

NORMA **GAZIN**

GRATIS
ZUM
MITNEHMEN

Frisch inspiriert durch den Tag

KÖSTLICHE *Ostern*

HERZHAFTE IDEEN FÜRS **OSTERBUFFET**
UND NIEDLICHE **BACKREZEPTE**
FÜR KLEINE UND GROSSE OSTERHASEN.

JUNGES GEMÜSE

Spargel und junge
Kartoffeln sind das
Traumpaar der Saison.

PREISVERDÄCHTIG

Snacks und Drinks de Luxe
zur großen Oscar-Nacht-
Party.

BLITZBLANK

Klarer Durchblick –
Tipps und Zubehör für
den Frühjahrsputz.



DAS

Frühjahr

BEGRÜBEN

MIT **NORMA**[®]

Die Vögel beginnen früh morgens zu zwitschern, die Sonne zeigt sich öfter und die Natur erwacht aus dem Winterschlaf – der Frühling ist endlich in vollem Gange und hebt bei uns allen sofort die Laune. In einigen Haushalten bedeutet das Einläuten des Frühlings auch den Beginn des Frühjahrspuzzes und das Dekorieren des eigenen Zuhauses mit Blumen und neuen Pflanzen. Frühling bedeutet jedoch auch, dass Ostern nicht mehr weit entfernt ist. Um Sie schon frühzeitig auf entspannte Ostertage mit der Familie vorzubereiten, erwarten Sie in diesem Heft Frühlingsrezeptideen. Von leckeren Mittagessen über Snacks für den kleinen Hunger zwischendurch bis hin zu köstlichem Gebäck und Kuchen.

Die Kleinen haben wir natürlich nicht vergessen! Gemeinsames Backen und eine DIY-Bastelidee bringen Ihnen und Ihren Kindern viel Spaß und Freude. Wir wünschen Ihnen ein wunderbares Osterfest und genießen Sie den Osterbrunch mit Ihren Liebsten.

Ihre **NORMA** - Redaktion



6



16



25



22



32

ab 04

FRISCHE

- 04 Stars der Saison – Kartoffel und Spargel
- 05 Frühlingsfrische Rezeptideen

ab 08

OSCAR-NACHT

- 08 Snacks de Luxe zur Nacht der Stars
- 13 Genießertipps

ab 14

FRÜHJAHRSPUTZ

- 14 To-dos im Überblick
- 15 Natürlich putzen

ab 16

PFLANZEN

- 16 Der Garten ruft – Tipps für Anzucht & Co.
- 18 Finest Garden – das Beste für Pflanzen
- 19 In Schale geworfen – dekorative Osterfloristik

ab 20

OSTERBACKEN

- 20 Kleine Osterbäckerei – backen mit Kindern
- 25 DIY: Kresse-Eierköpfe
- 26 Zartes Gebäck für die Ostertafel
- 28 Pimp the Cake – trendiger Käsekuchen am Stiel

ab 30

GOLDORA

- 30 Süße Tipps fürs Osternest

ab 31

OSTERBASTELN

- 31 Selbst gemachte Knete im niedlichen Hasenglas

ab 32

OSTERBUFFET

- 32 Herzhafte Snacks und Drinks zum Osterfest
- 39 DIY: Vase aus Zweigen



10

Gekeimte Kartoffeln muss man nicht sofort entsorgen. Sind die Triebe noch klein, einfach die Keimstellen großzügig mit einem Messer entfernen.

Jung und frisch verliebt

Gibt es eine bessere Kombi als Spargel und Kartoffel?

Wir denken nicht, denn: Diese Kombi schmeckt nicht nur unglaublich lecker, sondern ist gleichzeitig noch sehr gesund für unseren Körper. Spargel enthält viele wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Schmeckt fantastisch und tut uns gut – was möchte man mehr?

Kartoffel



TEUFELSZEUG

Als die Kartoffel nach Europa kam, wurde sie von der Kirche zunächst verdammt, da sie keine

Erwähnung in der Bibel fand. Es kann auch daran gelegen haben, dass das Wissen um den Anbau und Verzehr nicht mit überliefert wurde. So probierten die Bauern auch die giftigen Teile wie Beeren und Blüten und zogen sich dadurch Vergiftungen zu – nicht besonders förderlich für den Ruf der Kartoffel. Erst im Laufe der Jahre wussten die Menschen die Kartoffel zu schätzen.



Spargel

ASPARAGUS OFFICINALIS

IST DER BOTANISCHE NAME DES GEMÜSESPARGELS. ASPARAGUS

KOMMT AUS DEM ALT-GRIECHISCHEN UND HEISST „JUNGER TRIEB“.



KEIN SCHERZ: DIE ANGST VOR SPARGEL WIRD SPARGAROPHOBIE GENANNT!

Der Zucker-Trick

Wenn der Spargel bitter schmeckt, wurde er zu dicht an der Wurzel gestochen. Daher Spargelenden immer großzügig abschneiden und eine **PRISE ZUCKER** ins Kochwasser geben. Das neutralisiert einen Teil der Bitterstoffe.

Salz-kartoffel



DAS SALZ LIEFERT DEN KARTOFFELN NICHT NUR EINEN GUTEN GESCHMACK: BEIM KOCHEN ENTZIEHT DAS SALZ IHNEN AUSSERDEM WASSER UND SORGT DAFÜR, DASS DIE KARTOFFELN NICHT MATSCHIG WERDEN.



Spargel essen à la Knigge?

So geht's richtig:

Die Spargelspitze zeigt auf dem Teller nach links. Gegessen wird von der Spitze zum Ende der Spargelstange.

TIPP:

MÖCHTEN SIE WEISSEN
SPARGEL FÜR DEN SALAT
VERWENDEN, SOLLTE DIE-
SER VOR DEM BLANCHIE-
REN GESCHÄLT WERDEN.



Frühlingskartoffelsalat

mit grünem Spargel & Erbsen



FRISCH UND LEICHT

Landfein Saure Sahne
Ständig im Sortiment

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kartoffeln
1 Bund grüner oder weißer Spargel
200 g TK-Erbsen
1 Zwiebel
1 Bund Radieschen
1 Bund Schnittlauch
½ Bund Frühlingszwiebeln
½ Zitrone (heiß abgewaschen)
4 EL saure Sahne
1 EL Senf
1 EL Honig
1 EL Olivenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1. Die Kartoffeln abgedeckt für 15–20 Minuten kochen, kalt abschrecken und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die holzigen Enden vom Spargel entfernen und den Rest in 2–3 cm lange Stücke schneiden – zusammen mit den Erbsen in Salzwasser für 5 Minuten blanchieren.
3. Anschließend Zwiebel und Frühlingszwiebeln und Radieschen in dünne Ringe bzw. Scheiben schneiden und die Hälfte vom Schnittlauch fein hacken.
4. Danach die Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln und zusammen mit dem übrigen Gemüse in eine große Salatschüssel geben.
5. Zum Schluss saure Sahne, Senf, den übrigen Schnittlauch, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Honig zu einem Dressing pürieren und unter den Salat mischen.

TOLLE KNOLLE:

Was die Kartoffel sonst noch kann:

1

ESSEN VERSALZEN?

Hier kommt die Rettung: Einfach ein paar rohe Kartoffelscheiben mitkochen, sie binden das Salz.

2

BLITZEBLANK!

Mit der Schnittfläche einer halben Knolle kann man eine Edelstahlfläche blitzblank säubern: Der hohe Stärkegehalt macht es möglich.

