

## ZUTATEN:

- 200 bis 800 g Sahne (=Schlagobers), 30 - 32 %
- optional:
  - 1 TL Zucker, Staubzucker oder Vanillezucker für je 200 g
  - Sahnesteif

*Sahne schlagen*

## **ZUBEREITUNG MIT RÜHRAUFSATZ**

- Mixtopf eiskalt ausspülen und die Sahne erst kurz vorm Schlagen aus dem Kühlschrank geben.
- Rührhaufsatz einsetzen und die gewünschte Menge Sahne einfüllen
- zwischen 1- 3 min. / Stufe 3 die Sahne schlagen.  
zB: Bei 400 g Sahne - 2 min.
- Nach ca. 1 Minute Zucker durch den Deckel hinzufügen.
- Jetzt den Fortschritt beobachten und lauschen. Hierbei auf die Geräusche hören und durch den Mixtopfdeckel die Festigkeit der Sahne beobachten. Wird die Sahne fest, ändert sich das Geräusch von leicht plätschernd zu einem leer laufenden Rührhaufsatz. Das dauert, je nach Fettgehalt der Sahne, zwischen 1 und 3 Minuten.

## **ZUBEREITUNG OHNE RÜHRAUFSATZ**

1. Sahne (und Zucker) in den Mixtopf einfüllen
2. Dann startet man das Sahne schlagen bei Stufe 10 ohne Zeit Einstellung. In den ersten Sekunden plätschert es noch, dann läuft das Messer ins Leere.
3. Sobald das Messer ins Leere läuft, wird gestoppt. Das dauert insgesamt nur 15 bis 30 Sekunden, geht also sehr schnell.

## **Sahne im Thermomix schlagen - Richtwerte:**

- mit Rührhaufsatz ca. 1 bis 3 Minuten mixen
- ohne Rührhaufsatz ca. 20 bis 30 Sekunden



PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

📷 kochen\_mit\_annemarie

## **Annemarie Harner**

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

[www.kochenmitannemarie.at](http://www.kochenmitannemarie.at)

[kontakt@kochenmitannemarie.at](mailto:kontakt@kochenmitannemarie.at)

# Tipps für's Sahne schlagen

## TIPPS:

- (mind.) 200 bis 600 g kalte Sahne aus dem Kühlschrank, idealerweise 4-6°C
- 1 TL Zucker, Puderzucker oder Vanillezucker je 200 g Sahne
- Für besonders feste und standhafte Sahne, Sahnesteif dazu geben.
- Mindestmenge 150 g Schlagsahne (leicht geschlagen)
- Kalter Mixtopf mit kaltem Rühraufsatz aus dem Kühlschrank oder eiskalt abgespült
- Mixtopfdeckel ohne Aufsatz verwenden
- eine Prise Salz oder ein paar Tropfen Zitrone vor dem Schlagen in die Sahne geben.
- Je kühler die Sahne (und der Thermomix) desto schneller gelingt das Steifschlagen der Sahne. Ich stelle daher vor dem Schlagen den Mixtopf kurz in den Kühlschrank und lege den Schmetterling ins Gefrierfach oder spüle alles kalt aus.
- Sahne während des Schlagens (bei beiden Methoden) immer mal wieder kontrollieren, damit sie nicht versehentlich zu Butter geschlagen wird. Puderzucker (falls gewünscht) am Ende zufügen.

## Sahne/Schlagobers sollte

- fett sein, also einen Fettgehalt von mindestens 30% haben,
- gut gekühlt
- frische Sahne und keine H-Sahne sein.



KOCHEN MIT

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

© kochen\_mit\_annemarie

## Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

[www.kochenmitannemarie.at](http://www.kochenmitannemarie.at)

[kontakt@kochenmitannemarie.at](mailto:kontakt@kochenmitannemarie.at)