

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preismempfehlung

Süße Sünden

Trendige Schlemmereien

Gelbes Gold

Superfood Kurkuma

SweetFamily Moments

500 Tester backen um die Wette

PUDDINGHIMMEL

Rezpte für herrlichen Pudding-Genuss



NEU & zuckerfrei



Enjoy your active lifestyle.
Enjoy fantastic treats.

In jedem Stück BeautySweeties® steckt feinste Qualität, beste Natur pur Zutaten sowie die exzellente Kombination aus fruchtigem Geschmack und den Beauty-Zutaten Coenzym Q10, Aloe Vera, Kollagen oder Biotin. Unverwechselbare Geschmackserlebnisse durch einzigartige Produkte.

BEAUTY Sweeties.

Lifestyle Confectionary

 beautysweeties.com

Liebe Noozies,



der Winter ist die perfekte Zeit, um es sich zu Hause gemütlich zu machen und sich dabei der einen oder anderen süßen Verlockung hinzugeben. Wir haben für Euch wieder jede Menge Rezepte, Tipps & Tricks sowie Trends gesammelt, um Euch gegen den Winterblues zu wappnen.

Pudding gehört wohl zu den Dessertklassikern schlechthin und kann dennoch überraschen. Seid gespannt auf unseren Diplomatenpudding und andere kreative Kreationen – von unseren Pudding-Rezepten kann selbst Mutti noch etwas lernen. Für alle, die zu den leckeren süßen Verführungen in dieser Ausgabe einen Ausgleich schaffen wollen, bietet unsere Rezeptstrecke zu gesunden und schnellen Rezepten einiges an Inspiration für den heimischen Herd. Mit unserem warmen Winter-Porridge ist die wichtigste Mahlzeit des Tages auch für Frühstücksmuffel gesichert.

Was macht Ihr eigentlich mit Euren grünen brandnooz Boxen? Neben neuen Produkten kann man auch tolle Dekoideen aus den Boxen herausholen. In unserem Schöner Leben-Teil zeigen wir Euch, wie ihr die Boxen in Eure Wohlfühlatmosphäre integrieren könnt!

Viel Spaß beim Schmökern & Schlemmen wünschen euch



Herausgeber
NOOZ Magazin

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team

INHALT

- S. 4 **Produkttest**
#Sweet Family Moments
- S. 6 **Produkt Nooz**
- Mhm... Rezepte**
- S. 8 Smarter Start ins neue Jahr
- S. 12 Im Pudding-Himmel
- S. 16 **Gewinnspiel** Wir verlosen 15 DVDs/Blurays von „Mother's Day“
- S. 18 **Genusswelt** Orient im Okzident
- S. 20 **Tipps & Tricks**
Gewürzgrundlagen
- S. 22 **10 Fakten über** Gluten
- S. 24 **Schöner Leben**
Bastelideen mit Boxen
- S. 28 **Im Trend** Superfood
Kurkuma
- S. 30 **Unterwegs** Sündhaft
süße Schlemmereien
- S. 34 **Vorschau & Impressum**

#SWEETFAMILY MOMENTS



Schokoladiger Puderzucker? Den SweetFamily Kakao-Puderzucker muss man einfach probieren! Deshalb haben sich gleich 500 fleißige Noozies bei unserem Produkttest ins Backvergnügen gestürzt und damit viele kreative Backwerke kreiert.



Ob als Kuchenglasur, im Plätzchenteig oder als Topping für Cupcakes – mit dem SweetFamily Kakao-Puderzucker gelingen schokoladige Backideen im Handumdrehen.



Der neue Kakao-Puderzucker lässt die Herzen aller Hobbybäcker höher schlagen. Verfeinert mit fettarmem Kakaopulver und einer leichten Vanillernote, ist er perfekt für die Herstellung von schokoladigen Teigen und Cremes oder zum Verfeinern von Desserts geeignet.



Anja96



Viele Tester, viele Ideen: Von Weihnachtsplätzchen, Lebkuchenhäuser und Co. über Cake Pops und Torten – der Kakao-Puderzucker verfeinert einfach jedes Backwerk.



Wie gut sich der Kakao-Puderzucker auch als Glasur eignet, zeigen die Noozies mit Plätzchen, Muffins und Kuchen.

Foto-wettbewerb
Unter den schönsten Fotos mit den leckeren Backkreationen haben wir eine Kitchen Aid im Wert von 700 € verlost – die Traummaschine für jede Küche! Bei all den vielen Einsendungen fiel die Auswahl wirklich schwer.
UNSER GEWINNER!





tic tac

**Emotions Edition**

Gefühle ausdrücken, das geht jetzt ganz einfach mit der neuen tic tac Emotions Edition! Die sechs fruchtigen Geschmacksrichtungen, bedruckt mit sechs verschiedenen Gefühlen, in einer Packung sorgen für viel Abwechslung und Spaß beim Naschen. Die leckere Geschmacksvielfalt ist nur für kurze Zeit im Handel erhältlich.



UVP € 1,39 (49 g)



Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

Santa Maria

Tortilla Chips Cheese Jalapeño

Hier kommt die authentisch mexikanische Spezialität direkt ins gemütliche Wohnzimmer und sorgt für ein echtes Texmex-Feeling. Die Kombination aus würzigem Käse und pikanten Jalapeños macht die knusprigen Mais-Chips zu einem leckeren Snack-Erlebnis. Sie sind perfekt zum Dippen geeignet und schmecken als Beilage zu Chili con Carne, Tacos oder mit Käse überbacken.

UVP € 2,49 (185 g)



Katjes

100 % veggie!

Richtig gelesen! Bei Katjes sind nicht nur die süßen Glücksgefühle vegetarisch, sondern sogar die komplette Produktrange. Das lässt Herzen von Naschkatzen höherschlagen. Denn egal ob für Fruchtgummi-Fans oder Lakritz-Liebhaber, die Katjes Leckereien sind ganz ohne tierische Gelatine und mit gutem Gewissen ein Genuss. Wenn das kein Grund für Glücksgefühle ist!

UVP € 0,99 (200 g)



Müller's Mühle

Gelbe Linsen

Ohne diese bunte Linsensorte wären viele Gerichte in Indien und im gesamten Orient undenkbar. Gelbe Linsen sind geschälte braune oder grüne Linsen. Sie haben eine Kochzeit von 10 Minuten und besitzen eine mehlig Konsistenz und ein besonders mild-nussiges, feines Aroma. Auch nach dem Kochen behalten sie ihre intensive Farbe, wodurch sie sich wunderbar für Suppen, Pürees, Beilagen, Salate und vegetarische Gerichte jeder Art eignen.

