

Sunday, January 31. 2010

Wildlachs - Korma mit ZucchiniwÃ¼rfeln

Wildlachs- und ZucchiniwÃ¼rfel in einer cremigen, duftenden Mandelsauce - dazu Weizen mit Erbsen, Cashew-NÃ¼ssen und frischem Koriander

FÃ¼r das Korma:

GewÃ¼rzpulver:

4 Kardamom-Kapseln (die Samen daraus)

4 Nelken

1 TL KreuzkÃ¼mmel

1 kleine rote getrocknete Chili

-> in einem MÃ¶rser zu einem Pulver zerreiben

Sauce:

1 Zucchini, in mundgerechte StÃ¼cke geschnitten

2 TK-Wildlachsfilets, in mundgerechte StÃ¼cke geschnitten

1 Dose Kokosmilch

100 g gemahlene Mandeln

1 groÃe Zwiebel, klein gewÃ¼rfelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL geriebener, frischer Ingwer

1 gestrichener TL brauner Zucker

1 EL TomatenpÃ¼ree

Korianderpulver

1/4 TL Kurkuma

1 Lorbeerblatt

1 handvoll Rosinen

Salz, Pfeffer

Garam Masala

frischer Koriander

Ghee (Butterschmalz / FÃ¼r Vegetarier: Im Asiamarkt gibt es auch pflanzliches Ghee in einer groÃen Dose! :-)) oder Ãl

1 TL Zitronensaft

Etwas Ghee im Topf oder Wok erhitzen und die ZucchiniwÃ¼rfel mit ein wenig Knoblauch anbraten. Heraus nehmen und zur Seite stellen.

Im restlichen Ghee die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer mit etwas braunem Zucker anschwitzen und karamellisieren. Nach ca. 3 Minuten das GewÃ¼rzpulver und die Mandeln dazu geben. Unter stÃ¤ndigem RÃ¼hren eine Minute anrÃ¶sten, dann mit einem krÃ¤ftigen Schluck Kokosmilch ablÃ¶schen.

(Wenn man mÃ¶chte, noch eine ganze Kardamomkapsel und eine Nelke,) TomatenpÃ¼ree, Rosinen, Kurkuma und das Lorbeerblatt dazu geben und die Sauce unter RÃ¼hren einreduzieren lassen. Wieder ein wenig Kokosmilch angieÃen und einreduzieren lassen. So verfahren, bis die Sauce schÃ¶n cremig und aromatisch geworden ist. Sie sollte nicht zu dickflÃ¼ssig sein, da nun noch der Lachs darin gegart wird. Mit Garam Masala, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die LachsstÃ¼cke in die Sauce legen und ca. 5 Minuten auf niedriger Hitze kÃ¶cheln lassen, bis er durch ist. Die Zucchini dazu geben ebenfalls kurz durchwÃ¤rmen lassen.

Mit reichlich frischem Koriander und dem Weizen servieren.

Weizen mit Erbsen und Cashews:

Weizen fÃ¼r 2 Personen
ein StÃ¼ckchen Butter
1 handvoll TK-Erbesen
3 EL Cashew-Kerne
Salz, Pfeffer, ggf. Korianderpulver

Die Cashews in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrÃ¶sten und grob hacken.

Weizen fÃ¼r 2 Personen (Menge steht auf der Packung) in kochendem Salzwasser biÃ¶fest garen. Wasser abgieÃ¶en, eine handvoll TK-Erbesen, ein StÃ¼ckchen Butter und die Cashews untermengen und nochmal ein wenig erhitzen, bis die Erbsen aufgetaut sind. Mit Salz, Pfeffer und - wer mag - etwas Korianderpulver wÃ¼rzen. Kurz vor dem Servieren, frisch gehackte KorianderblÃ¤tter untermengen.

Posted by orange in asiatische/orientalische gerichte, fisch + meeresstier, indien at 14:04

Wednesday, January 27, 2010

DIY: Weiche, warme BlÄtterkette / Leaf Necklace

Diese hÄ¼bsche Kette war eigentlich als Weihnachtsgeschenk gedacht. Sie hat mir aber so gut gefallen, daÄ ich noch eine fÄ¼r mich selbst machen muÄte.

