

Hippe Snacks



Früher gab es drei feste Mahlzeiten am Tag. Heute essen wir mal hier eine Kleinigkeit, mal da einen Müsliriegel – zwischen den Mahlzeiten, aber immer öfter auch statt eines vollständigen Gerichtes. Wir sind zu Snack-Essern geworden.

Auf den handgeschnitzten Brettchen von Fuga Russia sehen Brotsnacks und Co. besonders lecker aus



Anna Lena Böckel, Uwe Schröder, Günter Wagner

Flowfood

Snacks für mehr Energie, Fitness und Konzentration

80 Rezepte für Riegel, Bällchen, Sportgels und Co.



pala
verlag

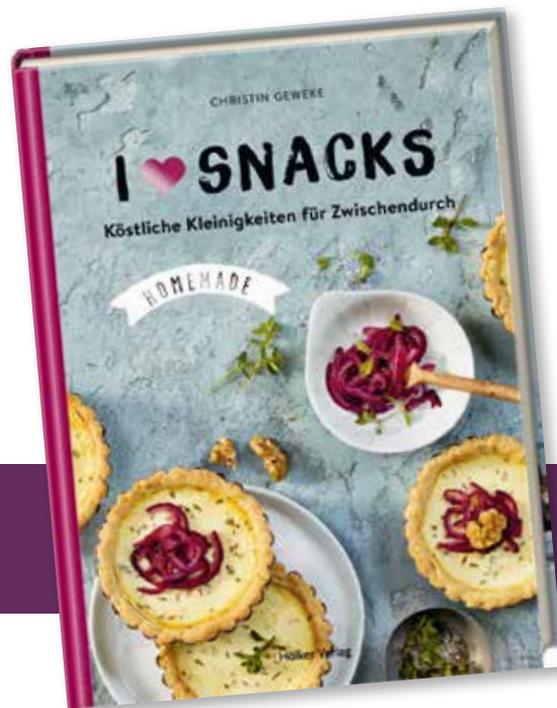
In dem Buch „Flowfood“ vom pala-Verlag finden sich Snack-Rezepte für mehr Energie, Fitness und Konzentration

Snacks sind leckere Kleinigkeiten, die man meist ohne Besteck direkt mit der Hand in den Mund stecken kann. Snacks sind praktisch, da man diese viel einfacher, schneller und flexibler zwischendurch verzehren kann – egal ob zu Hause, im Büro oder sogar unterwegs. Damit man dafür nicht auf ungesunde Kalorienbomben zurückgreifen muss, gibt es mittlerweile zu diesem Thema sehr gute Rezeptbücher und praktische Küchenhelfer.

SNACKIGE REZEPTE

In dem Buch „I love Snacks“ vom Höllker Verlag finden sich allerlei Rezepte für hausgemachte Lieblingsknabbereien. Snacks für Frühaufsteher, Kleinigkeiten fürs Büro, Energiebooster für unterwegs und Leckereien für Couch-Potatoes. Für jede Gelegenheit ist gesorgt und sowohl der süße wie auch der salzige Appetit werden abgedeckt. Da gibt es Rezepte für Müsliriegel für schnelle Energie, knusprige Kürbiskern-Käse-Stangen

zum Knabbern, aber auch DIY-Snickers für das Blutzucker-Tief am Nachmittag. Hier findet man gesunde Ideen für leckere Naschereien ohne Zusatzstoffe. Auch das Buch „Flowfood – Snacks für mehr Energie, Fitness und Konzentration“ vom pala-Verlag bietet Rezepte für Riegel, Bällchen, Pfannkuchen, Sportgels und Co. Damit es bei der Arbeit, im Unterricht und auch beim Sport buchstäblich läuft, sind Powersnacks genau das Richtige. Denn im entscheidenden Moment das Richtige zu essen, beeinflusst Konzentration, Leistungsfähigkeit und auch Lebensqualität. Gekaufte Fertigsnacks halten oft leider nicht, was sie versprechen. Deswegen möchte das Buch zeigen, dass aus natürlichen Zutaten selbst gemacht, die kleinen Kraftpakete nicht nur besser schmecken, sondern auch das liefern, was der Körper wirklich braucht. Die Snacks sind schnell zubereitet und Warenkunde sowie Küchentipps helfen bei Verpackung und Vorratshaltung.



