

Pasticcini italiani - Italienische Mandelkekse in 3 Varianten



In den letzten Wochen war ich schon mehrmals auf dem Weihnachtsmarkt. Bei uns gibt es einen Stand, der hervorragenden weißen Glühwein verkauft, was mir sehr gelegen kommt, denn Rotwein mag ich generell nicht so sehr.

Gleich daneben ist ein Stand, der italienisches Mandelgebäck in allen Formen, Farben und Geschmäckern anbietet und eine Freundin und ich konnten da nicht widerstehen. Ich liebe dieses sizilianische Gebäck, das leicht variiert aber auch in der Toskana bekannt ist. Es ist saftig, außen leicht knusprig und schmeckt ein wenig nach Marzipan. Optisch ist es natürlich zum Anbeißen, das Auge isst ja mit und die vielfältigen Sorten

des Gebäcks sind großartig. Da gibt es Zitrone, Kakao,
Amaretto, Orange, Pistazie, ...



Man muss diese Köstlichkeit doch auch selbst backen können,

dachte ich mir mit einem Blick auf die Preise und suchte nach originalen Rezepten auf italienischen Blogs. Meinen Fund habe ich natürlich wieder abgewandelt und gleich mal drei Sorten ausprobiert, die ich alle einfach nur lecker finde. Zudem ist dieses Gebäck wirklich einfach gemacht, man kann super kreativ werden und es sieht so schön aus, dass man es toll verschenken kann. =)



Zutaten:

500 g Mandelmehl/ gemahlene Mandeln

350 g Puderzucker

1 kleines Röhrchen Mandelaroma
3 Eiweiß
1 Prise Salz
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Vanille

2 gehäufte EL gemahlener Mohn
1 EL Orangeat/ Zitronat
etwas frisch geriebene Zitronenschale
2 TL Lebkuchengewürz

Die Eiweiße mit dem Salz zu Schnee schlagen. Alle 4 anderen Zutaten in einer großen Schüssel mischen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Am Ende habe ich die Hände genommen, um eine homogene Teigmasse zu kneten.

Den Teig kurz ruhen lassen und in dieser Zeit die anderen Zutaten richten, 2 Bleche mit Backpapier belegen und eine Schale mit etwas Wasser sowie zwei weitere kleine Backschüsseln bereitstellen.

Den Teig dritteln und in ein Drittel den Mohn, ins zweite Drittel das Lebkuchengewürz und ins dritte Drittel die Zitronenschale kneten.

Dann mit einem Esslöffel etwa die Menge des halben Löffels abstechen und mit ganz leicht feuchten Händen beliebige Formen machen. Ich habe je Sorte eine andere Form gewählt: dicke Kipferl, dreieckige „Hütchen“ und flache Kugeln mit dem Orangeat/Zitronat in einer Mulde. Hier kann man kreativ sein.

Die Kekse aufs Blech setzen und ca. 10-13 Minuten bei 160°C Umluft backen. Das Gebäck sollte nur leicht braun werden, also in den letzten Minuten im Auge behalten!

Auf einem Gitter auskühlen lassen und in luftdichten Dosen aufbewahren.



Man kann auch kandierte Früchte klein schneiden und die Plätzchen damit verzieren, so hat man einen schönen farblichen Effekt. In Italien werden zum Beispiel halbe kandierte

Kirschen in die Mitte gesetzt.

Ich hoffe, dieses Rezept wird euch genau solchen Spaß machen wie mir und wünsche euch einen wunderbar genussvollen 3. Advent!

Eure

Judith



Buchrezension: „Koch dich kringelig“ von Kenzie Swanhart & Zucchini spaghetti mit Avocadopesto



Diese Woche war viel zu kurz. Zurzeit dürften die Tage locker vier Stunden mehr haben, damit ich alles auf meinen To-Do-Listen abarbeiten könnte. Kennt ihr das? Und dann steht auch schon Weihnachten vor der Tür und es gibt noch so viel zu planen, organisieren und besorgen... Trotzdem konnte ich endlich ein Rezept aus dem neuen Buch auszuprobieren, das ich euch vorstellen möchte. Wer Gemüse mag

und mal Lust auf Neues hat oder Gemüsenudeln schon schätzen gelernt hat, der sollte sich dieses inspirierende Buch zulegen!