Mit der Strickanleitung fÄ¼r das Blatt "Mountain Laurel Leaf by Bonnie Sennott" kann man sehr viele verschiedene Ideen umsetzen. Manche haben mehrere BlÄtter zusammengesetzt fÄ¼r einen Schal, oder - wie ich - eine Kette gemacht, oder Ohringe. Bilder davon und auch die Anleitung findet Ihr unter diesem Ravelry Link (Login erforderlich).

Ich habe das Blatt am Ende noch mit kleinen, schimmernden Rocailles Perlen verziert.

Posted by orange in sachen machen, stricken at 21:28

DIY: Gut behÄ¼tet / Well sheltered

Als Weihnachten vor der TÄ¼re stand habe ich nochmal 128 Maschen angeschlagen um eine "purl beret" (Mehr dazu im Eintrag vom 15. November 2009) zu stricken. SchlieÄlich soll auch meine Schwester im Winter warme Ohren haben.

Vor zwei Jahren habe ich ihr einen schmalen, langen Dekoschal im Perlmuster (*re, li, re, li* in jeder Reihe versetzt angeordnet, daÄ ein perlenfÄ¼rmiges Muster entsteht) gestrickt, den ich an der Stelle, die man um den Hals trÄ¼gt, mit einem PerlmuttanhÄ¼nger verziert hatte. Der hing beim Tragen des Schals dann da, wo auch ein KettenanhÄ¼nger hÄ¼ngen wÄ¼rde. Das sah richtig schÄ¼n aus... leider habe ich damals versÄ¼umt ein Foto zu machen. Mit der selben Wolle wollte ich ihr nun eine passende MÄ¼tze stricken. Diese muÄte dann natÄ¼rlich auch im Perlmuster sein.

Perlmuster hat mit der gewÄ¼hlten Strickanleitung jedoch seine TÄ¼cken bei den Abnahmen. Ich habe mich nach einigem Herumprobieren dazu entschieden, die Abnahmereihen einfach rechts zu stricken. So bekam man ein dezentes Kreismuster - immer mit mehreren Reihen Perlmuster Abstand. Damit konnte ich leben. Ich hÄ¼tte natÄ¼rlich auch gleich eine Strickanleitung fÄ¼r Perlmuster nehmen kÄ¼nnen aber einfach ist doch langweilig ;o)

A short time before christmas I cast on 128 stitches again, to knit another "purl beret" (read more in my blog post from 15th November 2009) and to prevent my sister from getting cold ears in the wintertime.

Two years ago, I knitted a narrow but long accessory scarf in seed stitch for her. In the middle of the scarf I attached a nicely gleaming nacre pendant on a small metal ring, so she can wear the scarf like a necklace. It was really beautiful on her... unfortunately I forgot to take a picture. With the same yarn I wanted to knit a matching beret now. It had to be in seed stitch as well, of course.

To replace knit stitch with seed stitch in a knit stitch pattern without changing anything else is not as trouble-free as I hoped it to be - especially if it comes to decreases. After some trial and error, I decided to do the whole decrease rows in knit stitch. What I finally got was some kind of restrained circle pattern - always with some sand stitch rows in between. It was looking okay and I decided to live with it.

You now could say, why didn't you use a knitting pattern in seed stitch! But, hey, too easy is boring, no? ;o)

Posted by orange in sachen machen, stricken at 21:27

Tuesday, January 26. 2010

DIY: Organza Blumen / Organza Flowers

Meine Mutter hat mir vor ein paar Jahren mal eine Rolle Organza-Dekostoff zur Weihnachtszeit mitgebracht. Ich habe nicht viel davon verwendet und habe mich immer wieder gefragt, was ich sonst damit machen kÄ¼nnte. Beim StÄ¼bern bin ich auf ein Tutorial gestoÄ¼en, wo erklÄ¼rt wird, wie man Organza Blumen ganz einfach selbst machen kann. Genial!

Das Tutorial ist schÄ¼n bebildert, aber nur auf Englisch, deshalb Ä¼bersetze ich es mal ganz grob und schreibe noch meine Erfahrungen mit dazu. Um das Original-Tutorial und die wirklich hilfreichen Bilder anzusehen, besucht doch bitte den Blog von Reese Dixon. Vielen Dank fÄ¼r die tolle Idee auf diesem Wege :o)

A few years ago, my mother brought me some organza fabric for christmas decoration. But I didn't use the whole bunch and always wondered what i could do with the rest. I clicked trough some blogs one day and suddenly found a tutorial for beautiful delicate selfmade organza flowers.

