



NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preispfehlung

Beauty-Tipps

für Haut, Haare und Co.

Porzellan-Zauber

DIY-Ideen für Geschirr

Vielseitig und exotisch

Rezepte mit Kichererbsenmehl

FERNWEH-ESSEN

Rezepte aus aller Welt

Sichere Dir die brandnooz **Cool Box!**

- ✓ Randvoll mit Leckereien aus dem Kühlregal
- ✓ Gekühlter Versand direkt nach Hause
- ✓ Ca. 18 € Warenwert

Jetzt sichern!

www.brandnooz.de/cool-box-oktober

11,99 €*
~~14,99 €~~
Vorteilspreis sichern!*



brandnooz Cool Box Oktober 2014

* Gilt nur für Abonnenten der brandnooz Box



Liebe Noozies,



Der Urlaub vergeht immer viel zu schnell! Damit Ihr Euch zumindest kulinarisch das Ferienfeeling ganz schnell wieder in die Küche und auf den Teller zaubern könnt, stellen wir Euch diesmal Gerichte aus aller Welt vor. Bei Souvlaki aus Griechenland, glasierter Ente aus Singapur oder Fat-Teh-Touch aus Dubai wird zumindest das kulinarische Fernweh im Handumdrehen gestillt.

Es bleibt exotisch und vielseitig mit unseren Gerichten aus Kichererbsenmehl. In Kombination mit klassischem Mehl lässt sich hieraus nämlich von Falafel über Bratlinge bis hin zu süßen Muffins fast alles zaubern. Auch mit einer Salami lassen sich übrigens leckere Speisen kreieren. Denn die würzige Wurst schmeckt nicht nur zu Baguette oder Brot, sondern macht auch im Wildkräutersalat und als Carpaccio eine richtig gute Figur!

Eure Geschirrsammlung ist unvollständig, oder eure Lieblingstasse ist zerbrochen? Perfekt – denn dann kommen unsere kreativen DIY-Ideen genau richtig! Suppentassen, Porzellanscherben und Co. eignen sich nämlich vorzüglich für hübsche Deko-Objekte und Accessoires, zum Beispiel einen Schmuckanhänger. Nach der Bastelarbeit könnt Ihr Euch dann ein Päckchen gönnen – und zwar mit einer heißen Tasse Tee. Denn in unserer Rubrik „Genusswelt“ dreht sich diesmal alles um verschiedene Teesorten. Wir verraten Euch, warum gelber Tee so besonders ist und wieso der Oolong-Tee auch als „Schwarze Schlange“ bezeichnet wird.

Viel Spaß beim Kochen,
Ausprobieren und Lesen wünschen

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team



Herausgeber
Nooz Magazin

INHALT

S. 4 **Unsere Nooz** Produkte bewerten – Einfluss nehmen

S. 6 **Produkt Nooz**

Mhm... Rezepte

S. 8 Fernweh-Essen

S. 12 Alleskönner Kichererbsenmehl

S. 14 Würzig & edel

S. 17 **Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 10 Kult Boxen

S. 20 **Markengeschichten** Leibniz

S. 22 **Genusswelt** Tea-time!

S. 24 **Schöner Leben** Porzellan-Zauber

S. 28 **Im Trend** Digitale Haushalts-helfer

S. 30 **Tipps & Tricks** Beauty-Tipps für Haut, Haare und Co.

S. 32 **Haushalts Nooz**

S. 34 **Vorschau & Impressum**

PRODUKTE BEWERTEN – EINFLUSS NEHMEN

NEUE PRODUKTE TESTEN, VERNASCHEN UND BEWERTEN – DARUM GEHT ES BEI BRANDNOOZ. VOR ALLEM DIE ANSCHLIESSENDE BEWERTUNG IST WICHTIG. DENN SO KANN EINFLUSS DARAUFGENOMMEN WERDEN, WELCHE PRODUKTE DEMNÄCHST IN DEN SUPERMARKT-REGALEN LANDEN – ODER DORT BLEIBEN!

„Wir wollen Verbrauchern das bieten, was sie suchen – oft sind es einfache und schnelle Ideen für den Kochalltag. Die wertvollen Rückmeldungen der Noozies haben uns geholfen, die Wünsche unserer Kunden besser zu verstehen und so unsere reis-fit Produkte noch besser zu machen.“



Barbara Andrae,
Marketingleiterin
reis-fit

Feedback für die Hersteller

Wenn der Postbote mit einer grünen Box vor der Haustür steht, ist die Freude groß – denn dann kann die neue brandnooz Box an glückliche Abonnenten übergeben werden! Nun können alle Produkte ausgiebig verkostet werden. Euch hat ein Produkt richtig gut gefallen und ihr würdet es sofort nachkaufen? In der Online-Befragung, die kurz nach dem Versand der Box verschickt wird, könnt ihr uns genau das mitteilen! Und auch auf unserem Produktportal könnt ihr die Box-Produkte – sowie viele andere Produktneuheiten – bewerten. Aber weswegen sind diese Bewertungen eigentlich so wichtig – und wofür werden die Ergebnisse genutzt?

Über die Hälfte der Deutschen geht mehrmals wöchentlich in den Supermarkt – deswegen sollen dort natürlich auch die Produkte stehen, die den Geschmack der Verbraucher treffen. Mit der Teilnahme an unseren Befragungen können Noozies also nicht nur ihren Geschmack kundtun, sondern sich auch Gehör verschaffen. Dies wiederum hilft den Herstellern, ein Feedback zu ihren Produkten zu erhalten, und zeigt ihnen, was am Markt gewünscht ist – und was eben nicht. So kann zum Beispiel herausgefunden werden, welche Geschmacksrichtungen gut ankommen oder was man an den Produkten oder der Verpackung noch verbessern kann.

Bonooz-Points, Zusatzprodukte & mehr

Wenn Noozies aktiv sind und regelmäßig Rückmeldung über Produkte geben, wird das Interesse von Herstellern geweckt, ihre neusten Produkte in der brandnooz Box zu platzieren – welche dann als Erstes von den Noozies getestet und vernascht werden können. Abgesehen davon, dass man als Produkttester so Einfluss auf die Lebensmittelindustrie ausüben kann, werden die Bewertungen natürlich auch honoriert. Für jede Teilnahme am Online-Fragebogen und für jede Produktbewertung auf dem Portal gibt es Bonooz-Points, die auf der Website eingelöst werden können – zum Beispiel, um am Brand Match teilzunehmen und Zusatzprodukte für die Box zu erspielen. Außerdem besteht die Chance, weitere Boxen zu Sonderkonditionen zu erhalten – mitmachen lohnt sich also!

„Die Rückmeldungen der Noozies sind sehr wertvoll für Loacker, weil sie ein direktes Feedback geben – ehrlich und ungeschminkt. So erfahren wir, was von unseren Konsumenten gewünscht ist, welche Geschmacksrichtungen gut ankommen und was man an den Produkten noch verbessern kann.“



Andreas Wilkening,
Geschäftsführer
Vertrieb der Loacker
Deutschland GmbH

Fotos: Shutterstock/Christopher Bosweil, Loacker, reis-fit

Bei der Auswertung der Fragebögen erhalten wir viele spannende Infos über die Einstellung unserer Abonnenten – zum Beispiel diese:

- 81 % kochen regelmäßig für sich oder Freunde
- 77 % lesen vor dem Einkauf zur besseren Orientierung Bewertungen durch
- 86 % probieren gerne neue Rezepte aus
- 94 % stöbern gerne in Online-Shops und kaufen dort ein

TOP-Nachkauf-Produkte 1. Halbjahr 2015

- 5222 Nachkäufer: Rotlippchen
- 4860 Nachkäufer: HARIBO
- 4708 Nachkäufer: Chipstrisch

TOP-Produkte 1. Halbjahr 2015:

- 91%: Loacker choco & Petre
- 91%: LEIBNIZ Minis
- 92%: ELINAS
- 91%: HENGLEIN Harttrocken-Gnocchi
- 91%: (weitere Produkte)



Meßmer

Grüner Tee Matcha

Meßmer bringt die japanische Tee-Spezialität in der besonderen Kombination von Grünteeblättern und gemahltem Matcha erstmals in den Teebeutel. Ganz im Sinne seiner asiatischen Herkunft verleiht der charakteristisch intensiv grüne Matcha-Tee mit dem leicht herben Geschmack angenehmes Wohlbefinden und ein Gefühl der Regeneration.

