

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preiseempfehlung

Hübsch auf dem Gabentisch
Ideen zum Verpacken von Geschenken

Never, crunchiger Produkttest
120 Noozies testen Knusperpralinen

Buen Apetito
Spanische Tortilla mit Chorizo

VEGANE
WEIHNACHTSBÄCKEREI
Plätzchenklassiker mal anders

Der beliebte Soft Cake -
jetzt mit Banane!



Griesson. Das kleine Stück Familienglück.

Liebe Noozies,



schon steht der Weihnachtsmann vor der Tür, und Weihnachtszeit ist natürlich ... Plätzchenzeit. Davon haben wir jede Menge in der diesmaligen Ausgabe des NOOZ Magazins für Euch! Ob malzig-schokoladige Taler, Weihnachtsplätzchenklassiker, vegan interpretiert, oder knackige Cookies mit Cashewnüssen und Schokotopping – für jeden Plätzchenfreund ist hier etwas dabei.

Wer mal ein kleines Päckchen von dem hiesigen Weihnachtstrubel braucht, den entführen einige weitere Rezepte in die Ferne. Spanien, Italien oder „Schlemmen wie Gott in Frankreich“ – Ihr habt die schmackhafte Wahl und werdet dank der kinderleichten Zubereitung gewiss alles richtig machen. Als Nachtisch könnte dann gleich das leckere Tiramisu mit Kaki und Spekulatius serviert werden, welches wir Euch ab S. 22 vorstellen. Perfekt ist das Rezept übrigens für Gäste, schließlich knuspert es sich gemeinsam doch am schönsten.

Das trifft mit Sicherheit auch auf unseren neuen, crunchigen Produkttest zu, bei dem gerade 120 Noozies zusammen mit ihren Freunden lockere Knusperpralinen naschen und bewerten. Mehr dazu unter Unsere Nooz. Und wer den verpasst hat: Auch mit den süßen Weihnachtsgeschenkerpackungen ab S. 28 macht Ihr Freunden und Verwandten jetzt garantiert eine Freude!

Eine schöne Weihnachtszeit wünschen Euch

Johnnes Nielsen
& das brandnooz Team



INHALT

Unsere Nooz

S. 4 Nippolino Produkttest

S. 6 Produkt Nooz

Mhm... Rezepte

S. 8 Vegane Weihnachtsbäckerei

S. 12 Lust auf einen knackigen Cookie?

S. 14 Das Malzige unter den Schokosplätzchen

S. 16 Schlemmen wie Gott in Frankreich

S. 18 Entdecke den frischen Geschmack Italiens

S. 20 Buen Apetito – Genießen wie in Spanien

S. 22 Nachtisch zum perfekten Xmas-Dinner

S. 24 Liebe auf die Hand

S. 26 10 Fakten Grünkohl

S. 28 **Schöner Leben**
Hübsch auf dem Gabentisch!

S. 33 **Nooz Gewinnspiel**
Wir verlosen 3 Ausgaben von „Grünkohl neu entdeckt“

S. 34 **Vorschau & Impressum**

DER CRUNCHIGE, NEUE PRODUKTTTEST

brandnooz veranstaltet derzeit einen neuen, leckeren Produkttest, und ihr seid vielleicht auch mit dabei! Wir suchten 120 Tester, die gemeinsam mit ihren Freunden Nippolino Knusperpralinen ausprobieren und bewerten möchten.



**Neuer
Produkttest**

Dein Testpaket!



Nippolino heißt die besondere Knusperpraline aus dem Hause HOSTA, die so locker und crunchig ist. 120 Noozies haben gerade die Gelegenheit, Nippolino Knusperpralinen gratis zu testen. Sie durften jeweils vier ihrer Freunde oder Familienmitglieder einladen – schließlich knuspert es sich gemeinsam doch am schönsten. Jeder erhält eine 130-g-Packung mit zehn der tollen Knusperpralinen zum Kosten und Bewerten.

Diese Praline muss man probiert haben!

Die Haselnuss-Nougat-Pralinen bestehen aus feiner Haselnusscreme mit Cerealien, umhüllt von zart schmelzender Schokolade. Sie sind frei von jeglichen Farb- oder Konservierungsstoffen und schmecken

ganz ohne Geschmacksverstärker oder gentechnisch veränderte Zutaten knusprig-süß. So wird bewusstes Naschen ganz leicht.

Zu welcher Gelegenheit knuspert ihr sie am liebsten?

Einzeln verpackt, ist der Knusperspaß immer und überall schnell zur Hand. Daher sind Nippolino Knusperpralinen bestens zum Mitnehmen geeignet. Aber uns interessiert natürlich, zu welchen Gelegenheiten ihr und eure Freunde sie sonst noch gerne vernascht – und wie ihr die knusprigen Pralinen insgesamt findet. Wenn ihr uns dies wissen lassen möchtet, dann gebt auf brandnooz.de eure Bewertung ab!

Ein Fotowettbewerb der crunchigen Art

Natürlich freuen wir uns auch bei diesem Test wieder über die schönsten Fotos von eurem Knuspererlebnis mit den leckeren Nippolino Knusperpralinen. Macht mit bei unserem Fotowettbewerb, und lasst uns an eurem Knusperspaß teilhaben. Ladet einfach eure Bilder hoch unter www.brandnooz.de/products/nippolino-knusperpralinen.

