

Sahne schlagen, blitzschnell – ohne Rühraufsatz

Achtung! Ohne Rühraufsatz!

200–1000 g Sahne

(gut gekühlt) in den Mixtopf geben und auf Stufe 10 schlagen, bis das Messer „ins Leere greift“.

Anmerkungen:

- Sahne schlagen ohne Rühraufsatz? Ja, es funktioniert! Probieren Sie es aus!
- Vergessen Sie nicht, den Messbecher in den Deckel zu legen, damit Sie die Sahne nicht in der ganzen Küche verteilen.
- Sie werden direkt am Geräusch erkennen, wenn Ihre Sahne fertig geschlagen ist. Für 200 g Sahne brauchen Sie ca. 25 Sekunden, für 500 g Sahne ca. 40 Sekunden.

Rezeptvariante:

- Nach Geschmack Zucker/Vanillezucker zur Sahne geben. Am besten verwenden Sie dazu Puderzucker. Dazu zunächst den Zucker auf Stufe 10 pulverisieren (sofern nicht schon fertiger Puderzucker vorrätig ist), anschließend die gekühlte Sahne zugeben und wie o.a. schlagen.
