

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preisempfehlung

Süße Winterzeit

Dampfnudeln und andere Schmankerln

Das kleine Lebkuchen 1x1

Interessante Fakten über die leckeren Honigkuchen

GESTRICKTES UND GEHÄKELTES ZU WEIHNACHTEN
Selbstgemachtes, das von Herzen kommt

JETZT WIRD GEBACKEN!
Außergewöhnliche Plätzchen-Rezepte

Werde zum Rollen-Sammler
und erhalte das köstliche Rollen-Trio
GRATIS!



**Exklusive
Aktion nur für
Brandnooz-
Kunden!**

Sende einfach 5 leere Beutel „Ananasrollen“ (ausgenommen sind die Packungen aus der Brandnooz-Box) an unsere Adresse und erhalte ein Gratis-Paket mit 1x Ananasrollen, 1x Mangorollen und 1x Bananenrollen: Farmer's Snack GmbH, Beckedorfer Bogen 27, 21218 Seevetal. Einsendeschluss: 27. Februar 2015 (es gilt der Poststempel).

Online-Shop unter www.farmers-snack.de Like us on www.facebook.com/FarmersSnack

Liebe
Noozies,



der Winter klopft an die Tür und hat leckere Rezepte im Gepäck! Die Naschkatzen unter Euch können schon mal den Backofen anstellen, denn wir zeigen Euch ausgefallene Plätzchen-Rezepte wie Knopfkekse und Zuckerstangen aus Keksteig. Gäste freuen sich mit Sicherheit auch über hausgemachte Dampfnudeln oder eine Kokos-Schokoladen-Torte. Letztere passt mit ihren weißen Kokosflocken perfekt zu einer hoffentlich weißen Schneelandschaft.

Tolle Rezepte findet Ihr auch in unserer Blogschau. Hier stellen wir Euch zwei Bloggerinnen und ihre Gerichte vor, die sie mit Produkten aus unserer brandnooz Box kreiert haben. Wenn das keine Inspiration gibt, sich selbst an den Herd zu stellen!

Wir entführen Euch außerdem in die Welt der Weihnachtsgewürze. Wusstet Ihr beispielsweise, dass Vanille auch Nektar der Götter genannt wird? Spannende und lustige Fakten verraten wir Euch auch über Lebkuchen – zum Beispiel, in welcher Stadt der größte Lebkuchen der Welt hergestellt wurde. In unserem Interview mit Seeberger erfahrt Ihr alles über Trockenfrüchte und Nüsse – und welche Produkte vor allem in der Weihnachtszeit besonders beliebt sind.

Noch kein Geschenk für Weihnachten? Da hilft nur eins: selber machen! Wir stellen Euch süße Häkel- und Strickideen vor. Der niedliche Schneemann oder das Rentier Rudolph kommt mit Sicherheit bei Groß und Klein richtig gut an. Wir haben außerdem eine kleine Tour durch Deutschland gemacht und uns auf die Suche nach regionalen Spezialitäten begeben. Von uns erfahrt Ihr, wie eine Kohlfahrt abläuft und warum man für einen sächsischen Sauerbraten viel Zeit einplanen sollte.

Viel Freude beim Lesen wünschen

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team



Herausgeber
Nooz Magazin

INHALT

- S. 4 **Nooz Promotion** Produkt Nooz
- S. 6 **Mhm... Rezepte** Jetzt wird gebacken!
- S. 10 **Mhm... Rezepte** Süße Winterzeit
- S. 14 **Mhm... Rezepte** Einmal Trüffel, immer Trüffel
- S. 18 **Blogschau** Zwei Bloggerinnen und ihre Lieblingsrezepte
- S. 20 **Tipps & Tricks** Backtipps aus der Weihnachtsbäckerei
- S. 22 **Genusswelt** Weihnachtsgewürze
- S. 24 **Im Interview** Seeberger
- S. 26 **10 Fakten über** Lebkuchen
- S. 28 **Schöner Leben** Gestricktes und Gehäkeltes zu Weihnachten
- S. 31 **Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 7 Pakete mit SweetFamily
- S. 32 **Im Trend** Kuchen im Glas
- S. 34 **Vorschau & Impressum**

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Milka

Kugeln

Gute Nachricht an alle Schoko-Fans: Milka hat für die Weihnachtszeit mehrere runde Überraschungen vorbereitet! Die süßen Kugeln gibt es in den Geschmacks-sorten Daim, Oreo und Keks, und sie werden alle aus zarter Milka Alpenmilch-Schokolade hergestellt. Sie eignen sich ideal als kleines Geschenk für Familie und Freunde – oder man vernascht sie einfach selbst!

UVP € 2,69 (99 g)



Pfennigs

Geflügelsalat mit Früchten

Herzhaft oder fruchtig? Manchmal muss man sich gar nicht entscheiden: Bei diesem feinen Salat vereinen sich Geflügelfleisch und leckere Früchtchen miteinander. Das schmeckt auf Brot, Brötchen oder auch einfach pur!

UVP € 1,79 (200 g)



Brandt

Frühstückszwieback 5 Cerealien Kernig

Wer kennt ihn nicht aus seiner Kindheit: Zwieback. Für alle, die gerne kernig in den Tag starten, gibt es nun den Frühstückszwieback 5 Cerealien Kernig. Mit 35 Prozent Vollkornmehl ist er extra-ballaststoffreich – das gibt Kraft am Morgen und hält lange satt. Getoppt ist er mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie Haferflocken.

UVP € 1,99 (195 g)



Vita Passionata

Pinot Grigio Secco Frizzante

Für prickelnden Genuss und italienisches Lebensgefühl sorgt dieser Perlwein. Die Trauben wurden direkt in Bella Italia geerntet, und die klassische Rebsorte Pinot Grigio verspricht einen fruchtig-intensiven Geschmack. Verpackt als ein prickelnd leichter Secco Frizzante, passt er ideal zum Aperitif oder zu mediterranen Antipasti.

UVP € 4,99 (0,75 l)



Mikado

Haselnuss

Die limitierte Edition Mikado Haselnuss ist nun wieder im Handel erhältlich! Die beliebten Kekssticks sind mit Milkschokolade und Haselnussstückchen überzogen und bieten knusprigen Schoko-Keks-Genuss. In ein Glas gefüllt, werden sie von Gästen mit Sicherheit im Nullkommanix weggeknabbert!

UVP € 1,59 (70 g)



Almighurt

„nach Herzenslust“-Winteredition

Nicht nur draußen herrscht Winterzeit, sondern auch im Kühlregal – und zwar mit den Wintereditionen von Almighurt „nach Herzenslust“! Leckermäulchen können sich auf die Sorten Apfelstrudel und Mandel-Spekulatius mit feiner Bourbon-Vanille freuen. Verpackt ist der feine Joghurt-Genuss in festlichen Herzbechern.

