

**brandnooz**<sup>®</sup>  
Probier was Neues

# NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€  
unverbindliche  
Preiseempfehlung

## TV-Sterneküche

Rezepte von Frank Rosin

## Süßes Soul-Food

Tipps für ein perfektes Crumble

## Schöner gruseln

Hausgemachte Halloween-Deko

# Wo die Kürbisse wohnen

Unterwegs zu den schönsten Kürbishöfen

# EINFACH DOSARTIG!



## Liebe Noozies,



## INHALT

- S. 4 Produkt Nooz**
- Mhm... Rezepte**
- S. 6** Kochen wie ein Fernsehkoch
- S. 10** Einmal dick auftragen, bitte!
- S. 14** Sahne in Vollendung
- S. 16** Kakao ist Trumpf
- S. 18 Tipps & Tricks** Süßes Soul-Food
- S. 20 Genusswelt** Kleine Kalziumbomben
- S. 22 Im Interview** Ein Getränk als Snack
- S. 24 Schöner Leben** Gruseln hausgemacht
- S. 27 Nooz Gewinnspiel**  
Wir verlosen 10 Noozie Boxen
- S. 30 Unterwegs** Wo die Kürbisse zu Hause sind
- S. 32 Aufgedeckt** Lecker Englisch
- S. 34 Vorschau & Impressum**

der Herbst hält langsam Einzug! Das bedeutet gemütliche Abende zu Hause, während draußen die Blätter von den Bäumen fallen und es langsam kälter wird. Und was braucht man da auf jeden Fall? Richtig! Ein Essen, das von innen wärmt und einfach nur Gemütlichkeit ausstrahlt. Deshalb haben wir in dieser Ausgabe tolle Tipps und Tricks für das perfekte Crumble parat, die nicht nur für den klassischen Apple Crumble gedacht sind.

Wenn es draußen kalt wird, braucht man Comfort-Food. Lecker wird es deswegen auch bei unseren süßen Rezepten mit Kakao oder Konditorsahne – von Tiramisu über Chia-Pudding für die etwas gesünderen Schleckermäuler bis hin zu Wickeltorte mit Brombeeren für die anspruchsvolleren Naschkatzen. In dieser Ausgabe ist wohl für jeden Nachtschliebhaber etwas dabei.

Ist Euch aufgefallen, wie viele neudeutsche Wörter in diesem Text stehen? Wir in der Redaktion von brandnooz haben in den vergangenen Wochen viel darüber diskutiert und deswegen einen Artikel über ebendiese Wörter geschrieben. Was es mit Pumpkin Pie, Banana Bread und English Breakfast auf sich hat? Das erfahrt Ihr alles hier in diesem Heft.

Viel Spaß beim herbstlichen Schmökern wünschen

*Johannes Nielsen*  
& das brandnooz Team



Herausgeber  
NOOZ Magazin

# Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

Tropical

## Bio Kokosblüten-Zucker

Mit seinem karamellig vollmundigen Geschmack ist er die köstlichste Zuckervariante. Der naturbelassene Kokosblüten-Zucker ist nachhaltig und eine Mineralstoffquelle mit niedrigem glykämischen Index. Der süße Blütensaft der Kokospalme wird von Kleinbauern geerntet und mit viel handwerklichem Geschick zu feinem Kokosblüten-Zucker verarbeitet. Er ist perfekt für Schokomuffins, Apfel-Crumble oder im Kaffee.

UVP 6,95 € (250 g)



Seeberger

## Gebrannte Kürbiskerne

Die gebrannten Kürbiskerne schmecken wie frisch vom Jahrmarkt. Würziger Kürbisgeschmack trifft auf eine süße Karamellnote und ein feines Röstaroma, kombiniert mit dem knackigen Biss der grünen Kürbiskerne. Tolles Extra: Seeberger konnte bei der Herstellung ganz auf Konservierungsstoffe verzichten und den Zuckeranteil bei der Karamellisierung deutlich reduzieren.

UVP 2,79 € (150 g)



Katjes

## Yoghurt-Schoko-Gums

Gedippt in köstliche dunkle Schokolade, lässt diese Katjes-Innovation Herzen von Naschkatzen höher schlagen! Die neuen Veggie-Yoghurt-Schoko-Gums gibt es in den sechs leckeren Geschmacksrichtungen Erdbeere, Zitrone, Kirsche, Birne, Heidelbeere und Himbeere. Und das Beste: Wie alles von Katjes sind natürlich auch die Yoghurt-Schoko-Gums ohne tierische Gelatine!

UVP 1,39 € (175 g)



Ritter Sport

## SCHOKOWÜRFEL dessert

Wahre Lebenskünstler wissen: Man sollte stets mit dem Dessert beginnen! Damit für jeden was dabei ist, gibt es den neuen Ritter Sport SCHOKOWÜRFEL dessert mit drei leckeren Dessert-Spezialitäten: à la Mousse au Chocolat, Stracciatella Crisp und Amarettini. Egal ob zu Hause oder unterwegs – die schmecken einfach immer und lassen sich auch wunderbar verschenken.

UVP 2,79 € (22 Stück)



Popcorn Affairs

## CINESTARS

Popcorn Affairs produziert und veredelt in Handarbeit Gourmetpopcorn zu vielen spannenden Geschmacksrichtungen: Klassisches Karamellpopcorn, exotisches Kokosnuss-, grüner Apfel, fruchtiges Blaubeere- und Himbeerpapcorn. Das Popcorn wird zunächst mit wertvollem Pflanzenöl „gepoppt“ und danach liebevoll nur mit besten Zutaten veredelt. Dadurch bleibt das Gourmetpopcorn luftdicht verpackt lange haltbar und schmeckt knackig und frisch.

UVP 7,90 € (150 g)



Lorenz Snack-World

## Naturals

Bei Naturals ist der Name Programm, denn die knusprigen Kartoffelchips sind ganz natürlich und enthalten keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe sowie künstliche Aromen. Ob mit feiner Rosmarin-Note oder in einer leichten Variante, fein gesalzen und mit 30 % weniger Fett als herkömmliche Kartoffelchips – Naturals schmecken einfach unverschämt gut und machen aus jedem Moment einen perfekten Chips-Genuss-Moment.

UVP 1,79 € (95 bzw. 110 g)



Casali

## Schoko-Bananen minis

Das beliebteste Produkt der Marke Casali sind ihre Schoko-Bananen. Damit der Snack-Spaß noch länger anhält, gibt es diese jetzt auch im Kleinformat und im praktischen wiederverschließbaren Beutel. Für ihre Herstellung benötigt man Kakaomasse- und -butter, Bananenmark und Zucker. Diese Zutaten werden nach Fairtrade-Standards gehandelt, und somit trägt die Packung das „All-that-can-be“-Fairtrade-Logo.

UVP 0,99 € (110 g)



Komet

## Soßenpulver zum Kochen

Eine lecker-sämige Schokoladensoße mit echtem Kakao! Mit nur einem halben Liter Milch und etwas Zucker entsteht eine dickflüssige schokoladige Soße, die zu allen möglichen süßen Desserts passt. Das Komet Soßenpulver zum Kochen gibt es auch in der leckeren Geschmacksrichtung Vanille, die besonders gut zu Wackelpudding schmeckt.

