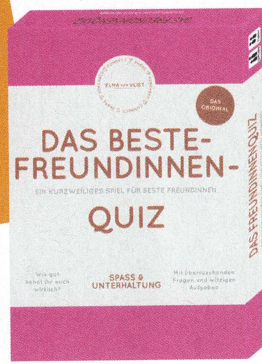




MEINE NEUE LIEBE

Vor langer Zeit verbrachte ich ein Jahr als Austauschschülerin in Amerika. Von dort habe ich meine Liebe für supersaftige Brownies und Blondies mitgebracht. Von jetzt an bereite ich sie (und anderes siehe rechts unten) nur noch in der tollen Brownie-Backform von Betty Bossi zu und serviere sie direkt auf dem Keramikboden. Ich liebe solche Multitalente! 39,95 Euro, www.zaubertopf-shop.de



98% *der Deutschen*

HABEN SPIELE DAHEIM

Brett- und Kartenspiele sind bei uns offenbar sehr beliebt (Ergebnis von Statista). Auch wir haben zu Hause mindestens zehn Spiele. Sobald die Abende länger und dunkler werden, holen wir sie wieder hervor. Dieses Jahr neu mit dabei und vor allem für lustige Stunden mit meinen Freundinnen: „Das beste Freundinnen-Quiz“ von Elma van Vliet. Box 16 Euro, zum Beispiel im Buchhandel.



BARISTA-FEELING

Mir gefällt es, wenn ich die Kaffee-Wünsche meiner Gäste erfüllen kann. Derzeit auf der Wunschliste für die Zubereitung: Die elegante Siebträgermaschine „ESPRESSO-ULTIMATE“ von Beem, mit der einfache und doppelte Espresso gebrüht werden, die sich in Latte macchiato oder Cappuccino oder verwandeln lassen. Eine Wärmeplatte obendrauf wärmt die Tassen vor und eine schwenkbare Düse zum Milchsäumen ist auch dabei! 149,90 Euro, www.beem.de

Aus meiner Küche...

IDEALE GRÖSSE FÜR 2

Mit der neuen Backform (siehe oben) habe ich direkt losgelegt. Inspiriert von vielen begeisterten Kommentaren im **ZauberTopf-Club** zum Johannisbeer-Blechkuchen aus 8 Zutaten habe ich das Rezept ebenfalls zubereitet. Praktisch: Rezepte für herkömmliche Bleche könnt ihr für diese Form einfach halbieren – das habe ich hier gemacht. So kann man jeden Blechkuchen auch ausreichend groß für zwei Personen backen. Ich werde dasselbe Rezept jetzt auch mit Äpfeln probieren. Mein privates Rezept für Müsliriegel mit Honig habe ich auch darin ausprobiert und es für euch zum Herunterladen notiert. Hier entlang: www.zaubertopf.de/muesliriegel



Zum Rezept

