

ANKARSRUM

H O M E . M A D E .



SCHWEDISCHE QUALITÄT SEIT 1940.

ZIMTSCHNECKEN- DIE PARTY KANN LOSGEHEN!



Den Teigroller stets zusammen mit dem Teigabstreifer verwenden. Zuerst die gesamte Flüssigkeit und dann nach und nach das Mehl hinzufügen.

Selbstgebacken – ein Wort, bei dem man den Geruch von frisch Gebackenem nahezu riecht und das vergangene Zeiten wach werden lässt. In diesem Wort liegt auch die Liebe, die in echtem Handwerk liegt. Dieselbe Liebe, welche die Grundlage unseres eigenen Handwerks bildet: **Unsere Ankarsum Assistent Original**. Die Assistent hilft Dir, alles zu schaffen, vom vorsichtigen Bearbeiten des Teigs, über das Aufgehen lassen, das Formen, das Backen und das Ergebnis dann zu genießen.

Wir haben im Jahr 1940 angefangen, und seit 1969 stellen wir unsere Maschinen in Ankarsum, einer kleinen Gemeinde in Småland in Südschweden, her. Es heißt, die Leute aus Småland seien sparsam, und um dem Geist Smålands gerecht zu werden, stellen wir Geräte her, die helfen, die Arbeit in der Küche nicht nur zu vereinfachen, sondern dabei auch mehr Spaß zu haben – und zudem sind sie dafür gebaut, lange zu halten. Die Ankarsum Assistent Original ist ein sehr stabiles Gerät mit 1500 W-Motoren aus eigener Herstellung und mit 7 Jahren Garantie. Wir wissen, dass unsere Ankarsum Assistent so gut wie alles aushalten wird. Du kannst bis zu 5 Kilo Teig auf einmal verarbeiten. Das heißt ganz 150 Zimtschnecken oder fünf Brotlaibe. Nicht schlecht, finden wir.

Zimtschnecken 150 Stück

125 g Hefe
250 g weiche Butter
1,5 l Milch
250 ml (1 Tasse) Zucker
1 TL Salz
2 kg (17 Tassen) Mehl

Füllung:
250 g weiche Butter
5 EL Zimt
250 g (1 Tasse) Zucker

Zum Bestreichen
und Verzieren:
2-3 Eier
Hagelzucker

1. Die Hefe in der Schüssel zerkrümeln.
2. Die Milch auf 37° C erhitzen und über die Hefe in der Schüssel gießen.
3. Die Assistent mit Teigabstreifer und Teigroller zusammensetzen und die Maschine auf niedriger Geschwindigkeit einschalten.
4. Zucker, Salz, weiche Butter und fast das gesamte Mehl hinzufügen, ein wenig zum Formen zurückbehalten.
5. Mit Hilfe des Teigrollers auf mittlerer Geschwindigkeit zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, der nicht mehr an den Seiten der Schüssel klebt.
6. Bei einer kleineren Menge kannst Du den Teig in der Schüssel lassen und mit dem Deckel zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen. Bei größeren Mengen wird eventuell ein größerer Behälter benötigt.
7. Nimm den Teig heraus und lege ihn auf eine bemehlte Fläche. Den Teig in acht Teile teilen.
8. Jeweils ein Stück zu einer dünnen, rechteckigen Teigfläche ausrollen.
9. Mit Butter bestreichen, mit Zimt und Zucker bestreuen und der Länge nach aufrollen.
10. Jede Teigrolle in 18 Stücke von 2 cm Breite schneiden.
11. Mit der Schnittseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren.
12. Den Backofen auf 250° C vorheizen.
13. Die Zimtschnecken unter einem Geschirrtuch etwa 30 Minuten gehen lassen.
14. Die Zimtschnecken mit verquirltem Ei bestreichen und mit etwas Hagelzucker bestreuen.
15. Die Schnecken auf mittlerer Höhe im Backofen etwa 8 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
16. Auf einem Backgitter unter einem Geschirrtuch abkühlen lassen.



