

# Lieblingsrezepte

## Mit dem leisesten Mixer von AEG



**Powermix**  
**SILENT**  
Der leiseste Mixer von AEG

**AEG**  
Electrolux

# Die Küche – Lisas Reich

Der gemütlichste Treffpunkt einer Wohnung ist fast immer die Küche. Lisa liebt diesen Ort, an dem das Leben sich abspielt. Vor den neugierigen Augen von Kindern und Freunden zaubert sie gerne die leckersten Kreationen. Die Küche ist Lisas Reich. Hier fühlt sie sich ganz in ihrem Element.

Früher übertönte das Dröhnen des Mixers bei der Zubereitung einer Gemüsesuppe oder eines Blaubeer-Smoothies jedes Gespräch und vertrieb die Gäste aus der Küche. Jetzt aber ist dies Vergangenheit. Eine „stille Revolution“, wie Lisa es ausdrückt, hat solchen unliebsamen Lärmbelästigungen ein Ende gesetzt. Von nun an zaubert Lisa Suppen und Säfte, wann immer sie dazu Lust hat. Keiner braucht mehr aus der Küche flüchten, um sich ungestört unterhalten zu können.



## Was ist die "stille Revolution?"

Es handelt sich dabei um ein einzigartiges "SoundReductionSystem™", das den Geräuschpegel des Mixers beim Betrieb erheblich herabsetzt (dB-Pegel).



Vibrationsreduktionssystem



Air-Flow-System

Dank einer Kombination aus reduzierten Vibrationen und verringertem Luftströmungsgeräusch ist der Powermix SILENT leiser als ein durchschnittlicher Mixer. Aber nicht nur dies – auch die Mixleistung wurde verbessert. Das neue Design des Mixaufsatzes mit dem Vortex-Effekt sorgt dafür, dass die Zutaten besser in Richtung der Messer gesaugt werden. Darüber hinaus ist aufgrund der glatten Innenwand des Bechers die Reinigung ein Kinderspiel.

Auf den folgenden Seiten können Sie entdecken, was die "stille Revolution" aus Lisas Lieblingsrezepten gemacht hat. Familie und Freunde sind jedenfalls begeistert. Gutes Gelingen und viel Spaß – es kann losgehen!



# Purple Forest

von Powermix SILENT

**Für 6 Personen**

**Zubereitungszeit: 10 Minuten**

## **Zutaten:**

75 ml Ahornsirup

90 g Brombeeren

100 g Blaubeeren

350 ml Milch

340 g süße Sahne

½ Zitrone

Eiswürfel nach Belieben

## **Zubereitung:**

Zum Zerstoßen der Eiswürfel die Impulstaste mehrmals in kurzen Abständen betätigen. Sirup, Brombeeren, Blaubeeren und Schlagsahne hinzufügen. Zum Schluss die Milch und den Zitronensaft in den Mixbecher geben. Den Deckel aufsetzen und einige Sekunden lang mixen, bis eine geschmeidige Konsistenz erreicht ist.

**Weitere Rezepte finden Sie unter:**

**[www.aeg-electrolux.com](http://www.aeg-electrolux.com)**

# Energetic Smoothie

von Powermix SILENT

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

## Zutaten:

2 Pfirsiche, geschält, entsteint und in Würfel geschnitten

200 ml Orangensaft

300 ml Naturjoghurt

1 TL Honig

Einige Eiswürfel nach Belieben

## Zubereitung:

Zum Zerstoßen der Eiswürfel die Impulstaste mehrmals in kurzen Abständen betätigen. Den Orangensaft in den Mixbecher gießen und die Pfirsichwürfel, den Joghurt und den Honig hinzufügen. Deckel aufsetzen und für einige Sekunden mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Weitere Rezepte finden Sie unter:  
[www.aeg-electrolux.com](http://www.aeg-electrolux.com)



# Kürbis-Velouté

von Powermix SILENT

für 2 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

## Zutaten:

500 g Kürbis, geschält und gewürfelt

1 Kartoffel

½ Zwiebel

Olivenöl

Ein Bund Petersilie

Salz und Pfeffer

250 ml Schlagsahne, etwas Wasser

## Zubereitung:

Eine halbe Zwiebel mit Olivenöl in der Pfanne leicht bräunen. Kürbiswürfel, die (in Stücke geschnittene) Kartoffel, Salz, Pfeffer, Wasser und Petersilie nach Belieben hinzufügen. Eine halbe Stunde lang leicht köcheln lassen und anschließend die Schlagsahne hinzufügen. Nach dem Abkühlen alles zusammen in den Mixer gießen und mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Weitere Rezepte finden Sie unter:

[www.aeg-electrolux.com](http://www.aeg-electrolux.com)





# Tonic Rocket

von Powermix SILENT

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

## Zutaten:

150 g Rucola

300 g Ginger Ale

300 g Eis

4 Zitronen

Zucker nach Belieben

## Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixer geben und dreimal kurz die Impulstaste betätigen. Dann auf höchster Stufe 4 bis 5 Minuten mixen. Abschmecken mit Zucker oder Zitronensaft nach Belieben. Kalt mit Eiswürfeln servieren.

## Tipps vom Sternekoch:

Ginger Ale kann durch Mineralwasser ersetzt werden. Dieses Getränk pur oder mit etwas Rum genießen.

Sternekoch: Fredrik Malmstedt

Weitere Rezepte finden Sie unter:  
[www.aeg-electrolux.com](http://www.aeg-electrolux.com)

## Die leise Produktserie:

Powermix SILENT  
Standmixer



SB 4400

SB 4600

## Die fleißigen Küchenhelfer:

INSTANTMIX  
Stabmixer



STM 4200

STM 4400

STM 4600

OPTISTORE  
Küchenmaschinen



FP 4400

FP 4600

EASYCOMPACT  
Handmixer



HM 4200

HM 4400

Weitere Produkte finden Sie unter: [www.aeg-electrolux.com](http://www.aeg-electrolux.com)