

Neues von Redakteurin Heide Heins

Genuss



Backen mit Müsli

Scones

Egal ob Knusper-, Schoko- oder Früchtemüsli (z. B. von Kölln), mit Müsli lassen sich neben Keksen, Brot und Kuchen auch Scones zaubern. 300 g Mehl, 1 EL Zucker, 2 TL Backpulver, 1 TL Natron, je ¼ TL Salz und Zimt mit 125 ml Milch, 1 Ei, 50 g Honig und 125 g kalter Butter verkneten. 140 g Müsli darunterkneten. 8 Scones formen, mit braunem Zucker bestreuen und ca. 14 Minuten bei 200 °C backen.







Ab an den Kiosk!

tina schmeckt ist da

Wir waren auf dem Markt und haben uns mit den frischesten Köstlichkeiten eingedeckt. Was sich alles daraus zaubern lässt, lesen Sie in tina schmeckt: unsere besten 62 Rezepte für Frühling und Sommer. Für 4,95 Euro jetzt am Kiosk.

Rotkäppchen und tina verlosen 10 Wanderpakete

Rotkäppchen feiert dieses Jahr nicht nur 90-jähriges Jubiläum, sondern hat auch ein Herz für Wanderfreunde. Gewinnen Sie für Ihren nächsten Ausflug einen von zehn gut gefüllten Rucksäcken mit je einem Wanderbuch von dem prominenten Wanderexperten Manuel Andrack, einer Brotdose und einem Vorrat an Rotkäppchen-Käse für ausreichend Proviant. Mehr Infos auf www.rotkaeppchen.com



Rufen Sie bis zum 14. Mai 2016 an unter der Hotline 08 00/7 24 18 30 (kostenlos aus dem dt. Fest- und Mobilnetz, Mo.–Fr. 9–19 Uhr) und nennen Sie das Kennwort „Wandern". Teilnahmebedingungen siehe Seite 75.

Trend: Kaffee selbst mahlen

Omas Kaffeemühle aus Holz sieht nett aus, doch das Mahlen damit ist ziemlich mühselig. Schneller und leichter geht es mit der „Bean Me Up" von Finum, sie liegt gut in der Hand, hat ein Keramikmahlwerk und ist leicht zu reinigen. Über www.finum.eu, ca. 60 €.



Fotos: Food & Foto Experts, Hamburg; Hersteller