UVP € 2,49 (500 g)



Seeberger

Schoko-Mix

Zeit für Schokolade – Zeit für Genuss: Zart schmelzende Vollmilch-Luftschokolade, knackige Pekannüsse und Cashewkerne sowie fruchtig-säuerliche Kirschen und Cranberrys sorgen im neuen Seeberger Schoko-Mix für eine einzigartige Mischung. Die perfekte süße Auszeit für alle Naschkatzen. Erhältlich ab Ende Januar 2017.

UVP € 3,79 (150 g)



Villa Masecri

Sonne küsst Olivia

Bella Italia lässt grüßen! Der mediterrane Sonnenblumenaufstrich mit Olivengeschmack

bringt Urlaubsfeeling und Leichtigkeit in die heimische Küche. „Sonne küsst Olivia“ wird aus wertvollen Sonnenblumenkernen hergestellt und schmeckt leicht fruchtig. Feine Noten von Tomaten und Zucchini runden den Geschmack ab. Der herzhafte Brotaufstrich ist vegan und wird aus hochwertigen Zutaten hergestellt.

UVP € 3,50 (200 g)

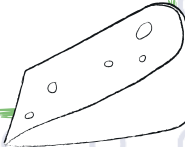


Birkel

**Nudel up
Käse-Bolognese**

Die deftige Birkel Nudel up „Käse-Bolognese“ schafft im Nu leckeren Nudelgenuss, denn der Käse ist schon drin! Fruchtige Tomatensauce, aromatischer Gouda und saftiges Hackfleisch bilden ein herzhaftes Geschmackstrio. Die perfekte Wahl für alle Bolognese-Fans, die bei kinderleichter Zubereitung nicht auf den vollen Bolognese-Geschmack verzichten wollen.

UVP € 2,69 (400 g)



SMARTER START INS NEUE JAHR

Ob vegetarisch oder vegan – gesundes Essen ist im Trend! Dass es gar nicht so schwierig ist, clean und smart zu kochen, beweisen diese Rezepte. Und ein gutes Körpergefühl gibt's auch gleich mit dazu!



Asia-Nudelsuppe

FÜR 2 PORTIONEN

BRÜHE:

- 1 STANGE STAUDENSELLERIE
- 1 GROSSE MÖHRE
- 1 STÜCK WEISSER RETTICH
- 1 ZWIEBEL
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 50 G INGWER
- 2 STANGEN ZITRONENGRAS
- 1 KLEINE ROTE CHILISCHOTE
- 1 BUND KORIANDERGRÜN (MIT WURZELN)
- 2 EL ÖL
- 3 STERNANIS
- 1 STANGE ZIMT

EINLAGE:

- 70 G ASIATISCHE BREITE REISNUDELN
- 2 STAUDEN PAK CHOI (À 100 G)
- 80 G SHIITAKE-PILZE
- 80 G MUNGBOHNENSPROSSEN
- 4 STÄNGEL THAI-BASILIKUM
- 3 FRÜHLINGSZWIEBELN
- 1-2 ROTE CHILISCHOTEN
- 1 BIO-LIMETTE
- 100 G TK-EDAMAME

1. Für die Brühe den Sellerie waschen und putzen, Möhre und Rettich schälen. Sellerie und Möhre in kleine Stücke, Rettich in grobe Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen. Die Zwiebel in Ringe schneiden, den Knoblauch in Scheiben. Zitronengras und Chili waschen und putzen. Zitronengras und Ingwer mit einem Mörserstößel anquetschen. Die Wurzeln vom Koriandergrün abschneiden und gründlich waschen, das Grün beiseitelegen.

2. In einem Topf das Öl erhitzen. Darin die Zwiebel so lange braten, bis sie gebräunt ist. Knoblauch, Möhre und

Sellerie dazugeben und unter Rühren 2-3 Min. anbraten, dann 1 l Wasser aufgießen. Rettich, Ingwer, Zitronengras, Chili, Korianderwurzeln, Sternanis und Zimtstange dazugeben. Die Brühe bei geringer Hitze zugedeckt ca. 45 Min. köcheln lassen.

3. Für die Einlage die Nudeln nach Packungsanweisung garen und in einem Sieb abtropfen lassen. Pak Choi waschen, putzen und einzelne Blätter teilen, große Blätter kleiner schneiden. Die Stiele aus den Pilzen drehen und die Hüte in breite Streifen schneiden. Sprossen abbrausen und abtropfen lassen. Thai-Basilikum und Koriandergrün abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob zerzupfen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem dunklen Grün in feine Ringe schneiden. Chilischoten waschen, putzen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Limette heiß waschen und in dünne Scheiben schneiden.

4. Die fertige Brühe durch ein feines Sieb abgießen und auffangen, dabei das Gemüse gut ausdrücken. 700 ml Brühe zurück in den Topf geben und erhitzen. Darin die tiefgefrorenen Edamame 10 Min. garen. Dann Pak Choi und Pilze dazugeben und bei geringer Hitze kurz mitgaren. Nudeln und Sprossen auf Suppenschüsseln verteilen und die heiße Suppe darüberlöffeln. Nun noch ganz nach Geschmack mit Kräutern, Frühlingszwiebeln und Chili bestreuen. Die Limettenscheiben einlegen oder den Saft über die Suppe träufeln.

Ihr seid neugierig geworden und wollt mehr smarte Rezepte? Im Buch „Besser Essen“ von Tanja Dusy werdet ihr fündig. Von Brotaufstrichen über Bowls und Suppen hin zu Hauptgerichten bietet das Buch eine vielseitige Auswahl an leckeren und gesunden Rezeptideen. Und Tipps und Hintergrundwissen zur cleanen und gesunden Ernährung gibt es praktischerweise gleich mit dazu. GU, € 19,99 (ISBN: 978-3-8338-5341-8)



Warmer Winter-Porridge

FÜR 2 PORTIONEN

- 1 APFEL
- ¼ L MILCH
- 60 G HIRSEFLOCKEN
- 1 EL (GESCHROTETER) LEINSAMEN
- 1 EL ROSINEN
- 1 PRISE SALZ
- ¼ TL ZIMTPULVER/
LEBKUCHENGEWÜRZ
- 1 BANANE
- 2 SPRITZER ZITRONENSAFT
- 2 TL HONIG (NACH BELIEBEN)

1. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Milch in einen Topf geben und aufkochen. Hirseflocken, Leinsamen, Rosinen, Salz und das Zimtpulver oder Lebkuchengewürz einrühren, die Apfelwürfelchen ebenfalls dazugeben.

