

Süß & sinnvoll

Essbare Wildpflanzen

Entdecken Sie im neu erschienenen Buch „So schmecken Wildpflanzen“ von Meinrad Neunkirchner und Katharina Seiser wie Sie Ihre Gerichte durch die geschmackliche Vielfalt wilder Kräuter, Blüten, Früchte, Wurzeln und Pilze in originelle Geschmackserlebnisse verwandeln können.

144 Rezepte mit 30 heimischen Wildpflanzen. Nähere Infos zum Buch und zu den Bezugsquellen unter www.so-schmecken-wildpflanzen.at

Gewinnen Sie 5 x 1 Buch „So schmecken Wildpflanzen“

Einfach Name, Adresse, E-Mail und Telefonnummer auf eine Postkarte schreiben und bis 28. 02. 2011 einsenden an: Wiener Zucker Club, Kennwort „Wildpflanzen“, Postfach 105, 2460 Bruck/Leitha oder marketing@agrana.at.

Kekse ausstechen leicht gemacht!

Mit der praktischen Keksausstecherplatte der Firma Doraplast können Sie 10 Motive und 30 Kekse mit einem einzigen Handgriff ausstechen. Erhältlich bei Interspar, Metro und im gut sortierten Fachhandel.



Orangenlikör

Zutaten

- 6 Bio Orangen
- 500 g Wiener Feinkristallzucker
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1 Msp. Koriander
- 1 l Cognac, Wodka oder weißer Rum

Zubereitung

Orangen unter heißem Wasser kräftig bürsten und abtrocknen. Die Schale sehr dünn (ohne die weiße Innenhaut) abschneiden und fein hacken.

Die Früchte auspressen, den Saft mit Feinkristallzucker in einem großen, sauberen, gut verschließbaren Glas verrühren, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Orangenschale und Gewürze zugeben und mit Alkohol auffüllen. Gut verschließen und kräftig durchschütteln.

Zwei Monate an einem kühlen, dunklen Ort durchziehen lassen. Dann durch ein überbrühtes Mulltuch filtern, in sterilisierte Flaschen füllen, gut verschließen und kühl aufbewahren.

TIPP Nach diesem Rezept können beliebige Zitrusfrüchte als Likör angesetzt werden.



© Alles Seife

Konfekt einmal anders

Für alle, die gerne bei einem heißen Vollbad entspannen, gibt es jetzt die Badeconfiserie von „Alles Seife“ am Wiener Naschmarkt. Badekonfekte, Badeschokolade oder Badetabs mit den besten Zutaten aus ätherischen Ölen, biologischer Kakaobutter und Mandelöl sind purer Genuss ohne Kalorien. Jedes Stück ist handgemacht und liebevoll verziert. Egal ob zum selbst Genießen oder als Geschenk – für Entspannung an kalten Wintertagen ist mit der Badeconfiserie sicherlich gesorgt.

Erhältlich im Geschäft am Wiener Naschmarkt, Stand 54 oder unter www.allesseife.at

Kaffee-Kult

Wenn Kaffee zum Kult wird ist CultCaffè der richtige Ansprechpartner. Die Rösterei, die absolute Röstfrische intensiv lebt, veredelt seit sieben Jahren Rohbohnen aus hochkarätigen Lagen in schonenden Röstverfahren zu köstlichen Esspressomischungen.

Probieren Sie doch das CultCaffè-Rezept für Espresso-Flan!

Zutaten für 4 Portionen

- 4 EL Wiener Zucker brauner Rohrzucker kristallin
- 1 TL neutrales Pflanzenöl
- 2 Eier
- 175 ml frischer, starker Espresso
- 25 ml brauner Rum

Zubereitung

Rohrzucker bei mittlerer Hitze honigbraun karamellisieren und abkühlen lassen. Eier mit Rohrzucker verrühren, bis dieser sich aufgelöst hat. Espresso und Rum einrühren.

Vier hitzebeständige Portionsförmchen mit Öl auspinseln und die Masse auf die Förmchen verteilen. Im Wasserbad im heißen Backofen 25 Minuten garen, bis die Oberfläche der Flans beim Antupfen fest ist.



Kontakt

CultCaffè Kaffeerösterei
Wiener Straße 2a
2271 Neumarkt
www.cultcaffe.at

die Rösterei

Gewinnen Sie 5 x 1 CultCaffè-Paket bestehend aus: • 500 g Blue Moon • 500 g Barista • Esspressotassenset

Genießen Sie unwiderstehliches Aroma mit den Spitzensorten Blue Moon und Barista aus der Rösterei CultCaffè. Absolute Röstfrische und herausragende Bohnenqualität lassen das Herz jedes Kaffeeliebhhabers höher schlagen!

Einfach Name, Adresse, E-Mail und Telefonnummer auf eine Postkarte schreiben und bis 28. 02. 2011 einsenden an: Wiener Zucker Club, Kennwort „CultCaffè“, Postfach 105, 2460 Bruck/Leitha oder marketing@agrana.at.