brandnooz
Probier was Neues

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1 €
unverbindliche Preisempfehlung

Zeit für Brinner
Der neueste Food-Trend

Gutes tun an Ostern
Alles über die goodnooz Box

Bollywood lässt grüßen
Indische Küche – scharf, würzig, lecker

BLOGGER-REZEPTE
Vom Osterlamm zur Bärlauchsuppe

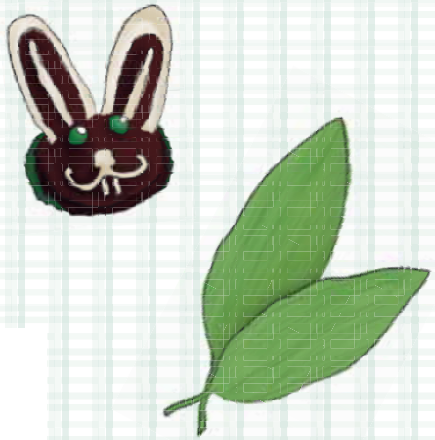
JETZT IM HANDEL:

DEUTSCHLANDS HÄRTESTES TEST-MAGAZIN.

Die neue TESTBILD. Jetzt im Handel.
Oder auf testbild.de

TEST Bild

Liebe Noozies,



der April macht, was er will, zum Beispiel den Bärlauch erntebereit und küchenfertig. Was Ihr bei der Zubereitung beachten solltet und wie Ihr Euch ein leckeres Bärlauchsüppchen kredenzt, erfahrt Ihr in dieser Ausgabe.

Leckere Osterrezepte dürfen in diesem Monat natürlich nicht fehlen. Das niedliche Osterlamm und die süßen Carrot Cake Bites sind dabei fast zu hübsch zum Vernaschen. „Bollywood lässt grüßen", heißt es dann in unserer Rezeptstrecke, in der wir Euch leckere indische Gerichte vorstellen. Und bei Erbsencurry und Kadhai Paneer kann man wunderbar sein kulinarisches Fernweh stillen und fühlt sich fast wie in Indien …

Trendig wird es dann beim Thema „Brinner". So heißt der neueste Food-Trend aus den USA, bei dem Frühstück und Dinner einfach kombiniert werden inklusive Essenszeit und Gerichten. Mutige können sich hier an Kreationen wie Waffeln mit paniertem Hähnchen oder Croissant mit Rührei versuchen. Und für Skeptiker empfiehlt sich der „softe Einstieg" mit Pancakes, Ahornsirup und Speck, den man mittlerweile auch schon auf deutschen Speisekarten findet …

Viel Spaß beim Schmökern
und ein schönes Osterfest wünschen Euch

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team

Herausgeber NOOZ Magazin

Fotos: Julia Kitzsteiner / ars vivendi Verlag (Titel)

INHALT

S. 4 **Unsere Nooz** Gutes tun – goodnooz Abo verschenken!

S. 8 **Produkt Nooz**

Mhm… Rezepte

S. 10 Bollywood lässt grüßen

S. 14 Lieblingsrezepte der Blogger

S. 20 Keks-Glück

S. 22 Ein perfektes Duo: Nudeln & Gemüse

S. 24 **Tipps & Tricks** Grün, grüner, Bärlauch

S. 28 **Im Interview** Köstliches aus aller Welt

S. 30 **Gewinnspiel** 3 x 8 Sorten Glück zu gewinnen!

S. 32 **Im Trend** Zeit für Brinner!

S. 34 **Vorschau & Impressum**

„MIT KINDERN. FÜR KINDER!“ DAS IST DAS MOTTO VON CHILDREN.

GEMEINSAM KOCHEN, GEMEINSAM ESSEN: DER CHILDREN MITTAGSTISCH

GUTES TUN –

GOODNOOZ ABO VERSCHENKEN!

Seit über drei Jahren unterstützen wir mit unseren goodnooz Boxen den Verein Children for a better World. Durch welche Projekte der Verein Kinder unterstützt und welche besondere goodnooz-Aktion es zu Ostern gibt, verraten wir euch jetzt.

Die goodnooz Box

Mit jeder Box eine warme Mahlzeit spenden – das ist das Prinzip der goodnooz Boxen. goodnooz Abonnenten können so jeden Monat etwas Gutes tun und dazu beitragen, dass Kinder aus sozialen Brennpunkten eine warme und gesunde Mahlzeit am CHILDREN Mittagstisch erhalten. Mit der brandnooz März Box wurden so bisher rund 50.000 Mahlzeiten für bedürftige Kinder ermöglicht! Und für Abonnenten der goodnooz Box gibt es noch einen weiteren Vorteil: Sie dürfen sich als goodnooz Abonnenten nämlich über ein Zusatzprodukt in jeder Box freuen!

Der Verein

Die Kinderhilfsorganisation CHILDREN wurde 1994 von Dr. Florian Langenscheidt und Gabriele Quandt gegründet. Seitdem fördert die Organisation jährlich rund 250 Projekte und erreicht damit mehr als 10.000 Kinder und Jugendliche. Die Hauptanliegen sind der wirkungsvolle Einsatz gegen Kinderarmut in Deutschland und die Förderung jungen Engagements.

Der CHILDREN Mittagstisch

In den 55 CHILDREN Mittagstischen werden sozial benachteiligte Kinder nicht nur mit gesunden und warmen Mahlzeiten versorgt, sondern auch spielerisch am Kochen beteiligt. Sie erwerben dabei wichtige Kenntnisse und Kompetenzen rund um gesunde Ernährung, Umgangsformen und gesellschaftliche Teilhabe – wertvolle Voraussetzungen für die erfolgreiche Entwicklung eines Kindes.

Mit Kindern. Für Kinder!

Sozial benachteiligten Kindern ermöglicht CHILDREN den Zugang zu Bildung und Selbstständigkeit. CHILDREN unterstützt zudem Kinder und Jugendliche, die sich für ein soziales Anliegen engagieren. „Mit Kindern. Für Kinder!“ heißt das Motto hinter diesem Förderansatz. Engagierte Kinder und Jugendliche können sich so mit ihrem Charity-Projekt beispielsweise für das Programm CHILDREN JUGEND HILFT! bewerben und finanzielle Unterstützung für ihr Projekt oder die Teilnahme an interessanten Workshops gewinnen.

Schon 50.000 gespendete Mahlzeiten!

Fotos: Merlin Nadj-Torma und Patrick Meroth

goodnooz Abo verschenken und **Gratis Box als Dankeschön** erhalten!

Gutes tun an Ostern

Du möchtest dazu beitragen, dass noch mehr Mahlzeiten gespendet werden?

Dann verschenke doch einfach ein 3-, 6- oder 12-Monats-goodnooz Abo zu Ostern!

Als Dankeschön erhältst Du eine exklusive goodnooz Dankeschön Box!

Aktionszeitraum ist der 30.03. bis 18.04.2017.

www.brandnooz.de/oster-goodnooz

Für Box-Abonnenten

Du bist bereits Abonnent der brandnooz Box, willst aber auch gern Gutes tun und die goodnooz Box abonnieren?

1. Einfach die goodnooz Box zusätzlich online bestellen.
2. Schreib eine Mail an goodnooz@brandnooz.de falls Du Dein reguläres Abo pausieren lassen willst.
3. Fertig! Dein reguläres Abo wird von uns auf die goodnooz Box umgestellt.