3

**BASTEL-HIT
KARTOFFELDRUCK:**

Kartoffel halbieren, Motiv in die Schnittfläche schneiden, Farbe auftragen – Losstempeln. Tipp: schön für selbstgemachte Osterkarten.



Sunge Kartoffeln

aus dem Ofen mit Kräuterkruste

Zutaten für 4 Portionen:
 800 g Kartoffeln,
 200 g Parmesan,
 50 g Butter, ½ Bund Petersilie,
 ½ Bund Schnittlauch,
 3 EL Semmelbrösel, 2 EL Honig,
 1 TL Kümmel
 Für den Dip:
 ½ Bund Radieschen, 1 Zitrone,
 250 g Joghurt oder körniger
 Frischkäse, 1 EL Olivenöl,
 1 TL Honig, Salz,
 frisch gemahlener Pfeffer

1. Die Kartoffeln für 10–15 Minuten mit Schale abgedeckt in Wasser kochen – in der Zwischenzeit den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen.

2. Die Kräuter fein hacken und mit Butter, Honig, geriebenem Parmesan und Semmelbröseln vermischen – mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

3. Sobald die Kartoffeln vorgegart sind, das Kochwasser abgießen. Die Kartoffeln in einer großen Auflaufform ausbreiten und die Kräutermischung darüber verteilen.

4. Alles für 10–15 Minuten knusprig überbacken.

5. In der Zwischenzeit die Radieschen grob raspeln und zusammen mit Honig, Zitronensaft und Olivenöl unter den Joghurt mischen – mit Salz und Pfeffer abschmecken.



SAISON-
KALENDER
MÄRZ/APRIL



Unter diesem QR-Code können Sie unseren Saisonkalender für März/April herunterladen. Oder gehen Sie auf norma-online.de/saisonkalender

Spargel- Blätterteig- taschen *mit Salat*

BACKFERTIG

Mutters Beste Blätterteig
Ständig im Sortiment



PERFEKTES TOPPING

Villa Gusto Grana Padano
Ständig im Sortiment

Zutaten für 4 Portionen:

2 Bund grüner Spargel, 1 Rolle Blätterteig, 250 g Gouda, 1 Zitrone, 1 EL Honig, 1 EL geschmolzene Butter, 2 Eigelb, 2 EL Milch, Für den Salat: 2 Romana-Salatherzen, 2 Chicorée, 1 EL Senf, 1 EL Honig, 2 EL Essig, 4 EL Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1. Die holzigen Enden des Spargels abschneiden und in Honig, geschmolzener Butter, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
3. Den Blätterteig ausbreiten und in 8–10 gleich große Vierecke schneiden – danach den Gouda grob raspeln und die Hälfte über die Blätterteigstücke verteilen.
4. Anschließend den marinierten Spargel auf dem Blätterteig verteilen und die beiden Seiten übereinanderklappen und leicht andrücken.
5. Nun die Eigelbe mit Milch, Salz und Pfeffer aufschlagen und den Teig damit bepinseln. Den übrigen Käse über die Päckchen streuen und alles im Ofen für 15–20 Minuten goldbraun backen.
6. In der Zwischenzeit die beiden Salate waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und die übrigen Zutaten zu einem Dressing vermischen. Die fertigen Blätterteigtaschen nach dem Backen kurz abkühlen lassen und anschließend mit Salat und Dressing servieren.

DIE NACHT DER

*Wir bringen die Atmosphäre der
Oscar-Nacht auch in Ihr Zuhause!
Mit edlen Snacks und Drinks können
Sie es sich auf Ihrer Couch gemütlich
machen und die Preisverleihung
in vollen Zügen genießen.*

STARS

SAVE THE DATE: 27. MÄRZ



ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

- ★ 8 Scheiben Toast
- ★ 4 Scheiben Kochhinterschinken
- ★ 4 Scheiben Cheddar oder Tilsiter
- ★ 4 Blätter Kopfsalat
- ★ 4 EL Kräuterfrischkäse
- ★ 1 EL Crème fraîche
- ★ 1 EL Senf
- ★ Frisch gemahlener Pfeffer
- ★ 16 Cocktailtomaten

MILD-WÜRZIG

Gut Bartenhof
Delikatess-Kochhinterschinken

Ständig im Sortiment

MINI-SANDWICHES

1. Den Frischkäse mit Crème fraîche und Pfeffer verfeinern und die Hälfte der Toastscheiben damit bestreichen.
2. Danach die andere Hälfte der Toastscheiben mit Senf bestreichen und mit Kochhinterschinken, Käse und Salat belegen – dann mit dem übrigen Toast bedecken.
3. Mit einem großen Plätzchenausstecher je zwei bis drei Sterne (je nach Größe) aus den Sandwiches herausschneiden und die Mini-Sandwiches mit je einer Cocktailtomate und einem Zahnstocher fixieren.





Warum Oscar und nicht Harry?

Es gibt verschiedene Theorien, woher der Name des bekanntesten Filmpreises der Filmindustrie, „Oscar“, stammt. Eine Theorie: Die Statue würde dem Onkel einer Mitarbeiterin von Academy namens Oscar sehr ähnlich sehen. Der Name Oscar wird für den Preis jedoch erst seit 1939 verwendet, zuvor war der Filmpreis bekannt unter dem offiziellen Namen „Academy Award of Merit“.



PROSECCO-SHOTS



KÄSE-CRACKER

PREIS- VERDÄCHTIGE ZUTATEN

ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Cracker:

- ★ 220 g Mehl
- ★ 200 g Butter
- ★ 200 g Emmentaler
- ★ 1 TL frisch gemahlener Pfeffer
- ★ ½ TL Salz

Für das Topping:

- ★ 150 g Frischkäse
- ★ 4 getrocknete Aprikosen
- ★ 1 EL Honig
- ★ 1 EL Senf
- ★ 1 TL Paprikapulver
- ★ 200 g Gouda in Scheiben
- ★ 1 Handvoll Trauben

* KÄSE- CRACKER *

1. Für die Cracker den Käse grob raspeln und mit Mehl, Butter, Pfeffer und Salz zu einem mürben Teig verkneten, zu einer langen Rolle formen und anschließend eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Währenddessen die Aprikosen fein hacken und zusammen mit Senf, Honig, Paprikapulver und einer Prise Pfeffer unter den Frischkäse mischen.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Den gekühlten Teig etwa 0,5cm dick in Scheiben schneiden und die Cracker auf zwei Bleche mit Backpapier verteilen.
4. Für 8–10 Minuten goldbraun backen – danach eine halbe Stunde auskühlen lassen.
5. Zum Schluss kleine Sterne aus den Käsescheiben ausstechen, die Cracker mit der Frischkäsecreme bestreichen und mit Käsestern und Weintraube verzieren.



* PROSECCO- SHOTS*

ZUTATEN

FÜR 8 SHOTS:

- ★ 20 cl Prosecco
- ★ 2 cl Wodka
- ★ 2 Kugeln Vanilleeis
- ★ 1 EL Puderzucker
- ★ 1 Prise Salz

Für die Deko:

- ★ 1 Zitrone

1. Die Zitrone in Spalten schneiden.
2. Alle restlichen Zutaten gut gekühlt in den Mixer geben und für 30 Sekunden gründlich mixen.
3. Danach in eisgekühlte Gläser füllen und mit je einer Zitronenspalte servieren.



