



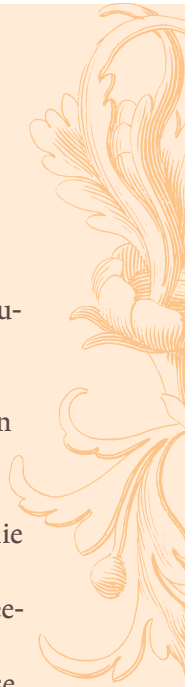
Die Kaffeetafel

Ein ansprechend gedeckter Kaffeetisch

Eine stilvolle Kaffeeeinladung beginnt damit, den Tisch richtig einzudecken. Dabei ist es wichtig, einheitliches und nicht angeschlagenes Geschirr mit einheitlichem Besteck zu verwenden. Farblich abgestimmte Servietten runden das Arrangement ab. Die Tischdekoration sollte dem jeweiligen Anlass angepasst werden. Hierbei können ein einzelner blühender Zweig oder eine Kerze schöne Akzente setzen. Der abgebildete Tisch ist bewusst nüchtern eingedeckt, damit man die Geschirr- und Besteckteile eines Kaffeegedecks gut erkennen kann: Kuchenteller, Kaffeeuntertasse, Kaffeetasse, Kuchengabel und Kaffeelöffel. Die Kuchenteller sollten etwa eine Fingerbreite von der Tischkante entfernt eingedeckt werden. Die Kaffeetasse und die Untertasse stehen oben rechts neben dem Kuchenteller, mit etwa einem Zentimeter Abstand. Der Kaffeetassenhenkel wird wie die Besteckteile parallel zur Tischkante ausgerichtet. Zum Schluss wird die Serviette auf oder links neben den Teller gelegt.

Auf eine Tischdecke können Sie sogar gut verzichten, wenn Sie über einen gepflegten Holztisch verfügen oder Tischsets einsetzen möchten. Allerdings unterstreicht eine saubere Tischdecke einen gepflegt wirkenden Tisch. Am besten stimmen Sie die Tischdecke farblich mit dem Geschirr ab. Dabei empfiehlt es sich nicht unbedingt, zu einer gemusterten Tischdecke und gemusterten Servietten zusätzlich gemustertes Geschirr einzudecken. Einfarbige Tischwäsche bringt zum gemusterten Geschirr optische Ruhe auf die Kaffeetafel. Umgekehrt gilt selbstverständlich dasselbe. Richtig liegt die Tischdecke, wenn die Bügellinien parallel zur Tischkante verlaufen und die Tischdecke zwanzig bis dreißig Zentimeter über jede Tischkante hängt.

Nun aber genug der Formalitäten: Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der praktischen Umsetzung und bei der Weitergabe von Wissen, wie es früher schon getan wurde.





Erdbeer-Kefir-Smoothie

2 Bananen

750 ml Kefir

750 g Erdbeeren

3 EL Honig

Saft von 1 Zitrone

[1] Bananen und Erdbeeren pürieren, Zitronensaft zugeben. Kefir dazugießen und mit Honig süßen.

[2] Smoothie in 6–8 Gläser füllen.

[3] Nach Lust und Laune verzieren, beispielsweise mit Erdbeerscheiben oder Bananenchips.

VARIANTE *Geben Sie nach dem Pürieren einige Kokosflocken hinzu.*





Mangoquark mit Pistazien

1 Mango

1 Orange

1 Limette

Mark von 1 Vanilleschote

150 ml Sahne

250 g Quark

100 g Frischkäse

4 EL Honig

40 g Pistazienkerne

[1] Mango schälen und Fruchtfleisch würfeln. Orange auspressen, Limettenschale abreiben, Limette auspressen und alles miteinander vermischen. Vanillemark unterrühren.

[2] Sahne steif schlagen. Quark, Frischkäse und Honig verrühren, dann die steife Sahne unterheben.

[3] Fruchtmischung, Quarkcreme und Pistazienkerne abwechselnd in 4–6 Gläser schichten, mit Pistazien enden. Wer mag, kann die ausgekratzte Vanilleschote längs halbieren und das Dessert damit verzieren.







Zitronencreme

2 Bl weiße Gelatine	2 Eiweiß
2 Eier	1 Pr Salz
40 g Zucker	100 ml Sahne
50 ml frisch gepresster Zitronensaft	1 unbehandelte Zitrone für die Verzierung
Schale von 1 Zitrone	Zucker zum Wälzen
3 EL Wasser	

- [1] Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- [2] Eier trennen, Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Zitronensaft und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben.
- [3] Das Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
- [4] Die Gelatine zunächst mit etwas von der Creme verrühren, dann nach und nach unter die Creme ziehen. Gut verrühren.
- [5] Eiweiße mit Salz steif schlagen, Sahne ebenfalls steif schlagen. Beides nacheinander unter die Creme heben.
- [6] Die Creme in 4–6 Gefäße portionieren und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- [7] Zum Servieren mit gezuckerten Zitronenscheiben dekorieren. Hierzu eine unbehandelte Zitrone waschen, trocken reiben, in Scheiben schneiden, diese halbieren und in 2–3 EL Zucker wenden.