DAS FRUCHTPAKET FÜR UNTERWEGS

Lust auf eine kleine Fruchtpause zwischendurch? Da kommt das Fruchtmus Bio-pfelino von Spreewaldhof genau richtig! Denn es ist praktisch, natürlich und lecker. Hier erfahrt ihr, was genau drinsteckt.

Dass Obst gesund ist, wissen wir alle. Im Alltag ist es nur manchmal nicht so einfach mit der gesunden Ernährung ... Das dachte sich auch Spreewaldhof und hat deshalb einen leckeren Fruchtsnack aus 100 % Frucht entwickelt! Für das Fruchtmus Bio-pfelino werden nur die besten Früchte aus kontrolliert biologischem Anbau verarbeitet – und das besonders schonend. Im cremig-weichen Fruchtmus stecken keine Konzentrate oder Zuckerzusätze*, dafür aber eine Portion Vitamin C – perfekt für zwischendurch oder unterwegs.

Bio-pfelino ist dank seiner wiederverschließbaren Verpackung perfekt für zwischendurch – sei es in der Schule, im Büro oder unterwegs. Und auch für geschmackliche Abwechslung ist dank drei verschiedener Geschmacksrichtungen gesorgt.

Die Basis bildet hierbei leckeres Apfelfruchtmus, das man entweder in der Kombination Erdbeer-Banane, Banane-Heidelbeer oder mit Birne genießen kann. Für alle Fruchtliebhaber ist Bio-pfelino also genau der richtige Snack – praktisch, naturbelassen und natürlich richtig lecker!

Unterwegs snacken? Kein Problem mit dem neuen Bio-pfelino Fruchtmus von Spreewaldhof. Denn hier werden nur die besten Früchte aus kontrolliert biologischem Anbau verarbeitet. Und weil so viel Gutes in ihm steckt, bleibt auch kein Platz mehr für Konzentrate oder Zuckerzusätze*. Erhältlich in den Sorten Erbeere-Banane in Apfel, Banane-Heidelbeere in Apfel und Birne in Apfel.

UVP € 0,99 (100 g)

SPREEWALDHOF

* Nur mit der natürlichen Süße der Früchte

Fotos: Shutterstock/ Beauty photographer, Jakapan Kammanem, KatyaPulina, Y Photo Studio

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

Sinalco

EXTRA

Bei Sinalco EXTRA gibt's jetzt extra viel Frucht und eine Extra-Portion Geschmack! Die zwei brandneuen Sorten – Orange-Maracuja mit extra fruchtig-tropischer Note und Limette-Melone mit extra fruchtig-herber Note – erfrischen mit 10 % Saft. Sinalco EXTRA schmeckt am besten gekühlt. Nur für kurze Zeit erhältlich.

UVP € 0,99 (0,75 l)

Little Lunch

Bio Smoothie Yellow

Jetzt wird's fruchtig! Im Bio-Smoothie „Yellow" stecken mehr Zutaten als in so manchem Obstsalat. Klar, der Klassiker Apfel darf nicht fehlen. Exotische Früchte wie Mango, Maracuja und Banane veredeln die Rezeptur um eine leckere und süße Note. Das Superfood Goji Beere punktet mit Vitaminen und Mineralien. Vereint mit den Zitrusfrüchten Orange und Limette wird der "Gelbe" zu einem rundum tropischen Geschmackserlebnis.

UVP € 2,39 (250 ml)

Davert

Quinoa-Cup

Der Quiona-Cup „Mexikanisch" ist eine herzhaft-leckere und schnell zubereitete Zwischenmahlzeit. Mexikanische Gewürze sowie ein Hauch Chili, vereint mit dem Geschmack von Quinoa, Mais und roter Paprika, bieten ein pikantes Geschmackserlebnis. Einfach aufreißen, aufgießen, fünf Minuten vorfreuen und genießen!

UVP € 1,99 (65 g)

Loacker

Classic Chocolat

Loacker Classic Waffeln gibt es ab sofort neu auch mit Schokolade überzogen als Loacker Classic Chocolat. Zwei Schichten Haselnusscreme zwischen drei knusprigen Waffelblättern, großzügig überzogen mit feiner Milchschokolade – das ist die neue Loacker Classic Chocolat Napolitaner. Für Liebhaber dunkler Schokolade gibt es die neue Loacker Classic Chocolat Dark Noir Fondente mit einem intensiven fein-herben Geschmack.

UVP € 1,09 (59 g)

Schamel

Moutardine® Senf-Curry-Sauce

Die Schamel Moutardine® Senf-Curry-Sauce ist ein Allrounder in der Küche. Ob als Dip, zum Würzen oder Garnieren, die leckere Senfsauce veredelt jedes Gericht. Mit ihrer leichten Schärfe und den Noten von Curry und Meerrettich verspricht sie Genussmomente in Kombination mit Geflügel, gegrilltem Fleisch sowie Gemüsesticks.

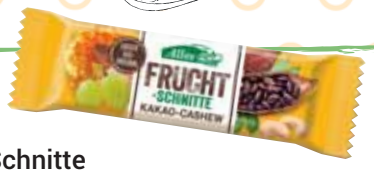
UVP € 1,85 (140 ml)

TASTE NIRVANA

Coco Passion/Maracuja

100 % natürliches Kokoswasser mit leckerem Fruchtfleisch und Kernen aus der Passionsfrucht – das ist der neue Drink Coco Passion/Maracuja. Hier kommen keine Aromen in die Flasche, denn das Kokoswasser enthält kein Konzentrat, kein Zucker und ist fettfrei, laktose- & glutenfrei. Und für den extra Kick sorgen die knusprigen Samen, die dem Drink das gewisse Etwas geben.

UVP € 1,99 (280 ml)



Allos

Frucht-Schnitte

Die Allos Frucht-Schnitte „Kakao-Cashew" verschafft fruchtig-schokoladigen Genuss, ohne zu beschweren. Der leckere Snack für zwischendurch besteht aus einer Kombination feinster Trockenfrüchte, knackigen Cashews und Kakaopulver. Rosinen und Datteln sorgen für eine fruchtige Note. Die Allos Frucht-Schnitte gibt es auch in den Sorten „Banane-Kakaonibs" und „Kokos".

