

in

in-online.ch



Fashion Cookies

Haute Couverture

Sie sind chic, geschmackvoll, sehen gut aus und sind zum Anbeissen süss! Direkt aus dem Ofen duften die hippen Fashion Cookies verführerisch. Als top-modische Weihnachtsguetsli schmücken sie mit ihrem extravaganten Style jeden Weihnachtsanlass.

Ob Sie Ihren Lieblingsguetsliteig verwenden oder sich an ungewohnte Rezepte herantasten wollen: Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Reservieren Sie sich aber etwas mehr Zeit als für Standardplätzchen. Denn die aufwendigen Verzierungsarbeiten mit viel Zuckerguss, Lebensmittelfarbe, Zuckerperlen, farbigem Marzipan, Zuckerrosetten, Schleifen, Schokosplittern und Echtgoldfolie lassen die Minuten wie Augenblicke vergehen. Der Aufwand lohnt sich. Denn Sie liegen mit den Fashion Cookies ganz im Trend. Toll eingepackt, bereiten sie auch als Geschenk viel Freude.

Laden Sie Ihre Freundinnen, Ihren Partner oder die Kinder zu einem kreativen Nachmittag ein. Es wird ein toller Spass, wenn jeder seine eigenen modischen Ideen auf den Ofencatwalk bringt. Ideen und Fantasie sind gefragt. Spielen Sie mit Farbkombinationen und Verzierungen.

Unter www.back-art.ch sind die kreativen Guetsliformen zu kaufen. Ebenso Zuckerstreusel und Dekorermasse, Modelliermasse in zwölf verschiedenen Farben und vieles mehr. Oder besuchen Sie spontan die Backabteilung grösserer Einkaufszentren. Dort ist mit etwas Glück auch alles zu finden.



The Fashion Cookie Catwalk ▶

1. Basis der Dekoration
Rollfondant oder Zuckerguss (Puderzucker, Eiweiss). Rollfondant oder Marzipanmasse dünn auswallen und mit den Fashion-Formen ausstechen.

2. Punktekleid
Rollfondant oder Marzipanmasse dick auswallen. Kleine Kügelchen aus einer anderen Farbe Rollfondant oder Marzipan formen. Auf die ausgewählte Masse auftragen.

3. Fashionkleider
Die Kleider wurden kunstfertig mit gefärbtem Zuckerguss und Zuckeraccessoires dekoriert. Die Perlen, Maschen, Blumen und Herzen am besten mit etwas Zuckerguss ankleben.

4. Tipp zum Zuckerguss
Damit der Zuckerguss schön weiss, lila oder gelb bleibt, diesen erst nach dem Backen auftragen.

Rezepte Forecast

Rezepte im Detail finden Sie auf in-online.ch



Fashion-Zimtsterne

Verleihen Sie Ihren Zimtsternen einen Touch Fashion, indem Sie dem Teig nebst Zitronensaft 1 1/2 Esslöffel Rosenwasser beigegeben. Der feine, leicht blumige Duft entzückt Alt und Jung.



Fashion-Mailänderli

Geben Sie dem Teig 1 Esslöffel Orangenblütenwasser bei und Ihren Mailänderli ist ein atemberaubender Auftritt auf dem Fashion Cookie Catwalk sicher.



Fashion-Brunsli

Peppen Sie Ihre Brunsli mit 1 Esslöffel Lavendelblüten auf. Das Resultat ist der Klassiker in neuem Gewand mit einer lieblich-blumigen Note.

WETTBEWERB

IST

IN verlost zwei
Unikate im Wert von:

1. Preis CHF 1500.–

2. Preis CHF 800.–

Der Ring wird speziell für
Sie hergestellt und ist
ein Unikat.

Wie nennt man im Fachjargon den Handwerksvorgang für die Ornamente auf dem Ring?

schnitzen ziselieren perforieren

Name/Vorname

Alter

Beruf

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Tel.

E-Mail

Einsendeschluss: 5. Januar 2009. Zur Teilnahme senden Sie diesen Talon an IN-Media AG, Postfach 450, CH-4018 Basel.
Oder gehen Sie auf die Internetseite in-online.ch. Dort finden Sie neben dem Gewinnspiel viele weitere Informationen.

Teilnahmebedingungen: Mindestalter 18 Jahre. Der Wettbewerb ist an keinen Kauf gebunden. Mitarbeitende der IN-Media AG sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Verlosung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner/-innen werden persönlich benachrichtigt. Die Gewinner/-innen erklären sich durch die Teilnahme an der Verlosung bereit, namentlich auf der Website in-online.ch sowie in den IN-Foldern genannt zu werden. Barauszahlung ist ausgeschlossen.