

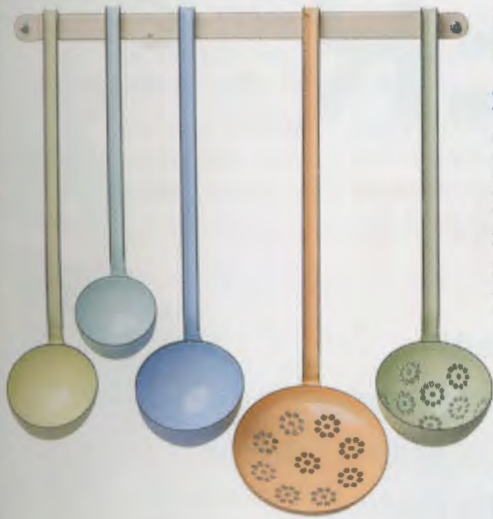
## NIEDLICH

**Kekse schmecken** uns auch an den Osterfeiertagen: Der Prägeausstecher „Hase, sitzend“ von Städter ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und spülmaschinenfest. Er eignet sich nicht nur zum Ausstechen von Teig und Marzipan, sondern auch zum Basteln mit Fimo, Salzteig und Knete.

[tortissimo.de](http://tortissimo.de), ca. 4 Euro



Ich bin ein süßer Hase und 7 cm groß



## SCHÖN ÖKO

**Bunte Lebensfreude** für die Küche plus Mehrwert: Emaille wird aus natürlichen Rohstoffen hergestellt und ist für die Verwendung mit Speisen bestens geeignet. Die gebrannte Oberfläche ist resistent gegenüber Fruchtsäuren und Laugen sowie bakterien- und schmutzabweisend.

[riess-markenshop.de](http://riess-markenshop.de),  
Schöpfkellen-Set  
ab ca. 90 Euro

## Einfach den Frühling konservieren

**Lust auf frischen Rhabarber** das ganze Jahr? Unser Tipp: Einfrieren. Nach dem Schälen die Stangen in grobe Stücke schneiden und am besten zunächst auf einem Schneidebrett nebeneinander einfrieren und später in einen Gefrierbeutel oder in eine Gefrierdose umfüllen. Aufgetauter Rhabarber ist oft ein wenig matschig, lässt sich aber wie gewohnt verarbeiten.



Leser-  
Aktion



**ZU GEWINNEN:  
4 ONLINE-  
KOCHKURSE MIT  
HARALD WOHLFAHRT**



Im Online-Kochkurs „Meisterklasse – die Kunst des Kochens“ zeigt Harald Wohlfahrt (r.) 19 Gourmetgerichte, wie z. B. gebeizten Lachs auf Blini. Zudem gibt der bekannte Sternekoch Tipps zur Zutatenauswahl, Zubereitung und der Wahl der richtigen Küchenutensilien. Die 25 Episoden bauen aufeinander auf. Sie können im eigenen Tempo absolviert und pausiert werden. Dazu gibt es ein Workbook zum Download und die Möglichkeit, sich mit der Community auszutauschen sowie Harald Wohlfahrt Fragen zu stellen. Wert pro Kurs: 89 €. Beantwortet einfach unter [rezeptemithertz-mag.de](http://rezeptemithertz-mag.de) bis zum 22. April 2020 folgende Frage: **Warum wollt ihr einen Online-Kochkurs mit der Kochlegende Harald Wohlfahrt gewinnen?** Infos unter: [www.meisterklasse.de](http://www.meisterklasse.de)