Ich selbst habe nur einen kleinen Spiralschneider, der aussieht wie ein großer Bleistiftspitzer. Damit kann man wunderbar Gurke, Zucchini, Karotte oder auch einen geraden Brokkolistiel spiralisieren, aber bei Süßkartoffel, Kürbis oder anderen Dingen muss ich da leider passen. Ich habe mir aber vorgenommen, alle Rezepte, die mir möglich sind, mal auszutesten und das erste waren diese Zucchini spaghetti mit Avocado-Pesto.

Eine Freundin rief an, als wir am Zubereiten waren und fragte, ob ich mit ihr essen gehen wolle. Spontan lud ich sie ein und sie verspeiste mit Naschkater und mir diese wunderbar leichten Nudeln mit der aromatischen, cremigen Soße. Wir waren alle begeistert! Und da diese Nudeln nicht so satt machen wie Pasta, hatten wir noch Platz für ein Stückchen Stollen zum Nachtisch. =)

Inhalte

Das Buch enthält eine bunte Vielfalt an Rezepten: Veganes, Rohkost, mit Fisch oder Fleisch. Die Ideen reichen von Frühstücksbrei mit Spiral-Apple über Aufläufe bis zu eingelegtem Gemüse und Süßspeisen. Zucchini spaghetti hatte ich ja schon öfter gemacht, aber dass man so viele Gerichte mit Spiralgemüse machen kann, war mir nicht klar. Sogar ein einfacher griechischer Salat lässt sich spiralisieren und er sieht dann so viel spannender aus! Zu Beginn werden verschiedene Modelle von Spiralschneidern mit ihren Vor- und Nachteilen vorgestellt.

Sympathisch finde ich, dass die Autorin Wert auf „Resteverwertung“ legt. In diesem Fall geht es ihr besonders um den Brokkolistiel, den viele als Abfall entsorgen. Achtet man beim Kauf auf einen geraden, ausreichend dicken Stiel, kann man auch diesen spiralisieren!

Ein großes Plus ist außerdem, dass zu den Gerichten Gemüse-Alternativen genannt werden. Hat man nicht alles da oder mag

eine Sorte nicht, weiß man gleich, wie man es adäquat ersetzen kann.

Über jedem Gericht steht, in welche Kategorie dasselbe fällt: Vegan, Vegetarisch, Paleo, Glutenfrei, MilCHFfrei, ... Für alle Ernährungstypen und Allergiker ist also gesorgt und die Rezepte sind so einfallsreich und vielfältig, dass jeder Gemüsefan etwas finden sollte, was ihm gefällt.



Kostprobe?

Da wären zum Beispiel vegane Kokos-Curry-Nudeln, ein farbenfroher asiatischer Salat mit Cashewkernen oder

Zucchini spaghetti mit Hackfleischbällchen.

Und natürlich die Zucchini spaghetti mit Avocado-Pesto! Das Rezept (leicht abgewandelt) folgt weiter unten.

Zweifel?

Wem sich der Sinn solcher Spiralgemüse-Rezepte noch nicht erschließt, den überzeugen vielleicht die prägnanten Punkte, die laut Kenzie Swanhart für diese Zubereitungsart sprechen:

♥ Nudeln sind Trägersubstanz der Soßen, die den eigentlichen Geschmack ausmachen. Gemüsenudeln können jegliche Soße genauso gut tragen und das mit weniger Gluten, Kalorien und geringerem Anstieg des Blutzuckerspiegels.

♥ Gemüse macht so noch viel mehr Spaß – auch Kindern, die man sogar in die Zubereitung mit einbeziehen kann.

♥ Das Kochen/Zubereiten einer Mahlzeit geht ungemein schnell und man probiert vielleicht mal etwas Neues aus, wenn man sich nach „spiralisiertem“ Gemüse umschaut.

♥ Man isst deutlich mehr Gemüse, wenn man „normale“ Beilagen durch Gemüsespiralen ersetzt und erreicht leichter die empfohlene Tagesmenge.



Klingt super, oder? Ich kann dieses Buch allen empfehlen, die vielfältige und ideenreiche Gemüserezepte lieben oder ihre Liebe dazu entdecken möchten. Spiralisieren mag ein Trend sein, aber ich finde, dieser Trend macht nicht nur großen Spaß, sondern birgt auch noch einige andere Vorteile (siehe oben), die sehr für ihn sprechen! =)

Wer jetzt Lust auf Gemüse mit Avocado-Pesto hat, der braucht...

