

# Media Kit / Kooperationen



# Allgemeines über SweetSoulFood

Mein Name ist Aniko und seit Mai 2013 gibt es meinen Blog “**SweetSoulFood – Süßes ist meine Leidenschaft**”. Hier dreht sich alles um Süßspeisen. Hauptsächlich veröffentliche ich meine eigenen Rezepte, aber hin und wieder gibt es auch Produkttests. Im Jänner 2014 habe ich beschlossen meine Lebensgewohnheiten zu verändern und dadurch habe ich meinen Blog auf einen veganen Backblog umgestellt. Meine Beiträge sind deutschsprachig.

Ich stehe Ihnen sehr gerne für Produkttests und Kooperationen zur Verfügung. Allerdings behalte ich mir selbst vor, welche Inhalte ich vorstelle und wie ich sie vorstelle. Gerne kann dies vorab besprochen und abgestimmt werden. Kooperationsanfragen, Einladungen zu Events, etc. können Sie mir gerne an [contact@sweetsoulfood.at](mailto:contact@sweetsoulfood.at) senden.

Zu diesem Blog gibt es folgende Social Media Accounts: [Facebook](#), [Instagram](#), [Pinterest](#) und [Bloglovin'](#).



# Wissenswertes & Zahlen

Die meisten Zugriffe kommen aus folgenden Ländern:

1. Deutschland
2. Österreich
3. Schweiz
4. USA
5. Liechtenstein

**Statistik (Stand von 24. Oktober 2018)**

Seitenaufrufe gesamt: 15.455

Seitenaufrufe pro Tag: 30-200

Follower auf sweetsoulfood.at: 77+

Follower auf Bloglovin': 14+

Follower auf Instagram: 502+

Follower auf Facebook: 479+

Follower auf Pinterest: 10+

# Bisherige Kooperationen

- Sugarfree Savory  
Produkttest: <https://www.sweetsoulfood.at/?p=2543>
- Aiolos – faires Olivenöl  
*Ja, ich backe auch manchmal mit Olivenöl*  
<https://aiolos.at/olivenoel/#friends>

# Teilnahme an Wettbewerben

- **Austria Foodblog Award (2018)**  
Shortlistplatzierung – Kategorie Paradeiserchallenge
- **Austria Foodblog Award (2017)**
- **Bake my Cake Award – iamfemme.at (2017)**  
Top 50 Publikumsvoting  
roh-veganer Cheesecake mit Birnen und salzigem Dattelkaramell
- **Bake my Cake Award – iamfemme.at (2016)**  
Publikumsvoting  
Lebkuchenbrownie mit Cheesecake-Topping
- **Tante Fanny Erntedank Blogger-Gewinnspiel (2015)**  
Minikürbisstrudel – unter den 10 Gewinnerrezepten
- **Backe, backe Kuchen – Palais Coburg (2013)**  
Eclair mit Lavendelcreme

# Veröffentlichungen

- COOKING Blog der Woche (9.6.2017)

www.sweetsoulfood.at



**BLOGGER der Woche**  
LESER KÜCHE

Die besten Blogs der COOKING-Leser

## sweetsoulfood.at

Ausgefallene Köstlichkeiten und dazu noch vegan: Bloggerin Aniko steht auf Herausforderungen und das kann sich sehen lassen!

**V**egan backen? Mit Anikos (31) bunten Rezepten kein Problem! Die leidenschaftliche Köchin backt für ihr Leben gern, denn das ist der Ausgleich zum stressigen Alltag im Büro. Und was kann man alles auf ihrem Blog entdecken? Von Cashew-Bananen-Cupcakes bis hin zu Kuchenpralinen im Raffaelo-Style - wenn man sich das durchliest, bekommt man Hunger auf mehr!