NATÜRLICHE SÜSSE

Bio Sonne Aprikosen

Ständig im Sortiment



CREMIGER GENUSS

Leckerrom Gouda

Ständig im Sortiment



COCKTAIL BASIC

Lunikoff
Wodka

Ständig im
Sortiment



SPRITZIG

Camasella
Prosecco

Ständig im
Sortiment

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- ★ 150 g Kidneybohnen (abgetropft)
- ★ 150 g TK-Erbsen
- ★ 4 EL Olivenöl
- ★ 1 TL Paprikapulver
- ★ 1 TL Salz
- ★ ½ TL Pfeffer
- ★ 1 Prise Chili-Cayenne-Pfeffer



GESUNDE HÜLSENFRÜCHTE

Erntekrone Kidneybohnen
Ständig im Sortiment

1. Die gefrorenen Erbsen zusammen mit den Kidneybohnen und den übrigen Zutaten gründlich vermischen.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
3. Sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, die gesamte Mischung auf ein Blech mit Backpapier verteilen und für 30–35 Minuten rösten.
4. Dabei etwa alle 10 Minuten die Mischung umschichten, damit alles ringsherum knusprig wird. Im Anschluss gut auskühlen lassen und trocken lagern.



Die fünf wichtigsten Filmkategorien bei den Oscars lauten:

bester Film, beste Regie, bester Hauptdarsteller, beste Hauptdarstellerin sowie bestes Drehbuch. Diese Kategorien werden auch als „Big Five“ bezeichnet. Es gab bisher nur drei Filme, die es geschafft haben, in allen fünf Kategorien zu gewinnen: „Das Schweigen der Lämmer“, „Es geschah in einer Nacht“ und „Einer flog über das Kuckucksnest“.

KNABBERBOHNEN DE LUXE



Ein kräftiger Weißwein mit feiner, abgerundeter Fruchtnote. Hier vereinen sich komplexe Aromen gelber Früchte wie Banane, Birne und Apfel mit dezenter Vanille und Röstaromen. Er ist vollmundig mit Fülle und Struktur und der ideale Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten oder als Aperitif im Freundeskreis.

LEICHT UND WEISS ...

Golden Gate
California Chardonnay
Ständig im Sortiment

EIN BISSCHEN GLAMOUR UND VIEL GENUSS

OSCAR-NACHT



Dieser Rotwein ist von dunkleroter, fast violetter Farbe. Kräftig, fruchtig und vollmundig im Geschmack.

... ODER ÜPPIG ROT

Golden Gate
California Zinfandel
Ständig im Sortiment

UNSER WALK OF FAME DER KNABBEREIEN

Unsere ausgesuchten Knabberereien sind ganz großes Kino – ein knusprig-frisches Muss für jeden Filmabend.

Pfiff Erdnüsse oder Kalifornische Pistazien
Ständig im Sortiment



Pfiff Chips oder Erdnuss Flips
Ständig im Sortiment



Hallo,

Frühling,

*schau mal, wie's
hier glänzt!*

WARUM MACHEN WIR ÜBERHAUPT FRÜHJAHRSPUTZ?

Eine gründliche, Rundumreinigung des eigenen Zuhauses folgt einer jahrelangen Tradition. Damals hatten die Bauern unter dem Jahr meist keine Zeit, Haus und Hof gründlich zu säubern, weshalb sie sich dies immer zum Anfang des Jahres zur Aufgabe machten. Über die Jahre etablierte sich der Frühjahrsputz bei den Menschen und ist bis heute in vielen Haushalten zur Tradition geworden.

DIE GRUND- AUSSTATTUNG

powered by



Alle Jahre wieder, wenn der Frühling naht, packt viele das Putzfieber. Gut so, denn ein gründlicher Frühjahrsputz ist nicht nur hygienisch wichtig, sondern sorgt auch für ein zufriedenes Gefühl und mehr Wohlbefinden.

GUT GEPLANT IST HALB GEPUTZT

Wer den Frühjahrsputz schnell hinter sich bringen möchte, dem empfehlen wir, einen Putzplan inklusive Checkliste zu erstellen und sich beispielsweise ein Zimmer pro Tag vorzunehmen. So teilen Sie sich die Arbeit sinnvoll auf, können Ihren Fortschritt durch die Checkliste erkennen und sparen sich unnötige Doppelarbeiten.

DIE WICHTIGSTEN TO-DOS

- 1. Aufräumen und Ausmisten.** Dinge, die Sie nicht mehr benötigen, kommen weg. So schaffen Sie mehr Platz und Ordnung.
- 2. Erst gründlich Staub wischen, dann saugen, anschließend den Boden wischen.** Das verhindert das Verschmutzen von schon gesäuberten Stellen. Teppiche an der frischen Luft ausklopfen und dort erst mal lagern, bis der Frühjahrsputz beendet ist.
- 3. Fenster putzen, Gardinen waschen.** Was gibt es Schöneres als einen ungetrübten Blick aus dem Fenster, wenn die Sonne in Ihr Zuhause scheint?
- 4. Gründliche Reinigung der einzelnen Zimmer.** Denken Sie dabei auch an versteckte Ecken oder daran, Geräte wie den Kühlschrank und die Spülmaschine auch von innen zu reinigen.

Sind Sie mit allen Zimmern fertig, dann herzlichen Glückwunsch! Sie haben soeben den diesjährigen Frühjahrsputz erfolgreich gemeistert.

- 1 – Geschirre-Reiniger-Schwämme
 - 2 – Zugband-Müllsäcke
 - 3 – Power Fettlöser-Reiniger
 - 4 – Power Kalk & Schmutz-Reiniger
 - 5 – Spülmittel antibakteriell
- Alle Artikel ständig im Sortiment

DURCHBLICK



CLEVERE
HAUSMITTEL
UND ÖKOLOGISCHE
ALTERNATIVEN

Immer wieder Schlieren beim Fensterputzen – zum Mäusemelken!

Der Grund dafür ist kalkhaltiges Wasser. Ein Schuss Essig, Essigessenz oder Zitronensaft ins Putzwasser geben – sorgt für streifenfreien Glanz.



**Bio Sonne
Zitronensaft**
Erhältlich ab 28. Februar
und ab 25. April

KLEINE WUNDERTÜTE: BACKPULVER

Zauberhaft Backen
Backpulver
Ständig im Sortiment



**Nicht nur beim Backen,
auch in Putzdingen zeigt
Backpulver sein wahres
Universaltalent:**

- #1** Mit etwas Wasser zu einer Paste verrührt, löst es starke Verschmutzungen im Backofen.
- #2** Die Paste eignet sich auch zum Putzen von Fliesenfugen.
- #3** Zum Reinigen von Waschbeckenabflüssen: 4 EL Backpulver in den Abfluss geben, ½ Tasse Essigessenz nachschütten. Einwirken lassen und mit kochendem Wasser nachspülen.

PUTZEN? ABER NATÜRLICH!

Auch bei Reinigungsmitteln setzen wir auf Nachhaltigkeit:

Alle Produkte von Saubermax Nature sind mikroplastikfrei und in der umweltschonenden Recyclatflasche verpackt.



**Saubermax Nature
Spülmittel**
Ständig im Sortiment



**Saubermax Nature
Scheuermilch**
Ständig im Sortiment



DER

Start in die *Gartensaison*

GARTEN

Im *März* ist Aussaat-

RÜFT

und Anzuchtzeit

Die letzten empfindlichen Zierpflanzen erwachen aus dem Winterschlaf und auch das Gemüsebeet kann endlich bepflanzt werden.