... **für 2-4 Personen:**

4 Zucchini

2 Avocados

Saft einer kleinen Zitrone

1 große Handvoll Walnüsse

$\frac{1}{2}$ Tasse Olivenöl

3 Knoblauchzehen

1 Handvoll Cherrytomaten (alternativ getrocknete, eingeweichte Tomaten)

frisches Basilikum (alternativ glatte Petersilie)

Salz, Pfeffer, (Chili, wer mag)

Die Zucchini waschen und spiralisieren.

Avocado-Fleisch und alle anderen Zutaten in einen Mixbecher geben und so lange pürieren, bis ein cremiges, glattes Pesto entstanden ist. Abschmecken und zusammen servieren.
[nurkochen]



Wir hatten leider kein Basilikum da und auch keine guten, frischen Tomaten. Ich habe etwas glatte Petersilie genommen und getrocknete Tomaten in warmem Wasser eingeweicht und

mitpüriert. Beides passte sehr gut und war ein guter Ersatz. Dieses Gericht werden wir sicher noch öfter machen, zumal es rasend schnell geht. In maximal 10 Minuten steht es auf dem Tisch! =)

Habt einen genussvollen Tag!

Eure Judith

♥ ♥ VERLOSUNG ♥ ♥

Zum krönenden Abschluss habe ich noch **1 Exemplar zur Verlosung** für euch! **Bis Sonntag 18.12.2106 um 24:00 Uhr könnt ihr teilnehmen**, sofern ihr eine Postanschrift in Deutschland habt. Kommentiert einfach unter diesem Beitrag und verratet mir, was ihr am liebsten spiralisieren würdet oder welches Gericht ihr mit Gemüsespiralen kochen würdet. =)

Die Gewinner werden am Montag gezogen und per Mail benachrichtigt.

Ich freue mich auf eure Beiträge und drücke allen fest die Pfoten! ♥



Kenzie Swanhart: Koch dich kringelig! Lecker und gesund im Handumdrehen. 108 abwechslungsreiche Rezepte für den Spiralschneider.

208 Seiten, broschiert

ISBN: 9783864703966

books4success

19,99 Euro

Die Fotos der 1. Collage sowie das Titelbild wurden mir freundlicherweise vom Verlag zur Verfügung gestellt. Bildrechte @books4success/KenzieSwanhart.

Vielen Dank dafür!

Quelle der Besinnlichkeit – Buchvorstellung: „Wintertraum & Weihnachtszeit“ & mein Jahresstollen mit Cranberries, Marzipan und Walnuss

Weihnachten. In dieser Zeit des Jahres sollte man öfter mal innehalten, sich ruhige Momente suchen und das Schöne des Alltags umso mehr zelebrieren. Einen heißen Punsch trinken, aus dem Fenster in den vereisten Garten blicken, ein Plätzchen knabbern. Mit den Lieben zusammen sitzen, etwas Schönes kochen und gemeinsam genießen.



Stattdessen wird oft die Hektik noch größer, als sie es eh schon ist. Man arbeitet verbissen To-Do-Listen ab, hetzt durch Läden auf der Suche nach passenden Geschenken, plant seine Terminkalender voll, um allen noch einmal gerecht zu werden, bevor das Jahr vorüber ist.

Wo bleiben da die Besinnlichkeit und der Genuss? Öfter mal auf der Strecke, oder?

Dieses Jahr ergeht es mir irgendwie so. Zum einen gibt es bei der Arbeit im Dezember generell bei uns am meisten zu tun, darauf konnten wir uns schon einstellen. Aber auch privat kommt bei mir bisher wenig Besinnlichkeit auf, zu wenig Zeit bleibt, um gemütlich zu backen oder gar die Ergebnisse für euch schön zu fotografieren.

Da kommt ein Buch gerade recht, das ich für euch besprechen darf! „Wohnen & Garten“ hat zusammen mit dem Callwey Verlag ein Weihnachtsbuch heraus gegeben, das ein großartiges Gesamtpaket liefert, um weihnachtliche Stimmung zu schaffen.