The tutorial is nicely illustrated, but only available in English, so I'll roughly translate it into German. Please visit Reese Dixon's blog for the original tutorial and the very helpful pictures. Many thanks for this brilliant idea on this way :o)

1. BlÄ¼tenblÄ¼tter ausschneiden

Schneide vier oder fÄ¼nf blumenfÄ¼rmige StÄ¼cke aus dem Organzastoff. Dabei muÄ¼ man sich an keine Vorlage halten, sondern kann einfach frei schneiden, hauptsache es sieht einigermaÄ¼en nach einer Blumenform aus.

2. BlÄ¼tter kreuseln und RÄ¼nder schmelzen

Halte den Rand jeder Organza-Lage rundherum Ä¼ber die Flamme einer Kerze, bis sich die Kanten einwellen. Wie man die StÄ¼cke am besten in die Kerze hÄ¼lt und wie lange, mÄ¼Ä¼t Ihr ausprobieren. Jeder findet etwas anderes schÄ¼n und jedes Material verhÄ¼t sich wahrscheinlich anders. Wichtig ist natÄ¼rlich, daÄ¼ der Stoff etwas einschmelzen kann, also einen Kunststoffanteil hat.

3. Wir bauen eine Blume

Ordne die verschiedenen Lagen versetzt Ä¼bereinander an, so daÄ¼ die Formen der BlÄ¼tter zusammen eine Gute Wirkung ergeben. Die mehr gekrÄ¼selten passen meist besser weiter oben hin und die flacheren weiter unten.

4. Halt und Verzierung

NÄ¼he die Schichten mit einem dÄ¼nnen Faden in der Mitte zusammen. Bei dieser Gelegenheit kannst Du auch ein paar kleine Perlen als BlÄ¼tenstempel mit hineinnÄ¼hen. Wenn Du fertig bist, lasse den Faden auf der RÄ¼ckseite heraushÄ¼ngen und mach dort einen Knoten um Deine Befestigung zu fixieren.

Reese verwendet sie als Deko in schÄ¼nen Glasschalen.

Du kannst aber auch eine Sicherheitsnadel oder eine Broschennadel (im Perlen- oder Bastelladen erhÄ¼tlich) hinten anbringen und die BlÄ¼te als Anstecker verwenden.

Oder Du nÄ¼hst einen Haargummi an oder befestigst sie an einer Haarklammer (mit einer HeiÄ¼klebepistole sollte das klappen) fÄ¼r sommerlichen Haarschmuck.

Ich kÄ¼nnte sie mir auch gut als Verzierung eines Samt-Halsbandes vorstellen
Da sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt :o)

Reese uses them as deco flowers in beautiful glass bowls. But you could also attach a safety pin and make a flowery brooch.

Blog Export: orange kÄ¼che, <https://www.orangekueche.de/>

Or you make yourself some hair accessory for summertime and sew on a scrunchy or glue on a hair clip.

And I would love to embellish a black velvet neckband with a red flower.

Just let your fantasy go! :o)

Posted by orange in nähen, sachen machen, verschiedenes at 21:30

Wednesday, January 20, 2010

Mokkacreme - Torte am Morgen

Jaaa so ist das, wenn man seinen Eltern die bunte Welt des Internets zeigt... da findet man morgens in seinem E-Mail-Postfach erstmal Fotos von ein paar wunderbaren, frisch gebackenen Torten und Kuchen, die es in den letzten so Tagen gab... Da kann mein BÃ¼rofrÃ¼hstÃ¼ck nicht dagegen anstinken (Wurzelkaffee und Balisto)... geeemein! :-)

FÃ¼r jeden, der gerne die leckeren StÃ¼cke nachbacken mÃ¶chte (und mir davon eine Kostprobe ins BÃ¼ro schicken mÃ¶chte), habe ich hier die Rezepte:

Mokkacreme-Torte

Mandelbisquit herstellen

4 Eier
140 g Zucker
1 Vanillezucker
100 g Mandeln
80 g Mehl
1 Prise Salz
1 gestrichener TL Backpulver

EiweiÃ zu steifem Schnee schlagen. Danach Eidotter, Zucker und Vanillezucker mit etwas warmen Wasser sehr schaumig rÃ¼hren, den Eischnee dazugeben.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und nacheinander mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eigelb/Eischneemasse heben; ebenso die gemahlenden Mandeln.

