

Zauberhafte Anregungen für ein Zuhause voller Harmonie

Nr. 1/2010 Deutschland 3,50 €  
Österreich 3,90 € | Schweiz 7,00 sfr  
Benelux 4,00 € | Italien 4,70 €

Wohnen & Dekorieren

# Romance

Einrichten  
mit viel  
Stil-  
gefühl



Frühlingserwachen

Die besten Ideen für eine  
romantische Wohlfühlwelt

Fantasievolle  
Arrangements  
mit zarten  
Blüten



ffträume  
e Kleider  
hre Fenster

**Dekorieren**  
Kreatives zum  
Selbermachen

**Atelierbesuch**  
Künstler zeigen  
ihre Kreationen

**Chateau-Stil**  
Vom Schlafzimmer  
zum Raumwunder



Kleine Freuden,  
großes Glück

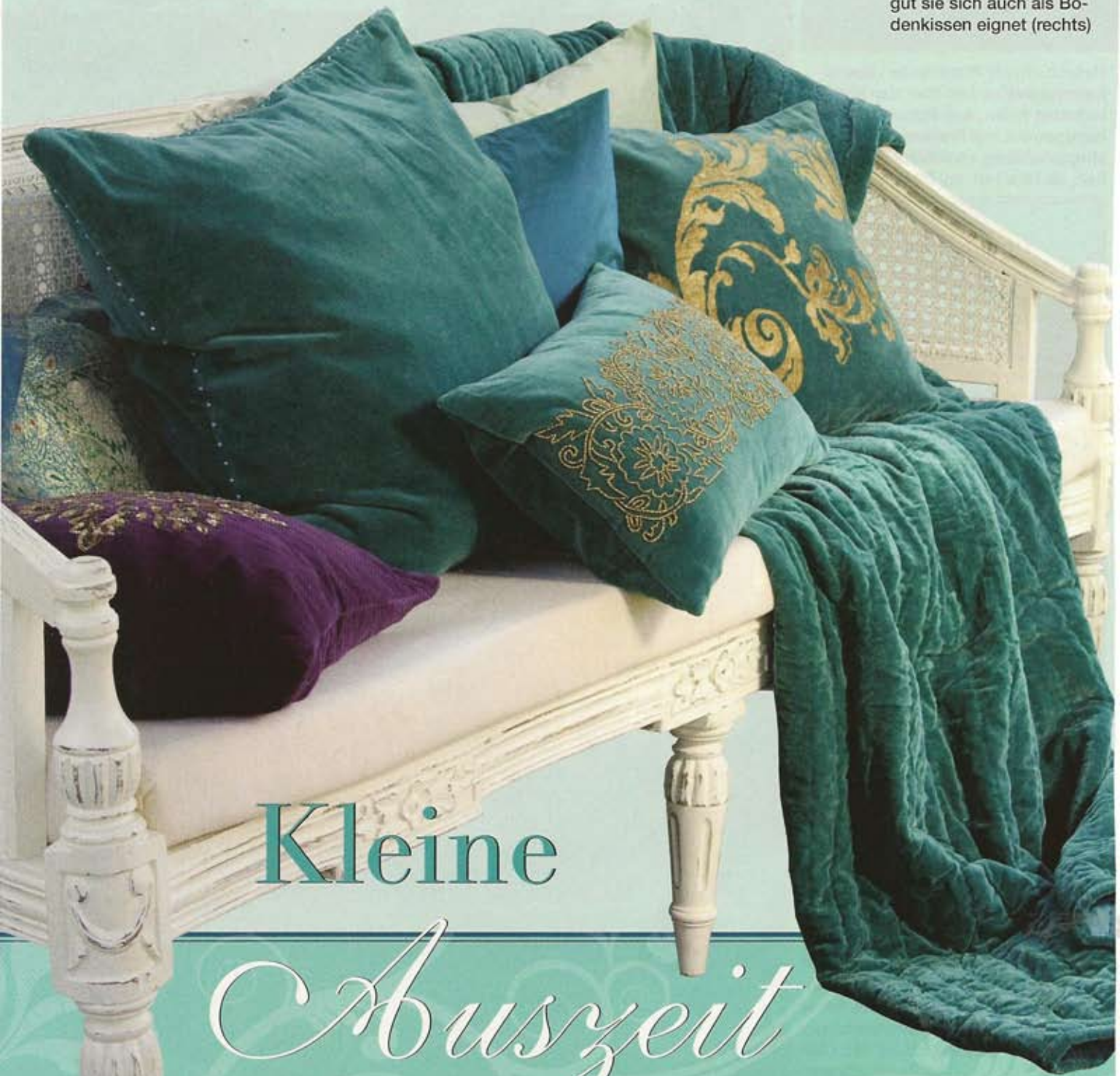
Urlaub vom Alltag

COPPENRATH

## Buch-Tipp

Bildschöne Verwöhnmomente finden Sie im liebevoll gestalteten Fotobuch „Kleine Freuden, großes Glück“. Die Anregungen darin zeigen, wie man mit einfachen Mitteln jederzeit einen kurzen Urlaub vom Alltag einlegen kann. Für Genießer wie für gestresste Mitmenschen ein gleichermaßen passendes Mitbringsel! Ca. 14 x 14 cm, 55 Seiten, 7,95 € (Coppentrath)

**Komm aufs Kanapee**  
Mit den üppigen Kissen „Madame Bovary“ wird jedes Möbel zum barocken Prunkstück. Die weichen Samthüllen sind zum Teil aufwendig mit Goldgarn bestickt und in jeder Farbe und Größe eine Augenweide. Z. B. 40 x 40 cm, 19 €, 30 x 50 cm und 60 x 60 cm, je 29 € (Kokon). Die runde Version der Kissenhüllen ist eben von der Bank gerollt und zeigt, wie gut sie sich auch als Bodenkissen eignet (rechts)



Kleine

Auszeit



„Die Zeit flieht“, besagt ein Sprichwort. Da braucht es gute Gründe, um sie einen Augenblick verweilen zu lassen...