UVP 0,29 € (34 g)



# KOCHEN WIE EIN FERNSEHKOCH

NOCH KEINE IDEE FÜRS ABENDESSEN? DANN KOMMEN DIESE GERICHTE VOM TV- UND STERNEKOCH FRANK ROSIN DOCH GERADE RECHT! UND EINS IST SICHER: HUNGRIG GEHT BEI DIESEN SPEISEN NIEMAND NACH HAUSE.

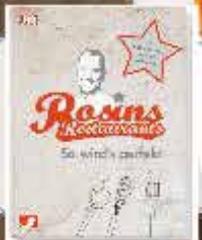


## Bigos – polnische Sauerkrautsuppe

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g WEISSKOHL
- SALZ
- 400 g ROHES SAUERKRAUT
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 3 LORBEERBLÄTTER
- 5 WACHOLDERBEEREN
- 3 GEWÜRZNELKEN
- 1 EL SCHWARZE PFEFFERKÖRNER
- 750 g SCHWEINEFLEISCH (AUS DER SCHULTER)
- 150 g DURCHWACHSENER RÄUCHERSPECK
- 3 GERÄUCHERTE METTWÜRSTE
- 2 EL BUTTER
- FRISCH GEMAHLENER PFEFFER
- 3 ZWIEBELN
- ½ TL ZUCKER
- 3-4 EL TOMATENMARK
- 5 TROCKENPFLAUMEN
- 200 ml TROCKENER ROTWEIN
- 500 ml GEMÜSEBRÜHE

1. Den Weißkohl ohne den harten inneren Strunk in dünne Streifen schneiden oder hobeln und in einem Topf mit wenig Salzwasser bei mittlerer Hitze 20 Min. garen. Das Sauerkraut gleichzeitig in einem kleinen Topf mit 1 Schuss Wasser, dem angedrückten Knoblauch, Lorbeer, Wacholder, Nelken und Pfefferkörnern ebenfalls 20 Min. garen. Weißkohl abgießen, aus dem Sauerkraut die Gewürze entfernen.
2. Das Schweinefleisch von Fett und Sehnen befreien und in Würfel schneiden. Den Räucherspeck ebenfalls würfeln, die Mettwürste in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel darin bei mittlerer bis starker Hitze rundherum anbraten. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Speck und Wurst in der Pfanne ohne weitere Zugabe von Fett ebenfalls anbraten und wieder herausnehmen.
3. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pfanne erneut erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze 4 Min. glasig anschwitzen. Die Zwiebeln mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren. Das Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten.
4. Die Zwiebel-Tomatenmark-Mischung mit Sauerkraut, Weißkohl, Fleisch, Speck, Mettwurst und Trockenpflaumen in einen großen Topf geben, den Wein angießen, kurz einkochen lassen, dann die Brühe dazugeben. Alles gründlich vermischen und den Eintopf zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 2-3 Std. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser angießen. Mit Salz abschmecken.
5. Das Bigos auf tiefe Teller verteilen und heiß servieren. Dazu passen ein Klecks saure Sahne und Sauerteigbrot.



Mehr leckere Rezeptideen gefällig? Im Buch „Rosins Restaurants. So wird's perfekt“, aus dem auch oben genannte Rezepte entnommen sind, gibt es die besten Rezepte aus der gleichnamigen Fernsehsendung vom TV- und Sternekoch Frank Rosin. Von internationalen Speisen über deutsche Klassiker bis hin zu süßen Leckereien wird hier jeder Genießer fündig. Erschienen bei Dorling Kindersley, € 16,95 (ISBN: 978-3-8310-2939-6)

# Napolitanische Rouladen

Zutaten für 4 Portionen

1 Bund	PETERSILIE
1 Bund	SCHNITTLAUCH
2	KNOBLAUCHZEHEN
100 g	PARMESAN
4	RINDERROULADEN
	SALZ
	FRISCH GEMAHLENER PFEFFER
50 g	ROSINEN
50 g	PINIENKERNE
1 EL	OLIVENÖL
100 ml	WEINBRAND
500 g	PASSIERTE TOMATEN (AUS DER DOSE)
400 g	PAPPARDELLE
1 Prise	ZUCKER
	BASILIKUMBLÄTTER ZUM GARNIEREN
8/4	ZAHNSTOCHER/ROULADENNADELN



**1.** Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Parmesan in Späne hobeln. Die Rinderrouladen auf einem großen Stück Alufolie auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Parmesans sowie Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Rosinen und Pinienkerne gleichmäßig auf den Rouladen verteilen. Anschließend die Seitenränder leicht nach innen über der Füllung einschlagen und das Fleisch von unten nach oben vorsichtig, aber fest aufrollen. Die Öffnung mit Zahnstochern oder Rouladennadeln fixieren.

**2.** Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin bei starker Hitze rundherum kräftig anbraten. Mit dem Weinbrand ablöschen, vorsichtig anzünden und kurz flambieren. Die passierten Tomaten hinzufügen und das Ganze bei schwacher Hitze zugedeckt 1 Std. köcheln lassen.

**3.** Kurz vor dem Servieren die Pappardelle nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser bissfest garen. Die fertigen Rouladen aus der Sauce nehmen und warm halten. Die Sauce noch einmal mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bandnudeln abgießen, abtropfen lassen und kurz in der Sauce schwenken.

**4.** Die Pappardelle mit der Sauce auf Tellern anrichten. Die Rouladen darauflegen, das Ganze mit dem restlichen Parmesan bestreuen und mit Basilikumblättern garniert servieren.

Fotos: © Dorling Kindersley Verlag, Fotos: Brigitte Sporer, Rezeptur: Frank Rosin

# Waldbeereis mit Topfenkuchen

Zutaten für 4 Portionen

450 g	GEMISCHTE WALDBEEREN
225 g	CRÈME FRAÎCHE
240 g	HONIG
1 Pck.	VANILLEZUCKER

FÜR DEN KUCHEN:

1 kg	SPEISEQUARK
6	EIER
300 g	ZUCKER
1 Pck.	VANILLEZUCKER
Mark von ½	VANILLESCHOTE
	SALZ
1	BIO-ZITRONE
	(ABGERIEBENE SCHALE + SAFT)

ZUM ANRICHTEN:

200 g	ZARTBITTERSCHOKOLADE
3-4 EL	KOKOSRASPEL, MINZBLÄTTCHEN
	ZUM GARNIEREN

**1.** Für das Eis die angetauten Beeren mit Crème fraîche, Honig und Vanillezucker mit dem Stabmixer cremig pürieren. Die Masse in der Eismaschine 40–60 Min. gefrieren lassen. Alternativ die Masse in einer Frischhaltedose im Eisfach einfrieren, dabei alle 30 Min. durchrühren. Das fertige Eis bis zum Verzehr im Tiefkühlfach aufbewahren.

