



Was hat jetzt Saison?

Bei Weihenstephan „Aprikose-Mirabelle“ und „Pfirsich-Mango“! Und in beiden neuen Sommersorten kommen Früchte und Rahmjoghurt cremig zusammen.

Je 150 g ca. 70 Cent

Schicker backen

Es muss nicht immer rund sein: Diese Tarte-Form von Tchibo macht Süßes und Herzhaftes lang, trägt außen Rot und innen – inklusive Heheboden – Cremeweiß.

Stahl mit Antihafbeschichtung; ca. 35 x 2,5 x 10,5 cm, Öffnung innen ca. 30 x 6,5 cm, Heheboden ca. 33 x 9,5 cm; ca. 10 Euro, bis 8. August in allen Filialen und bis 22. August über tchibo.de



Feines Stöffchen

Der „Zitronen-Sahnelikör“ von Rewe „Feine Welt“ hält zitronig und sahnig, was sein Name verspricht – und ein bisschen Holunder macht auch noch mit. Darauf trinken wir!

0,7 l ca. 10 Euro



Gut eingelegt

Aus dem Wendland bringt Suur (übrigens plattdeutsch für „sauer“) Fermentiertes in die Welt: „Love Craft Kraut“-Weißkohl-Kreation von „Spicy Blumenkohl“ bis „Rote Bete & Ingwer“, Soßen wie „Lemon Sriracha Hot“ und Shots wie „Purple Ginger“ – alles bio, vegan, super lecker und dann auch noch gesund. Hach...

Z. B. „Love Craft Kraut“ 240-Gramm-Glas ca. 5 Euro, z. B. bei Bio Company oder Denny's Bio; Testboxen, Rezepte und Infos auf suur.love