Auch unter den Hashtags **#nippolino** **#knuspergenuss** bei Facebook und Instagram nehmt ihr am Fotowettbewerb teil. Unter allen Bildern verlosen wir zehn unserer Genuss Boxen. Wir freuen uns auf eure Beiträge!



Vulkan Brauerei

Pale Ale

Der exotische Mosaic-Hopfen und die besondere Ale-Hefe machen das Bier von Vulkan so fruchtig und erfrischend. Mit seiner hellen gold-orangen Farbgebung und seinem einzigartigen Aroma ist das Pale Ale für alle geeignet, die gerne neue Biersorten für sich entdecken.

UVP € 1,50 (330 ml)



myCHIPSBOX

Bio-Chips-Duett Curry & Ananas

Verführerisch exotisch: Beim Bio-Chips-Duett Curry & Ananas von myCHIPSBOX treffen feine Kartoffelchips auf luftgetrocknete, knusprige Ananasstücke. Für ein aufregend-leckeres Geschmackserlebnis wird die Komposition mit einer Prise Curry abgerundet. Die Chips sind vegan und glutenfrei.

UVP € 2,99 (90 g)

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



HAFERVOLL

Limited Flapjack Lebkuchenstyle

Vorweihnachtlicher Genuss mit dem Flapjack von HAFERVOLL: Aprikosen, knackige Walnüsse und Mandeln werden von Nelken, Zimt und Ingwer begleitet und liefern super Energie fürs Weihnachtsshopping. Der Flapjack eignet sich als Lebkuchenersatz, ist im Ofen gebacken und frei von Zusatzstoffen.

UVP € 1,99 (65 g)



MILFORD

Ingwer-Apfel

Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, ist der Ingwer-Apfel-Tee genau das Richtige, um sich wohligh warm zu halten. Die neueste Kreation von MILFORD vereint die Schärfe der Wunderknolle Ingwer mit der lieblichen Süße heimischer Äpfel. Bei so viel Power in einem Beutel darf es an kalten Tagen gerne ein Tässchen mehr sein.

UVP € 1,99 (28 x 1,75 g)

Loacker

Schokolade Specialty Raspberry Yoghurt

Das Herz der neuen Loacker Schokolade Specialty Raspberry Yoghurt ist ein frisches, knusprig-leichtes Waffelblatt. Die zart schmelzende und mit Himbeeren fein-fruchtig abgestimmte Joghurtcreme sowie reichlich Milkschokolade spielen jedoch die Hauptrolle und sorgen für schokoladigen Schmelz. –Natürlicher Genuss ganz ohne gehärtete Fette, Aroma-, Farb- und Konservierungsstoffe.

UVP € 0,79 (55 g)



Müllermilch

Milchreis „Traditionell“ & „Zimt“

Frische Vollmilch und die 5 kernigen Getreidesorten Reis, Weizen, Hirse, Dinkel & Gerste verleihen dem Milchreis 5-Korn seinen besonderen Charakter – cremig mit tollem Biss. In 2 leckeren Sorten: Purer Genuss „Traditionell“ oder unterlegt mit feiner Zimtsoße. Mehr Korn, mehr Biss, mehr Genuß!

UVP € 0,69 (200 g)

Pro Lupin

MADE WITH LUVE BIO-Lupinen Fusilli

Die BIO-Lupinen Fusilli von MADE WITH LUVE bestehen aus Bio-Hartweizenvollkornmehl und einer einzigartigen Zutat: Bio-Lupinenmehl. Es wird aus der heimischen Süßlupine gewonnen und zeichnet sich durch seinen hohen Eiweißanteil aus. Die Pasta ist rein pflanzlich, bissfest und wird ohne Gentechnik hergestellt.

UVP € 1,99 (250 g)



Karlsberg

MiXery alkoholfrei

Mit zwei spannenden neuen Geschmacksrichtungen trumpft MiXery auf. MiXery Guarana Grapefruit 0,0 – ein Mix aus Bier + Grapefruit + X – hat einen fruchtig-herben Geschmack dank alkoholfreiem Bier, belebendem Guarana und 4 % Saftanteil. Erfrischend ist auch MiXery Guarana Lemon 0,0. Der spritzige Lemon-Mix mit alkoholfreiem Bier und Guarana ist nicht nur für Radler-Fans der perfekte Durstlöcher.

UVP € 3,99-4,2 (6 x 0,33 l)



VEGANE WEIHNACHTS- BÄCKEREI

Weihnachtsplätzchen ohne Butter, Eier & Co. backen? Das geht und schmeckt dazu noch richtig lecker! Wir stellen euch drei knusprige Weihnachtsklassiker vor, deren Zutatenliste diesmal keinerlei tierische Produkte enthält.



Schokoladenröllchen

FÜR DEN TEIG

200 G HELLES WEIZENMEHL
200 G VEGANE MARGARINE
50 G PUDERZUCKER
20 G SEIDENTOFU
1 TL VANILLEZUCKER
1 PRISE SALZ

FÜR DIE FÜLLUNG

250 ML VEGANE SOJA CUISINE
 ZUM AUFSCHLAGEN
200 G DUNKLE KUVERTÜRE
 ABGERIEBENE SCHALE VON
 ½ ORANGE
1 MSP. ZIMT

FÜR DIE GARNITUR

50 G DUNKLE GESCHMOLZENE
 KUVERTÜRE

1. Seidentofu glatt rühren und mit Mehl, Margarine, Puderzucker, Vanillezucker und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie

einschlagen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Die Soja Cuisine erwärmen und über die fein gehackte Kuvertüre gießen. Orangenschale und Zimt dazugeben und warten, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Dann die Masse kaltstellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und um kleine Schaumrollenförmchen wickeln. Die Schaumröllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C ca. 15 Minuten goldgelb backen.