2. Alles bei ganz geringer Hitze 10 Min. garen, dabei ein- bis zweimal umrühren und prüfen, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist, damit der Porridge nicht anbrennt – gegebenenfalls etwas Wasser oder auch noch ein wenig Milch dazugeben.

3. Inzwischen die Banane schälen, in dicke Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Fertigen Porridge auf Schälchen verteilen, die Banane daraufgeben und nach Belieben mit dem Honig beträufeln.

Tipp:
Soll der Porridge laktosefrei und vegan sein, die Milch einfach durch Getreide- oder Nussmilch ersetzen, den Honig durch Ahornsirup. Und wer nicht unbedingt glutenfrei essen möchte, kann statt Hirseflocken Haferflocken nehmen.



Grünkohlsalat mit Quinoa und Granatapfelkernen

FÜR 2 PORTIONEN

- 250 G (MÖGLICHT ZARTE) GRÜNKOHLBLÄTTER
- SAFT VON ½ ZITRONE
- SALZ
- 70 G (ROTE) QUINOA
- ½ GRANATAPFEL
- 30 G PEKANNUSSKERNE
- 1 (HASS-)AVOCADO
- 2 EL TAHIN (SESAMMUS)
- SAFT VON ½ ORANGE
- ¾ TL RASEL-HANOUT (MAROKKANISCHE GEWÜRZMISCHUNG)
- ¼ TL HARISSA (SCHARFE GEWÜRZPASTE)/CHILISAUCE
- PFEFFER

1. Den Grünkohl gründlich waschen und trocken schütteln. Die Blätter in mundgerechten Stücken von den Stielen zupfen (alle faserigen Teile entfernen) und in eine Schüssel geben. 1 EL

Zitronensaft und 1-2 Prisen Salz dazugeben und den Grünkohl kräftig mit den Händen durchkneten. Dann mindestens 30 Min. ruhen und ziehen lassen. 2. Inzwischen die Quinoa in ein feines Sieb geben und mit heißem Wasser abbrausen – das hilft, unangenehme Bitterstoffe zu entfernen. 180 ml Wasser aufkochen und salzen. Die abgetropfte Quinoa dazugeben, aufkochen und bei geringer Hitze 15-20 Min. zugedeckt garen. Vom Herd nehmen und offen ausquellen und lauwarm oder kalt werden lassen.

3. Währenddessen die Granatapfelkerne aus Schale und Trennhäuten lösen. Pekannüsse nach Belieben kleiner hacken. Avocado halbieren, den Kern

entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen lösen. Die Avocado grob würfeln, mit 1 TL Zitronensaft mischen und zum Grünkohl geben. Tahin mit dem übrigen Zitronensaft, dem Orangensaft und 5-6 EL Wasser zu einem cremigen, leicht flüssigen Dressing verrühren. Mit Rasel-Hanout, Harissa oder ChilisaUCE, Salz und Pfeffer würzen. 4. Die abgekühlte oder lauwarme Quinoa zum Grünkohl geben, das Dressing und einen Großteil der Granatapfelkerne und Pekannüsse untermischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit übrigen Granatapfelkernen und Nüssen bestreuen und servieren.



IM PUDDING- HIMMEL

Ob Groß oder Klein: Beim Thema Pudding sind sich alle einig – mehr davon! Aus diesem Grund feiern wir heute das Revival des Puddings, und zwar mit ausgefallenen Kreationen wie dem Salzkaramellpudding oder dem Diplomatenpudding. Mhm, einfach himmlisch!



Salzkaramell- pudding

FÜR 6-8 PORTIONEN

KARAMELLSIRUP:

6 BLATT GELATINE
½ TL MEERSALZ
200 ML KOCHENDES WASSER
100 G ZUCKER

PUDDINGCREME:

8 EIGELB
70 G BRAUNER FARINZUCKER
300 ML VOLLMILCH
200 ML SAHNE
250 ML SCHLAGSAHNE

1. Die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.
2. Das Meersalz in einem kleinen Gefäß oder einer Schüssel in kochendem Wasser auflösen. Den Zucker für das Karamell in eine trockene Sautierpfanne oder Bratpfanne schütten und zu hellbraunem Karamell schmelzen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und vorsichtig das Salzwasser hineingießen. Achtung, das spritzt! Zu einem Karamellsirup ohne Zuckerklumpen einkochen lassen. Den Sirup in eine Schüssel oder einen Messbecher mit Ausgießer füllen und etwas abkühlen lassen.

3. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gründlich ausdrücken und in den warmen Karamellsirup geben. Das Ganze schwenken, bis die Gelatine sich auflöst. Den Sirup zur Seite stellen.

4. Jetzt die Creme zubereiten. In einer großen Schüssel die Eigelbe und den Farinzucker leicht verquirlen, dabei 1 EL des Zuckers aufheben. Die Milch, die Sahne und den restlichen Farinzucker in einen Topf mit dickem Boden geben und bei schwacher Hitze bis kurz vor den Siedepunkt erwärmen.

5. Unter kräftigem Rühren die heiße Milchsahne mit der Ei-Farinzucker-Mischung vermengen. Das Ganze zurück in den Topf gießen und die Mischung langsam bei niedriger Hitze unter Rühren mit einem Silikonschaber oder einem Kochlöffel erwärmen, bis sie eine Temperatur von etwa 83–85 °C erreicht hat. Sie darf nicht kochen, sollte aber zu einer dünnen Creme reduziert werden.

6. Den Topf sofort vom Herd ziehen. Den Karamellsirup hin-

zufügen und in die Creme einrühren. Dann die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel geben und leicht abkühlen lassen, bevor sie in den Kühlschrank gestellt wird. Dort soll sie nun erkalten und am Rand der Schüssel leicht fest werden. Das dauert etwa 1-2 Std.

7. Die Sahne leicht steif schlagen und unter die abgekühlte Creme heben – zunächst nur eine kleine Menge, die kräftig untergerührt wird, damit eine homogene Masse entsteht. Danach die restliche Sahne behutsam unterheben.

