

SLOW COFFEE MIT TINT



Gemütlichkeit in Tassen mit TINT

Zeit für Entschleunigung und eine Auszeit mit einer gemütlichen Tasse Kaffee! Neben dem beliebten Coffee to go zeichnet sich eine Bewegung ab, deren erklärtes Ziel es ist, wieder Achtsamkeit und Gelassenheit in den Fokus zu rücken. So steht beim sogenannten Slow Coffee der langsame Genuss ganz deutlich im Vordergrund.

Selbst gemahlene Kaffeebohnen werden bedächtig von Hand aufgebrüht und können dabei ihr vollmundiges Aroma entfalten. Doch nicht nur die Zubereitung des belebenden Kaffees soll zelebriert werden – stilvoll serviert in den Tassen der zeitlos eleganten Kollektion TINT lädt das aromatische Heißgetränk zu ganz bewussten Genussmomenten ein.

In harmonischem Farbenspiel aus schlichtem Weiß auf mattstrukturierter Oberfläche und zarten Pudertönen oder Schwarz und Graustufungen im Inneren, laden die Tassen, Schalen und Krüge zum Tagträumen und Zeit vergessen ein.

So gelingt die wohlverdiente Pause vom Alltag ganz bewusst.



Tasse mit Untertasse 240 ml, sechs Farben, EUR 9,95 | Espressotasse mit Untertasse 100 ml, sechs Farben, EUR 8,50
Schale 8,5 cm (240 ml), sechs Farben, EUR 4,95 | Krug 260 ml, sechs Farben, EUR 6,95

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.

SAFTIGE HEFESCHNECKEN



Bewusst genießen ohne Zeitdruck: Slow Coffee und saftige Hefeschnecken

ZUTATEN

2 Eier (zusätzlich 1 Eigelb)
150 ml Milch
1 Würfel frische Hefe
60 g Zucker
500 g Mehl
eine Prise Salz
Schale von einer Zitrone (gerieben)
80 g Margarine
75 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

Die Hefe in kleine Stücke zerkleinern. Milch etwas erwärmen, die Hefe darin auflösen und etwa einen Esslöffel Zucker dazugeben. Während die Hefemilch zugedeckt für fünf bis zehn Minuten zieht, das Mehl gesiebt in eine Rührschüssel geben und 60 g Zucker, etwas Salz, zwei Eier, Margarine und einen Großteil der abgeriebenen Zitronenschale hinzufügen. Wenn die Hefemilch kleine Blasen gebildet hat, ist sie fertig und kann auch hinzugegeben werden. Alle Zutaten mit einem Handrührgerät kräftig durchkneten (dafür die Knethaken und nicht den Rührbesen verwenden). Wenn der Teig zu einer gleichmäßigen Masse geworden ist und leicht glänzt, ist er fertig. Anschließend den Teig an einen warmen Platz stellen, wo er zugedeckt so lange steht, bis er sich etwa verdoppelt hat. Den Teig dann der Länge nach aufrollen und in ca. 20 gleichgroße Scheiben schneiden. Die Hefeschnecken auf einem Backblech auslegen und flach drücken, anschließend noch einmal für 20 Minuten gehen lassen. Die Hefeschnecken mit Eigelb bestreichen und bei 175 °C (E-Herd: 200 °C) für 15 Minuten backen. Für den Zuckerguss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und die Hefeschnecken nach dem Auskühlen damit bestreichen.

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.