



Gabriele Reichart,
Redaktionsleitung

FÜR SIE ENTDECKT

Lust auf Meer



Bildschön

Brunch „à la Mer“ geplant? Die neue Geschirr-Kollektion „Montauk Beachside“ hat dafür genau das richtige Design. Und Sie können damit eine schicke Etagere bauen. Z. B. **großer Teller und Kaffeebecher, jeweils um 17 €**, **Villeroy & Boch**



STARKER FANG

Bambusholz ist hart. Perfekt also für dieses Schneide- und Servierbrett, weil das Messer keine Kratzer hinterlässt. Die Flosse dient als Griff, an der Schlaufe können Sie es aufhängen. **Um 20 €, Sagaform**



Gut serviert

Schon der Anblick erfrischt: Das Tablett aus Melamin im maritimen Look ist perfekt, um Sommerdrinks zu servieren. 40 x 24 cm. **Um 19 €, mein-mila-laden.de**



Kerze ahoi

Wer keine Zeit hat, ans Meer zu fahren, holt sich Strandfeeling mit dieser Kerze nach Hause. Vom Leuchtturm bis zum Fischerhaus ist alles drauf. **12 cm hoch, um 8,50 €, www.ambiente.eu**

ANGLERGLÜCK

Ein ganzer Schwarm Fische als Serviettenmotiv – da bekommt man doch sofort Lust, mal wieder Fisch auf den Tisch zu bringen. **20 Papierservietten um 3 €, bei Butlers**



Bitte zugreifen beim Salat!

Eine Salatschüssel, die Urlaubsgefühl verbreitet und auch noch funktionell ist: Im Holzdeckel findet das Salatbesteck Platz. Die Teller aus Bambusfasern sind wiederverwendbar. **Schüssel um 30 €, 4er-Set Teller um 20 €, ppd über click-living.de**



TIPPS & TRENDS



Über diese Geburtstags-torte freuen sich z. B. Sabine, Stefan und ...



Das Rezept für den Letter Cake finden Sie auf www.daskochrezept.de/lisa-kochen-und-backen

BUCHSTABEN-TORTEN

Sie werden auch **Letter Cakes** genannt und sind der Back-trend. Aus gekühltem Mürbeteig mithilfe einer Schablone 2 sehr große Buchstabenkexse ausschneiden und vorm Backen erneut kühlen. Üppig Creme aufspritzen, den zweiten Keks auflegen und mit Creme, Macarons und Früchten verzieren. Variante: 2 Backbleche mit Biskuit backen und Buchstaben ausschneiden.

Top-Tipp



Creme mit **Gelatine klumpt?** Unter Rühren **über dem heißen Wasserbad** erwärmen. Nie direkt erhitzen, sonst brennt die Creme an.



SÜSSE FLATTER-FALTER

Mit Schmetterlingen aus Esspapier werden Muffins, Torten oder Kuchen im Nu zum magischen Hingucker. Für den 3-D-Effekt in der Mitte leicht knicken. Auf der Basis von Kartoffelstärke, **12 Stück um 3 €**, von Decocino



Karo ist Trumpf

Schon mal einen Schachbrettkuchen gemacht? Besonders leicht geht es mit dem Trennring „Delicia“: 2 Biskuit-Tortenböden (Ø 26 cm, 1 hell, 1 dunkel) nach dem Backen waagrecht teilen. Mit dem Utensil die verschiedenen großen Ringe ausstechen und farblich versetzt zusammenbauen (s.o. links). Mit Marmelade bestreichen.

Jetzt die nächsten Biskuit-ringe versetzt auflegen.

Um 10 € inkl. Rezept, Tescoma



Verzieren wie ein Profi

Mithilfe der roten Silikontube können Sie Kuchen oder Teller ganz fix verschönern: Schokostückchen in den „Chocolate Deco“ geben, in einen Behälter mit heißem Wasser stellen, bis sie schmelzen.

Edelstahlklammer und Wunschtülle (3 zur Wahl) aufsetzen und wie ein Chocolatier loslegen. **Um 20 €**, Betty Bossi, über pinkyourkitchen.de