UVP € 0,99 (150 g)

JETZT WIRD GEBACKEN!

WEIHNACHTEN OHNE PLÄTZCHEN IST WIE EIN TANNENBAUM OHNE WEIHNACHTSKUGELN. WER DIESE WINTERZEIT MAL ETWAS ANDERES AUSPROBIEREN MÖCHTE, DEM ZEIGEN WIR DIESMAL AUSGEFALLENE REZEPTE – ZUM BEISPIEL KNOPFKEKSE ODER ZUCKERSTANGEN AUS KEKSTEIG!

Titel
rezept

Knopfkekse

Zutaten für 40 Stück

150 g	MARGARINE, Z.B. SANELLA MIT BUTTER
100 g	ZUCKER
1 (L)	EI
300 g	MEHL
1 Prise	SALZ
	BACKPAPIER
	STROHHALM

1. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Margarine und Zucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers zu einer glatten Masse aufschlagen. Ei unterschlagen. Mehl und 1 Prise Salz mischen, dazugeben und mit den Quirlen des elektrischen Handrührers grob vermengen. Den Teig mit den Händen durchkneten und zur Kugel formen.
2. Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen, dabei darauf achten, dass auch die Teigrolle immer gut bemehlt ist. Mit einem Glas oder Ausstecher Kreise ausstechen. Mit einem etwas kleineren Glas oder Ausstecher einen zweiten Kreis ein, aber nicht durchdrücken.
3. Knopfkekse auf mit Backpapier belegten Backblechen im vorgeheizten Ofen 10-12 Min. backen, bis sie ganz leicht gebräunt sind. Knopfkekse mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp:
Der Teig kann auch mit etwas Zimt, Lebkuchengewürz, Orangen- oder Zitronenabrieb aromatisiert werden. Oder man bestäubt die Knopfkekse nach dem Abkühlen mit Puderzucker, taucht eine Ecke in Schokoladenglasur oder füllt immer 2 Kekse mit Marmelade oder Nougat.

Tipp:
Für grüne Knopfkekse das Pulver von „Götterspeise Naldmeister-Geschmack“ unter den Teig kneten. 1 Beutel (ca. 12 g) reicht für die Hälfte des Teiges. Auch das Unterkneten von Zuckerperlen, Schokostreuseln und gehackten Haselnüssen verträgt der Teig gut. Für die Hälfte des Teiges sollte man ca. 25 g Streusel oder Nüsse verwenden.

Tipp:
Der Teig für die Knopfkekse kann sofort weiterverarbeitet werden, wartet aber auch zwischendurch im Kühlschrank auf seinen Einsatz.

Süße Kekswurst Kalter Hund

Zutaten für 18 Scheiben

- 250 g BUTTERKEKS
- 125 g WALNÜSSE
- 6 EL MILCH
- 125 g MARGARINE, Z.B. SANELLA MIT BUTTER
- 50 g ZUCKER
- 2 EL BACKKAKAO
- FRISCHHALTEFOLIE



1. Butterkekse und Walnüsse grob hacken und vermischen.
2. Milch mit Margarine, Zucker und Backkakao unter Rühren erwärmen, bis die Margarine geschmolzen ist.
3. Masse mit den Walnuss-Keks-Bröseln mischen. In drei Portionen teilen. Jede Portion zur „Wurst“ formen, in Frischhaltefolie wickeln, fest eindrehen und etwa 2 Stunden kühlen. In dicke Scheiben schneiden und genießen.

Zuckerstangen-Kekse

Zutaten für 16 Stück

- 125 g MARGARINE, Z.B. SANELLA MIT BUTTER
- 1 EI
- 125 g PUDERZUCKER
- 1 Pck. VANILLEZUCKER
- 1 Prise SALZ
- 300 g MEHL
- 1 Pck. ROTE GRÜTZE
- DESSERTPULVER (Z.B. HIMBEERE)
- FRISCHHALTEFOLIE
- BACKPAPIER

1. Margarine, Ei, Puderzucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des elektrischen Handrührers gründlich aufschlagen. Mehl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren, eine Hälfte mit dem Rote-Grütze-Dessertpulver verkneten, bis dieses gleichmäßig verteilt ist. Teigkugeln 1 Stunde kalt stellen.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Backbleche

- mit Backpapier auslegen. Für jede Zuckerstange von beiden Teigen eine etwa walnussgroße Portion abnehmen und zu daumendicken kurzen Rollen formen. Die Rollen nebeneinanderlegen und rollend ineinander verdrehen. An einem Ende zuckerstangentypisch umbiegen.
3. Die Zuckerstangen im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.



Plätzchen-Rezept Schneeflöckchen

Zutaten für 80 Stück

- 80 g PUDERZUCKER
- 2 Pck. VANILLEZUCKER
- 200 g KARTOFFELMEHL
- 120 g MEHL
- 200 g MARGARINE, Z.B. SANELLA MIT BUTTER
- BACKPAPIER

1. Puderzucker, Vanillezucker, Kartoffelmehl und Mehl mischen. Margarine in kleinen Flöckchen zugeben und alles mit den Knet-haken des elektrischen Handrührers und den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. Backofen auf 175 °C (Umluft: 155 °C) vorheizen. Aus dem Teig haselnuss- bis walnussgroße Kugeln formen und auf mit

Backpapier belegte Backbleche legen. Mit einer Gabel flach drücken, das ergibt gleichzeitig ein schönes Rillenmuster. Im vorgeheizten Ofen 12-15 Min. backen. Die Schneeflöckchen sollen hell bleiben und nicht gebräunt werden. Schneeflöckchen etwas abkühlen lassen und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.



Promotion
Sanella mit Butter ist die perfekte Mischung aus echter Butter und hochwertiger Margarine, die jedem Kuchen den Geschmack von Butter und gleichzeitig eine besonders lockere Konsistenz verleiht. Mit 25 % Butteranteil ist sie ideal für alle, die Sanella beim Backen lieben, aber nicht auf das feine Aroma von Butter verzichten möchten. Die traditionelle Sanella sorgt natürlich nach wie vor für gelungene Backprojekte.

Sanella mit Butter, UVP € 1,29 (250 g)
Sanella, 500-g-Becher, UVP € 1,69 (500 g)



SÜSSE WINTERZEIT

DRAUSSEN IST ES BIBBERND KALT? DANN SOLLTE MAN EINFACH ZU HAUSE BLEIBEN – UND SICH ETWAS SÜSSES IN DER KÜCHE ZAUBERN. BEIM BACKEN UND KOCHEN DIESER SÜSSEN LECKEREIEN WIRD EUCH MIT SICHERHEIT GANZ SCHNELL WIEDER WARM UMS HERZ WERDEN!