**2.** Für den Kuchen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Quark in einem feinschichtigen Sieb abtropfen lassen. Die Eier trennen. Die Eiweiß und 1 Prise Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen. In einer zweiten Schüssel Eigelb, restlichen Zucker, Vanillezucker, Vanillemark und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Quark, Zitronenschale und -saft unter die Eigelbmasse rühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

**3.** Ein Backblech mit Backpapier

belegen und den Backrahmen daraufsetzen. Die Quarkmasse vorsichtig 2,5-3 cm hoch einfüllen und die Oberfläche glatt streichen. Den Topfenkuchen im Ofen etwa 1 Std. goldbraun backen. Falls die Oberfläche zum Ende hin zu stark bräunt, den Kuchen mit Alufolie abdecken. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden. **4.** Zum Anrichten die Schokolade grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Auf jedem Teller einen Schokoladenspiegel ausstreichen und ein Stück Topfenkuchen daraufsetzen. Die Kokosraspel auf einen tiefen Teller geben, das Eis zu Kugeln portionieren und die Kugeln rasch durch die Kokosraspel rollen. Jeweils eine Kugel mit auf die Teller setzen und das Ganze mit Minzblättchen sowie weiteren Kokosraspeln garniert servieren.



# EINMAL DICK AUFTRAGEN, BITTE!

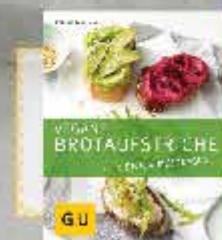
LEBERWURST, SALAMI UND KÄSE? BLEIBEN HEUTE MAL IM SUPERMARKT! DENN MIT NUR EIN PAAR ZUTATEN LASSEN SICH WUNDERBARE VEGANE BROTAUFSTRICHE ZAUBERN. UND DIE SCHMECKEN NICHT NUR LECKER, SONDERN SIND AUCH NOCH GESUND!

## Grüner Hummus

Zutaten für 1 Glas (400 ml)

1 Bund	PETERSILIE
1 Bund	BASILIKUM
3	FRÜHLINGSZWIEBELN
240 g	GEGARTE KICHERERBSEN (SELBST GEKOCHT ODER AUS DER DOSE)
Saft von ½	ZITRONE
2 EL	TAHIN (SESAMMUS)
5 EL	OLIVENÖL
	SALZ
	PFEFFER

1. Petersilie und Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und grob hacken.
2. Kräuter und Frühlingszwiebeln mit Kichererbsen, Zitronensaft, Tahin und Öl in einen hohen Rührbecher geben und alles mit dem Pürierstab pürieren. Den Hummus mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren möglichst 1 Std. durchziehen lassen.



Mehr leckere Kreationen zum Streichen und Dippen gibt es in Sabine Schlimms Buch „Vegane Brotaufstriche. 22 x dick aufgetragen“. Für die Rezepte benötigt man nur wenige Zutaten, und sie sind unkompliziert, gesund und schnell gemacht. Und Leckereien wie der Gurken-Chia-Aufstrich mit Meerrettich kommen auch bei Nicht-Veganern richtig gut an! Erschienen bei GU, € 4,99 (ISBN: 978-3-8338-5020-2)



## Erdnuss-Süßkartoffel-Aufstrich

Zutaten für 1 Glas (400 ml)

- 1 SÜSSKARTOFFEL
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 1 EL NEUTRALES PFLANZENÖL
- 50 ml APFELSAFT
- 50 ml GEMÜSEBRÜHE
- 6 GETR. TOMATEN (IN ÖL EINGELEGT ODER SOFTTOMATEN)
- 2 EL ERDNUSSCREME CRUNCHY
- 1½ TL GRÜNER PFEFFER (IN LAKE + 2 EL VON DER PFEFFER-LAKE)
- SALZ

1. Die Süßkartoffel schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und den Knoblauch darin ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Süßkartoffelstücke, Apfelsaft und Gemüsebrühe dazugeben. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 10 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.
2. Inzwischen die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden und nach ca. 10 Min. zu den Süßkartoffelstücken geben. Alles weitere 5 Min. garen.
3. Dann die Erdnusscreme dazugeben und unterrühren. Alles mit dem Kartoffelstampfer im Topf zerdrücken. Den grünen Pfeffer fein hacken und mit 2 EL von der Lake im Glas unter die Mischung rühren. Den Erdnuss-Süßkartoffel-Aufstrich mit Salz abschmecken und vor dem Servieren mindestens 2 Std. abkühlen und durchziehen lassen.

Fotos: Grotte und Unzer/Fotograf: Cocco Lung

## Mandel-Bohnen-Paste mit Orange

Zutaten für 1 Glas (350 ml)

- 240 g GEGARTE WEISSE BOHNEN (SELBST GEKOCHT ODER AUS DER DOSE)
- 75 g MANDELMUS (BIOLADEN)
- ½ BIO-ORANGE
- 2 EL MANDELSTIFTE
- 1 EL FRISCHE THYMIANBLÄTTCHEN
- SALZ
- PFEFFER

1. Die Bohnen und das Mandelmus in einen hohen Rührbecher geben. Die Orangenhälfte heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft ausdrücken. Orangensaft und

-schale zu den Bohnen geben und die Mischung mit dem Pürierstab glatt pürieren.

2. Die Mandelstifte in einer Pfanne hellbraun anrösten, herausnehmen und grob hacken. Die Thymian-

blättchen fein hacken und mit den gehackten Mandeln unterrühren. Die Mandel-Bohnen-Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren möglichst 1 Std. durchziehen lassen.



# SAHNE IN VOLLENDUNG

ERST DAS SPRICHWÖRTLICHE SAHNEHÄUBCHEN MACHT EINEN LECKEREN KUCHEN ZUM HOCHGENUSS. KONDITORSAHNE IST BESONDERS STANDFEST UND BLEIBT LANGE FORMSCHÖN – AUCH BEI HÖHEREN AUSSENTEMPERATUREN. JETZT GIBT ES NEU KONDITORSAHNE AUCH MIT MASCARPONE VERFEINERT. WIR HABEN ZWEI LECKERE REZEPTE FÜR EUCH!



Mit der „Konditorsahne verfeinert mit Mascarpone“ von der Molkerei Weihenstephan gelangen aufwändige Dekorationen ganz ohne Zusatz von Sahnesteif. 10 % feine Mascarpone verleihen der Profi-Sahne ihren cremigen Geschmack – für rundum sahnigen Genuss. Der Kreativität sind mit der neuen „Konditorsahne verfeinert mit Mascarpone“ keine Grenzen gesetzt. Ob Cupcakes, Windbeutel oder aufwändige Torten, alles funktioniert im Handumdrehen.

UVP € 1,29 (250 g)

Promotion



## Wickeltorte

Zutaten für ca. 16 Stücke

3	EIER (M)
200 g	ZUCKER
50 g	SPEISESTÄRKE
75 g	MEHL
1 TL	BACKPULVER
ca. 75 g	MANDELBLÄTTCHEN
4 Blatt	GELATINE
100 g	BROMBEEREN
600 g	SCHMAND
1 Pck.	VANILLIN-ZUCKER
100 g	BROMBEER-KONFITÜRE
500 g	SAHNE, Z. B. WEIHENSTEPHAN KONDITORSAHNE VERFEINERT MIT MASCARPONE BACKPAPIER

**1.** Eier trennen. Eiweiß und 3 EL kaltes Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Stärke, Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (34 x 40 cm) verstreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) 8-10 Min. backen. Biskuit aus dem Backofen nehmen, auf ein mit 1 EL Zucker



bestreutes Geschirrtuch stürzen, mit dem Backblech beschweren und auskühlen lassen. Mandeln auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 5 Min. goldbraun rösten.