UVP € 1,69 (20 Beutel)



HARIBO

Little Cupcakes

Die neuen Mini-Cupcakes begeistern nicht nur Backfans. In den Geschmacksrichtungen Caramel-Cookies und Lemon Biscuit stehen zwei Böden für individuelle Cupcake-Kombinationen mit extrafestem Schaum zur Verfügung. Sie können mit sechs verschiedenen cremigen Toppings aus luftigem Schaumzucker kombiniert werden.

UVP € 0,95 (200 g)



Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



DeBeukelaer

Prinzen Rolle Vollkorn

Genießer von Vollkornprodukten dürfen sich freuen: Ab jetzt gibt es Prinzen Rolle auch mit Vollkorn. Die Rezeptur mit wertvollen Ballaststoffen zeichnet sich durch einen hohen Anteil an Weizen-Vollkornmehl aus. Die neue Sorte macht den Doppelkeks mit der geheimnisvollen Prinzen Creme zu einem köstlichen und ausgewogenen Nasch-Vergnügen.

UVP € 1,69 (352 g)



Dietz

Teaz

Um den einzigartigen Geschmack der Premium-Eistees in bunte Flaschen füllen zu können, werden die Teaz in einem speziell entwickelten Brühverfahren zubereitet. Dafür werden ganze Teeblätter aufgebriht, mit Bio-Fruchtsäften verfeinert und mit Agavendicksaft gesüßt. So entstehen frisch aufgebrihte, sanfte Bio-Eistees, die fair gehandelt und vegan sind.

UVP € 1,49 (0,33 l)

Mionetto

il HUGO! Rosé

Die il-Linie von Mionetto hat ein neues Mitglied: il HUGO! Rosé – mit fruchtig-frischem Duft und zarter Rosé-Färbung. Der trinkfertig gemixte Cocktail verführt mit sanft perlendem Vino Bianco und einem aromatischen Bukett von Holunderblüten und Limette und ist einfach perfekt, um die letzten Sonnenstrahlen des Sommers auf dem Balkon zu genießen.

UVP € 4,99 (0,75 l)



Loacker

Choco&

Knusprig-leichte Waffelblätter, zartschmelzende Cremefüllung, ummantelt von feiner Milkschokolade – das sind die Hauptzutaten. Einfach zum Reinbeißen! Ob unterwegs, in der Schule, bei den Hausaufgaben oder als süßes Zwischendurch im Büro – mit dem natürlich-leckeren Snack Loacker Choco& wird Naschen zum Genuss. In den Sorten Choco&Coco, Choco&Nuts und Choco&Milk Cereals ideal für eine natürliche Pause. Im Sinne der Markenphilosophie „Natürlicher Genuss!“ verwendet Loacker nur ausgewählte natürliche Zutaten und verzichtet völlig auf gehärtete Fette.

UVP € 1,79-1,99 (4 x 25 g)

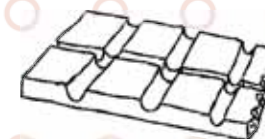


Viba

Nougat Creme

Köstlich haselnussig im Geschmack und eine unwiderstehliche Cremigkeit zeichnen die Viba Nougat Creme aus. Ausschließlich Rohstoffe höchster Qualität kommen bei der Herstellung des nussigen Aufstrichs zum Einsatz. Aufs Brot, zum Naschen, zum Backen oder einfach nur zum Löffeln – die Viba Nougat Creme ist zum Dahinschmelzen, auch nach dem ersten Frühstück!

UVP € 3,99 € (300 g)



KELLOGG'S

Knusper Müsli Plus

Der moderne Alltag kann oft stressig sein und verlangt eine hohe Leistungsbereitschaft ab. Mit 30 % mehr Ballaststoffen als herkömmliche Müslis sorgt KELLOGG'S Knusper Müsli Plus in den Varianten „Classic“ und „Schokolade“ für ein Frühstück, das fit für alle Herausforderungen des Tages macht – gleichzeitig schmeckt es natürlich besonders gut und knusprig.

UVP € 2,99 (450 g)

FERNWEH- ESSEN

DER LETZTE URLAUB IST SCHON WIEDER VIEL ZU LANGE HER? MIT DIESEN INTERNATIONALEN REZEPTEN HOLT IHR EUCH GANZ SCHNELL URLAUBS-FEELING AUF DEN TELLER – UND KÖNNT ZUMINDEST DAS KULINARISCHE FERNWEH STILLEN!

griechisches
Streetfood

Souvlaki

Zutaten für 4 Portionen

700-800 g	SCHWEINEFLEISCH
2	KNOBLAUCHZEHEN
1	WEISSE ZWIEBEL
2	BIO-ZITRONEN
2 TL	GETROCKNETER OREGANO
1 TL	ZIMTPULVER
½ TL	FENCHELSAMEN
1-1½ TL	GEMAHLENER KREUZKÜMMEL
	MEERSALZ
	FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER
75-100 ml	OLIVENÖL
1	ROTE ZWIEBEL
8-12	FLEISCHSPIESSE

unter das Fleisch mischen. Dann so viel Olivenöl dazugießen, dass das Fleisch damit gleichmäßig umhüllt ist. Abgedeckt bei Raumtemperatur mindestens 1 Std. marinieren. Man kann das Fleisch auch morgens einlegen und im Kühlschrank durchziehen lassen, um es abends zu braten. Dann aber rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen und Raumtemperatur annehmen lassen!

3. Die rote Zwiebel schälen, längs halbieren und jede Hälfte nochmals quer halbieren, dann die einzelnen Schichten auseinanderblättern. Abwechselnd immer wieder 1 Zwiebelstück, 1-2 Fleischstücke, 1 Zitronenstück, 1-2 Fleischstücke eng, aber nicht gepresst auf die Spieße stecken. Spieße mit wenig Olivenöl beträufeln.

4. Eine große gusseiserne Grillpfanne stark erhitzen. Die Spieße ohne zusätzliches Fett hineinlegen und auf jeder der vier Seiten 1-2 Min. scharf anbraten. So lange auf einer Seite liegen lassen, bis das Fleisch deutliche Grillspuren aufweist. Fertige Souvlaki gleich servieren, etwa mit Salat und Tsatsiki. Und wer mag, träufelt noch etwas Zitronensaft auf die gebratenen Spieße.

- Das Schweinefleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch und die weiße Zwiebel schälen und entweder sehr fein hacken oder fein reiben. Zitronen heiß waschen und abtrocknen, 1 Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen (2 EL Saft), den Rest in ½ cm dicke Scheiben schneiden und diese vierteln.
- Zwiebel-Knoblauch-Mix mit dem Fleisch vermengen. Zitronensaft mit Gewürzen, Salz und Pfeffer



Ihr wollt weitere exotische Gerichte aus der Türkei, aus Singapur, Griechenland oder Dubai ausprobieren? In Nicole Stichs Buch „Reisehunger“ werdet ihr fündig! Neben abwechslungsreichen Rezepten enthält das Buch kleine Reisegeschichten und Tipps, welche kulinarischen Mitbringsel man aus den entsprechenden Ländern unbedingt mitbringen sollte. Erschienen bei GU, € 24,99 (ISBN: 978-3-8338-4314-3)

Glasierte Ente

Zutaten für 2 Portionen

2 à 200 g	ENTENBRUSTFILETS
1 TL	MEERSALZ
1½ TL	5-GEWÜRZE-PULVER
1	SCHALOTTE
3	KNOBLAUCHZEHEN
2-3 cm	INGWER
2 EL	PFLANZENÖL
½	ZIMTSTANGE
2	STERNANIS
30 g	BRAUNER ZUCKER
2 EL	SOJASAUCE
2 EL	KETJAP MANIS
300 ml	HÜHNERBRÜHE
½ TL	SAMBAL OELEK
1	LORBEERBLATT
1 EL	HONIG
2	FRÜHLINGS-ZWIEBELN

1. Die Entenbrustfilets rundherum mit Salz und 1 TL 5-Gewürze-Pulver einreiben, in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und in den Kühlschrank legen. Die Filets 3 Std. marinieren. Herausnehmen und noch 1 Std. bei Raumtemperatur weitermarinieren.

2. Die Marinade von den Entenbrustfilets abwaschen und die Filets gut trocken tupfen. Die Schalotte schälen und klein würfeln, Knoblauch schälen und nur leicht andrücken. Ingwer schälen und sehr fein hacken.

