

10 Dinge, die du mit dem Zauberstab machen kannst



Eis crushen

Ja, du hast richtig gelesen. Mit dem Multimesser des Zauberstabs lassen sich Eiswürfel innerhalb von wenigen Sekunden zu Crushed Ice verarbeiten. Gleichermäßen können auch gefrorene Beeren für Shakes direkt zerkleinert werden – das kennt man sonst nur von hochwertigen Standmixern.



Drinks mixen

Pina Colada und Caipirinha, Mango-Lassi und Power-Smoothie – im Bereich der Getränke sind tatsächlich keinerlei Grenzen gesetzt. Püriere und mixe dir deine Drinks ganz nach deinem Belieben.

Sahne schlagen

Mit der enthaltenen Schlagscheibe des Zauberstabs lassen sich Sahne und Eischnee blitzschnell steif schlagen. Der Hersteller nennt den speziellen Aufsatz gar den „Meister der Patisserie“, weil die einzelnen Luftbläschen, die bei der Rotation entstehen, besonders klein sind. Die Sahne bleibt länger fest und luftige Soufflés und cremige Mousses au Chocolat gelingen besonders gut.



Kaffee mahlen

Zum Mahlen von Kaffeebohnen, Getreide oder Nüssen kann man den Zauberstab auf den mitgelieferten Zerkleinerer aufsetzen. Das Schlagwerk arbeitet so effektiv, dass sogar aus Kristallzucker Puderzucker wird. In dem separaten Gefäß lassen sich in Windeseile Kräuter fein häckseln oder aus trockenen Brötchen Semmelbrösel herstellen.

Babybrei zubereiten

Obst, Gemüse und gekochtes Fleisch zerkleinerst du mühelos zu gesunder Babynahrung. Den Feinheitsgrad bestimmst du dabei selbst. Der Vorteil des Zauberstabs liegt vor allem darin, dass du die Speisen direkt in der Pfanne oder dem Kochtopf pürieren kannst, ohne das Essen in separate Gefäße umfüllen zu müssen.

Suppen passieren

Die vermutlich klassischste Funktion eines Stabmixers beherrscht der Zauberstab natürlich auch. Gemüse- und

10 Dinge, die du mit dem Zauberstab machen kannst

Cremsuppen können je nach Belieben sämig püriert oder fein passiert werden. Funktioniert natürlich auch für Soßen.



Teig rühren

Egal, ob cremiger Rührteig oder zäher Hefeteig, der Zauberstab kommt mit unterschiedlichsten Konsistenzen zurecht. Waffelteig kann luftig aufgeschlagen werden und Pizzateig wird gleichmäßig verrührt. Ein Tipp für Hefeteig: Halte den Zauberstab schräg in die Rührschüssel, um möglichst viel Luft in den Teig zu schlagen. So geht der Teig später gut auf.

Mayonnaise zubereiten

Mayonnaisen und Remouladen oder auch Kräuterbutter können am besten mit der Quirlscheibe des Zauberstabs verarbeitet werden. Sie eignet sich für alles, was cremig und dickflüssig ist. Mit ihr gelingt auch sämiger Kartoffelbrei oder – man höre und staune – eine selbst angerührte Kosmetikcreme.

Schokolade raspeln

Das Raspeln von Schokolade für Kuchen oder Desserts ist häufig eine schmierige Angelegenheit, wenn man es von Hand macht. Die Schokolade wird in unseren Händen warm und beginnt zu schmelzen. Mit dem Zerkleinerer hingegen musst du deine Hände nicht schmutzig machen. Mühelos und schnell zerkleinert er die gewünschte Menge Schokolade so fein wie gewünscht.



Eis machen

Auch das geht mit dem Zauberstab. Vor allem erfrischende Fruchtsorbets gelingen wunderbar, weil du verschiedene Tiefkühlfrüchte direkt verarbeiten können. Das Multimesser zerkleinert sie zusammen mit den restlichen Zutaten rasch zu einer geschmeidigen Masse. Mit Sahne, Milch und Puderzucker ein zartschmelzender Genuss.