

☆☆ Das Lieben wir jetzt ☆☆☆



Ideen für die sonnigen Seiten im Leben

Blütenpracht

Die gusseisernen Bräter von Le Creuset tragen im Frühling ein zartes Blütenkleid zur Schau: weiße „Fleur“-Kollektion in 3-D-Relief, von Anfang April bis Ende Juni erhältlich.

Ab etwa 15 Euro, www.lecreuset.com



Feuer und Flamme...

...sind wir für den „Table BBQ“ von Berghoff. Der tragbare Tischgrill kann auf dem kleinsten Balkon zum Einsatz kommen, natürlich auch zum Picknick mitgenommen werden. Aus pulverbeschichtetem Stahl, mit Korkdeckel, der beim Grillen als Untersatz genutzt wird. Maße: 22 cm h, 35 cm Ø, Gewicht: 5 kg. Etwa 200 Euro, berghoffworldwide.com

Sind so kleine Hände...

...und die brauchen anderes Besteck als Erwachsene – wie das Kinderbesteck „Kleiner Roboter“. Weil es außerdem so niedlich aussieht, schmeckt's auch gleich viel besser. Von Rösle, 4-teilig, inkl. Geschichte zum Vorlesen. Etwa 28 Euro, im Fachhandel erhältlich



Koffein-Kick de luxe

Das Beste am Morgen? Frisch gemahlener Kaffee! Edelstahl-Mühle von Karl Weiss mit stufenlosem Keramikmahlwerk und luftdicht geschlossenem Auffangbehälter. Damit ist jeder Morgen gerettet.

Etwa 35 Euro, über www.onekitchen.com

Im Retro-Stil

Schöner Aufbewahren mit der „Vintage Storage Collection“ von Starkoch Jamie Oliver: Jedes Teil ist aus einem einzigen, robusten Stück Karbonstahl gefertigt, der Deckel ist aus luftdichtem Silikonsiegel – und echte Hingucker im Küchenregal sind sie auch noch. **Etwa 60 Euro, 3er-Set, im Fachhandel erhältlich**



Flower Power

„Blumen sind das Lächeln der Erde“ – und in diesen Porzellan- und Steingutvasen in Pudertönen von Räder kommt jede einzelne Blume und Blüte besonders zur Geltung.

Ab etwa 15 Euro, www.raeder.de



Für perfekte Burger

Mit dem „Fleischbeschwerer BBQ“ von Gefu werden Burger-Pattys gleichmäßig und schnell gebraten. Aus Gusseisen, mit den formtypischen Rillen und stabilem Holzgriff. Auch für Steaks geeignet. **Etwa 23 Euro, im Fachhandel erhältlich**



Coffee to Stay

Mit dem stylischen Geschirr genießen wir unser Heißgetränk lieber Zuhause statt to Go: „Muga Coffee“ von Asa, mit doppelwandiger Edelstahl-Kanne, in der der Kaffee direkt aufgebrüht wird.

Ab etwa 10 Euro, www.asa-selection.com



Lunch to Go

Im „Food-Mug“ von Alfi lassen sich heiße oder kalte Speisen bequem in Rucksack und Schultasche mitnehmen. Der Isolier-Behälter ist bruchstark und schadstofffrei. **Ab etwa 28 Euro, alfi.de**



Süßer Luftikus

Hoch oben im Kinderzimmer wacht das Eichhörnchen über den Schlaf der Kleinen: zauberhafter rosa Heißluftballon-Lampenschirm aus Papier von Bloomingville. Auch in grau erhältlich.

Etwa 19 Euro, über nostalgieimkinderzimmer.de



Teatime, my dear!

Stilvoller kann man Earl Grey und Darjeeling nicht genießen: Das Porzellan „Rose Cottage“ von Villeroy & Boch erinnert an gemütliche Teestunden auf dem Land und englischen Five-o’-Clock-Tea mit Sandwiches und Scones.

Ab etwa 15 Euro, www.villeroy-boch.de



Romantik pur

Ein Hauch von Lavendel liegt in der Luft: Mit der „Bunch of Lavender“-Kollektion träumen wir von lauen Sommerabenden in der Provence und setzen romantische Akzente Zuhause: Servietten, Kerzen, Becher, Vasen und Kissen ab **etwa 3 Euro, www.ambiente.eu**

Bequemer gärtnern

So ein Hochbeet schont den Rücken, passt auch auf kleine Balkone und lässt sich dahin schieben, wo man es braucht. Mobiler Pflanztisch, witterungs- und frostbeständig, aus pulverbeschichtetem Stahl.

Etwa 150 Euro, über www.gartenzauber.com



Pretty in Pastell

Rosa Zeiten in der Küche beschert uns ab jetzt der Wasserkocher von Smeg: Temperatur von 50–100°C, sieben Temperaturstufen, Warmhaltefunktion für 20 Minuten. **Etwa 130 Euro, im Fachhandel erhältlich**





Formvollendet

Mit dem Thermomix ist Brotbacken ja an sich schon ein Kinderspiel. Und mit dem praktischen Gärkorb von Städter gelingt auch Baguette ganz einfach. Der Korb ist aus Rattan, und es gibt ihn in vier verschiedenen Formen.

Etwa 15 Euro, im Fachhandel erhältlich

Von der Rolle

Super Idee: Die Servietten und Sets von My Drap sind aus 100 % Baumwolle oder Leinen sowie wasch- und biologisch abbaubar. Weiteres Plus: Sie sind perforiert auf einer Rolle, glatt und faltenfrei und lassen sich prima kombinieren. In 4 verschiedenen Größen, unifarben sowie in vielen Designs erhältlich.

