



**BOSCH**  
Technik fürs Leben

Traumhafte Rezepte mit innovativer Technik

# SIMPLY YUMMY

*Süße Sternstunden*

Zimtstern-Torte



**PerfectBake plus**

Der Backsensor weiß, wann Dein Gebäck perfekt ist!

## Das wird ein Fest!

Leckere Naschereien für die Advents- und Weihnachtszeit

**Tolle Neuigkeiten bei den innovativen Hausgeräten von Bosch**

Klein und fein: Besondere Plätzchen zum Verschenken

Glück kann man nicht kaufen. Aber backen.



MUM zum Selbermachen: mit dem Küchenmaschinen-Testsieger MUM 5 von Bosch

Mehr unter [www.mum-zum-selbermachen.de](http://www.mum-zum-selbermachen.de)



**TESTSIEGER**

Stiftung Warentest

test

**BEFRIEDIGEND (2,6)**

Bosch MUM58L20  
Im Test:  
8 Küchenmaschinen mit Schwenkarm von oben  
5x befriedigend  
1x ausreichend  
2x mangelhaft

Ausgabe 12/2018  
[www.test.de](http://www.test.de)

18PN07

# Himmlich backen wie ein Profi!



Liebe Leserin, lieber Leser,

wir freuen uns riesig auf die Winterzeit. Geht es Dir genauso? Es duftet nach selbst gebackenen Keksen, Kuchen und Stollen. Einfach zauberhaft. Ganz egal was bei Dir auf den Kaffeetisch kommt oder ob Du süße Geschenke für Deine Familie oder für Freunde zubereiten möchtest, unsere unkomplizierten und raffinierten Rezepte versüßen Dir und Deinen Liebsten die gemütlichen Nachmittage. Damit unsere Kreationen easy und super gelingen, verlassen wir uns auf die Hausgeräte der Serie 8 von Bosch – denn sie überzeugen mit Design und innovativer Sensortechnik. Was das Besondere daran ist und welche großartigen Neuigkeiten es gibt, liest Du auf den nächsten Seiten. Freu Dich auf tolle Inspirationen und leg am besten gleich los. Viel Spaß beim Entdecken, Backen und Genießen!

*Deine Simply Yummy-Redaktion*

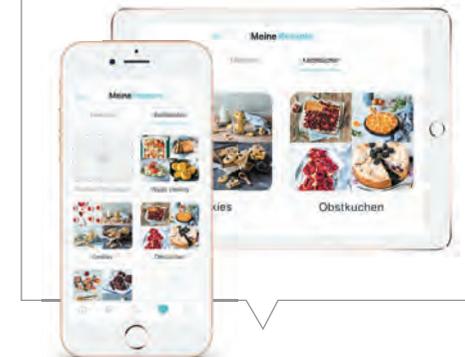


**EASY BAKING**

## Simply Yummy-App

Jetzt noch besser! Unsere kostenlose App „Simply Yummy“, die wir mit Robert Bosch Hausgeräte entwickelt haben, ist noch übersichtlicher und strukturierter. So findest Du schneller leckere Rezepte, ob süß oder herzhaft, legst Dir Dein Kochbuch an und kannst Deine individuelle Einkaufsliste erstellen. Natürlich findest Du weiterhin Step-by-step-Anleitungen sowie praktische Tipps und Infos. Deinen Backofen mit Home Connect kannst Du direkt aus der App steuern. Erhältlich im App Store sowie im Google Play Store.

Weitere Infos: [www.simply-yummy.de](http://www.simply-yummy.de)



Jetzt kostenlos herunterladen:

für iOS



Laden im App Store

für Android



JETZT BEI Google play

DIE GRATIS BACK-APP

## IMPRESSUM [WWW.SIMPLY-YUMMY.DE](http://WWW.SIMPLY-YUMMY.DE)

**Herausgeber:** Robert Bosch Hausgeräte GmbH | **Verlag:** falkemedia GmbH & Co. KG | **Verleger:** Kassian A. Goukassian  
**Chefredaktion/Projektleitung:** Christiane Maron | **Redaktion:** Stefanie Nickel | **Grafik:** Anne Wasserstrahl | **Bildbearbeitung:** Heike Reinke  
**Rezeptfotos:** Robert Bosch Hausgeräte GmbH/Anna Gieseler, Ira Leoni, Désirée Peikert | **Schlusslektorat:** Gabi Hagedorn  
**Produktionsmanagement/Druck:** Impress Media, [www.impress-media.de](http://www.impress-media.de)