Weißer Schokoladen-Torte mit Kokos

Zutaten für 12 Stücke

200 ml SAHNE
200 g WEISSE SCHOKOLADE

FÜR DEN BISKUITTEIG

4 EIER
100 g ZUCKER
100 g MEHL, Z.B. DIAMANT
PROFI-BACKMEHL
½ TL BACKPULVER

FÜR DEN BELAG

400 ml SAHNE
2 Pck. SAHNESTEIF
150 g KOKOSRASPEL

1. Sahne erhitzen. Schokolade grob hacken, in der Sahne schmelzen (die Sahne darf nicht kochen) und abkühlen lassen.

2. Für den Biskuitteig Eier trennen, Eigelbe mit Zucker weißschaumig schlagen. Eiweiße steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl und Backpulver mischen, daraufgeben und alles unterziehen.

3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft: 180 °C) ca. 15-20 Min.

backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Den Biskuitboden waagrecht in $\frac{2}{3}$ und $\frac{1}{3}$ durchschneiden und das größere Stück in Flocken reißen. Den übrigen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen. Die Schokoladensahne und die übrige Sahne mit Sahnesteif getrennt steif schlagen. Beide Sahnevarianten, 100 g Kokosraspel und Biskuitflocken vermischen, auf den Boden streichen und mit restlichen Kokosraspeln bestreuen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.



Das Diamant Profi-Backmehl zeichnet sich durch ausgesuchte Weizensorten aus und sichert dadurch eine besondere Mehlqualität. So erhält man einen stabilen Teig für lockere Gebäcke mit großem Volumen. Das Premium-Backmehl ist wunderbar geeignet für alle süßen und herzhaften Teige wie Rührkuchen, Hefegebäcke und Brot & Brötchen. Alles rund ums Thema Backen unter: www.ichliebebacken.de

UVP € 1,79 (1 kg)

Promotion





Dampfnudeln

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DEN TEIG

¼ l	MILCH
500 g	MEHL, Z.B. DIAMANT PROFI-BACKMEHL
42 g	FRISCHE HEFE
2 EL	BUTTER/MARGARINE
1	EI
3 EL	ZUCKER
1 Pck.	VANILLEZUCKER

FÜR DEN TOPF

5 EL	MILCH
1 EL	BUTTER/MARGARINE
2 EL	ZUCKER
1 Prise	SALZ

- Milch lauwarm erhitzen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung schieben, Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmer Milch zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
- Butter oder Margarine erwärmen, Ei verquirlen und beides mit der restlichen Milch, Zucker und Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
- Aus dem Teig 8 Kugeln formen und nochmals ca. 15 Min. ruhen lassen.

- Milch, 5 EL Wasser, Butter oder Margarine, Zucker und Salz in einem großen Topf oder einem Wok aufkochen lassen, Dampfnudeln hineinsetzen, Deckel sofort auflegen und bei geringer Hitze ca. 20 Min. garen. Der Deckel während dieser Zeit nicht angehoben werden.
- Dampfnudeln sofort servieren. Dazu schmeckt rote Grütze.

Vollkorn-Schneemann

Zutaten für einen Schneemann

FÜR DEN TEIG

250 g	MARGARINE
350 g	BRAUNER ZUCKER
1 Prise	SALZ
6	EIER
500 g	MEHL, Z.B. DIAMANT PROFI-BACKMEHL
3 TL	WEINSTEIN-BACK- PULVER
200 g	GETROCKNETE BANANENSCHIBEN
4 EL	CRÈME FRAÎCHE
100 g	GEHACKTE WALNÜSSE
1 TL	ZIMT
2	FLÄSCHCHEN RUMAROMA
3 Msp.	KARDAMOM
	FETT UND PANIERMEHL FÜR DIE FORM

FÜR DIE VERZIERUNG

500 g	PUDERZUCKER
5 EL	ZITRONENSAFT
100 g	SCHOKOLADENGLASUR
50 g	MARZIPAN
	TROCKENFRÜCHTE
	BORKENSCHOKOLADE
	COCKTAILKIRSCHEN
	GEHACKTE MANDELN

- Margarine, Zucker und Salz schaumig rühren und nacheinander die Eier zufügen. Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren. Einige Bananenscheiben für die Verzierung zurückbehalten, die restlichen Bananenscheiben, Crème fraîche, Walnüsse und Gewürze zum Teig geben und gut vermengen. Elektrobackofen auf 180 °C vorheizen.
- Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Schneemannform füllen und ca. 60-70 Min. backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 °C / Stufe 3, Umluft: 160 °C).
- Gut auskühlen lassen.



- Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine zähflüssige Masse entsteht. Den Schneemann damit überziehen. Etwas Zuckerguss für den Schal zurückbehalten und mit Lebensmittelfarbe einfärben.
- Den Hut mit aufgelöster Schokoladenglasur überziehen.

Aus eingefärbtem Marzipan Blätter ausschneiden und den Hut damit verzieren. Nach Wunsch Mandeln aufdrücken. Aus Trockenfrüchten, Borkenschokolade und Cocktailkirschen ein Gesicht modellieren. Den Schal mit gehackten Mandeln ausfüllen und Trockenfrüchte als Knöpfe verwenden.

EINMAL TRÜFFEL, IMMER TRÜFFEL

WER SEINEN GÄSTEN ETWAS FEINES SERVIEREN MÖCHTE, FÜR DEN GIBT ES EINE GROSSARTIGE ZUTAT: FEINES TRÜFFELÖL! MIT DIESEM VERWANDELN SICH ZUM BEISPIEL PILZRISOTTO UND KARTOFFELBREI IM HANDUMDREHEN ZUM GOURMET-GERICHT.



Promotion
Edle Weißtrüffel bereichern eine Vielzahl von Speisen durch ihren einzigartigen Geschmack. Das „The International Collection“ Trüffelöl bietet das volle Aroma köstlicher Weißtrüffel und wurde aus hochwertigem Olivenöl hergestellt. Es ist ideal zum Beträufeln von Fischgerichten und Pasta, zur Verfeinerung von Vinaigrette-Saucen und Dressings und vielen weiteren Gerichten.

UVP € 3,49 (125 ml)



Pilzrisotto mit Parmesan und Trüffelöl

Zutaten für 2-4 Portionen

115 g	UNGESALZENE BUTTER
2 Tassen	GEMISCHTE FRISCHE PILZE, UNGEFÄHR IN GLEICH GROSSE STÜCKE GESCHNITTEN
1	SCHALOTTE
1	ZERHACKTE KNOBLAUCHZEHE
1 Tasse	ARBORIO RISOTTO REIS
90 ml	WEISSWEIN
750 ml	GEMÜSEBRÜHE
	OLIVENÖL
30 g	GERIEBENER PARMESANKÄSE
	TRÜFFELÖL, Z.B. INTERNATIONAL COLLECTION TRÜFFELÖL
	MEERSALZ UND SCHWARZER PFEFFER

1. Mit der Hälfte der Butter die Pilze in einer Pfanne anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
2. Die Schalotte schneiden und anschließend mit der zerhackten Knoblauchzehe anbraten, bis sie weich werden.
3. Den Reis einrühren und so lange anbraten, bis die Reiskörner durchsichtig werden. Dann den Wein hinzugeießen und gut umrühren.
4. Nun nach und nach kleine Mengen der Gemüsebrühe unter konstantem Umrühren hinzugeben, bis die ganze Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde und der Reis fertig gekocht ist. Wenn der Reis noch nicht weich ist, zusätzliche Gemüsebrühe hinzugeben und verrühren.
5. Mit Meersalz, Pfeffer, Olivenöl und der übrigen Butter abschmecken.
6. Den Parmesankäse und das Trüffelöl einrühren und servieren.

