

Bad Vöslau liegt ca. 35 km südlich von Wien im Wienerwald und ist eine Kurstadt mit Thermalquellen aus der Römerzeit. Sogar Kaiserin Elisabeth soll 1894 eine Erfrischung in Bad Vöslau zu sich genommen haben.

The Living Room

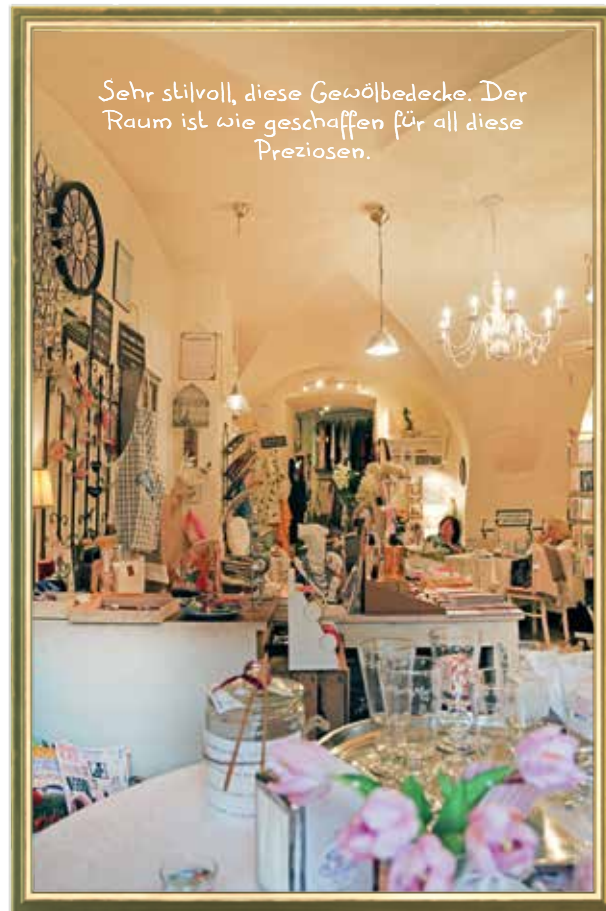
BAD VÖSLAU
ÖSTERREICH



Sandra & Alexandra

Eines Montag Morgens im September betraten Rob und ich The Living Room. Dieser gemütliche Laden ist schon seit fünf Jahren Bad Vöslaus „Wohnzimmer“. Die Sachen, die dort verkauft werden, lassen meine Seele lächeln: Mode, kleine Shabby-Chic-Möbel, Teespezialitäten, Gartenzubehör, Schilder mit witzigen Sprüchen, Lampen, Seifen und Cremes, Tischdecken und auch Nostalgisches aus Großmutter's Zeit.

Eigentümerin Alexandra lud uns auf eine Tasse Kaffee ein und berichtete von der steilen Karriere des Living Room. Sie ist stolz darauf und das zu Recht, denn das Ambiente hier ist einfach einzigartig. Ich danke dir, Alexandra, bis bald!



Sehr stilvoll, diese Gewölbedecke. Der Raum ist wie geschaffen für all diese Preziosen.



In The Livingroom kan je genieten van een ontbijtje of een high-tea met zelfgemaakte scones, terwijl je ondertussen een nieuw kledingstuk aanpast of iets moois voor in huis uitzoekt.



Schauen Sie doch einfach mal vorbei

Kommen Sie und besuchen Sie uns

WE DO NOT HAVE WIFI
TALK TO EACH OTHER!

CAN'T HELP IT, I AM
BORN TO SHOP

TIME flies
- but you are the PILOT



Home made cookies

Sie brauchen:
- Backblech - Backpapier - Mörser - Schüssel

- Zutaten:
- 100 g Erdnussbutter
 - 30 g Mandelmehl
 - 40 g Agavensirup
 - 60 g Haferflocken
 - 1 EL Kokosraspel
 - 1 EL Kakao-Nibs
 - Ein paar Walnüsse
 - 1 EL Reismilch

Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175° C vorheizen. Die Walnüsse im Mörser zerkleinern. Alle Zutaten in die Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Reismilch dazugeben. Aus dem Teig Kügelchen formen und zwischen den Händen flach drücken. Auf die Arbeitsplatte legen und mit dem Stempel HOME MADE versehen. Die Cookies auf das Backblech legen und etwa 10 Minuten im Ofen backen. Wenn sie noch nicht goldbraun sind, dürfen sie noch ein wenig länger drin bleiben.



Diesen netten HOME MADE Stempel habe ich in Alexandras Laden gekauft.

Weitere Informationen finden Sie auf Seite 122.