# Extra fein gemacht

Pinienkern-Makronen



★ GUT  
ZU WISSEN

Eine Masse, viele  
Möglichkeiten: Die Makronen  
kannst Du statt mit Pinien-  
kernen ebenso mit Hasel-  
nüssen und den Kernen von  
Pistazien oder Mandeln  
zubereiten.

FOTOS: Ira Leoni (1); Robert Bosch Hausgeräte GmbH (1)

## PINIENKERN-MAKRONEN

Für 40 Stück | 25 Minuten Zubereitungszeit + 50 Minuten Backzeit

### ZUTATEN

- > 140 g Pinienkerne
- > 2 Eiweiß
- > 120 g Zucker
- > 1 Bio-Orange (Abrieb)
- > 100 g Zartbitterkuvertüre

1 Den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. 100 g Pinienkerne im Standmixer fein hacken.

2 Eiweiß in eine fettfreie Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührers sehr steif schlagen. Anschließend nach und nach den Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Baiser noch kurz weiterschlagen. Gehackte Pinienkerne mit der Orangenschale hinzufügen und vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben.

3 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Häufchen auf die Backbleche setzen. Die restlichen Pinienkerne sternförmig auf die Häufchen legen. Die Makronen im vorgeheizten Backofen nacheinander in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Die Makronen aus dem Backofen nehmen, mit

dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und vollständig auskühlen lassen. Erst dann vorsichtig vom Backpapier ablösen.

4 Die Zartbitterkuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Makronen mit der Unterseite hineintauchen. Kuvertüre am Rand abstreifen, auf einem Kuchengitter abtropfen und fest werden lassen. Die Makronen vom Gitter lösen. Luftdicht verpackt sind sie etwa 3 Wochen haltbar.

**TIPP** Damit die Makronen gelingen, ist es wichtig, dass der Eischnee die richtige Konsistenz hat. Wenn sich Spitzen bilden, die nicht mehr zu einer Masse zusammenfallen, ist er perfekt. Eine weitere Möglichkeit, die Festigkeit zu prüfen: Bleibt ein Messerschnitt im Eischnee sichtbar, ist ebenfalls die richtige Konsistenz erreicht.



### MUM Serie 2 – klein, aber oho!

Eischnee, Kuchen- oder Hefeteig sowie zarte Cremes gelingen mit der kompakten Küchenmaschine einfach perfekt. Dank ihrer Größe findet sie auch in der kleinsten Küche genug Platz. Mit dem 3D Planetary Mixing mischt sie Zutaten schnell und gründlich zusammen. Dadurch bleibt kein Teig am Rand der 3,8 Liter fassenden Rührschüssel haften. Das hochwertige Patisserie-Set mit Rührbesen, Schlagbesen und Kneithaken ist ideal für all Deine tollen Kreationen und lassen sie aussehen wie vom Konditor.



### PROFI-TIPP



# Süßer Liebling



Zimtstern-Torte

## ★ GUT ★ ZU WISSEN

Ein echter Hingucker: Damit der Stern aus Zimtzucker akkurat gelingt, nimm Dir am besten eine Sternschablone, einen großen oder mehrere kleine Sternausstecher zu Hilfe.

## ZUTATEN

- > 100 g Löffelbiskuits
- > 100 g Zartbitterschokolade
- > 40 g Butter
- > 250 ml Milch
- > 2 Zimtstangen
- > 3 Gewürznelken
- > 6 Blatt weiße Gelatine
- > 600 g Sahne
- > 150 g Puderzucker
- > 2 Granatäpfel
- > 125 ml Kirschsafft
- > 1 TL Speisestärke
- > 3 EL Zucker
- > 1 TL Zimt

## ZIMTSTERN-TORTE

Für 12 Stücke | 1 Stunde Zubereitungszeit + 4 Stunden Kühlzeit

1 Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerstoßen. Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Biskuitbrösel dazugeben und alles gut mischen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Die Schokomasse einfüllen und als Boden in die Form drücken.

