

## Kleiner Zaubermeister „Lilly“

Es passen alle Rezepte des Zauberkastens und runden Zaubermeisters

### Lachs auf Gemüsebett

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Fertig in ca. 65 Minuten

#### Zutaten für 2 Portionen

1 Fenchelknolle, äußeres entfernt

1 rote Paprikaschote, entkernt

1 mittlere Zucchini

½ BIO Zitrone oder 1 Limette

1 Knoblauchzehe

1 + 1 EL Rapsöl

1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Lachsfilets (125–175 g)



Fenchel, Paprikaschote und Zucchini in feine Streifen schneiden und in den kleinen Zaubermeister geben. Zitronenschale dünn abreiben und beiseite stellen. Zitronensaft und Knoblauch zum Gemüse pressen. Öl, Salz und etwas Pfeffer zugeben und alles miteinander vermengen. Gemüse mit aufgelegtem Deckel bei höchster Stufe 5 Minuten in der Mikrowelle garen.

Kleinen Zaubermeister herausnehmen und Lachsfilets auf dem Gemüse platzieren. Mit Öl bepinseln sowie mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Je nach Dicke der Lachsfilets weitere 6-8 Minuten bei höchster Stufe garen. Vor dem Servieren noch 2 Minuten ausgeschaltet stehen lassen.

Zubereitung im Backofen bei 200 °C 15-20 Minuten.

## Himbeer-Ricotta-Kuchen

Zubereitung: ca. 15 Minuten  
Fertig in ca. 65 Minuten

### Zutaten für 8 Stücke

Etwas Fett zum Einfetten  
230 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
125 g Honig oder Ahornsirup  
250 g Ricotta oder Schmand  
¼ - ½ TL Vanille-Extrakt  
2 mittlere Eier  
150 g Himbeeren

1 Limette  
80 g Puderzucker



Backofen auf 180 °C vorheizen. 180°C.  
**Kleinen Zaubermeister** etwas einfetten.

Mehl, Backpulver und Salz in einer mittleren Schüssel mischen. Honig, Ricotta, Vanille-Extrakt und Eier in einer großen Schüssel schaumig aufschlagen. Mehlmischung in zwei Portionen zumischen. Himbeeren mit dem **Mix'N Scraper Schaber** unterheben.

Ohne Deckel ca. 50 Minuten auf der unteren Schiene backen. (Der Kuchen ist fertig, wenn Sie mit einem Holzstäbchen in die Kuchenmitte stechen und beim Herausziehen kein Teig mehr daran haftet.)

In der Zwischenzeit 1 Limette auspressen. Esslöffelweise zum Puderzucker geben und verrühren bis ein geschmeidiger Guss entsteht. Diesen auf den warmen Kuchen gießen und fest werden lassen.

Kuchen in 9-10 Stücke schneiden und am besten frisch genießen. Sie können ihn bis zum letzten Stück in der Form aufbewahren

### Tipps:

In der Mikrowelle den Kuchen mit Deckel bei höchster Stufe 8-10 Minuten backen. Ggf. ein Holzstäbchen in die Kuchenmitte stechen und prüfen, ob noch Teig beim Herausziehen daran haftet.

Gelingt auch mit tiefgekühlten Himbeeren. Diese gefroren zum Teig geben.

Den Kuchen mindestens 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, falls Sie ihn stürzen möchten.

## Toast-Auflauf mit Früchten

Zubereitung: 10 Minuten  
Fertig in ca. 40 Minuten

### Zutaten für 4-6 Portionen

Etwas Fett zum Einfetten  
6 Scheiben Toastbrot  
¼ Cup (50 ml) Erdnussbutter  
¼ Cup (50 ml) Erdbeermarmelade  
2 Eier  
⅓ Cup (75 ml) Milch  
½ Esslöffel Honig  
1 Teelöffel Vanillezucker  
¼ Teelöffel Zimt  
175 g Erdbeeren  
½ reife Banane



Zutaten mit Cup-Angabe am besten mit der passenden Cupgröße aus dem stapelbaren Messbecher-Set abmessen.

Mit dem Schälmesser den Rand der Toastscheiben entfernen. 3 Scheiben Toastbrot auf einer Seite mit Erdnussbutter bestreichen. Die anderen 3 Scheiben mit Erdbeermarmelade bestreichen. Jeweils 1 Scheibe mit Erdnussbutter und 1 Scheibe mit Marmelade zusammenklappen. Die Brote in jeweils 3 Streifen schneiden.