2. Nach dem Auskühlen der Röllchen die Schokoladencreme mit einem Handrührgerät aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Die Teigröllchen von der Form lösen und die Enden in die geschmolzene Kuvertüre tauchen. Die Schokolade fest werden lassen. Dann die Creme in die Röllchen spritzen.

Roland Rauter zeigt im Buch „Von Christstollen bis Zimstern: Vegane Weihnachtsbäckerei“, wie sich Weihnachtsgebäck ganz ohne tierische Zutaten herstellen lässt. Dabei wird sowohl die „Veganisierung“ von Klassikern vorgestellt als auch neue Kreationen wie Vanille-Limetten-Kipferl oder Kokos-Ingwer-Bällchen. Schirner Verlag GmbH & Co. KG € 6,95 (ISBN 978-3-8434-5056-0)





Orangentaler

160 G HELLES WEIZENMEHL
120 G VEGANE MARGARINE
80 G SPEISESTÄRKE
60 G FEINKRISTALLZUCKER
4 EL SOJADRINK
1 MSP VANILLEPULVER
1 PRISE SALZ
150 G ORANGENMARMELADE

1. Mehl, Speisestärke, Zucker, Vanillepulver und Salz in eine Schüssel geben. Margarine zerkleinern und mit dem Sojadrink zum Mehl geben. Alle Zutaten mit einem Handrührgerät auf kleinster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen. Vom Teig ca. 3 EL abnehmen und zur Seite stellen. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Die Taler auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
2. Je ½ TL Orangenmarmelade auf den Talern verteilen. Die 3 EL Teig zerkrümeln und gleichmäßig über die Marmelade streuen. Dann die Orangentaler im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 12 Min. backen.



Zimtsterne

200 G FEIN GEMAHLENE MANDELN
100 G PUDERZUCKER
70 G MARZIPAN
5 EL WASSER
1 EL ZITRONENSAFT
1 EL ZIMT
1 TL VANILLEZUCKER
60G PUDERZUCKER
2 TL ZITRONENSAFT

1. Marzipan fein reiben und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ca. 4-5 mm dick ausrollen. Die obere Schicht Frischhaltefolie entfernen und Sterne ausstechen. Die Sterne ohne Frischhaltefolie auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Zimtsterne im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 10 Min. auf Sicht sehr hell backen, dann auskühlen lassen.
2. Für die Glasur Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einer zähen und glatten Masse verrühren. Die Glasur mithilfe eines Teelöffels auf die Zimtsterne verteilen.

LUST AUF EINEN KNACKIGEN COOKIE?

Ob als kleiner Adventssnack zwischendurch oder als essbares Geschenk für gute Freunde – dieser knackige Keks macht zur Weihnachtszeit einfach glücklich! Der Cookie erhält seine besondere Süße durch ein Topping mit Kakao-Puderzucker von SweetFamily von Nordzucker.

Tipp:
Die Kekse
halten sich kühl
und trocken
gelagert ca. 3-4
Wochen.

Cashew-Cookies mit Kakaoglasur

FÜR 30 STÜCK

50 G CASHEWNÜSSE
(GERÖSTET UND GESALZEN)
100 G WEICHE BUTTER
1 EL HONIG
**100 G SWEETFAMILY KAKAO-
PUDERZUCKER**
**60 G SWEETFAMILY PUDER-
ZUCKER**
1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
160 G DINKELMEHL (TYPE 700)
PLUS 2 EL ZUM BESTREUEN
1 EL RUM
1 TL ZIMT
1 EL SAHNE

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft 160 °C). Die Cashewnüsse grob hacken.
2. In einer Rührschüssel Butter mit den Rührstäben des Handrührgerätes ca. 2 Min. schaumig schlagen. Honig, 25 g

Kakao-Puderzucker sowie Puderzucker, Vanillezucker, Mehl, ½ EL Rum, Zimt und die gehackten Cashewnüsse dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem weichen Teig verkneten.

3. Teig und Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Teig zu einer 4 cm dicken Rolle formen und diese in 1 cm breite Stücke schneiden. Teigstücke zu Kugeln formen und mit 1 cm Abstand zueinander auf die Backbleche setzen. Kekse nacheinander auf mittlerer Schiene 10-14 Min. hellbraun backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. 75 g Kakao-Puderzucker mit Sahne und ½ EL Rum zu einer zäh fließenden Glasur verrühren. In eine Spritztüte füllen und Streifen auf die Kekse spritzen. 1-2 Std. trocknen lassen.

Der Kakao-Puderzucker von SweetFamily von Nordzucker ist perfekt zum Backen, Dekorieren und Verfeinern geeignet. Gebäck, aber auch Desserts und Füllungen erhalten durch ihn einen feinen Schokoladengeschmack. Mit Wasser vermischt, entsteht aus dem Puderzucker eine wunderbare Kakao-Glasur für Kekse, Kuchen und anderes Gebäck.

UVP € 1,49 (300 g)

SweetFamily
Nordzucker



DAS MALZIGE UNTER DEN SCHOKO- PLÄTZCHEN

Diese schokoladigen Cookies sind schnell gebacken und schmecken verboten gut. Durch Schokolade, Malz und Erdnussbutter werden sie zu echten kleinen Energiespendern – genau das Richtige also, um sich während der anstrengenden Jagd nach Geschenken zwischendurch zu stärken.