**Begleiter** Im Bett, auf dem Sofa? Wo immer die kleine Stärkung stattfindet, dieses „leichtfüßige“ Tablett begleitet Sie gern! Holz, L 52 x B 38 cm, H 18 cm (ausgeklappt), 29,95 € (Global)



*Smaragdgrün wie der Edelstein – das Wohnglück kann so einfach sein!*

**Kunstpause** Malen Sie ein Bild, genießen Sie einen Kaffee oder lassen Sie Ihre Gedanken einen Moment verreisen. All das geschieht in solch ausgesuchtem Interieur, in nostalgische Roben gehüllt, ohnehin schon fast von selbst (Kleidung: Gant)

## Schokoladen-Kirsch-Charlotte

**Zutaten für 4 Pers.:** 100 g Edel-Vollmilch-Schokolade (Sarotti), 2 Blatt Gelatine, 200 g Schlagsahne, 3 Eier, 1 Pck. Vanillezucker, 75 g Puderzucker, 15 g Butter, 150 g Mehl, 1 Glas (370 ml) Kirschen

**Zubereitung:** 20 g Schokolade raspeln und kühlen. Rest schmelzen. Gelatine einweichen. Sahne schlagen, kühlen, 1 Ei mit ½ Pck. Vanillezucker schlagen, warme Schokolade und ausgedrückte Gelatine unterrühren, kalt stellen. Sahne unterheben, weitere 2 Std. kühlen. 2 Eier, Puderzucker und restlichen Vanillezucker schaumig schlagen. Geschmolzene Butter und eingeseibtes Mehl unterheben. Teig in Spritzbeutel mit Lochzülle füllen und 32 Streifen auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Bei 190 Grad ca. 12 Min. backen. Schokomousse in Spritzbeutel füllen. Dessertringe (Ø 6 cm) auf mit Frischhaltefolie belegte Teller stellen. Crème einspritzen, wieder 2 Std. kalt stellen. Ringe entfernen und je acht Bleckzungen um ein Törtchen stellen. Kirschen verteilen und mit Schokoraseln garniert servieren

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Std., Wartezeit ca. 3 ¼ Std., Pro Portion ca. 630 kcal

Auf der Ansicht auf Seite 64/65



**Kissenlager** Ein weiches Plätzchen bereitet die Samthülle in Smaragd, Weiß, Blau, Rot, Grün und Violett. Ø 60 cm, 32 € (Kokon)

