberMix



Instagram:
@monsieurcuisinerezepte



JETZT ANMELDEN!

39,88 € STATT 59,88 €

Du sparst 20,00 €!



NOCH KEIN MITGLIED BEI ZAUBERMIX? KEIN PROBLEM!

Mit dem Code **OSTERN25** erhältst du bis einschließlich Ostermontag, dem 01. April 2024, **25%** Rabatt auf deine Jahresmitgliedschaft bei ZauberMix. Mit Einlösen des Codes beginnt dein Abo sofort und du hast uneingeschränkten Zugang zu allen Rezepten, Artikeln, Kollektionen und mehr.

Jetzt sofort starten!



Foto: Kathrin Knoll

Klassischer Hefezopf

01 00
std.:min



PRO SCHEIBE: 134 KCAL | 4 G E | 4 G F | 21 G KH

ZUTATEN FÜR 1 HEFEZOPF À 20 SCHEIBEN

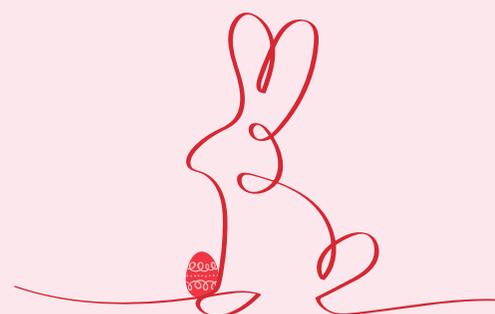
ZZGL. 1 STD. 30 MIN RUHEZEIT

- ★ 250 g Milch
- ★ 50 g weiche Butter in Stücken
- ★ 50 g Zucker
- ★ 20 g frische Hefe
- ★ 500 g Weizenmehl Type 550 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- ★ 2 Prisen Salz
- ★ 1 Ei
- ★ 1 Eigelb
- ★ 30 g Sahne
- ★ Hagelzucker zum Bestreuen

1 Milch, Butter, Zucker sowie Hefe in den geben und **3 Min.** | **Stufe 2** | **37°C** verrühren. Mehl, Salz und Ei hinzufügen und **2 Min.** | verkneten. Den Teig in eine bemehlte Schüssel legen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. In drei Teile teilen, diese jeweils zu Kugeln formen und dann zu langen Strängen rollen. Die Stränge zu einem Zopf flechten und die Enden unterschlagen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmals 30 Min. gehen lassen.

3 Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelb mit Sahne verquirlen und den Zopf gleichmäßig damit einpinseln. Nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen. Auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 30–35 Min. bis zur gewünschten Bräune backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Du möchtest wissen, wie du einen Hefezopf mit 1, 2, 3, 4 oder sogar 5 Strängen richtig flechtest? Dann schau dir unbedingt unseren **ARTIKEL** dazu an!

DEIN PERFEKTER

Osterbrunch

Dieses Jahr ist es so weit: Du hast die gesamte Familie zum Brunch eingeladen. Brauchst du noch Inspiration, was du mit deinem Monsieur Cuisine mixen sollst? Hier kommen unsere liebsten Rezepte für den perfekten Brunch mit der gesamten Familie. Für Groß und Klein ist für alle was dabei! Alle Rezepte sind gelingsicher und mit deinem Monsieur kinderleicht zubereitet.

Gefüllte Eier



PRO PORTION: 280 KCAL | 15 G E | 24 G F | 3 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 500 g Wasser
- ★ 8 Eier
- ★ 60 g Mayonnaise
- ★ 1 TL Senf, mittelscharf
- ★ 0,5 TL Salz
- ★ 3 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 1 TL Worcestersoße
- ★ Schnittlauchröllchen zum Garnieren

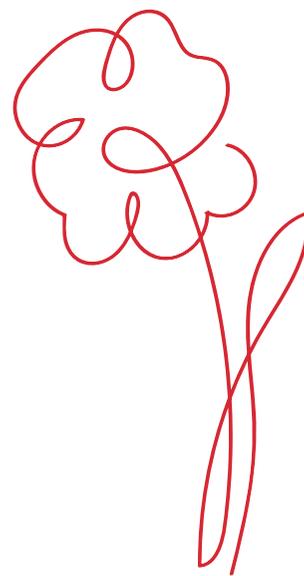
1 Wasser in den füllen. Den Kocheinsatz einhängen, die Eier zugeben und **15 Min.** | **Dampfgaren** kochen. Den Kocheinsatz mithilfe des entnehmen und die Eier unter kaltem Wasser abschrecken. Den spülen.