Inhal

t

In wunderschönen Bildern führt einen das Buch durch die Winterzeit. Da gibt es im Kapitel „**Winterstimmung in Haus und Garten**“ Dekoration aus Mistelzweigen, Rezepte für heißen Punsch oder Schokolade mit Rum, leckere Wintersalate, Deko mit Zapfen, Äpfeln und Nüssen und ganz traditionell Rezepte zum Martinsgansessen. Man bekommt Lust, das Haus oder die Wohnung schön zu machen, sie mit duftenden Zweigen und winterlichen Elementen zu dekorieren.



Blätt

ert man weiter, landet man „In der Weihnachtsbäckerei“. Deutsche Klassiker wie Zimtsterne, Stollen und Bratapfel finden sich ein, dazu stoßen italienischer Panettone, englische Shortbread-Cookies oder auch diverse Rezepte mit der Knolle fürs gewisse Etwas: Ingwer. Wie wäre es mit einem Winterpunsch mit geriebenem Ingwer, der von innen wärmt, oder mit einem gedämpften Ingwerpudding?

Nach der Bäckerei kann man sich auf die Festtage einstellen.



„Morg

en, Kinder, wird's was geben. Herrliche Festtagszaubereien“ ist das Motto des dritten Kapitels. Köstliche Ideen fürs Weihnachtsmenü warten da auf Genießer: Rehrücken mit Birne und Preiselbeeren, Putenroulade mit Walnuss-Parmesan-Pesto oder gestürzte Karamellmousse. Auch die Tischdeko kommt nicht zu kurz. Glas und Silber, Zapfen und Gold, Lebkuchen als Tischkarten – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Die Ideen fürs Fischbuffet an den Feiertagen sehen großartig aus und machen sofort Appetit und die Deko aus alten Notenblättern ist etwas ganz Besonderes.



Auch

der Ausklang wird nicht vergessen: Zum Schluss heißt es „**Willkommen, neues Jahr!**“. Silvesterdeko mit Glückssymbolen, Minihefezöpfe fürs Neujahrsfrühstück, Lachs- und Heringsrezepte für den ersten Frühstücksgenuss des neuen Jahres.

Wenn man sich in Weihnachtsstimmung versetzen möchte, ist dieses Buch absolut perfekt. Man bekommt nicht nur wunderbare Ideen für die Gestaltung der Räume, Tische oder des Menüs, sondern man spürt mit jedem Bild ein wenig mehr, auf was man sich in dieser schönen Zeit konzentrieren sollte: Auf ein genussvolles Miteinander, auf gemeinsame Vorfreude, auf liebevolle Details, die beides verschönern.

Wenn ich jetzt aus dem Fenster schaue, strahlt die Sonne auf den weiß glitzernden Garten und kleine, dick aufgeplusterte Vögel hüpfen auf der Suche nach Futter über den gefrorenen Boden. Schön ist er, dieser Winter und bei dieser Kälte kommt so langsam auch die Vorfreude auf die Festtage, an denen man dann endgültig die Füße hochlegen und das Jahr beschließen

kann. Bis dahin möchte ich alles etwas gemächlicher angehen und mache es mir schön.

Meine Stollenvariante

Diese Woche habe ich meinen alljährlichen Quarkstollen gebacken. Das Rezept von letztem Jahr findet ihr im Archiv beziehungsweise über diesen [Link](#). Dieses Jahr habe ich ihn variiert und ihm mit Rum, Walnüssen und Cranberries einen erdig-fruchtigen Akzent verpasst.

Für 1 großen oder 2 mittlere Stollen:

150 g Butter
250 g Quark
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Zucker
5 EL Rum
100 g getrocknete Cranberries
150 g Zitronat/ Orangeat (am besten eine Mischung aus beidem)
100 g gehackte Walnüsse
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 geh. TL Lebkuchengewürz
5 Tropfen Mandelaroma
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
150 g Marzipanrohmasse

etwa 150 g Butter zum Bestreichen
4 EL Puderzucker

Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Zitronat und/oder Orangeat sowie Cranberries hacken. Mit den Walnüssen, dem Mehl samt Backpulver und Gewürzen in einer großen Schüssel mischen.

Quark mit Eiern, Vanillezucker, Zucker, Mandelaroma und Rum aufschlagen.

Die trockenen Zutaten mit der noch flüssigen Butter und der Quarkmasse verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Das Marzipan halbieren und aus jeder Hälfte zwei Stränge rollen.

