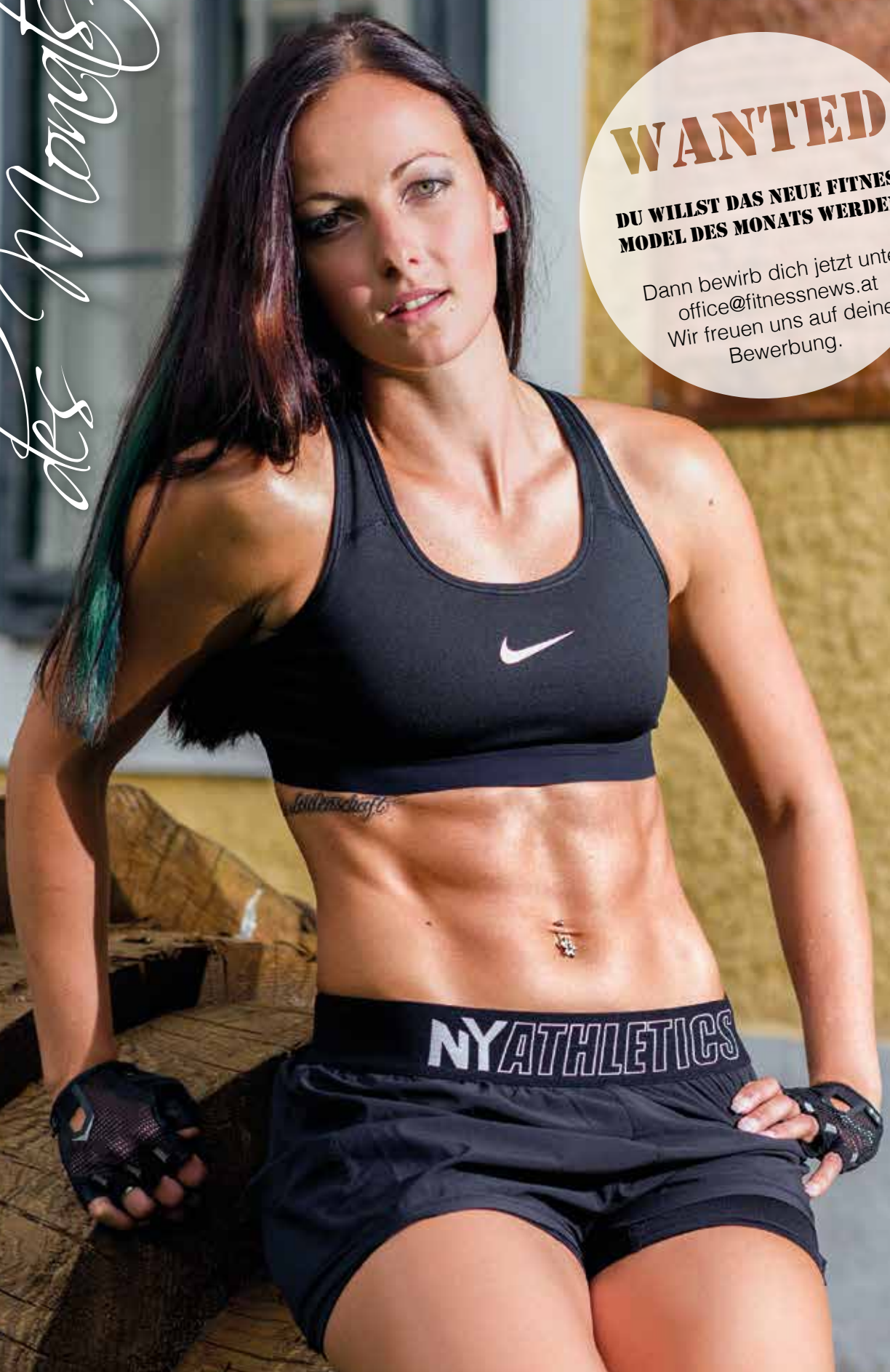


FITNESSMODEL[®] des Monats



WANTED

**DU WILLST DAS NEUE FITNESS
MODEL DES MONATS WERDEN?**

Dann bewirb dich jetzt unter
office@fitnessnews.at
Wir freuen uns auf deine
Bewerbung.

MODEL: CARINA FEICHTINGER FOTO: GÜNTER HOFSTÄDTER

More than Just BBQ

TomYang zur Vorweihnachtszeit.

BUCHTIPP

mit vielen
köstlichen
Rezepten

TomYang BBQ hat mit der Herausgabe des neuen Kochbuchs, das Grillen und Kochen noch attraktiver gemacht. Das umfangreiche Kochbuch beinhaltet neben zahlreichen Rezepten auch anregende Kochvideos und nützliche Einkaufslisten. Zudem beinhaltet es wertvolle Tipps und Hintergrundinformationen rund um den TomYang BBQ. Lassen Sie sich von den vielen kreativen und

köstlichen Rezepten, auf gesunde Weise, zum Genießen verleiten. Passend zur Vorweihnachtszeit hat TomYang BBQ ein Rezept für Sie ausgewählt. Ein einzigartiger Punsch, zubereitet mit dem TomYang BBQ Grill. Es ist so einfach mit dem TomYang auch klassische Gerichte oder traditionelle Getränke auf eine ganz spezielle Art zuzubereiten. Probieren Sie selbst.



Flambierter TomYang Punsch mit Karamell

Zubereitungszeit:

10 Minuten

Zutaten:

½ Liter Wasser
3–4 Teebeutel Winterzauber (andere Früchteteesorten nach Belieben)
5 Gewürznelken
2 Stangen Zimt
5 EL Zucker
¼ Liter Orangensaft
¼ Liter Weißwein
Rum
1 Apfel
1 Orange
200 g Heidelbeeren
200 g Himbeeren

ZUBEREITUNG

Den TomYang Ring mit ½ Liter Wasser befüllen und auf Stufe 2 stellen. Kurz warten bis das Wasser heiß wird. Anschließend Teebeutel, Nelken und Zimt dazugeben. 5 EL Zucker in der Mitte der Grillfläche aufhäufen und karamellisieren lassen. Mit einer Holzzange den karamellisierten Zucker nach unten in den Punsch streichen. Etwas von dem Orangensaft und dem Weißwein über die Grillfläche gießen. Die Früchte kommen nun auf die Grillfläche und werden mit einem Schuss Rum übergossen. Die Früch-

te können nun flambiert werden. Bitte seien Sie dabei achtsam! Den Rest vom Orangensaft und Wein zum Punsch dazugeben und genießen!

