LECKER
SCHÖN EINFACH – REZEPTE & DEKO-IDEEN • LECKER.DE
kochen & genießen
Österreich € 4,00 Schweiz CHF 7,00
Belgien, Luxemburg € 4,20
Spanien, Italien, Niederlande € 5,10 Kanaren, Portugal € 5,30
April 2016 – N° 4
Deutschland € 3,50
4 196360 003501 04

NEUE REZEPTE VON DER INSEL
SANSIBAR
Chefkoch Dietmar Fritsch

Möhren-Cheesecake-Napfkuchen

Cheesecake-Füllung

mit Pesto und Salsiccia

VERSÜSS DIR DEN TAG

Mit Möhrennapfkuchen, Zimtzupfbrot und Himbeer-Rhabarber-Tarte

Schnelle Ideen für den Feierabend

122 lecker.de

Noch'n Käffchen?

Für einen noch besseren Start in den Tag und gemütliche Entspannung am Nachmittag: die neuesten Produkte und Zubereitungstipps rund um unser liebstes Heißgetränk …

Kaffeepulver, handgemacht

Vorm Aufbrühen frisch gemahlen, schmeckt Kaffee besonders gut. Mit der Handmühle „Bean me up" geht's fix und einfach. 1 Mahlgrad übers Rad im unteren Gehäuse einstellen. 2 Kurbel abnehmen und oberes Gehäuse nach links drehen, um es zu öffnen. 3 Kaffeebohnen einfüllen. Gehäuse wieder aufsetzen. 4 Mühle anheben und schräg in die Basis einsetzen. 5 Kurbel anbringen. Mühle am Bauch greifen und die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen. 6 Das Pulver reicht für drei Tassen Kaffee.



Von Finum, für 59,90 €* über soivino.de



Redaktionsrin Nadine hat die Mühle getestet. „Die Bean me up" lässt sich super bedienen, was das Mahlen um einiges erleichtert. Und ich bekomme in kurzer Zeit mehr gemahlenen Kaffee als bei anderen Handmühlen."



Zitat: Herausforderer

Welchen Kaffee trinken Sie so, Frau Barconni?



„Um meinen Kaffee morgens in Ruhe genießen zu können, stehe ich gern mal eine Stunde vor meinen Kindern und meinem Mann auf. Am liebsten trinke ich den **Monsooned Malabar** – er schmeckt mild und fruchtig. Für ein besseres Aroma mahle ich die Kaffeebohnen immer frisch und brühe sie anschließend mit meiner Vintage-Espressomaschine auf. Der Kaffee läuft dann direkt in meine extragroße Tasse. Dazu gibt's aufgeschäumte Sojamilch."



Fotos: PR

Promiköchin Cynthia Barconni kommt aus den USA und war in ihrem ersten Leben Tänzerin. Heute hat sie zwei Cafés in Berlin und schreibt Koch- und Backbücher

Was ist Monsooned Malabar?

Früher wurde Kaffee auf Segelschiffen von Indien nach Europa transportiert, dabei waren die Kaffeebohnen lange Zeit Wind und Wetter ausgesetzt. Das bewirkte eine Veränderung von Farbe und Geschmack und verlieh ihnen einen speziellen Charakter. Heute nutzen die Kaffeebauern das Aufbereitungsverfahren „Monsooning", um einen Kaffee zu kreieren, der dem von damals gleicht. Dafür werden die Kaffeebohnen in Jutesäcken dem Monsunregen ausgesetzt. Cynthias Lieblingskaffee gibt's für 7,50 €*/250 g über cynthiasbarconni.com.

Der frühe Vogel braucht Koffein, auch auf der Frühstücksteile: Der Aufstrich „Supergianduia" schmeckt herrlich nach Mandeln, Haselnüssen und natürlich Kaffee. Erhältlich für 7,90 €/250 g über carroux.de.*