Ob Radieschen, Möhren oder Salat – in Ihrem Gemüsebeet ist nun fast alles erlaubt. Übrigens: Wir haben gerade alles für Ihren Gartenbedarf, wie Erde und Dünger, im Angebot. Schauen Sie bei uns vorbei und lassen Sie sich auch von unserer Auswahl an Pflanzen inspirieren!



WÄRMELIEBENDE PFLANZEN jetzt auf der Fensterbank vorziehen: Tomaten, Paprika, Aubergine, Kürbis, Brokkoli, Sellerie, Zucchini



ROBUSTERE GEMÜSESORTEN und Kräuter können Sie direkt ins Beet säen: Möhren, Petersilie, Erbsen, Salat, Radieschen. Die Pflänzchen vor Kälte schützen, z.B. mit einem Pflanztunnel.



BEREITS VORGEZOGENE PFLANZEN wie Salat oder Blumenkohl können ebenfalls ins geschützte Freiland gepflanzt werden.

Gemüsepflanzen-Mix
Verschiedene Gemüsesorten
Erhältlich ab 27. April



**BEREIT FÜRS
BEET**

Salatpflanzen
im 12er-Tray
Verschiedene Sorten
Erhältlich ab 23. März

Tomaten-

Anzucht: So gelingt's

NICHT ZU FRÜH STARTEN

Beginnen Sie mit der Tomatenanzucht erst ab Mitte März. Wenn die Pflanzen Mitte Mai ins Freiland umziehen dürfen, sind sie noch schön kompakt und nicht zu hoch geschossen.

ANZUCHTERDE VERWENDEN

Auch wenn es widersprüchlich klingt: Die nährstoffarme Anzuchterde sorgt dafür, dass sich kräftige Wurzeln entwickeln.

PFLANZSCHALEN UND KLIMA

Verwenden Sie **kleine Anzuchttöpfe** oder **flache Pflanzschalen** für die Aussaat, so bekommen die Wurzeln genügend Sauerstoff. Abdeckhauben oder **Mini-Gewächshäuser** sorgen fürs richtige Klima – tägliches Lüften nicht vergessen, um Schimmelbildung zu vermeiden.

HELL UND WARM

Ziehen Sie die Pflanzen auf einer hellen, warmen Fensterbank vor, am besten in Süd-Ost-Ausrichtung. Sie sollten aber nicht direkt über einer Heizung stehen. Sie wachsen sonst zu schnell, werden dünn und kippen um.

PIKIEREN

Vereinzeln Sie die Pflänzchen, nachdem das erste richtige Blattpaar (nicht die Keimblätter) gebildet ist, dann in Töpfe mit **Pflanzerde** oder **spezieller Gemüseerde** umpflanzen.

SONNENBRAND VERMEIDEN

Auch Sonnenanbeter sind erst mal empfindlich. Bevor die Tomaten ins Freiland umziehen, sollten sie langsam an die Sonne gewöhnt werden, damit die jungen Blätter keinen Sonnenbrand bekommen.



Tomatenpflanzen

Verschiedene Sorten je Tray

Erhältlich ab 27. April

FÜR JUNGES GEMÜSE

Finest Garden
Bio Tomaten- und Gemüseerde
16 Liter

Erhältlich ab 27. April



IMPRESSUM:

Herausgeber:

NORMA
Lebensmittelfilialbetrieb Stiftung & Co. KG
Heisterstraße 4
90441 Nürnberg

V.i.S.d.P.: Katja Heck

Kontakt:

kontakt-formular-internet@norma-online.de

Du möchtest gerne immer auf dem Laufenden sein und das NORMA-Angebot per E-Mail erhalten?

Dann abonniere unseren kostenlosen Newsletter unter <https://www.norma-online.de/de/newsletter/>

Realisation & Produktion:

myartwork GmbH
www.myartwork-gmbh.com

Projektmanagement: Sandra Maul

Rezepte, Foodstyling & Fotografie:

Stefanie Isabella Wenzel
Foodbloggerin | Kochbuchautorin |
Foodstylistin | Rezeptentwicklerin
www.lebkuchennest.de

Produktfotografie/Pflanzen/Goldora-Artikel:

M17CreativeStudio GmbH
www.m17studios.de

Druckerei:

GD Gotha Druck und Verpackung GmbH & Co. KG
OT Güntherleben-Wechmar
Gutenbergstr. 3
99869 Drei Gleichen

Bildnachweise:

Shutterstock: Seite 3, 4, 6, 14, 16, 18, 40

Den Großteil der verwendeten Zutaten finden Sie ständig in unserem Sortiment. Alle weiteren Zutaten sollten Sie immer im Haus haben.



Powertec Garden Anzuchtzubehör

Kleine Helfer für große Erfolge.

Erhältlich ab 28. Februar

ANZUCHT LEICHT GEMACHT

12 Anzuchttöpfe



24 Anzuchttöpfe



15 Kokos-
Quelltabletten



Anzuchthaus



**FINEST
GARDEN**

DAS BESTE FÜR PFLANZEN

So viele verschiedene Arten von Erde, doch welche eignet sich für Ihre Anzucht am besten? Wichtig zu beachten: Es gibt verschiedene Sorten, wie Anzucht- oder Balkon-Blumenerden, die sich vor allem im Nährstoffgehalt unterscheiden, der auf die jeweiligen Pflanzen optimal angepasst ist.

1 PFLANZERDE

60 Liter, torfreduziert
Erhältlich ab 13. April

2 BALKON- UND GERANIENERDE

40 Liter, torfreduziert
Erhältlich ab 6. April

3 BLÜTENMISCHUNG SCHMETTERLING & BIENE

Für ca. 200 m², verschiedene Sorten
Erhältlich ab 2. März



EIN GUTER GRUND ZUM

Wachsen!

BIO TORFFREIE BLUMENERDE

20 Liter, torffrei, mit Accretio
Erhältlich ab 23. März

Die neue Finest Garden Bio torffreie Blumenerde mit Accretio, eine nachwachsende Alternative zu Torf.

Accretio ist ein **nachwachsender Torfmoos-Rohstoff** zum Einsatz in Blumenerden. Es hat eine sehr hohe Wasserkapazität, neigt nicht zur Verrottung und stellt eine hohe Durchlüftung im Substrat sicher, was für ein optimales Wurzelwachstum wichtig ist. Accretio ist ein ausgezeichnete Rohstoff, der aus der **nachhaltigen Ernte** von Sphagnum-Moos in Europa gewonnen wird. Die Kultur von Torfmoos stellt eine **moorverträgliche, nachhaltige Bewirtschaftung** dar, die die Moore schont und keine Klimagase freisetzt. Dabei werden Moosflächen in einem Umlaufverfahren etwa alle 15 Jahre abgemäht. Bis zum nächsten Schnitt kann sich die Moorfläche wieder regenerieren.



Narzissen im Eierschalentopf
 Das fröhliche Sonnengelb bringt
 Frühlingstimmung in Ihr Zuhause.
 Erhältlich ab 6. April



In Schale geworfen

Unsere dekorative Osterfloristik mit zarten Frühlingsblumen
 läutet den Frühling auch auf Ihrer Fensterbank ein.
 Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren!



