TOPP

HOW TO MAKE

Praktisch alles.

Vom Radwechsel über Ingwer züchten bis Glüh-Gin

HOW TO MAKE

Praktisch alles.

HOW TO MAKE

Praktisch alles.

Vom Radwechsel über Ingwer züchten bis Glüh-Gin

VORWORt

Egal, wonach du auch auf der Suche bist, in diesem Buch findest du praktisch alles – auf jeder Seite versteckt sich eine neue, kreative Überraschung. Denn die 100 Anleitungen aus den verschiedensten Kreativ-Bereichen sind eine wahre „Bucket List“ an Inspiration für jeden DIY-Liebhaber.

Vorkenntnisse sind ebenso wenig nötig wie ein umfangreicher Fundus an Bastel-Materialien.

Neben den zahlreichen Anleitungen finden sich auch immer wieder inspirierende Tipps, anhand derer dein Alltag ein Stück besser wird.

So wirst du beim Stöbern in diesem Buch immer wieder auf neue „Aha-Momente“ stoßen und sicherlich einige Projekte finden, die du direkt umsetzen willst.

Egal, ob du DIY-Profi oder Anfänger bist, einige Tage oder nur wenige Minuten Zeit hast: Dieses Buch bietet für jeden Fall passende kreative Hacks.

Viel Spaß beim Schmökern und vielen kreativen Stunden.

1

TRENDSETTER FOOD REISEN

Flexibel SPONTAN

INDIVIDUALITÄT

Besonders PACKEND BOHÈME DIREKT

COFFEE FERNWEH

INSPIRIEREND

EXTRAVAGANT

CARPE diem INNOVATIV

VINTAGE HIPSTER COOL

SELBSTBEWUSST

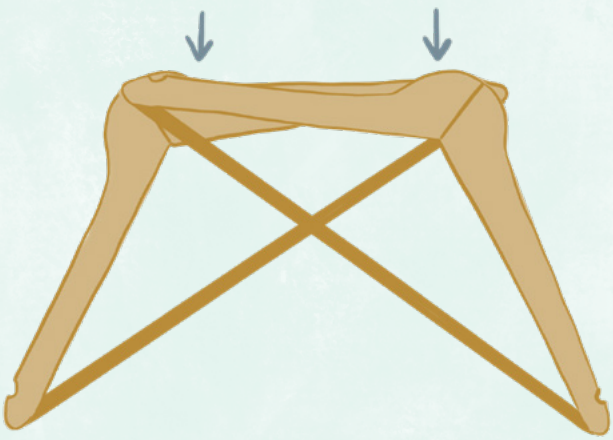
Kleiderbügel Beistelltisch

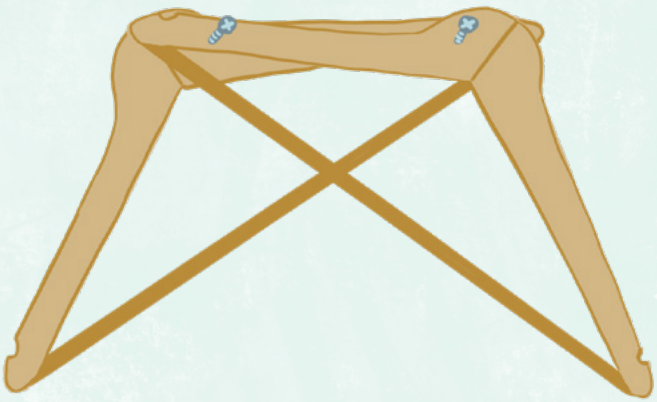
1 Entferne die Haken von allen vier Bügeln und lege zwei Kleiderbügel so aneinander, dass sich ihre Arme überlappen.

2 Nun markierst und bohrst du zwei Stellen auf dem Bügel vor. Setze zwei Maschinenschrauben in die neu gebohrten Löcher ein und wende die Bügel.