Backofen auf 200°C vorheizen. Kleinen Zaubermeister leicht einfetten.

In einer Schüssel Eier, Milch, Honig, Vanillezucker und Zimt miteinander gründlich verrühren. Die Brotstreifen nebeneinander in den kleinen Zaubermeister geben, dabei etwas zusammendrücken. Die Eiermasse darüber gießen.

Ohne Deckel ca. 20 - 22 Minuten backen bis die Eiermasse fest ist. Mit Ofenhandschuhen aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter 5-10 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Erdbeeren und Bananen in Scheiben schneiden. Auflauf damit dekorieren.

## Gefüllte Paprikaschoten

Zubereitung: 10 Minuten  
Fertig in ca. 30 Minuten (Mikrowelle)

### Zutaten für 2-4 Portionen

125 g Rinderhackfleisch  
½ Cup (125 ml) gewürzte Tomatensauce  
¼ Cup (50 ml) roher Parboilt-Reis  
2 mittlere Paprikaschoten  
¼ Cup (50 ml) geriebener Gouda  
¼ Cup (50 ml) geriebener Mozzarella  
½ Cup (125 ml) Brühe  
Frisch geriebener Parmesan  
Ein paar Basilikumblätter, geschnitten



Zutaten mit Cup-Angabe am besten mit der passenden Cupgröße aus dem stapelbaren Messbecher-Set abmessen.

Hackfleisch, Tomatensauce und Reis im kleinen Zaubermeister miteinander mischen. Deckel auflegen und in der Mikrowelle bei höchster Einstellung für ca. 3 Minuten garen. Zwischendurch einmal rühren. (Oder falls die Mikrowelle zu klein ist, Zutaten in einer Pfanne ca. 10 Minuten garen.)

Mit dem Schälmesser von den Paprikaschoten jeweils den oberen Teil fingerbreit abschneiden, weiße Häute und Samen entfernen. Die Teile in kleine Stücke schneiden und ½ Cup abmessen.

Den kleinen Zaubermeister mit Ofenhandschuhen aus der Mikrowelle nehmen. Deckel öffnen, dann Gouda, Mozzarella und Paprikastückchen unterrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung mit dem Löffel in die zwei Paprikaschoten verteilen. Die Brühe in den kleinen Zaubermeister gießen und Paprikaschoten daraufsetzen.

Deckel auflegen und in der Mikrowelle bei höchster Stufe ca. 7 – 8 Minuten garen. Mit einer Gabel testen, ob die Paprika weich sind. (Oder im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten schmoren)

Der kleine Zaubermeister ist jetzt sehr heiß. Mit den Ofenhandschuhen vorsichtig herausnehmen und auf ein Kuchengitter stellen.

Paprikaschoten auf Teller geben und vor dem Essen mit Parmesan und Basilikumblättchen bestreuen.

## Kuchen mit Regenbogen-Streuseln

Zubereitung: 5 Minuten  
Fertig in ca. 60 Minuten

### Zutaten für 8 Stücke

Fett zum Einfetten  
Teigmischung für Kastenkuchen  
plus angegebene Zutaten  
¼ Cup (50 ml) Zuckerstreusel

### Guss

1 Cup (250 ml) Puderzucker  
2 Esslöffel Milch  
½ Teelöffel Vanilleextrakt  
1–2 Esslöffel Zuckerstreusel



Backofen auf 180 °C vorheizen. Kleinen Zaubermeister etwas einfetten.

Zutaten mit Cup-Angabe am besten mit der passenden Cupgröße aus dem stapelbaren Messbecher-Set abmessen.

Teigmischung nach Packungsangabe in einer Schüssel anrühren, zum Schluss Zuckerstreusel unterrühren.

Teig in den kleinen Zaubermeister füllen. Ohne Deckel ca. 30 – 35 Minuten backen. Wenn ein Zahnstocher eingestochen wird, sollte dieser sauber wieder herauskommen.

Der kleine Zaubermeister ist jetzt sehr heiß. Mit den Ofenhandschuhen vorsichtig herausnehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Mit einem Messer den Teig vom Rand lösen und Kuchen 5 Minuten in der Form abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit aus Zucker, Milch und Vanilleextrakt Zuckerguss anrühren.

