

# The Lich King's Ice Cream Citadel – Games Com Festival 2017

Letztes Wochenende war die Gamescom 2017. Und natürlich war ich auch vor Ort! ^-^

Die Gamescom ist die einzige Messe, welche ich im Jahr privat besuche. Also ohne Stand, ohne Bücher einfach nur Spaß haben. Eigentlich zocke ich schon seit ich

8 Jahre alt war, damals mit Super Nintendo den Papa für sich gekauft hatte.. naja am Ende hatte er nichts davon und ein neues Gamergirl war geboren. Neben Anime, Manga und Japan ist das meine große Leidenschaft. Und es schließt sich nicht mal aus. Also müssen auch die neuen Trends erkundschaftet werden oder einfach nur eine menge Loot von der Messe mit nach Hause geschleppt werden.

Meine Cosplaypläne für die GC 2017 haben übrigens nicht lange gehalten. Als Black Lady im Yukate angekommen, 2 Stunden später den Blizzard Shop entdeckt, kräftig eingekauft und direkt umgezogen. □ Das Ergebnis waren ein Sylvanas Kleid, eine D.va Bomberjacke in rosa mit Hasen <3 <3 <3 und eine Overwatch Cap. Geblieben von meinem Cosplay sind am Ende nur der schwarze Mond auf der Stirn und die rosa Augenbrauen. XD

Nachdem ich also fast einen Tag in der Blizzardhalle verbracht hatte bin ich dann auf zum GC City Festival. Denn dort sollte es passend zum neuen Hearthstone Add on einen Arthas Food Truck geben. Mehr war vorher schlecht rauszufinden, also wo genau. Das hieß wir mussten uns auf die Suche machen. Glücklicherweise hatten wir genau dort geparkt wo auch der Truck war. Aber eine genauere Beschreibung wo der Truck steht wäre schön gewesen!



Dort angekommen waren erstaunlicherweise sehr wenige Fans und das obwohl es dort UMSONST Eis so viel man möchte gab! Vielleicht lag das auch an der schlechten Wegbeschreibung, bzw. der nicht vorhandenen. Neben dem Eistruck mit Chilllounge gabe es einen Fotopoint wo man sich selbst als Hearthstonekarte knipsen konnte, einen Stand wo man das Spiel testen konnte und the Lich King himself!



Ein super guter Arthas Cosplayer lief vor Ort rum! Direkt mal ein Foto geschossen und gefangirlt. XD Eine weitere Mitarbeiterin war als Blutelfe verkleidet und sie war so nett! Nach einem ganzen Tag dort stehen und bestimmt der 1 Mio. mal

die Frag: Was ist das hier? Ist das umsonst? (Zumindestens wurden wir das von Leuten schon gefragt, als wir in der kurzen Schlange für das Eis anstanden) war sie total nett, freundlich und gut drauf! Mir ist sowas immer total wichtig, weil man sowieso schon überall angepampft wird und wenn man dann bei einem Event eine so süße, nette Elfe hat macht es direkt noch mehr Spaß. Im Nachhinein hätte ich es ihr auch gerne gesagt, aber ich war so in meinem Food-Fangil-Blizzard-Heaven, dass ich nicht mehr richtig anwesend war und nur noch auf das Ziel konzentriert war: EIS!



Endlich das Eis in den Händen war ich wirklich positiv überrascht! Das Eis hatte die Form eine Hearthstonekarte. Das war wirklich toll, denn letztes Jahr beim Legion Café gab es zwar Essen mit den typischen Namen aber es war günstiges, überteuertes Essen war überhaupt eine Charakterlichen Spieleigenschaften hatte. Also eine deutliche Verbesserung. Zudem war das Eis vegan, glutenfrei und 40% Frucht enthalten und das hat man auch geschmückt. Es gab die Sorten Erdbeere, Zitrone oder Blaubeere. Also für alle bekömmlich und zudem kein günstiger Chemiemist und das obwohl es umsonst war. Abgesehen davon, dass ich Blizz wirklich liebe ☺ Hut ab! Denn eine Promoaktion, bei der es umsonst gutes, hochwertige Eis

gibt ist nicht überalle so. Veranstaltet wurde das Ganze von  
Blizzard Entertainment und der ESL Deutschland.



Wie ihr bestimmt schon bemerkt habt bin ich von dem Event total begeistert gewesen. Ein paar der Eindrücke habe ich euch auch auf einem Video festgehalten:

Fazit: Wenn ihr bei der Gamescom seid und auf Blizzard Entertainment oder coole Foodevents steht, dann schaut doch mal ob Blizzard auch nächstes Jahr etwas anbietet. Denn sowohl vom Legion Café, als auch von dem Lich King Event war ich echt positiv überrascht! Es war alles immer sehr liebevoll dekoriert und gemacht. Die Mitarbeiter immer freundlich und hey, Eis umsonst ist immer gut! ^-^

Wer das Spiel noch nicht kennt, ihr könnt Hearthstone auch kostenlos online spielen:

Über Amazon Underground:

[Hearthstone](#)


Über den Google Playstore:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.blizzard.wtc.g.hearthstone&hl=de>

Und dann wird kräftig losgezockt! Aber Achtung! es macht süchtig ☐

---

## Gadget Test: Bento Ausstecher riesen Maul

Bento Gadget-Test!  <3

Nachdem ich die letzten Monate wirklich jede Minute in das kommende Manga Kochbuch Kawaii gesteckt habe, sind wir nun kurz davor es zu vollenden. Was bedeutet, dass ich endlich wieder ein bisschen mehr Zeit zum Testen und Bloggen habe.