Königlicher Kartoffelbrei mit Trüffelöl

Zutaten für 6-8 Portionen

115 g	BUTTER (ZIMMERTEMPERATUR)
1 TL	TRÜFFELÖL, Z.B. INTERNATIONAL COLLECTION TRÜFFELÖL
	MEERSALZ UND SCHWARZER PFEFFER
1,8 kg	KARTOFFELN
120 ml	SAHNE
120 ml	MILCH

1. Kartoffeln schälen und in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden.
2. Nun die Kartoffelstücke in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser für ca. 25 Min. kochen, bis sie weich sind.
3. Die Kartoffeln vom Herd nehmen und abgießen.
4. Kartoffeln anschließend mit einem Kartoffelstampfer zu einem weichen Brei zerstampfen.
5. Die Sahne und die Milch hinzugeben und gut vermischen, bis der Kartoffelbrei locker und fluffig ist.
6. Nun die Butter und das Trüffelöl hinzugeben und gut einrühren.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



DIE RUCK- ZUCK- PIZZA

DER MAGEN KNURRT,
ABER DER LIEFER-
SERVICE DAUERT ZU
LANGE? MIT DIESEM
SCHNELLEN REZEPT
HABT IHR EUCH IN
EINER HALBEN
STUNDE EINE
LECKERE PIZZA
MIT TOMATEN
GEZAUBERT!



Philadelphia Balance Getrocknete Tomate bietet einen unverfälscht tomatigen Geschmack – ideal zum Abendbrot, für zwischendurch oder aber auch zum Kochen. Der hohe Anteil an getrockneten Tomaten macht den Frischkäse so einzigartig. Er passt besonders gut zu kräftigem Brot oder als Dip zu Gemüsesticks.

UVP € 1,49 (175 g)

Blitz-Pizza mit Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

250 g	CHERRYTOMATEN
4-5 Zweige	THYMIAN
1 EL	OLIVENÖL
1	PIZZATEIG (KÜHLREGAL)
175 g	PHILADELPHIA GETROCKNETE TOMATE
	PFEFFER

1. Backofen auf 220 °C (Heißluft) vorheizen. Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen. Mit Thymian bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.
2. Pizzateig mit Backpapier auf einem Backblech entrollen. Blech in die Ofenmitte und Auflaufform darunter auf einem Rost in den Ofen schieben. Beides 10-15 Min. backen, bis der Pizzaboden goldbraun ist.
3. Pizzaboden noch warm mit Philadelphia bestreichen und mit gerösteten Tomaten belegen. Vorsicht: Blech und Form sind heiß! Mit Pfeffer würzen und genießen.

*Tipp:
Alternativ
zum Pizzateig
flaches Brot wie
z.B. Pita- oder
Naan-Brot
nehmen.*

WIR lieben BLOGS

WIR HABEN WIEDER EINMAL DIE BRANDNOOZ BLOGGER GEFRAGT, WAS SIE AN DER BRANDNOOZ BOX SO MÖGEN – UND WELCHE GERICHTE SIE AUS DEN BOXPRODUKTEN ZAUBERN. ZWEI BLOGGERINNEN UND IHRE REZEPTE STELLEN WIR EUCH HEUTE VOR.



„Die brandnooz Box ist erste Sahne! Jeden Monat überraschend anders und dabei immer verdammt lecker!“

Calistas Traum

Janine Berger ist 24 Jahre alt und wohnt in Senftenberg, Brandenburg. Unter www.calistas-traum.de bloggt sie seit Dezember 2013.

Was ist deine Hauptmotivation zu bloggen?

„Anfangen habe ich, als meine Krankheit mir den Boden unter den Füßen wegriss. Aufgrund dieser Ereignisse wollte ich Menschen in der gleichen Situation zeigen, was für schöne Sachen mein Leben bunter machen, in der Hoffnung, ihnen damit ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern.“



Nudelnester mit Hähnchenbrust

Zutaten für 4 Portionen

- 4 HÄHNCHENBRÜSTE
- 1 Pck. BLÄTTERTEIG AUS DER KÜHLTHEKE
- 500 g NUDELNESTER ODER BANDNUDELN
- 1 BIRKEL NUDEL UP BASILIKUM
- SALZ UND PFEFFER

1. Den Blätterteig auf einer ebenen Fläche ausrollen und in breite Streifen schneiden. Am besten an der Größe der Hähnchenbrust orientieren.
2. Die Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und von

beiden Seiten in heißem Öl scharf anbraten. Anschließend mit den bereits zugeschnittenen Blätterteigstreifen umwickeln und im Ofen für 10-15 Min. bei 180 °C goldbraun backen.

3. Währenddessen kocht ihr die Nudelnester in Salzwasser, gießt das Wasser ab und mischt das Birkel Nudel up Basilikum unter die Nudeln. Alles gut vermengen und einen Moment ziehen lassen. Nach Bedarf noch eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles noch schön anrichten, und schwupp habt ihr ein köstliches Gericht gezaubert!



„Es ist eine ganz tolle Sache, von neuen Produkten zu erfahren oder schon bekannte zu testen, die man sonst wahrscheinlich nicht probiert hätte. Aber gerade der Überraschungsfaktor ist es, der mich am meisten reizt. Wie ein Überraschungsei für Erwachsene.“



Backen macht froh

Tonia ist 26 Jahre alt und wohnt bei Berlin. Seit April 2013 bloggt sie auf www.backenmachtfroh.blogspot.de.

Was ist deine Hauptmotivation zu bloggen?