**2.** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Brombeeren pürieren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf schmelzen. 3 EL Brombeerpüree einrühren, dann in das übrige Püree rühren. Schmand, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und Brombeerpüree verrühren. Creme ca. 20 Min. kalt stellen, bis sie anfängt zu gelieren.

**3.** Backpapier vom Biskuit ziehen. Konfitüre glatt rühren und auf dem Biskuit verstreichen. 200 g Sahne steif schlagen und unter die Creme

heben. Creme gleichmäßig auf dem Biskuit verstreichen. Falls die Creme noch zu weich ist, Biskuit nochmal 10-15 Min. kühl stellen. Biskuit in 4 gleich breite Längsstreifen schneiden. Einen Streifen vorsichtig zu einer Schnecke einrollen und mit einer Schnittfläche nach unten auf eine Tortenplatte setzen. Übrige Streifen weiter spiralförmig darum wickeln. Um die Torten einen Tortenring legen und ca. 4 Std. kalt stellen.

**4.** 300 g Sahne steif schlagen. Torte mit ca. ⅓ der Sahne rundherum einstreichen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Tortenoberfläche mit Sahnerosen verzieren. Tortenrand mit Mandelblättern verzieren. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

## Blätterteigschnitten

Zutaten für 6 Stück

45 g	TIEFGEFRORENER BLÄTTERTEIG
3-4 EL	ZUCKER
300 g	ZWETSCHEN
1	GEWÜRZNELKE
1	ZIMTSTANGE
7 EL	MANDELLIKÖR
200 g	SAHNE, Z. B. WEIHENSTEPHAN KONDITORSAHNE VERFEINERT MIT MASCARPONE BACKPAPIER

**1.** Blätterteig auftauen lassen, mit 2 EL Zucker bestreuen. Arbeitsfläche mit übrigem Zucker bestreuen. Blätterteig darauf dünn ausrollen (ca. 20 x 30 cm) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 15 Min. backen. Blätterteig herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**2.** Zwetschen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten

schneiden. Nelke, Zimt und 5 EL Mandellikör aufkochen, über die Zwetschen gießen und ca. 20 Min. ziehen lassen. Sahne mit 2 EL Likör steif schlagen. Blätterteig in 12 gleich große Rechtecke (5 x 10 cm) schneiden. Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf 6 Rechtecke spritzen. Übrige Blätterteigrechtecke darauflegen. Blätterteigschnitten auf Tellern anrichten und Zwetschen dazureichen.

# KAKAO IST TRUMPF

KAKAO SCHMECKT NICHT NUR ALS GETRÄNK  
WUNDERBAR: AUCH FÜR DESSERTS EIGNET SICH  
DAS LECKERE PULVER HERVORRAGEND. VON DIESEN  
ZWEI REZEPTE KÖNNEN NASCHKATZEN UND AUCH  
ALLE ANDEREN NICHT GENUG BEKOMMEN ...

Fotos: Kommunikation, moment in a day

## Tiramisu

Zutaten für 6-8 Portionen

400 ml	SAHNE
400 ml	MASCARPONE
10 EL	KAKAOPULVER, Z. B. VON OVOMALTINE
30-40	LÖFFELBISCUITS (JE NACH FORM)
1	GROSSE TASSE STARKER KAFFEE

1. Die Sahne mit dem Kakao-pulver steif schlagen und in zwei Etappen unter die Mascarpone rühren.
2. Den Boden einer Auflaufform mit Löffelbiscuits auslegen und mit einigen TL Kaffee beträufeln, sodass sie gut getränkt sind.
3. Danach  $\frac{1}{2}$  der Mascarpone-Creme darauf verteilen und wieder eine Schicht Löffelbiscuits mit Kaffee beträufeln, das nächste Drittel der Mascarpone-Creme verteilen und so weiter. Den Schluss bildet die Mascarpone-Creme.
4. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, sodass alles gut durchziehen kann. Vor dem Servieren etwas Kakaopulver darübersieben.

## Chia-Pudding mit Kokosmilch und Kakao

Zutaten für 1 Portion

$\frac{1}{2}$	REIFE BANANEN
1 Handvoll	KNUSPERMÜSLI, Z. B. VON OVOMALTINE
1 Tasse	KOKOSMILCH
3-4 EL	CHIASAMEN
2-3 EL	KAKAOPULVER, Z. B. VON OVOMALTINE

1. Die halbe reife Banane mit der Gabel zu feinem Püree zerdrücken und in eine Müslischüssel geben.
2. Kokosmilch, Chiasamen und Ovomaltine hinzugeben und gut verrühren. Der Chia-Pudding muss nun über Nacht im Kühlschrank fest werden.
3. Am nächsten Morgen die übrige Banane in Scheiben schneiden und dekorativ auf dem mittlerweile festen Chia-Pudding verteilen. Das Knuspermüslis in die Mitte des Bananenkreises geben und servieren.



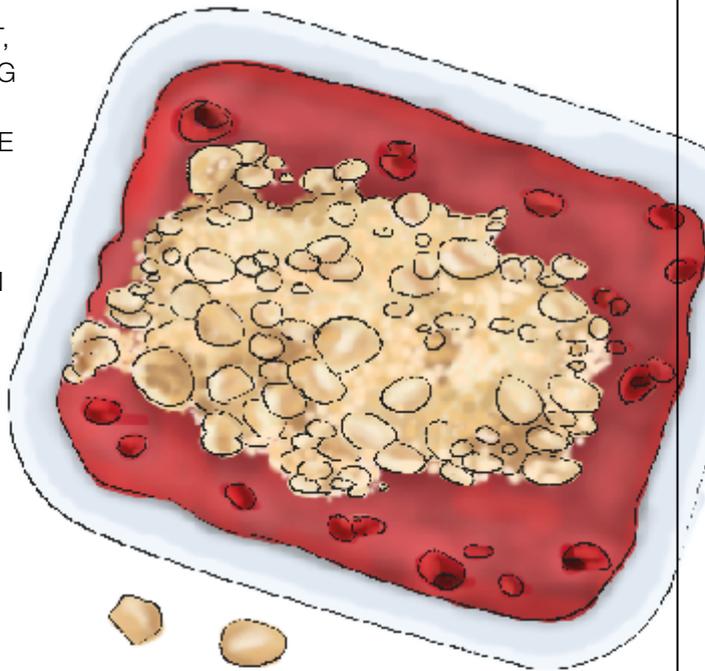
Promotion  
Ovomaltine ist die Schweizer National-Energie, die für ganz viel Power sorgt. Egal ob zum Frühstück oder für zwischendurch – Ovomaltine passt einfach immer und schmeckt garantiert typisch „ovomaltinig“ nach Malz und Kakao. Zudem versorgt Ovomaltine dich mit 11 Vitaminen und 3 Mineralstoffen, damit du all deine Pläne in die Tat umsetzen kannst.

