

## SMILE STYLE

*{ Süßer Genuss aus bunten Bechern }*

Bunt, lustig und dem grauen Regenwetter zum Trotz präsentieren sich die farnefrohen Produkte der Serie SMILE STYLE von MAXWELL & WILLIAMS. Die farnefrohen Motive bringen pure Lebensfreude auf den Tisch. Inspiriert von der Natur hat sich die Designerin Donna Sharam auf humorvolle Weise von der Vielfalt und Lebendigkeit der Tierwelt anstecken lassen und so wunderschöne, kunstvolle Motive gezaubert, die nun die außergewöhnliche Kollektion prägen.

Für das süße Frühstück kommen die fröhlichen bunten Tiere am liebsten mit selbstgemachter Trinkschokolade daher. Und damit der Morgen einfach perfekt wird, wird die Serie aus hochwertigen Porzellanbechern und jeweils passenden Keramikuntersetzern mit Korkrückseite nun ergänzt durch formschöne Eierbecher. Auch hier überzeugen die zwölf Motive von SMILE STYLE dank ihrer liebevollen und detailverliebten Illustrierungen. Genießen Sie Ihr Frühstücksei doch mal zusammen mit dem neugierigen Zebra oder den munteren Giraffen! Und gegen den Winterblues natürlich mit einer leckeren heißen Schokolade!



*{ Sweets for my sweet }*



Eierbecher 2er-Set  
Tabby | EUR 9,95



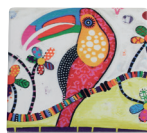
Eierbecher 2er-Set  
Princess | EUR 9,95



Eierbecher 2er-Set  
Flamboyant | EUR 9,95



Becher, 400 ml  
Stripes | EUR 8,95



Keramikuntersetzer, 9,5 cm  
Tango | EUR 2,95



Becher, 400 ml  
Betsy | EUR 8,95

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.



## HEISSE TRINKSCHOKOLADE AM KAFFEELÖFFEL

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Ruhezeit: 3-4 Stunden | Schwierigkeitsgrad: einfach

Die Kuvertüre jeweils hacken und im Wasserbad schmelzen. Zur Zartbitterkuvertüre die Chilliflocken, zur Vollmilch-Kuvertüre das Orangenaroma und den Ingwer und zur weißen Kuvertüre den Abrieb der Tonkabohne hinzugeben und gut unterrühren.

Nun die Trinkschokolade in Eierbecher aus Porzellan füllen jeweils einen Kaffeelöffel hineinstellen. Bleiben diese nicht aufrecht stehen, wenige Minuten abwarten bis die Schokolade die richtige Konsistenz hat. Zur Dekoration die Trinkschokolade mit passenden Toppings bestreuen. Anschließend sollte die Trinkschokolade für etwa 3-4 Stunden an einem kühlen Ort aushärten. Um die Portionen aus den Eierbechern zu lösen, diese kurz in ein warmes Wasserbad halten.

Für den Verzehr etwa 200 ml Milch erhitzen, in einen Becher geben und die Trinkschokolade am Kaffeelöffel hineinstellen. Nach 2-3 Minuten die geschmolzene Trinkschokolade gut umrühren und genießen.

### Tipp:

Bei der Wahl der Aromen und Toppings sind der Kreativität natürlich keine Grenzen gesetzt. Geröstete und gehackte Haselnüsse, getrocknete Cranberries oder kleine Marshmallows passen auch wunderbar zu der heißen Süßigkeit!



### ZUTATEN

200 g Kuvertüre, Zartbitter  
Chilliflocken (auch als Topping)  
200 g Kuvertüre, Vollmilch  
3 Tropfen Orangenaroma  
etwas geriebener Ingwer  
Schalenabrieb einer unbehandelten Orange

### Topping:

200 g Kuvertüre, Weiß  
wenig Abrieb einer Tonkabohne  
geröstete und gehackte Mandeln (Topping)

### LIEBLINGSPRODUKT



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.