3. In einem Topf, in dem die Filets gerade nebeneinander Platz finden, das Öl erhitzen. Darin Schalotte und Knoblauch glasig andünsten, dann Ingwer, restliches 5-Gewürze-Pulver, Zimtstange, Sternanis und den braunen Zucker dazugeben und kurz anrösten, bis es duftet. Mit Sojasauce, Ketjap Manis und Brühe ablöschen, Sambal Oelek, Lorbeerblatt und den Honig unterrühren. Die Sauce aufkochen lassen, abschmecken und dann bei geringer Hitze heiß halten.



Die zarte Versuchung aus Singapur

4. Eine Pfanne erhitzen und darin die Entenbrustfilets mit der Hautseite nach unten 3-4 Min. anbraten, bis diese schön gebräunt ist. Wenden und die Filets auf der Fleischseite nur 1 Min. braten. Dann mit der Haut nach oben in die Sauce legen – optimal ist es, wenn nur das Fleisch bedeckt ist, dann bleibt die Haut kross. In der Sauce in 10-14 Min. sanft fertig garen, sie soll dabei nicht mehr kochen, sonst wird das Fleisch schnell zäh. Entenbrüste herausnehmen und, in Alufolie gewickelt, kurz ruhen lassen.

5. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen (Rückstände entsorgen), dann zurück in den Topf geben und bei starker Hitze um mindes-

tens die Hälfte einkochen lassen, bis sie dick und zähflüssig ist. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden.

6. Die Entenbrüste schräg in Scheiben schneiden, kurz in der heißen Sauce schwenken und auf Teller verteilen, Frühlingszwiebelringe darüberstreuen. Die glasierte Ente am besten mit Basmati-Reis servieren.

Tip:
Nem die Entenbrüste zu rosa geraten sind, der kann sie zum Schluss einfach etwas länger in der Sauce nachziehen lassen.

Fat-Teh-Toush

Zutaten für 3-4 Portionen

1 à 240 g	DOSE KICHERERBSEN (ABTROPFGEWICHT)
1	SALATGURKE
3-4	STÄNGEL MINZE
2-3	SCHALOTTEN
2 EL	BUTTERSCHMALZ/OLIVENÖL
40 g	PINIENKERNE
125 g	FLADEN- ODER WEISSBROT VOM VORTAG
80 ml	OLIVENÖL
1-1½ EL	GARAM MASALA
2 TL	GEMAHLENER KREUZKÜMMEL
½ TL	ZIMTPULVER
	MEERSALZ
300 g	SAHNE-NATURJOGHURT
2 EL	ZITRONENSAFT
2	KNOBLAUCHZEHEN
1 EL	TAHINI (SESAMPASTE)
	CAYENNEPFEFFER/ROSENSCHARFES PAPRIKAPULVER

Perfekter Mix aus Dubai

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Kichererbsen in ein Sieb abgießen, abbrausen und abtropfen lassen. Salatgurke waschen, längs halbieren und die Kerne herauskratzen. Gurke in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken.

2. Schalotten schälen und in 4 mm dicke Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin Schalotten bei mittlerer Hitze 7-10 Min. goldbraun karamellisieren. Sie sollen nicht zu dunkel werden, sonst schmecken sie bitter. Gegen Ende Pinienkerne dazugeben, sodass diese ein wenig Farbe annehmen. Zum Entfetten auf Küchenpapier verteilen.

3. Das Brot in mundgerechte Stücke reißen und auf einem Backblech verteilen, abgetropfte Kichererbsen dazugeben. 5-6 EL Olivenöl darüberträufeln, Garam masala, Kreuzkümmel, Zimt und Salz darüberstreuen. Alles mit den Händen vermengen, bis Brot und Kichererbsen mit Öl und Gewürzen überzogen sind, dann gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Im Ofen (Mitte) 8-12 Min. backen, bis das Brot bräunt und knusprig wird, dabei zur Halbzeit einmal durchmischen.

4. Joghurt und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Knoblauch schälen, fein hacken oder fein reiben und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss nach Belieben noch das Tahini glatt untermischen. Ist die Joghurtsauce sehr dickflüssig, mit ein wenig Wasser verdünnen.

5. Joghurtsauce und Gurke auf Teller verteilen. Darauf die heißen Brotstücke und Kichererbsen anrichten, zum Schluss folgen die Schalotten und Pinienkerne. Mit übrigem Olivenöl beträufeln. Wer mag, gibt noch etwas Cayennepeffer oder Paprikapulver darüber, dann die Minze – fertig!



ALLESKÖNNER KICHERERERBSENMEHL

ES MUSS NICHT IMMER NUR DAS KLASSISCHE MEHL SEIN: AUCH KICHERERERBSENMEHL LÄSST SICH IN DER KÜCHE VIELSEITIG EINSETZEN. UND VEGAN, GLUTEN-FREI UND REICH AN EIWEISS UND MINERALSTOFFEN IST ES AUCH NOCH!



Mehr Produktinfos unter muellers-muehle.de



Promotion
Das Kichererbsenmehl von Müller's Mühle enthält alle wertvollen Inhaltsstoffe der Kichererbse wie pflanzliches Eiweiß, Vitamine, Mineralien, Ballaststoffe und wenig Fett. Zudem ist es von Natur aus glutenfrei, vegan und ganz ohne Zugabe von Zusatzstoffen. In der Küche kann es vielfältig eingesetzt werden – zum Beispiel für leckere Aufstriche, Teige oder Falafel. Mehr Rezeptideen unter www.muellers-muehle.de und www.facebook.com/MuellersMuehle

UVP € 2,99 (400 g)

Müller's Mühle

Kichererbsenbratlinge

Zutaten für 4-6 Portionen

100 g	KICHERERBSENMEHL, Z.B. VON MÜLLER'S MÜHLE
100 g	GEKOCHTE KARTOFFELN
200 ml	GEMÜSEBRÜHE
1	EI
50 g	QUARK ODER FRISCHKÄSE
10 g	BUTTER
etwas	KORIANDER UND GLATTE PETERSILIE, FRISCH, FEIN GEHACKT
1	KNOBLAUCHZEHE, FEIN ZERDRÜCKT
1 Msp.	RAZ EL HANNOUT
10 ml	SESAMÖL
25 g	SESAMSAAT
20 g	PANIERMEHL
100 ml	OLIVENÖL ZUM BRATEN
	SALZ, PFEFFER

*Tipp:
Dazu passt ein French Dressing oder Kräuterjoghurt.*

1. Gemüsebrühe aufkochen, anschließend das Kichererbsenmehl einrühren und mit aufkochen lassen. Die Masse anschließend 5 Min. ziehen lassen, am besten im Wasserbad. Anschließend etwas abkühlen lassen
2. Kartoffeln zerdrücken und zur Masse geben. Bis auf das

Paniermehl und 10 g vom Sesam alle Zutaten unter die Masse rühren. Die Masse mit Sesamöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mithilfe eines Eisportionierers kleine Kugeln formen und im Paniermehl und Sesam wenden. Anschließend in Olivenöl goldbraun backen.

Blaubeermuffins

Zutaten für 12 Stück

100 g	KICHERERBSENMEHL, Z.B. VON MÜLLER'S MÜHLE
100 g	BUTTER
150 g	ZUCKER
2	EIER
100 g	NATURJOGHURT/ SAURE SAHNE
125 g	MEHL
Prise	SALZ
Abrieb	UNBEHANDELTEN ZITRONE
von 1	
200 g	BLAUBEEREN
1 Pck.	BACKPULVER

1. Blaubeeren kurz unter kaltem Wasser abbrausen, gut abtropfen lassen. Muffinförmchen mit Fett austreichen und leicht mit Mehl bestäuben. Backofen auf 200 °C vorheizen.

2. Die Butter erwärmen, bis sie fast flüssig ist. Butter, Zucker, Eier und Joghurt schaumig schlagen. Anschließend mit einem Rührlöffel weiterarbeiten. Das Mehl und Kichererbsenmehl mit der Prise Salz, dem Zitronenabrieb und dem Backpulver zur Buttermischung geben und mit dem Rührlöffel gerade so viel untermischen, bis alles vermischt ist.

