

GENUSSVOLL IN DEN WINTER



Stilvoll und praktisch – INFUSIONS T

In zarter Konsistenz und mit feiner Mandelnote sind die französischen Macarons für jedermann eine willkommene Nascherei für zwischendurch. Das farbenfrohe Feingebäck in unterschiedlichsten Geschmacksvariationen lässt graue Wintertage gleich ein wenig freundlicher erscheinen.

Am besten genießt man die kleinen Köstlichkeiten ganz in Ruhe – zusammen mit einer Tasse aromatischen Tee verwandeln sie verregnete und verschneite Nachmittage so in Momente puren Wohlfühlens.

Teeliebhaber genießen dabei lose Mischungen oder frische Kräuter aus den praktischen Teebechern mit Deckel und Sieb der Kollektion InfusionsT. Das stilvolle Design in sinnlich-runder Form macht die Teestunde zum entspannten Lieblingsmoment. Mit glänzenden bauchigen Teekannen in verschiedenen Größen und Farben, dazu passendem Stövchen, Milch- und Zuckerset und sogar stilvollem Schokoladenfondue bleiben dabei keine Wünsche offen.

Geschmackvoll, kreativ und modern sorgt InfusionsT für Gemütlichkeit und Genuss.



Teekanne 750 ml, acht Farben, 21,95 EUR | Teekanne 1 l, acht Farben, 26,95 EUR | Becher mit Deckel & Sieb 400 ml, drei Farben, 13,50 EUR | Milch & Zucker Set, acht Farben, 16,50 EUR | Schokoladenfondue 8-tlg., drei Farben, 25,95 EUR

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.

ZARTE MACARONS



Französisches Flair zum Tee und Kaffee: aromatisch bunte Macarons

ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK

125 g gemahlene Mandeln
2 Eiweiß
Salz
80 g Zucker
40 g Puderzucker
beliebig bunte Lebensmittelfarbe
1 TL Kakaopulver
75 g weiße Kuvertüre
30 g Schlagsahne
2 Tropfen Vanillearoma

2 Spritzbeutel

ZUBEREITUNG:

Den Ofen vorheizen (Umluft 75°C / E-Herd 100°C) und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Gemahlene Mandeln noch weiter zerkleinern. Das Eiweiß mit etwas Salz und dem Zucker sehr steif schlagen. Währenddessen Puderzucker darübersieben. Nun die gemahlene Mandeln unter den Eischnee heben.

Die Masse für die Macarons mit Lebensmittelfarbe einfärben. Auf jedes Backblech ca. 30 gleich große Scheiben (ca. 2 cm Durchmesser) spritzen und diese für 30 bis 40 Minuten in den Ofen geben. Die Oberfläche sollte trocken, die Unterseite aber noch klebrig sein.

Für die Füllung die Kuvertüre in der Sahne im heißen Wasserbad bei geringer Hitze schmelzen. Anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Sahne-Kuvertüre-Mischung mit dem Vanillearoma cremig aufschlagen und mit einem Spritzbeutel auf die flache Seite der Baiserscheiben spritzen. Nun mit der anderen, farblich passenden Macarons-Hälfte zusammenkleben und fest werden lassen.

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.