Die offene Schüssel
erleichtert das Hinzufügen
von Zutaten, und man kann
den Teig sehen und fühlen.



INSPIRATION UND FREUDE IN DER KÜCHE.

Als wir vor 75 Jahren angefangen haben, war es ein "Muss", seine eigene Marmelade und den eigenen Saft herzustellen, sowie selber Einkochen und Backen zu können. Heute können wir die meisten Dinge fertig zubereitet kaufen und ohne weiteren Aufwand konsumieren. Aber Essen ist so viel mehr als das! Heutzutage sind Kochen und Backen Inspiration, Ausprobieren, Kreativität, Freude und nicht zuletzt – ein schöner Moment in der Küche.

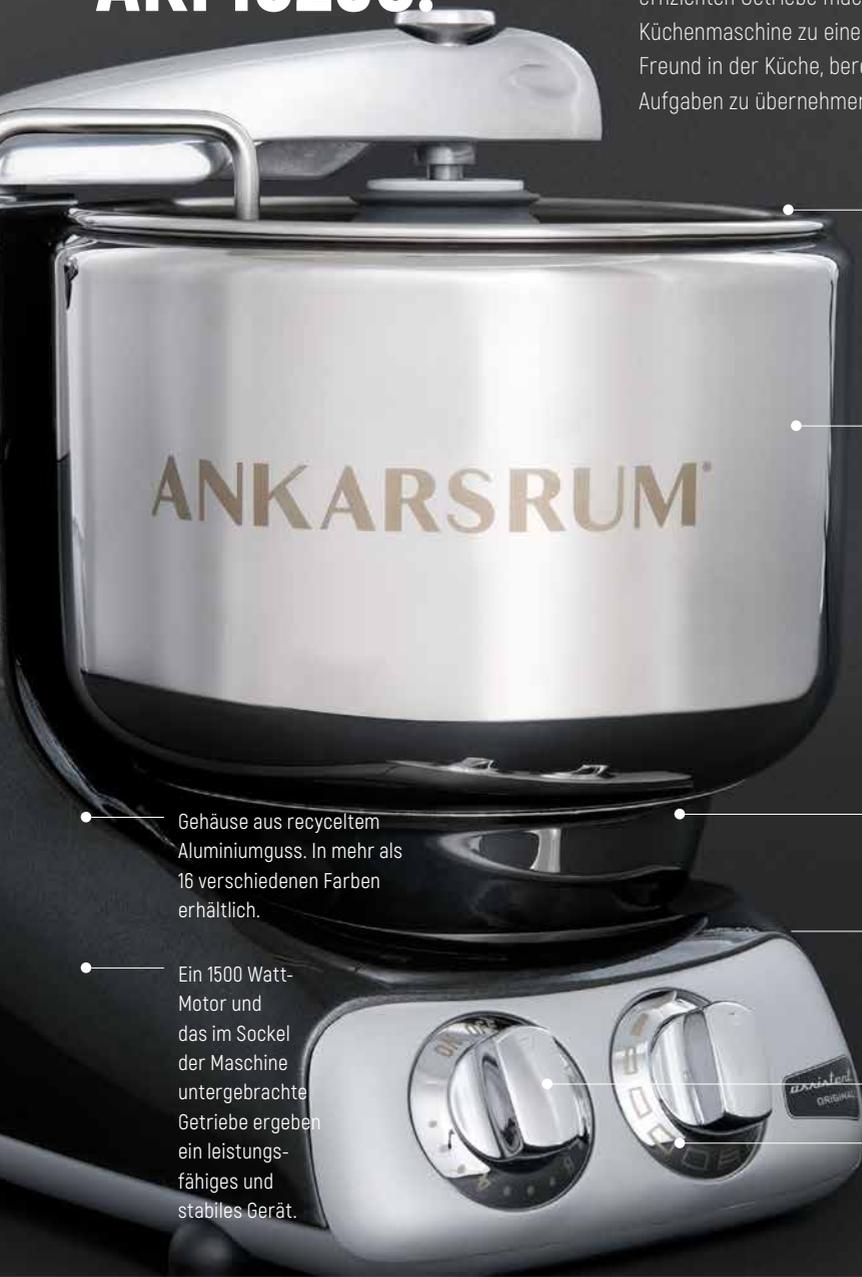
Mit unserer Küchenmaschine wird es so einfach sein zu kneten, mahlen, raspeln, vermischen, schneiden, mixen und auszupressen. Du kannst sie auf niedriger Geschwindigkeit laufen lassen und hast dennoch ein leistungsstarkes Ergebnis. Der Motor und das Getriebe befinden sich im Sockel, daher hat die Ankarsum Assistent Original auch bei schweren Arbeiten einen stabilen Stand.