UVP € 0,89 (30 g)

biozentrale

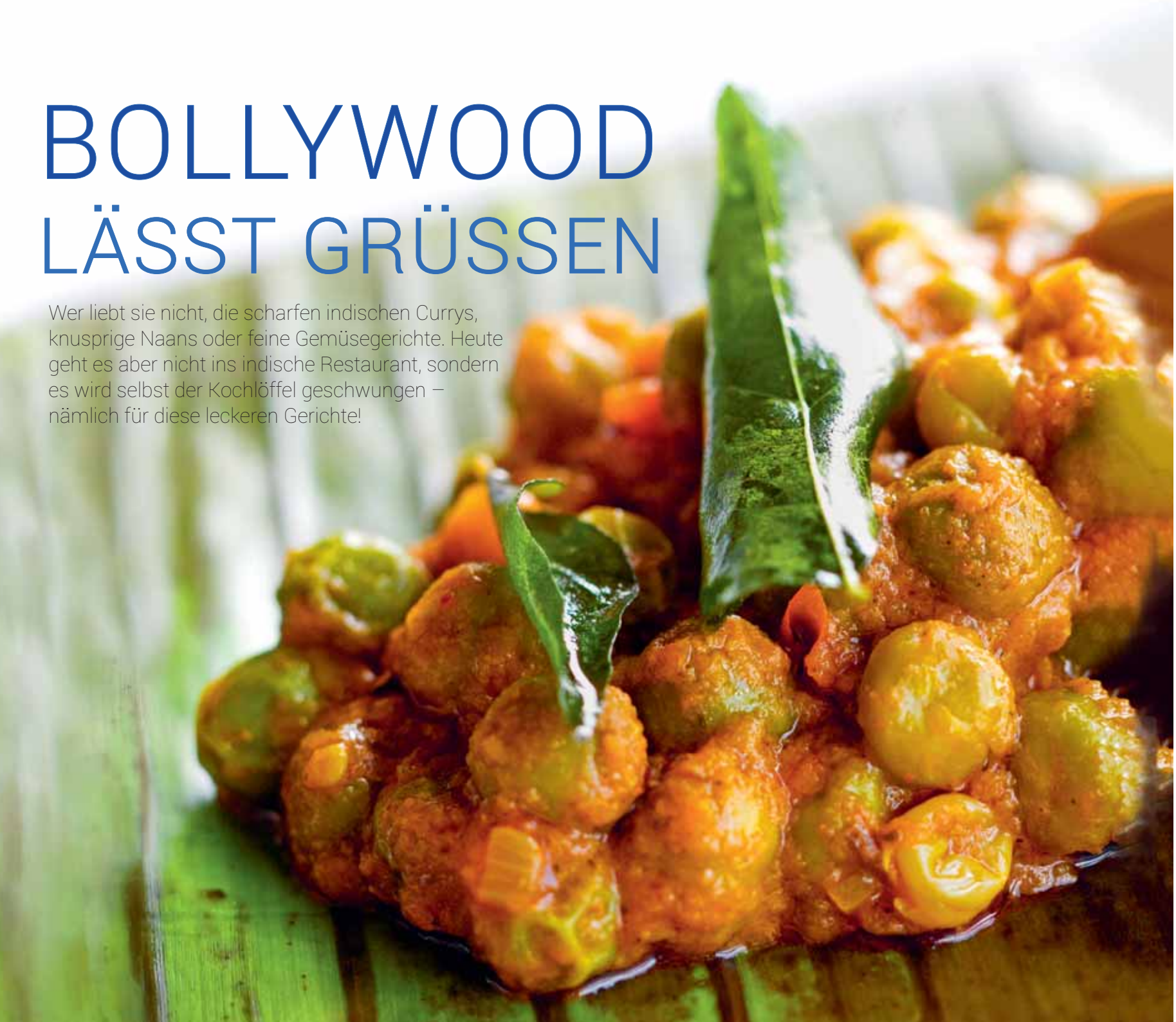
Hofliebe Schlemmermüsli

Die exquisite Komposition aus Früchten und Schokolade sorgt für wahre Gaumenfreuden und macht jedes Frühstück Löffel für Löffel zu einem Highlight am Morgen. Knackig-herbe Schoko-Nuggets und zart schmelzende Schokoplättchen treffen auf vollmundige Sauerkirschen und fruchtige Johannisbeeren.

UVP € 3,79 (375 g)

BOLLYWOOD LÄSST GRÜSSEN

Wer liebt sie nicht, die scharfen indischen Currys, knusprige Naans oder feine Gemüsegerichte. Heute geht es aber nicht ins indische Restaurant, sondern es wird selbst der Kochlöffel geschwungen – nämlich für diese leckeren Gerichte!



Erbsencurry

FÜR 4 PORTIONEN

1 ZWIEBEL
2 KNOBLAUCHZEHEN
50 G INGWERWURZELN
6 EL GHEE
1 TL GEMAHLENER KREUZKÜMMEL
1 TL GEMAHLENE KURKUMA
1 TL CURRYPULVER
6 FRISCHE CURRYBLÄTTER
1 TL TOMATENMARK
500 G ERBSEN (FRISCH ENTHÜLST/TIEFGEKÜHLT)
SALZ
FRISCH GEMAHLENER PFEFFER

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Den Ingwer schälen und reiben.
2. Das Ghee in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Kurkuma, Currypulver und Curryblätter darin anbraten.
3. Das Tomatenmark hinzufügen und alles unter Rühren weitere 5 Min. braten.
4. Die Erbsen und 200 ml Wasser dazugeben. Das Ragout unter Rühren bei schwacher Hitze 10 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Dazu Naans oder Chapatis reichen.

Chili-Küchlein

FÜR 4 PORTIONEN

250 G GELBE SPALTERBSEN
2 KNOBLAUCHZEHEN
4 FRÜHLINGSZWIEBELN
½ BUND KORIANDERGRÜN
½ TL SALZ
1 TL GEMAHLENER KREUZKÜMMEL
2 PRISEN CHILIPULVER
ÖL ZUM FRITTIEREN

1. Die Erbsen 8 Std. in reichlich Wasser einweichen. Abgießen und sehr gut abtropfen lassen.
2. Den Knoblauch schälen und zerdrücken. Die Frühlingszwiebeln putzen und hacken. Das Koriandergrün waschen und hacken.
3. Die Erbsen mit dem Salz in der Küchenmaschine zerkleinern. Zwiebeln, Gewürze und Knoblauch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen. Im heißen Öl portionsweise frittieren, dabei ständig mit einem Schaumlöffel rühren. Heiß servieren.

Das Kochbuch „Bollyfood" von Jean-François Mallet nimmt den Leser mit auf eine Reise durch die indischen Viertel in London, Paris oder Mumbai und zeigt die bunte Vielfalt der jeweils lokal gefärbten indischen Küche. In über 100 Rezepten finden Liebhaber der indischen Küche eine große Auswahl an Gerichten, die von vegetarischen Köstlichkeiten wie Gemüseachars über Chicken Tandoori bis hin zu geeistem Mango-Lassi reichen. GU, € 39,90 (ISBN: 978-3-8338-5682-2)

Fotos: Gräfe und Unzer Verlag/ Fotograf: Jean-François Mallet

Kadhai Paneer

FÜR 4 PORTIONEN

3 GRÜNE PAPRIKASCHOTEN
50 G INGWERWURZELN
2 ZWIEBELN
2 KNOBLAUCHZEHEN
400 G PANEER
4 EL GHEE
1 TL GEMAHLENER KARDAMOM
1 EL CURRYPULVER
SALZ
FRISCH GEMAHLENER PFEFFER

1. Die Paprikaschoten halbieren, putzen und quer in breite Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und reiben. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Den Paneer würfeln.
2. Das Ghee in einem Topf erhitzen. Die Paneerwürfel darin hellbraun braten, dann auf einem Teller abtropfen lassen.
3. Die Paprikastreifen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kardamom und Currypulver 10 Min. unter Rühren braten.
4. 100 ml Wasser hinzufügen. Alles unter gelegentlichem Rühren weitere 10 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Paneer untermischen. Sofort servieren.

LIEBLINGSREZEPTE DER BLOGGER

Der Frühling naht. Dies kann man auch im Blogger-Universum erkennen: Gerichte mit saisonalen Zutaten wie Bärlauch, Spargel oder Erdbeeren sowie Osterrezepte machen Appetit auf diese tolle Jahreszeit – Frühling, wir kommen!