Den Ofen vorheizen auf 180° C (bei Umluft nicht vorheizen und 160° C einstellen).

Ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig halbieren und auf etwas Mehl zwei ovale Laibe formen. In diese zwei Rillen drücken und je zwei Marzipanschnüre einlegen. Dann den Teig von beiden Seiten zuklappen, so dass ein runder geschlossener Laib entsteht. Oben etwas seitlich der Mitte eine Kerbe eindrücken. Den Laib etwas höher formen, er geht während des Backens noch etwas auseinander.

Auf unterer Schiene ca. 1 Stunde backen. [Gegen Ende im Auge behalten, damit die Stollen nicht zu dunkel werden.] Die 150 g Butter schmelzen lassen.

Nach 20 Minuten Backzeit den Stollen mit zerlassener Butter einpinseln und das noch zwei, drei Mal während des Backens machen.

Nach dem Backen mit der restlichen Butter bepinseln und Puderzucker darüber streuen.

Wenn er abgekühlt ist, den Stollen noch mal mit Puderzucker bestäuben. [nurkochen]

Euch wünsche ich besinnliche Adventstage. Lasst euch nicht stressen, nehmt euch kleine Auszeiten und vor allem genießt die Zeit mit euren Lieben, backt und kocht etwas zusammen und – macht es euch schön!

Eure Judith



Wintertraum & Weihnachtszeit. Rezepte und Ideen für die schönste Jahreszeit.

Wohnen & Garten, Callwey Verlag

ISBN: 978-3-7667-2236-2

Buntes Quinoa mit 3 Gemüsen & Brokkolisoße (vegan)



Manch

mal ergeben sich leckere Rezepte fast von selbst. Vor einigen Tagen habe ich mir meine Müslimischung gemacht und dafür Nüsse im Ofen geröstet. Da fiel mein Blick auf eine halbe Süßkartoffel, die noch herum lag und zwei rote Zwiebeln. Backofengemüse war die logische Folge, das schmeckt mit Dressing als Salat, pur einfach so oder mit einer Beilage als bunte Mahlzeit und ich mag es, wenn ich Ressourcen doppelt ausnutzen kann, in diesem Fall den heißen Ofen.

Das bunte Quinoa stach mir als nächstes ins Auge. So entstand neben meinem Müsli ganz nebenbei unser Mittagessen, indem ich alles verwertete, was gerade da war. Sehen die verschiedenen Farben nicht toll aus? Und das gebackene Gemüse war herrlich süß und passte super zum Quinoa, dem Spinat und der Brokkolisoße! Bei diesem Gericht könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen und statt Quinoa auch Hirse, statt Süßkartoffel Kürbis nehmen, statt Spinat passt zum Beispiel Rucola oder ihr gebt gebratene Pilze drüber. Auch mit Gewürzen kann man hier wunderbar variieren, je nach dem, auf was man Lust hat. Naschkater und ich waren jedenfalls ganz begeistert

von diesem bunten Gericht voller unterschiedlicher Texturen, Aromen und Farben! Ich hoffe, es wird euch inspirieren.



Für 2 Portionen:

150 g bunter Quinoa
450 ml Wasser
1 TL Kurkuma
2 TL Gemüsebrühpulver
1 kleine Süßkartoffel
2 rote Zwiebeln
1 kleiner Strunk Brokkoli
2-4 Handvoll (Baby)Spinat
Pfeffer, Salz
Olivenöl

Den Quinoa abwaschen und mit dem Wasser, Kurkuma und Gemüsebrühpulver in ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze garen. Süßkartoffel und Zwiebeln schälen, in Stücke und Spalten schneiden und im Ofen backen. Brokkoli waschen und klein schneiden. In einem kleinen Topf mit einem Schuss Wasser gar dünsten. [Wer einen Spiralschneider hat, kann den Strunk spiralisieren, ansonsten auch den klein schneiden.] Den Brokkoli [von den Spiralen abgesehen] mit einem Schuss Olivenöl, Pfeffer und Salz pürieren und noch einmal abschmecken.