Also gibt es heute wieder einen Bento Gadget Test mit einem Cutter Set von [Mr.Bento](#) ^-^

Die Aufmachung des Sets ist auf jedenfall schonmal sehr nett. Im Set enthalten:

4 Ausstecher

1 Pinzette

1 Hilfsstäbchen



Witzig bei den Ausstechern ist auf jeden Fall das Design. Weit aufgerissene Münder lassen viel kreativen Spielraum zu. 😊 □

Auf der Packung lässt sich erahnen was man alles mit den Ausstechern bearbeiten kann. Sandwiches, Nori, Obst und Gemüse, Käse und Wurst. Also los geht's ans Ausprobieren:





Zuerst habe ich mich mal an einem Sandwich versucht. Da ich weder Käse noch Wurst hier hatte kam einfach ein wenig Honig zwischen das Brot. Ich muss gestehen, ich habe extra ein recht schwieriges Brot mit großen Poren, welches schnell auseinander fällt gewählt. Und es hat trotzdem prima geklappt! Ein Öhrchen ist etwas eingerissen, was aber eher am Brot, als an der Form lag. Ich denke mit herkömmlichen Sandwichbrot würde es auf jeden Fall super gut klappen! Erster Punkt für das Set.

Danach habe ich mich dann an Gemüse versucht. Auf der Packung gab es ein süßes Karottenmonster, das wollte ich direkt mal ausprobieren. Doch trotz der dicksten Karotte, war der kleinste Ausstecher immer noch zu groß und so gab es dann keine Ohren. 😊 ☐

Dann habe ich das gleiche noch mit einer Gurke und einer Paprika ausprobiert und ich muss sagen, mit den etwas größeren Gemüsesorten hat es wunderbar funktioniert. Was ich besonders toll fand war auch das Negativ der Gurkenscheibe. Das kam dann mal direkt mit ins Bento und man hat keine Reste über. Ich könnte mir auch gut vorstellen, dass es mit Kohlrabi super geht.



Dann ging es ans Anrichten. Eine einzelne Scheibe ausgestochenes Sandwich sättigt nicht sehr und sieht in der Box doof aus. Daher habe ich einfach ganze Scheiben ins Bento gelegt und mit dem ausgestochenen Sandwich getoppt. So hatte ich weniger Reste und ganz oben war es trotzdem sehr süß. Rundherum habe ich etwas Kresse gelegt und ich finde, dass das total gut wirkt! Wie ein Bär im Gras ^-^. Zudem passte das ausgestochene Sandwich von der Größe her perfekt in meine Box. Ich konnte dann auch nicht widerstehen dem Bären eine Karotte in den Mund zu stecken, da er sooo riesig ist. 😊 ☐ Beim nächsten Mal werde ich mit etwas Soße noch Zähne reinzeichnen. Hehe..

Die übrigen Gemüse-Bären habe ich auf meiner Box verteilt. Also auch für ein schnelles Bento sehr gut geeignet.



Schwierigkeiten hat mir allerdings das Noriausstechen bereitet. Das hat überhaupt nicht geklappt. Mein Nori ist

ständig zerissen.

Dafür denke ich, dass es mit Wurst und Käse viel besser klappen wird.

Die Reinigung hat auch sehr gut geklappt. Da die Förmchen nur eine Temperatur bis 80 C° ausshalten, habe ich sie lieber mit der Hand abgewaschen.

Alles in allem hat das Produkt zumeist gehalten was es verspricht. Niedliche Ausstecher mit einem witzigen Design. Das Hilfsstäbchen ist wirklich hilfreich beim Ausstechen. Die Pinzette habe ich nicht gebraucht, aber es ist gut zu wissen, dass die Möglichkeit da ist.

Den Test hat das Set also bestanden! Und ich freue mich jetzt über ein witziges Bento mit riesigen Mündern. 😊 📱

Gefunden habe ich sie hier:

[http://www.mrbento.de/epages/64824430.sf/de\\_DE/?ObjectPath=/Shops/64824430/Products/0092](http://www.mrbento.de/epages/64824430.sf/de_DE/?ObjectPath=/Shops/64824430/Products/0092)

---

## 5 Onigiri Quicktipp

Ein neues Video steht auf Youtube von mir bereit! (^-^) Diese Woche geht es um 5 Onigiri Quicktipp, wie ihr eure Onigiris vielleicht mit dem ein oder anderen Tipp schneller oder einfacher zubereiten könnte. Ich stelle euch auch ein paar Onigiri Gadgets vor.