8. Die Puddingcreme in eine geeignete Form gießen, die vorher mit kaltem Wasser ausgespült wurde. Für mindestens 6 Std., besser aber über Nacht in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest geworden ist. Anschließend den Pudding aus der Form stürzen und mit einem Überzug aus Salzkaramellsauce garnieren.



Mehr Pudding gefällig? Im Buch „Pudding. Edler Genuss aus besten Zutaten“ von Marie Holm werdet ihr fündig. Neben den Klassikern wie Vanille-, Mandel- oder Schokoladenpudding aus besten Zutaten finden sich hier edle neue Kreationen wie Aprikosenpudding, Pudding mit salzigem Karamell und Karamell-Popcorn sowie Weißer-Schokoladen-Pudding mit Jasmintee. Genau das Richtige für alle Dessert-Fans!
Jan Thorbecke Verlag, € 16,99 (ISBN: 978-3799511056)

Diplomatenpudding

FÜR 8-10 PORTIONEN

PUDDINGCREME:

7 BLATT GELATINE
400 ML VOLLMILCH
300 ML SAHNE
160 G ZUCKER
2 VANILLESCHOTEN
8 EIGELB
2 EL ARMAGNAC
300 ML SCHLAGSAHNE

FÜLLUNG:

150 G WEICHE BACKPFLAUMEN
50 G MARASCHINO-KIRSCHEN
75 G MAKRONEN
50 ML ARMAGNAC

1. Schritte 1-3 vom Mandelpudding übernehmen.
2. Den Topf sofort vom Herd ziehen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gründlich ausdrücken und zur heißen Creme geben. Umrühren, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Dann die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, den Armagnac einrühren und die Creme leicht abkühlen lassen, bevor sie in den Kühlschrank gestellt wird. Dort soll sie nun erkalten und am Rand der Schüssel leicht

fest werden. Das dauert etwa 1-2 Std.

3. Die Sahne leicht steif schlagen und unter die abgekühlte Creme heben – zunächst nur eine kleine Menge, die kräftig untergerührt wird, damit eine homogene Masse entsteht. Danach die restliche Sahne behutsam unterheben.

4. Die Puddingcreme zurück in den Kühlschrank stellen und noch etwas fester werden lassen, sonst sinkt die Füllung auf den Grund des Puddings.

5. Die Backpflaumen in mundgerechte Stücke schneiden und die Stiele von den Maraschino-Kirschen entfernen. Die Makronen grob zerbröseln, in einen tiefen Teller geben und mit Armagnac beträufeln. Etwas von der Puddingcreme in eine geeignete Form gießen, die vorher mit kaltem Wasser ausgespült wurde. Eine Schicht Pflaumen, Kirschen und Makronen darauflegen, wieder etwas Creme daraufgeben und mit den Zutaten wie bei einem Trifle weiterarbeiten. Mit Puddingcreme abschließen.

6. Die Form für mindestens 6 Std., besser aber über Nacht in den Kühlschrank stellen, bis der Pudding ganz fest ist. Anschließend den Pudding aus der Form stürzen und mit Backpflaumen und eventuell Maraschino-Kirschen garnieren.

Mandelpudding mit Amaretto

FÜR 6-8 PORTIONEN

7 BLATT GELATINE
300 ML SAHNE
400 ML VOLLMILCH
100 G ZUCKER
2 VANILLESCHOTEN
8 EIGELB
75 ML AMARETTO
300 ML SCHLAGSAHNE

Tipp:
 Dazu schmeckt ein fruchtiges Rhabarber- oder Johannisbeerkompott.

1. Die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

2. Die Sahne, die Milch und ein paar EL des Zuckers mit dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in einen Topf mit dickem Boden geben und bei schwacher Hitze bis kurz vor den Siedepunkt erwärmen. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanille in der Milchsahne zugedeckt 10-15 Min. ziehen lassen.

3. Die Eigelbe und den restlichen Zucker in einer großen Schüssel leicht verquirlen. Die mit Vanille aromatisierte Milchsahne bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und dann unter kräftigem Rühren zur Ei-Zucker-Mischung geben. Das Ganze zurück in den Topf gießen und die Mischung langsam bei niedriger Hitze unter Rühren mit einem Silikonschaber oder einem Kochlöffel erwärmen, bis sie eine Temperatur von ca. 83-85 °C erreicht hat. Sie darf nicht kochen, sollte aber zu einer dünnen Creme reduziert werden.

4. Den Topf sofort vom Herd ziehen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gründlich ausdrücken und zur heißen Creme

geben. Umrühren, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Den Amaretto hinzufügen und einrühren. Die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und leicht abkühlen lassen, bevor sie in den Kühlschrank gestellt wird. Dort soll sie nun erkalten und am Rand der Schüssel leicht fest werden. Das dauert etwa 1-2 Std.

5. Die Sahne leicht steif schlagen und unter die abgekühlte Creme heben – zunächst nur eine kleine Menge, die kräftig untergerührt

wird, um eine homogene Masse zu erhalten. Danach die restliche Sahne unterheben.

6. Die Puddingcreme in eine geeignete Form gießen, die vorher mit kaltem Wasser ausgespült wurde. Für mindestens 6 Std., besser aber über Nacht in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest geworden ist. Anschließend den Pudding aus der Form stürzen.

7. Zum Schluss den Pudding mit Maraschino-Kirschen garnieren.



Wir verlosen 15 DVDs/
Blu-rays von „Mother’s Day“

Das brandnooz Kreuzworträtsel



Wir verlosen 15 DVDs/Blu-rays von „Mother’s Day – Liebe ist kein Kinderspiel“ – perfekt für einen gemütlichen Filmabend! In dem Film geht es um die Geschichten mehrerer Mütter, die auf unterschiedliche Weise miteinander verwoben sind. Ob die alleinerziehende Mutter Sandy (Jennifer Aniston), die Schwestern Jesse (Kate Hudson) und Gabi (Sarah Chalke) oder die erfolgreiche Fernsehmoderatorin Miranda (Julia Roberts): Sie alle müssen verstehen lernen, dass die Liebe unterschiedliche Wege gehen kann. Mal verzaubert sie, mal lässt sie einen verrückt spielen, aber ohne sie wäre alles nichts. Mehr Infos zum Film unter www.mothersday-liebe.de.