2 Milch mit Zimt und Nelken in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten einkochen lassen. Gewürze entfernen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 400 g Sahne und 75 g Puderzucker zur Gewürzmilch geben und alles 4–5 Minuten köcheln lassen. Gelatine ausdrücken und in der Gewürzsahne unter Rühren auflösen. Die Masse ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

3 Die übrige Sahne steif schlagen und unter die gelierende Gewürzsahne heben. Die Creme in die Form füllen.

Form mit Frischhaltefolie zudecken und Torte mindestens 3 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

4 Für die Soße die Granatäpfel halbieren. 1 EL Kerne herauslösen, von den Häutchen befreien und beiseitestellen. Granatapfelhälften mit der Zitruspresse auspressen. 50 ml Kirschsafft mit der Stärke glatt rühren. Den übrigen Kirschsafft mit dem restlichen Puderzucker aufkochen, die angerührte Stärke unter Rühren dazugeben und köcheln, bis die Soße etwas andickt. Granatapfelsafft und die Kerne unterrühren. Soße abkühlen lassen und zugedeckt kalt stellen.

5 Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einem Messer am Rand der Form entlangfahren und diesen entfernen. Die Torte mithilfe einer Palette auf eine Platte setzen. Zucker und Zimt vermengen und damit einen Stern auf die Torte streuen. Den restlichen Zimtzucker und die Granatapfelsöße zur Torte reichen.



## Im XXL Format – für extra viel Platz & Frische

Ob ein Wocheneinkauf oder der Großeinkauf zu den Feiertagen: In der Kühl-Gefrier-Kombination mit dem Frischesystem VitaFresh plus im XXL-Format werden all Deine Lebensmittel optimal aufbewahrt. Das Gerät mit einer Breite von 70 cm hat viel Platz, damit Du alles übersichtlich und perfekt lagern kannst. Deine Lebensmittel halten sich länger frisch und sind optimal geschützt – ihr Geschmack und alle wichtigen Nährstoffe sowie Vitamine werden konserviert. Dank PerfectFit kannst Du das Gerät platzsparend ohne Seitenabstand direkt an die Wand oder Möbel stellen.



## PROFI-TIPP



★ GUT ★  
ZU WISSEN

*Damit Dir die Teigplatte beim Einrollen nicht zerbricht, sollte sie nicht länger als angegeben gebacken werden. Und rolle die Teigplatte unbedingt sofort heiß ein, solange sie elastisch ist.*

## GLÜHWEIN-NUSS-BISKUITROLLE

Für 12 Stücke | 45 Minuten Zubereitungszeit

### ZUTATEN

- > 250 g Hagebuttengelee oder Himbeerkonfitüre
- > 35 ml Rotwein
- > 2 Zimtstangen
- > 3 Sternanis
- > 3 Gewürznelken
- > 3 Eier
- > 150 g Zucker zzgl. etwas zum Bestreuen
- > 100 g gemahlene Haselnüsse
- > 15 g Speisestärke
- > 2 TL Backpulver
- > 1 Prise Salz
- > 100 g Sahne
- > 1 Pck. Sahnefestiger
- > 60 g gehackte Haselnüsse
- > 30 g Zartbitterkuvertüre

**1** Hagebuttengelee und Rotwein in einem Topf verrühren. Die Mischung aufkochen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Zimtstangen, Sternanis und Nelken hinzufügen und alles weitere 10 Minuten einkochen. Dann die Gewürze herausnehmen und die Mischung abkühlen lassen.

**2** Den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eier und Zucker in einer Rührschüssel einige Minuten schaumig schlagen. Haselnüsse, Stärke, Backpulver und Salz mischen, vorsichtig unter die Eimasse heben.

**3** Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verstreichen und auf der unteren Schiene im vorgeheizten Backofen 9–11 Minuten backen. Inzwischen ein Stück Backpapier oder ein Küchentuch

auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit etwas Zucker bestreuen. Biskuitplatte sofort nach dem Backen darauf stürzen.