Du kannst zwischen 16 verschiedenen Zubehöerteilen auswählen, um die perfekte Wurst, Burger, Brot, Pasta, Püree, Smoothies – oder was auch immer Du Dir erträumst – zu kreieren. Lediglich Deine Fantasie setzt die Grenzen, was Du gemeinsam mit Deiner Ankarsum Assistent Original erreichen kannst.



AKM6230.

"Ein starker Motor mit einem sehr effizienten Getriebe macht die Küchenmaschine zu einem langlebigen Freund in der Küche, bereit, schwere Aufgaben zu übernehmen."



Die offene Schüssel erleichtert das Hinzufügen von Zutaten, und man kann den Teig sehen und fühlen.

Edelstahlschüssel mit einer Kapazität von 7 Liter/5 kg.

Gehäuse aus recyceltem Aluminiumguss. In mehr als 16 verschiedenen Farben erhältlich.

Ein 1500 Watt-Motor und das im Sockel der Maschine untergebrachte Getriebe ergeben ein leistungs-fähiges und stabiles Gerät.

Die Schüssel dreht sich auf der Maschine.

Mixeranschluss

Ein/Aus/12 Minuten-Zeitschaltuhr.
Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung.
Drehknöpfe aus Metall.

Höhe: 360 mm
Breite: 268 mm
Tiefe: 400 mm

Gewicht: 8.9 kg
Leistung: 1500 Watt bei 220-240 Volt

Fassungsvermögen: 7 Liter
Gewichtskapazität: 5 kg

GESCHAFFEN, UM BESTAND ZU HABEN. GEBAUT, UM ZU BLEIBEN.

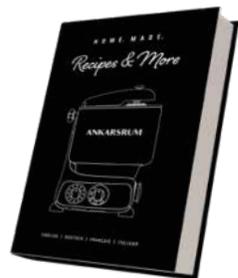
„Unser Erbe ist tief verwurzelt, wie die Wälder und Flüsse im schwedischen Småland. Hinter jeder Ankarsrum stehen echtes Handwerk und viele Stunden Arbeit, um ein Gerät zu entwickeln, das ein Leben lang hält. Deshalb ist die Ankarsrum seit über 75 Jahren ein zentraler Bestandteil schwedischer Küchen.“



Als wir mit der Herstellung von Küchenmaschinen begonnen haben, wollten wir zwei Dinge erreichen: die Arbeit in der Küche erleichtern und Qualität bieten. Heute wissen wir, dass Nachhaltigkeit wichtiger ist denn je – und dass das Kochen zu etwas geworden ist, bei dem man sich entspannt und mit Freunden und der Familie zusammen ist. Unsere Mission ist es auch weiter Geräte zu bauen, die in der Lage sind, genau so zu funktionieren, wie Du es willst und auf höchster Stufe Leistung zu bringen, so lange, wie Du es benötigst. Um zum Beispiel 5 Kilo Teig zu verarbeiten, braucht es einen Motor, der kräftig und lange arbeiten kann.

Wenn Du eine Ankarsrum Assistent Original kaufst, investierst Du in Qualität. Alle Teile aus Aludruckguss stellen wir selbst her und stehen hinter jedem kleinen Teil der Ausstattung. Nachhaltigkeit vom Anfang bis zum Ende.