Foto: www.mothersday-liebe.de

Runter

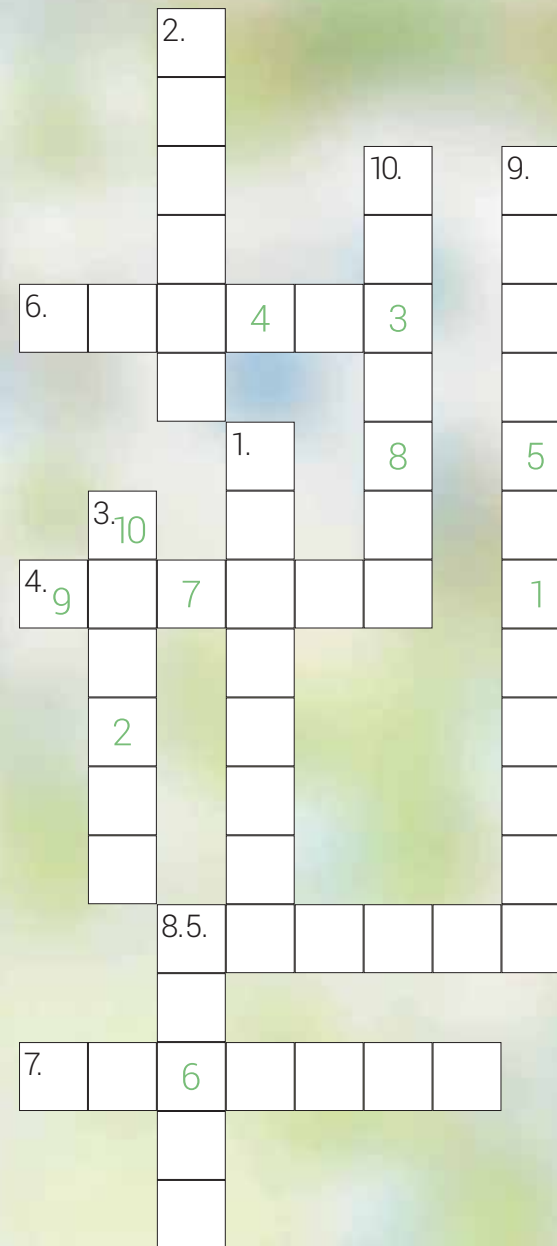
1. Frühstück aus England in einer Schüssel
2. Ein Dip aus Kichererbsen
3. Paste aus Sesam
5. Gewürzmischung aus 13 verschiedenen Komponenten
9. Kommt aus Berlin und wird normalerweise nur mit Puderzucker bestreut
10. Zutat in Marzipan

Quer

4. Ein teures Gewürz, das Risotto gelb macht
6. Der Kleber der Backwaren
7. Gelbe Wurzel, die Ingwer ähnelt
8. Englischer Begriff für Zerealie

Bitte mit dem Lösungswort angeben, ob eine **DVD oder Blu-ray** gewünscht ist.

Schickt das Lösungswort bis zum 31.01.2017 mit dem Betreff „**Februarrätsel**“ an nooz@brandnooz.de!



Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

ORIENT IM OKZIDENT

Die exotische orientalische Küche und ihre würzigen Zutaten kommen immer mehr in Deutschland an. Aber wenn man nicht gerade auf Reisen gewesen oder beim türkischen Basar um die Ecke zu Hause ist, weiß man mit Baba Ganoush, Harira und Co. oft gar nichts anzufangen. Wir bringen Licht ins Dunkel der exotischen Genüsse ...



Harira

Dieses Gericht ist eine traditionelle arabische Suppe, die meist zu besonderen Anlässen serviert wird. Nach Sonnenuntergang ist Harira eigentlich immer, wenn im Fastenmonat Ramadan die Gläubigen wieder essen dürfen, Bestandteil des Mahls oder sogar das Erste, was seit dem Morgen gegessen wird. Die traditionelle Suppe besteht aus Kichererbsen oder Linsen, Tomaten, Zwiebeln und Rindfleisch. Zum Schluss kommen frische Kräuter, vor allem Koriander, und Petersilie dazu.



Hummus

Dieser Dip ist eine orientalische Spezialität, die aus pürierten Kichererbsen, Tahini, Olivenöl, Salz und Gewürzen, wie Kümmel oder Koriander, besteht. Hummus ist im Libanon, in Israel und Syrien ein Nationalgericht und schmeckt besonders lecker zu Fladenbrot oder Bulgur-Salat. Mittlerweile gibt es auch bei uns in fast allen Supermärkten Hummus zu kaufen, da er besonders bei Veganern und Vegetariern immer mehr an Beliebtheit gewinnt.



Ras el-Hanout

Aus dem Arabischen übersetzt, bedeutet Ras el-Hanout Kopf des Ladens, was auch sehr gut passt, da es sich um eine Gewürzmischung handelt, die immer nur der Chef des Ladens herstellt. Welche Gewürze genau enthalten sind, ist regional und von Laden zu Laden unterschiedlich.

Häufige Komponenten sind Muskatnüsse, getrocknete Rosenkospfen und Chilis. Insgesamt besteht Ras el-Hanout aus 25 verschiedenen Gewürzen und ist besonders für Couscous und Fleischgerichte geeignet.



Tahini

Tahini ist eine Paste aus fein gemahlener Sesamkörnern und stammt aus der arabischen Küche. Es wird gerne als Beilage oder als Dip, mit Zitronensaft und Knoblauch verfeinert, zu allen möglichen Speisen gereicht. Es gibt zwei verschiedene Arten von Tahini: hergestellt aus weißem oder aus schwarzem Sesam. Meist werden aber beide Sorten gemischt. Tahini ist außerdem eine der Grundzutaten von Hummus.



Baba Ganoush

Baba Ganoush ist ein Püree aus Auberginen und Tahini und stammt aus der arabischen Küche. Es wird meist als Dip oder Beilage zu Falafel und Schawarma serviert. Bei der Zubereitung wird gegrillte und gehäutete Aubergine püriert, mit der Sesampaste vermischt und mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel verfeinert. Neben Fladenbrot darf die Auberginencreme bei keinem orientalischen Mahl fehlen.

GEWÜRZ-GRUNDLAGEN

Kochen ohne Gewürze? Wäre eine ziemlich traurige und fade Angelegenheit ... Denn sie sind es, die eine Speise erst aromatisch und besonders machen. Höchste Zeit also, sich etwas näher mit ihrer Zubereitung zu beschäftigen!