UVP € 4,99 (500 g)



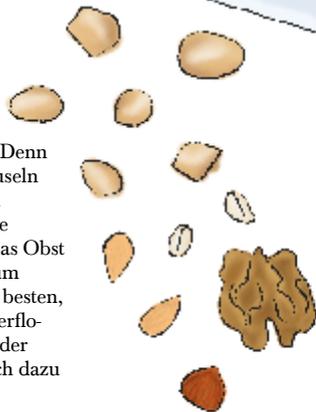
# SÜSSES SOUL-FOOD

SO LANGSAM BEGINNT DER HERBST – UND DAMIT DIE ZEIT, ES SICH ZU HAUSE SO RICHTIG GEMÜTLICH ZU MACHEN. EIN LECKERES WARMES CRUMBLE IST HIERFÜR DER PERFEKTE BEGLEITER! WIR ZEIGEN EUCH, WIE IHR DIE SÜSSE NACHSPEISE AUS STREUSELN UND FRÜCHTEN RICHTIG ZUBEREITET.



## Die Mischung macht's

Wer Streuselkuchen mag, wird Crumble lieben! Denn hierbei handelt es sich um Früchte, die mit Streuseln überbacken werden. Auf den Boden wird jedoch verzichtet. Bei einem gelungenen Crumble ist die Kombination aus weich und knusprig perfekt. Das Obst sollte also schön weich sein, die Streusel wiederum brauchen eine knusprige Note. Diese gelingt am besten, indem man die Streuselmischung mit etwas Haferflocken und Splintern von Haselnüssen, Mandeln oder auch Walnüssen verfeinert. Die Nüsse geben noch dazu einen einzigartigen Geschmack ab.



## Die Kreativität hat keine Grenzen

Bei einem Crumble kann das Obst beliebig kombiniert werden. Ein paar Johannisbeeren zum Apfel geben eine saure Note und eine schöne Farbkombination. Pflaume und Birne passen ebenfalls hervorragend zusammen. Oder wie wäre es mal mit Quitte oder Sanddorn? Ansonsten kann man sich natürlich auch immer davon inspirieren lassen, welche Früchte gerade Saison haben.

## Das gewisse Extra



Um zum Beispiel einem Apple Crumble das gewisse Etwas zu verleihen, einfach einen Teil der Äpfel grob raspeln und anschließend karamellisieren. Dadurch entsteht ein köstliches Mus mit einer Note von Karamell. Das Ganze dann einfach zu den grob geschnittenen Äpfeln geben. Schmeckt besonders gut bei sauren Äpfeln mit ein paar Spritzern Zitrone. Dazu passen sehr gut Johannis- oder Brombeeren.

## Zeit für den Ofen

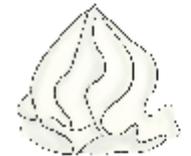
Das Frucht-Crumble in einer Auflaufform braucht ca. 15-20 Minuten bei 180 °C im Ofen. Die Früchte werden dabei schön weich und die Crumble-Kruste kross und goldbraun.



## Gewürze sind das A und O

Zimt hebt den fruchtigen Geschmack hervor und darf deswegen auf keinen Fall in einem Crumble fehlen. Eine geradezu himmlische Kombination geben Apfel, Gewürznelke und ein Spritzer Zitrone ab. Aber auch hier kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen. Eine ungewöhnliche, aber dennoch sehr leckere Kombination ist zum Beispiel Birne-Rosmarin. Basilikum wiederum passt gut zu Brombeeren. Hier ist Experimentierfreude gefragt!

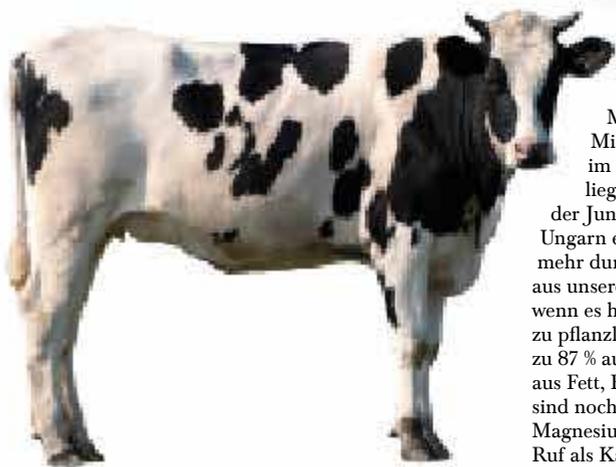
## Sofortiger Verzehr



Das Crumble sollte am besten heiß beziehungsweise warm gegessen werden. Denn am besten schmeckt es frisch aus dem Ofen – zum Beispiel mit einer Kugel Vanille-Eis oder einem Klecks Sahne. Perfekt für Gäste oder einfach zum Alleine-Essen. Wer dann noch etwas von dem fruchtig-süßen Crumble übrig hat, kann es am nächsten Morgen mit etwas Joghurt zum Frühstück essen.

# KLEINE KALZIUM- BOMBEN

KUHMILCH, SOJAMILCH, ZIEGENMILCH ...  
DIE MILCHSORTEN SIND VIELFÄLTIG UND WERDEN  
AUF DIE VERSCHIEDENSTE WEISE  
GEWONNEN. ABER WIE UND  
VON WELCHEN VÖLKERN  
DER ERDE WIRD WELCHE  
MILCH GENUTZT? DAS  
VERRATEN WIR EUCH HIER!



## Kuhmilch

Kuhmilch ist die uns bekannteste Milch. Am meisten wird Milch – und Milchprodukte wie Käse, Butter und Sahne – im europäischen Raum konsumiert. Das liegt vor allem daran, dass die Kuhmilch in der Jungsteinzeit im Raum von Rumänien und Ungarn entdeckt wurde und sich seitdem immer mehr durchgesetzt hat. Heute ist sie fast nicht mehr aus unseren Nahrungsmitteln wegzudenken, auch wenn es heute einen Trend gegen tierische und hin zu pflanzlicher Ernährung gibt. Kuhmilch besteht zu 87 % aus Wasser. Der Rest setzt sich zusammen aus Fett, Eiweiß und Kohlenhydraten. Außerdem sind noch Mineralstoffe wie Kalzium, Eisen und Magnesium enthalten, weswegen der Milch auch ihr Ruf als Kalziumbombe vorausseilt.



## Ziegenmilch

Der größte Anteil der aromatischen Ziegenmilch wird in Europa zu Ziegenkäse verarbeitet. Viele schwören auf die Ziegenmilch, da sie Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente enthält, sie ist auch gut für Leute mit Laktoseintoleranz. Die gesunde Flüssigkeit beinhaltet Kupfer, Zink, Kalzium und Magnesium. Schon in der Antike galt die Milch als heilsam und wurde sogar als Säuglingsnahrung verwendet. Dennoch ist die Ziegenmilch nicht wirklich populär, was an ihrem etwas strengen „Ziegenbockgeschmack“ liegt. Dieser kommt zustande, da die Milch eine bestimmte Säure enthält, die schnell Fremdgerüche aufnimmt.

## Hafermilch

Hafermilch ist eine Getreidemilch und sehr gefragt in der veganen Szene. Da sie aber aus Getreide und nicht aus Kuhmilch besteht, darf sie nach EU-Norm nicht Milch genannt werden und wird daher meist als Haferdrink oder Hafergetränk verkauft. Die Hafermilch ist bei laktoseintoleranten Menschen und Veganern so beliebt, da sie einen leicht süßlichen Geschmack hat – perfekt also für Getränke wie Kaffee, Kakao oder süße Nachspeisen. Wem der Haferdrink im Laden zu teuer ist, der kann das süße Getränk auch ganz leicht selbst herstellen. Und auch in Sachen Eiweiß muss sich Hafermilch nicht verstecken, denn sie weist ebenfalls einen hohen Proteinanteil auf.