2 Die Eier pellen, halbieren und die Eigelbe vorsichtig herauslösen. Die Eigelbe mit den übrigen Zutaten, bis auf den Schnittlauch, in den geben und **10 Sek.** | **Stufe 4** vermengen.

3 Mithilfe eines Teelöffels die Eiweiß-Hälften mit der Masse füllen. Die gefüllten Eier mit Schnittlauch garnieren und servieren.

> **TIPP** Zum Befüllen kannst du die Masse auch in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle geben.

00 35
std : min



Oster-Schichtdessert



00 20
std : min

PRO STÜCK: 700 KCAL | 24 G E | 37 G F | 67 G KH

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 200 ML

ZZGL. 1 STD. 30 MIN RUHEZEIT

- ★ 80 g weiße Schokolade, in Stücken
- ★ 150 g Haferkekse
- ★ 600 g Erdbeeren, in Stücken
- ★ 50 g Puderzucker
- ★ 200 g Sahne
- ★ Mark von 1 Vanilleschote
- ★ 500 g Quark
- ★ 8 Katzensungen

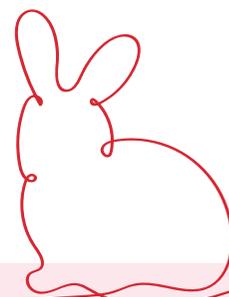
1 Schokolade in den geben, **8 Sek.** | **Stufe 8** hacken und umfüllen. Haferkekse in den füllen, **6 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und ebenfalls umfüllen.

2 Ein Drittel der Erdbeeren mit 15 g Puderzucker in den geben und **10 Sek.** | **Stufe 8** fein pürieren, dann in eine Schüssel umfüllen. Den pülen. Den Rühraufsatz einsetzen. Sahne mit dem übrigen Puderzucker sowie Vanillemark in den geben und unter Sichtkontakt auf **Stufe 4** steif schlagen. Quark zufügen und für **20 Sek.** | **Stufe 3** unterrühren.

3 Quarkcreme, Erdbeerstückchen und Haferkekse abwechselnd in 4 kleine Dessertgläser schichten. Mit dem Erdbeerpüree abschließen, mit der weißen Schokolade bestreuen und je 2 Katzensungen als Ohren hineinstecken.



Foto: Ira Leonii



ONLINE REZEPT

**EIERSALAT
OHNE MAYONNAISE**



ONLINE REZEPT

**OMELETT MIT
GRÜNEM SPARGEL**



ONLINE REZEPT

**SÜSSE
HEFE-HÄSCHEN**

Nichts Passendes dabei? Dann schau bei ZauberMix vorbei und sieh dir unsere **REZEPTSAMMLUNG** für den Osterbrunch an!



Foto: Kathrin Knoll

Oster-Zupfkuchen

01 10
std.: min



PRO SCHEIBE: 408 KCAL | 11 G E | 24 G F | 38 G KH

ZUTATEN FÜR 24 STÜCKE

ZZGL. 30 MIN RUHEZEIT

FÜR DEN TEIG

- ★ 420 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum verarbeiten
- ★ 90 g Kakaopulver
- ★ 1 Pck. Backpulver
- ★ 225 g Zucker
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 300 g Butter in Stücken
- ★ 3 Eier

FÜR DEN BELAG

- ★ 140 g weiche Butter in Stücken
- ★ 1000 g Quark
- ★ 400 g Sahne
- ★ 250 g Zucker
- ★ 4 Eier
- ★ 2 Eigelb
- ★ 1 Pck. Vanillezucker
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 1 EL Stärke
- ★ 1 Dose Mandarinen

AUSSERDEM

- ★ Ausstechformen mit Ostermotiven



1 Für den Teig Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker und Salz in den geben und alles **30 Sek.** | **Stufe 5** vermengen. Butter und Eier dazugeben und alles in **40 Sek.** | **Stufe 5** zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Min. kalt stellen.

2 Für den Belag die Butter in den geben und **4 Min.** | **Stufe 4** cremig schlagen. Die übrigen Zutaten für den Belag bis auf die Mandarinen dazugeben und alles **1 Min.** | **Stufe 4** vermengen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Zwei Drittel des Teigs auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf das Backblech setzen, dabei einen Rand hochziehen. Übrigen Teig ausrollen und Ostermotive ausstechen.

4 Mandarinen abtropfen lassen und auf dem Teigboden verteilen. Quarkmasse daraufgeben und glatt streichen. Die ausgestochene Osterdekoration auf dem Quark verteilen und den Kuchen im heißen Ofen ca. 50 Min. backen. Auskühlen lassen und servieren.