Kostspielig

Safran gehört mit zu den edelsten und teuersten Gewürzen. Deshalb sollte man besonders sorgsam mit ihm umgehen und

ihn vor allem nie zu lange mitkochen. Denn Hitze schadet dem zarten Aroma. Safran sollte außerdem nicht als Pulver, sondern immer in ganzen Fäden gekauft werden. Nur so kann man nämlich sicher gehen, dass es sich auch wirklich um die Fäden des Safrankrokus handelt und nicht um Ersatzstoffe wie Kurkuma oder Saflor.



Wichtiger Helfer

Fast alle Gewürze sollten nach Möglichkeit frisch gemahlen werden – zum Beispiel in einer Gewürzmühle. Denn so werden die ätherischen Öle erst unmittelbar vor der Verwendung freigesetzt, und die Aromen kommen viel besser zur Geltung. Das Zermahlen von Gewürzen im Mörser ist sogar noch praktischer, da man diesen im Gegensatz zur Gewürzmühle schnell und unproblematisch reinigen kann.



Mitkochen

Während man viele Gewürze erst zum Ende der Koch- und Garzeit hinzugeben sollte, gibt es auch würzige Gesellen, die länger erhitzt werden dürfen. Hierzu zählen beispielsweise Kümmel, Nelken, Zimt und Lorbeer, da sie ihr Aroma vergleichsweise langsam abgeben. Aus diesem Grund eignen sich diese Gewürze auch besonders gut für Eintöpfe und Schmorgerichte.

Scharfmacher

Wenn es darum geht, einem Gericht die nötige Schärfe zu geben, geht kein Weg an Chilis vorbei. Zunächst einmal gilt, dass rote Chilis schärfer sind als grüne. Zudem ist die getrocknete Variante schärfer als frische Chilis. Ebenfalls gut zu wissen: Die Scharfstoffe befinden sich außer im Fruchtfleisch vor allem in den Samen, im Samengehäuse und in den hellen Scheidewänden. Entfernt man diese Bestandteile, kann man die Schärfe reduzieren.



Süße Veredler

Gewürze sind nur etwas für herzhaftere Speisen? Auf keinen Fall: Ingwer, Nelken, Safran, Sternanis und Zimt eignen sich wunderbar, um Süßspeisen und Gebäck zu verfeinern. Und natürlich dürfen auch Vanille und Zimt in der Küche nicht fehlen – vor allem wenn es um Obstsalat, Milchreis und andere Leckereien geht.

Würziger Zusammenschluss

Wer denkt, dass es sich bei Curry nur um ein Gewürz handelt, der irrt gewaltig: Currypulver enthält nämlich ungefähr 13 verschiedene Komponenten, die je nach Gewürzmischung wiederum variieren können. In fast jedem Currypulver ist allerdings Kurkuma enthalten, denn hierdurch bekommt das Pulver seine charakteristische Farbe. Koriander, Kreuzkümmel und schwarzer Pfeffer kommen außerdem in den meisten Mischungen vor. Zu den Gewürzen, die je nach Mischung variieren, gehören beispielsweise Ingwerpulver, Muskatnuss und Paprikapulver.



ALLES ÜBER GLUTEN

Unzählige Lebensmittel enthalten es: ob Brot, Brötchen, Pasta oder Ketchup. Aber warum vertragen es manche Menschen nicht? Und wie spricht man Gluten eigentlich aus? Wir verraten euch 10 spannende Fakten!

Was ist Gluten?

Bei Gluten handelt es sich um ein Eiweiß (Protein), das in den Körnern von Getreiden wie Weizen, Roggen, Gerste und Dinkel steckt.

2. Glutensensitivität

Neben der Autoimmunerkrankung Zöliakie gibt es die Glutensensitivität. Eindeutige Befunde, wie stark sie der Zöliakie ähnelt, liegen bislang nicht vor, weshalb auch nicht ausgeschlossen werden kann, dass es sich bei dieser Form der Sensitivität um eine kurzfristige Unverträglichkeit handelt.

1.

3. Wo steckt Gluten drin?

Gluten steckt in Teigwaren wie Pizza und Pasta, in Brötchen, Keksen und Kuchen. Viele Soßen verdanken ihre Cremigkeit dem Protein. Sogar in Produkten wie Bier, Süßigkeiten und Cornflakes findet sich Gluten.

Der Kleber der Küche

Gluten kommt aus dem Lateinischen und bedeutet so viel wie „Leim“. In Verbindung mit Wasser bildet es sogenanntes Klebereiweiß. Dieses verleiht Brot und Gebäck ihre Form.

4.

5. Zöliakie

Nicht alle Menschen vertragen Gluten. Bei einer Glutenunverträglichkeit greift das Immunsystem den Bestandteil des Proteingebildes Gluten, „Gliadin“, sowie die Darmwand an. Die Symptome können sehr unterschiedlich sein, weshalb sie oft anderen Ursachen zugeschrieben werden. Über 80 % der Betroffenen sind sich ihrer Krankheit nicht bewusst.

6. Wie spricht man Gluten aus?

Die Aussprache des Proteins sorgt immer wieder für Diskussionsstoff. Liegt die Betonung auf dem „U“ oder auf dem „E“? Beide Varianten hört man häufig. Korrekt ist jedoch letztere, die das „E“ lang erklingen lässt.

Die Angst vor Gluten

Symptome von Zöliakie können unterschiedlichster Art sein. Von Muskelschwäche, Müdigkeit, Eiweiß- und Vitaminmangel über Nierenerkrankungen und Depressionen – all das kann mit einer Zöliakie zusammenhängen. Genauso gut können die Symptome aber auch von woanders herrühren. Daher gilt: Gluten ist nicht per se schlecht. Weitere mögliche Ursachen der Symptome sollten geklärt werden.

Gluten macht nicht dick

Immer mehr Menschen ernähren sich glutenfrei. Dies ist jedoch nur notwendig, wenn tatsächlich eine Glutenunverträglichkeit vorherrscht. Der Mythos, eine glutenfreie Ernährung helfe beim Abnehmen, ist so nicht korrekt, denn häufig wird das fehlende Gluten durch Fett oder Zucker ersetzt.