Den Spinat waschen und eventuell klein zupfen. Etwa die Hälfte unter den fertigen Quinoa mischen. Quinoa auf Teller verteilen, den restlichen Spinat und das Backofengemüse darüber verteilen und Kleckse von der Soße drum herum träufeln. [Die Brokkolispiralen als Deko darüber legen.]
[nurkochen]



Wenn man mehr Süßkartoffeln und Ähnliches da hat, lohnt es sich immer, die mehrfache Menge Ofengemüse zu machen. Ich finde, das kann man für alles mögliche verwenden, in einem

Wrap, Sandwich, zum Salat, als Snack zwischendurch, ...
Solch eine Mahlzeit ist der perfekte Ausgleich zur
weihnachtlichen Schlemmerei mit viel süßem Gebäck und
reichhaltigen Herzhaftigkeiten, oder? =)

Habt eine genussvolle 1. Adventswoche und macht es euch
gemütlich!

Eure Judith

Mozartkugeln **aus**
Schokomakronen **&** **eine**
Adventsverlosung



Ich wünsche euch einen Frohen 1. Advent!

Mein erstes weihnachtliches Backergebnis – die [Marzipan-Quitten-Plätzchen](#) – habt ihr ja schon gesehen. Die zweite Sorte, die meine Ma und ich gebacken haben, sind diese Mozartkugeln.

Schokomakronen werden mit Nugat und Marzipan zu köstlichen Kugeln zusammengesetzt, die ich persönlich ja das ganze Jahr essen könnte! Absolut weihnachtlich sind die Kugeln ja auch nicht, aber wenn man mag, kann man in die Makronen ja noch weihnachtliche Gewürze geben.



Für ca. 30-40 Stück:
100 g gemahlene Mandeln
4 EL Kakaopulver

100 g Puderzucker
2 Eiweiße (Gr. M)
1 Prise Salz
50 g feinsten Zucker
100 g Marzipanrohmasse
100 g Nussnougat

Die Mandeln mit Kakao und dem Puderzucker mischen.

Eiweiße mit feinstem Zucker und Salz schön steif schlagen, dann die Mandelmischung unterheben.

Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 60-80 kleine Häufchen aufs Blech spritzen (nicht größer als 2 cm Durchmesser). Mit feuchten Händen eventuelle Spitzen flach streichen.

Im Ofen etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Derweil das Marzipan zwischen zwei Frischhaltefolien dünn ausrollen und kleine Kreise in der Größe der Makronen ausstechen. Das Nougat schmelzen.

Die platten Flächen der Makronen mit dem Nougat bestreichen und jeweils zwei Stück mit einem Marzipankreis dazwischen zusammensetzen. Die Mozartkugeln danach in Mulden eines Tuchs oder in kleine Muffinblechmulden legen, damit sie beim Festwerden gerade bleiben. [Am besten stellt man die Kugeln kurz auf den Balkon oder in den Kühlschrank, in der Backstube ist es wahrscheinlich viel zu warm dafür.]



Zusammen mit diesem Rezept zum 1. Advent möchte ich eine **Adventsverlosung** starten. Vorgestellt habe ich die außergewöhnlichen Backformen von [DEK-Design](#) ja schon mehrmals, und zwar beim [Schoko-Kaffee-Kuchen](#), beim [Nusskuchen mit Chia und Tonka](#) sowie beim [Hokkaido-Matcha-Kuchen](#).

Das Tollste ist aber: Detlef stellt mir zwei Formen, „**Opera**“ und „**Rollo**“, zur Verfügung, die ich an euch verlosen darf und ich finde, das ist doch ein schönes Weihnachtsgeschenk für die Gewinner oder diejenigen, die damit von euch beschenkt werden!



=)

Damit die Gewinner ihre Formen auch sicher noch vor Weihnachten erhalten, geht die **Verlosung bis zum 3. Advent, also Sonntag, 11.12.2016 um 24:00 Uhr.**

Die Gewinner werden per Mail benachrichtigt. Teilnehmen darf jeder Volljährige mit Postadresse in Deutschland.



Was müsst ihr tun?

Schaut bei [DEK-Design](#) vorbei und kommentiert hier unter diesem Beitrag, in was für einer Form ihr euren Lieblingsrührkuchen backen würdet.

Unter allen Beiträgen werden dann die zwei Gewinner durch Los gezogen.

Ich wünsche allen viel Glück und freue mich darauf, eure Lieblingskuchen zu erfahren! =)



Habt einen genussvollen Adventssonntag und macht es euch gemütlich!

Eure Judith