Das Kuchengitter mit Backpapier abdecken, Kuchen aus der Form stürzen und vorsichtig wieder umdrehen. Den Guss oben über dem Kuchen verteilen und 1-2 Esslöffel Zuckerstreusel darüber streuen. Etwas fest werden lassen und Kuchen in 8 Stücke schneiden

## Schnelle Fajitas

Zubereitung: 5 Minuten  
Fertig in ca. 20 Minuten

### Zutaten für 4 Stück

6 Mini Paprikaschoten  
¾ Cup Maiskörner (Dose)  
350 g Hähnchenbrust, in 4 Stücken  
½ Esslöffel Taco-Gewürz  
4 Tortillafladen (20 cm)  
¾ Cup (175 ml) geriebener Cheddar oder Goudakäse  
¼ Cup (50 ml) milde Salsa (mexikanische Sauce)  
¼ Cup (50 ml) Saure Sahne



Zutaten mit Cup-Angabe am besten mit der passenden Cupgröße aus dem stapelbaren Messbecher-Set abmessen.

Mit dem Schälmesser die Stiele der Paprikaschoten ausschneiden, dann Paprika längs durchschneiden und Samen entfernen. Paprikaschoten in feine Streifen schneiden. Stücke mit Mais in den kleinen Zaubermeister geben.

Hähnchenbrust in 4 Stücke schneiden und mit Taco-Gewürz bestreuen. Auf das Gemüse legen.

Mit aufgelegtem Deckel in der Mikrowelle mit höchster Stufe 6 – 8 Minuten garen. Das Hähnchen darf innen nicht mehr rosa sein. Hähnchen in kleinere Stücke schneiden und Füllung miteinander mischen.

Tortillafladen in der Mikrowelle bei höchster Stufe 30 – 60 Sekunden erwärmen. Die Füllung auf den vier Fladen verteilen, dann mit Käse bestreuen. Mit Salsa und saurer Sahne servieren.

## Hackbraten auf italienische Art

### Zutaten (ca. 10-12 Scheiben)

- 4 Brötchen vom Vortag
- 2 Zwiebeln
- 1 kleine Paprikaschote, rot
- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Ei
- 2 Knoblauchzehen
- 3-4 EL Italienische Kräuter
- 2 TL Salz
- 1/4-1/2 TL Pfeffer aus der Mühle



Backofen auf 200°C vorheizen. Brötchen in kleine Würfel schneiden, mit wenig Wasser einweichen und ausdrücken. Zwiebeln mit dem **Super-Hacker** fein hacken. Paprika mit dem Messer sehr fein würfeln.

Das Hackfleisch in der **großen Nixe** mit Zwiebeln, Paprikawürfeln, Brötchen, Tomatenmark, Ei, durchgepressten Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer gut vermengen.

Einen Laib formen und in den **Zauberkasten** oder den **kleinen Zaubermeister** geben und 70 Minuten offen backen. Vor dem Aufschneiden 10 Minuten abkühlen lassen. Nach Wunsch mit frischem Salat servieren.

### Zubereitungstipps

- Falls Sie keine altbackenen Brötchen zur Hand haben, können Sie auch 6 Scheiben Toastbrot verwenden.
- Durch die Feuchtigkeit des zugesetzten Gemüses könnte die Teigkonsistenz zu weich sein. Dann noch etwas Semmelbrösel oder ein weiteres Toastbrot dazu geben.

### Variationstipps

- Die Zwiebeln schmecken feiner, wenn Sie kurz in der Mikrowelle angedünstet werden.
- Geben Sie statt der Paprika ca. 100 g Oliven in Scheiben dazu.

## 3-MINUTEN-BROT

In drei Minuten backfertig  
Backzeit 60 Minuten

### Zutaten

1 Würfel Hefe  
450 ml lauwarmes Wasser  
400 g Dinkelmehl Type 550  
200 g Roggenmehl Type 997  
2 TL Salz  
60 g Joghurt

Hefe und lauwarmes Wasser in der **großen Nixe** (2 l) miteinander verrühren. Mehle, Salz und Joghurt zufügen und alles gut miteinander verkneten.

Den Teig in den **Zauberkasten** oder den **kleinen Zaubermeister** geben. Eingebackene Formen brauchen nur bemehlt nicht eingefettet werden. Das Brot sofort in den Backofen geben und im Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) auf der unteren Schiene 60 Minuten backen.

### TIPP:

**Mit geschlossenem Deckel können alle Brote mit 500 g Mehl damit zubereiten**