„Zuerst war es einfach Langeweile. Ich nutzte meine Ferien, um endlich mal das anzugehen, was ich schon lange Zeit tun wollte: meine eigenen Rezepte mit Foto aufzuschreiben. Warum sollte ich das nicht mit anderen teilen? Auch man selbst lernt durch den Austausch mit anderen so viel Neues kennen: Zubereitungsarten, Tricks, Produkte und nette Menschen mit gleichen Interessen.“



Arrabiata-Rührei-Crostini

Zutaten für 2 Portionen

- 4 Scheiben HELLES BAGUETTE
- 1/2 KNOBLAUCHZEHE
- OLIVENÖL
- SALZ, PFEFFER
- 1/2 TL KNORR SALATKRÖNUNG ITALIENISCHE ART
- FRISCHE, GEHACKTE PETERSILIE UND SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN
- 3 EIER
- 150 g ORO DI PARMA TOMATEN SUGO ARRABIATA

1. Baguettescheiben mit Knoblauch einreiben und im Ofen leicht grillen.
2. Währenddessen Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Eier hineinschlagen. Wenn sie beginnen zu stocken, von außen nach innen zusammenschieben.
3. Petersilie und Schnittlauch untermischen und Tomatensugo zugießen. Die Eier stocken weiter.
4. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Baguettescheiben anrichten.



IN DER WEIHNACHTS-BÄCKEREI...

... GIBT'S SO MANCHE LECKEREI, SANG SCHON ROLF ZUCKOWSKI. DAMIT AUCH AUS EURER KÜCHE LECKERER PLÄTZCHEN-DUFT STRÖMT, HABEN WIR FÜR EUCH TIPPS & TRICKS AUS DER WEIHNACHTS-BÄCKEREI GESAMMELT. DA WERDEN DIE KEKSDOSEN MIT SICHERHEIT GANZ SCHNELL GEFÜLLT (UND WAHRSCHEINLICH AUCH WIEDER GELEERT) WERDEN ...

Kräftig durchkneten

Nicht nur ein verspannter Rücken, sondern auch ein Mürbeteig möchte gründlich durchknetet werden! Und zwar so lange, bis keine Fettlöckchen mehr zu sehen sind. Der Hintergrund: Die Fettlöckchen schmelzen beim Backen und geben unschöne Löcher. Nach dem Kneten sollte man Mürbeteig außerdem kalt stellen, da er durch den hohen Fettanteil schnell weich wird.

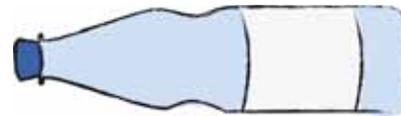
Abwechslung auf dem Plätzchenteller

Klar, Plätzchen schmecken immer, egal in welcher Form. Wieso aber nicht mal etwas kreativer werden und kleine Rentiere, Engelchen oder Nussknacker backen? Kreative Plätzchenförmchen kann man bei verschiedenen Anbietern im Internet bestellen. Und eins ist sicher: Die süßen Plätzchen werden nicht nur bei Kindern der Renner sein!



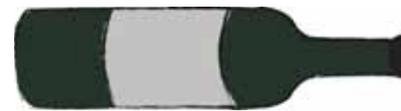
Perfektion gefragt

Manche Dinge kann man Pi mal Daumen machen. Bei Plätzchen mit Eischnee ist hingegen Perfektion angesagt: Eiweiß und Eigelb müssen penibel getrennt werden – denn sonst wird das Eiweiß nicht steif. Und ja, das passiert auch schon bei ganz kleinen Mengen. Also lieber gründlich trennen, anstatt müde Arme vom Eiweißschlagen zu bekommen!



Schneller Helfer

Der Teig ist fertig geknetet, aber wo steckt denn jetzt schon wieder das Nudelholz? Kein Grund zur Panik: Eine Flasche kann im Handumdrehen zum Nudelholz umfunktioniert werden. Ob Wasser- oder Weinflasche ist egal, solange die Oberfläche glatt ist. Damit der Teig nicht an der Flasche kleben bleibt, wickelt man um diese am besten Frischhaltefolie.



Guss mit Schuss



Nach dem Backen folgt bei vielen Plätzchen-Rezepten der zweite Schritt: die Glasur. Wer mal einen etwas anderen Zuckerguss probieren möchte, der rührt den Puderzucker nicht mit Wasser, sondern mit Wein oder Likör glatt. Farbige Flüssigkeiten wie Rotwein sorgen so gleichzeitig für eine natürliche Färbung. Und wer es lieber alkoholfrei möchte, der verwendet als Flüssigkeit einfach Tee oder Saft!

Ab aufs Eis

Manchmal meint man es mit den Portionen zu gut – und denkt sich nach dem dritten Blech Plätzchen, dass man jetzt lieber Pause machen würde, anstatt das vierte Blech Kekse auszustecken. Bei Mürbeteig kein Problem: Einfach einfrieren – und einen Tag vor der nächsten Backsession wieder aus dem Tiefkühlfach zaubern!



Perlenzauber

Damit Zuckerperlen auch da bleiben, wo sie hingehören – nämlich auf den Plätzchen –, muss der Guss immer noch feucht sein. Wer also gleich mehrere Backbleche Weihnachtskekse gebacken hat, der bestreicht am besten immer nur einen Teil mit Zuckerguss und verziert ihn sofort mit Perlen. Oder man arbeitet einfach im Team – so macht das Backen ja eh am meisten Spaß!

WEIHNACHTLICHER GEWÜRZZAUBER

WENN ES WEIHNACHTLICH DUFTET, LIEGT DAS NICHT NUR AN DEN LECKEREN PLÄTZCHEN AUS DEM OFEN, SONDERN AUCH AN IHNEN: DEN WEIHNACHTSGEWÜRZEN! WIR VERRATEN EUCH, WELCHE DUFTENDEN BEGLEITER NICHT IN EUREM GLÜHWEIN FEHLEN SOLLTEN – UND WOHER SIE EIGENTLICH KOMMEN.



Vanille

„Nektar der Götter“ nannten die Azteken die aus Lateinamerika stammende Vanille. Auch heute noch ist das Gewürz etwas ganz Besonderes: Echte Vanille ist eines der aromatischsten Gewürze und – nach Safran – auch das teuerste. Aber spätestens nach einem Biss in ein frisch gebackenes Vanille-Kipferl steht fest: Die Vanille ist jeden Cent wert!

Muskatnuss

Kartoffelbrei wird oft mit einer Prise Muskatnuss verfeinert. Was viele nicht wissen: Auch in leckeren Lebkuchen findet das Gewürz Verwendung. Die Muskatnuss stammt ursprünglich von den Molukken, einer indonesischen Inselgruppe. Heute wird sie hauptsächlich im tropischen Asien, in Südamerika und in Afrika angebaut. Die Muskatnuss sollte man aber mit Vorsicht genießen: In hohen Dosen ist sie giftig – also sparsam dosieren!



Gewürznelken

Spätestens wenn Nelken in Orangen gespickt werden, ist klar: Es duftet nach Weihnachten! Bevor die Gewürznelken in Orangen oder im Rotkohl landen, wachsen sie am Gewürznelken-Baum, der zur Familie der Myrtengewächse gehört. Wegen ihrer an Nägel erinnernden Form werden sie auch Nägeli genannt.