9. Ist Wildreis glutenfrei?

Reis an sich ist glutenfrei. Jedoch war man sich zu Beginn der 2000er unklar darüber, ob Wildreis – welcher aus botanischer Sicht eine mit dem Hafer verwandte Wasserpflanze ist – Gluten enthält. Seit 2005 ist jedoch klar, dass Wildreis frei von Gluten und somit auch für Menschen mit Glutenunverträglichkeit geeignet ist. Dennoch ist die Wildreis-Frage ein noch immer heiß diskutiertes Thema unter Betroffenen.

10. Allrounder Gluten: darum ist Gluten so beliebt

Gluten besitzt viele nützliche Eigenschaften, die in der Küche geschätzt werden. So bindet es Wasser, hat eine emulgierende (verbindet Fett mit Wasser) Wirkung, geliert, stabilisiert und ist ein guter Trägerstoff für Aromen.

BASTELIDEEN MIT DER BOX

Was macht man eigentlich mit den brandnooz Boxen, wenn sie ihren Dienst geleistet – und all die Produkt-Nooz zu euch geliefert haben?

Wir haben ein paar DIY-Bastelideen für euch, mit denen ihr im Handumdrehen Accessoires für zu Hause daraus basteln könnt.

Leuchtender Buchstabe

MATERIAL

EINE ALTE BRANDNOOZ BOX
LICHTERKETTE
CUTTERMESSER
HEISSKLEBEPISTOLE/ALLESKLEBER
FARBE ZUM PINSELN/SPRÜHEN
PINSEL
LINEAL
BLEISTIFT

So geht's:

1. Zwei Buchstaben ausschneiden, die jeweils exakt die gleiche Größe haben (wir haben uns für ein „B“ mit den Maßen 30 x 20cm entschieden).
2. Nun die Kanten, die zwischen Vorder- und Rückseite kommen, zurechtschneiden (die Tiefe, welche den Buchstaben dreidimensional macht). Diese sollten ca. 7 cm breit sein.
3. Löcher für die Lichter vorzeichnen und anschließend in einen der Buchstaben schneiden, sodass die Glühbirnen schwer durchpassen. Ganz unten auf dem anderen Buchstaben wird lediglich ein einzelnes, etwas größeres Loch für das Kabelende der Lichterkette geschnitten.
4. Den äußersten Rand mit Kleber bedecken und die Stücke für die Tiefe der Reihe nach im rechten Winkel daraufsetzen und gut andrücken.
5. Nun könnt ihr den Buchstaben in der Farbe Eurer Wahl bemalen oder ansprühen.
6. Die Glühlampen durch die Löcher stecken. Das Kabel durch das hintere Loch legen und die Rückseite vom hinteren Buchstaben an den Buchstaben ankleben. Nun die Lichterkette in die Steckdose stecken, den Buchstaben platzieren. Et voilà: ein leuchtender Buchstabe.





Der Bilderrahmen aus der Box

MATERIAL

EINE ALTE BRANDNOOX BOX
CUTTERMESSE
FLÜSSIGER KLEBER
FARBE ZUM BEMALEN/SPRÜHEN
EIN FOTO EURER WAHL

So geht's:

1. Aus der Box zwei Rechtecke (25 x 20 cm) zuschneiden.
2. Ein Rechteck mit dem Cuttermesser so zuschneiden, dass ein Rechteck mit den Maßen 10 x 15 cm in der Mitte ausgeschnitten wird, sodass ein Bilderrahmen entsteht.
3. Den Bilderrahmen ansprühen oder bemalen.
4. Bilderrahmen mit dem Hintergrund bekleben, darauf aufpassen, eine Seite frei zu lassen, damit man das Foto austauschen kann.
5. Nun ein beliebiges Foto reinton und den Bilderrahmen an die Wand hängen.



Ein Korb für's Bad

MATERIAL

EINE ALTE BRANDNOOX BOX
GROBES SEIL, Ø 8 MM (LÄNGE, JE NACH GRÖSSE DES KORBS, WIR HATTEN 12,8 METER)
CUTTERMESSE
HEISSKLEBPISTOLE
STOFF ZUM AUSKLEIDEN
(JE NACH GRÖSSE DES KORBS)

So geht's:

1. Den „Deckel“ der Box mit einem Cuttermesser entfernen und die Box so zurechtschneiden, dass sie nur noch 10 cm hoch ist.
2. Das grobe Seil nun mit der Heißklebepistole von unten nach oben um den Karton kleben, sodass der Karton an der äußeren Seite mit dem Seil verdeckt ist. Falls das Seil den Karton nicht komplett ummantelt, kann der Stoff noch den restlichen Karton bedecken.
3. Nun den Stoff zum Auskleiden zurechtschneiden und mit der Heißklebepistole in den Karton kleben. Den Stoff auf der äußeren Seite des Kartons überlappen lassen und am Karton ankleben.



SUPERFOOD KURKUMA

Die gelbe Wurzel gilt nicht mehr nur in Indien und Asien als Wundermittel, sondern erfreut sich auch bei uns immer größerer Beliebtheit. Wir verraten euch, warum das Gewürz auch in eurem Küchenschrank nicht mehr fehlen sollte.



Kurkuma – die gelbe Heilwurzel

Gelb, voller Vitamine und Mineralstoffe und weiterer positiver Eigenschaften, die man der gelben Wurzel gar nicht zugetraut hätte – das ist Kurkuma. Es erinnert optisch an die Ingwerknolle und gehört zur Gattung der Curcuma, die wiederum zu den Ingwergewächsen zählt. Kurkuma wächst meist in den Tropen und kann nach acht bis zehn Monaten geerntet werden. Die Knolle, aus der das bekannte gelbe Pulver hergestellt wird, hat so manchen positiven Effekt auf Körper und Gesundheit.

Gut für Körper und Seele

Kurkumin hat eine entzündungshemmende Wirkung und soll gegen bestimmte Arten von Krebs vorbeugen können. Es gilt als einer der heilsamsten Wirkstoffe. So wird ihm eine hemmende Wirkung bei schwierigen Krankheiten wie Alzheimer und Krebs nachge-

sagt. Außerdem wird vermutet, dass die Bitterstoffe den Heißhunger auf Süßes eindämmen und so eine Gewichtsreduktion bei Adipositas unterstützen. Auch gegen Falten soll es helfen, da das Gewürz eine straffende Wirkung auf das Bindegewebe hat.

