

PRESSEMITTEILUNG

November 2019



ROYAL BOTANIC GARDEN

Frühlingserwachen

Kaum ist die Weihnachtszeit vorbei, regt sich in uns schon wieder die leise Sehnsucht nach dem Frühling. Die Tage werden ganz allmählich wieder länger und manch einer wähnt sich bereits bei der Arbeit im heimischen Garten. Wer an noch kühlen Frühlingstagen gräbt, pflanzt und umtopft, hat sich zur Belohnung eine ordentliche Stärkung verdient: Eine kräftige Tasse Tee und ein gehaltvolles Butterbrot mit vielfältigen Belägen beleben müde Gärtnergeister im Nu wieder!

Die neuen Becher mit Untersetzern der Serie ROYAL BOTANIC GARDEN überzeugen mit einer Kombination aus klarer, zurückhaltender Formensprache und floral verzierten Gartenweisheiten. Sechs verschiedene Dekorvarianten auf feinem Bone China-Porzellan kommen mit jeweils einem passenden Untersetzer, der gleichsam auch als praktischer Deckel oder als Ablage für den Teebeutel verwendet werden kann. So lassen sich Tee, Kaffee und Co. auch draußen genießen und warm halten.

Mit ROYAL BOTANIC GARDEN von MAXWELL & WILLIAMS steht so einer naturverbundenen Tea-Time inklusive leckerer Stulle zu jeder Gelegenheit nichts mehr im Wege.



Becher mit Untersetzer
Soul Heart | EUR 19,95



Becher mit Untersetzer
Rather Be | EUR 19,95



Becher mit Untersetzer
Beautiful Garden | EUR 19,95



Becher mit Untersetzer
Flower Bloom | EUR 19,95



Becher mit Untersetzer
Miracles | EUR 19,95



Becher mit Untersetzer
Small Things | EUR 19,95

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.





Kräftiges Vollkornbrot

{mit leckeren Sonnenblumenkernen}

Zubereitung: ca. 120 min. | Für 1 Laib | Schwierigkeitsgrad: einfach

Die Hefe in eine Schüssel mit dem lauwarmen Wasser hineinbröseln und mit dem Zucker zusammen darin auflösen. Dann drei gehäufte Esslöffel Mehl einrühren. Die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken und an einem warmen Ort für ca. 10 Minuten stehen lassen.

Anschließend Salz, Essig, das restliche Mehl und die Sonnenblumenkerne hinzufügen. Alles gut durchkneten. Der Brotteig ist sehr feucht – keine Sorge, das ist richtig so! Einfach die Masse in eine eingefettete Kastenform geben.

Die Form mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und den Teig für 40 Minuten erneut ruhen lassen.

Nun das Brot für 50-60 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze knusprig backen.

Den Laib in der Form auskühlen lassen. Dann einfach aufschneiden und nach Belieben süß oder herzhaft belegt genießen!



ZUTATEN

- 450 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 500 g Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen)
- 1/2 Würfel Hefe
- 2 TL Salz
- 1-2 EL Essig
- 150 g Sonnenblumenkerne

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.