Regina
vom Blog:
„Kochen aus Liebe"

Bärlauchsuppe mit kleinem Hähnchenspieß

FÜR 4 PORTIONEN

200 G BÄRLAUCH
500 G MEHLIGKOCHENDE KARTOFFELN
2 SCHALOTTEN
OLIVENÖL
1 TL GEMÜSEBRÜHPULVER
400 G HÄHNCHENBRUSTFILET FÜR DIE BRÜHE
50 G SAHNE
FLEUR DE SEL
¼ TL PIMENT D'ESPELETTE
200 G HÄHNCHENBRUSTFILET ZUM BRATEN
1 TL TRIGUISAR-GEWÜRZMISCHUNG, ALTERNATIV CURRY- UND PAPRIKAPULVER
HOLZSPIESSE ZUM SERVIEREN

1. Den Bärlauch waschen und trocken tupfen oder in der Salatschleuder kurz trocknen. Kartoffeln und Schalotten schälen und klein würfeln, dann in 3 EL Olivenöl etwa 3-4 Min. lang leicht anbraten.
2. Mit 1 l Wasser ablöschen und das Gemüsebrühpulver einrühren. Das Hähnchenbrustfilet ca. 20 Min. darin kochen, anschließend entfernen. Es kann beispielsweise klein gezupft in einem Salat verwendet werden.
3. Den Bärlauch klein schneiden und im Mixer noch etwas mehr zerkleinern, dann in die Brühe geben und 1-2 Min. auf kleinster Flamme köcheln lassen. Wer einen Elektroherd hat, kann dafür einfach die Restwärme nutzen. Der Bärlauch sollte nur erwärmt werden und nicht kochen, damit er seine Farbe behält. Die Sahne zugeben und mit etwas Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Die Suppe kurz mit dem Stabmixer pürieren.
4. Für die Hähnchenspieße das Brustfilet in dünne Streifen schneiden, auf Holzspieße stecken und mit Triguisar würzen. Kurz mit etwas Öl in der Pfanne braten und die Hähnchenspieße zur Bärlauchsuppe servieren.

Osterlamm „Rocky Road“

FÜR 2 OSTERLÄMMER

250 G BUTTER
250 G ZUCKER
ETWAS VANILLEMARK
5 EIER
ABGERIEBENE SCHALE VON
½ BIO-ZITRONE
375 G MEHL
2 TL BACKPULVER
5 EL MILCH
200 G VOLLMILCH-KUVERTÜRE
BUNTE MINI-MARSHMALLOWS
ZUCKERDEKO
2 LAMM-BACKFORMEN

1. Die Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillemark dazugeben, dann die Eier einzeln hineinschlagen. Zitronenschale, gesiebtes Mehl, Backpulver und Milch unterheben und den Teig auf zwei gut gefettete und mit Bröseln ausgestreute Lamm-Backformen verteilen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) oder 180 °C (Umluft) ca. 40 Min. backen. Die Figuren anschließend vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Eventuell abstehende Ränder vorsichtig abschneiden.
3. Die Kuvertüre schmelzen, die Lämmer damit bestreichen und gleich die bunten Mini-Marshmallows andrücken, das Gesicht dabei aussparen. Mit Zuckerdeko zwei Augen und ein Schnäuzchen ankleben.

Fotos: Regina Oberste Berghaus, Julia Kitzsteiner, Sarah Goller/ ars vivendi verlag

Carrot Cake Bites

FÜR EIN HALBES BLECH

350 G MEHL
1 PCK. BACKPULVER
1 TL ZIMT
4 EIER
150 ML ÖL
100 G BRAUNER ZUCKER
100 G GEHACKTE WALNÜSSE
220 G GERIEBENE KAROTTEN
350 G KUVERTÜRE
BUNTE STREUSEL

1. Alle Zutaten außer der Kuvertüre und den Streuseln in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel 3 Min. lang gut rühren. Es sollte ein zäher Teig entstehen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Ober-/Unterhitze) für 10-15 Min. backen.
2. Während der Carrot Cake abkühlt, die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Den Boden in gleichmäßige Vierecke schneiden und jedes Stückchen einzeln in die Kuvertüre tauchen oder mit Kuvertüre übergießen. Auf einem Gitterrost abtropfen lassen und noch während sie nass sind, mit Dekostreuseln bestreuen.
3. Sobald die Schokolade fest geworden ist, sind die Carrot Cake Bites fertig und können gegessen zu werden!

„Vier Jahreszeiten – 100 Foodblogger – 100 Lieblingsrezepte“, das ist das Motto des Buches „100 Blogger haben wir gefragt“ von Simone Goller. Von Milchreis-Erdbeer-Sushi im Frühling über Smoothie im Sommer, Kürbislasagne im Herbst bis zu Gewürzkuchen im Winter: Hier ist für jeden Foodie genau das Richtige dabei – optisch und geschmacklich. Und natürlich darf auch die Kurzvorstellung eines jeden Blogs nicht fehlen. Erschienen im ars vivendi verlag, € 25,00 (ISBN: 978-3-86913-716-2)

OSTERHASEN
ZUM VERNASCHEN

Was abgesehen von Schokoladeneiern an Ostern nicht fehlen darf? Natürlich der Osterhase! Und dieser schmeckt am besten in Form von selbstgebackenen Muffins. Dank des SweetFamily Kakao-Puderzuckers ist auch für die schokoladige Note gesorgt ...

Der neue SweetFamily Kakao-Puderzucker lässt die Herzen aller Hobbybäcker höherschlagen. Verfeinert mit fettarmem Kakaopulver und einer leichten Vanillenote, ist er perfekt zum Verfeinern von Desserts oder für die Herstellung von schokoladigen Teigen und Cremes geeignet. Mit dem SweetFamily Kakao-Puderzucker gelingen auch Kakaoglasuren für Kuchen, Muffins und Co. ganz easy: Einfach mit Wasser glatt rühren, fertig!

UVP € 1,49 (300 g)

SweetFamily Nordzucker

Fotos: SweetFamily

Osterhasen-Kakao-Muffins

FÜR 12 STÜCK

MUFFINS
200 G MÖHREN
50 ML ORANGENSAFT
100 ML EIWEISS
100 ML RAPSÖL
120 ML VOLLMILCH-JOGHURT
180 G SWEETFAMILY KAKAO-PUDERZUCKER
1 PCK. VANILLEZUCKER
200 G MEHL (TYPE 405)
1 TL BACKPULVER
1 TL NATRON

HASENOHREN AUS HIPPENTEIG
2 EIWEISS
100 G SWEETFAMILY PUDERZUCKER
100 G MEHL (TYPE 405)
50 G SWEETFAMILY KAKAO-PUDERZUCKER
1 EL BUTTER
1 EL MEHL

DEKO
ZUCKERGLASUR
SPAGHETTI + SCHOKOLINSEN

1. Für die Muffins geschälte Möhren in 1 cm breite Scheiben schneiden, mit Orangensaft ca. 5 Min. weich kochen und abkühlen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. 12 Muffinförmchen auf einem Backblech zusammen mit Papiermanschetten auslegen. Möhren mit Saft fein pürieren. 100 ml Eiweiß, Öl, Joghurt, 180 g Kakao-Puderzucker und Vanillezucker untermixen. 200 g Mehl, Backpulver und Natron in einer Rührschüssel vermischen. Möhrenmasse zugießen und verrühren. Teig in die Formen füllen, 35 Min. backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Für die Hasenohren 2 Eiweiß in eine Rührschüssel geben, Puderzucker und 100 g Mehl daraufsieben und zu einem glatten Teig verquirlen. Die Hälfte des Teigs in einen Gefrierbeutel füllen. 50 g Kakao-Puderzucker unter den übrigen Teig rühren und diesen in einen zweiten Gefrierbeutel füllen. Ein Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Die Ecken der Gefrierbeutel anschneiden. Mit dem hellen Teig die Umrisse (ca. 8 cm) der 24 Ohren und den Mittelstrich auf das Blech spritzen. Mit dunklem Teig ausfüllen. Auf mittlerer Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) 4-5 Min. goldbraun backen. Die Ohren noch heiß mit einer Palette vom Blech schaben.