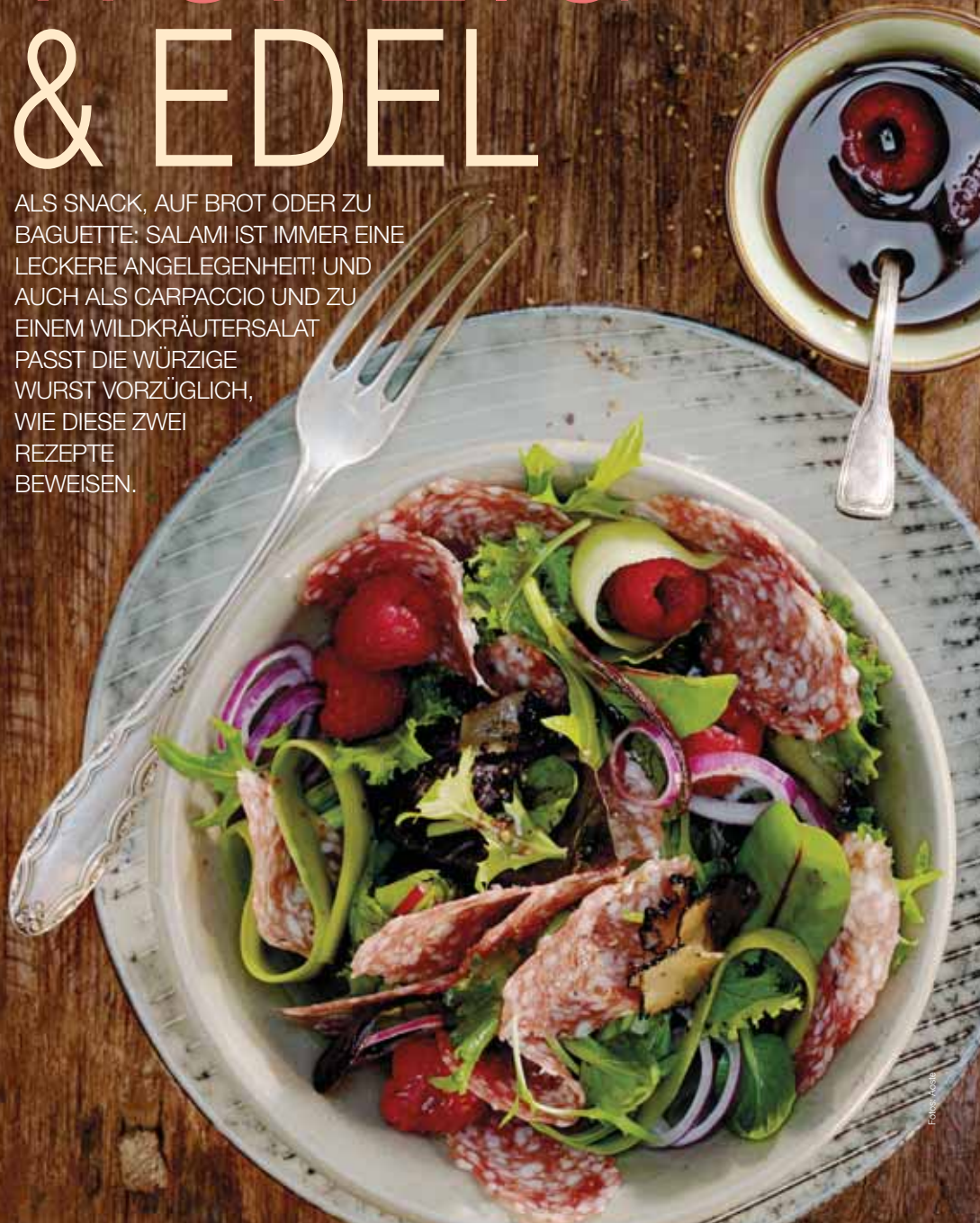
3. Die Hälfte der Beeren locker unter den Teig heben. Den Teig in die Formen füllen und die restlichen Beeren auf die einzelnen Formen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 25-30 Min. backen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben und frisch gebacken servieren.

Titelrezept

*Tipp:
Das Kichererbsenmehl immer mit klassischem Mehl mischen – so gelingen Muffins und Co. garantiert!*

WÜRZIG & EDEL

ALS SNACK, AUF BROT ODER ZU BAGUETTE: SALAMI IST IMMER EINE LECKERE ANGELEGENHEIT! UND AUCH ALS CARPACCIO UND ZU EINEM WILDKRÄUTERSALAT PASST DIE WÜRZIGE WURST VORZÜGLICH, WIE DIESE ZWEI REZEPTE BEWEISEN.



Pikanter Wildkräutersalat

Zutaten für 4 Portionen

200 g	WILDKRÄUTERSALAT
125 g	HIMBEEREN
2	ROTE ZWIEBELN
1	KLEINE SALATGURKE
100 g	SALAMI, Z.B. AOSTE EDEL-SALAMI
2-3 EL	HIMBEERESSIG
1 TL	HIMBEER- ODER GRENADINESIRUP
4 EL	WALNUSÖL
	SALZ, FRISCH GEMAHLENER PFEFFER

1. Salat waschen und putzen. Himbeeren verlesen. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und die Gurke der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Salami

in dünne Scheiben schneiden. **2.** Essig, Sirup und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Salatzutaten auf Tellern anrichten, mit dem Dressing beträufeln, nach Wunsch etwas Trüffel darüberhobeln und servieren.



Carpaccio

Zutaten für 4 Portionen

20 g	PINIENKERNE
1 EL	BRAUNER ZUCKER
150 g	SALAMI, Z.B. AOSTE EDEL-SALAMI
40 g	RUCOLA
5 EL	OLIVENÖL
2-3 EL	ZITRONENSAFT
1 TL	GROBER SENF
1 TL	HONIG
60 g	PARMESAN
	SALZ, PFEFFER

1. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Zucker darüberstreuen, schmelzen und Pinienkerne auf Backpapier abkühlen lassen. Salami in hauchdünne Scheiben schneiden und fächerartig auf einer großen Platte verteilen.

2. Rucola waschen, putzen, in mundgerechte Stücke zupfen und mittig auf dem Carpaccio anrichten.

3. Öl, Zitronensaft, Senf und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola mit dem Dressing beträufeln, Pinienkerne und Parmesan darüberstreuen und nach Wunsch mit frischem Landbrot servieren.

Promotion

Die Edel-Salami von Aoste reift über mehrere Wochen an der klaren Bergluft der französischen Alpen. Dadurch entwickeln sich ihr typisches luftgetrocknetes Aroma und der charakteristische weiße Edelschimmel. Ausgewählte Würze und ihre feine Körnung verleihen der Edel-Salami zusätzlich einen besonders fein-würzigen Geschmack.

UVP € 3,99 (225 g)



NUDELPOWER FÜR JEDE GELEGENHEIT

Test-
ergebnis

EIN HEISSER NUDELTOPF IST DIE PERFEKTE STÄRKUNG FÜR ZWISCHENDURCH! DAS DACHTEN SICH AUCH DIE 400 NOOZIES, DIE BEIM BIRKEL PRODUKTTEST TEILNAHMEN UND JE FÜNF BIRKEL MINUTO UND BIRKEL MINUTO XXL SORTEN AUSPROBIEREN DURFTEN.

Mehr Infos
über Birkel Minuto
und Birkel Minuto XXL
unter: www.minuto.birkel.de

Eure Birkel- Minuto-Liebliche:

Welche Sorte am besten bei den Testern angekommen ist? Hier hat es der Birkel Minuto Käse-Nudel-Topf auf den ersten Platz geschafft: 80 % hat die Pasta-Käse-Kombi gut geschmeckt. 40 % der Tester würden den Käse-Nudel-Topf auf jeden Fall nach der Testaktion kaufen. Und bei weiteren 30 % wird der leckere Nudelsnack mit hoher Wahrscheinlichkeit noch einmal im Einkaufswagen landen.



Noozies mögen Klassiker!

Für den großen Hunger gibt es Birkel Minuto XXL. Am besten hat den Noozies von allen XXL-Sorten der deftige Bolognese XXL-Topf geschmeckt. Die Klassiker schmecken halt einfach immer ...

Fotos: Birkel

Im Nu zubereitet

Die Nudeltöpfe von Birkel passen zu jeder Gelegenheit! Was besonders gut bei den Noozies ankam? Die Tatsache, dass man sich in fünf Minuten eine leckere Nudelmahlzeit zaubern kann – perfekt für die Mittagspause im Büro oder wenn es schnell gehen muss!