Erdnuss-Schoko-Malz-Cookies

FÜR DIE COOKIES

70 G DINKEL- ODER WEISSMEHL
40 G SCHOKOPULVER MIT MALZANTEIL, Z. B. OVOMALTINE SCHOKO PULVER
40 G ROHRZUCKER
60 G ERDNUSSBUTTER
10 G BUTTER, ZIMMERTEMPÉRATUR
50 ML MILCH, ZIMMERTEMPÉRATUR
VANILLESCHOTE, AUSGEKRATZT
¼ TL BACKPULVER
1 PRISE SALZ

FÜR DIE FÜLLUNG

40 G SCHOKOLADE MIT MALZANTEIL, Z. B. OVOMALTINE SCHOKOLADE
15 G BUTTER

1. Den Ofen auf 165 °C vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz vermischen. In einer anderen Schüssel

die Butter mit der Erdnussbutter, dem Schokopulver, dem Rohrzucker, der Vanille und der Milch vermengen. Die flüssige Mischung zum Mehl zufügen und gut vermengen.

2. Mit den Fingern kleine Kugeln formen und in der Mitte mit dem Daumen reindrücken, damit Platz für die Füllung entsteht. Auf einem Backblech verteilen und für 10 Min. kühl stellen.

3. Die Cookies für 10-12 Min. backen. Auskühlen lassen. Sollte das Loch in der Mitte zu klein sein, dieses sorgfältig mit einem Löffel leicht „nachdrücken“.

4. Für die Füllung die Butter mit der Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Masse mit einem Löffel in das Loch des Cookies füllen. Im Kühlschrank 20 Min. auskühlen lassen und dann sofort genießen!



Promotion
Das köstliche Ovomaltine Getränkepulver gibt es jetzt auch in einer schokoladigen Variante. Durch die Extra-Portion echter Schweizer Schokolade und den typischen Ovomaltine Geschmack entsteht der perfekte Genuss für zwischendurch. Aber auch zum Backen von Kuchen und Plätzchen ist das Ovomaltine Schoko Pulver bestens geeignet

UVP € 4,99 (450 g)



SCHLEMMEN WIE GOTT IN FRANKREICH

Diese Hähnchenfilet-Rouladen sind einfach gemacht und eine schöne Idee, wenn sich während der Vorweihnachtszeit spontan Gäste ankündigen. Eine Füllung aus Schinken, Käsecreme und Salbeiblättern macht sie besonders.



Gefüllte Hähnchenfilet-Roulade mit Camembert Creme auf Safran-Risotto

FÜR 2 PERSONEN

2 ST. HÄHNCHENBRUSTFILET
(JE 150 G)
1 BE. CAMEMBERT CREME,
Z.B. ALPENHAIN CAMEMBERT
CREME
4 SCHEIBEN PARMASCHINKEN
60 G RISOTTOREIS
1 EL OLIVENÖL
¼ ZWIEBEL
½ KNOBLAUCHZEHE
1 TASSE GEMÜSEFOND/
-BRÜHE
1 EL PARMESAN, GERIEBEN
½ TL BUTTER
1 PRISE SAFRAN
SALBEIBLÄTTER
SALZ
PFEFFER

Reis zugeben und etwas ziehen lassen. Etwas heiße Gemüsebrühe dazugießen und den Reis quellen lassen. Nach und nach die restliche Gemüsebrühe zum kochenden Reis geben. Nach ca. 30-40 Min. die Butter und den Parmesan dazugeben. Nun den Safran daruntermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Zwischenzeitlich die Hähnchenfilets mit Schinkenscheiben belegen, mit der Camembert Creme bestreichen und mit Salbeiblättern bestreuen. Die Hähnchenfilets zu einer Roulade zusammensetzen und mit Holzspießen feststecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl braten.

1. Das Fleisch waschen, trocknen, in der Länge aufschneiden und aufklappen. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und mit Olivenöl glasig dünsten.

3. Die fertigen Filets nach ca. 10 Min. Ruhe auf dem Safran-Risotto anrichten.

Promotion

Mit der Camembert Creme Natur erweitert ALPENHAIN sein Produktportfolio um eine zusätzliche Innovation. Die würzige Käsezubereitung ist eine raffinierte Alternative zum Camembert am Stück und zeigt, was man aus Käse alles machen kann. Ideal eignet sie sich als Aufstrich, Dip oder zum Kochen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

UVP € 1,89 (125 g)



ENTDECKE DEN FRISCHEN GESCHMACK ITALIENS

Wer Lust auf frische Pasta aus Italien verspürt, für den ist dieses Rezept genau das Richtige. Tortellini vereinen sich mit Spinat, Lachs sowie einer sämigen Sauce zu einem pikanten neuen Geschmackserlebnis – und bringen Abwechslung und Schwung in die Küche.