IMMER INBEGRIFFEN.



- Ankarsum Assistent Original 6230
- 7-Liter Edelstahlschüssel
- Deckel
- Knethaken
- Teigroller
- Teigabstreifer
- Teigsachtel
- Rührschüssel
- Schneebesen
- Rührbesen
- Kochbuch



UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN.

Nur Deine Fantasie setzt die Grenzen für das, was Du gemeinsam mit Deiner Assistent Original herstellen kannst. Mixen, pürieren, schlagen, rühren, mahlen und Würstchen stopfen – eine Assistent Original kann das alles. Nutze Deine Assistent Original voll aus, indem Du das breite Angebot an verfügbarem Zubehör nutzt. Der Spaß kann losgehen!

ZUBEHÖR.

Fleischwolf Pakete – klein, mittel und komplett



- ⓐ Im GoGreen Package enthalten
- ⓓ Im Deluxe Package enthalten



Fleischwolf Basispaket
(Messer & Wurstfüllaufsätze, 10 / 20 / 25 mm) ⓓ



Lochscheiben
2,5 / 4,5 / 6 / 8 mm ⓓ



Reibevorsatz
für Fleischwolf ⓓ



Passievorsatz
für Fleischwolf ⓓ



Spritzgebäckvorsatz für
Fleischwolf ⓓ



Mixeraufsatz ⓐ ⓓ



Zitruspresse ⓐ ⓓ



Gemüseschneider ⓐ



Zusatztrommeln



Pastawalze Lasagne



Pastawalze Lasagnette



Pastawalze Fettuccine



Pastawalze Spaghetti



Getreide- und Kaffeemühle



Flockenquetsche



Ice Cream Maker



Edelstahl-Rührschüssel

EINE ANKARSRUM FÜR JEDEN GESCHMACK – FARBLICH ABGESTIMMT ODER ALS EYECATCHER.

Die Tatsache, dass Deine Küchenmaschine in der Lage sein muss, die Schwerstarbeit in der Küche zu übernehmen, ist das Eine. Aber das heißt natürlich nicht, dass sie nicht großartig aussehen kann! Wir möchten, dass wenn Du eine Ankarsrum Küchenmaschine besitzt, Du Dich jedes Mal freust, wenn Du die Küche betrittst. Nicht nur, weil das Backen und Kochen so viel mehr Spaß macht, sondern weil die Küchenmaschine selbst ein schickes Einrichtungsdetail ist.

Soll es Mineral White, Harmony Beige, Forest Green, Sunbeam Yellow, Pure Orange oder Black Chrome sein? Bei uns stehen mehr als 16 verschiedene Farben zur Auswahl. Wähle eine Farbe passend zu Deinem Typ. Oder zu Deiner Küche. Oder eine, die völlig anders ist, die ganz besonders heraussticht!

Vor allem: wähle eine, die Dir Freude macht!



FARBEN.



AKM6230 MW
Mineral White
Matt



AKM6230 GW
Glossy White
Hochglanz Metallic



AKM6230 LC
Light Crème
Hochglanz



AKM6230 HB
Harmony Beige
Matt



AKM6230 JS
Jubilee Silver
Hochglanz Metallic



AKM6230 BC
Black Chrome
Hochglanz Metallic



AKM6230 B
Black
Matt



AKM6230 BD
Black Diamond
Hochglanz Metallic



AKM6230 RB
Royal Blue
Matt



AKM6230 OB
Ocean Blue
Hochglanz Metallic



AKM6230 R
Red
Hochglanz Metallic



AKM6230 FG
Forest Green
Matt



AKM6230 CC
Coral Crush
Matt



AKM6230 SB
Sunbeam Yellow
Matt

AKM6230 RM
Rustic Maroon
Matt





Zusammen können
wir Wunder bewirken.
Lass Ankarsrum in
Dein Leben.