**4** Backpapier vorsichtig abziehen und Biskuitplatte behutsam von der kurzen Seite her einrollen. Auskühlen lassen. Die Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und 50 g der gehackten Haselnüsse vorsichtig unterheben.

**5** Biskuitplatte entrollen. Mit Geleemischung bestreichen. Sahnecreme darauf verteilen. Biskuitplatte mithilfe des Backpapiers oder Tuchs von der kürzeren Seite her eng einrollen.

**6** Die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Biskuitrolle mit der Kuvertüre garnieren und mit den übrigen gehackten Haselnüssen bestreut servieren.

**DER KOCHPROFI** Glühweingelee, Risotto oder Steak – damit jedes Gericht gelingt und dazu noch wenig Arbeit macht, ist ein modernes Kochfeld die beste Wahl. Mit dem Induktionskochfeld von Bosch mit integriertem Dunstabzug gelingt dank der innovativen Sensortechnologie wirklich alles. Der Kochsensor PerfectCook und der Bratsensor PerfectFry sorgen dafür, dass Glühweingelee, Risotto und Steak auf den Punkt zubereitet werden können. Denn wie von Zauberhand regulieren die innovativen Sensoren den Garvorgang, kontrollieren und halten die Temperatur und verhindern ein Überkochen oder Anbrennen. Der Dunstabzug mit PerfectAir steuert zudem automatisch die passende Abzugsleistung und entfernt den Dunst dort, wo er entsteht. Flächenbündig im Kochfeld eingebaut, ist er nicht nur chic, sondern lässt genügend Platz für Töpfe und Pfannen.

► Weitere Informationen unter [accentline.de](https://www.accentline.de)



**MAXIMAL FLEXIBEL**  
Die Kochfelder in 70 cm und 80 cm Breite bieten für 60er- und 70er-Unterschränke die passende Einbaulösung

FOTOS: Ira Leoni (1); Robert Bosch Hausgeräte GmbH (2)



Perfekt kochen  
**ohne Kompromisse**

Mini-Elisen-  
Lebkuchen



FOTOS: Anna Gieseler (1); Robert Bosch Hausgeräte GmbH (1)

★ GUT  
ZU WISSEN

Lebkuchen schmecken am besten, wenn sie etwas durchziehen. Gib ihnen dafür mindestens 1 Woche Zeit. Kekse in gut schließenden Dosen mit Backpapier dazwischen aufbewahren.

Kleine Klassiker

## MINI-ELISEN-LEBKUCHEN

Für 50 Stück | 1 Stunde Zubereitungszeit + 8 Stunden Kühlzeit

### ZUTATEN

- > 250 g Haselnusskerne
- > 250 g Mandeln
- > 50 g Zitronat
- > 50 g Orangeat
- > 1 Bio-Orange (Abrieb)
- > 6 Eier
- > 150 g brauner Zucker
- > 1 Prise Salz
- > 30 g Honig
- > 2 TL Zimt
- > 2 TL Lebkuchengewürz
- > 1 Msp. Backpulver
- > 50 kleine Oblaten
- > 400 g Zartbitterschokolade
- > 130 g Puderzucker
- > 1/2 Zitrone (Saft)

1 Haselnusskerne und Mandeln im Standmixer in 2 Portionen fein mahlen. Zitronat und Orangeat fein hacken, mit Orangenabrieb vermischen.

2 Eier, braunen Zucker sowie Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Gemahlene Nüsse und Kerne, Zitronat-Orangeat-Mix, Honig, Gewürze sowie Backpulver hinzufügen und unterrühren. Den Teig zugedeckt mindestens 8 Stunden bzw. über Nacht kalt stellen.

3 Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig mithilfe eines Esslöffels kuppelförmig auf die Oblaten streichen. Diese auf die Bleche verteilen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen

backen. Die Lebkuchen sollten auf Fingerdruck leicht nachgeben und noch etwas feucht sein.

4 Die Zartbitterschokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Die Lebkuchen mit Puderzuckerguss oder Schokolade bestreichen. Schokoladenglasur nach Belieben mit etwas Puderzuckerguss verzieren. Puderzuckerglasur nach Belieben mit Streuseln garnieren. Lebkuchen auskühlen und Glasuren fest werden lassen.

