

GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere



Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.

Das Schwarze Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



3 FRAGEN AN ANNA WALZ

*Wenn unsere Crispy Snacks auf
den Tisch kommen, können*

*Kartoffelchips und Co. einpacken!
Denn den selbst gemachten
herzhaften und süßen
Knuspereien kann niemand
widerstehen – egal ob sie heiß
und goldbraun frittiert sind, kross
in der Pfanne gebraten wurden
oder knackfrisch gebacken aus
dem Ofen kommen.*

Warum »Crispy Snacks«?

Das Thema »Knusprig« in all seinen Variationen ist für mich der Inbegriff von Genuss. Ob würzige Chips, heiße Pommes oder goldgelb frittiertes Hähnchen: Ich kenne fast niemanden, der das nicht mag! Klar, das sind alles keine Alltagsgerichte.

Das ist eher etwas zum bewussten Genießen. Und hier passt für mich das Thema »Snacks« so gut. Denn das sind meist nur Kleinigkeiten, Häppchen zum gemeinsamen Schlemmen und aus der Reihe.

Warum lohnt sich das Selbermachen?

Ich finde, etwas selbst zu machen, lohnt sich immer – gerade bei dieser Art von Snacks, die man häufig eher in Fast-Food-Restaurants oder abgepackt im Supermarkt findet. Frittiertes und Gebratenes muss nicht ungesund sein. Wenn man es mit guten Zutaten zubereitet und weiß, was drin steckt, kann man mit