Noozies mögen lecker- leichte Nudelpower

81,5 % der Tester würden den Birkel Minuto Frühlingstopf einem Freund oder einer Freundin weiterempfehlen. Gedrehte Bandnudeln, zartes Hühnerfleisch und knackiges Gemüse sind eben eine verdammt leckere Kombination!



#MEIN MINUTO MOMENT

Auf einem Festival, dem Balkon oder in der Mittagspause am Wasser: Unter dem Hashtag #MeinMinutoMoment zeigten uns die Noozies auf Facebook, Twitter und Instagram, wie und wo sie die Nudeltöpfe am liebsten genießen. Und auch als Stärkung beim Lernen, nach dem Sport oder ganz entspannt in der Badewanne schmecken die Birkel Nudeltöpfe ganz vorzüglich.



Alle, die auch in
Zukunft zeigen möchten,
wie sie Birkel Minuto
genießen, können
#MeinMinutoMoment
weiter als Hashtag
nutzen!

LEIBNIZ KEKSE

Marken
im Detail

MANCHE MARKEN BEGLEITEN UNS SEIT UNSERER KINDHEIT UND SIND AUS UNSEREM ALLTAG NICHT MEHR WEGZUDENKEN. ANLASS GENUG, SICH EINMAL NÄHER MIT IHNEN ZU BESCHÄFTIGEN. HEUTE BEGEBEN WIR UNS AUF ZEITREISE MIT EINEM DER BELIEBTETEN KEKSE DEUTSCHLANDS: DEM LEIBNIZ KEKS.

Zum Nachmittagskaffee, im Büro, unterwegs oder einfach zwischendurch: Die Butterkekse von Leibniz naschen wir seit unserer Kindheit liebend gerne. Egal ob in seiner klassischen Form, mit Schokolade überzogen oder mit Vollkorn: Ein knackiger Keks schmeckt einfach immer! Auch bei den Kleinen kommt der Knabberspaß noch immer richtig gut an – vor allem in Formen von lustigen Zoo Tieren, Minions oder Waldtieren. Und wer es extraknusprig mag, der ist mit dem Knusper Snack mit Erdnüssen oder Cornflakes und Schokolade richtig beraten. Aber wann wurde der kultige Keks eigentlich erfunden? Und woher stammt der Name Leibniz? Ein kleiner Überblick über die wichtigsten Stationen des leckeren Butterkekse:



1889 Die Gründung

Hermann Bahlsen (1859-1919) übernimmt am 1. Juli das „Fabrikgeschäft engl. Cakes und Biscuits“ von H. Schmuckler in Hannover. Er nennt seine Firma „Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen“. Zehn Mitarbeiter werden beschäftigt.



1891 Geburtsstunde des Leibniz Cakes

Hermann Bahlsen bringt den Leibniz Cakes auf den Markt. Da es allgemein üblich ist, Nahrungsmittel nach bekannten Persönlichkeiten zu benennen, gibt er seinem Butterkeks den Namen des bekannten Philosophen Gottfried Wilhelm Leibniz (1646-1716).



1904 Einführung der TET-Packung

Die staub- und feuchtigkeitsfeste TET-Packung kommt auf den Markt. Das TET-Zeichen mit dem Oval, der Schlange, dem Halbkreis und den drei Punkten ist von einer altägyptischen Hieroglyphe abgeleitet und bedeutet „ewig dauernd“. Die TET-Packung ist als erste Kartonverpackung in der Lage, den Keks dauerhaft frisch zu halten.



1911 Namensgebung

Hermann Bahlsen deutet das englische Wort „Cakes“ in „Keks“ ein. Wenige Jahre später wird die Schreibweise offiziell anerkannt und der „Keks“ in den Duden aufgenommen.

1948 Nachkriegszeit

Der Leibniz Keks wird wieder nach dem alten Originalrezept in der bekannten Vorkriegsqualität hergestellt. Bedingt durch die Kriegesgeschehnisse und die Rationierung von Rohstoffen, musste die Produktion des Leibniz-Kekses nach Originalrezept während des Ersten und Zweiten Weltkriegs zeitweise eingestellt werden.

Fotos: Leibniz

2006 bis heute

In den letzten Jahren folgen viele weitere knackige Produkte und vervollständigen das vielfältige Sortiment von Leibniz.



2005 Einführung „Keks des Jahres“

Leibniz führt mit dem „Keks des Jahres“ eine jährlich wechselnde Geschmacksvariation ein. Im Jahr der Einführung ist es der „Leibniz Choco Latte Macchiato“.



1996 Keksgenuss im Mini-Format

Speziell für den knackfrischen Knabberspaß gibt es erstmals die Leibniz Minis – pur als Butterkekse oder mit Schokolade.



1990 Es wird tierisch

Der Leibniz Butterkeks wird erstmalig in Form von Zoo Tieren eingeführt.



Januar 1973 Einführung Leibniz Choco

Der erste schokolierete Leibniz Keks kommt auf den Markt.



TEA-TIME!

WENN DRAUSSEN DAS WETTER ALLMÄHLICH WIEDER HERBSTLICH WIRD, FREUT MAN SICH UMSO MEHR AUF EINE TASSE DAMPFENDEN TEE. WIR VERRATEN EUCH, WAS ES ÜBER DIE VERSCHIEDENEN TEESORTEN ZU WISSEN GIBT – UND WORIN SIE SICH EIGENTLICH UNTERSCHIEDEN.

Früchte- und Kräutertee

Eigentlich ist die Bezeichnung Früchtetee nicht korrekt, da es sich im markenrechtlichen Sinne nicht um Tee, sondern um ein teeähnliches Erzeugnis handelt. Das Gleiche gilt für Kräutertee. Die aromatischen Getränke bestehen aus getrockneten Pflanzenteilen

wie zum Beispiel Fruchtteilen von Äpfeln und Hagebutten, aus Blättern wie zum Beispiel Pfefferminzblättern oder aus Blüten. Die Abgrenzung zwischen Kräuter- und Früchtetee ist daher nicht scharf, da beide aus getrockneten Pflanzenteilen bestehen. Damit der Tee nichts von seinem Geschmack einbüßt, sollte er übrigens (wie andere Teesorten auch) kühl und trocken gelagert und luftdicht verschlossen werden.

Gelber Tee

Diese Teesorte wird nur in China hergestellt und gilt als besonders hochwertig. Am chinesischen Kaiserhof galt dieser außergewöhnliche und seltene Tee als edle Spezialität und soll von buddhistischen Mönchen in geheimen Ritualen hergestellt worden sein. Auch heute ist der gelbe Tee außerhalb von China nur in sehr geringen Mengen im Teehandel – und deshalb besonders teuer. Geschmacklich kann gelber Tee übrigens von leicht nussig über leicht schokoladig bis hin zu einem fruchtigen Geschmack variieren.

Oolong-Tee

Die Oxidationsdauer des Oolong-Tees liegt zwischen der von grünem und schwarzem Tee, weswegen er auch als halbfermentierter Tee bezeichnet wird. Auch geschmacklich ist der Oolong zwischen diesen beiden Teesorten einzuordnen. Die Bezeichnung Oolong bedeutet übrigens „Schwarzer Drache“ oder „Schwarze Schlange“. Eine Legende hierzu besagt, dass der Inhaber einer Teepflanzung beim Anblick einer schwarzen Schlange erschrocken von seinen trocknenden Teeblättern flüchtete. Als er sich einige Tage später zurücktraute, waren die Blätter in der Sonne oxidiert – und ein herrliches Getränk entstanden.

Grüner Tee

Um die Oxidation zu verhindern, werden die frisch gepflückten Blätter beim grünen Tee kurz erhitzt, geröstet oder gedämpft. So bleiben nahezu alle vorhandenen Wirkstoffe in den Blättern erhalten. Und gesunde Inhaltsstoffe hat der Grüntee so einige: Neben Vitamin A, B, B12 und C enthält er nämlich auch wichtige Mineralien sowie Antioxidantien, die unter anderem das Immunsystem stärken. Außerdem wird grünem Tee eine magenberuhigende Wirkung nachgesagt, und er soll antibakterielle Effekte besitzen – und so zum Beispiel Karies vorbeugen.