Sternanis

Anis ist sowohl als Samen wie auch in gemahlener Form erhältlich. In der Weihnachtsbäckerei wird er vor allem bei der Zubereitung von leckeren Pfeffernüssen und Anisplätzchen verwendet. Aber auch in Tee und Glühwein sorgt er für winterliche Stimmung. Er ist übrigens nicht verwandt mit dem Sternanis – dieser schmeckt etwas süßlicher und würziger als sein Namensverwandter. Wegen seiner Form wird Letzterer auch oft als weihnachtliche Dekoration verwendet.

Piment

Auch Piment kommt in der Weihnachtszeit zum Einsatz und verfeinert unter anderem Bratäpfel, Printen, Lebkuchen und Spekulatius. Piment gehört wie die Gewürznelken zur Familie der Myrtengewächse und wird vor allem auf Jamaika angebaut. Jamaikapeffer ist daher eine weitere Bezeichnung für ihn. Man sagt dem Piment übrigens eine beruhigende Wirkung nach – wer in der Weihnachtszeit also gestresst ist, der sollte in der Küche einfach öfter zu Piment greifen!



Zimt

Zimsterne? Ja bitte! Aber auch in Glühwein, in Chai-Tee und Lebkuchen schmeckt das Gewürz vorzüglich. Über seine Herkunft gibt es verschiedene Mythen. Arabische Zwischen-

händler verbreiteten beispielsweise die Geschichte, dass Zimtvogel das Gewürz in ihren Nestern horten. Aber eigentlich wächst Zimt an Bäumen – und zwar nicht als Frucht, sondern als dünne Innenschicht der Rinde.

Kardamom

Kardamom gehört zu den Ingwertgewächsen und verfeinert vorwiegend asiatische und arabische Speisen. Hierzulande wird er aber vor allem in der Weihnachtsbäckerei bei Keksen, Stollen oder Lebkuchen eingesetzt. Kardamom gehört übrigens zu den teuersten Gewürzen!

Tipp: Auch in heißer Schokolade oder Kaffee sorgt eine Prise Kardamom für exotisches und weihnachtliches Aroma.



Daniele Fontaniello,
brandnooz Gründer



Joachim Mann,
Leiter Marketing, seit 1994
bei Seeberger tätig

„Studentenfutter ist der Snack-Klassiker schlechthin“



Ihr Unternehmen in einem Satz

Als mittelständisches Familienunternehmen ist Seeberger heute die führende Marke für getrocknete Früchte, Nüsse und Getreide europaweit und liefert darüber hinaus in über 65 Länder weltweit. Als eine der ältesten Kaffeeröstereien Deutschlands beliefert Seeberger zudem seit 1882 exklusiv die Gastronomie.

Woher kommt eigentlich der Name Seeberger?

Die Geschichte von Seeberger beginnt bereits im Jahr 1844. In Ulm an der Donau gründete der Kaufmann Christoph Seeberger das Familienunternehmen mit der Eröffnung eines Kolonialwarenhandels. 1882 erweiterte Friedrich Seeberger senior das Geschäft um eine Kaffeerösterei. Heute führt Clemens Keller die Familientradition fort und leitet seit 2003 die Firma Seeberger.

Ist bei Seeberger alles „Natur“?

All unsere Produkte unterliegen strengsten Prüfverfahren, werden umweltschonend geerntet und sind selbstverständlich frei von Gentechnik. Unsere Lieferanten setzen Pestizide und Düngemittel nur im absolut notwendigsten Mindestmaß ein. Beim Einsatz und beim Ausbringen dieser Hilfsstoffe wird immer die Gesundheit der Arbeiter/-innen und der umliegenden Bevölkerung beachtet. Um die Einflüsse auf den Klimawandel zu reduzieren, gehen

wir mit natürlichen Ressourcen verantwortungsvoll und nachhaltig um.

Was ist der Verkaufsschlager aus Ihrem Sortiment?

Studentenfutter ist der Snack-Klassiker schlechthin und schon immer die Nummer 1 von Seeberger. Das Erfolgsrezept sind eine Mischung erlesener Nusskerne und ein ausgewogenes Nuss-Rosinen-Verhältnis. Das hat auch die Stiftung Warentest zuletzt bestätigt und unser Studentenfutter als Testsieger ausgezeichnet.

Warum sind Trockenfrüchte so gesund?

Trockenobst liefert Energie und Kohlenhydrate, enthält kaum Fett und ist reich an verdauungsfördernden Ballaststoffen. Dabei liefern die kleinen Fitmacher viele Inhalte, die auch in frischen Früchten vorkommen, nur eben in konzentrierter Form. Nüsse haben es auch in sich. Die kleinen Kraftpakete haben gesunde Fette, Eiweiß und zahlreiche wichtige Mineralstoffe – wie Calcium, Eisen und Magnesium – zu bieten.

Was gehört neben Trockenfrüchten und Nüssen noch zum Sortiment von Seeberger?

1882 wurde das Geschäft um eine Kaffeerösterei erweitert. Ob klassischer Filterkaffe oder beliebte Spezialitäten wie Latte macchiato, Caffè Crema und Cappuccino – Seeberger ist in

der vielfältigen Welt des Kaffees zu Hause.

Was für Gerichte lassen sich mit den Trockenfrüchten und Nüssen von Seeberger zaubern?

Trockenfrüchte und Nüsse eignen sich nicht nur als Snack für zwischendurch, sondern dienen auch als hochwertige Zutaten zum Kochen und Backen. Zur nahenden Weihnachtszeit passt beispielsweise ein leckeres Fruchtbrot. Hier können Trockenfrüchte wie Datteln, Sultaninen, Kirschen und Walnüsse ideal verarbeitet werden.

Sind während der Weihnachtszeit besondere Produkte beliebt? Und wenn ja, wofür eignen sie sich?

Erdnüsse und Walnüsse gehören zur Vorweihnachts- bzw. Adventszeit wie die Lebkuchen und dürfen nicht nur zu Nikolaus auf keinen Fall fehlen. Selbstgebackene Plätzchen mit besten Zutaten wie Mandeln, Haselnüssen und Trockenfrüchten sind optimal als kleines Geschenk für die Lieben oder als Knaberei auf dem Festtagstisch. Man muss auch nicht mehr auf den Weihnachtsmarkt gehen, um leckere gebrannte Mandeln und Haselnusskerne genießen zu können. Ab November 2014 werden wir diese Klassiker neu in unser Sortiment aufnehmen und bieten dann auch außerhalb der Weihnachtszeit einen festlichen Genuss.

DAS PERFEKTE DUO: NUSS & FRUCHT

WAS IST EIGENTLICH DER VERKAUFSSCHLAGER BEI SEEBERGER?
UND WARUM SIND TROCKENFRÜCHTE UND NÜSSE SO GESUND?
BRANDNOOZ GRÜNDER DANIELE FONTANIELLO HAT BEI JOACHIM
MANN, MARKETINGLEITER VON SEEBERGER, NACHGEFRAGT ...