Ostergruß
 Frisch gebunden, mit
 österlichem Dekostecker.
 Erhältlich ab 13. April



FARBEN-POWER

Chrysantheme mit Ostermanschette
 Sondersorten in verschiedenen Farben.
 Erhältlich ab 30. März



EI, WIE SCHÖN!

Bepflanztes Osterei
 Wie aus dem Ei gepellt: farbenfroher, bepflanzt in Keramiktopf.
 Erhältlich ab 6. April



RUSTIKALER CHIC

Bepflanztes Holzgefäß
 In charmanter Baumrindenoptik, österlich dekoriert.
 Erhältlich ab 6. April

FRISCHE-TIPP
 STIELE MIT EINEM MESSER FRISCH ANSCHNEIDEN UND IN HANDWARMES WASSER STELLEN. EINEN KÜHLEN STANDORT FÜR DIE VASE WÄHLEN.



Kleine

OSTER- BÄCKEREI!

Backspaß
für
Kinder

Die Hasen
sind los!



Kinder lieben es, beim Backen zu helfen: den Teig kneten, naschen, formen und anschließend das Gebäck durch das Backofenfenster zu beobachten. Backen macht glücklich, insbesondere, wenn die Kinder dabei helfen können!

Süße

BLÄTTERTEIG- HASEN

1. Zunächst den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.
2. In der Zwischenzeit den Blätterteig auf einem Backpapier ausbreiten und zur Hälfte mit Konfitüre bestreichen.
3. Nun die zweite Teighälfte abschneiden und darüberklappen, um die Lagen anschließend in 2 cm breite Streifen zu schneiden.
4. Danach die einzelnen Teigstreifen entgegengesetzt eindrehen und zu einer Schlaufe legen – dabei die langen Enden zu einer Spirale zwirbeln und wie Hasenohren abstehen lassen.
5. Jetzt noch mit dem verquirltem Ei bepinseln und alles für 20–25 Minuten goldbraun backen.
6. Im Anschluss gut abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



TIPP:

Überschüssige Teigreste können zu kleinen Kugeln geformt und als Hasenpuschel, unten mittig platziert, mitgebacken werden.



Zutaten
für 8 Häschen:

1 Rolle Blätterteig
150 g Konfitüre
(Sorte nach Belieben)
1 Ei, verquirlt

Für die Deko:
Puderzucker

4
fruchtige
Sorten



Tante Klara Konfitüre

Verschiedene Sorten
Ständig im Sortiment





Zutaten
für 1 Kastenform:

Für den Schokoteig:

200 g Mehl

150 g Zucker

200 g zimmerwarme Butter

50 g Trinkschokoladenpulver

50 g dunkle Schokolade

4 Eier

1 EL Backpulver

1 Prise Salz

Für den Karottenteig:

200 g Mehl

200 g Karotten

150 g Zucker

150 g zimmerwarme Butter

50 g Haselnüsse

2 Eier

2 EL Karottensaft

1 EL Backpulver

1 Prise Salz

Für die Glasur:

150 g dunkle Schokolade

Osterhasen-

KAROTTEN- KUCHEN

1. Für das Innere zunächst einen dunklen Teig anrühren – dafür Butter, Zucker und Eier schaumig aufschlagen und Mehl, Trinkschokoladenpulver sowie Backpulver einsieben.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und ein kleines Backblech mit hohem Rand mit Backpapier auslegen.
3. Anschließend noch die Schokolade fein hacken und zusammen mit dem Salz unterheben – dann den Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Blech verteilen und für 15–20 Minuten backen.
4. Während der erste Kuchen auskühlt, den Teig für den Karottenkuchen vorbereiten. Hierfür die Karotten möglichst fein raspeln und die Haselnüsse zerkleinern.
5. Die Backofentemperatur auf 160°C Umluft reduzieren.
6. Erneut Eier, Zucker und Butter schaumig aufschlagen – unter Rühren Mehl, Hasel-

nüsse, Salz, Karottensaft und Backpulver dazu geben. Zum Schluss die Karottenraspeln gründlich unterheben, bis ein homogener Teig entstanden ist.

7. Anschließend kleine Hasen aus dem dunklen Blechkuchen ausstechen.

8. Eine Kastenform fetten, ein Drittel der Karottenteigmasse am Boden der Form verteilen und die Teighasen mittig aneinandergereiht daraufsetzen.

9. Jetzt vorsichtig von links und rechts den übrigen Karottenkuchenteig auffüllen und die Hasen abschließend komplett mit der Masse bedecken. Den Kastenkuchen für 45–50 Minuten goldbraun backen.

10. Nach dem Backen den Kuchen behutsam aus der Form stürzen und komplett auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die übrige Schokolade fein hacken, über dem Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit glasieren.



Zauberhaft Backen

Haselnusskerne

Ständig im Sortiment

TIPP:
 Wenn kein passender Ausstecher in Form eines Schafs oder Lämmchens zur Hand ist, können die Umrisse auch auf Karton gezeichnet, ausgeschnitten und dieser als Schablone verwendet werden.

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Mehl
- 150 g Quark
- 50 g Butter (geschmolzen)
- 250 ml Milch
- 3 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- ½ Würfel Frischhefe

Für die Deko:

- 1 Eigelb, 2 EL Milch,
- 20 g dunkle Schokolade, Kokoschips



Bio Sonne
Kokoschips
 Ständig im Sortiment

Fluffige QUARK-LÄMMCHEN

1. Die Milch leicht erwärmen (nicht kochen) und die Hefe darin auflösen.
2. In einer Rührschüssel Mehl, Vanillinzucker, Salz, Quark und die flüssige Butter geben und mit der Hefemischung für 8–10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig danach abgedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und das Eigelb mit der übrigen Milch vermischen.
4. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und möglichst viele Lämmchen ausstechen, um sie auf einem Blech mit Backpapier zu platzieren. Aus den Teigresten noch kleine Kügelchen formen und am Kopf der Lämmchen als Ohren platzieren.
5. Anschließend die Lämmchen mit der Eigelbmischung bestreichen und mit klein gehackten Kokoschips bestreuen (die Beine und der Kopf sollten frei bleiben).
6. Jetzt noch für 10–15 Minuten goldbraun backen und gut abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die dunkle Schokolade zum Schmelzen bringen, eine kleine Tülle aus Backpapier formen und die geschmolzene Schokolade hineinfüllen. Je einen kleinen Schokoladentropfen als Auge auf die Lämmchen spritzen und fest werden lassen.

Oster- SPITZBUBEN



1. Die Haselnüsse in der Küchenmaschine zerkleinern.
2. Für den Teig zunächst Mehl, Haselnüsse, Zucker und Salz vermischen und danach die kalte Butter und das Ei unterkneten, bis eine mürbe Masse entstanden ist.
3. Den Plätzchenteig im Anschluss für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben.
5. Danach den Teig etwa 0,5 cm dünn ausrollen und so sparsam wie möglich mit einem eiförmigen Ausstecher eine gerade Anzahl an Plätzchen ausstechen. Die übrigen Teigreste wieder verkneten, erneut ausrollen und weitere Plätzchen ausstechen.
6. Anschließend die Hälfte der Plätzchen (die Böden) auf einem Blech mit Backpapier verteilen und für 8 Minuten goldbraun backen.
7. In der Zwischenzeit aus den übrigen Plätzchen (die Deckel) mittig kleine Kreise oder (wenn die passende Form vorhanden ist) Häschen ausstechen und ebenfalls für 6–8 Minuten goldbraun backen.
8. Im Anschluss gut auskühlen lassen und die Deckel mit Puderzucker bestäuben. Die Böden großzügig mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und die Deckel daraufsetzen.