Schwarzer Tee

Schwarzer Tee wird in Ostasien auch als roter Tee bezeichnet. Im Unterschied zu grünem Tee werden die Teeblätter der Teepflanze bei der Herstellung oxidiert. Viele Schwarztee-Sorten sind nach ihren Anbaugebieten benannt. Zu den bekanntesten Sorten zählen Assam, Ceylon und Darjeeling. Je nach Land beziehungsweise Region trinkt man Schwarztee mit unterschiedlichen Zusätzen: In England und Indien trinkt man ihn mit Milch, in Ostfriesland mit Sahne, in Tibet mit Butter, und in Russland wird er mit Gelees oder in Sirup eingelegten Früchten getrunken.



Weißer Tee

Weißer Tee gehört zu den wertvollsten Teesorten der Welt. Denn für die Herstellung von einem Kilogramm des Tees werden bis zu 30.000 junge Knospen der Teepflanze benötigt. Weißer Tee wird übrigens aus derselben Pflanze gewonnen wie grüner und schwarzer Tee auch. Er unterscheidet sich jedoch durch seine schonende Verarbeitung von den anderen beiden Teesorten. Neben Koffein enthält weißer Tee viele gesunde Inhaltsstoffe, die in dieser Konzentration in anderen Teesorten nicht vorkommen. Dazu zählen Antioxidantien, Mineralien wie Kalium, Eisen und Zink sowie das Vitamin B1. Weißem Tee wird außerdem eine verjüngende und lebensverlängernde Wirkung nachgesagt.



PORZELLAN- ZAUBER

DIE LIEBLINGSTASSE ZERBRICHT, DIE GESCHIRRSAMMLUNG IST UNVOLLSTÄNDIG, UND DIE KRISTALLGLÄSER WERDEN FAST NIE BENUTZT? DANN KOMMEN DIESE KREATIVEN DIY-PROJEKTE MIT GESCHIRR DOCH WIE GERUFEN. ALSO SCHNELL OMAS PORZELLAN SCHNAPPEN UND LOSBASTELN!



Blumendeko mit Suppenschalen

Eine überraschende Tischdeko-Idee mit Blumen: Einfach kleine Blumen in Tassen, Suppenschalen oder Sauciere pflanzen. Eignet sich auch perfekt als kleines Mitbringsel für Partygastgeber!

MATERIAL

**SUPPENSCHALEN
SAUCIERE
VINTAGE-TASSEN
PFLANZEN
BLUMENERDE**

So geht's:

1. Die Farbe der Blumen an das Porzellan anpassen. Zu rosa Geschirr passen zum Beispiel Heidekraut und pinke Blümchen.
2. Die Blümchen mit der Blumenerde in Suppenschale, Teetässchen oder Sauciere einpflanzen – und schon ist die blumige Geschirr-Deko fertig! Da die Schalen sehr klein sind, mit dem Gießen aufpassen, da das Wasser nicht abtropfen kann.



Schmuckanhänger aus Scherben

Scherben bringen ja bekanntlich Glück. Vor allem wenn man beim Zerdeppern eine herzförmige Scherbe oder eine andere schöne Form aus dem Scherbenhaufen herausfischen kann. Im Nu kann so ein Glücksbringer daraus gemacht werden.

MATERIAL

**PORZELLANSCHERBE
SCHLEIFPAPIER/NAGEL-
FEILE
SEKUNDENKLEBER
ÖSENSTIFT (KLEINE DRAHT-
STIFTE MIT EINER SCHLAU-
FE AM OBEREN ENDE)
REINIGUNGSMITTEL
KETTE ODER BAND**

So geht's:

1. Die scharfen Kanten des Porzellanstücks mit dem Schleifpapier oder der Nagelfeile glatt und stumpf schleifen.
2. Wenn die Scherbe auf der Rückseite nicht ganz gerade ist, den Ösenstift etwas mitbiegen, damit er besser an die Rückseite geklebt werden kann. Die Oberfläche der Scherbe entfetten und entstauben und die Öse dann mit dem Sekundenkleber an der Rückseite so festkleben, dass von vorn nur die Schlaufe der Öse sichtbar ist.
3. Wer möchte, kann anschließend noch ein Stück Filz oder ein Stück Stoff auf die Rückseite der Scherbe über den Ösenstift kleben.
4. Zum Schluss ein Band oder eine Kette durch die Öse fädeln – fertig ist der Schmuckanhänger!



Zauberhafte Duftkerzen

Nostalgische Duftkerzen machen sich besonders schön auf einer Gartenparty, aber auch auf dem Nachtschränkchen oder in der Lesecke während der dunklen Jahreszeit. Je nach Geschmack könnt ihr zum Beispiel noch Vanille-, Orangen- oder Zimtduft hinzufügen.

MATERIAL

VINTAGE-TASSEN
**KERZENWACHS (KOMBI-
 WACHS 80 % PARAFFIN,
 20 % STEARIN)**
FLACHDOCHT
SCHASCHLIKSPIESS
KOCHTOPF
**WASSERBADSCHALE (Z.B.
 ALTE EISPACKUNG)**
DUFTÖL
FARBE FÜR KERZENWACHS

So geht's:

1. Das Wachs langsam im Wasserbad schmelzen. Dies kann je nach Menge etwas dauern.
2. Ein Stück vom Docht abschneiden und ein Ende um den Schaschlikspieß binden. Diesen dann so auf die Tasse legen, dass der Docht vertikal bis zum Boden in der Mitte der Tasse hängt.
3. Wenn das Wachs anfängt zu schmelzen, können die Farbkörner hinzugefügt werden. Das Wachs etwas durchrühren, damit sich die Farbe gleichmäßig verteilt. Etwas Duftöl hinzugeben.
4. Das flüssige Wachs von der Kochstelle nehmen und dann die Tasse vorsichtig halbvoll gießen. Dabei darauf achten, dass der Docht in der Kerze mittig hängt.
5. Nun eine Weile warten, bis das Wachs in der Tasse erhärtet ist.
6. Eine weitere Schicht bis zum Rand gießen und wieder warten, bis diese gehärtet ist. Oft bilden sich nach dem Trocknen kleine Kühlen um den Docht herum. Diese können durch eine oder zwei weitere Wachsschichten geglättet werden. Den Vorgang so lange wiederholen, bis man mit dem Endergebnis zufrieden ist.
7. Wenn die Kerze hart ist, kann die überflüssige Länge des Dochtes abgeschnitten werden.



Auch in eurem Regal schlummert noch Vintage-Porzellan? In Jutta Handrups und Maiko Hedders Buch „Porzellanfieber“ findet ihr weitere kreative DIY-Projekte mit Geschirr, Glas und Porzellan. Von Geschirr-Verschönerungen über Upcycling-Ideen hin zu Tisch-Dekorationen ist hier alles vertreten. Erschienen bei LV-Buch, € 16,95 (ISBN: 978-3784353296)

Fotos: Handrups und Hedders, LV-Buch

PERFEKTES HAAR

OB FESTIVAL, ZELTPLATZ ODER UNTERWEGS: MANCHMAL MANGELT ES AN GELEGENHEITEN, SICH DIE HAARE ZU WASCHEN. DIE TROCKENSHAMPOOS VON BATISTE KOMMEN DA WIE GERUFEN – UND SORGEN SOFORT FÜR NEUES VOLUMEN!

Ob auf Reisen ...

Wer kennt das nicht: Man war den ganzen Tag unterwegs – und der Friseur sieht man das leider auch an. Wer unter Zeitdruck steht und dennoch nicht auf eine frische Haarpracht verzichten will, für den sind die Trockenshampoos von Batiste ideal. Denn diese geben dem Haar sofort neuen Glanz und verleihen ihm einen frischen Duft – und alles ganz ohne Wasser. Auch beim Campen oder auf längeren Reisen ist das Trockenshampoo deshalb perfekt. Vor allem schnell fettendem Haar werden so im Nu neues Volumen und Vitalität gegeben.

... oder zu Hause sowie im Büro

Auch zu Hause kann das Batiste Trockenshampoo verwendet werden. Es steht ungekündigt Besuch vor der Tür, oder man ist in Eile? Mit dem Trockenshampoo kann das Haar schnell und bequem zwischen zwei Haarwäschen aufgefrischt werden. Denn es sorgt dafür, dass überschüssiges Fett entfernt wird – und dem anschließenden Styling nichts mehr im Wege steht. Und auch im Büro kann man so die Frisur schnell zwischendurch auffrischen!



