

Blick ins Buch: DAYlicious



DAYlicious ist kein 08/15 Rezeptbuch. Das merkt man schon allein beim Blick ins Inhaltsverzeichnis. Statt der typischen Kapitel unterteilt nach Vor-, Haupt- und Nachspeise wird hier nach Foodblog gewählt. Denn in DAYlicious verraten Ihnen sechs Foodbloggerinnen, wie Sie sich von morgens bis nachts kulinarisch verwöhnen können. Man darf sich also auf außergewöhnliche Kreationen mit Liebe zum Detail und wunderschöne Fotos freuen.

Jedes Kapitel trägt in Sachen Design und Rezepte die ganz persönliche Handschrift der einzelnen Bloggerinnen. Wer also bereits Fan einer der reizenden Damen ist, kann seinen Lieblingsblog jetzt auch im Papierformat bewundern. Das Buch ist jedoch mehr als eine einfache Sammlung der besten Rezepte der sechs Bloggerinnen. Jede Bloggerin hat sich für dieses Buch eines anderen Themas angenommen und dazu passende Rezepte kreiert.



Eier-Speck-Muffins von Lykkelig

Ulrike Dittloff von Lykkelig hat sich dem Thema Frühstück gewidmet und zeigt klassische Rezepte mit kleinem Twist. Als Nordlicht sind Franzbrötchen eine Selbstverständlichkeit. Dazu gibt es dann Himbeer-Limoncello-Konfitüre oder ein Ziegenkäsebrot mit Rote-Bete-Aufstrich. Susanne Schanz probiert sich in ihrer La Petite Cuisine wagemütig durch die Küchen anderer Länder und hat sich für ihre Sommerrezepte das abgesehen, was ihr am besten schmeckt. Ziegenkäse-Tartelettes mit Kirsch-Kardamom-Chutney, Lachs-Burger oder Buttermilch-Meringues-Eiscreme mit Aprikosenmus sind nur einige ihrer feinen Köstlichkeiten aus dem Buch.

Blick ins Buch: DAYlicious



Beeriger Schoko-Käsekuchen von Törtchenzeit

Wer gerne backt, kommt an Jessica Hesseler und ihrem Blog Törtchenzeit nicht vorbei. Ihre Backwerke überraschen mit modernen Interpretationen und außergewöhnlichen Zutaten. In DAYlicious finden Sie Backhighlights wie Death-by-Chocolate-Törtchen mit Ombrefrosting oder Brombeer-Charlöttchen. Liz & Jewels kommt als einziger Blog im Duo. Lisa Nieschlag und Julia Cawley kochen in Münster und New York und vergleichen die Ergebnisse auf ihrem Blog. In DAYlicious gibt es für den Mädelsabend diesmal nur eine Version von jedem Rezept – zum Beispiel Popcorn mit Rosmarin und Ahornsirup, Pflaumen-Gorgonzola-Crostini und als Erfrischung einen Cocktail mit Beereneiswürfeln.



Im letzten Kapitel verführt Daniela Klein von Ein klitzekleine(es) Blog zu süßen Mitternachtssnacks. Genauso wie ihren Kreationen auf ihrem Blog kann man auch hier den Backwerken kaum widerstehen. Wer kann schon zu Kardamom-Clafoutis mit Kirschen, Lemon-Cur-Kokos-Küchlein oder Mitternachts-Cookies nein sagen?

Wer bzw. was sich genau hinter den 5 Foodblogs verbirgt, verraten die Damen am besten selbst. Wir haben ihnen deswegen 10 Fragen gestellt, um sie und ihre Blogs näher kennenzulernen:



1. Wie würdest du deinen Blog in einem Satz beschreiben?

Ulrike (Lykkelig): Hier gibt es alles, was mich glücklich macht – und das sind vor allem Süßes und Herzhaftes!

Susanne (La Petite Cuisine): La petite cuisine kocht sich mit Genuss, Seele und Geist durch verschiedene Länderküchen und durchs Leben, und erfährt dabei immer wieder, dass jenes, gerade durch seine Hochs und Tiefs,

Blick ins Buch: DAYlicious

das schönste Wellenreiten überhaupt ist.