„I love Snacks“ vom Höllker Verlag bietet Rezepte für süße und salzige Homemade Kleinigkeiten

SCHNELL GEBACKEN

Gegen den kleinen Hunger zwischendurch helfen schnell ein paar Sandwiches, Waffeln oder Muffins. Mit dem „Lono Snack Master“ von WMF kann man dank austauschbarer Platten verschiedene Snacks mit nur einem Gerät zubereiten. Im Standardpaket dabei sind antihafbeschichtete Gussplatten aus kratzfestem Aluminium für Waffeln und Sandwiches. Zusätzlich sind aber auch noch Platten erhältlich für Pancakes, Donuts und Muffins. Das Gehäuse des Gerätes wird dank WMF Safety Touch – einer Kombination aus Wärmeisolierung und integriertem Lüfter – auch während des Gebrauchs nicht heiß und eine Kontrollleuchte zeigt an, wann der Snackmaster mit 800 Watt Leistung einsatzbereit ist. Damit auch nach dem schnellen Snacken die Pflege des Gerätes nicht zu zeitaufwändig ist, sind alle Gussplatten spülmaschinengeeignet. Für den Waffel-, Pancake- und Crepe-Teig ist der Zyliss Pfannkuchenmixer Smooth

Bei Birkmann gibt es Backformen für
kleines und großes PopOver-Gebäck

Blend dazu ideal. Hier kann man mit einem Gerät mischen, mixen und dosieren. Auf dem Behälter mit 900 ml Fassungsvermögen befindet sich eine Skala, auf der man die passenden Mengen der Zutaten genau ablesen kann. Mit dem integrierten Rührer mixt man den Teig und mit dem tropffreiem Spender kann man diesen dann direkt wunderbar in Pfanne oder Waffeleisen portioniert ausgießen. Auch der Mixer ist spülmaschinengeeignet, so dass es schneller, einfacher und sauberer fast nicht geht.



WIEDER ENTDECKT

Auch aus dem Backofen gibt es allerlei kleine Köstlichkeiten. So sind PopOvers in süß und herzhaft der neue Trend nicht nur auf dem Frühstückstisch. Die Bezeichnung PopOver kommt daher, dass die kleinen Werke während des Backens so weit aufgehen, dass sie über den Rand der Form herüber ragen. In Anlehnung an den bereits seit dem siebzehnten Jahrhundert bekannten engli-

schen Yorkshire Pudding wird der PopOver das erste Mal um 1850 in den USA erwähnt. Ursprünglich in einer Muffinform zubereitet, hat Birkmann speziell für PopOvers entwickelte Formen im Angebot, mit denen die kleinen Backwerke kinderleicht gelingen. Die spezielle Antihafbeschichtung verhindert das Klebenbleiben in der Form und dank der beiliegenden Rezepte gelingen diese besonderen Backwerke garantiert.



Der Zyliss Pfannkuchenmixer
Smooth Blend ist fürs mischen,
mixen und portionieren ideal

Der Lono Snack Master von WMF hat aus-
tauschbare Plattensets für verschiedene Snacks



Besuchen Sie uns auf der
Ambiente 2019

Halle 3.0 – Stand A40

1.200 Artikel – 6 Kategorien
50 Neuheiten

www.weiss.de



Partner des
Fachhandels
 seit 1903



Mit den Betty Bossi Rollern hat man seinen Teig schnell in kleine Snacks geschnitten



KNABBERGEBÄCK

Frische knusprige Brotsticks backt man schnell mit der Sticks Backform von Lékué. Dreißig leckere und knusprige Brotsticks in süß oder salzig sind dabei in nur fünf Minuten in der Mikrowelle fertig. Die Backform ist aber auch für den traditionellen Backofen geeignet. Betty Bossi dagegen setzt auf unterschiedliche Roller, um effizient, präzise und super leicht in der Handhabung verschiedenes Kleingebäck und Knabbereien zu kreieren. Egal ob feines Gebäck in süß oder herzhaft knackige Snacks, statt die Teig-

stücke einzeln auszustecken, wird hier einfach reihenweise das Gebäck geschnitten und nach Bedarf geprägt, so dass man auch direkt weiß, wo die Füllung hin gehört. Es gibt Roller für Grissinis, Croissants, Nachos und sogar Rosen- und Blütenformen. Alle Roller sind aus Kunststoff mit ergonomischem Griff und sollten von Hand gespült werden. Ein Rezeptbuch ist inklusive, so dass man sofort loslegen kann. Die Produkte von Lékué und Betty Bossi werden über die Jähn Handels GmbH & Co. KG vertrieben.

Mit der Sticks Backform von Lékué kann man Gebäck schnell in der Mikrowelle bereiten



Aus der Flexiform von Lurch lassen sich die selbstgemachten Müsliriegel ohne Probleme lösen



DIY-KRAFTPAKETE

Viele kennen den Müsliriegel seit der Kindheit. Diese gesunde und energieliefernde Alternative zu Schokoriegeln stecken viele Mütter ihren Kindern gerne in die Schultasche, werden aber auch von Berufstätigen gerne zwischendurch verzehrt. Damit der Müsliriegel auch wirklich gesund ist und genau die Zutaten enthält, die man gerne mag, stellt man sich diesen am besten selber her. Die Lurch AG hat nun neu einen Müsli-Maker herausgebracht. In dieses Gerät gibt man alle Zutaten, die man für sein Müsli benötigt und diese werden dann darin zerkleinert. Um daraus dann Müsliriegel zu formen, gibt man dieses Müsli dann in die Flexiform von Lurch. Damit kann man auf einmal sechs Müsliriegel backen, die die richtige Größe haben für den kleinen Hunger zwischendurch. Die braune Backform ist aus lebensmittelechtem Silikon und kann problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden. Durch den umlaufenden Rand ist die Form sehr stabil, bleibt aber auch gleichzeitig flexibel, sodass ein problemloses Herauslösen der

