

FÜR ALLES,
WAS SIE ZUBEREITEN MÖCHTEN.

KitchenAid



UND VIELES
MEHR...

Weitere Informationen:
Hotline: 00800 381 04026
www.KitchenAid.de | www.KitchenAid.at
© 2017 KitchenAid. Alle Rechte vorbehalten.

KitchenAid

KitchenAid

GRATIS FLEISCHWOLF & SPRITZGEBÄCKVORSATZ

BEIM KAUF EINER KÜCHENMASCHINE*

(*5KSM3311X, 5KSM125, 5KSM175PS, 5KSM156)

AKTIONSZEITRAUM 01.10.2017 – 31.12.2017



SO ERHALTEN SIE IHREN KOSTENLOSEN FLEISCHWOLF (5FGA) UND SPRITZGEBÄCKVORSATZ (KCCA)

1. Kaufen Sie im Zeitraum vom 01. Oktober 2017 - 31. Dezember 2017 eine der teilnehmenden KitchenAid Küchenmaschinen* in Deutschland oder Österreich.
2. Bitte vervollständigen Sie Ihre Angaben online auf unserer Internetseite: www.my-kitchenaid.com

Bitte geben Sie in jedem Fall die Seriennummer Ihrer Maschine an. Diese befindet sich sowohl auf dem Aufkleber innen im Fuß der Maschine, als auch auf der Verpackung auf dem Aufkleber unterhalb des oberen Codes.

3. Ein Formular mit den von Ihnen eingegebenen Daten wird Ihnen per E-Mail zugestellt.
4. Drucken Sie dieses Formular aus, und senden es zusammen mit der Kopie des Kaufbeleges sowie dem ausgeschnittenen Strichcode ein. Ohne postalische Einsendung der Unterlagen ist keine Teilnahme möglich. Einsendeschluss ist der 13. Januar 2018 (Datum des Poststempels).
5. Sie erhalten Ihren Fleischwolf und Spritzgebäckvorsatz innerhalb von 3 Wochen (nach Erhalt der kompletten Teilnahmeunterlagen per Post).

Die Teilnahmebedingungen finden Sie unter:

www.my-kitchenaid.com

* nur gültig für Küchenmaschinen 5KSM3311X, 5KSM125, 5KSM175PS, 5KSM156.

Solange der Vorrat reicht!



GRIECHISCHER WALNUSS-KUCHEN MIT WEINBRAND



Dieser mit Sirup durchtränkte Walnusskuchen wird am besten mit einer Tasse Espresso serviert. Wenn der Metaxa für Sie zu stark ist, können sie an seiner Stelle einen Dessertwein verwenden, wie beispielsweise Vin Santo oder Sherry.

Ergibt: 8 Portionen
Zubereitung: 20 Minuten
Backzeit: 40 Minuten

Zutaten:

200 g Walnüsse
2 Eier
125 ml Olivenöl Extra Virgine
100 g Zucker
125 ml griechischer Joghurt
185 g mit Backpulver vermischt Mehl
Eine Prise Salz
1 TL geriebene Gewürznelken



Metaxa-Sirup:

100 ml Berghonig
1 Zimtstange
3 Gewürznelken
1 Orange
50 ml Metaxa (griechischer Weinbrand)

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C/Gas Stufe 4 vorheizen. Eine Springform mit einem Durchmesser von 20 cm einfetten und auskleiden. 175 g Walnüsse mit der groben Mahlscheibe am Fleischwolf auf Stufe 4 reiben.

Eier, Olivenöl und Zucker in der Mengschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 6 schlagen, bis die Masse blass und flauelig ist. Den Joghurt auf Stufe 2 untermischen. Mehl, Salz und Gewürznelken in die Schüssel sieben und auf Stufe 1 unterrühren. Die Walnüsse unterheben und in die vorbereitete Backform füllen. Mit den restlichen Walnüssen dekorieren und 40 Minuten lang backen, bis sich der Kuchen fest anfühlt.

In der Zwischenzeit den Sirup zubereiten. Den Honig mit dem Zimt und den Gewürznelken in einen Kochtopf geben. Die Orange mit einem Kartoffelschäler schälen und die Orangenschalen in den Topf geben. Langsam erwärmen und den Metaxa unterrühren. Abkühlen lassen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und über die ganze Fläche mit einer Gabel einstechen. Den Sirup langsam übergießen und einziehen lassen. Den Kuchen stürzen, wenn der ganze Sirup aufgenommen wurde. Mit griechischem Joghurt, gesüßt mit Honig, servieren.