In eine am Boden mit Backtrennpapier ausgelegte Tortenform geben und bei 190 Grad auf mittlerer Schiene 25 â 30 Minuten backen. Den Rand mit einem Messer lÃ¶sen und auf ein Kuchengitter stÃ¼rzen. Gut auskÃ¼hlen lassen.

Mokka â Buttercreme

250 g Butter (Zimmertemperatur)
50 g Puderzucker
1 Vanillepudding-Pulver
300 ml Milch
125 ml starker Kaffee

Nach Anweisung auf der Packung einen Vanillepudding herstellen, Kaffee dazurÃ¼hren, abkÃ¼hlen lassen, danach durch ein feines Sieb streichen, damit keine KlÃ¼mpchen mehr vorhanden sind. Butter mit Puderzucker schaumig rÃ¼hren, dann portionsweise die Puddingmasse (muss gleiche Temperatur wie Butter haben, damit Creme nicht gerinnt), unterrÃ¼hren.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden, die BÃ¼den mit Creme bestreichen und aufeinander setzen. Mit Creme Ã¼berziehen und Rand mit Schokoladenstreusel oder gerÃ¶steten MandelblÃ¤ttchen bestreuen. Mit Creme-Rosetten aus der SpritztÃ¼lle (der Fantasie ist keine Grenzen gesetzt) und Schoko-Mokkabohnen verzieren.

Schmeckt sehr fein!

RehrÃ¼cken - Igelkuchen (Rezept hier)

Posted by orange in kuchen+muffins, sÄ¼yes at 18:31

RehrÄ¼cken mit Mandelstiften (Igelkuchen)

Fortsetzung von "Mokkacreme - Torte am Morgen" ...
Noch ein leckeres Kuchenrezept von meiner Mutter :-)

FÄ¼r den Teig:

100 g Butter oder Margarine

120 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eigelbe

100 g Schokolade (Zartbitter)

4 EiweiÄ¼

125 g gemahlene Mandeln,

40 g SemmelbrÄ¼sel

FÄ¼r den GuÄ¼:

200 g SchokoladenkuvertÄ¼re

Zum Verzieren:

40 g Mandelstifte

Butter oder Margarine in einer SchÄ¼ssel mit den Schneebesen des HandrÄ¼hrgerÄ¼tes schaumig schlagen. Zucker und Salz zufÄ¼gen und darunter rÄ¼hren. Dann ein Eigelb nach dem anderen einrÄ¼hren.

Schokolade in einen Topf brÄ¼ckeln und im Wasserbad auflÄ¼sen (man kann auch die Schokolade reiben) und unter den Teig rÄ¼hren.

EiweiÄ¼ sehr steif schlagen, Mandeln und BrÄ¼sel unterziehen. AnschlieÄ¼end den Eischnee locker unter den Teig heben.

In eine gut gefettete RehrÄ¼ckenform fÄ¼llen. Im vor geheizten Backofen auf zweiter Schiene von unten backen. Den Kuchen aus der Form stÄ¼rzen und auf einem Kuchenrost auskÄ¼hlen lassen. Schokoladen â€œ KuvertÄ¼re nach Anweisung auf der Packung auflÄ¼sen und den Kuchen damit Ä¼berziehen., fest werden lassen und die OberflÄ¼che mit Mandelstiften gleichmÄ¼Ä¼ig spicken.

Backzeit: ca. 35-40 Minuten bei 200 Grad (E-Herd) (HolzstÄ¼bchen â€œ Test machen)

Posted by orange in kuchen+muffins, sÄ¼yes at 18:25

Sunday, January 10. 2010

Asiatische Tajine mit Basmatireis, Brokkoli und Wildlachs

Bei dreamydish.com fand ich vor einiger Zeit ein tolles "Eintopfrezep", bei dem mir gleich das Wasser im Mund zusammenlief. Ich habe leider keinen Topf mit Deckel, der fÄ¼r den Backofen geeignet ist, deshalb habe ich gedacht, man kann das sicher auch in der Tajine machen. Und ich muÄ ja auÄerdem hin und wieder mal beweisen, daÄ es sich auch lohnt, sie gekauft zu haben ;-)

Hier meine etwas abgewandelte Version von "Lime and Honey-Glazed Salmon One-Pot Meal". Unter dem Link findet Ihr das Originalrezept.