## Kokosmilch

Kokosmilch, aus dem Fruchtfleisch der Kokosnuss gewonnen, hat einen leicht fruchtigen, nussigen Geschmack und ist besonders aus asiatischen Gerichten nicht wegzudenken. Außerdem ist die Kokosnussmilch ein

Grundnahrungsmittel in den tropischen Ländern, in denen die Kokospalme auch angebaut wird. Es ist bekannt, dass die exotische Milch einen hohen Fettanteil aufweist. Da es sich hierbei aber nur um gesunde Fettsäuren, die sogenannten mittelkettigen Fettsäuren, handelt, kann man Kokosmilch ohne Bedenken genießen. Außerdem ist sie reich an Kalium, Natrium und Magnesium.



## Sojamilch

Sojamilch ist ein Erzeugnis aus Wasser und Sojabohnen. Ursprünglich stammt die Sojamilch aus China, wo sie in süß und salzig zu den traditionellen Lebensmitteln gehört. In Europa findet sie erst seit dem 20. Jahrhundert nennenswerten Zuspruch. Besonders bei vegan lebenden Menschen findet die Milch Anklang wegen des hohen Eiweißgehalts. Mittlerweile gibt es das Sojagetränk aber in jedem Supermarkt, und auch in vielen Cafés wird es als Alternative zu Kuhmilch angeboten.

# EIN GETRÄNK ALS SNACK

WAS HAT EIGENTLICH DER NAME „TRACK – THE LIQUID SNACK“ ZU BEDEUTEN? UND WOHER KOMMT DIESE UNGEWÖHNLICHE IDEE? WIE SCHMECKT SO EIN FLÜSSIGER SNACK? BRANDNOOZ GRÜNDER DANIELE FONTANIELLO HAT BEI DEN GRÜNDERN JAKOB REPP & JAN FRIEDER DAMM NACHGEFRAGT ...



Daniele Fontaniello,  
brandnooz Gründer



Jakob Repp & Jan Frieder Damm,  
Gründer von Daizu

„Wir stillen schnell und auf gesunde Weise den Hunger mit natürlichen Bio-Zutaten in ihrer einfachsten Form.“

## Ihr Unternehmen in einem Satz

Wir stillen schnell und auf gesunde Weise den Hunger mit natürlichen Bio-Zutaten in ihrer einfachsten Form.

## Woher kommt der Name „TRACK (the liquid Snack)“?

Wir wollen Menschen helfen, die den Weg (engl. track) gesunder Ernährung gehen. Statt unter Zeitdruck zu ungesunden Snacks zu greifen, ermöglichen wir ihnen, auf einfache Weise ihren Kurs (track) zu halten.

## Wie sind Sie auf die Idee gekommen, TRACK zu gründen?

Im Studium haben wir bei den Bayreuther Festspielen für wohlhabende Besucher ohne Karte angestanden, um einige der begehrten Restkarten zu ergattern und weiterzuverkaufen. Da standen wir oft stundenlang in der Schlange, und es gab nur einen Würstchenstand in der Nähe. Sich morgens im Supermarkt einzudecken war auch schwierig, weil einfach kein Produkt wirklich gesund, schnell

zu konsumieren und nachhaltig sättigend war. Es gibt bereits ein paar „funktionale“ Lebensmittel, diese beinhalten jedoch viele unnatürliche Inhaltsstoffe – das war keine Option für uns.

## Was ist das Besondere an TRACK? Und was für Zutaten stecken in dem Drink?

TRACK ist das erste Getränk mit einem ausgeglichenen Nährwertprofil. Wir haben rein natürliche Bio-Zutaten so kombiniert, dass Proteine aus Kürbiskernen, ungesättigte Fettsäuren aus Mandeln und langsam wirkende Kohlenhydrate aus Kokosblütenzucker im genau richtigen Verhältnis enthalten sind. Dazu kommen Zutaten wie Baobab, Zitrone und Guave für wichtige Mikronährstoffe. Aufgrund dieser Kombination sättigt ein TRACK mit nur 151 Kalorien für bis zu drei Stunden.

## Für wen ist TRACK geeignet?

Viele Menschen haben heute wenig Zeit, aber wollen sich trotzdem so gesund wie möglich ernähren. Für diese Menschen haben wir TRACK entwickelt.

Darüber hinaus sättigt TRACK so schnell und nachhaltig, dass wir viele Kunden haben, die vor allem die Zeitersparnis schätzen. Aber auf dem Weg zum Sport oder unterwegs kann es manchmal auch ohne Zeitdruck schwer sein, etwas Gutes für zwischenendurch zu finden. In diesen Momenten sehen wir uns als Alternative.

## Wie schmeckt TRACK?

Die dominierenden Aromen sind Kürbiskern, Mandel und Banane. Aber auch die restlichen Superfoods geben eine dezente Note. Sicherlich behaupten dies viele von ihrem Produkt, aber TRACK muss man wirklich einmal selbst probiert haben.

## Sind noch weitere Geschmacksrichtungen in Planung?

Selbstverständlich wird es weitere Geschmacksrichtungen geben. Wir planen, noch dieses Jahr eine neue Version auf den Markt zu bringen, die in die fruchtig-säuerliche Richtung gehen wird.

# GRUSELN HAUSGEMACHT

DER OKTOBER STEHT VOR DER TÜR UND DAMIT AUCH DER GRUSEL-FESTTAG SCHLECHTHIN: HALLOWEEN. EIN GUTER GRUND, SICH SCHON EINMAL ÜBER DIE DEKORATION GEDANKEN ZU MACHEN. DAMIT ES ZU HAUSE SO RICHTIG SCHÖN SCHAURIG WIRD, HABEN WIR FÜR EUCH DIE BESTEN UND GRUSELIGSTEN DIY-IDEEN HERAUSGESUCHT UND GETESTET.



*Ein Einmachglas  
der besonderen Art*

#### MATERIAL

**EINMACHGLÄSER  
(LEERE MARMELADEN-  
GLÄSER GEHEN AUCH)  
SPIELSKELETTE, -FINGER,  
-SPINNEN  
SCHWARZER TEE**

*So geht's:*

Das ist wirklich eine ganz simple, aber trotzdem sehr effektive Deko-Idee. Die Gläser einfach mit den Gummi-Spinnen, -Skeletten oder -Fingern füllen und anschließend den schon gebrühten und wieder kalt gewordenen Tee dazugießen. Der Tee verleiht dem Ganzen einen schönen Retro-Effekt und sieht im Kerzenschein besonders gruselig aus.

