

# BARBARA

*No 62*

JAN./FEB. 2022 | 4,70 EURO

2/22 | Österreich 5,20 €

Schweiz 7,50 SFR, Benelux 5,60 €

Spanien 6,20 €, Italien 6,20 €

Griechenland 6,60 €

**Wir schaffen was**  
Kollektiver Tatendrang

**Echt hart, Chor**  
Trällern im Team

**Ich drück mich**  
Geschickte Absagen

*ohne*  
Gitarrensolo

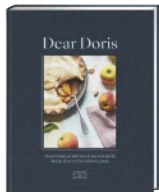
**UND JETZT**  
**ALLE!**

**Immer schön  
zusammen-  
halten – ein  
Hoch auf die  
Gemeinschaft**



**DER BERGDOKTOR  
SCHMUCKE BANDE  
UTAH IM SCHNEE  
KEGELSCHWESTERN  
SO EIN AUFLAUF**

Kuchenbuffet



## sÜSS VON IHR

Scones, Apfel-Tarte, Crumble – das Geheimnis hinter den Rezepten ihrer Großmutter: Autorin Sophia Lewis hat sie veganisiert und in einem Backbuch veröffentlicht. Garniert mit einer Liebeserklärung an die Oma.

„Dear Doris“, ZS Verlag, 29 Euro



Bitte die Hinweistafel beachten

### EINFACH MACHEN

## In der Probezeit

Um Chili, Paprika, Karottenraspeln oder Thymian in eine Schokolade zu mixen, braucht man Mut – und einen Baukasten, mit dem man experimentieren kann.

➔ DIY-Schokoladenkit von Just Spices mit Silikonformen, Gewürzen, Rezeptheft und Faltschachteln, ohne Kuvertüre, um 30 Euro

TAUGT DAS WAS?



### Piepschmatz

Läuten Sie doch mal mit einem Mikrowellen-Ping eine Veggie-Lasagne-Mittagspause ein.

➔ Lasagne-Set „BoloNew!“ von Rana, um 4 Euro



### Tropfschatz

Wer ein Gericht gekonnt „verdönern“ will, braucht nur eine richtig gute Cocktailsoße zum Drüberkippen.

➔ „Dressin' Pink“ von Unfckd, um 5 Euro



**TOM SCHWEIGER,**  
zweifacher  
deutscher  
Barista-Meister

### INTERVIEW

## Was für Schaumschläger

**Herr Schweiger, warum sollte man für einen Cappuccino oder Latte macchiato eine spezielle Barista-Milch verwenden?**

Weil sie ganz einfach den perfekten Milchschaum macht! Die „Barista Milch“ von Weihenstephan etwa enthält vier Prozent Eiweiß und drei Prozent Fett und eignet sich deshalb super für fluffigen und stabilen Milchschaum. Der Fettgehalt sorgt für einen vollmundigen und cremigen Geschmack.

**Und dann bekommt man zu Hause so tollen Milchschaum wie im Café hin?**

Wenn man noch ein paar andere Faktoren beachtet, ja. Zum Schäumen mit der Dampfzange der Espressomaschine sollte man Milch verwenden, die gerade aus dem Kühlschrank kommt, denn im kalten Zustand nimmt das Eiweiß aus der Milch die Luft besser an. Und die Endtemperatur der Milch sollte 70 °C nicht überschreiten.

**Was, wenn man keine Espressomaschine mit Dampfzange hat?**

Dann kann man auf einen automatischen Milchaufschäumer als Bestellgerät oder einen batteriebetriebenen Handmixer zurückgreifen. Beides funktioniert sehr gut. Für das bestmögliche Ergebnis sollte hierbei die Milch aber vorher extern erhitzt werden, beispielsweise in der Mikrowelle.



„Barista Milch“ von Weihenstephan, um 1,50 Euro

Redaktion: Marlene Kohring; Foto: Molkerei Weihenstephan; Benz + Heinig Fotografen