



SALLY HOWELL

Lieblingstasse

Ein gemütliches Kaffeetrinken mit den besten Freundinnen: Goldbraune Knusperwaffeln, jede Menge zu erzählen und zauberhafte Porzellanbecher der Kollektion SALLY HOWELL. Das Leben kann so schön sein! Auf der liebevoll gedeckten Tafel tummeln sich muntere Pinguine, vergnügte Wombats, verschmitzte Koalas und viele weitere tierische Sympathieträger auf weißem Background. Was für eine fröhliche kleine Gesellschaft, die man sich ganz leicht nach Hause holen kann – in einer hübschen Geschenkdose nämlich. Diese Porzellan Kollektion im unverwechselbaren anschaulichen Stil der Melbourner Künstlerin umfasst zwölf originelle Designs, in die Sie sich verlieben werden. Jede einzelne Tasse ist ein echtes Sammlerstück.



Becher in Metalldose Tasmanian Devil
 Sally Howell | **EUR 12,95**



Becher in Metalldose Koala/Robin
 Sally Howell | **EUR 12,95**



Becher in Metalldose Platypus
 Sally Howell | **EUR 12,95**



Becher in Metalldose Wombat/Wren
 Sally Howell | **EUR 12,95**



Becher in Metalldose Kangaroo/Joey
 Sally Howell | **EUR 12,95**



Becher in Metalldose Kookaburras
 Sally Howell | **EUR 12,95**

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.





WAFFELN...

Sie duften himmlisch und verführen mit Sahne, Früchten, Schokolade, mit Eis oder ganz pur. Diese Waffeln sind echte Lieblingsstücke!

Zubereitung: ca.: 25 min. / für 16 Stücke / Schwierigkeitsgrad: einfach

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers ca. 5 min. cremig rühren. Die Eier einzeln nach einander gut unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen, Milch und Sahne ebenfalls mischen und abwechselnd mit der Mehlmischung unter den Teig rühren.

In einem heißen geölten Waffeleisen nacheinander ca. 16 goldbraune Waffeln backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Herzig oder eckig? Herzwaffeln sind dünner und knuspriger als die eckigen. Im eckigen Eisen werden sie saftiger.



ZUTATEN

Für 16 Stücke

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pk. Vanillezucker
- 5 Eier (Kl. M)
- 500 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 125 ml Milch
- 125 ml Schlagsahne
- 2 EL Puderzucker

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.

