



## Thermomix®-Fact August

Für viele so selbstverständlich! Aber vielleicht gibt es trotzdem den einen oder anderen AHA-Effekt

### Den Varomdeckel nutzen um den Dampf umzuleiten

Steht dein Thermomix® direkt unter einem Hängeschrank? Dann nutze doch den Varomdeckel um den Dampf beim Kochen nach vorne umzuleiten.



Quelle Bild: thrmxita.ch

### Wattestäbchen sei Dank

Mit einem Wattestäbchen lassen sich die Greifarme und den Innenbereich des Motorenantriebs bequem reinigen.



Quelle Bild: Youtube Tipps und Tricks

## Was erwartet euch im Herbst?

Den Thermomix® wird es an der WEGA in Weinfelden und an der OLMA St. Gallen zu sehen geben. Wir werden auch wieder Kochkurse auf unserer Seite [www.genussteam.ch](http://www.genussteam.ch) ausschreiben. Es lohnt sich also, immer wieder einmal vorbei zu schauen. Im nächsten Newsletter erfahrt ihr Weiteres darüber.

## Noch bis Ende August profitieren

Bis Ende August erhältst du beim Kauf des Thermomix® zusätzlich die Messerabdeckung Plus (Peeler) und die Thermomix® Serving Bowl dazu!



## Z'Nüni Ideen für eure Kindergarten- oder Schulkinder



In vielen Haushalten haben die Kinder mit dem Kindergarten oder der Schule wieder begonnen. Wie wäre es mit selbstgemachten z'Nüni Ideen? Ihr findet abwechslungsreiche Rezepte auf Cookidoo®. Viele Sachen lassen sich auch portionieren und einfrieren, so kannst du direkt für mehrere Pausen produzieren. Gerne sende ich dir einige Vorschläge:



Berner Zopf



Soft-Müsliriegel



Brainpower-Muffins



Schulpfeln



**Tipp Berner Zopf:** Aus einem Rezept 16 kleine Zöpfchen oder Knoten zubereiten. Diese dann einfrieren und am Morgen gefroren ins Z'nüni Bööli geben (braucht ca. 3h bis es aufgetaut ist). Man kann sie auch mit Butter befüllen und einfrieren.

**Tipp Brainpower-Muffins und Schulpfeln** lassen sich auch prima einzeln einfrieren.