DAS KLEINE LEBKUCHEN 1x1

PRINTEN, DOMINOSTEINE UND NÜRNBERGER LEBKUCHEN GEHÖREN ZU WEIHNACHTEN EINFACH DAZU. ABER WISST IHR, WO DER GRÖSSTE LEBKUCHEN DER WELT HERGESTELLT WURDE ODER WER EIGENTLICH DIE DOMINOSTEINE ERFUNDEN HAT? WIR VERRATEN ES EUCH!



Ein eigenes Handwerk

Die Herstellung von Lebkuchen hat eine lange Tradition: Schon um 350 v. Chr. tauchten die gewürzten Honigkuchen in Schriften auf. Früher gab es für die Hersteller von Lebkuchen sogar ein eigenes Handwerk: Die Lebzelter, auch Lebküchler und Lebküchner genannt, waren im Gegensatz zu den übrigen Bäckern ausschließlich auf die Produktion von leckeren Lebkuchen spezialisiert.

2.-erlei

Es gibt viele schmackhafte Lebkuchenprodukte, aber nur zwei Lebkuchenarten: Braune Lebkuchen backt man aus knetbaren Teigen mit hohem Mehllanteil. Hierzu zählen Pfeffernüsse, Spitzkuchen, Printen, viele Formgebäcke wie Lebkuchenherzen und dergleichen. Oblatenlebkuchen werden hingegen aus einer weichen, mehllarmen oder sogar mehlfreien Masse hergestellt, die auf Oblaten gespritzt wird – sie sind also enge Verwandte der Makronen.

Was fürs Herz

Lebkuchenherzen kennt jeder – der Oberbegriff Gebildebrot ist dagegen eher nicht geläufig. Sinn- oder Bildergebäck sind weitere Namen für diese Art der Lebkuchen. Früher wurde die herzige Leckerei vor allem zu traditionellen oder religiösen Anlässen hergestellt und verzehrt. Heute findet man Lebkuchenherzen nicht nur während der Weihnachtszeit, sondern ganzjährig auf Volksfesten und Jahrmärkten.



4.

Hot Spot der Lebkuchen

Das älteste schriftliche Rezept für Nürnberger Lebkuchen stammt aus dem 16. Jahrhundert. Es befindet sich – wie könnte es anders sein – im Germanischen Nationalmuseum in Nürnberg. Noch heute ist Nürnberg übrigens die Hochburg der Lebkuchenherstellung.



7. Klasse Masse

Der Grundteig für Lebkuchen besteht aus zwei Hauptzutaten: Mehl und Honig. Verfeinert wird die Masse dann mit Nüssen, Orangeat, Zitronat oder auch Schokolade. Das Geheimnis des Geschmacks liegt aber bei den Gewürzen: Anis, Ingwer, Kardamom, Zimt, Nelken und Co. sorgen für den kräftigen und würzigen Geschmack, den wir bei Lebkuchen so lieben!



Locker bleiben

Die chemische Lockerung hat bei der Herstellung von Lebkuchen Tradition. Zu den klassischen Lockerungs- bzw. Triebmitteln gehören Pottasche und Hirschhornsalz. Wer jetzt nur Bahnhof versteht: Unter Pottasche versteht man Kaliumcarbonat. Hirschhornsalz besteht hingegen hauptsächlich aus Ammoniumhydrogencarbonat.

5.

Und wer hat's erfunden?

Wer findet sie nicht zum Anbeißen: mit Schokolade überzogene Dominosteine, die gefüllt sind mit süßen Schichten aus braunem Lebkuchen, Fruchtgelee und Marzipan. Erfunden wurde die Leckerei 1936 vom Dresdner Chocolatier Herbert Wendler. Dieser erfand die Schichtpraline als günstigere Alternative zu seinen Pralinen. Vor allem in der Lebensmittelknappheit während des Zweiten Weltkrieges wurde die Notpraline, wie die Dominosteine damals genannt wurden, populär.

Ortsverbunden

Die Lebkuchenherstellung ist sehr oft regional geprägt, was man aus den geschützten Herkunftsbezeichnungen für regionale Lebkuchenspezialitäten schließen kann. Und das ist auch gut so: Denn ohne die Aachener Printen, die Nürnberger Lebkuchen oder Pulsnitzer Pfefferkuchen wäre die Weihnachtszeit doch nur halb so schön.

6.

Ab in die Soße!

Soßen und Lebkuchen passen nicht zusammen? Und ob – und zwar bei dunkler Soße! Zur Verfeinerung und Bindung dunkler Soßen wird nämlich der Soßenkuchen, ein schwach gesüßter, einfacher Lebkuchen, eingesetzt. Einfach den Soßenkuchen fein schneiden, in Wasser, Milch oder Sahne einweichen und dann in der Soße mitkochen.

10.

Kampfgewicht

Der größte Lebkuchen der Welt wurde am 5. Dezember 2003 in Esslingen am Neckar hergestellt: eine Nikolausfigur, die zehn Meter lang und vier Meter breit war. Mit Zuckerguss und Marzipan verziert, wog die Lebkuchenfigur über 650 Kilogramm!



GESTRICKTES UND GEHÄKELTES ZU WEIHNACHTEN

DER DEZEMBER STEHT VOR DER TÜR – DA KOMMT DIESE NIEDLICHE WEIHNACHTSDEKORATION DOCH WIE GERUFEN! DENN DIESE WEIHNACHTSSCHÄTZE PASSEN NICHT NUR WUNDERBAR AN DEN CHRISTBAUM, SONDERN SIND AUCH EIN TOLLES SELBSTGEMACHTES GESCHENK, DAS VON HERZEN KOMMT. ALSO RAN AN DIE STRICK- UND HÄKELNADELN!



Höhe: ca. 10 cm

Rentier Rudolph

MATERIAL
STRICKGARN IN BRAUN
(LL 200 M/50 G);
STRICKGARNRESTE IN
WOLLWEISS, DUNKELBRAUN,
SCHWARZ UND ROT
(LL 200 M/50 G);
DÜNNER, FESTER DRAHT,
CA. 32 CM;
1 GLÖCKCHEN, Ø 10 MM;
FÜLLWATTE

NADELN UND ZUBEHÖR
2 NADELN EINES NADEL-
SPIELS 2,5-3,0 MM;
HÄKELNADEL 2,5-3,0 MM
(OPTIONAL)

www.brandnooz.de/blog/weihnachtsdeko-rentier-rudolph/



Von der Schnauze
bis zum Schwanz:
ca. 9 cm



Nikolausstiefel

MATERIAL
HÄKELNADEL 2,0 MM;
BAUMWOLLHÄKELGARN
NR. 3 (LL 280 M/100 G);
1 KNÄUEL IN ROT UND
EIN REST IN WEISS;
4 KNÖPFE IN SCHNEE-
FLOCKENFORM
(BZW. 8 KNÖPFE FÜR DIE
VORDER- UND RÜCKSEITE);
1 SILBERNE BANDSCHLEIFE;
20 CM BAND IN SILBER,
3,0 MM BREIT