Tortellini mit Lachs und Spinat

FÜR 2 PORTIONEN

2 SCHALOTTEN
½ KNOBLAUCHZEHE
250 G KÜCHENFERTIGES LACHSFILET OHNE HAUT
250 G BLATTSPINAT
1 PACKUNG TORTELLINI MIT RICOTTA UND SPINAT, Z.B. BARILLA TORTELLINI RICOTTA E SPINACI
 SALZ
1 EL ÖL
75 ML GEMÜSEBRÜHE
40 ML TROCKENER WEISSWEIN
100 G SCHLAGSAHNE
 PFEFFER
 FRISCH GERIEBENE MUSKATNUSS

1. Schalotten und Knoblauch schälen. Beides fein würfeln. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden. Spinat verlesen, waschen und trocken schüttern. Tortellini in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin ca. 2 Min. andünsten. Mit Brühe und Wein ablöschen, aufkochen. Sahne einrühren. Lachs zugeben und bei schwacher Hitze ca. 3 Min. köcheln lassen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Tortellini abgießen, zur Lachs-Sahne-Sauce geben und auf Tellern anrichten.



Promotion
 Die neuen frischen Tortellini von Barilla werden nach authentisch italienischer Rezeptur und mit viel Leidenschaft hergestellt. Für diese werden nur ausgewählte Zutaten nach bewährter Barilla-Qualität verwendet, wie frischer Ricotta, italienische Tomaten und Grana Padano. Das Ergebnis: geschmacksintensive Füllungen in köstlichem Pasta-Teig. Natürlich werden die frischen Tortellini ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen hergestellt.

UVP € 2,99 (250 g)



Spanische Kartoffel-Paprika-Tortilla mit Ofenkäse

FÜR 4 PERSONEN

4 EIER
 1 TL THYMIAN
 ½ TL CHILI (PULVER)
 SCHWARZER PFEFFER (FRISCH
 GEMAHLEN)
 SALZ
 700 G GEGARTE KARTOFFELN
 4 EL OLIVENÖL
 300 G ROTE PAPRIKA
 100 G ZWIEBELN
 1 FRISCHE KNOBLAUCHZEHE
 200 G ERBSEN
 80 G CHORIZO
 150 G OFENKÄSE, Z. B.
 FINELLO® OFENKÄSE

1. Backofen auf 200 °C (190 °C Umluft) vorheizen und eine ofenfeste Pfanne mit Backpapier auslegen.
2. Eier mit 75 g Ofenkäse, Thy-

mian, Chili, Pfeffer und etwas Salz verquirlen. Gegarte Kartoffeln und Paprika in zentimetergroße Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Chorizo in feine Scheiben schneiden. Kartoffelwürfel in einer zweiten Pfanne in Olivenöl goldbraun anbraten, dann Paprika, Zwiebeln sowie Knoblauch dazugeben und ebenfalls mit anbraten – alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Anschließend in die ofenfeste Pfanne füllen und mit Erbsen, Chorizo sowie dem Eiern mischen, dann mit dem restlichen Ofenkäse bestreuen. Die Masse in der Pfanne auf dem Herd kurz stocken lassen, dann 30 Min. im Ofen auf der mittleren Schiene goldbraun fertig backen.

BUEN APETITO – GENIESSEN WIE IN SPANIEN

Ob als Hauptgericht oder als Tapas in kleinen Portionen – diese spanische Tortilla ist genau das Richtige, um sich an kalten Wintertagen etwas Gutes zu tun. Die besondere Note erhält das Kartoffelomelett durch rote Paprika, knackige Erbsen sowie Chorizo.

Promotion

Finello® Ofenkäse ist ein Mix aus würzigem Cheddar und mildem Mozzarella. Er ist nicht nur ein Geschmacks-, sondern auch ein optisches Highlight, wenn der orangene Cheddar und der weiße Mozzarella auf der Speise zerlaufen. Ob Ofengerichte mit Kartoffeln, Gemüse, Baguettes oder mexikanische Snacks – mit Finello® Ofenkäse wird jedes Gericht einfach lecker!

UVP € 1,69 (150 g)



NACHTISCH

ZUM PERFEKTEN XMAS-DINNER

Dieses sahnig-würzige Tiramisu mit fruchtiger Kaki ist schnell und einfach gezaubert. Es ist eine süße kleine Verführung und in allen Weihnachtsmenüs eine großartige Ergänzung zu den herzhaften Speisen.



Weihnachtliches Tiramisu mit Spekulatius und Kaki

FÜR 4 PORTIONEN

- 4** EIGELB
- 4 EL** ZUCKER
- 1 PRISE** SALZ
- 500 G** MASCARPONE
- 2** 2 KAKI, Z. B. PERSIMON®
- 2 TL** RUM
- 2 TL** VANILLEZUCKER
- 15** GEWÜRZSPEKULATIUS
- 8 EL** ESPRESSO

1. Eigelb, Zucker und Salz etwa 5 Min. aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Nach und nach die Mascarpone unterrühren. Die Kakis, z. B. Persimon® schälen. 8 sehr dünne Scheiben als Dekoration abschneiden. Den Rest sehr fein würfeln. Wer

mag, kann sie auch pürieren. Das Fruchtfleisch mit Rum und Vanillezucker verrühren.

2. Die Spekulatius grob zerkleinern. Jeweils 2 Scheiben Kaki an den Rand der Gläser anlegen. Einige Spekulatius in die Gläser geben. Dann etwas Espresso darüberträufeln und einen Esslöffel Mascarponecreme darübergeben. Jeweils einen Esslöffel Kaki hinzufügen und mit den Spekulatius fortfahren. Alles wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Im Kühlschrank 30 Min. kalt stellen und etwa 5 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen.



Promotion
Die spanische Persimon® aus der Region Valencia enthält keine Kerne, dafür ganz viele Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe. Mit oder ohne Schale ist die Persimon® mit dem köstlich-süßen Fruchtfleisch purer Genuss – und verzehrfertig direkt nach dem Kauf. Sie trägt als weltweit einzige Kaki das EU-Gütezeichen einer geschützten Ursprungsbezeichnung.

