

# Das perfekte Osterfest

INKL. OSTER-  
EIERSUCHE  
– FINDE  
& GEWINNE!



Von Hefezopf bis Osternest –  
mit dem Monsieur Cuisine entspannt durch Ostern

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. Damit auch wirklich nichts schief gehen kann, haben wir dir einen Plan für dein Osterfest erstellt – zum Ausdrucken und Abhaken!



Foto: Archiv



Foto: Archiv

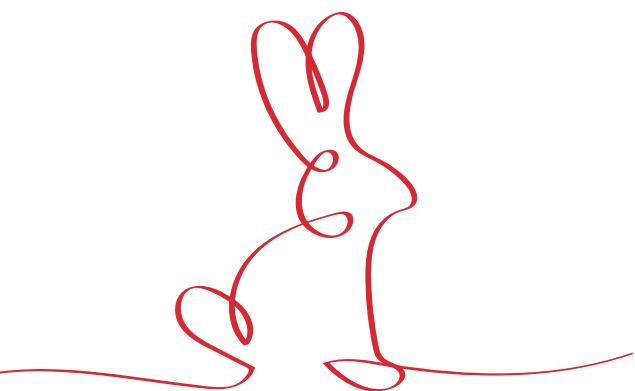
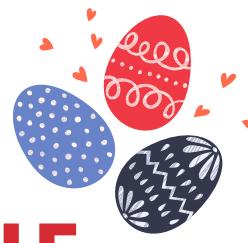
## UND DAS BESTE:

Du kannst sogar etwas gewinnen! Bis zum Ostermontag hast du die Chance 1 von 3 „Einfache Familienküche – Lieblingsrezepte für Monsieur Cuisine“-Kochbüchern im Wert von 14,90 € zu gewinnen. Mehr dazu erfährst du in diesem Handout.

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

*Dein ZauberMix-Team*

# Große OSTEREIERSUCHE



HIER DIE  
ANTWORT  
EINGEBEN



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 „Einfache Familienküche – Lieblingsrezepte für Monsieur Cuisine“-Kochbüchern im Wert von 14,90 €. Zähle einfach bis Ostermontag die Eier in diesem Handout und gib die richtige Antwort auf unserer Webseite ein. Wir wünschen viel Glück!



# 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!**



## Eierlikör mit ganzen Eiern

00 | 25  
std : min



PRO PORTION (2 CL): 40 KCAL | 1 G E | 7 G F | 7 G KH

ZUTATEN FÜR 2 FLASCHEN À 750 ML

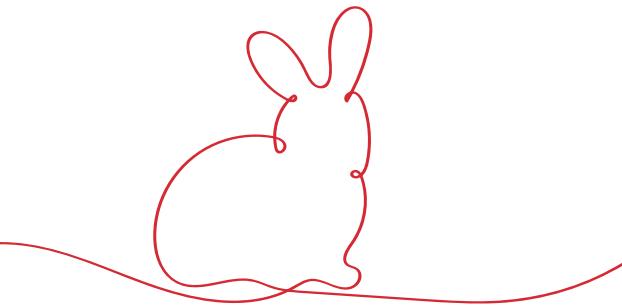
- ★ 400 g Zucker
- ★ 30 g selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 700 g Korn
- ★ 9 Eier
- ★ 200 g Sahne
- ★ 350 g Milch

**1** Zucker und Vanillezucker in den Mixbehälter geben und **1 Min.** | **Stufe 10** pulverisieren.

**2** Die restlichen Zutaten hinzufügen und **20 Min.** | **Stufe 3** | **70°C** erhitzen. In sterilisierte Flaschen füllen und abkühlen lassen.

**> TIPP** Der Eierlikör schmeckt pur, zu Eiscreme oder z. B. Schokoladenpudding. Wenn er zu dickflüssig ist, kannst ihr die Milchmenge noch leicht erhöhen, auf etwa 400 g. Der Eierlikör ist problemlos 3–4 Wochen haltbar. Sollte er nicht so gut aus der Flasche laufen, kannst du ihn auch vor dem Trinken leicht erwärmen.