Sortenvielfalt

Nach der praktischen Behandlung mit dem Trockenshampoo von Batiste liegen die Haare nicht nur besser, sondern duften auch wie frisch gewaschen! Ob verführerisch-blumig, fruchtig-süß, sommerlich-exotisch oder frisch – hier findet jeder seinen Lieblingsduft. Mehr Informationen über die Produkte erhaltet ihr unter www.batistehair.de



Das Batiste Trockenshampoo ist der schnelle und bequeme Weg, das Haar zwischen zwei Haarwäschen aufzufrischen und neu zu stylen. Besonders für Reisen, auf Festivals oder beim Campen ist es ideal, um dem Haar sofort neuen Glanz und einen frischen Duft zu verleihen. Batiste gibt vor allem schnell fettendem Haar neues Volumen und Vitalität.

UVP € 3,99 (200 ml)

batiste
Dry Shampoo

DIGITALE HAUSHALTS- HELFER

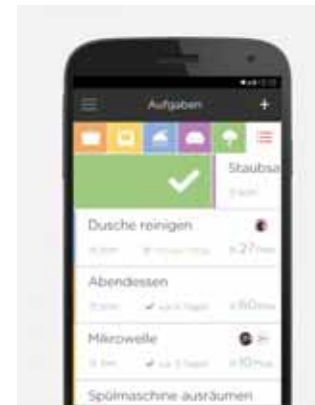
IHR KÖNNT EUCH NICHT ZUM PUTZEN MOTIVIEREN ODER HABT DAS GEFÜHL, ALS EINZIGE IN DER FAMILIE ODER WG AUFZURÄUMEN? DIESE APPS HELFEN EUCH, EUREN HAUSHALT ZU ORGANISIEREN – SO MACHT SOGAR PUTZMUFFELN DAS SAUBERMACHEN SPASS!



Fairshare

Manchmal hat man das Gefühl, dass man immer der Einzige ist, der Bad und Co. putzt – und der Mitbewohner oder Partner nie etwas im Haushalt macht! Mit der App „Fairshare“ gehören solche Gedanken der Vergangenheit an, denn hier wird mit einem Punktesystem gearbeitet. So bekommt man fürs Müllrausbringen beispielsweise fünf Punkte, fürs Bodenwischen 15 Punkte, und für das unbeliebte Fensterputzen kann man sich sogar 90 Punkte verdienen. So ist auf einen Blick klar, wer was erledigt hat – und ob wirklich eine Person mehr macht als die anderen. Praktischerweise kann über die App nicht nur das Putzen organisiert werden, sondern auch das Einkaufen, Kochen und die Finanzen. In Einkaufslisten kann so beispielsweise eingetragen werden, welche Lebensmittel gekauft werden sollen und wer für den Einkauf verantwortlich ist. Und auch Ausgaben wie Miete, Einkäufe und sonstige Dinge können hier übersichtlich eingetragen werden – perfekt, um einen Haushalt mit mehreren Personen zu managen.

Kostenlos



Frag Mutti

Kalkflecken im Badezimmer, verstopfte Abflüsse oder Tipps zum Fensterputzen? Die App „Frag Mutti“ von der Website www.frag-mutti.de hat für solche Fragen immer die passende Antwort parat. Ob zum Thema Putzen, Waschen oder auch zum Kochen, bei über 16.000 Haushaltstipps findet hier jeder die passende Antwort für sein Haushaltsdilemma. Die Tipps können zudem kommentiert, abgespeichert, bewertet und weiterempfohlen werden. Auch wer auf der Suche nach Rezepten ist oder Tipps und Tricks zum Braten, Backen und Co. benötigt, ist hier an der richtigen Adresse. Und wer selbst ein paar gute Tipps auf Lager hat, kann diese hier auch hochladen.

*Kostenlos,
werbefreie Version 0,89 €*



Putzalarm!

Auf der Suche nach einer Putzchallenge? Dann ist die App „Putzalarm!“ genau das Richtige. Denn hier geht es darum, bestimmte Aufgaben in einer festgelegten Zeit zu erledigen. Täglich gibt es klare Anweisungen, was in welchem Raum zu säubern ist. So bekommt man zum Beispiel die Anweisung, einen Raum in fünf Minuten aufzuräumen. Damit das Ganze aber auch noch Spaß macht, gibt das Programm auch kleine Motivationshilfen – zum Beispiel Musik beim Putzen zu hören. Die Aufgaben sind unterteilt nach regelmäßigen Aufgaben, die sich alle zwei bis drei Wochen wiederholen, und anderen, die beispielsweise nur einmal im Jahr anstehen. Wer also etwas Hilfe bei der Motivation oder dem Zeitmanagement benötigt, für den ist diese kleine Haushaltshilfe ideal. Denn so klappt es auch ohne Putzfrau mit der aufgeräumten Vorzeige-Wohnung!

*Für iOS 2,69 €,
für Android 2,99 €*



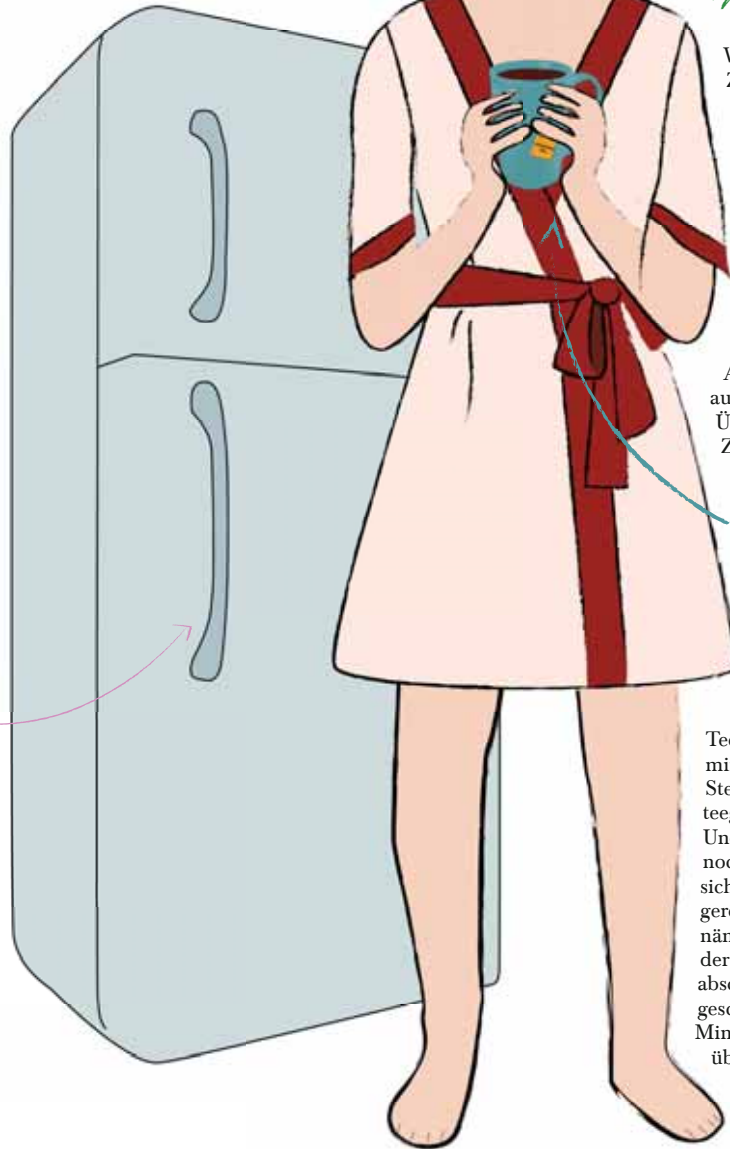
BEAUTY-TIPPS FÜR HAUT, HAARE UND CO.

DER NAGELLACK BRAUCHT EWIG ZUM TROCKNEN, DIE HAARE HÄNGEN PLATT HERUNTER UND DIE AUGEN SIND GESCHWOLLEN? DANN KOMMEN DIESE BEAUTY-TIPPS GENAU RICHTIG, DENN SIE SPAREN ZEIT, GELD – UND NERVEN!

Rein in den Kühlschrank!



In den Kühlschrank gehören nur Lebensmittel? Nein, auch Tagespflege kann hier wunderbar aufbewahrt werden. Denn beim Auftragen der kalten Creme ziehen sich die Poren zusammen – und wirken optisch viel feiner. Auch kleine Rötungen auf der Haut werden so gekühlt und klingen schneller ab. Kosmetik- bzw. Kajalstifte können hier übrigens auch gelagert werden. So lassen sie sich nämlich nicht nur besser ansitzen, sondern brechen auch nicht so schnell ab!