3. Muffins an zwei Stellen einschneiden, Ohren hineindrücken. Mit Zuckerglasur, Spaghetti und Schokolinsen garnieren.

KEKS-GLÜCK

Beim kleinen Pausenglück dürfen Kekse nie fehlen. Aber auch in der Rührschüssel wollen wir auf die knusprigen Begleiter nicht verzichten. Denn erst mit Keksen wird das Backvergnügen so richtig crunchy – überzeugt euch selbst!

Apfelküchlein

FÜR ETWA 10 STÜCK

TEIG:
150 G WEIZENMEHL
3 TL BACKPULVER
100 G KEKSE, Z. B. LEIBNIZ KEKS & MORE APFEL-ZIMT-CRUNCH (ZERBRÖSELT)
40 G ZUCKER
125 G MAGERQUARK
50 ML MILCH
50 ML SPEISEÖL

BESTREICHEN:
20 G BUTTER
50 G APRIKOSENKONFITÜRE
1 EL WASSER

BESTREUEN UND BELEGEN:
50 G KEKSE, Z. B. LEIBNIZ KEKS & MORE APFEL-ZIMT-CRUNCH (ZERBRÖSELT)
300 G ROTE ÄPFEL, Z. B. ELSTAR
2 EL ZITRONENSAFT

1. Alle Leibniz Kekse fein zerbröseln. Danach 100 g der Keksbrösel mit Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel gut vermischen. Zucker, Quark, Milch und Öl hinzufügen und die Zutaten mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte zu einer Rolle von etwa 25 cm formen, in zehn Stücke schneiden. Die Teigstücke zu einer Kugel formen und auf zwei mit Backpapier belegten Blechen mit ausreichend Abstand verteilen. Dann mit bemehlten Händen die Teigkugeln zu je einem Kreis von etwa 10 cm Durchmesser ausdrücken. Die Butter auf die Teigkreise streichen und mit den restlichen Keksbröseln (50 g) bestreuen.
3. Backofen vorheizen, Ober-/Unterhitze 180 °C, Heißluft 160 °C.
4. Zum Belegen die Äpfel waschen, gut abtrocknen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in sehr dünne Spalten schneiden. Dann die Apfelspalten mit dem Zitronensaft mischen und auf die Teigkreise verteilen. Die Backbleche nacheinander in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit etwa 15 Min.
5. Aprikosenkonfitüre mit Wasser in einem kleinen Topf einmal aufkochen lassen, die Apfelküchlein sofort damit bestreichen, mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

Promotion
Leibniz Keks & More Apfel-Zimt-Crunch, das ist der Original Leibniz Keks mit eingebackenen Apfel-Crunch-Stückchen mit Zimtnote – für das gewisse Extra an Crunch und Geschmack. In den praktischen Portionspackungen eignet sich Keks & More perfekt für unterwegs und zwischendurch. Für Schoko- und Nuss-Fans gibt es Keks & More auch in der leckeren Sorte Haselnuss-Schoko.
UVP € 1,59 (155 g)
LEIBNIZ

Peanutbutter-Snack

FÜR ETWA 10 STÜCK

BELAG:
100 G PEANUTBUTTER MIT ERDNUSSSTÜCKCHEN
60 G GETR. APRIKOSEN
25 GETR. CRANBERRYS
155 G KEKSE, Z. B. LEIBNIZ KEKS & MORE HASELNUSS-SCHOKO

VERZIEREN:
ETWA 6 GETR. APRIKOSEN ABGEZOGENE, UNGESALZENE ERDNUSSKERNE

1. Für den Belag die Aprikosen in feine Würfel schneiden. Cranberrys halbieren.
2. Peanutbutter mit den Früchten in einer Rührschüssel verrühren, anschließend die Fruchtmasse auf den Keksen verteilen.
3. Zum Verzieren die Aprikosen halbieren bzw. je nach Größe vierteln. Dann die Kekse mit den Aprikosen und den Erdnusskernen verzieren. Die Kekse nun etwa ½ Std. in den Kühlschrank stellen und den Belag fest werden lassen.

Fotos: Leibniz

EIN PERFEKTES DUO:

NUDELN & GEMÜSE

Spaghetti Bolognese ade, heute kommen Nudeln mit Tofu und Gemüse auf den Teller! Und bei dem leckeren Inhalt wird dieser mit Sicherheit im Nullkommanix geleert sein ...

Promotion

Slendier sind vorgekochte Nudelformen, die aus dem asiatischen Wurzelgemüse namens „Konjak“ hergestellt werden. Die Produkte sind besonders ballaststoffreich, haben aber kaum Kohlenhydrate und Kalorien. Während herkömmliche Pasta 200 Kalorien pro Portion hat, hat Slendier lediglich 10 Kalorien – und ist somit eine gesunde und vielfältige Pasta-Alternative in Bio-Qualität. Slendier Nudeln sind geschmacksneutral, sie brauchen eine leckere Sauce!

UVP € 2,99 (250 g)

Slendier

Konjak-Nudeln mit Tofu und Gemüse

FÜR 2 PORTIONEN

1 PCK. NUDELN, Z. B. SLENDIER NOODLE STYLE
1 EL SESAMÖL
1 EL SOJASAUCE (GGF. SALZREDUZIERT)
1 TL REISESSIG
1 TL BRAUNER ZUCKER
1 EL ÖL
1 PCK. TOFU, IN DREIECKE ODER IN SCHEIBEN GESCHNITTEN
2-3 SCHALOTTEN, GEHACKT
1 EL GEHACKTER KNOBLAUCH
1 EL GEHACKTER INGWER
8 CHAMPIGNONS, IN SCHEIBEN GESCHNITTEN
1 PAK CHOI, IN DÜNNE STREIFEN GESCHNITTEN
2 TASSEN BROCCOLI (GROB GEHACKT)
¼ TASSE CASHEWNÜSSE
½ TASSE MAISSTÄRKE
2 EL KALTES WASSER
SESAM
PFEFFER/CHILI NACH BEDARF

1. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und zur Seite stellen. Für die Sauce Sesamöl, Sojasauce, Reisessig und Zucker in einer Schüssel verrühren und zur Seite stellen.
2. Eine Pfanne oder einen Wok erhitzen und das Öl hineingeben, heiß werden lassen. Die Tofuscheiben darin auf beiden Seiten anbraten. Aus dem Wok nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Im Backofen warm stellen. Die Cashewnüsse in den heißen Wok geben, leicht rösten und zur Seite stellen.
3. Schalotten in der Pfanne glasig dünsten, Knoblauch, Ingwer und die Pilze zugeben und alles anbraten. Die Nudeln und die zur Seite gestellte Sauce zugeben und kurz aufkochen lassen. Dann den Broccoli und den Pak Choi zugeben und 3-5 Min. köcheln lassen. Die Maisstärke mit Wasser glatt rühren und einrühren. Alles noch einmal aufkochen und kurz köcheln lassen.
4. Die Cashewnüsse zufügen, alles gut verrühren und abschmecken. Das Gemüse auf Tellern anrichten und die Tofuscheiben darauflegen. Mit Sesam bestreuen und sofort servieren.

