

LÄNDLICH WOHNEN MIT STIL

LANDHAUS LIVING

Deutschland 5,00 €

Österreich 5,90 € Schweiz 10,50 sfr



Wohnen

SCHWEDENSTIL Eine überdachte Veranda als zweites Wohnzimmer

FARBSHEMA Zu Besuch bei einer Stylistin

WINTERZAUBER Buntes Familienhaus in Finnland

Kamine

Pure Romantik für kalte Tage

Nordische Weihnacht

★ 10 Tipps für eine traumhaft schöne Adventszeit

★ Deko-Nostalgie mit alten Fotos ★ Süße Rezepte



Landhaus
Living
Shopping
Tipp

Indiska



Mit einem lässigen Mix aus Möbeln, Accessoires und Mode gehört die schwedische Marke Indiska in ihrem Heimatland zu den größten Ladenketten. Ab dem 7. November gibt es den skandinavischen Bohème-Stil endlich auch bei uns: Dann eröffnet im Shopping Center Hamburger Meile der erste Indiska Concept-Store Deutschlands. CEO Sofie Gunolf freut sich darauf: „Seit mein Großvater 1951 den ersten Laden in Stockholm eröffnete, sind wir stetig gewachsen. Der Hamburger Store wird unser 100. sein.“

Indiska Concept-Store, Hamburger Straße 27, 22083 Hamburg

www.indiska.com



Skandinavisches Design & Qualität made in Germany



Wärmend

LAMMFELL Echtleder-Stiefel (ca. 100 Euro).
www.heine.de

MERINOWOLLE Ein echter „Star“ unter den Wärmflaschen (ca. 59 Euro).
www.lenzleif.com

GLAS Windlicht „Oda“ schimmert in kräftigen Winterfarben (ca. 20 Euro).
www.shop-lambert-home.de

Lieblingsrezept: Pistazien-Vanille-Kuchen



Foto: Original Kaiser

Zutaten:

- 375 g weiche Butter • 165 g Zucker • 1 Prise Salz
- 2 Pck. Vanillezucker • 6 Eier • 115 g Speisestärke
- 170 g Dinkelmehl • 200 g fein gemahlene Pistazien
- 1 Pck. Weinstein-Backpulver • 1 Bio-Orange
- 1 EL Zucker • 300 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

1. Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach zugeben unditerrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Stärke, Mehl, Pistazien und Backpulver vermischen und unter den Teig heben. **2.** Tortenform einfetten, Teig einfüllen und im Ofen bei 175 Grad etwa eine Stunde backen. Komplett auskühlen lassen. **3.** Die Orange halbieren, auspressen, Saft passieren und in ein kleines Töpfchen geben. Einen EL Zucker dazugeben, aufkochen lassen. So lange köcheln lassen, bis der Saft sirupartig eingekocht ist. Den Kuchen damit einpinseln. Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und den Kuchen damit gleichmäßig überziehen. Nach Wunsch mit gehackten Pistazien dekorieren.



Buchtipp

Pflichtlektüre für Skandinavienfans: „Mein Kopenhagen“ von Inken Henze (erschienen bei Busse Seewald, 24,95 Euro, über www.homeandlifestyle.de).