Jessica (Törtchenzeit): Ein zeitgemäßes Backblog, in das ich ganz viel Liebe stecke, um meinen Lesern hübsche und köstliche Rezepte zu servieren.

Lisa & Julia (Liz & Jewels): Two girls cooking on two continents!

Daniela (Ein klitzeklein(es) Blog): Klitzekleine Geschichten immer mit viel Liebe zum Detail.

2. Dein chaotischstes/ungewöhnlichstes Küchenerlebnis?

Ulrike: Ich wollte meine Kitchen Aid runterklappen und habe statt dem Hebel zum Runterklappen den Hebel zum Anschalten gedrückt – leider war schon reichlich Teig am Rührstab und somit ich und die halbe Küche voller Teigspritzer.

Susanne: Ich wollte Naan machen. Das erste Mal. Und der Teig ließ sich nicht im entferntesten kneten, er klebte überall. In meiner enormen Wut habe ich den Batzen an die Wand geschleudert...mein Ex-Mann hat den Rest von der Wand gekratzt und etwas ähnliches wie Naan daraus gemacht. Hat gut geschmeckt ;-)

Jessica: Ich sage nur: Der Tag an dem ich Pommesgewürz statt Zimt benutzte....

Lisa & Julia: Bei uns geht es jede Woche etwas chaotisch zu. Welches Rezept nehmen wir? Ist jede Zutat richtig übersetzt? Und "baking soda" ist doch was anderes als "baking powder", oder? Kriegt Jewels in New York Marzipan? Will Liz wirklich was backen, was Salted Caramel Chocolate Pretzel Pie heißt??

Daniela: Das ist bei mir eine niemals endende Geschichte. Irgendeine Überraschung hat das Küchenleben immer für mich parat.



3. Was darf nie in deinem Vorratsschrank fehlen?

Ulrike: Vanille! Ich liebe Vanille!

Susanne: Linsen, Zitrone, Butter, Käse, Feigensenf und Wein.

Jessica: Neben den üblichen Verdächtigen wie Mehl und Zucker dürfen Vanilleschoten und Zimt nicht fehlen!

Julia: Ich hab immer ganz viele Körner: Weizen, Chia, Leinsamen, Gries...

Lisa: Eier und Mehl, falls ganz spontan ein Kuchen gebacken werden muss.

Daniela: Milch. Jeden Abend ein Gläschen vor dem Zubettgehen und ich schlafe wie auf Wolken. Morgens weckt sie mich mit Espresso gemischt wieder auf.

4. Welches ist dein Lieblingsküchenutensil?

Ulrike: Meine wunderbare, cremefarbene Kitchen Aid.

Susanne: Ein scharfes Messer, das gut in der Hand liegt.

Jessica: Natürlich mein bester Helfer: die Kitchen Aid.

Julia: Das ist und bleibt der Teigschaber. Erst spät im Leben entdeckt und seitdem in täglichem Gebrauch.

Lisa: Meine elektrische Waage.

Daniela: Die Isomac Tea. An der Siebträgermaschine zaubert mir der Mann jeden Tag den besten Cappuccino.

5. Ein Gericht oder eine Zutat, die du total überbewertet findest?

Ulrike: Cakepops! Zermanschter Kuchen am Stil? Mh, nicht so mein Fall. Dieser seltsamen Erfindung ziehe ich eindeutig jeden Apfelkuchen vor.

Susanne: Trüffel.

Jessica: Den Cronut - ich bin froh, dass dieser Hype genauso schnell vorbei war, wie er gekommen ist.

Julia: Quinoa. Ist zwar auch ein Korn, aber nix für mich.

Lisa: Rote Bete. Mit den roten Knollen kann ich mich nicht anfreunden.

Daniela: Ich komme sehr gut ohne Austern und Kaviar aus.

6. Ein Gericht oder eine Zutat, die du total unterbewertet findest?

Ulrike: Käsebrote. Man gebe mir eine frische Scheibe Brot mit einem großen Stück Schweizer Käse – und ich bin glücklich.

Susanne: Gibt es heute überhaupt noch etwas, was nicht als wichtig und „unerlässlich“ in der Küche erachtet wird? Durch die vielen verschiedenen Kochbücher und

Blick ins Buch: DAYlicious

Einflüsse, erhält heutzutage fast alles zu gleichen Teilen Anerkennung.