## Weisse 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)

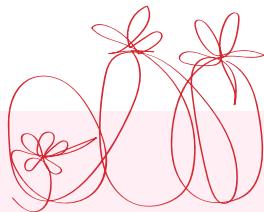


**1** Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Butterkekse aneinander anliegend rechteckig darauf verteilen (ca. 20 x 30 cm). Einen Backrahmen um die Butterkekse setzen.

**2** Weiße Schokolade in den Mixbehälter geben und **10 Sek. | Stufe 8** zerkleinern. Mit dem **↓** nach unten schieben, **6 Min. | Stufe 2 | 50°C** schmelzen und vorsichtig auf den Butterkeksen verteilen. Den Mixbehälter 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 Schokoladeträufeln. Den Mixbehälter 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.



**ONLINE REZEPT**

**SNICKERS-CREME**

**ONLINE REZEPT**

**GEWÜRZPASTE**

**ONLINE REZEPT**

**LIPPENBALSAM**

## WERDE TEIL UNSERER COMMUNITY

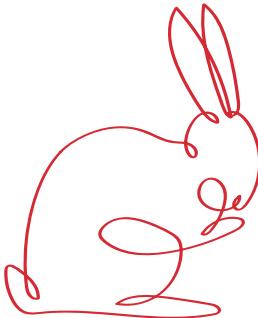
und entdecke weitere schnelle, einfache und unwiderstehliche Rezepte zu jedem Anlass.



facebook-Gruppe:  
Monsieur Cuisine Rezepte |  
ZauberMix



Instagram:  
@monsieurcuisinerezeppe



JETZT ANMELDEN!

44,88 € STATT 59,88 €

Du sparst 15,00 €!



NOCH KEIN MITGLIED BEI ZAUBERMIX? KEIN PROBLEM!



Mit dem Code **HASE15** erhältst du bis einschließlich Ostermontag, dem 10. April 2023, **15 €** Rabatt auf deine Premium-Jahresmitgliedschaft bei ZauberMix. Mit dem Einlösen des Codes beginnt dein Abo sofort und du hast uneingeschränkten Zugang zu allen Rezepten, Artikeln, Rezeptsammlungen und mehr. Jetzt sofort starten!



## 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

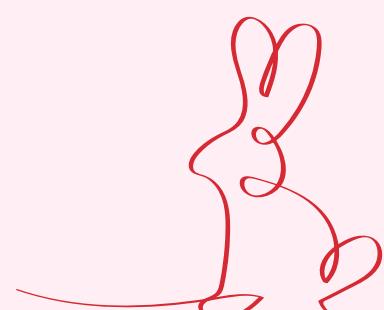
- ★ 250 g Milch
- ★ 50 g weiche Butter in Stücken
- ★ 50 g Zucker
- ★ 20 g frische Hefe
- ★ 500 g Weizenmehl Type 550 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- ★ 2 Prisen Salz
- ★ 1 Ei
- ★ 1 Eigelb
- ★ 30 g Sahne
- ★ Hagelzucker zum Bestreuen



**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



00 35  
Std : min

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 Mixbehälter 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 Mixbehälter spülen.

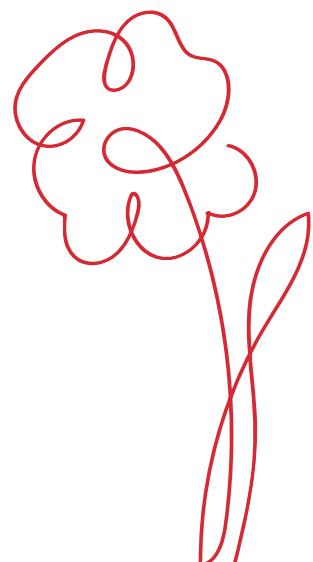
2| Die Eier pellen, halbieren und die Eigelbe vorsichtig herauslösen. Die Eigelbe mit den übrigen Zutaten, bis auf den Schnittlauch, in den Mixbehälter geben und **10 Sek. | Stufe 4** vermengen.

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.