Ab etwa 13 Euro, www.mydrap-shop.de



Feiner Duft liegt in der Luft

Basilikum, Kardamom-Sternanis, Vanille: Die Raumduft-Magnete von Engels sind aus Buchenholz, gefüllt mit duftendem, pflanzlichem Wachs und verströmen nicht nur in der Küche ein feines Kräuter-Aroma. **Etwa 8 Euro, www.engels-kerzen-shop.de**

Wir sind schockverliebt ...

... in Flint, den niedlichen Sorgenfresser, der Klein und Groß Trost spendet.

Etwa 32 Euro, www.schmidtspiele.de



... in die mega-leckeren französischen Cacao-Pralinen aus sortenreinem Kakao – ohne Palmöl. 80 g, **etwa 4 Euro, www.ghorban.de**

... in den Coffee-to-Go-Becher aus Porzellan und mit niedlichem Flamingo-Design. **Etwa 13 Euro, www.tchibo.de**



... in die edlen Steakmesser aus Olivenholz mit filigranem Blumen-Design. Von Deejo, 6 Stück, **etwa 200 Euro, über www.herbertz-messerclub.de**



... in die „Beachhouse“-Kollektion von PAD: Maritimes auf Fußmatten, Decken, Kissen und Taschen. **Ab etwa 13 Euro, www.padconcept.com/de/**

© O happy day – Familienküche für jeden Tag ©

Tipp

Der Teig lässt sich super vorbereiten und hält sich bis zu drei Tage im Kühlschrank, alternativ kann er sogar nach dem Aufgehen eingefroren werden.



'ne runde Sache – die machen die Pizza erst perfekt:

Die Kleinen werden den Pizzaschneider „Fahrradtour“ lieben! Wer mehr PS will: auch als Pizza-Scooter erhältlich. **Etwa 18 Euro, über www.geschenke.de**



Naschkatzen aufgepasst: Bei Chocri könnt ihr euch eure Lieblings-Schoko-Pizza nach euren Wünschen zusammenstellen und nach Hause liefern lassen. **Etwa 7,50 Euro, www.chocri.de**

Two in one: Der Küchenhelfer aus der „Leo“-Serie von Berghoff zerschneidet dünne und dicke Teigfladen im Nu, die integrierte Käseibe verwandelt Parmesan ruck, zuck in feine Späne. **Etwa 24 Euro, www.berghoffworldwide.com**



Familien-Pizza

Zutaten für 10–12 Stück

Für den Teig:

- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 1 EL Rohrohrzucker
- 1 kg Weizenmehl (Type 00 oder Type 550) oder Dinkelmehl (Type 630)
- 2 EL Salz, 2 EL Olivenöl

Für den Sauce:

- 2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)
- 1 TL Meersalz, 1 TL Zucker
- ¼–½ TL Pfeffer
- 2 TL italienische Kräuter (z. B. Basilikum, Oregano, Rosmarin)

Außerdem:

- 400 g mittelalter Gouda

Für den Belag:

- (4 x vegetarisch und mit Fisch)
- 1. frische Tomaten, Parmesan und Büffelmozzarella
- 2. frische Paprika und Rucola
- 3. Thunfisch und rote Zwiebel
- 4. Stremellachs und Crème fraîche mit Zitrone

So geht's

1 Hefe, 630 g Wasser und Zucker in den Mixtopf geben und **2 Min./37°C/Stufe 2** verrühren. Hefewasser 5 Min. ziehen lassen.

2 Restliche Teig-Zutaten in den Mixtopf einwiegen und **4 Min./Teigknetstufe** verkneten (bei Dinkelmehl nur 3 Min./Teigknetstufe). Teig in einer Schüssel abgedeckt 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Käse in Stücke schneiden und in den kalt ausgespülten Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 7** reiben. Ist der Käse noch zu grob, weitere **5 Sek./Stufe 7** zerkleinern. Käse umfüllen, bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

4 Alle Zutaten für die Sauce in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** pürieren. Sauce in ein Schraubglas umfüllen.

5 Teig durchkneten, in beliebig viele Stücke teilen, zu Kugeln formen und auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen. Auf Backbleche legen und mit Sauce bestreichen. Nach Geschmack belegen und im heißen Ofen nacheinander etwa 15 Min. knusprig backen.



Rezept dem Buch entnommen: „Mix mit! Backen“, Heike Niemoeller, Edition Michael Fischer, 17,99 Euro



Besonders für Stehpartys ideal: Jedes Stück Pizza kann bequem aus der Hand gegessen werden – mit dem passenden dreieckigen Teller darunter. Kollektion „Pizza Passion“ von Villeroy & Boch. **Etwa 60 Euro**, www.villeroy-boch.de/shop



Tolle Geschenk-Idee für alle Fans der „Mafia-Torte“: personalisierter Pizza-Teller aus Glas, 30 cm Ø, mit Gummifüßchen für sicheren Stand. **Etwa 20 Euro**, über www.geschenke-online.de



Pfeffermühle „Peppermeister“ in Bierflaschen-Optik würzt nicht nur die Pizza perfekt, sondern ist beim nächsten Grill-Abend das Highlight für alle Bier-Fans. Buchenholz mit Edelstahl-Mahlwerk. **Etwa 25 Euro**, über www.gewuerz-muehlen-shop.de