Zutaten
für ca. 20 Stück:

350 g Mehl
250 g kalte Butter
125 g Zucker
50 g Haselnüsse
1 Ei

1 Prise Salz

Für Füllung und Deko:

150 g Nuss-Nougat-Creme
Puderzucker



Spiegelei- NESTER



KRESSE- Eierköpfe

Wasche die **leeren Eierschalen** gründlich innen und außen ab.

Mit **Wackelaugen** und **Permanentmarkern** verpasst du deinen Eierköpfen ein witziges Gesicht. Fülle dann Watte oder Erde in das Ei und streue **Kressesamen** darauf. Jetzt nur nicht das Gießen vergessen – nach ein paar Tagen wächst deinem Eierkopf eine coole und sogar essbare Frisur!

Viel Spaß!

DIY
MIT LEEREN
EIERSCHELEN
VOM BACKEN

Zutaten für 6–8 Nester:

350 g Mehl, 50 g Zucker,
50 g Butter, 150 ml Milch,
1 Ei, 1 Prise Salz, ½ Päckchen Trockenhefe

Für die Füllung:

300 ml Milch, 1 Päckchen Vanillepudding-
pulver, 3 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise
Salz, 6–8 halbe Dosenpfirsiche, 1 Ei

Außerdem:

Puderzucker

1. Für den Teig Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz vermischen. Die Butter zusammen mit der Milch erwärmen, bis alles geschmolzen ist, und die warme (nicht kochende) Mischung mit den trockenen Zutaten und dem Ei für 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig im Anschluss bei Raumtemperatur für eine Stunde ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Puddingpulver mit Vanillinzucker, Salz und einigen Esslöffeln von der Milch anrühren. Die übrige Milch in einem Topf aufkochen und die Puddingmischung mit einem Schneebesen einrühren. Köcheln lassen, bis der Pudding dickflüssig wird, danach abkühlen lassen.
4. Inzwischen den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
5. Den Teig in 6–8 gleich schwere Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche nacheinander zu dicken Teigsträngen rollen. Diese jeweils wie eine Schnecke aufrollen, die Mitte leicht andrücken und alle Schnecken auf ein Blech mit Backpapier setzen.
6. Danach mit der Puddingmasse befüllen, mit je einer Pfirsichhälfte belegen und die Teigländer mit verquirltem Ei bestreichen.
7. Die Nester für 10–15 Minuten goldbraun backen, gut abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Tipp

Der Stempel auf dem Ei lässt sich mit etwas Essig auf einem Tuch leicht entfernen.



KLEINE Eierlikör- gugel

Süße Sünden
zum Fest:

ZARTES GEBÄCK

FÜR DIE

OSTERTAFEL



Zutaten für 6–12 Stück (je nach Größe):

Für den Teig:

200 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter,
80 g Eierlikör, 2 Eier, 1 TL Backpulver,
1 Prise Salz

Für die Glasur:

1–2 EL Eierlikör, Puderzucker

1. Zunächst Butter und Zucker cremig rühren.
Danach die Eier dazugeben und alles schau-
mig aufschlagen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170° C
Umluft vorheizen.

3. Im Anschluss Mehl und Backpulver unter
Rühren zur Eimischung sieben und abschlie-
ßend Eierlikör und Salz untermischen.

4. Den dickflüssigen Teig in kleine, gefettete
Gugelhupfformen verteilen (nicht bis zum
Rand füllen, da die Kuchen noch aufgehen)
und für 15–20 Minuten goldbraun backen.

5. Anschließend auskühlen lassen und aus
Eierlikör und Puderzucker eine Glasur an-
rühren, in die die kleinen Gugel noch einmal
getaucht werden.



ZUM BACKEN & GENIESSEN

Mayflower Premium-Eierlikör

Ständig im Sortiment

- Zutaten für 1 Kastenform:**
500 g Mehl
200 g Pistazien
100 g Zucker
100 g zimmerwarme Butter
250 ml Milch
1 Ei
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
½ Würfel Frischhefe
Zum Bestreichen:
50 g Pistazien,
1 EL Honig, 2–3 EL Milch

1. Die Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen (die Milch sollte nicht kochen).
2. Anschließend Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Butter, Ei und Pistazien (nach Belieben gehackt oder im Ganzen) in eine Rührschüssel geben und mit der warmen Hefemischung übergießen – danach alles für 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur für eine Stunde ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen, die übrigen Pistazien grob hacken und eine Kastenform einfetten.

5. Im Anschluss den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 3–4 gleich schwere Stücke teilen, zu Strängen kneten, zu einem Zopf flechten, in die Form setzen und eine weitere halbe Stunde ruhen lassen.
6. Nun noch mit einem Esslöffel Milch bestreichen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.
7. Den Stuten für 30–35 Minuten goldbraun backen – währenddessen den Honig mit der übrigen Milch erwärmen und den warmen Stuten direkt nach dem Backen damit bepinseln.

LOCKERER Pistazien- stuten



KAFFEEKRÄNZCHEN

Knuspriges Gebäck für die Kaffeetafel – nicht nur zu Ostern.

Delicia Feine Gebäck- oder Schoko-Gebäckmischung
 Ständig im Sortiment



EDLER NUSS-GENUSS

Pfiff Kalifornische Pistazien
 Ständig im Sortiment



Pimp the cake!



Käsekuche

EIN KLASSIKER IN NEUEM LOOK!

Mit wenigen Zutaten und Handgriffen
einen klassischen Käsekuchen in ein
wahres Kunstwerk verwandeln?

Das funktioniert ganz einfach und hinter-
lässt einen hervorragenden Eindruck auf
jeder Ostertafel oder für Ihre Geburts-
tagsfeier. Probieren Sie es einfach aus!

FÜRSTENKLASSE KÄSEKUCHEN

Ständig im Sortiment

EINFACH, ABER MIT WOW-EFFEKT

Zutaten:

1 TK-Käsekuchen
800 g dunkle & weiße Schokolade
Schokostreusel
Schoko-Waffelröllchen
Cookies
Pistazien
Himbeeren
Heidelbeeren
12 Eisstiele

1. Den Käsekuchen nach Packungsanweisung auftauen.
2. In der Zwischenzeit die Schokolade grob hacken – anschließend über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und in einen Messbecher umfüllen.
3. Den Käsekuchen in 12 gleich große Stücke teilen und mit je einem Eisstiel versehen.
4. Alle Toppings in einzelnen Schüsseln griffbereit aufstellen (die Nüsse nach Belieben grob oder fein hacken).
5. Nun die einzelnen Kuchenstücke nacheinander in die flüssige Schokolade tauchen und mit den jeweiligen Toppings dekorieren.
6. Im Anschluss auf einem Blech mit Backpapier aushärten lassen und bis zum Servieren kühl stellen.

en-STICKS



DAMIT DIE HOLZSTIELE SCHÖN SAUBER BLEIBEN, KANN MAN DIE ENDEN VOR DEM EINTAUCHEN IN DIE SCHOKOLADE MIT FRISCHHALTEFOLIE UMWICKELN UND DIESE, SOBALD DIE SCHOKOLADE FEST GEWORDEN IST, WIEDER ENTFERNEN.