**SÜSSE SÜNDE.** Die vegane Birnen-Schokoladentorte ist für jede Naschkatze ein Highlight.

**Zutaten**  
200 g vegane Butterkekse  
5 EL pflanzl. Butter  
Prise Salz (z. B. Fleur de Sel)  
100 g Schokolade (75%)  
½ kg Birnen (entkernt)  
Agar Agar (10 g bzw. nach Anleitung), etwas Zucker  
Schale von Zitrone  
Saft von ½ Zitrone  
400 g Seidentofu  
300 g Schokolade  
Agavendicksaft nach Bedarf  
30 g Butter, 8 EL Zucker  
ca. 5 EL Wasser  
Sojaobers, 2 Birnen  
Schokolade

**Zubereitung**  
**1.** Eine Form (ca. 24 cm Durchmesser) vorbereiten und den Boden mit Backpapier auslegen. Schicht 1: Die Kekse gut zerbröseln. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln vermengen. Die Masse in die Form als Boden drücken und in den Gefrierschrank geben.  
**2.** Schicht 2: Die Schokolade schmelzen und eine Schicht auf den Keksboden streichen. Danach wieder kalt stellen.  
**3.** Schicht 3: Birnen pürieren. Zitronenschale und Saft dazugeben und mit dem Agar Agar aufkochen lassen. Sollten die Birnen nicht süß genug sein, mit etwas Agavendicksaft nachsüßen. Auskühlen lassen und auf dem Boden verteilen und wieder in den Gefrierschrank geben.  
**4.** Schicht 4: Den Seidentofu mit dem Pflasterstab glatt rühren. Die Schokolade schmelzen. Danach gut vermengen. Auf dem Birnengelee verteilen und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.  
**5.** Schicht 5: Für die Deko die Birnen schälen und in Spalten schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und den Zucker dazugeben. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, das Wasser zugeben und alles gut aufkochen lassen. Danach die Birnenspalten mitkochen, bis sie weich sind und aus der Flüssigkeit geben. Danach das Sojaobers hinzugeben und zu einer dickflüssigen Sauce einkochen lassen. Die Karamellsauce auf der Schokomousse-Schicht verteilen und mit den Birnenspalten dekorieren.

**Steckbrief**  
Name  
Aniko Scheed  
Inspiration für meine Postings ...  
finde ich, wenn ich mit offenen Augen durch den Tag gehe  
Mein Vorbild ist ...  
meine Oma. Von ihr habe ich die Liebe für das Kochen und Backen weitergegeben bekommen  
Zu jedem Essen gehören  
frisches Gemüse und viele Gewürze  
www.sweetsoulfood.at

**Birnen-Schokomousse-Torte**

**Bewerben Sie sich auf WIRKOCHEN.at** BLOGGER AUFGEPASST! Bewerben Sie sich mit Ihrem Lieblingsrezept und dem Stichwort „Blogger“ unter [cooking@oe24.at](mailto:cooking@oe24.at) oder [wirkoehen.at](http://wirkoehen.at)

45

- Alpenwelt Magazin (06/2017)

## Sommerdrink mit Erdbeersirup und Basilikum



### Genussvolle Erfrischung: Sommergetränke selber machen!

VON ALPENWELT ONLINE TEAM AM 27. JUNI 2017

KULINARISCH, SELBSTGEMACHT, TIPPES & TRICKS

**Sommer, Sonne, Durst!** Was gibt es schöneres, als sich bei Sonnenschein mit einem leckeren Getränk eine kleine Abkühlung zu verschaffen? Deswegen haben wir Food-Blogger nach ihren erfrischendsten Getränkerezepten gefragt und diese für Dich zusammengestellt. Wie wäre es mit einer prickelnden Ingwerschorle, einem selbstgemachten Himbeer-Eistee – oder doch lieber einem eiskalten Frozen-Yogurt-Smoothie?

★★★★★  
5.00/5 (100.00%) 3  
votes

Wir haben alles, was Du für eine genussvolle Erfrischung brauchst. Und das Beste: die Rezepte sind ganz einfach zu Hause nachzumachen. Egal, ob Du es dir auf Deinem Balkon gemütlich machst oder Deine Freunde zur Sommerparty einlädst – Mit unserer Auswahl an erfrischenden Sommerdrinks steht den heißen Tagen nichts mehr entgegen. Und wer nach der Feier noch heimfahren muss.. Kein Problem! Die Drinks sind alle alkoholfrei. Also, ab in die Sonne und – genießen! ✨