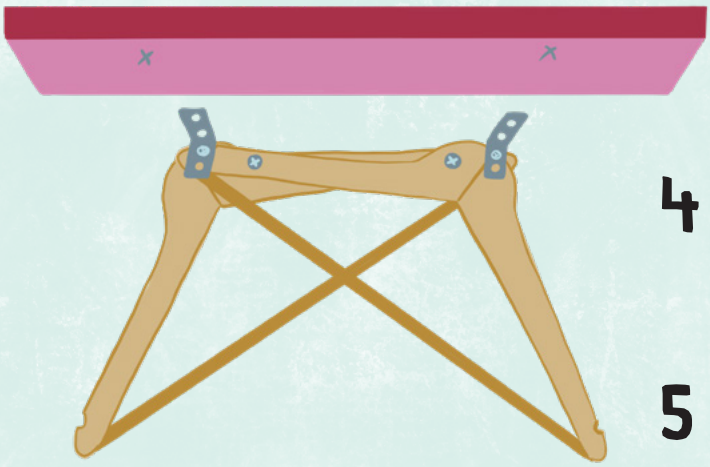
DU BRAUCHST

- 4 Kleiderbügel aus Holz (möglichst flach)
- 1 Holzplatte, 30,5 cm × 46 cm
- 4 Winkelverbinder
- 4 Maschinenschrauben
- 4 Muttern
- 6 Schrauben
- Schraubenschlüssel
- Kreuzschlitzschraubendreher





3 Sichere die Maschinenschrauben mit zwei Muttern am anderen Ende und ziehe sie mit einem Schraubenschlüssel und Kreuzschlitzschraubendreher an.