Foto: Anna Giesecke



## Hot Cross Buns

01 | 00  
Std : min

PRO STÜCK: 383 KCAL | 10 G E | 6 G F | 74 G KH

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

ZZGL. 1 STD. 30 MIN RUHEZEIT

- ★ 60 g Wasser
- ★ 60 g Zucker
- ★ 70 g Milch
- ★ 10 g frische Hefe
- ★ 380 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 25 g weiche Butter
- ★ 1 EL Orangensaft
- ★ 1 Ei
- ★ 1 TL gemahlener Zimt
- ★ 1 Msp. gemahlene Gewürznelken
- ★ 50 g Rosinen

AUSSERDEM

- ★ Spritzbeutel

**1** 60 g Wasser, 30 g Zucker, Milch und Hefe in den Mixbehälter geben und **3 Min. | Stufe 2** | **37°C** erwärmen. 350 g Mehl, Salz, Butter, Orangensaft, Ei, Zimt und Nelken hinzufügen und alles **2 Min.** | **↓** kneten. Anschließend für 3 Min. mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche weiter kneten, dabei Rosinen unter den Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und 1 Std. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Den Mixbehälter spülen.

**2** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den fertigen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, erneut durchkneten und 6 gleich große Kugeln daraus formen. Auf dem Backblech verteilen und abgedeckt weitere 30 Min. gehen lassen.

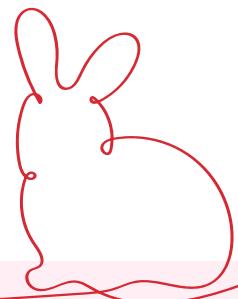
**3** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Restliches Mehl, 2 TL Zucker und 4 EL Wasser verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Die Brötchen mit einem Messer kreuzförmig einschneiden und mit der Mehlpaste die Kreuze füllen. Für 30 Min. im Ofen goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

**4** Für die Glasur 2 EL Wasser und 2 EL Zucker erwärmen und die Buns damit bestreichen. Etwas fest werden lassen und servieren.

**> TIPP** Die süßen Brötchen werden traditionell in Großbritannien zu den Osterfeiertagen zubereitet. Die klassische Variante wird mit Rosinen hergestellt – du kannst aber auch kleine Schokostückchen, Nüsse oder ähnliches verwenden!



Foto: Anna Giesecke



**ONLINE REZEPT**

**SCHOKOLADIGER OSTER-DRIP-CAKE**

**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!

# DEIN ZEITPLAN

## für deinen Osterbrunch

Die Rezepte für den Osterbrunch stehen – aber wann bereitest du was am besten vor? Damit du das ganze Wochenende stressfrei genießen kannst, steht dir unser Osterbrunch-Planer zur Seite und hilft dir bei den Vorbereitungen! Super einfach zum Ausdrucken und Abhaken!



### Am Vortag

- Eier hart kochen und abkühlen lassen.
- Hefeteig für die Hefe-Häschen ansetzen und kalt stellen.
- Biskuitboden backen und auskühlen lassen.
- Tisch decken und dekorieren.

### Am Feiertag

#### MORGENS:

- Hart gekochte Eier dekorieren und auf die Teller der Gäste legen.
- Füllung für den Drip Cake zubereiten. Biskuitboden halbieren und die Füllung darauf verteilen. Für 4 Stunden kalt stellen.
- Teig für die Hot Cross Buns zubereiten und ruhen lassen.

**VIEL SPASS BEI DEINEM Osterbrunch!**

#### 3 STUNDEN VOR DEM ESSEN:

- Cross Buns formen, auf das Backblech geben und erneut ruhen lassen.
- Hefe-Häschen formen und auf das Backblech geben und erneut ruhen lassen.
- Hot Cross Buns backen.
- Hefe-Häschen backen.
- Omelett zubereiten.

#### 1 STUNDE VOR DEM ESSEN:

- Kuchen aus dem Kühl- schrank nehmen, mit der Ganache versehen und noch einmal 30 Minuten kalt stellen.
- Hot Cross Buns glasieren.
- Gefüllte Eier zubereiten.

#### KURZ VOR DEM ESSEN:

- Alle Speisen aufs Buffet stellen.
- 15 Minuten bevor die Gäste kommen noch einmal durchatmen und entspannen.