

Lecker & praktisch

rund um die Küche

Wie handgetöpft ...



... erscheinen die ausgefallenen Formen aus Porzellan, was ihnen einen rustikalen Hauch verleiht. Sie sind ideal für die Zubereitung leckerer Aufläufe und Gratins geeignet und

machen auch beim Servieren auf dem Tisch eine gute Figur. Auflaufform, 2teilig, Preis: 39,95 Euro, www.erwinmueller.de

Zuckerspezialität

Ahornzucker ist eine Zuckerspezialität, die in den südlichen Regionen Kanadas und im Nordosten der USA aus dem Saft des Zuckerahorns gewonnen wird.

Geschmacklich erinnert er ein wenig an Karamell und Süßholz. Er schmeckt sehr gut in Tee, auf Crêpes, in flambierten Desserts, auf Gebäck und sogar zu Wildgerichten. Ahornzucker, Preis: 8,90 Euro, www.zauberdergewuerze.de



Hübscher Hingucker

Diese Eieruhr ist ein praktischer Küchenhelfer beim Kochen und Backen und bezaubert nicht nur Liebhaber des romantischen Landhausstils. Eieruhr, Preis: 21,95 Euro, von Chic Antique, über www.wohnflair.de



1, 2, 3 – Schokuspokus

Mit dem Bio Kakaopulver Trinkzauber Schokolade werden Milch oder Wasser in eine leckere Trinkschokolade ohne Zucker und Kalorien verwandelt! Hergestellt aus hochwertigem Bio-Kakaopulver und Bio-Stevia-Tee ist der Trinkzauber eine gesunde und zahnfreundliche Alternative am Frühstückstisch.

Bio Trinkzauber Schokolade, Preis: 2,95 Euro, www.tee-fee.de

Christine Weidenweber,
LandKind
Food-Redakteurin



Mein Tipp: Einlegen einfach gemacht

Gurken, Zucchini, Kürbisse, Tomaten – es ist Erntezeit und die Gelegenheit, um sich einen schönen Wintervorrat anzulegen. Neben verschiedenen Konservierungsmethoden ist das Einlegen am einfachsten und benötigt noch dazu (fast) keine Energie! Ganz schön nachhaltig also, wenn man bedenkt, dass Erhitzen, Pürieren, Tiefgefrieren entfällt, außerdem das Erntegut aus dem eigenen Garten stammt und nicht hunderte von Kilometern transportiert werden musste. Das gewünschte Gemüse wird gewaschen, in mundgerechte Stücke geschnitten und mit Salz bestreut; für 100 g braucht man eine Handvoll grobes Meersalz. Das Ganze etwa 4 Stunden ziehen lassen, damit das Wasser aus dem Gemüse entweicht. Danach werden Zucchini, Kürbis & Co. in saubere Gläser gegeben und mit Öl aufgefüllt. Mit Senfkörnern, mildem weißem Pfeffer, Ingwer- und Kardamomstückchen wird das Ganze dann aromatisiert.