*Mumienkopf*

#### MATERIAL

**STYROPORKOPF  
TOILETTPAPIER  
(RECYCELTES TOILETTPAPIER – GRAU SIEHT  
GRUSELIGER AUS)  
KLEBER  
SCHWARZE, ROTE UND  
GRÜNE FARBE  
STYROPORKUGEL  
PINSEL**

*So geht's:*

1. Die Styroporkugel in ein gruseliges „Glupschaug“ verwandeln. Dazu einfach einen schwarzen dicken Punkt in die Mitte der Kugel platzieren und einen grünen Ring darummalen. Mit der roten Farbe noch Äderchen aufmalen – und fertig ist das Gruselauge. (Auch einzeln sieht das Auge super als Deko aus.)
2. Das Auge auf den Kopf kleben (natürlich da, wo normalerweise auch ein Auge wäre) und anfangen, das Toilettenpapier wie bei einer Mumie um den Kopf zu drapieren. Dabei Teile des Mundes aussparen.
3. Jetzt noch den Mund schön gruselig anmalen und um das Auge noch rote Farbe als Blut verteilen. Et voilà: ein schön schauriger Mumienkopf!



# TREND TRIFFT AUF TRADITION!

WER KENNT ES NICHT: DIE ENTSCHEIDUNG TREFFEN ZU MÜSSEN, WAS ZUM GEMÜTLICHEN GRILLABEND ODER PICKNICK GETRUNKEN WIRD. HUGO IST ZU SÜSS, BIER IST ZU HERB. HAUSER WEINIMPORT HAT DIE PERFEKTE LÖSUNG GEFUNDEN: CRAFT HUGO – EINE MISCHUNG AUS BIER UND HUGO.

## Bier mit Wein? Ja bitte!

Wir alle kennen das Sprichwort: „Bier auf Wein, das lass sein!“ Aber wer sagt denn, dass man die beiden beliebten alkoholischen Getränke nicht mischen kann? Genau das hat sich Hauser Weinimport auch gedacht und bringt die angeblichen Gegensätze zu einem trendigen Mixgetränk namens Craft Hugo zusammen. Nun soll der Hit aus Holland auch in Deutschland durchstarten und Abwechslung in die Getränkeauswahl bringen. Der Cocktail mit dem „Plopp-Verschluss“ in der praktischen 0,5-l-Flasche ist wiederverschließbar und perfekt zum Mitnehmen. Einen Hugo, den Männer mögen, und ein Getränk, das Frauen lieben – da wurde verkuppelt, was zusammengehört!



## Gespür für Trends

Hauser hat es sich auf die Fahnen geschrieben, neue Trends zu entdecken oder gleich selbst zu kreieren – eine Mission, die die Weinkellerei mit Craft Hugo mit Bravour erfüllt hat. Das prickelnde

Getränk mit nur 4 % Vol. in der praktischen wiederverschließbaren Flasche passt dabei genauso gut in hippe Bars wie auch zum Chillen am Strand, zum Barbecue oder einfach zwischendurch.

Craft Hugo ist die Neuheit der Marke Hauser, die spritzig-trendigen Hugo mit dem herben Geschmack von 10 % Bier kombiniert. Mit viel Gespür für Trends und Leidenschaft für das Handwerk will das prickelnde Sommergetränk Hugo- und Bierliebhaber gleichermaßen überzeugen. Genossen wird dieses einzigartige, von dem Hauser Kellermeister kreierte Produkt gut gekühlt zum Chill-out am See oder beim Barbecue – für ein unglaublich urbanes Lebensgefühl!

UVP € 1,99 (0,5 l)

HAUSER

# ABWECHSLUNG IM FLIPS-REGAL

BEIM GEMÜTLICHEN SNACKEN DÜRFEN FLIPS NIE FEHLEN. DASS DIESE NICHT IMMER NACH ERDNUSS SCHMECKEN MÜSSEN, ZEIGT XOX JETZT MIT IHREM NEUESTEN PRODUKT: SCHOKI-FLIPS!



## Eine neue Liaison

Schoki-Flips? Richtig gehört, denn genau so heißt die neue Kreation von XOX, die für geschmackliche Abwechslung im Flips-Sortiment sorgt. Die XOX Pittiplatsch Schoki-Flips vereinen traditionelle Flips mit einer innovativen Geschmackskomposition – und sorgen so sowohl bei Erdnussflips-Fans als auch bei Schokoladen-Liebhabern für neue, aufregende Genussmomente! Und dank Pittiplatsch und dem Sandmännchen auf der Verpackung kommt diese Leckerei vor allem bei den Kleinen richtig gut an.

## Qualität seit 1908

Die Rezeptur ist zwar geheim, aber es darf verraten werden, dass für die knusprigen Flips besonders viel und nur der beste Kakao verwendet wird. Bereits seit 1908 bringt XOX innovative Produkt-Kreationen wie die Schoki-Flips auf den Markt. Die spannenden Sortimente der fünf Label XOX Snack, XOX Naturell, XOX Biscuits, XOX Nuts und XOX Chocola zeichnen sich nicht nur durch leckere und abwechslungsreiche Produkte aus, sondern auch durch die sorgfältig ausgewählten Rohstoffe und Zutaten der handverlesenen Lieferanten.



XOX hat ein völlig neues Geschmackserlebnis aus dem Hut gezaubert: Die XOX Pittiplatsch Schoki-Flips vereinen traditionelle Flips mit einer innovativen Geschmackskomposition. Bestes Sonnenblumenöl und ausschließlich UTZ-zertifizierter Kakao runden den unvergleichlichen Schoki-Geschmack ab. Das kommt bei Klein und Groß gleichermaßen gut an!

UVP € 1,49 (125 g)

XOX  
SNACK

# WO DIE KÜRBISSE ZU HAUSE SIND

DER KÜRBIS HAT IM HERBST HOCHSAISON UND HÄLT EINZUG IN DIE KÜCHEN UND INS HERBSTLICH DEKORIERTE ZUHAUSE. DIE SCHÖNSTEN EXEMPLARE GIBT ES NATÜRLICH DIREKT VOM BAUERN, UND DESHALB WAREN WIR AUF VERSCHIEDENEN KÜRBISHÖFEN UNTERWEGS ...



Fotos: Peter Zens - Landwirt und Besitzer des Gertrudenhofes, Astrid Cordes, Eike Boppach, Annette May



Peter Zens, Landwirt und Besitzer des Gertrudenhofes

Erlebnisaubauernhof Gertrudenhof GmbH, Lortzingstraße 160, 50354 Hürth-Hermülheim [www.erlebnisaubauernhof-gertrudenhof.de](http://www.erlebnisaubauernhof-gertrudenhof.de)

## Gertrudenhof

Im Erlebnisaubauernhof Gertrudenhof mit großem Streichelzoo gibt es nicht nur zahlreiche Tiere zum Anfassen, sondern auch eine große Auswahl an Obst, Gemüse und Blumen zum Kaufen – und jedes Jahr ab August auch Kürbisse. Der reine Agrarbetrieb mit großem Hofladen wird von der Familie Zens geführt und hat in der Kürbissaison neben Hokkaido-, Butternut-, Zier- und Schnitzkürbissen auch Köstlichkeiten wie Kürbismarmelade oder Kürbis-Sekt im Angebot.



## Kürbis Hof Cordes

Auf der Suche nach einem Halloweenkürbis entschloss sich einst die Familie Cordes, die eigentlich einen Milchviehbetrieb betreibt, selbst Kürbisse anzubauen. Über die Jahre hinweg fand die üppige Ernte dann immer mehr begeisterte Abnehmer, sodass sich der Hof seit 2008 jedes Jahr im Herbst in das reinste Kürbisparadies verwandelt. Verkauft werden Speise- und Zierkürbisse aller Größen und Farben – frischer geht es kaum!