UVP je nach Größe und Gewicht € 0,39-0,69 (160-240 g)

LIEBE AUF DIE HAND

Luftig-leichter Waffelgenuss wird jetzt noch besser, denn nach Lollis und Cake-Pops kommen hier die Waffeln am Stiel! Mit sahnigem Schmelzkäse zubereitet, schmecken die herzförmigen kleinen Hingucker besonders gut.

Waffeln am Stiel

FÜR 21 PORTIONEN

FÜR DEN WAFFELTEIG

- 100 G** SCHMELZKÄSE, Z. B. MILKANA DER SAHNIGE LAKTOSEFREI
- 150 G** WEIZENMEHL TYPE 550
- 3** EIGELBE
- 125 G** LAKTOSEFREIE BUTTER
- 50 G** ZUCKER
- 1 TL** BACKPULVER
- 100 ML** LAKTOSEFREIE MILCH
- 3** EIWEISS
- 1 PRISE** SALZ

FÜR DIE WAFFELGLASUR

- 150 G** ZARTBITTERE SCHOKOLADENGLASUR

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

- WAFFELEISEN FÜR HERZ-WAFFELN
- PFLANZENÖL
- LANGE HOLZSPIESSE

- 1.** Für den Waffelteig die Eigelbe mit der Butter und dem Zucker zusammen schaumig rühren. Den Schmelzkäse unterrühren.
- 2.** Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Eigelb-Butter-Masse sieben. Mit der Milch unterrühren. Eiweiss mit dem Salz in einer völlig fettfreien Schüssel zu nicht ganz steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

- 3.** Waffeleisen vorheizen und einfetten. Knapp 1 EL Teig pro Waffel in das Waffeleisen geben, glatt streichen und in jedes Herz ein Holzstäbchen drücken. Die Waffeln in 3-4 Min. goldgelb und knusprig backen. Anschließend die Waffeln auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.
- 4.** Zum Schluss Schokoladenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und die Spitze der Waffel-Herzen in die Schokolade tauchen, auf Backpapier legen und trocknen lassen. Die Herz-Waffeln in ein Glas oder eine Tasse platzieren und servieren.



UVP € 2,19 (150 g)

Promotion
Voll im Trend: MILKANA Der Sahnige Laktosefrei, das ist zartschmelzender Käsegenuss ohne Laktose in bewährter MILKANA Qualität. Hierdurch erweitert MILKANA sein Sortiment um das neue Segment „laktosefrei“. Die köstliche Variation wird auf traditionelle Art im Allgäu hergestellt, ganz ohne Gentechnik. Sie ist sowohl pur auf Brot als auch zum Kochen und Backen ein Genuss!

Fotos: Milkana

0,50€
sparen

Gilt für alle MILKANA Produkte. Einlösbar in teilnehmenden Märkten. Die abgebildeten Artikel sind nicht jederzeit und überall erhältlich. Nur im Original und nicht als Ausdruck/Kopie gültig! Verbreitung über Internet-Portale und sonstige Vervielfältigung untersagt. Gültigkeit: 15.11.2017-31.01.2018

* nur in teilnehmenden Märkten
** Nicht alle abgebildeten/ aufgezählten Artikel sind jederzeit vorrätig



SUPERHELD AUS DEM GEMÜSEREGAL

Lecker, vielseitig und extrem gesund: Das ist Grünkohl. Die krausblättrige, weltweit verbreitete Kohlsorte hat in den letzten Jahren einen gewaltigen Imagewechsel hingelegt. Hier sind 10 Fakten rund um das trendige Gemüse.

1 Really healthy!

Grünkohl gehört zu dem wohl Gesundesten, was die Gemüseabteilung zu bieten hat. Er enthält neben sekundären Pflanzenstoffen und Antioxidantien viel Eisen und Proteine. Somit ist er als Alternative zu tierischen Produkten geeignet. Grünkohl liefert wertvolles Vitamin A, B, C, K und B2, Omega-3-Fettsäuren, Magnesium, Folsäure, Kalzium und Kalium. Auch der hohe Gehalt an Chlorophyll und Ballaststoffen wirkt sich positiv auf die Gesundheit aus. Da Grünkohl hochbasisch ist, stärkt er zusätzlich den pH-Wert im Körper.

2 Schon in der Antike bekannt

Dass der Grünkohl gesund ist, wussten schon die alten Griechen. So wurde er zum Beispiel genutzt, um die negativen Folgen übermäßigen Alkoholgenusses zu lindern. Auch bei Husten und Heiserkeit, Magenbeschwerden und Durchfall wurde Grünkohl als Heilmittel eingesetzt. Der Arzt Hippokrates empfahl hierfür eine Brühe aus Grünkohlblättern.

3 Die beliebtesten Grünkohlsorten

Grünkohlsorten werden nach Laubform und Farbe, Wuchshöhe sowie Frosthärte unterschieden. Einige der beliebtesten unter ihnen tragen lustige Namen wie Halbhoher grüner Krauser, Lerchenzunge, Nero di Toscana, Roter Grünkohl Redbar, Westländer Winter, Ostfriesische Palme oder Winterbor.