TOP TOPPINGS:



SUPER KNUSPRIG

Delicia Schoko-Waffelröllchen
Ständig im Sortiment



KEKS-LIEBE

Delicia Cookies Classic
Ständig im Sortiment



WIR HABEN UNS EBENFALLS AN DEN KUCHENTREND GEWAGT: CAKESICLES! DIES SIND KUCHEN AM STIEL, DIE NICHT NUR EIN ORDENTLICHER BLICKFANG SIND, SONDERN

KUCHENTREND

Cakesicle

GLEICHZEITIG AUCH NOCH SEHR LECKER SCHMECKEN. BEI DER DEKORIERUNG DER CAKESICLES KÖNNEN SIE IHRER KREATIVITÄT FREIEN LAUF LASSEN UND SICH ORDENTLICH AUSTOBEIN.





*Sweets
for my
sweet!*

SÜSSE AUSWAHL FÜRS NEST!

Ein Schoko-Osterhase findet sich wohl am häufigsten in den Osternestern. Doch wer variieren und neben Schokohasen auch Schokoeier und süße Käfer aus Schokolade in das Nest seiner Liebsten legen möchte, dem empfehlen wir das Süßigkeitensortiment für Ostern unserer Eigenmarke Goldora – da ist für jedes Osternest etwas dabei.



Alle schokolierten Artikel von Goldora tragen das Rainforest Alliance Certified oder Fairtrade Cocoa Label.

Der Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht zertifiziertem Kakao vermischt werden. Mehr unter info.fairtrade.net/sourcing



Selbstgemachte KNETE im Masenglas

Mit dieser bunten Knete im lustigen Glas sorgen Sie für Abwechslung im Osternest und einen spaßigen Zeitvertreib, bevor der Osterbrunch beginnt.

Ein **kleines Schraubglas** mit **Wackelaugen** bekleben. Aus **Tonkarton** Formen für die Ohren, Schnurrhäre und Nase ausschneiden. Die Papierteile mit **Heißkleber** an Glas und Deckel befestigen. Knete einfüllen – fertig zum Verschenken.

DIY
GESCHENKIDEE
FÜR KIDS



Knete

Für ca. 3 bis 4 Farben:
300 g Mehl und 200 g Salz
miteinander vermengen.
4 EL Öl, 2 EL Zitronensaft-
konzentrat und 200 ml kochen-
des Wasser hinzugeben. Kräftig zu
einem geschmeidigen Teig verkne-
ten. Danach den Teig in mehrere
Portionen aufteilen und mit **Lebens-
mittelfarbe** nach Belieben einfärben.
Wieder gut verkneten, am besten
mit Einweghandschuhen. Die Knete
anschließend luftdicht verschlossen
im Kühlschrank aufbewahren.
So hält sie mehrere Wochen.

FREEBIE Osteranhänger



Laden Sie sich unsere niedlichen Anhänger zum Ausdrucken unter diesem QR-Code herunter. Oder gehen Sie auf norma-online.de/osterkarten



EINLADUNG ZUM

Oster BUFFET

**SCHLEMMEN MIT
DER GANZEN
FAMILIE**

Der Osterbrunch gehört bei vielen Familien gleichermaßen dazu wie das Suchen der Ostereier. Ob herzhaft oder süße Gerichte – bei einem Osterbrunch werden einem keine Grenzen gesetzt, sodass jeder fündig wird – auch die Kleinen!

TIPP:

VOR DEM SERVIEREN SOLLTE
DIE TORTE WEITER GEKÜHLT
WERDEN, DAMIT SIE BEIM
ANSCHNEIDEN BESSER
ZUSAMMENHÄLT.

HERZHAFTER HINGUCKER:

Zutaten für eine Torte:

Für den Belag:

- 14 Scheiben Toast • 200 g Kochhinterschinken
- ½ Bund grüner Spargel

Für die Füllung:

- 300 g Frischkäse • 50 g Rote Bete (gekocht/vorgegart)

Für die äußere Creme:

- 300 g Frischkäse • 100 g Crème fraîche
- ½ Bund Schnittlauch • ½ Zitrone

Für die Dekoration:

- 1 Bund Radieschen • 1 Bund Schnittlauch
- 1 Handvoll Spargelspitzen • ¼ Gurke

Zum Abschmecken:

- Salz • Frisch gemahlener Pfeffer

1. Zunächst für die Füllung den Frischkäse mit der Roten Bete fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die holzigen Enden der Spargelstangen entfernen und den Spargel in dünne Scheiben hobeln (das klappt am besten mit einem Gemüseschäler).
3. Den Boden einer Springform (mit Frischhaltefolie ausgelegt) mit einer Lage Toastscheiben auslegen (am Rand der Form etwas zurechtschneiden) und gut andrücken – danach mit einer gleichmäßigen Schicht der Rote-Bete-Creme bedecken und je eine Lage Spargelstreifen und Kochhinterschinken darauflegen.
4. Nun mit einer weiteren Lage Toastbrot bedecken und die Schichtung wiederholen – die Lagen mit Toastbrot abschließen.
5. Danach für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Gurke und Radieschen für die Dekoration beliebig schneiden.
6. Für die zweite Crème den Schnittlauch fein hacken und mit Crème fraîche sowie etwas Abrieb und Saft der Zitrone unter den übrigen Frischkäse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Nun vorsichtig den Rand der Springform entfernen, die Torte mit der zweiten Creme ringsherum einstreichen und mit Schnittlauch, Gurke, Spargelspitzen und Radieschen dekorieren.

DIE BASTELANLEITUNG
FÜR DIESE VASE IM
RUSTIKALEN NATURE-
LOOK FINDEN
SIE AUF SEITE 39



FRISCH UND CREMIG

Landfein Crème fraîche

Ständig im Sortiment

Sandwich- TORTE

DA HAT SICH EIN EI VERSTECKT:



KNUSPRIG FRISCH

Goldblume Aufbackbrötchen

Ständig im Sortiment



Frühstückseier IM BRÖTCHEN

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Aufbackbrötchen
- 4 Eier (Raumtemperatur)
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Fleischtomate/
Strauchtomate
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

1. Erst das obere Drittel der Brötchen abschneiden und beiseitelegen – danach alle Brötchen aushöhlen.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
3. Das Tomatenmark mit Olivenöl und Pfeffer vermischen und das Innere der Brötchen mit der Mischung bestreichen. Die Tomate klein würfeln und über das Tomatenmark geben.
4. Dann den inneren Rand der Brötchen mit Bacon auslegen und je ein rohes Ei hineingeben.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und für 10 Minuten im Ofen backen, bis das Eiweiß vollständig gestockt, aber das Eigelb noch leicht flüssig ist.
6. Zum Schluss mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern.



UNGEWÖHNLICH GUT:

Karotten MARMELADE

Zutaten für 4–5 Gläser:

- 600 g Karotten
- 250 ml Orangensaft
- 300 g Honig
- 2 Zitronen
(heiß abgewaschen)
- Ein Stück Ingwer, 2 cm
- 1 Prise Salz

1. Die Karotten fein raspeln und zusammen mit Orangensaft und Honig in einem Topf abgedeckt für 15–20 Minuten köcheln lassen – ab und zu umrühren.
2. Danach den Abrieb und den Saft der Zitronen, fein geriebenen Ingwer und Salz dazugeben und noch einmal für 5–6 Minuten kräftig aufkochen.
3. Anschließend die heiße Marmelade in Gläser abfüllen und fest verschließen.