Nie war Backen einfacher – und nie hat es mehr Spaß gemacht – als mit Deiner Ankarsrum Assistentin in der Küche. Sie bietet Dir eine Vielzahl von Zubehörmöglichkeiten, die Dir hilft, bei Brötchen, Brot, Kuchen und Rührteiggebäck Erfolg und Freude zu haben.



BACKEN MIT VIEL FREUDE.

Mit den Schneebesen erhältst Du immer das gewünschte Ergebnis, wenn Du die perfekt luftige Sahne oder Schaumgebäck zubereiten willst, und mit den Rührbesen kannst Du die leckersten Plätzchen und die knusprigsten Pasteten backen, die Du dir vorstellen kannst.

Das Gebäck gehört Dir!



Wenn Du die Maschine dauerhaft auf der Arbeitsfläche stehen lässt, kannst Du ganz schnell, in der hervorragenden Rührschüssel, einen Pfannkuchenteig machen oder Sahne aufschlagen.

Chocolate Chip Cookies

200 g Butter, weich
(Die Butter sollte ganz weich sein)
250 ml (1 Tasse) Zucker
250 ml (1 Tasse) brauner Zucker
2 Eier
1 TL Vanille
450 g (3 1/2 Tassen) Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1/2 TL Salz
350 ml (1 1/2 Tassen) Schokotropfen
350 ml (1 1/2 Tassen) Kokosnuss, geraspelt

1. Den Backofen auf 175° C vorheizen.
2. Die Maschine mit der Rührschüssel zusammensetzen (verwende die Rührbesen).
3. Die Butter, Zucker und braunen Zucker cremig rühren, um eine geschmeidige Masse herzustellen.
4. Eier und Vanille hinzufügen und sorgfältig schlagen.
5. In einer kleinen Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen. Die Creme bei niedriger Geschwindigkeit hinzufügen.
6. Geraspelte Kokosnuss und Schokotropfen kurz untermischen, bis sie sich verteilt haben.
7. Den Teig in esslöffelgroße Bälle formen und auf ein Backblech legen, genügend Abstand dazwischen lassen.
8. 9-11 Minuten backen, oder bis sie oben trocken aussehen. Nicht zu lange backen.
9. 5 Minuten abkühlen lassen. Vom Backblech nehmen.



ZERKLEINERT UND GEHACKT.



Edelstahl Lochscheiben
2,5 / 4,5 / 6 / 8 mm.

Fleischwolf
Basispaket.



Ein Fleischwolf in der Küche bedeutet, dass Du Dich beim Kochen auf ein völlig neues Niveau gibst. Und das gilt, ganz gleich ob Du lieber Fleisch oder Fisch isst, weil Du den Fleischwolf ebenso gut verwenden kannst, um Fischfarce zuzubereiten oder Hackfleisch!

Zusätzlich zum Fleischwolf mit Einfülltablett und Stopfer, der Dir beim Zerkleinern hilft, hast Du alles, was Du brauchst, um Deine eigene Wurst zu machen! Du erhältst drei verschiedene Füllaufsätze zum Wurststopfen, so dass Du alles, von Hot Dogs über Nürnberger bis hin zu Bratwürsten und Salsiccia machen kannst – oder wie wäre es mit einer Fischwurst?

So kannst Du Deine eigenen Versionen Deiner Lieblingsgerichte zubereiten und Du hast die volle Kontrolle über Inhaltsstoffe und Qualität. Versuche, Frikadellen mit spannenden Geschmacksnoten zu machen, Würste mit ausgewählten Gewürzen und handverlesenen Zutaten – oder auch Burger aus Deinem eigenen Hackfleisch, das den perfekten Anteil an Fett und die richtige Art von Fleisch hat. Werfe den Grill an – das ganze Jahr über.

