

Smoothies, nicht nur zum Trinken

Smoothies, die sämigen Frucht-Drinks aus dem Kühlregal, liegen voll im Trend, denn sie schmecken nicht nur lecker, sondern liefern auch noch einen Extra-Kick Vitamine. Doch man kann mit ihnen mehr anstellen, als sie einfach nur zu trinken: Mit ihrer dickflüssigen Konsistenz eignen sie sich nämlich auch wunderbar als schneller Coulis für Desserts. Einfache Cremes, Mousses oder Glacens lassen sich so auf gesunde Art aufpeppen.



Spieglein, Spieglein an der Wand...

... wer ist die Schönste im ganzen Land? Schwer zu sagen, wenn der Spiegel nach dem Duschen vollkommen beschlagen ist. Trocknet man ihn mit dem Handtuch ab, bilden sich Schlieren und Fusseln. Schnell und clever geht es dagegen mit heisser Luft – einfach kurz mit dem Fön über den Spiegel blasen, und schon blickt einem das eigene Spiegelbild entgegen.



PET-Lichter

Bevor sie in die Sammlung kommen, erfreuen uns diese PET-Flaschen noch ein paar Sommerabende als originelle Lichter. Den oberen Teil der Flaschen im geraden Stück abschneiden, Deckel festschrauben. Mit einer Ahle zwei gegenüberliegende Löcher einstechen, Geschenkbänder daran befestigen, oben verknoten. Je 2 bis 3 Tropfen Lebensmittel-farbe in die Flaschen geben und bis über die schmale Stelle mit Wasser füllen, Schwimmkerzen oder Rechaudkerzen im Alubecher hineingeben, Flaschen aufhängen. Brennende Kerzen nie unbeaufsichtigt lassen!

Aromatische Blüten

Normalerweise bricht man beim Basilikum die Blüentriebe ab, um die Erntezeit zu verlängern. Es lohnt sich aber durchaus, dennoch ein paar Blüten wachsen zu lassen. Auch sie haben das herrlich frische Basilikum-aroma, und über einen Salat gestreut, sehen sie auch sehr dekorativ aus.

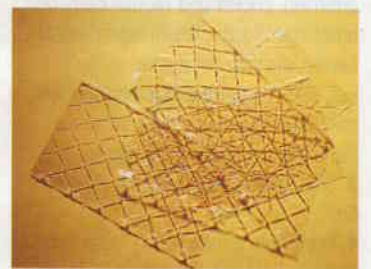


1 x Spitzen schneiden, bitte!

Ab sofort hat das Backpapier zusätzlich eine dekorative Wirkung. Das ist vor allem dann praktisch, wenn man ein Gebäck zu einer Party mitnehmen möchte – so spart man sich gleich noch



eine aufwändige Verpackung. Das Backpapier, das aus der Form ragt, nach dem Backen dekorativ in Spitzen schneiden, und schon ist der Kuchen ausgefertigt!



Lösung für Gelatine

Viele blättern schnell weiter, wenn sie in einem Rezept Gelatine entdecken. Angst bereitet vor allem das Auflösen von Gelatine in wenig siedendem Wasser. Völlig grundlos – unsere Rezepte haben schliesslich eine Geling-Garantie. Noch einfacher kann man es sich aber mit einem Mikrowellengerät machen: Die Gelatineblätter wie gewohnt ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen, anschliessend tropfnass in einem mikrowellengeeigneten Gefäss in der Mikrowelle ca. 1½ Min. bei 300 Watt erwärmen, bis sie sich aufgelöst haben. Jetzt die Gelatine mit 2 Esslöffeln der Masse verrühren und sofort gut unter die restliche Masse rühren, dann entstehen bestimmt keine Klümpchen.