Müsliriegel aus ihrer Form gewährleistet ist. Die Langlebigkeit der Form ermöglicht Freude an der Verwendung über viele Jahre hinweg und erfreut somit neue Generationen, die dank dieser Form in den Genuss selbstgemachter Müsliriegel kommen. Mitgeliefert wird ein Rezeptheft mit zwei Rezepten. Auch bei Tescoma setzt man auf selbstgemachte Müsliriegel, hat hier allerdings zwei Möglichkeiten – im Ofen backen oder im Kühlschrank pressen. Die drei gelben Silikon-einsätze für je zwei Riegel sind hitzebeständig bis 230 Grad und kältebeständig bis minus 40 Grad. Für das Backen werden die Formen nebeneinander auf das Backblech gesetzt, für Rezepte mit kalt gepressten Riegeln werden die Formen in der Kunststoffhalterung gestapelt, der Deckel mit den Spanngurten geschlossen und dieser Turm für ein paar Stunden in den Kühl- oder Gefrierschrank gestellt. Neun leckere Rezepte liegen hier bei. Müsliriegel selber erstellen, ist so einfach, dass auch Kinder dabei eingebunden werden können, so dass sie ihre eigenen Schul-Snacks erstellen können.

GEMÜSE-SNACKS

Rohkost in Form von Karotten-, Gurken- oder Kohlrabi-Stücken werden auch gerne als Snack ins Büro mitgenommen oder statt einer Mahlzeit zu Hause verspeist. Wenn Gemüse zum Hauptbestandteil wird, benötigt man eine größere Menge, so dass es praktisch ist, hier einen Helfer zur Hand zu haben. Mit dem Gemüse- und Obstteiler „Flexicut“ von Gefu lassen sich im Nu knackige Obst- und Gemüsestifte zaubern. Wahlweise kann man dabei den Messereinsatz auf Viertel- oder Achtel-Stücke verstellen. Die Anwendung ist dank praktischem Stößel einfach und ein Zentriereinsatz hilft bei schmalem Obst oder Gemüse. Aber auch gedörstes Obst und Gemüse wird als Snack immer beliebter. Mit dem WMF Küchenminis Dörrautomat Snack to go lassen sich einfach und energiesparend Obst, Gemüse, Pilze und



Mit dem Müsli-Maker von der Lurch AG zerkleinert man schnell seine Zutaten nach Wunsch zu Müsli

Mit der Tescoma Müsliriegel-Pressen kann man die leckeren Kraftpakete backen oder kalt pressen



anderes dörren. Dank elektronischer Luftzirkulation entsteht im Gerät eine gleichmäßige Wärmeverteilung für ein optimales trocknen. Dank fünf feinmaschiger, hochwertiger Dörrgitter aus Tritan und Edelstahl hat man eine Dörrfläche von insgesamt 2.362,5 cm². Mit einer extra Silikonform kann man auch hier Müsliriegel selber machen. Ein Rezeptbuch mit Tipps rund ums Dörren liegt jedem Dörrautomaten bei. So kann man statt fettiger gekaufter Gemüsechips selbst getrocknete kalorienarme genießen.

Snacken liegt voll im Trend und die Snackwelt ist vielseitig. Zeigen Sie Ihren Kunden doch mal, wie vielseitig und gesund die Snackwelt ist, und wie leicht und schnell sich diese auch Zuhause zubereiten lassen.

TRENDagentur Gabriela Kaiser,
www.TRENDagentur.de



*Der Flexicut von Gefu teilt
Obst und Gemüse schnell
in handliche Sticks*

IN KÜRZE:

In unserer schnellen mobilen Zeit greifen wir immer öfter zu kleinen Snacks, statt uns Zeit für große Mahlzeiten zu nehmen. Durch Selbermachen sind diese DIY-Snacks gesünder und sie beinhalten genau die Zutaten, die wir mögen und vertragen.

*Mit dem WMF Küchenminis
Dörrautomat Snack to go
kann man Gemüse- und
Obstchips selber herstellen*



ZIEHER

Besuchen Sie uns:

Maison & Objet, Paris, FR
18.01.2019 - 22.01.2019
Halle 1, Stand D39

Ambiente, Frankfurt, DE
08.02.2019 - 12.02.2019
Halle 4.2, Stand B23 Professional
Halle 4.1, Stand A68 Retail

VISION live erleben!
Verkostung auf beiden Messen mit
Top Sommelier Silvio Nitzsche
ganztags: Sonntag / Montag

WWW.ZIEHER.COM