



## MULGA

*the artist*

Poppige Farben, verrückte Motive – MULGA, die neue Kollektion ist Lebensfreude pur. Pinke Einhörner, grinsende Dinos und völlig schräge Barträger feiern herrlich unbeschwert und himmlisch verrückt das Leben und ihre Heimat Australien. Sonniges Beachlife, coolen Streetstyle und jede Menge guten Geschmack gibt's im bunten Becher oder auf stylischen Untersetzern. So macht Geschirr Spaß! Und dieser Spaß lässt sich ganz einfach verschenken: Die Henkelbecher gibt es nämlich in hübschen Präsentboxen.



Becher Coconut GB  
Mulga | **EUR 9,95**



Becher Dolphin Man GB  
Mulga | **EUR 9,95**



Becher Giraffe GB  
Mulga | **EUR 9,95**



Becher Unicorn GB  
Mulga | **EUR 9,95**



Untersetzer rund 10,5cm  
Trex  
Mulga | **EUR 3,95**



Untersetzer rund 10,5cm  
Cockatoo  
Mulga | **EUR 3,95**



Untersetzer rund 10,5cm  
Cat  
Mulga | **EUR 3,95**



Untersetzer rund 10,5cm Bear  
Man  
Mulga | **EUR 3,95**

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.





## TASSENKUCHEN – CHOCOLATE-CHIP-NUSS-BECHER

Zauberei aus der Mikrowelle

Zubereitung: ca. 8 min. / für 1 Becher / Schwierigkeitsgrad: einfach

Gemahlene Haselnüsse, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz im gefetteten Becher vermischen. Ei, Milch und Öl zufügen. Mit einer Gabel gut verrühren. 2 EL Schokotöpfchen unterheben. Becher auf eine Untertasse stellen.

In der Mikrowelle bei 800 Watt ca. 2 1/2 Minuten garen. Herausnehmen und sofort 1 EL Schokotöpfchen daraufgeben. 1 bis 2 Minuten ruhen lassen und unbedingt warm genießen.

### Süße Extras für Teig und Topping:

Für mehr Abwechslung in der Tasse kann man den Teig zum Beispiel mit abgeriebene Zitronenschale oder einer Prise Zimt verfeinern. Etwas üppiger wird's mit einem EL gehackter Schokolade oder gerösteten Nüssen. Fruchtliebhaber geben 1 EL Tiefkühlbeeren hinzu.



### ZUTATEN

Für 1 Becher

- 5 EL gemahlene Haselnüsse (ca. 40 g)
- 1 EL Mehl (ca. 10 g)
- 1,5 EL Zucker (ca. 30 g)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Kl. M)
- 2 EL Milch
- 2 EL Öl
- 3 EL Schokotöpfchen

### 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.