**TIPP** Orangeat und Zitronat sind kandierte Fruchtschalen. Stattdessen kannst Du auch kandierte Früchte wie Ananas oder Mango verwenden.



### 4D Heißluft – für Vielbäcker

Ob Kekse für die ganze Familie oder zum Verschenken für Freunde – mit der Heißluft des Sensor-Backofens der Serie 8 von Bosch kannst Du Deine Kreationen in großer Menge zubereiten. Backe sie einfach auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig, also auf Einschubleiste eins bis vier (Leiste fünf ist nur zum Grillen). Denn der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers gleichmäßig im gesamten Garraum und liefert dadurch beste Backergebnisse auf allen vier Einschubhöhen. So sparst Du nicht nur viel Zeit, sondern außerdem auch noch Energie.



### PROFI-TIPP



★ GUT ★  
ZU WISSEN

*Glühwein gibt den Schnitten den besonderen weihnachtlichen Geschmack. Wenn Du statt des Weins Traubensaft oder Fruchtpunsch verwendest, schmecken die Schnitten auch Kindern.*

## GLÜHWEINSCHNITTEN

Für 24 Stück | 45 Minuten Zubereitungszeit

### ZUTATEN

- > 250 g weiche Butter zzgl. etwas Butter für die Form
- > 150 g Zartbitterschokolade
- > 250 g Mehl
- > 2 TL Backpulver
- > 125 g Zucker
- > 1 Pck. Vanillezucker
- > 4 Eier
- > 175 ml Glühwein
- > 200 g Puderzucker
- > Pistazienkerne, kandierte oder getrocknete Blüten zum Bestreuen

1 Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Backform (32 x 24 cm) einfetten.

2 Für den Teig die Schokolade grob hacken. Mehl mit Backpulver mischen. Butter mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. Die Eier nacheinander einrühren. Dann 125 ml Glühwein und Mehlmix unterrühren und die Schokolade unterheben.

3 Teig in die Form füllen und im heißen Backofen ca. 20 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Fürs Topping restlichen Glühwein (50 ml) mit Puderzucker zu einem dickflüssigen Guss verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Kuchen nach Belieben mit Pistazienkernen und Blüten bestreuen. In Stücke schneiden.

### GLÜHWEIN – SO GEHT'S

*Zunächst 3 Kardamomkapseln andrücken, mit 10 Gewürznelken, 2 Stangen Zimt und 70 g Zucker in einen Topf geben. Schale von 1 Bio-Orange abreiben, hinzufügen. Orange auspressen und den Saft in den Topf gießen. Alle Zutaten mit 750 ml Rotwein auffüllen und langsam erwärmen. Sobald der Wein an der Oberfläche einen leichten Schaum bildet, den Glühwein mit geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde bei geringer Hitze ziehen lassen. Heißen Glühwein durch ein feines Sieb gießen, in Tassen füllen und servieren.*

## Experte mit Köpfchen

**WIE EIN PROFI** Herrlich saftige Kuchen und knusprige, zarte Braten: Der Sensor-Backofen mit künstlicher Intelligenz macht sich die gesammelten Erfahrungen von Tausenden Bäckern und Köchen weltweit zunutze und weiß deshalb genau, wann Dein Kuchen oder Dein Braten fertig ist. Der PerfectBake plus Backsensor misst permanent den Feuchtigkeitsgehalt im Backofen und passt den Backvorgang mit Heizart, Temperatur und Dauer automatisch an. Auch ein Braten braucht Erfahrung. Das Braten-thermometer PerfectRoast plus weiß mithilfe seiner drei Sensoren, wann genau die passende Kerntemperatur im Fleisch erreicht und Dein Braten auf den Punkt perfekt ist – nicht zu trocken, sondern supersaftig und kross. Du kannst Deine Zeit optimal planen und bekommst ganz einfach perfekte Brat- und Backergebnisse.

