



Booster für Geschmack: Die aromatischen Pasten aus regionalem Biogemüse (75 Prozent!), Kräutern und Gewürzen bringen Aroma in Suppen, Saucen, Brühen oder Aufstriche. Von „Classic“ mit Tomaten, Sellerie, Karotten und Petersilie bis „Asia“ mit Zitronengras, Kurkuma, Koriander, Kardamom und Cayennepfeffer reicht das Spektrum. Je Glas (300 g) um € 7,90, www.feinschnabel.de

3 süße Oster-Trends:



BUBBLE-WAFFEL

Um diese trendigen Waffeln aus Hongkong zu backen, braucht man ein Cake-Pop-Waffeleisen. Hast du nicht, willst du auch nicht kaufen – dann geh in Lübeck zu „Bubble Waffle“ in die Königstraße oder in Hamburg zu „Yomaro“ (Eppendorf und Schanze).



ZAHLENTORTE

Gebacken wird auf riesigen Schablonen – gibt's online – dann dicke Cremetupfen drauf und die munter verzieren, etwa mit Schokoloblen, Konfekt oder frischen Früchten. Je bunter, desto schöner.



PUSH-UP CAKE

Cake-Pops als Schichtkuchen, gestapelt im durchsichtigen Plastikbehälter. Die Formen gibt's im Internet, die Rezepte ebenso – nur backen, ausstechen und schichten müsst ihr selbst. Toller Hingucker!



Erdbeere mit Schwips

„Mieze Schindler“ ist eine hoch-aromatische Erdbeersorte, aus der Stefanie Drobits alias Fräulein Brösel in Berlin einen tollen Brand herstellt. Die Früchte werden mehrere Monate in Alkohol eingelegt, bevor sie gebrannt werden. Ergebnis: pure Frucht, voller Geschmack, nur 35 Vol.-%. 0,5 l für € 40, www.schnapservachen.com



Die Designerin Elisabeth Gey hat für Kahla „Flavoured Moments“ gestaltet.

Die Serie mit handgemalten Botschaften will zur Achtsamkeit einladen und fordert auf, innezuhalten.

Teller, Tablett, Schüsseln und Becher ab € 9,95. www.kahlaporzellan.com