Als Cup-MaÄ habe ich den Cup aus meinem Reiskocher genommen.

4 EL Zitronensaft
2 TL Zitronenzesten
2 TL Honig
2 TL frische KorianderblÄtter - grob gehackt
4 TL Sojasauce (ich hatte nur dunkle Sojasauce da, davon hab ich nur 2 TL verwendet)
1 TL OlivenÄl
8 kleine Thaischalotten
1 1/2 Cups Basmatireis
3 1/2 Cups GemÄ¼sebrÄ¼he
2 (TK-) Wildlachsfilets
ein kleiner Brokkoli, in kleine RÄ¼schen geteilt

Tajine fÄ¼r ca. 15 Minuten in Wasser einweichen.

Zitronensaft, Zitronenzesten, Koriander und Sojasauce zu einer Marinade vermengen.

Die Tajine auf der Herdplatte erhitzen, etwas Ä¼ hineingeben und die Schalotten andÄ¼nsten. Reis und GemÄ¼sebrÄ¼he dazu geben. Die Hitze herunterschalten, Deckel drauf und Wasser in die Dampfsperre geben. FÄ¼r ca. 10 Minuten dÄ¼nsten bis der Reis biÄfest ist.

Den Lachs salzen und pfeffern und auf den Reis legen. Die BrokkolirÄ¼schen mit dem Stamm nach unten leicht in den Reis drÄ¼cken. Die HÄ¼fte der Marinade Ä¼ber den Lachs trÄ¼pfeln. Wenn nÄ¼tig, noch einen halben Cup GemÄ¼sebrÄ¼he in die Tajine geben. Wieder den Deckel drauf und nochmal bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 15 Minuten dÄ¼mpfen, bis der Lachs gar und der Brokkoli biÄfest ist.

Vor dem Servieren den Rest der Marinade und ein paar Tropfen gerÄ¼stetes SesamÄl Ä¼ber das Gericht geben. Mit frischem Koriander garnieren.

Posted by orange in asiatische/orientalische gerichte, fisch + meerestier at 21:33

Schokoholic Marmorkuchen - 2/3 schwarz und 1/3 weiÄ

Seit Freitag hatte ich schon eine sinnlose aber nicht zu verleugnende Lust auf ein StÄ¼ck Marmorkuchen. Als wir am Freitag beim BÄ¼cker unsere Wochenenddosis Brot gekauft haben ist meine Aufmerksamkeit sofort auf ein wunderschÄ¼nes abgepacktes (aber frisches) StÄ¼ck Kuchen gefallen, das dort ganz unschuldig auf der Theke lag und leise meinen Namen flÄ¼sterte.

Als ich dann jedoch erfahren muÄte, daÄ ich es nur fÄ¼r ca. 5 EUR mit nach Hause nehmen darf, habe ich mich entschieden, einfach ein paar Eier zu kaufen und mit den restlichen Sachen, die man sowieso zuhause hat, einen eigenen zu backen. Zum FrÄ¼hstÄ¼ck. Ganz groÄ und viel. Nur fÄ¼r mich allein. HAHA :D

250 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
5 Eier
1 Messerspitze Salz
1/8 Liter Milch (je mehr Amaretto, desto weniger Milch ;-)
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
6 EL Kakaopulver (Backkacao ohne Zucker)
ein Schluck Amaretto, wer will

Butter und Zucker mit Handrührgerät oder KÃ¼chenmaschine schaumig schlagen. Mehl in einer SchÃ¼ssel mit Backpulver, Vanillezucker und der Prise Salz vermengen. Nacheinander Eier, Mehl, Milch und Amaretto in die RÃ¼hrschÃ¼ssel geben und alles gut zu einem Teig vermengen.

Die HÃ¼lfte des Teigs (oder wie ich nur 1/3, weil ich mehr von dem Schokopart haben wollte) in eine andere Schale geben. Kakaopulver in den verbleibenden Teig rÃ¼hren.

