



Mai/Juni | 6,50 €

Österreich 7,20 € | Schweiz 10,40 sfr
Niederlande 7,40 € | Belgien 7,40 € | Luxemburg 7,40 €
Frankreich 7,40 € | Italien 7,50 € | Spanien 7,50 €

Sweet Dreams

Raffiniert & kreativ: Käsekuchen • Süße Minis • Fruchtiger Frühlingszauber: Rhabarber

Jetzt neu!

Süße Minis:

Kleine Kunstwerke mit großem Charme

Rhabarber:

Fruchtiger Frühlingszauber

Im Portrait:

Conny Suhr & ihr Princess Cheesecake

Crunchy Peanut-Butter-Cheesecake

Raffiniert & so besonders

Neue Käsekuchen

Wir inszenieren den Klassiker aufregend kreativ



EINE FRAGE DER FORM
Selbst einfache Rührteige werden mit der Blossom Backform von Nordic Ware zum faszinierenden Kuchen-Mo(nu)ment (Ø 25 cm, um 50 Euro über debijenkorf.de)



ALM-ZAUBER

Anmutig vollführen Alpenblumen wie Enzian, Akelei oder Krokus ihren leichten Tanz auf dem „Fleurs du Alpes“-Service (Einzelteile ab 20 Euro über rosenthal.de)

Unser Liebling!



ROSIGE ZEITEN

Wie ein einzelnes Blütenblatt in zartem Blush wirkt die elegante Flasche, in der ein Likör aus Rose und japanischer Aprikose darauf wartet, entkorkt zu werden (Yumehibiki Rose Ume Likör um 15 Euro über ginza-berlin.com)



RAUS INS FREIE

Selten haben wir so bezaubernde Pappteller gesehen wie die pastelligen Blüten von Meri Meri. Perfekt für das stilvolle Geburtstagsfest im Grünen (8-er-Set um 11 Euro über takatomo.de)



GLÜCK ZUM STREUEN

Es braucht nicht immer Sahne auf der Torte. Außergewöhnlich verziert man Gebäck auch mit Kaiserin Sissis Lieblings Süßigkeit: kandierten Blüten. Zucker-Veilchen oder Rosen (ab 12 Euro über demel.com)



MACHT GUTE LAUNE

Für die Küchenmaschine im Sizilien-Look taten sich gleich zwei Größen zusammen: Die Marke SMEG & die Modeschöpfer Dolce & Gabbana (um 1.100 Euro über connox.de)

Pimp my Waffel

Naschkatzen aufgepasst: hier kommt ein Traum in Rosarot

RAN AN DIE FARBE

Für die rosafarbenen Sahnehäubchen 200 g frische Schlagsahne in eine Rührschüssel gießen.



2–3 Tropfen pinke Lebensmittelfarbe (von GoodBake um 2 Euro) hinzugeben und für ca. 2 min luftig aufschlagen. Bis zum Verzehr kaltstellen. Die rosa Sahnecreme löffelweise auf den Waffeln verteilen

FRUCHT-KNUSPER

Waffeln mit Himbeeren gehen immer. Toll schmeckt die Kombi aus frischen und getrockneten Früchten (20 g um 3 Euro von Pickerd).



Schonend gefriergetrocknet und ohne Zuckerzusatz – purer Fruchtgenuss

GLAMOUR-FAKTOR

Ein Löffel rosafarbener Glitzerzucker (50 g um 2 Euro über tortenbild-druckerei.de) sorgt für süßen Crunch und verleiht den Waffeln einen schönen Glanz. Wer möchte kann den Glitzerzucker auch als Topping für Cupcakes oder Pancakes verwenden. Schmeckt toll und sieht bezaubernd aus



MEISTER DER WAFFELN

Für den Teig 125 g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz, 1 EL Vanillezucker, 250 ml Milch und 150 g geschmolzene Butter verquirlen. 500 g Mehl und 1 Pck. Backpulver zum Teig sieben und gut verrühren. 2 EL Teig auf das eingefettete erhitzte Waffeleisen (von bestron um 40 Euro) geben und für 3–4 min goldbraun backen



ROSIGES HAPPY END

Diese getrockneten essbaren Rosenblüten aus natürlichem Anbau (um 10 Euro über rosierose.de) verleihen dem süßen Kunstwerk den letzten Feinschliff. Sie veredeln nicht nur Waffeln und auch Torten, sondern sorgen auch in Getränken für einen Wow-Effekt



FLAMBIERTE HINGUCKER

Feine Vanille-Note, luftiger Geschmack, bio und vegan: flambierte Marshmallows (von Not Guilty um 2 Euro) sind der perfekte Hingucker. Dafür die Marshmallows mithilfe eines Küchenbrenners (von Mastrad Paris für 33 Euro) leicht karamellisieren und auf dem Waffel-Teller verteilen. Tipp: Marshmallows erst zum Schluss zubereiten, dann sind sie noch schön warm und zergehen auf der Zunge – ein Traum!