### Heute auf der Alpenwelt-Getränkemkarte:

- Sommerdrink mit Erdbeersirup und Basilikum
- Frozen-Yogurt-Smoothie
- Himbeer-Eistee
- Kurkuma Latte
- Spritziger Minz-Apfel-Drink
- Hanf-Banane-Himbeer-Reigen
- Erdbeer-Limonade mit Zitronenmelisse
- Marillen-Smoothie
- Cold-Iced-Coffee-Smoothie
- Ingwerschorle



- [Ottoversand.at](https://www.ottoversand.at), Blog Otto Magazin (11/2016)

<https://www.ottoversand.at/magazin/culture/7-ausgefallene-kekse-rezepte/>

#### # 4 Maroni-Nougat-Türmchen



Wenn es auf den Straßen nach Maroni duftet, ist es ein sicheres Zeichen, dass die kalte Jahreszeit naht und somit auch die Vorweihnachtszeit. Erst vor Kurzem konnte ich mich mit Maroni in Süßspeisen anfreunden und jetzt bekomme ich nicht mehr genug davon. So ist die Idee für dieses etwas andere Weihnachtskekse Rezept entstanden. Gemeinsam mit einer Schicht Nougat und feinem Lebkuchenaroma entstehen diese kleinen unwiderstehlichen Türmchen. Ein bisschen Zeit sollte man sich dafür einplanen, aber wenn nebenbei die richtige Musik läuft und man sich einen schönen Tee bereitstellt, machen sich diese Türmchen fast von alleine.

Lust bekommen auf die Türmchen? [Hier geht's zum Rezept.](#)

#### ÜBER DIE BLOGGERIN:



Ich bin Aniko und vor ca. 3 Jahren habe ich [SweetSoulFood](#) als meine persönliche Rezeptsammlung gestartet, damit ich meine Rezepte nicht vergesse. Vor einiger Zeit hat sich meine Ernährung geändert und somit gibt es inzwischen größtenteils Rezepte für vegane Leckereien bei mir zu finden. Meine Kreationen reichen von einfachen bis zu verspielten Süßigkeiten. Am meisten Spaß habe ich dabei mit unterschiedlichen Lebensmitteln zu experimentieren. SweetSoulFood ist lebenslustig, kreativ und ein bisschen überdreht.



# Referenzen



## Nektarinen-Paradeiser- & Himbeer-Paradeiser-Crumble

Kategorie "BILLA Paradeiser Challenge"



Blog: [SweetSoulFood](#)  
Rezept: [Nektarinen-Paradeiser- & Himbeer-Paradeiser-Crumble](#)  
Aniko

[f AUF FACEBOOK  
BESUCHEN](#)  
[@ AUF INSTAGRAM  
BESUCHEN](#)

Austria Food Blog Award 2018 - Paradeiserchallenge



Aniko | SweetSoulFood  
🏠 📷 📌

roh-vegane(r) Cheesecake mit Birnen und salzigem Dattelkaramell



Bake my Cake Award 2017



Lebkuchenbrownie mit Cheesecake-Topping



Bake my Cake Award 2016



Backe, backe Kuchen 2013



Tante Fanny Erntedank Blogger-Gewinnspiel 2015

# Copyright

Der Inhalt der Website ist urheberrechtlich geschützt. Die Informationen sind nur für die persönliche Verwendung bestimmt. Jede weitergehende Nutzung insbesondere die Speicherung in Datenbanken, Vervielfältigung und jede Form von gewerblicher Nutzung sowie die Weitergabe an Dritte – auch in Teilen oder in überarbeiteter Form – ohne Zustimmung des Website-Inhabers ist untersagt.

Jede Einbindung einzelner Seiten meines Angebotes in fremde Frames ist zu unterlassen, ebenso das zur Verfügung stellen des RSS-Feeds auf fremden Seiten.

Alle verwendeten Bilder, Texte und Ideen werden mit ihrer Quelle angeführt oder die Rechte liegen bei mir.

Die Verwendung meiner selbstgemachten Fotos auf der Website für private oder kommerzielle Nutzung ist strengstens untersagt!