► Weitere Informationen unter [accentline.de/backen](https://www.accentline.de/backen)

**GENAUE ZEITANGABE**  
*Wann ist der Kuchen fertig?  
Die Backzeit findest Du hier:*



FOTOS: Désirée Peikert (1); Robert Bosch Hausgeräte GmbH (2)



Besonders  
saftig

★ GUT  
ZU WISSEN

Quark-Öl (Butter)-Teig  
ist eine schnelle Alternative  
zu Hefeteig. Du musst ihn nicht  
gehen lassen. Wichtig: Den  
fertigen Teig sofort backen und  
nicht stehen lassen. So wird  
er saftig und locker.

## QUARKSTOLLEN

Für 20 Scheiben | 8 Stunden Ziehzeit + 25 Minuten Zubereitungszeit + ca. 55 Minuten Backzeit

### ZUTATEN

- > 150 g Rosinen
- > 2 1/2 EL Rum
- > 1/2 Bio-Zitrone
- > 30 g Zitronat
- > 400 g Mehl zzgl. etwas Mehl zum Arbeiten
- > 150 g gemahlene Mandeln
- > 1 Pck. Backpulver
- > 1 Prise Salz
- > 200 g Speisequark
- > 1 Ei
- > 175 g Zucker
- > 1 Pck. Vanillezucker
- > 250 g weiche Butter
- > 100 g Puderzucker

1 Rosinen mit Rum in einer Schüssel vermischen, zugedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

2 Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und Schale abreiben. Zitronat sehr fein hacken. Das Mehl mit Mandeln, Backpulver und Salz vermischen.

3 Quark mit Ei, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel gleichmäßig verrühren. Die Mehlmischung, Zitronat, Zitronenschale und 175 g Butter dazugeben und alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Die Rosinen vorsichtig unterkneten.

4 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer

bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, dann zu einem Stollen formen. Dafür den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Die lange Seite zu 3/4 umklappen, sodass eine dicke und eine dünne Seite entsteht. Mit einem Nudelholz die Kante bzw. den Übergang etwas flach drücken. Stollen auf das Backblech setzen und im heißen Backofen 55–70 Minuten backen.

5 Die übrige Butter (75 g) zerlassen. Den Stollen aus dem Ofen nehmen und sofort damit einpinseln. Dann mit Puderzucker bestäuben. Den Vorgang am besten wiederholen.

**TIPP** Den Stollen mindestens 1 Woche durchziehen lassen, damit sich die Aromen voll entfalten können.

### PROFI-TIPP

#### Dampfstoß-Funktion – heiße Luft

Mit dem Sensor-Backofen der Serie 8 mit Dampfstoß gelingen Deine Stollen und Hefekuchen immer perfekt. Dank des Dampfes, der von Zeit zu Zeit automatisch zugeführt wird – egal ob Du bei Heißluft oder Ober-/Unterhitze backst –, werden Deine Gebäcke innen besonders fluffig und saftig, während sie von außen eine schöne Kruste bekommen.



FOTOS: Désirée Peikert (1); Robert Bosch Hausgeräte GmbH (2)

## Kochen & backen wie ein Profi



NEU

**Es gibt viel zu entdecken:** Sally backt und kocht begeistert mit den Hausgeräten von Bosch. Auf dem Bosch home YouTube-Kanal zeigt sie Dir, wie einfach Du die Produktneheiten 2020/21 bedienen. Du Deine Gerichte am besten zubereiten oder wie Du mit ihnen den Alltag relaxter gestalten kannst. Neugierig, was das Besondere z. B. am Geschirrspüler mit PerfectDry oder dem integrierten Glas-Dunstabzug ist? Dann schau schnell vorbei!

► Sally stellt Dir hier einige der Bosch-Produkte vor: [www.youtube.com/user/boschhomedeu](https://www.youtube.com/user/boschhomedeu)



**BOSCH**

Technik fürs Leben

# Was gibt es Besseres als Omas Kuchen?

Ein Kuchen, gebacken mit der Erfahrung von tausenden Omas weltweit. Der neue Serie 8 Sensor-Backofen mit künstlicher Intelligenz und PerfectBake plus erledigt jetzt den gesamten Backvorgang für Sie. Er sagt Ihnen jetzt auch, in wie vielen Minuten Ihr Kuchen fertig ist. Mehr bei Ihrem accent line Händler oder auf [www.accentline.de/backen](http://www.accentline.de/backen)



Q8ABEA3520