TIPP:

DIE SELBSTGEMACHTE
MARMELADE
IST EIN PRIMA MITBRINGSEL
ZUM OSTERFEST.



NATURSÜSSE

Bio Sonne Honig
Ständig im Sortiment



Bio Sonne Frische Bio-Möhren
Ständig im Sortiment



ERBSEN- Eiersalat IM GLAS

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 hart gekochte Eier
- 150 g TK-Erbsen
- ½ Bund Schnittlauch
- 4 EL Joghurt
- 2 EL Senf
- 1 EL Mayonnaise
- 1 TL Essig
- ½ TL Paprikapulver
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

1. Die Eier schälen, halbieren, die Eigelbe herauslösen und das Eiweiß in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch hacken.
2. In der Zwischenzeit die Erbsen für 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und abkühlen lassen.
3. Danach die Eigelbe zusammen mit Joghurt, Senf, Mayonnaise, Essig, Paprikapulver, Salz, Zucker und Pfeffer zu einer feinen Creme pürieren. Erbsen sowie Eiweißwürfel unterheben (einige Erbsen für die Dekoration zurücklegen).
4. Den Eiersalat mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern, in Gläser füllen und mit frischen Kräutern und Erbsen garnieren.

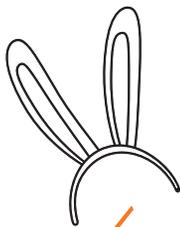


GRÜN, RUND & GESUND

Bio Sonne
Junge Markerbsen
Ständig im Sortiment



OSTERHASES LIEBLINGS-DRINK:



Karotten- BOWLE

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Flasche Sekt
- ½ Liter Karottensaft
- 200 ml Orangensaft
- ¼ Bund Minze
- 2 EL Honig
- 1 Orange
(heiß abgewaschen)
- Minzblätter für die Deko

Den Karottensaft mit Orangensaft, Minze und Honig einmal kräftig aufkochen und für eine Stunde abkühlen lassen. Danach durch ein Sieb abseihen und mit Sekt aufgießen. Die Orange in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den übrigen Minzblättern zur Bowle geben.


VITAMIN-BOOSTER

Trimm Orangensaft
Ständig im Sortiment

Genießer
TIPP

EIN
GUTER
WEIN
ZUM
FEST



RIESLING GEWÜRZTRAMINER

Rheinhessen, feinherb

Diese frische, fruchtige und ausgewogene Weißwein-Cuvée ist von strohgelber Farbe und verströmt ein Bouquet von abblühenden Rosen.

Erhältlich ab 28. Februar

KARTOFFELNESTER

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Kartoffeln • 1 Ei • 2 EL Öl • 250 g Frischkäse
- 100 g Räucherlachs • ½ Zitrone • ¼ Bund Schnittlauch
- ¼ Gurke • 2 EL saure Sahne • Salz • Frisch gemahlener Pfeffer
- Gurkenscheiben für die Deko

1. Die Kartoffeln schälen, grob raspeln und durch ein Küchentuch die Feuchtigkeit herauspressen.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
3. Anschließend die Kartoffelspäne mit Ei, Salz und Pfeffer vermischen – außerdem ein Muffinblech mit Öl einfetten.
4. Die Kartoffelmasse in die Mulden des Blechs verteilen und die Ränder gut andrücken, sodass in der Mitte eine kleine Mulde entsteht.
5. Nun die Kartoffelnester für 20–25 Minuten goldbraun backen.
6. Währenddessen den Frischkäse mit Räucherlachs, Zitronensaft, saurer Sahne und Schnittlauch zu einer feinen Creme pürieren – diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke fein würfeln und unter die Räucherlachscreme mischen.
7. Die Kartoffelnester auskühlen lassen, die Füllung gleichmäßig auf alle verteilen und mit einigen dünnen Gurkenscheiben dekorieren.

PFANNKUCHENRÖLLCHEN

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Eier • 450 g Mehl • ½ Liter Milch • ½ Bund Petersilie • 1 TL Salz • 1 TL Zucker • Öl zum Braten • 200 g Kochhinterschinken
- 300 g Frischkäse • 50 g saure Sahne • 1 Karotte • ½ Bund Schnittlauch • ½ Gurke • Salz • Frisch gemahlener Pfeffer

1. Die Eier mit Milch, Zucker und Salz zu einer glatten Flüssigkeit aufschlagen – danach nach und nach das Mehl mit dem Schneebesen untermischen.
2. In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Öl aufsetzen und je eine Kelle Teig pro Pfannkuchen hineingeben, dann sofort einige Petersilienblätter darüberstreuen. Den Pfannkuchen von jeder Seite goldbraun backen und alles mit dem übrigen Teig wiederholen.
3. Die Pfannkuchen auskühlen lassen und währenddessen aus Frischkäse, fein gehacktem Schnittlauch, fein geraspelter Karotte und saurer Sahne eine Creme anrühren – mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Frischkäsecreme dünn auf allen Pfannkuchen verstreichen und den Kochhinterschinken darüberlegen.
5. Die Gurke in dünne Scheiben hobeln und zur Seite stellen. Nachdem alle Pfannkuchen belegt sind, nacheinander straff einrollen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Gurkenscheiben garnieren (am besten mit Zahnstochern fixieren, damit sie sich nicht wieder aufrollen).



Kartoffel-NESTER

Pfannkuchen RÖLLCHEN

Rustikale Vase aus Zweigen

So setzen Sie Frühblüher
romantisch in Szene.

Ein Hingucker
für jeden
Ostertisch.



DIY



MILD GERÄUCHERT

Fjordkrone
Norwegischer Räucherlachs
Ständig im Sortiment



AB AUFS BROT

Cremisée Frischkäse
Ständig im Sortiment

chen



MATERIAL

- * Trockene Zweige (aus Wald, Garten oder Bastelbedarf, Durchmesser ca. 0,5 – 1,5 cm)
- * Glasröhrchen (Reagenzgläser) ca. 6–8 Stück
- * Heißkleber
- * Deko, z.B. Juteband, Holzperlen
- * Gemischte Frühlingsblumen

Die Zweige mit einer Gartenschere zu-
schneiden – sie sollten etwas länger als die
Glasröhrchen sein, aber nicht exakt gleich
lang.

Ein Glasröhrchen mit Heißkleber an einem
Zweig befestigen. Sie sollten am Boden
bündig sein. Nun immer abwechselnd
weiter Röhrchen und Zweige anbringen. Es
sollte ein rundes Gebilde entstehen, das
von selber steht. Die Glasröhrchen sollten
von außen nicht mehr zu sehen sein.
Nach Belieben mit Deko, wie Jute- oder
Bastbändern, Holzperlen o.Ä., verzieren.



UPCYCLING-TIPP:

ES EIGNEN SICH HIERFÜR AUCH DIE
KLEINEN GLASRÖHRCHEN, IN DENEN
VANILLESCHOTEN VERPACKT SIND.

Die Glasröhrchen mit einer kleinen Gieß-
kanne vorsichtig mit Wasser füllen und die
Blumen hineinstecken.



Fischgenuss

mit gutem Gewissen



Mit Fjordkrone können Sie guten Gewissens guten Fisch genießen.

Denn NORMA hat sich dem *nachhaltigen Fischfang* verpflichtet. Das bedeutet: einen *schonenden Umgang mit den Beständen und Lebensräumen von Fischen*.

Damit diese uns auch in Zukunft erhalten bleiben.



exklusiv bei

NORMA

Ständig im Sortiment