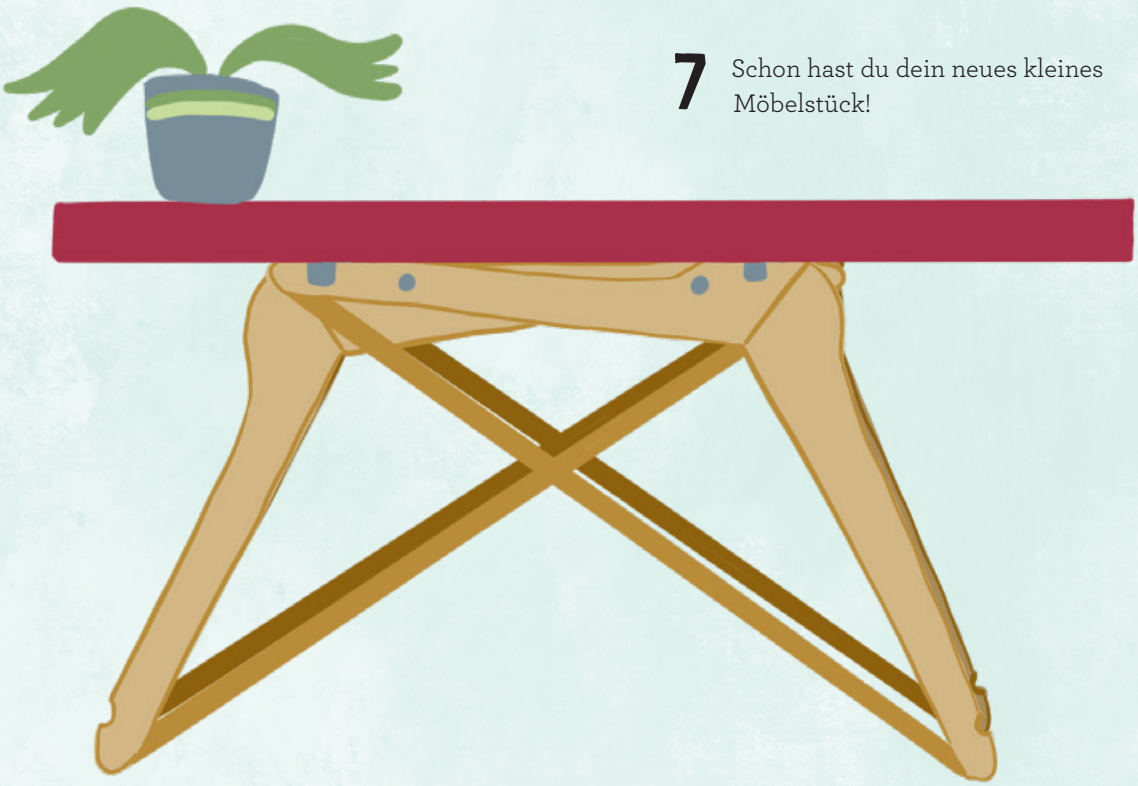


4 Danach positionierst du die Winkelverbinder an der Oberseite der Aufhänger. Nun markierst du diese, bohrst erneut Löcher und verschraubst die Winkel.

5 Wiederhole diese Schritte mit den beiden anderen Bügeln.

6 Lege deine Holzplatte auf den Boden und platziere beide Aufhängeschenkel dort, wo du sie befestigen möchtest. Auch hier kannst du markieren, ein Loch vorbohren und das Ganze mit Schrauben sichern.

7 Schon hast du dein neues kleines Möbelstück!



Chai Latte Sirup

DU BRAUCHST
(ERGIBT CA. 500 ML SIRUP):

- 400 ml Wasser
- 350 g Zucker
- 1 EL Nelken (ganz)
- 1 EL Kardamom (ganz)
- 3 Sternanis
- 2 Stangen Zimt

1 Bring das Wasser zum Kochen, gib den Zucker ins Wasser und koche alles, bis du eine sirupartige Flüssigkeit erhältst. Parallel röstest du die Gewürze in einer Pfanne, bis diese trocken sind und sich ihr Aroma entfaltet.

2 Jetzt gibst du die Gewürze ins Wasser und lässt alles für etwa 15 Minuten köcheln. Damit dein Sirup eine schöne goldbraune Farbe erhält, kannst du etwas Zimtpulver unter den warmen Sirup rühren. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Masse abkühlen lassen.

3 Nun musst du den Sirup nur noch durch ein Sieb abgießen und in eine Flasche abfüllen. Schon fertig! Übrigens: Die Haltbarkeit deines Sirups beträgt mindestens zwei Monate.

Einen Chai Latte, bitte!

So geht's: Schwarzen Tee in einem großen Glas aufbrühen und entsprechend ziehen lassen. Das Glas muss dabei nur zu ⅔ gefüllt sein. In der Zwischenzeit erwärmst du etwas Milch und schäumst diese auf. Den Teebeutel aus dem Wasser nehmen und ein bis zwei Esslöffel Sirup unter den Tee rühren. Danach gibst du den Milchschaum löffelweise auf den Tee.

Sachertorte

DU BRAUCHST

- 130 g Butter
- 125 g Zucker
- 200 g Bitterschokoladen-kuvertüre
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 50 g Kakao
- ¼ l Milch
- Aprikosenmarmelade

1 Rühre zunächst Butter, Zucker, die vier Eigelbe und eine Prise Salz schön schaumig. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und beides portionsweise der Tortenmasse hinzufügen.

2 Rühre den Kakao in die Milch ein und gieße die Kakaomilch dann ebenfalls hinzu.

3 Aus den vier Eiweißen schlägst du einen Eischnee und hebst diesen locker unter die Teigmasse.

4 Die Torte wird im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad für etwa 30 bis 35 Minuten gebacken. Anschließend nimmst du sie heraus und lässt sie in Ruhe abkühlen.