4 Gut für die Linie

100 Gramm Grünkohl enthalten nur 37 kcal. Das Gemüse enthält viel Wasser, unterstützt die Zellfunktionen im Körper und regt den Stoffwechsel an. Dabei wirkt der Grünkohl sättigend und ist schmackhaft. Wer eine Diät hält, kann dabei also guten Gewissens auf Grünkohl zurückgreifen.

5 La Familia Grünkohl

Weltweit gibt es etwa 80, im deutschen Raum etwa 30 verschiedene Sorten Grünkohl. Sie werden nach Region angepflanzt, um die besten Wetter- und Bodenbedingungen für den Anbau der jeweiligen Grünkohlart zu sichern. Hinzu kommen zahlreiche Hybridsorten für schnelles Wachstum und hohe Erträge sowie Züchtungen von samenfesten Sorten.

Roh genießbar

Sogar roh kann der Grünkohl gegessen werden und begeistert damit Freunde der Raw-Food-Bewegung. Wer das mal ausprobieren möchte, sollte die Blätter zuvor sorgfältig waschen und einige Minuten weich kneten. Dadurch werden sie geschmeidiger. Wem roher Grünkohl zu viel des Guten ist, der kann alternativ dazu die Blätter blanchieren. Auch hierdurch bleiben wertvolle Inhalts- und Geschmacksstoffe erhalten.

6

Vom traditionellen Gemüse zum Trendsetter

Vor nicht allzu langer Zeit galt der Grünkohl lediglich als klassische Beilage, zum Beispiel zu Pinkel und Kassler. Doch sein Image hat sich grundlegend geändert. Inzwischen wird er als Superfood gepriesen und gerne zu Smoothies, Grünkohlsalaten und anderen Trend-Foods verarbeitet. In der modernen Küche hat Grünkohl einen festen Platz.

7

Ein echter Tausendsassa

Ob Snacks, Salate, Suppen, Eintöpfe oder Beilagen – alles ist möglich mit dem vielseitigen Grünkohl! Wusstet ihr, dass man mit ihm auch Süßspeisen zubereiten kann? Muffins mit Schoko-Topping, fruchtige Sorbets oder Kuchen lassen sich beispielsweise mit der Zutat Grünkohl zaubern.

8

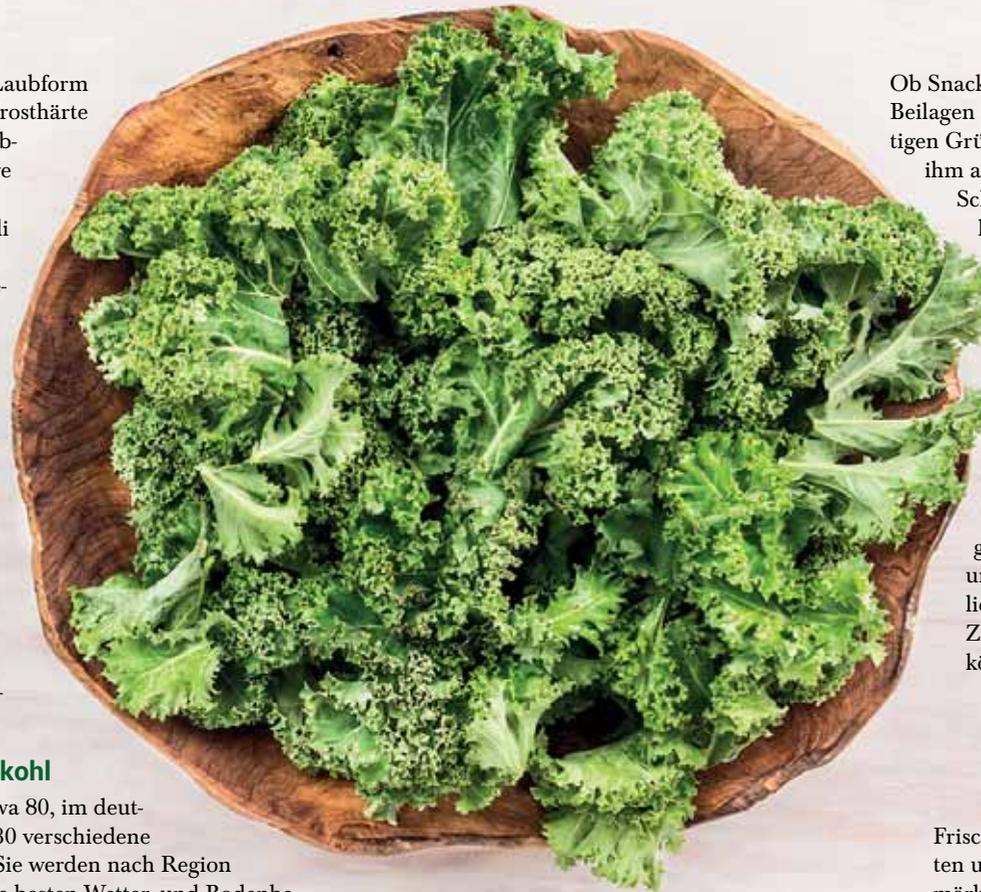
Fühlt sich wohl bei eisigen Temperaturen

Frischen Grünkohl bekommt man am besten im Winter, denn die Kälte wirkt sich mildernd auf seine Bitterkeit aus. Traditionell wird Grünkohl nach dem ersten Frost geerntet. Dabei wandelt sich Stärke in Zucker um, und die Kohlsorte erhält ihren typisch süßlich-herben Geschmack. Übrigens gibt es neue Züchtungen, die auch früher geerntet werden können.