In der Küche

Der Geschmack von Kurkuma ist pfeffrig, leicht erdig und würzig-herb mit einer leichten Schärfe, welche vom Kurkumin herrührt. Der Farbstoff kommt im Halm der Kurkuma-Pflanze vor. Fast jeder hat das gelbe Pulver bestimmt schon in der Gewürzmischung Curry gegessen, welches erst durch Kurkuma seine typisch gelbe Farbe bekommt. Außerdem ist es vielen anderen bei uns bekannten Gewürzmischungen beigemischt. Alle Gerichte, die eine exotisch-würzige Note bekommen sollen, können mit



Kurkuma-Pflanze

Kurkuma verfeinert werden. Es passt zu Currys, Dal-Gerichten, Suppen und Saucen.

Kurkuma wird immer beliebter, denn bei all den positiven Eigenschaften ist es auch noch lecker. Das erklärt, warum die Knolle so gefragt und neuer Liebling der Food-Blogger ist.

SÜNDHAFT SÜSSE SCHLEMMEREIEN

Manchmal muss es einfach etwas Süßes sein, um uns in der kalten und dunklen Jahreszeit den besonderen Energiekick zu geben. Damit der Winterschlaf keine Chance hat, haben wir drei zuckersüße Leckereien für euch probiert, die das Potenzial haben, so manchen grauen Wintertag zu erhellen ...



Hamburg:
Wandsbeker
Marktstraße 20-22,
22041 Hamburg

Deutschlandweit

WonderWaffel – das Café rund um die Waffel

In diesem Café ist die Waffel der Star: warm, duftend, gefüllt mit sündhaften Soßen, Eis, Früchten und Keksen – das ist die „WonderWaffel“, die nicht nur Zimt und Zucker kann. Seit 2012 erobert das süße und vor allem bunte Naschwerk aus Berlin-Kreuzberg ganz Deutschland und sogar – mit der ersten Filiale in Bern – auch die Schweiz im Sturm. Das Konzept ist simpel: Die klassische Waffel, gefüllt mit allem, was das süße Herz begehrt, soll alle Naschkatzen verwöhnen. Der Kreativität sind bei über 250 Kombinationsmöglichkeiten

keine Grenzen gesetzt, sodass kein Waffelwunsch offenbleibt. Bei einer Waffelbestellung hat man die Qual der Wahl. Die Basis bildet die Waffel, verfeinert mit einer Schicht Nutella, Karamell, weißer Schokolade oder Erdnussbutter. Bei der Auswahl der Toppings und Früchte fühlt man sich wie im Schlaraffenland. Zum Schluss darf natürlich auch der Puderzucker nicht fehlen. Mit Schokosoße wird dann noch der Name des Bestellers auf den Teller gezaubert – und voilà, mit Eis gefüllt ist die Waffel ein heißkalter Genuss!





Köln:
Bonner Str. 69,
50677 Köln

Berlin:
Neue Promenade 8,
10178 Berlin



Antonia
on Tour!

Köln, Berlin

Das Flakes Corner – Deutschlands erstes Cornflakes-Café

Randvolle Schüsseln mit bunten, knusprigen Frühstückszerealien – das Lieblingsfrühstück aus der Kindheit boomt. Nach den ersten Cereal-Cafés in London, Paris und den USA gibt es nun auch in Deutschland zwei Cafés rund um die bunten Getreideflakes. Seit Oktober 2016 hat das „Flakes Corner“ seine Türen und Tüte nach dem ersten Laden in Köln nun auch für die Berliner geöffnet. Wer den Laden betritt, wird von einer bunten Wand voller Cornflakes-Schachteln hinter der Ladentheke überrascht. Eine andere Wand ist mit Comics tapeziert – die Neunziger leben wieder. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Schüssel Cornflakes mit Zimtschnecken-, Erdnussbuttercup- und Donutgeschmack? Dazu noch Erdbeer- oder Bubblegum-Milch, Pop-Tarts und andere süße Toppings? Auf der Speisekarte des „Flakes Corner“ findet man über 100 internationale und nationale Cornflakes-Sorten, 20 verschiedene Toppings und 15 Sorten an Milch. Die Bowl bekommt man in drei verschiedenen Größen und sogar to-go.

Berlin

Muffles – Eine süße Liaison von Muffin und Waffel

Waffeln oder Muffins? – Hier gibt's beides. Außen sind die sogenannten „Muffles“ knusprig wie eine Waffel, innen aber weich wie ein fluffiger Muffin. Das ausgefallene Gebäck wird mit verschiedenen Espuma-Cremes gefüllt, abgeschmeckt mit saisonalen Früchten und mit Streuseln getoppt. Im Sommer kann man außerdem zwischen der klassischen Espuma-Füllung und Frozen Yoghurt mit verschiedenen selbstgemachten Soßen wählen. Der Clou: Die Leckerei bekommt man wie eine Waffeltüte serviert. So wird das Konzept, die Muffles im Schlendern und Quatschen genießen zu können, Programm. Die Muffles gibt es beim Streetfood Thursday in der Markthalle neun in Kreuzberg, im Sommer jeden Sonntag in der Kultur-Brauerei bei Streetfoodaufschne am Prenzlauer Berg.

Berlin:
Markthalle neun:
Eisenbahnstraße 42-43,
10997 Berlin

KulturBrauerei:
Schönhauser Allee 36,
10435 Berlin

Fotos: © brandmoos



SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Roh und lecker –
Tipps für das perfekte Tatar



10 süße Fakten –
Süßigkeiten



Pflanzen mit Stil –
Wohnen in grün



Jeder kann kochen –
unterwegs zum Kochhaus

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:
Danielle Fontanelli, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Bräunig
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Lisa Pommerenke, Hannah Heinemann, Claris da Costa
Anzeigen und Media:
Christian Pooch, Christiane Eckerich,
Björn Torvund, Urte Sjuts
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 14.000

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/©Dorchan, Evgeny Karandev, kazoka © brandnooz

Na, HUNGRIG?

Nature Valley Protein Riegel – Jetzt probieren!

NEU



- ✓ Enthält 50% weniger Zucker*
- ✓ Ohne künstliche Farbstoffe
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe

* Nature Valley™ Proteinriegel enthalten 50% weniger Zucker als der durchschnittliche Müsliriegel auf dem deutschen Markt (Februar 2016)

Sit  1806

Bünting Tee

Matcha

TRADITIONELL STEINGEMAHLENER
JAPANISCHER GRÜNTEE FERTIG PORTIONIERT.
JETZT PROBIEREN.



Neu!



www.entdeckematcha.de