Selbstgemachte Wurst

4,5 kg Rindfleisch ohne Knochen
1 kg Schweinefleisch ohne Knochen
1,25 kg Speck
3 EL Salz
1 EL Pfeffer
1 EL Koriandersamen
1 EL gemahlene Gewürznelken
1 EL Kreuzkümmel
100 ml Essig
Wursthüllen

1. Die Koriandersamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
2. Alle Gewürze in einer Gewürzmühle mahlen oder in einem Mörser zerstoßen.
3. Das Fleisch in 3x3 cm große Würfel schneiden.
4. Die Fleischstücke mit der Gewürzmischung einreiben.
5. Zur 8 mm Lochscheibe wechseln und den Speck durchlassen.
6. Den Speck und den Essig mit dem Hackfleisch mischen.
7. Probiere zwischendurch – brate einen kleinen Klecks, um den Geschmack zu prüfen.
8. Spüle den Wurstfüllaufsatz sorgfältig mit kaltem Wasser durch.
9. Den Wurstfüllaufsatz am Fleischwolf anbringen.
10. Gebe die Wurstmischung in den Fleischwolf und lasse ihn auf niedriger Geschwindigkeit laufen. Achte darauf, dass keine Luft in die Wurst gelangt. Falls das geschieht, stoppe die Maschine und drücke die Luft vorsichtig nach hinten durch den Schlitz am Füllaufsatz heraus.
11. Wenn Du gerne kleinere Würste hättest, binde sie immer wieder mit der Schnur ab, ansonsten bekommst Du einen langen Wurstring.
12. Lass die Würste im Kühlschrank einen Tag lang aushärten. Grille sie oder brate sie in der Pfanne.

OBST UND GEMÜSE IST SCHÖN – KANN ABER NOCH BESSER SCHMECKEN.

Willkommen in einer Welt mit mehr Obst und Gemüse! Mit einer Ankersrum Assistent ist es einfach, Deinen Tag mit Obst und Gemüse anzureichern und überwiegend vegetarisch zu kochen. Du kannst Gemüse raspeln, pressen, passieren oder schneiden, ganz wie Du es willst.

Es gibt eine Zitruspresse, ganze sechs verschiedene Gemüseschneidertrommeln, die alles zubereiten, vom Reibekuchen bis zum Coleslaw, und einen Passieraufsatz, der sich ebenso gut für passiertes Obst wie für Püree eignet. Der Mixer ist sowohl stark genug, um alle Zutaten in der Schüssel durchzuarbeiten, als auch Belastungen über längere Zeit standzuhalten. Eine Ankersrum ist dafür gemacht, kraftvoll alles zu erledigen, vom Zerstoßen von Eis bis zum Mixen von Hummus und Smoothies – und so oft und so viel Du möchtest!

Hast Du skeptische Kinder? Fein, denn dieses Zubehör wird zum besten Freund Deiner Familie werden. Mach gemeinsam einen unwiderstehlichen Saft oder Smoothie – oder verstecke ruhig ein paar fein geraspelte Möhren in der Hackfleischsauce. Wir versprechen, wir verraten nichts.

Nimm, wenn Du den Mixer verwendest, die Schutzabdeckung vom Antriebssockel ab und lege die Abdeckung über den normalen Antriebssockel.



Obst Smoothie für 2 Personen

1 grüner Apfel
1 Birne
1 Orange
1 Banane
250 g Trauben
100 ml (1/2 Tasse) Mango- oder Ananassaft (oder mehr, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten)

1. Den Apfel und die Birne in vier Stücke schneiden und in den Mixer geben. Die Kerne brauchen nicht entfernt zu werden, sie enthalten viele Nährstoffe.
2. Füge die übrigen Zutaten hinzu und mixe sie auf der höchsten Geschwindigkeit 1 Minute lang.



PASTA D'AMORE – AUS SMÅLAND.

Selbstgemachte Pasta zu servieren macht bei jedem Essen einen guten Eindruck. Der Geschmack und die Konsistenz sind ein wundervolles Erlebnis für den Gaumen – und sie sind so viel einfacher zu machen als man denkt!