Fotos: Slendier

GRÜN, GRÜNER, BÄRLAUCH

Der Frühling naht – und er hat Bärlauch im Gepäck! Wunderbar, finden wir, denn mit aromatischen Kräutern lassen sich tolle Gerichte zaubern – erst recht, wenn man die folgenden Tipps beachtet ...

Verwendung

Bärlauch lässt sich vielseitig verwenden, zum Beispiel in Form von leckerem Pesto. Wer es lieber pur mag, der kann die Blätter auch mit Öl und einer Prise Salz pürieren und erhält so eine intensive Würzpaste oder ein Bärlauchöl. Auch selbstgemachte Bärlauchbutter ist ein Genuss – und hält sich tiefgefroren einige Wochen. Friert man die Blätter pur ein, halten sie sich noch länger. Hierfür einfach die ganzen oder gehackten Blätter in einem Gefrierbeutel einfrieren – und schon kann man sich auch im Sommer am Geschmack von Bärlauch erfreuen.

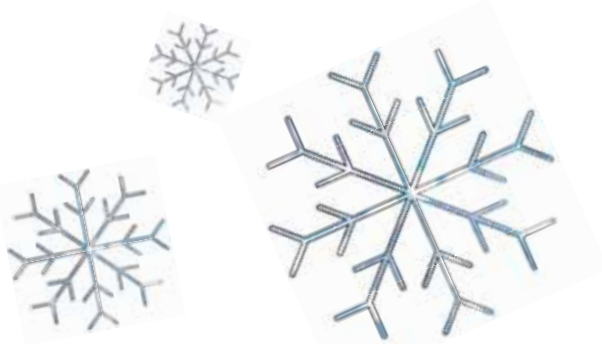
Knobi-Alternative

Bärlauch wird nicht umsonst auch Waldknoblauch oder wilder Knoblauch genannt – denn genau diesen Geruch verströmen die grünen Blätter. Gegenüber seinem knolligen Verwandten hat er allerdings einen Vorteil: Sein Geruch ist nicht so lange anhaltend, wie das bei echtem Knoblauch der Fall ist. Vor einem Date also lieber auf Bärlauch statt auf Knoblauch zurückgreifen ...

Appetit bekommen? Dann schnell zur S. 15

Sammel-Saison

Bärlauch hat von März bis Juni Saison. Man findet ihn vorzugsweise in Laubwäldern, denn dort ist der Boden schattig, schön feucht und humusreich – genau wie es der wilde Knoblauch mag. Wer Bärlauch selbst sammeln möchte, macht dies am besten, bevor er die ersten Blüten im April austreibt, denn dann hat er das meiste Aroma. Man sollte allerdings aufpassen, dass man ihn nicht mit den giftigen Maiglöckchenblättern verwechselt! Allerdings kann man dies ziemlich schnell überprüfen, indem man an den Blättern schnuppert: Riechen sie nach Knoblauch, dann rein ins Körbchen!



Bärlauch selbst anbauen

Wer einen eigenen Garten hat, der kann die würzigen Blätter auch wunderbar selbst anbauen. Dazu sät man den Bärlauch vor dem Winter an einem schattigen Plätzchen im Garten aus. Der Grund: Die Samen müssen eine Frostperiode durchleben, damit sie keimen können. Danach pflanzt sich der wilde Knoblauch meist fleißig selbst fort und bildet wie im Wald teppichartige Bestände, die manchmal sogar von Hand wieder eingedämmt werden müssen.

Dem Bärlauch zuliebe

Wer sich selbst in Richtung Wald begibt, um dort Bärlauch zu sammeln, der sollte immer eine Schere oder ein Messer im Gepäck haben. Denn Bärlauch sollte nicht abgerissen oder gerupft, sondern immer abgeschnitten werden. Denn so kann sich die Bärlauchpflanze besser erholen, und es wird sichergestellt, dass man auch im nächsten Jahr wieder Bärlauch vorfindet.

SNACKEN AUF DIE GRÜNE ART

Snacken ja, aber gesund und ausgefallen soll es sein? Kein Problem: Mit den neuen Algenprodukten von KULAU ist beides möglich. Hier erfahrt ihr mehr zu den ungewöhnlichen Snacks.

Snacken muss nicht immer ungesund sein – und es brauchen auch nicht immer die klassischen Kartoffelchips oder Erdnussflips zu sein. Das dachte sich auch KULAU und hat sein Sea-Veggie-Sortiment um vier neue Algenprodukte ergänzt: einen Bio-Nori-Snack und drei verschiedene Sorten Bio-Algenchips. Dank der darin enthaltenen Vitamine und Nährstoffe tragen die Knabbereien nämlich zu einer gesunden Ernährung bei – und man kann sie ganz ohne schlechtes Gewissen genießen ...

Nori-Blätter

In Asien sind die hauchdünnen, gerösteten Nori-Blätter schon lange ein fester Bestandteil des Snackangebots. Nun hat KULAU die beliebte Knabberei auch zu uns nach Europa geholt. Der Bio-Nori-Snack von KULAU sorgt für ein ganz neues Geschmackserlebnis: Die zarten, knusprigen Blätter zergehen förmlich auf der Zunge und hinterlassen einen milden Meeresgeschmack. Sie können pur gegessen werden, eignen sich aber ebenso als Topping für einen Salat oder andere Gerichte.

Algenchips

Die KULAU Bio-Algenchips sind vor allem für Algenneulinge perfekt, die ihrem Körper etwas Gutes tun wollen, ohne dass der intensive Meeresgeschmack im Vordergrund steht. Durch eine besonders fettarme Herstellungsart und die sparsame Verwendung von KULAU Bio-Kokosblütenzucker und Bio-Kokosblütenöl ist ein Fettgehalt von unter 10 % garantiert. Auf den beliebten Knuspereffekt muss aber trotzdem niemand verzichten.

Der KULAU Bio-Nori-Snack besteht zu 62 % aus getrockneten Nori-Algenblättern, die geröstet werden und mit Bio-Rapsöl sowie natürlichem Meersalz verfeinert sind. Der außerordentlich krosse Snack zergeht beim Knabbern auf der Zunge und hinterlässt einen angenehmen Meeresgeschmack. Einfach perfekt für vielfältige Rezeptideen oder als Erste-Hilfe-Set beim Sushi-Heißhunger. Erhältlich unter www.kulau.de.

UVP € 1,79 (4 g)

KEKSE STATT KAFFEE!

Die Müdigkeit kann man ab jetzt nicht mehr nur mit Kaffee oder Energy-Drinks bekämpfen, sondern auch mit Keksen! Denn die Energy Cookies von Mind Cookies enthalten Guaraná – und machen daher ebenso wach wie ihre flüssigen Pendants.

