

LANDHAUS LIVING 5/2011
TRAUMHAFTE SCHLAFZIMMER • GEMÜTLICH WOHNEN • HERBST-DEKORATIONEN
Deutschland 5,00 € Österreich 5,90 € Schweiz 10,50 sfr

5/2011 September/Oktober 61788
www.landhausliving.de

Deutschland 5,00 € Österreich 5,90 € Schweiz 10,50 sfr BeNeLux 6,00 € Frankreich 6,10 €
Italien 7,00 € Griechenland 7,50 € Finnland 7,50 € Spanien 7,00 € Portugal (cont) 7,00 €

LANDHAUS LIVING

Country-Stil international

Dekoideen

Tolle Tipps für eine herbstliche Festtafel



Zu gewinnen:
GARTENPLAN
VOM PROFI

KREATIVE KÜCHE

Die liebsten Rezepte
von Schauspielerin
Gwyneth Paltrow

ZUR SAISON
TRAUMHAFTE
SCHLAFZIMMER
EIN GARTEN
IM HERBST

Gemütlich Wohnen

MIT DIESEN ACCESSOIRES MACHEN
WIR ES UNS JETZT ZUHAUSE BEQUEM

Auch ein einfacher, blätterloser Zweig kann wunderschön sein

Harmonische Einheit
Arrangieren Sie mehrere gleiche Glasgefäße z. B. auf dem Fensterbrett und nutzen sie als Vase, Windlicht oder leer als Dekoobjekt (Foto: Broste Copenhagen).

Traumschaukel
In diesem Herbst bekommen wir nicht genug von gemütlichen Schaukelstühlen voller weicher Kissen und Decken (Foto: Hübsch Interior).



Im Strickkleid Die gute alte Wärmflasche ... Sie lindert Bauchschmerzen, bekämpft kalte Füße und wärmt in kalten Nächten das Bett schon an, bevor wir unter die Decke schlüpfen. Besonders hübsch und angenehm auf der Haut sind die treuen Begleiter in einer kuscheligen Strickhülle. Alternative: Ein Kirschkernkissen für verspannte Nacken (Foto: Katrin Leuze).



Unser Herbstrezept

SCHOKO-NUSS-MUFFINS

- Zutaten für 6 Portionen:**
 100 g weiche Butter
 80 g brauner Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 abgeriebene Schale einer halben Zitrone
 1 Prise Salz
 2 Eier
 250 g Weizenmehl
 ½ Päckchen Backpulver
 4-5 EL Vollmilch
 3 EL grob gehackte Haselnüsse
 3 EL grob gehackte Vollmilch-Schokolade oder -Kuvertüre

Mit dem Handrührgerät die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz verrühren. Jedes Ei ca. ½ Minute untermixen, dann das Mehl, vermischt mit dem Backpulver, nach und nach zugeben. Zwischendurch immer etwas Milch zufügen, bis der Teig schwer reißend von den Quirlen des Handrührgerätes fällt. Tassen einfetten und Teig hineinfüllen. Achtung: Tassen nicht bis zum Rand füllen, da der Teig aufgehen soll. Teig mit gehackten Schokoladen- und Nuss-Stückchen bestreuen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze oder bei 160 Grad Umluft je nach Tassengröße 15-20 Minuten backen.

Variante: 2 EL gehackte Hasel- oder Walnüsse, 1 EL in Rum eingelegte Rosinen und 3 EL feingeschnittene Apfelwürfel in den Teig geben und je nach Geschmack mit etwas Zimt verfeinern.

Foto & Rezept: Maxwell & Williams