Wärme wirkt Wunder

Egal ob trockenes, strapaziertes oder normales Haar: Über eine Haarkur freut sich jeder Haartyp! Noch besser wirkt diese allerdings in Kombination mit Wärme. Hierfür am besten die Haare mit Frischhaltefolie oder einem Handtuch einwickeln – die Haare werden es lieben!

Weißer Beißerchen

Wer wünscht sich nicht strahlend weiße Zähne? Bleachings sind aber nicht nur teuer, sondern auch relativ aggressiv. Dabei kann man seinen Zähnen auch mit einfachen Mitteln etwas Gutes tun. Neben einer regelmäßigen und gründlichen Zahnpflege raten Zahnärzte dazu, mindestens einmal im Jahr eine professionelle Zahnreinigung durchführen zu lassen. Zudem gibt es zahlreiche Lebensmittel, die die Zähne ganz natürlich aufhellen können – zum Beispiel Erdbeeren. Auch Zitronen hellen die Zähne auf. Diese sollten allerdings nicht im Übermaß verwendet werden, da sie den Zahnschmelz angreifen.

Wunderwaffe schwarzer Tee

Bei glänzender Haut einfach das Gesicht mit kaltem schwarzem Tee abspülen, einziehen lassen und nicht abwaschen. Der schwarze Tee zieht die Poren zusammen und mindert den Glanz. Wer nur an einigen Stellen glänzt, kann diese auch mit einem teegetränkten Wattebausch betupfen. Und auch für den Teebeutel gibt es noch Verwendung, denn dieser eignet sich wunderbar bei geschwollenen und geröteten Augen. Schwarzer Tee enthält nämlich Gerbstoffe, die den Stoffwechsel der Lymphdrüsen ankurbeln und abschwellend wirken. Einfach auf die geschlossenen Augen legen und für zehn Minuten einwirken lassen. Funktioniert übrigens auch mit grünem Tee!

Haarwäsche im Handumdrehen



Die Haare hängen schlaff herunter oder sind fettig? Ein klarer Fall für Trockenshampoo! Denn während man das Shampoo aus der Dose früher nur aus dem Badezimmer der Großeltern kannte, ist es mittlerweile bei den Promis so richtig angesagt. Ob Amanda Seyfried oder die Olsen-Zwillinge, alle schwören auf Trockenshampoos! Denn hiermit wird dem Haar im Nu Frische und Volumen gegeben – ideal also, wenn es schnell gehen muss oder man die Zeit bis zur nächsten Haarwäsche hinauszögern will. Außerdem soll Trockenshampoo im Gegensatz zu klassischem Shampoo die Haare sowie die Kopfhaut schonen.

Für glasklare Durchsicht



Bringt nicht nur euch selbst, sondern auch die Welt zum Strahlen – indem ihr für perfekte Sicht bei eurer Sonnenbrille, Brille und Co. sorgt. Ein feuchtes Brillenputztuch kommt da wie gerufen. Starke Schmutz am besten vorher mit Wasser entfernen und dann mit dem Brillenputztuch die Gläser in kreisenden Bewegungen reinigen.

Zeitersparnis

Bis der Nagellack endlich trocken ist, braucht man sehr viel Geduld. Wer die nicht hat, kann diesen simplen Trick anwenden: Einfach nach dem Lackieren die Nägel kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser halten – und schon ist der Nagellack getrocknet. Davor sollte man den Lack jedoch ca. 30 Sekunden an der Luft trocknen lassen, um eine wellige Oberfläche der Nägel zu vermeiden.



Haushalts NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

Schwarzkopf

Men

Jeder Mann hat seinen eigenen Kopf, und deshalb ist die neue Shampoo-Serie von Schwarzkopf auch speziell auf die individuellen Bedürfnisse von Männern ausgerichtet. Insgesamt stehen fünf verschiedene Produkte für jeden Haartyp zur Verfügung. Die leistungsstarke Formel mit 3-fach-Effekt sorgt für gesund aussehendes Haar, eine gepflegte Kopfhaut und aktivierte Haarwurzeln.

UVP € 2,99 (250 ml)



alverde

Körpermilchspray Wasserliebe

Dank wertvoller Öle wie Bio-Mandelöl und Bio-Jojobaöl sowie Bio-Shiabutter macht das alverde Körpermilchspray mit aquatisch-frischem Duft die Haut wunderbar zart und geschmeidig. Pflanzliches Glycerin, Wasserminze und Meerestalgextrakt helfen der Haut außerdem, ihre Feuchtigkeit zu bewahren.

UVP € 2,95 (150 ml)



WC-Ente

WC-Stein Aktive 3in1 Marine

Der WC-Reiniger mit Langzeitduft und Reinigungsschaum von WC-Ente sorgt für eine saubere sowie frische Toilette und reinigt mit jeder Spülung wirkungsvoll die Toilette. Der wohlriechende Marine-Duft hinterlässt dabei eine angenehme Frische, die bis zu drei Wochen lang anhält.

UVP € 0,95 (1 Stück)



Nivea

In-Dusch Gesichtspflege

Mit der neuen In-Dusch Gesichtspflege von Nivea braucht niemand mehr lange zu warten, bis die Gesichtscrème eingezogen ist. Sie zieht beim Duschen blitzschnell in die Haut ein, ohne dabei klebrige Rückstände zu hinterlassen. Dank der innovativen Formel sorgt sie für ein lang anhaltendes gepflegtes, angenehmes Hautgefühl. Die In-Dusch Gesichtspflege gibt es für alle Hauttypen.

UVP € 3,95 (75 ml)



Donkey

Mug Monster

Zu Kakao, Milch, Kaffee oder Tee ist die Lust nach Keksen oftmals besonders groß. Aber wohin mit dem Keks? Klar kann da auch ein Teller herhalten. Noch praktischer ist aber diese lustige Lösung von Donkey: der Keks-Becher mit integriertem Keks-fach. Damit bleibt der Keks trocken und knusprig, während der Kakao darüber im Becher schwimmt.

UVP € 12,95 (250 ml)



Tupperware

Speedy Chef

Wenn man ihn einmal hat, möchte man auf diesen praktischen Küchenbegleiter nicht mehr verzichten. Der Speedy Chef von Tupperware ist perfekt zum schnellen, luftig-leichten Aufschlagen von Eiweiß, Sahne, Cremes oder Mayonnaise. Auch flüssige Teige lassen sich mit wendigen Kurbeldrehungen ganz einfach zubereiten. Durch den integrierten Trichter können Flüssigkeiten nachträglich sauber umgefüllt werden.

UVP € 44,90 (1,35 l)



lavera

Glättendes Dusch-Peeling

Das glättende Dusch-Peeling von lavera aus grünem Kaffee, Grüntee, Trauben und Rosmarin besitzt durchblutende Eigenschaften, wirkt stimulierend und sorgt für ein seidenweiches Hautgefühl. Mit seinem effektiven Bio-Wirkstoffkomplex und natürlichen Peelingkörnern aus Jojoba entfernt es abgestorbene Hautschüppchen und kann so unerwünschte Hautunreinheiten reduzieren.

UVP € 3,95 (200 ml)



SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Tagliatelle und Co. – kleine Nudelkunde



Food Swap – Tauschen, Probieren, Genießen



Gesund, erfrischend und cremig – alles über *Joghurt*



Blanchieren, Bardieren, Flambieren – die wichtigsten Fachbegriffe in der Küche



brandnooz
Probier was Neues

Impressum

Herausgeber:
brandnooz Media GmbH
Stresemannstraße 23
22769 Hamburg
Tel. +49 30 788 9100 00
nooz@brandnooz.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Bräunig
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Kerstin Altmann, Lisa Pommerehke, Josephie Kurby,
Mascha Wansart
Anzeigen und Media:
Katharina Hochgräfe, Christian Lax, Maja Michaela Mörhing
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 16.000

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: Shutterstock/123object, Sea Wave

Sichere Dir jetzt das Genuss Box Abo!

- ✓ Bio- und Neuprodukte für Genießer
- ✓ Schlemmen vom Feinsten mit Top-Marken
- ✓ Mindestens 25 € Warenwert

Jetzt sichern!

www.brandnooz.de/genuss-box-abo

nur
19,99€
alle 2 Monate



Sommer-Genuss Box



GEMACHT, UM ALLES ANDERE IN
DEN SCHATTEN ZU STELLEN.