Jessica: Mohn! Ich liebe Mohn!

Julia: Bohnen. Mit denen kann man so tolle Sachen machen!

Lisa: Bei mir wären es u.a. Linsen. Schließe mich Jewels an, dass man mit denen viel mehr machen kann, als man eigentlich so denkt.

Daniela: Für mich ist ein ofenwarmes und knuspriges Brot mit kalter Butter das Allergrößte.



Kräuter-Lammkarree mit Süßkartoffel-Rosmarin-Pommes von La Petite Cuisine

7. Bei welchem Gericht aus Kindertagen bekommst du heute noch Gänsehaut?

Ulrike: Achtung, nicht erschrecken! Ist jetzt kein sehr klassisches Kindergericht, aber ich habe es geliebt: Schmorgurken mit Hack, Dill und Kartoffeln. Esse ich heute noch liebend gerne.

Susanne: Nun, Gänsehaut vielleicht nicht ;-). Aber Semmelknödel mit Schwammerlsauce ist schon was sehr leckeres und tut der Seele gut. Und Mamas

Krautrouladen.

Jessica: Positive Gänsehaut: Windbeutel. Negative Gänsehaut: Rosenkohl.

Julia: Pinker Wackelpudding. Warum gibt man Kindern so einen Quatsch?

Lisa: Das ist ja lustig! Bei mir ist es der grüne "Waldmeister" Wackelpudding! Für mich ne ganz fiese Erfindung.

Daniela: Gänsehaut im positiven oder negativen Sinne? Im positiven: Frischer Pflaumenhefekuchen mit ordentlich Sahne von Muddi. Im negativen: Ich werde wohl nie der größte Fan von Papas selbstgefangenem Aal, in jeglicher Form.

8. Was ist ein absolutes No-Go in deiner Küche?

Ulrike: Kümmel. Brrrr... da läuft es mir kalt den Rücken runter.

Susanne: Ich bin sehr tolerant. Aber jegliche Fertiggerichte, allen voran Dosenravioli, sind verboten!

Jessica: Lustlosigkeit, denn dann wird's nichts. Man sollte sich nicht unter Zwang in die Küche stellen und loslegen.

Julia: Gemüse aus der Dose.

Lisa: Frittiert wird bei mir nichts!

Daniela: Keine Freude am Kochen und Backen.

9. Mit wem würdest du gerne mal einen Tag in der Küche verbringen?

Ulrike: Jamie Oliver. Ich liebe seine Art zu kochen: Wie er mit den Zutaten umgeht und wie viel Liebe er in seine Gerichte steckt.

Susanne: Donna Hay, Katie McDavis und George Clooney ;) Und dann gemeinsam essen!

Jessica: Mit den anderen Mädels von DAYlicious, hihhi.

Lisa: Katie Quinn Davies.

Julia: Tom Colicchio.

Daniela: Ein Schnitzelchen mit Johann Lafer brutzeln wäre schon was Feines.

10. Bitte vervollständige diesen Satz: Kochen (Backen) ist für mich...

Ulrike: Mein allerliebstes Hobby!

Susanne: Genuss.

Jessica: Entspannung, Liebe und Leben.

Julia: Ein tägliches Muss und wenn wir Glück haben, schmeckt's.

Lisa: Backen..... ist für mich (meistens) große Freude. Dabei kann ich gut abschalten.

Blick ins Buch: DAYlicious

Daniela: ...immer wieder aufregend und unbeschreiblich schön.



Als Vorgeschmack, was Sie in DAYlicious erwartet, haben wir für Sie 3 Rezepte ausgesucht, die erahnen lassen, welche Leckereien im Buch auf Sie warten:

- Eier-Speck-Muffins von Lykkelig
- Kräuter-Lammkarree mit Süßkartoffel-Rosmarin-Pommes von La Petite Cuisine
- Beeriger Schoko-Käsekuchen im Gläschen von Törtchenzeit

Schauen Sie in unserem Shop vorbei, wenn Sie DAYlicious gleich bestellen möchten.