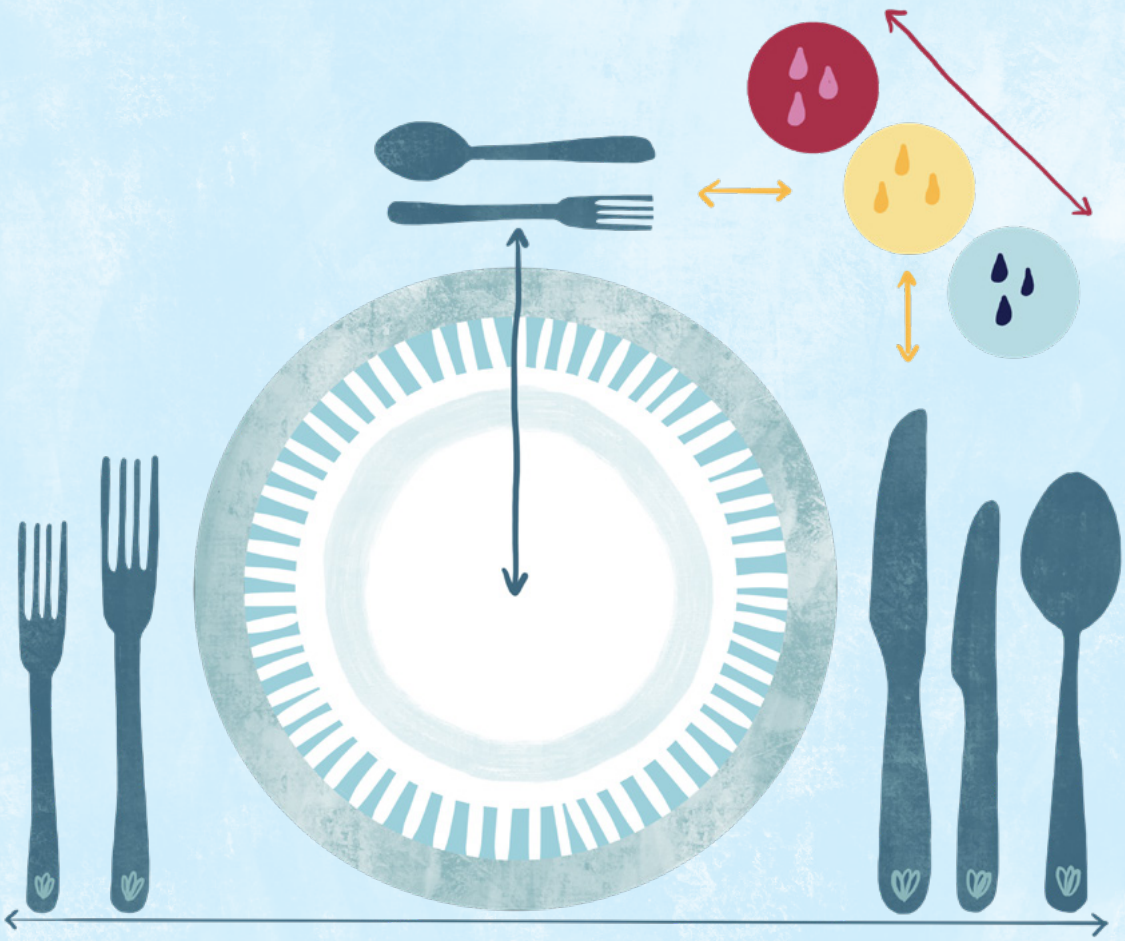
5 Nun wird der Tortenboden einmal in der Mitte durchgeschnitten. Eine Hälfte der Torte bestreichst du mit einer dünnen Schicht Aprikosenmarmelade. Die andere Hälfte setzt du im Anschluss darauf.

6 Zuletzt lässt du die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen und streichst die Torte damit ein.

7 Genieße deine perfekte Sachertorte!

Das perfekte Dinner

Die Einladungen zur schicken Dinnerparty sind schon lange versendet, deine Gäste haben zugesagt und ganz plötzlich fällt dir wieder ein, wie viele gesellschaftliche Stolperfallen sich nun vor dir befinden. Tja, gar nicht so einfach, so ein perfektes Dinner.

Den Tisch richtig decken

Einen Tisch zu decken ist zwar mit etlichen Regalien verbunden, aber du darfst auch gerne deine Gedecke justieren. Servierst du beispielsweise keine Suppe, sind Suppenlöffel und Co. überflüssig.