9

10 Wo man auf die (Grünkohl-)Jagd gehen kann

Frischen Grünkohl gibt es zum Beispiel auf Märkten und in Markthallen, in gut sortierten Supermärkten sowie im Reformhaus. In Bauernhofläden bekommt man während der Saison erntefrischen Grünkohl. Dann am besten schnell zugreifen!



HÜBSCH AUF DEM GABENTISCH!

Dieses Jahr wird es bunt unterm Weihnachtsbaum, denn auch hier hält der aktuelle Einhornrend Einzug und bringt frische Farben wie Hellpetrol, Hellrosa und viel Weiß mit. Daneben darf jedoch wie immer gerne mit den Klassikern Gold, Silber sowie festlichem Rot geschmückt und dekoriert werden. Passend dazu geben wir euch hier einige Ideen zum Verpacken von Weihnachtsgeschenken.



Unicorn-Schleife

MATERIAL

VIERECKIGES, FESTES PAPIER FÜR DIE SCHLEIFE (21 X 21 CM)
FESTES PAPIER, IN WEISS, ROSA ODER HELLPETROL FÜR DAS EINHORN (ETWA 7 X 7 CM)
STIFTE MIT DECKKRAFT IN WEISS, ROSA ODER HELLPETROL
SCHWARZER FILZSTIFT ZUM UMRANDEN
GESCHENKPAPIER
GESCHENKBAND

WERKZEUG

SCHERE
KLEBSTOFF
KLEBEBAND

Die Bastelanleitung findet ihr unter www.blog.brandnooz.de/unicorn-schleife oder über den QR-Code.



Pyramiden für Pralinen

MATERIAL

FESTES, VIERECKIGES PAPIER (25 X 25 CM)
BINDEGARN IN GOLD ODER SILBER (20 CM)

WERKZEUG

DICKERE NADEL,
SCHASCHLIK-SPIESS O. Ä.
GEODREIECK
SCHERE



www.blog.brandnooz.de/pyramiden-fuer-pralinen

...
psst, unter dem Link findet ihr auch ein tolles Last-Minute-Rezept für schnelle OREO Pralinen.



Tipp:
Mit Washi-Tape lassen sich auch Geschenke weihnachtlich verzieren. Wie wäre es z. B. mit diesem Ensemble aus Kerzen und Sternen? Hierfür einfach vier etwa ähnlich lange Stücke Washi-Tape schräg abschneiden, in gleichmäßigem Abstand auf das verpackte Geschenk kleben und mit Filzstift einen Kerzendocht mit Flamme an die oberen Enden malen. Für die Sterne etwa 3 cm lange, schmale Stücke Washi-Tape zurechtschneiden und diese Streifen an der Mitte kreuz und quer übereinanderkleben.

Weihnachtliche Spitztüten

MATERIAL

FESTES, VIERECKIGES PAPIER (21 X 21 CM)
PAPIERSTREIFEN (12 X 1 CM)
AUFKLEBER ODER RECHTECKIGES PAPIERSTÜCK (6 X 4 CM)
STIFT ZUM BESCHRIFTEN

WERKZEUG

SCHERE
KLEBSTOFF
GEODREIECK



[www.blog.brandnooz.de/
weihnachtliche-spitztueten](http://www.blog.brandnooz.de/weihnachtliche-spitztueten)

Rudolf-Tüten

MATERIAL

PACKPAPIER (21 X 21 CM)
BRAUNE PFEIFENREINIGER (25 CM JE TÜTE)
DECKENDER WEISSER STIFT ODER TIPP-EX
STÜCK PAPPE ODER PAPIER IN DER FARBE
ROT (3 X 3 CM)
SCHWARZER FILZSTIFT ZUM UMRANDEN

WERKZEUG

SCHERE
EVTL. DRAHTSCHNEIDER
KLEBSTOFF ODER
KLEBEBAND



[www.blog.brandnooz.de/
rudolf-tueten](http://www.blog.brandnooz.de/rudolf-tueten)

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Eat the Beat

Rezepte für mehr Rock 'n' Roll
in der Küche



*Den Pfeffersäcken
auf der Spur*

Unterwegs im Spicy's
Gewürzmuseum



Sag es mit 'nem Keks
Spaßiges Emoji-Food



Leben wie in Dänemark
Der gemütliche Wohntrend „Hygge“

brandnooz
Probier was Neues

Impressum

Herausgeber:

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

Verantwortlich für den Inhalt:

Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen

Chefredaktion: Ilva Gräve

Kreativdirektion: Catharina Kusch

Mitarbeit an dieser Ausgabe:

Eileen Gerber, Lisa Volkenandt, Maria Gschwendtberger

Anzeigen und Media:

Daniel Sudau, Christine Eckhardt, Björn Torvund,
Yvonne Rauchegger, Jonny McKenzie

Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde

Erscheinungsweise: 12 x jährlich

Auflage gedruckt: 20.200

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.

SPIELSPASS FÜR DIE GANZE FAMILIE

33 Spiele im Wert von über 200 € gratis auf DVD im Heft



Leseraktion:
Exklusives Item für
Revelation Online

Jetzt unter cbspiele.de/go/spielspass
portofrei bestellen und innerhalb
von 24 Stunden liefern lassen.

Computer
Bild
SPIELE



**INNEN PRINZ,
AUSSEN SCHOKOLADE!**



FÜR INFO-HUNGRIGE: www.prinzen.de