NÄHNADEL UND NÄHGARN
IN DER FARBE VON KNÖPFEN
UND BAND

www.brandnooz.de/blog/weihnachtsdeko-nikolausstiefel/



KUCHENGLÜCK IM GLAS

EINWECKGLÄSER WERDEN NUR ZUM MARMELADE-EINKOCHEN VERWENDET? NICHT BEI KUCHEN IM GLAS: HIER BESTEHT DER INHALT AUS FRUCHTIGEN UND AUSGEFALLENEN KUCHENSORTEN. „EIN LEBEN OHNE KUCHEN IST MÖGLICH, ABER SINNLOS“, STEHT AUF DEN SÜSSEN GLÄSERN. DA SIND WIR GANZ EINER MEINUNG!



Die beste Freundin hat Geburtstag, der Cousin heiratet, oder man möchte der kleinen Schwester viel Glück wünschen: Anlässe für einen leckeren Kuchen gibt es genügend. Leider sind Freunde und Familie manchmal zu weit entfernt, um ihnen einen selbstgebackenen Kuchen vorbeizubringen – und Sahnetorte lässt sich leider nicht wirklich gut in einem Paket verschicken.

Verschickt in alle Welt

Was sich dagegen wunderbar zum Verschicken eignet, ist Kuchen im Glas. Das dachte sich wohl auch Linda Dröge und rief deshalb 2006 im Sauerland „Kuchen im Glas“ ins Leben. Sechs Jahre wurden von hier die Küchlein in alle Welt verschickt. Seit 2013 sitzt das Unternehmen nun mit erweitertem Team in Mannheim. Praktisch für alle Mannheimer, denn hier können die Küchlein auch gleich direkt abgeholt werden.

Was es so zu bestellen gibt? Eine ganz Menge! Da gäbe es zum Beispiel fruchtigen Zitronenkuchen, Guinness-Schoko-Kuchen oder



Das Kuchen-im-Glas-Team: Alexandra Bald, Stephanie Becker und Gründerin Linda Dröge

Schoko-Erdnuss-Karamell-Kuchen. Zu den Kuchen können außerdem noch verschiedene Glasuren und Streusel ausgewählt werden, die als Dekoration mitgeliefert werden. Auch praktisch: Alle Kuchen im Onlineshop sind mit Allergikerinfos versehen – so sieht man auf den ersten Blick, welche Kuchen gluten- oder lactosefrei oder ohne Nüsse sind. Auch vegane Kuchen gibt es im Sortiment.

Nostalgisch & nachhaltig

Die ausgefallenen Kuchensorten werden übrigens nicht nur in den Einweckgläsern verschickt, sondern auch schon in diesen gebacken.

Das hat sowohl nostalgische als auch nachhaltige Gründe, erzählt Linda Dröge. Denn so können die Einweckgläser nach dem Vernaschen einfach abgewaschen und wieder verwertet werden. Durch den Einweckprozess kann außerdem vollständig auf Konservierungsmittel verzichtet werden. Die Kuchen werden übrigens von zwei Konditorinnen in Handarbeit hergestellt – und zwar aus frischen und regionalen Zutaten.

Marzipanschweinchen und Co.

Für besondere Anlässe gibt es Pakete, die neben dem Kuchen noch ein lustiges Zusatzprodukt enthalten. Dies kann zum Beispiel ein kleines Marzipanschweinchen sein oder Luftschlangen, Konfetti und Tröten. Je nach Jahreszeit kommen saisonale Pakete hinzu – natürlich auch für die kommende Weihnachtszeit. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Küchlein mit Lebkuchen- oder Apfel-Zimt-Geschmack? Eine kleine winterliche Überraschung ist hier ebenfalls dabei. Wenn das keine gute Gelegenheit ist, jemandem einen süßen Wintergruß zukommen zu lassen ...

Fotos: Kuchen im Glas/Anna Logue



www.kuchen-im-glas.com



SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Freut euch auf *leckere Winterrezepte*



Heiß und Süß - *Glühwein, Feuerzangenbowle, Lumumba und Co.*



Wir verraten euch feine *Fondue-Rezepte* für Silvester



Regionale Gerichte: Bremer Grünkohl, Sächsischer Sauerbraten und Co.

brandnooz
Probier was Neues

Impressum

Herausgeber:
brandnooz Media GmbH
Kaiser-Wilhelm-Str. 47
20355 Hamburg
Tel. +49 30 788 9100 00
nooz@brandnooz.com

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniela Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Bräunig
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Kerstin Altmann, Linda Hofhus
Anzeigen und Media:
Katharina Hochgräfe, Christian Lax
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 27.000

Alle Beiträge und Grafiken des brandnooz Magazins sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, auch in Auszügen, darf nur nach vorab schriftlicher Genehmigung durch die brandnooz Media GmbH erfolgen. Redaktionelle Inhalte dürfen mit Quellenangabe zitiert werden. Alle Preise sind zum Zeitpunkt der Magazin-Veröffentlichung aktuell, können aber Änderungen unterliegen und sind daher ohne Gewähr. Auch die Erhältlichkeit der dargestellten Produkte kann regional unterschiedlich sein. brandnooz übernimmt keine Verantwortung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder. Weitere Informationen zu brandnooz, Deutschlands größtem Informationsportal für neue Lebensmittel mit mehr als 600.000 unabhängigen Produktbewertungen von Konsumenten für Konsumenten, unter www.brandnooz.de. Hier können brandneue Lebensmittelprodukte bekannter Marken getestet und bewertet werden – teilweise sogar noch vor Markteinführung. Und hier gibt es auch noch mehr Infos zur monatlichen brandnooz Abo- und Themen-Box mit vielen leckeren neuen Lebensmitteln zum Überraschenlassen, Testen und Genießen.

Fotos: © Doris Verschuere; GU / Menke Schöde und Maria Grossmann; Fotolia / © Henry Czudarna; Shutterstock / Justyna Kaminska



Sooo viele Ideen für meine Mousse



Für Mousse nach eigenem Geschmack:

- Diamant Moussezauber
- + Joghurt, Milch oder Früchte
- + Lieblingszutaten
- + mixen und kühlen = fertig!

NEU



Mousserezepte und Tipps unter www.diamant-zucker.de



NEU

NATURE VALLEY

LECKER
KNUSPRIG



OATS &
CHOCOLATE



OATS & HONEY



CANADIAN
MAPLE SYRUP



Jetzt probieren!

Aktuell bei real und in ausgewählten Edeka-Märkten erhältlich.

www.nature-valley.de