Weg mit der Müdigkeit

Kekse naschen gegen die Müdigkeit? Richtig gehört! Denn das ist das Motto der neuen Energy Cookies von Mind Cookies. Sie enthalten pro Stück 45 mg Koffein, was einer Tasse Espresso entspricht. Ideal also für alle, die keine Kaffeetrinker sind oder einfach lieber Kekse naschen, um sich neue Kraft zu holen. Dabei wird auf belebendes Guaraná gesetzt, welches neben Koffein einen hohen Anteil an Gerbstoffen enthält, wodurch die belebende Wirkung des Koffeins länger anhält. Neben seinem Ruf als Wachmacher gilt Guaraná allgemein als leistungsfördernd – perfekt für einen langen Tag auf der Arbeit, auf Festivals oder bei sonstigen Aktivitäten, bei denen Energie und Tatendrang gefordert sind.

Vitamine und Mineralstoffe

Die Energy Cookies enthalten außerdem den Mineralstoff Magnesium, welcher ebenfalls die Leistungsfähigkeit erhöht. Magnesium entspannt gleichzeitig das Nervensystem sowie die Muskeln und wirkt sich so auch positiv bei Stress aus. In den knusprigen Keksen stecken außerdem noch Vitamine und eine Kräutermischung, sodass sie eine interessante und gesunde Alternative zu Energy-Drinks und Kaffee darstellen. Durch Zugabe von gemahlenen Sonnenblumenkernen, Vierkornflocken und Berberitzenstückchen, die besonders Vitamin-C-haltig sind, haben die Energy Cookies einen unverwechselbar individuellen Geschmack.

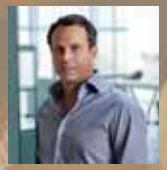
Akku leer? Cookie her! Das ist das Motto der Berliner Energy Cookies von Mind Cookies. Jeder Keks enthält belebendes Guaraná und 45 mg Koffein. Das entspricht ca. einer Tasse Espresso. Im Gegensatz zu Kaffee hält der belebende Effekt beim Guaraná deutlich länger an. Ab April 2017 sind die Kekse auch vegan erhältlich. Mehr Infos unter: www.mind-cookies.de

UVP € 1,00 (30 g)

KÖSTLICHES AUS ALLER WELT

Bald ist sie da – die Freunde des Geschmacks Box. Ihr wollt wissen, welche Köstlichkeiten euch erwarten? Für den kleinen Vorgeschmack haben wir Jörg Saalwächter, Marketingleiter von Freunde des Geschmacks, ein paar Fragen gestellt …

Jörg Saalwächter, Leiter Marketing, Freunde des Geschmacks



Daniele Fontaniello, brandnooz Gründer

Neugierig geworden? Dann besucht die Freunde des Geschmacks online unter **www.freundedesgeschmacks.de**

Ihr Unternehmen in einem Satz:
Wir sind leidenschaftliche Genussexperten mit über 60 Jahren Erfahrung, wenn es um ganz besondere Lebensmittel geht.

Woher kam die Idee für „Freunde des Geschmacks"?
Die Idee kam uns gar nicht auf einen Schlag, sondern hat sich vielmehr langsam entwickelt. Seit Jahren beschäftigen wir uns täglich mit hochwertigen Lebensmitteln. Wir brennen für kulinarische Spezialitäten aus aller Welt und holen sie exklusiv nach Deutschland. Wir alle sind Genussmenschen mit einer gemeinsamen Leidenschaft: gutes Essen und beste Zutaten. Vergangenes Jahr dachten wir uns, es ist an der Zeit, unsere Leidenschaft, unsere Rezepte und unser Wissen mit anderen Foodies online zu teilen – schließlich sind wir alle Freunde des Geschmacks. Und damit war dann auch gleich der Name gefunden.

Was gehört zum Sortiment des Online-Shops? Und gibt es einen Verkaufsschlager?
Weil gutes Essen nun mal mit guten Zutaten beginnt, gibt es bei uns eine breite Auswahl internationaler Spezialitäten bekannter Marken. Und ehrlich gesagt sind wir schon ziemlich stolz, diese tollen Produkte aus einer Hand anbieten zu können. Von hochwertigen griechischen Olivenölen über französische Senfspezialitäten und original italienischen Aceto Balsamico bis hin zur Premiumschokolade – das alles und noch viel mehr findet man bei uns in ausgewählter Vielfalt. Aktuell besonders gefragt sind übrigens unsere handgebackenen Kettle Chips aus UK.

Was ist das Besondere an den Produkten Ihres Online-Shops? Und wodurch unterscheidet er sich von anderen Online-Shops mit Feinkostprodukten?
Zunächst einmal arbeiten wir nur mit Marken zusammen, zu denen wir persönliche Kontakte pflegen. Das macht uns besonders. Diese oft schon freundschaftlichen Beziehungen sind uns wichtig. Wir kennen den Olivenbauern in Griechenland und den Essigmeister in Italien. Damit können wir garantieren, dass unsere Produkte von bester Qualität sind, und sind mittlerweile selber zu Experten geworden. Was uns außerdem besonders macht, ist die Vielfalt innerhalb der einzelnen Produktgruppen. Um beim Beispiel zu bleiben: Wer bei uns Balsamico sucht, findet für jeden Anlass das passende Produkt: vom absoluten Spitzenbalsamico, der zwölf Jahre lang in Holzfässern reift, bis hin zu den einfachen Qualitäten für den schnellen Salat.

Worauf darf man sich bei der Freunde des Geschmacks Box besonders freuen?
Auf eine wirklich leckere Auswahl unserer feinen Köstlichkeiten. Die haben wir extra so zusammengestellt, dass für jeden Geschmack und die verschiedensten Vorlieben und Verwendungszwecke etwas dabei ist. Lassen Sie sich einfach überraschen. Aber so viel sei dann doch schon verraten: Mit Lacroix, Mazzetti, Maille, Monini und Co. kann das Osterfest kommen.

Was ist ihr persönliches Lieblingsprodukt bei Freunde des Geschmacks?
Das hängt immer ganz von der Situation ab. Im Sommer beim Barbecue mit Freunden und Familie verwende ich gern unsere Olivenöle und Senfsorten zum Marinieren. Noch ein paar frische Kräuter dazu und der Geschmack ist einfach umwerfend. Vielleicht liegt es daran, dass unsere Grillfeste immer größer und die Freunde immer zahlreicher werden. Natürlich spielt auch eine Rolle, worauf ich gerade Appetit habe. Eine belgische Waffel von Jules Destrooper zu einem frischen Kaffee geht einfach immer.

Und was erhoffen Sie sich für das Jahr 2017?
Wir wollen auf jeden Fall weiterführen und ausbauen, was wir im vergangeenen Jahr begonnen haben. Das heißt, wir wollen mit unseren Produkten und Themen noch mehr Leute für gutes Essen begeistern und mit Rezepttipps zu eigenen Ideen inspirieren. Es sind also alle herzlich eingeladen, uns zu besuchen und mit uns Freunde des Geschmacks zu werden. Wenn unser Freundeskreis wächst, ist das für uns die schönste Bestätigung.

Fotos: Freunde des Geschmacks

brandnooz Gewinnspiel

3 x 8 Sorten GLÜCK zum Muttertag gewinnen!