In eine mit Butter ausgefettete Kastenform jeweils abwechselnd eine Schicht Schokoteig und normalen Teig streichen. Mit einer Gabel an einem Ende in den Teig stechen und in Wellenbewegung hoch ziehen und alle paar cm wieder einstechen, um die zwei Teigfarben zu marmorieren.

Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen fÃ¼r 1 1/4 Stunden backen. Dabei eine Schiene unter der mittleren wÃ¶hlen, daÃ er am Ende nicht zu dunkel wird. Sollte er trotzdem dazu tendieren, einfach in den letzten Minuten ein StÃ¼ck Alufolie drÃ¼ber legen.

Posted by orange in kuchen+muffins, sÃ¼Ães at 14:03

Saturday, January 2. 2010

Weihnachts-Schlemmertage

Ich hoffe, Ihr habt die Weihnachtstage gut Ã¼berstanden und eine schÃ¶ne Zeit mit Euren Lieben gehabt! :-)

Ich habe sie mit meiner Familie verbracht und sowohl verwÃ¶hnt als auch mich ausgiebig verwÃ¶hnen lassen. Und so hat meine Mutter unsere Betten hergerichtet :-> In dieses Gasthaus kommt man doch gern wieder!

Am Heilig Abend hatten wir ein wunderbar leichtes MenÃ¼ zu reichlich fruchtig-frischem WeiÃŸwein. Wir waren nach dem Essen nicht trÃ¤ge und voll, sondern beschwingt genug, um vor lauter quatschen fast die Bescherung zu verpassen! Um 11 Uhr ist uns aufgefallen, daÃŸ die Zeit nur so verfliegen ist und ja noch Geschenke auspacken ansteht! Daran merkt man wohl, daÃŸ man alt wird ;-). FrÃ¼her wÃ¤re mir das nie passiert (ok, sehr viel frÃ¼her, ich gebe zu)!

Ein weiterer Vorteil des MenÃ¼s war, daÃŸ man es recht gut vorbereiten konnte und somit keiner ewig lange in der KÃ¼che stehen muÃŸte. Aber jetzt will ich Euch nicht lÃ¤nger auf die Folter spannen... es gab:

Vorspeise:

Feldsalat mit einem Dressing aus Himbeeressig, KÃ¼rbiskernÃ¶l und Senf (Dressing-Rezept hier ganz unten), dazu gerÃ¶stete KÃ¼rbiswÃ¼rfel (Rezept hier), im Sesammantel gebratener ZiegenfrischkÃ¤se (Einfach Vorder- und RÃ¼ckseite mit Sesam bestreuen, andrÃ¼cken und KÃ¤se in einer Pfanne anbraten, bis er beginnt zu zerflieÃŸen. Auf dem vorbereiteten Salat anrichten) und WalnuÃŸstÃ¼cke

Hauptgericht:

Zander und Seehecht - in der Pfanne gebraten - auf Meerrettich-Sahne-Wirsing (Rezept hier ganz unten bei "The day after" - statt mit Senf habe ich mit Sahnemeerrettich abgeschmeckt), dazu Knoblauch-KrÃ¤uter-Garnelen und lila KartÃ¶ffelchen

Dessert:

Selbstgemachtes Orangen-Marzipan-Parfait mit Mokkasauce und Orangenfilets (Rezept hier)

Leider bin ich gar nicht dazu gekommen, mich ein wenig mehr kreativ zu betÃ¤tigen, was ich eigentlich geplant hatte und auf was ich mich schon wochenlang gefreut hatte. Aber mal habe ich fÃ¼r meine Familie gekocht und meist haben wir uns mit Verwandten und Bekannten getroffen und ... Ihr werdet es gleich erraten ... gegessen ;-). Auch schÃ¶n.

Aber wenigstens in den Garten habe ich es geschafft, um ein paar Motive einzufangen, bei denen man auf den ersten Blick gar nicht weiÃŸ - ist jetzt Herbst, FrÃ¼hling oder Winter?!

Das Licht wirkt kÃ¼hl (re)...

... doch Ã¼berall fangen die Knospen schon an zu sprieÃ¼en (re)...

... und dem Charme einer Rose kann auch VÃ¼terchen Frost nichts anhaben (re).

Posted by orange in hometown tourist, reiseberichte, rezeptsammlungen at 23:28