Kürbis Hof Cordes, Astrid & Dirk Cordes GbR, OT Hohenaverbergen, Heisterweg 2, 27308 Kirchlinteln [www.kuerbis-und-mehr.de](http://www.kuerbis-und-mehr.de)



# LECKER ENGLISCH

BANANA BREAD, OATMEAL ODER CHEESECAKE: DIE ENGLISCHE SPRACHE HAT SCHON LÄNGST AUF FOOD BLOGS, RESTAURANTS UND CAFES DIE OBERHAND GEWONNEN. WIESO DAS SO IST UND WIE VIELE ANGLIZISMEN SICH SCHON IN UNSERE KÜCHE EINGESCHLICHEN HABEN, ERFAHRT IHR HIER!

Haferbrei – Oatmeal



Kaffee zum Mitnehmen – Coffee to go

Sweet Potatoe – Süßkartoffel



## HEUTE – FRÜHER

- Oatmeal – Haferbrei
- Granola – Knuspermüsli
- to go – zum Mitnehmen
- Banana Bread – Bananenbrot
- Iced Coffee – Eiskaffee
- Sweet Potatoe – Süßkartoffel
- Kale – Grünkohl
- Pumpkin Pie – Kürbiskuchen
- Cheesecake – Käsekuchen



Pumpkin Pie – Kürbiskuchen



Kale – Grünkohl



Granola – Knuspermüsli



Pancakes – Pfannkuchen



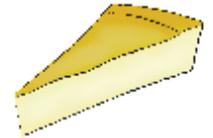
Chocolate Chunks – Schokoladenstücke

Wer sich heute durch eine Speisekarte liest und nicht gut Englisch kann, der ist zugegeben ziemlich aufgeschmissen: Von Oatmeal zum Frühstück über Sweet Potatoe Fries hin zu Carrot Cheesecake findet man mittlerweile immer häufiger die englische Version auf der Speisekarte. Auf Food-Blogs ist dies ebenfalls schon lange zu beobachten. Und zugegeben, Kale klingt einfach viel interessanter und moderner als das deutsche Wort Grünkohl. So ist auf Blogs nur von Kale Chips statt Grünkohl-Chips die Rede, und im Smoothie taucht ebenfalls Kale als Zutat statt des deutschen Begriffes auf.

### English breakfast

Bereits der Morgen startet bei den meisten von uns mit Anglizismen: Zum Frühstück gibt es Granola statt Knuspermüsli und Pancakes statt Pfannkuchen. Und auch beim Frühstück im

Cheesecake – Käsekuchen



Restaurant bestellt man sich auf einmal Oatmeal mit Früchten und Nüssen, während man diese Speise unter ihrem deutschen Namen – Haferbrei – wahrscheinlich eher nicht ausgewählt hätte. Und auf dem Weg ins Büro darf der Coffee to go oder der Iced Coffee natürlich nicht fehlen.

### Tasty sweets

Am deutlichsten merkt man die Anglizismen wohl aber, wenn es um Süßigkeiten, Kuchen und andere Naschereien geht: Schokoladenstücken heißen heute Chocolate Chunks, Käsekuchen findet man als Cheesecake auf der Speisekarte, und bei Pumpkin Pie, Banana Bread oder Crumble muss man sogar richtig überlegen, wie die Leckereien eigentlich auf Deutsch heißen. Aber egal ob Kürbiskuchen oder Pumpkin Pie: Die Hauptsache ist, dass es schmeckt – egal unter welchem Namen!



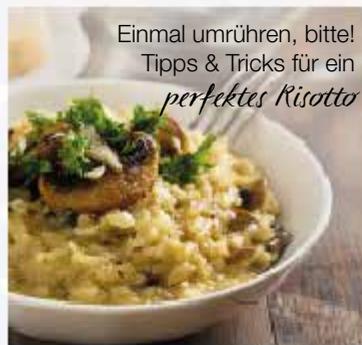
Banana Bread – Bananenbrot

SCHON MAL ZUM FREUEN:

# Vorschau



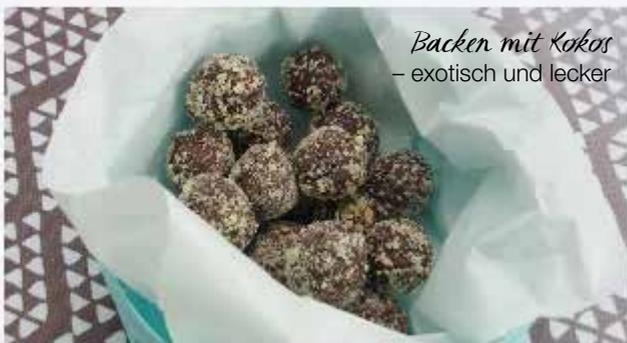
Rezepte für ein kreatives  
*Dinner for One*



Einmal umrühren, bitte!  
Tipps & Tricks für ein  
*perfektes Risotto*



*Adventskalender  
selber machen*



*Backen mit Kokos  
– exotisch und lecker*



**Impressum**

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

**Verantwortlich für den Inhalt:**  
Daniela Fontaniello, Johannes Nielsen  
**Chefredaktion:** Antonia Friemelt  
**Chef vom Dienst:** Nadja Bräunig  
**Kreativdirektion:** Catharina Kusch  
**Mitarbeit an dieser Ausgabe:**  
Lisa Pommerenke  
**Anzeigen und Media:**  
Katharina Hochgräfe, Christian Pooch,  
Christiane Eckerich, Björn Torvund, Ulrike Sjuts  
**Druck:** Druckerei Nausendorf GmbH, 16278 Angermünde  
**Erscheinungsweise:** 12 x jährlich  
**Auflage gedruckt:** 22.000

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](http://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: Ulrike Schmid & Sabina Mader, Topical, Shutterstock/ fapicaps, Martin Rattenberger.

## Jetzt neu: Kerrygold Joghurt



# Doppelter Genuss

Beste irische Weidemilch trifft extra viel Frucht



Alle Infos gibt's hier:



[www.kerrygold.de](http://www.kerrygold.de)



- Beste irische Weidemilch von Kühen, die bis zu 300 Tage auf der Weide stehen
- Viele leckere Sorten mit extra hohem Fruchtanteil
- Besonders cremig und genussvoll
- Ohne künstliche Aromen, Konservierungs- oder Farbstoffe

# Let's Waffle

Unsere Rosinenschnecken im Waffel-Look

## UNSER TIPP

Rosinenschnecken lassen sich ganz leicht im Waffeleisen zubereiten und können mit eingemachten Früchten wie z. B. Apfel-, Himbeer- oder Rhabarberkompott und Sahne verfeinert werden.



## ZUBEREITUNG

1. Das Waffeleisen leicht einfetten und anschalten.
2. Dose öffnen, den Teig entnehmen und in 6 Stücke teilen.
3. Für jede Waffel eine Rosinenschnecke in die Mitte des Waffeleisens platzieren, Deckel schließen und 3–4 Minuten backen. Die Waffel ist fertig, wenn sie gold-gelb gebacken ist.