Unsere Pastawalzen kommen von der italienischen Firma Marcato, die über 80 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Pastawalzen hat. Die Walzen sind 145 mm breit und rollen auf eine Dicke von 4,8 mm bis 0,6 mm aus. Damit kannst Du ganz einfach von Lasagne über Ravioli und Tortellini bis zu Spaghetti alles machen – und all das, was dazwischen liegt. Es gibt auch eine Pastawalze, die perfekte Fettucine macht.

Wenn es eine Nudelform gibt, dann haben die Italiener garantiert einen Namen dafür. Deine eigene Pasta für die Familie zu machen ist nicht Kochen, es ist ein Stück Liebe!



Pastawalze Lasagne



Pastawalze Lasagnette



Pastawalze Fettucine



Pastawalze Spaghetti

Pastateig

1 Kilo Hartweizenmehl
11 große Eier
1-3 EL Öl

1. Den Teigroller und den Teigabstreifer anschließen und das Mehl in die Schüssel geben.
2. Die Maschine bei niedriger Geschwindigkeit laufen lassen und dabei die Eier zugeben. Den Teigroller 1-2 cm von der Seite der Schüssel ansetzen und den Teig so lange kneten, bis er elastisch ist (etwa 5 Minuten). Auf Wunsch

- etwas Öl oder warmes Wasser zufügen.
3. Den Teig per Hand auf einer bemehlten Fläche durcharbeiten.
4. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Wenn man die Maschine auf die Seite dreht, eröffnen sich noch mehr Funktionen, wie hier, wo die Pastawalzen genutzt werden.



HOME. MADE.

Wie kommt es, dass das Essen von Mama oder Papa immer am besten schmeckt? Die Antwort auf diese Frage fällt schwer, aber eines ist sicher: die Antwort hat weniger mit dem eigentlichen Rezept zu tun als Du denken würdest, und mehr mit Erinnerungen.

Wir von Ankarsrum denken, dass daheim selbst zubereitetes Essen besser schmeckt. Das ist das ganze Geheimnis. Und die Geräte, mit denen wir arbeiten, sollten haltbar, leistungsfähig und von höchster Qualität sein.

Denn es macht stolz, etwas von Grund auf herzustellen und seinen Freunden und der Familie zu servieren. Das ist es, was ein Zuhause ausmacht. Und es hilft, neue Erinnerungen zu schaffen. Genau so, wie das Kochen Deiner Eltern dazu beitrug, Deine Erinnerungen entstehen zu lassen.

Ankarsrum Assistent Original.

Home. Made.



KONTAKT.

ANKARSRUM, SMÅLAND

Ankarsrum ist ein kleiner Ort, der zu der Stadt Västervik in Småland in Südschweden gehört. Die Geschichte der Stadt geht bis ins Jahr 1430 zurück. Im frühen 17. Jahrhundert wurde hier ein Hochofen gebaut. Die Lage des Ortes zwischen zwei Seen ermöglichte es, Wasserkraft zu nutzen, und 1655 wurde die Ankarsrum Fabrik zur Herstellung von Waren aus Eisenguss, Öfen und Badewannen gegründet.

Heute wird hier der Küchenmaschinen-Klassiker Assistent Original® hergestellt, und das schon seit den 1960er Jahren. Auf dem Betriebsgelände sind auch die beiden Tochterunternehmen Ankarsrum Electric Motors, das Elektromotoren entwickelt und herstellt, und International Alumium Casting Ankarsrum, das Aluminium Druckgusskomponenten herstellt, ansässig. Alle drei Unternehmen sind weltweit präsent.

Website: www.ankarsrum.de

E-Mail: info-de@ankarsrum.com

Facebook: facebook.com/ankarsrumdeutschland

Instagram: [ankarsrumdeutschland](https://instagram.com/ankarsrumdeutschland)



ANKARSRUM®

Ankarsrum GmbH

Hinter der Schönen Aussicht 11A

60311 Frankfurt am Main

Tel.: +49 69 8700 4271 0

Mail: info-de@ankarsrum.com

Web: www.ankarsrum.de