Quer

1. Mischung aus Breakfast und Dinner
3. Indischer Käse
4. Freitag vor Ostern
5. Wenn man jemanden am 1. April hereinlegt, dann ist das ein ...
7. Person, die über Essen bloggt
8. Gemüse, mit dem oft zu Ostern gebacken wird

Runter

2. Hauptstadt von Schottland
6. Englisches Wort für Apfelschaumwein

Schickt das Lösungswort bis zum 30.04.17 mit dem Betreff **„Aprilrätsel“** an **nooz@brandnooz.de**!

Lösungswort: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

Promotion

Unter allen Einsendungen verlosen wir 3 x 8 Sorten GLÜCK sowie das passende Notizbuch. Die Privatmarmeladerie Friedrich Göbber bringt das GLÜCK im Glas direkt auf den Frühstückstisch. Mit Mutter Natur setzen GLÜCK-Marmeladen auf puren Genuss aus extra vielen Früchten (70 % Fruchtanteil in allen Sorten) und das ganz ohne künstliche Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffe. Glück hat, wer GLÜCK hat – und kann dies am Muttertag gleich weiterverschenken! Weitere Infos auf mein-glueck.de und facebook.com/GlueckMarmelade.

Promotion

HELL, SANFT, ANDERS

Lust auf Abwechslung in der Kaffeetasse? Dann ist der Blonde Roast Filterkaffee von Tchibo der perfekte Kandidat! Denn hier werden die Kaffeebohnen hell geröstet. Und das sorgt für ganz neue Geschmackserlebnisse ...

Blonde Roast

Hell geröstet, leicht im Geschmack und mit einem Hauch von Süße – das ist der neue Filterkaffee, von Tchibo. Ein Filterkaffee der genauso schmeckt, wie ihn die Anhänger der „Third Wave Coffee“-Bewegung, wie die dritte Welle der Kaffeebewegung bezeichnet wird, lieben. Denn nach der ersten Welle des Filterkaffees in den 50er- und 60er-Jahren und der zweiten Welle der Espressogetränke in den 90ern erlebt nun der klassische Filterkaffee sein Comeback. Um den puren und natürlichen Geschmack des Kaffees zu wecken, wird neben der Auswahl und Röstung die Kaffeezubereitung besonders zelebriert.

Hell

Der Hauptunterschied liegt in der Röstung. Im Vergleich zu klassischen Filterkaffees werden die Kaffeebohnen dieses neuen Kaffees heller geröstet. Das zeigt sich bereits äußerlich an der Farbe der Bohnen, einem warmen Goldbraun.

Sanft

Durch die helle und behutsame Röstung kann sich die gesamte Aromenvielfalt jeder einzelnen Kaffeebohne entfalten. Das Ergebnis ist ein überraschend anders schmeckender Filterkaffee mit einem sanften Aroma: besonders leicht, zart-fruchtig und mit einem Hauch von Süße.

Anders

Es bleibt festzuhalten: Der neue Tchibo Blonde Roast Filterkaffee ist anders als klassischer Filterkaffee. Und das sowohl optisch als auch geschmacklich. Kein Wunder also, dass die hellen Bohnen mit ihrem aufregend neuen Aroma immer beliebter werden ...

Fotos: Tchibo

Der neue Blonde Roast von Tchibo überrascht mit einer hellen Röstung sowie einem zart-fruchtigen und süßlichen Geschmack. Er wird schonend bei niedriger Temperatur geröstet und enthält zwei herausragende Kaffees: einen eleganten Tansanier und einen lebhaften Kolumbianer. Als ganze Bohne oder frisch gemahlen ist Tchibo Blonde Roast in allen Tchibo Filialen erhältlich – Filterkaffee ein Schlückchen anders.

ca. € 4,99 (250 g)

Breakfast
- Dinner

ZEIT FÜR BRINNER!

Amerikas neuester Food-Trend ist das sogenannte Brinner, eine Kombination aus Breakfast und Dinner. Was sich genau hinter der Kombination aus Frühstück und Abendessen verbirgt? Wir verraten es euch!

WAFFELN UND HÄHNCHEN? BEIM BRINNER GANZ NORMAL!

Wann die beste Zeit für Brinner ist? Immer! Denn das Gute an der Kombination aus Frühstück und Abendessen ist, dass man sie morgens oder abends essen kann – oder einfach in dem Zeitraum dazwischen. Beim Brinner werden süße Frühstücksklassiker wie Croissants, Bagels oder Waffeln mit herzhaften Speisen wie Chili con Carne, Pesto oder Hähnchen kombiniert. Eine Waffel wird so einfach mal mit paniertem Hähnchen serviert und süße Donuts mit einem Topping aus Speck und Omelette belegt. Denn bei diesem Food-Trend ist alles erlaubt!

Das klingt für die meisten Menschen erst mal etwas gewöhnungsbedürftig – vor allem für uns Deutsche. Allerdings schätzen Liebhaber des Brinner vor allem den vielseitigen Geschmack bei so einer Mahlzeit. Man muss sich nicht mehr zwischen süß und salzig oder pikant entscheiden, sondern bekommt einfach alles gleichzeitig – und erlebt beim Abbeißen so angeblich ein wahres Geschmacksfeuerwerk! Erfunden wurde die Kreation übrigens in Kalifornien. Da die amerikanischen Foodies sehr experimentierfreudig sind, ist das Brinner nach Fusion-Food-Kombinationen wie dem Cragel oder dem Cronut wahrscheinlich einfach nur die nächste logische Stufe.

Auch wenn die Breakfast-Dinner-Kombination nicht jedermanns Sache ist, so verbreitet sich dieser Trend doch gerade rasant in den sozialen Medien. Auf Instagram findet man unter den Hashtags #Brinner und #Breakfastfordinner immer mehr Bilder, die den neuen Food-Trend aufgreifen. Auch wer einfach Cornflakes oder Croissants und Ei zum Abendessen isst, der postet dies unter dem Hashtag #Brinner. Denn während die einen unter Brinner verrückte Food-Kombinationen verstehen, bedeutet es für die anderen nur, dass man etwas, was man normalerweise auf dem Frühstückstisch findet, nun auch abends isst.

Wer nun immer noch skeptisch und zögerlich ist, der kann sich ja erst mal langsam mit einer Kombination aus Pancakes, Ahornsirup und Speck an den Brinner-Trend wagen. Die findet man nämlich auf jeden Fall auch schon in Deutschland ...

Fotos: Shutterstock/Goskova Tatiana, Aimee M Lee, norikko, joesayhello, Family Business

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau

Kleines Budget – große Wirkung
Wohnideen zum kleinen Preis

Lachs, Rotbarsch, Scholle – kleine Fischkunde

Der neueste Essenstrend: *roher Teig*

Endlich wieder Spargel – *ungewöhnliche Rezeptideen*

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:
Lisa Pommerenke, Eileen Gerber
Anzeigen und Media:
Christian Pooch, Christiane Eckerich,
Björn Torvund, Urte Sjuts
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 20.400

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/ Ekaterina Kondratova, Nick Lundgren; StockFood, München © Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern; Brita Sönnichsen/Callwey Verlag

SEIT 1856

Rotkäppchen

FRUCHTSECCO

Jetzt neu ab März:

Frucht des Jahres Himbeere

FRUCHT DES HIMBEERE JAHRES