

Geschmacksnotizen für den Mai

Alles, was jetzt Freude macht



Nicht vergessen!
Am 13. Mai
ist Muttertag

Lieblinge des Monats

Süße Idee, schnell gemacht

Blätterteig-Apfelrosen

Für 6 Stück: 1 großen Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen. Viertel längs in feine Scheiben schneiden. 1 Pck. Blätterteig (Kühlregal) ausrollen, Teig in 6 gleich breite Streifen schneiden. Jeweils eine Hälfte der Teigstreifen der Länge nach mit je 1 TL Aprikosenkonfitüre bestreichen. Apfelscheiben mit Schalenseite nach außen gleichmäßig auf der Konfitüreseiten verteilen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Mulden eines Muffinblechs fetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Teigstreifen von der schmalen Seite her vorsichtig aufrollen, in ein Muffinblech setzen. Im heißen Ofen in ca. 30 Min. backen, herausnehmen und mit Puderzucker und Zimt bestreuen.



DIY Do it yourself



Geschenktasche für Cookies

Das brauchen Sie: weißes Kartonpapier DIN-A4, Bleistift, Schere, 1 schwarzen Filzstift, 1 Folienbeutel (10 x 20 cm), Kleber, Papierclip, Tacker

So geht's: Papier falten, eine Tasche (ca. 10 x 9 cm) mit Henkel aufmalen. So ausschneiden, dass man 2 Taschenmotive erhält. Bei einem Papier Herz (ca. 3 x 4 cm) aufmalen, ausschneiden. Konturen von Tasche und Herz nachmalen. Beutel auf 9 cm Höhe schneiden, in die Tasche setzen, daran festkleben. Beutel mit Cookies füllen, Papierclip um Henkel legen, mit Tacker verschließen.

Stars der Saison



①

1 Erdbeeren

Die heimischen Früchte sind reif und punkten mit unvergleichlichem Aroma. In unserem Extrahft finden Sie jede Menge neue Ideen für die feinen Früchte – von Konfitüre bis Torte.

2 Bärlauch

Das Kraut mit dem Knoblaucharoma (aber ohne Knofel-Atem) bleibt im Kühlschrank 2 Tage frisch. Einfach in ein feuchtes Tuch einschlagen. Würzige Ideen auf S. 14/15.



②

3 Himbeeren

Weil die Früchte schnell matschig werden, nur vorsichtig in Wasser schwenken und auf Küchenpapier trocknen lassen. Dann feine Desserts zaubern wie z. B. Milchreis-Tiramisu (S. 50).

4 Zuckerschoten

Der Name ist Programm: Die knackigen Schoten haben eine feine Süße und schmecken sogar roh. Sie machen sich gut in Salat, Wok-Gerichten oder als Gemüsebeilage (S. 14).

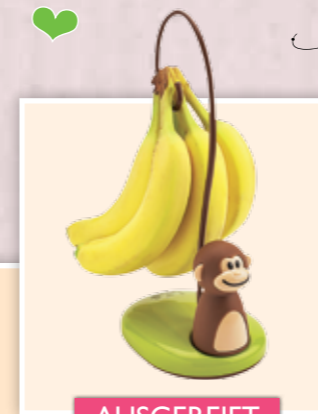


④

GENUSS-KALENDER

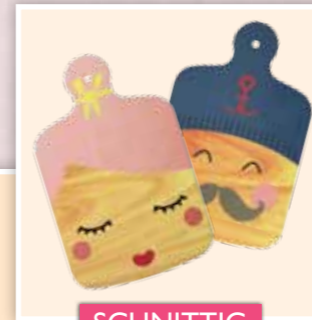
+++ Steak & Spargel in Franken Die Winzer in Sommerach laden zu einem saisonalen Kochkurs: Sie erklären, wie Steak und Spargel perfekt garen. Dazu servieren sie passende Weine. **11. 5. 2018, fraenkisches-weinland.de** **+++ Kulinarischer Rundgang durch Stuttgart** Stadtführung für Genießer mit vielen Sehenswürdigkeiten und appetitanregenden Geschichten der Schwaben-Metropole. In 3 Restaurants wird Station gemacht. **12. 5. 2018, stuttgart-tourist.de** **+++ Käsemarkt in Hamburg** Slow Food und das Freilichtmuseum Kiekeberg veranstalten südlich der Hansestadt ihren Käsemarkt mit Spezialitäten regionaler Manufakturen. Nett auch das bunte Rahmenprogramm, u. a. eine Käse-Straße für Kinder. **27. 5. 2018, kiekeberg-museum.de**

Für Sie entdeckt!



AUSGEREIFT

Witzig und praktisch: Bewacht von einem Äffchen sind Bananen an diesem Ständer stets griffbereit und können nachreifen, ohne Druckstellen zu bekommen. **Joie, 12,50 €, pinkyourkitchen.de**



SCHNITTIG

Bei diesen freundlichen Gesichtern **macht Schnippeln Spaß!** Die niedlichen Brettchen sind aus robustem Melamin. 21 x 34 cm, spülmaschinenfest. **Rice, je 15,50 €, über das-tropenhaus.de**



WÜRZIG

Mit dem Aroma von Thymian, Basilikum oder Rosmarin sorgen die **Duftkerzen** für mediterranes Flair und grüne Farbtupfer. Kerzen im Glas, mit Holzdeckel. **Stück um 15 €, engels-kerzen-shop.de**



HERZLICH

Mutti ist die Beste – und freut sich riesig über das **Lebkuchenherz** (20 cm!). Set zum Selberbeschriften mit Zuckerguss, Klarsichtfolie, Band. **Von Zuckersucht, um 6 €, worldofsweets.de**