

# Lecker & praktisch

rund um die Küche

## Klein – aber oho!

Mit diesem flotten Käfer ist der lästige Abwasch von Kochtöpfen schnell erledigt. Aufgrund ihrer Form und Größe liegt die Topfbürste prima in der Hand und ermöglicht es, auch Angebranntes aus den Kanten zu entfernen. Ein niedliches und praktisches Detail ist der Untersetzer in Blattform, in dem sich das Abtropfwasser sammeln kann. **Topfbürste, Preis: 6,95 Euro, Vigar über [www.pigmento.de](http://www.pigmento.de)**



## Frühstück auf Schienen

Dass man mit Essen nicht spielt, weiß jedes Kind. Dass man beim Essen gerne spielt, weiß aber auch jedes Kind. Das ausgefallene Frühstückssset mit integriertem Gleisabschnitt ist passend für alle gängigen Holz-eisenbahnsysteme und macht nicht nur passionierten Nachwuchsloführern Spaß. **Holz-Frühstückssset, Preis: 35 Euro, Neue Freunde Products über [www.qiphome.com](http://www.qiphome.com)**

## Willkommen im Back-Club

Entdecken Sie mit Dr. Oetker und LandKind die ganze Welt des Backens und gewinnen Sie eine von zehn einjährigen **Gratis-Mitgliedschaften** für den Dr. Oetker Back-Club. Sollten Sie viel Spaß beim Backen haben und gerne neue, leckere Rezepte ausprobieren, ist der Dr. Oetker Back-Club genau das Richtige für Sie. Ob unerfahrener Anfänger, versierter Hobbybäcker oder kreativer Backprofi: Sie alle erhalten sechsmal im

Jahr die Clubzeitschrift „Gugelhupf“, gefüllt mit pfiffigen Rezepten aller Schwierigkeitsgrade. Zudem können Clubmitglieder an gebührenfreien Backseminaren teilnehmen und haben die Möglichkeit, eine ebenfalls kostenlose Back-Hotline zurate zu ziehen. Die Mitgliedschaft im Dr. Oetker Back-Club kostet im Jahr 14,90 Euro (inkl. MwSt. und Versandkosten). Um an der

Verlosung teilzunehmen, bitte an folgende Adresse schreiben:

Per Post: LandKind, Betreff: Dr. Oetker Back-Club, Rotebühlstr. 87, 70178 Stuttgart

Per E-Mail: [landkind@panini.de](mailto:landkind@panini.de), Betreff: Dr. Oetker Back-Club

Einsendeschluss ist der 15.10.2013. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Sabine von Kienlin,  
LandKind Food-Redakteurin

## Mein Tipp: Herrlich Herzhaftes im Glas

Wer jetzt die Früchte der Natur erntet und konserviert, kann sich auch noch in den nächsten Monaten an diesem Gaumenschmaus erfreuen. Probieren Sie doch auch mal die herzhafteste Variante aus: Unter den vielen Variationen der Chutneys findet jeder die passenden Rezepte für sich und seine Lieben. Hierfür werden fein gehackte Früchte, Gemüse, Essig, Zucker sowie Gewürze oder Kräuter zu feinen Pasten eingekocht. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Birnen, Kürbis, Gurken, Pilze, Äpfel und Quitten können munter gemischt werden. Und Gewürze wie Nelken, Zimt und Ingwer geben zusätzliche Geschmacksnoten. Wichtig ist nur, dass Sie die Gewürze nach dem Kochen wieder entfernen. Übrigens: Chutneys schmecken am besten, wenn Sie sie im Glas einige Wochen durchziehen lassen.

Fotos: Hersteller

# Anzeige