SPEISEKAMMER

HALTBAR & LECKER

SPEISEKAMMER

Neu
39 Rezepte einfach & kreativ

Ist das Fast Food?
Hot Dogs von A-Z selbstgemacht

Bier, Limo & Co.
Getränkeideen für heiße Tage

Snacks auf Vorrat
Gemüsechips, Beef Jerky & Co.

So einfach geht's
Fermentieren im Sommer

Marmelade, Chutney & Sirup

Sommerliche Aromen fürs ganze Jahr

Ausgabe 02/2020, 5,90 EUR
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR, BeNeLux: 6,90 Euro
www.speisekammer-magazin.de
4 192734 505909 02

Die Sonne zeigt immer öfter ihre beste Seite und strahlt mit voller Kraft. Da kommt auch die Lust auf ein erfrischendes Eis wieder auf. Mit der **Eismaschine Perfect Mix 9000** von Krups kann man sich das kühle Cremige einfach nach Hause holen. Eiskalte Desserts wie Speiseeis, Sorbet oder Frozen Yogurt können nach dem eigenen Geschmack zubereitet werden. Damit die Zutaten möglichst ohne Verlust in die Maschine gefüllt werden, ist im Deckel eine Öffnung vorgesehen. Insgesamt 1,6 Liter fasst der Gefrierbehälter, 1 Liter Speiseeis können so hergestellt werden. Sobald das Eis oder andere Köstlichkeiten fertig sind, gibt die Maschine einen Signalton von sich und es kann losgeschleckt werden. Der Preis: 124,99 Euro. www.krups.de

Greenpicks hat etwas für Liebhaber der schwäbischen Küche im Gepäck: ein **Spätzlesieb** aus Bio-Kunststoff mit der passenden Teigkarte von Biodora. Aus nachwachsenden Rohstoffen wurde es CO_2-reduziert in der EU hergestellt. So zaubert man sich kinderleicht die Teig-Köstlichkeit frisch in die eigene Küche. Das Set kostet 7,75 Euro. www.greenpicks.de

Vakuumieren ist eine beliebte Art, Lebensmittel länger haltbar zu machen. Zwilling bietet dazu die Fresh-&Save-Serie an. Die **Vakuum-Beutel und -Boxen** halten die Lebensmittel laut Hersteller bis zu fünf Mal länger frisch als in einer klassischen Aufbewahrungsdose ohne Vakuum. Dabei können sowohl Obst und Gemüse, aber auch bereits gekochte Gerichte, Fleisch und Fisch aufbewahrt werden. Ein Weinflaschenverschluss komplettiert die Reihe. Zur Vakuumierung muss die Pumpe lediglich auf die vorgesehen Öffnung des Verschlusses angesetzt und aktiviert werden. Ist das richtige Level erreicht, stoppt die Pumpe von selbst. Mit den Beuteln kann man Lebensmittel außerdem bei niedrigen Temperaturen schonend garen. Das Starter-Set umfasst sieben Teile. Aus Glas kostet es 89,95. Wählt man die Kunststoff-Variante, sind 79,95 Euro aufzubringen. www.zwilling.com

Für den gemütlichen Fernsehabend oder auch einen Ausflug in den Park sind die **Linsen-Flips** von Alnatura ein gerngesehener Begleiter. Sie sind glutenfrei und enthalten keine Aromastoffe oder Hefeextrakt, was sie gesund und gut verträglich macht. In der Geschmacksrichtung Chili & Lime sind sie besonders für Liebhaber von scharf-fruchtigen Noten ein leckerer und abwechslungsreicher Snack. Der 75-Gramm-Beutel kostet 1,49 Euro. www.alnatura.de