Ich hoffe ihr habt viel Spaß beim Zusehen! <3

Neue Videos gibt es immer jeden Donnerstag! (^-^)

---

# Gadget-Test: Furi Furi Boy oder wie man Pokebälle in 10 Minuten formt

Heute habe ich mal wieder ein super nützliches Gadget für die Bento-Boxen getestet. Der Furi Furi Boy und das Girl dazu. (^-^)

Zuerst dachte ich, dass diese Behälter für Furikake wären (Streuwürze in Japan), wahrscheinlich auch wegen dem Namen. Bei genauerem lesen war dann schnell klar, dass dieses Gadget für Reis ist.

Reis wird in den Furi Furi Boy gegeben und dann geschüttelt. Am Ende kommen dabei kleine, runde Reisbälle heraus. Anfangs war ich etwas skeptisch, ob man so etwas überhaupt braucht, da Reisbälle ja auch leicht mit der Hand geformt werden können. Also, Zeit es auszuprobieren. Ich habe mit dem mitgelieferten Löffel etwas Reis in den Shaker gefüllt, ihn geschlossen und dann kräftig geschüttelt. Das Ergebnis waren perfekt geformte Reisbälle, ohne klebrige Hände in kürzester Zeit.

Das hat mich dann überrascht und überzeugt. Man kann natürlich alles per Hand formen. Aber mit dem Furi Furi Boy geht es sehr schnell, der Reis klebt gut zusammen, er ist perfekt rund und man hat keine klebrigen Hände und nicht überalle Reiskörner vereinzelt kleben.

Das spart natürlich auch Zeit und man kann mit den Bällchen viele tolle Sachen zaubern. Mit weißem Reis kann man danach super Gesichter machen, gefärbter Reis ergibt Reispralinen oder man macht ihn zweifarbig und erhält super fix niedliche Pokebälle.

Eine Kleinigkeit gibt es jedoch zu beachten. Man darf nur soviel Reis in den Furi Furi Boy einfüllen, dass die untere weiße Hälfte vom Behälter voll ist. Wird mehr Reis eingefüllt, dann bekommt man keine runden Bälle, sondern ovale Eier. Das kann natürlich auch toll sein, sieht aber bei einem Pokeball nicht unbedingt authentisch aus XD. Gerade bei den zweifarbigen Bällen musste ich anfangs ersteinmal rausbekommen wieviel Reis ich von jeder Farbe reinfüllen muss. Hat man den Dreh aber raus, dann geht es schnell und einfach.

Fazit: Ein sehr nützliches Gadget, welches Zeit spart und tolle runde Ergebnisse liefert. Notwendig ist eine kleine Eingewöhnungsphase, wieviel Reis man braucht. Sobald das geschafft ist, kann ich den Shaker nur empfehlen. (^-^)



Bekommen könnt ihr den Shaker z.B. hier:

[www.mrbento.de/Mamas-Assist-2-Omusubi-Shaker](http://www.mrbento.de/Mamas-Assist-2-Omusubi-Shaker)

---

# Getestet! : Game Box

☆☆☆ Getestet: Game Box ☆☆☆

Heute gibt es wieder einen kleinen Bento-Zubehör-Test für euch. Gestestet habe ich die Game Box. Oft bekomme ich die Frage gestellt, ob es nicht auch größere Bentoboxen gibt, da die kleinen japanischen Boxen nicht immer satt machen. Die Game Box ist eine größere Bento Box, welche euch Platz für ein echtes Festmahl liefert. ^-^

Enthalten sind in der Box: 2 Ebenen, ein fester Trenner in der oberen Box, ein herausnehmbarer Trenner in der unteren Box, 2 Deckel und Besteck.

Wie man auf dem Foto erkennen kann, ist die untere Box recht hoch und geräumig. Es passen locker 2 Sandwiches hinein und dann ist im herausnehmbaren Trenner noch Platz für Obst oder Süßes. Das beste ist, dass der Trenner unten dicht ist und so der Obstsaft die Sandwiches nicht angreift.

Das Design spricht für mich Bände. Als alter Gameboy-Fan habe ich mich sofort in die Optik verliebt! ^-^ Hier muss man allerdings aufpassen, schon nach einigen Mitnahmen kann man auf der grünen Fläche kleine Kratzer erkennen. Also die Box am besten vorsichtig behandeln und nicht neben Glasflaschen und Büchern im Rucksack lagern.

Fazit: Eine geräumige, große Box, die gut verarbeitet ist und noch viele Extras wie Trenner, Besteck und Deckel liefert. Dazu ist das Design wirklich super <3. Mit einem Preis von ca. 13-18 Euro ist die Box wirklich ein Schnäppchen.

Bekommen könnt ihr die Game Box hier:

<http://www.ebay.de/sch/i.html...>

[https://www.amazon.de/Mustard-M120.../.../B0177VMXKY/ref=sr\\_1\\_4...](https://www.amazon.de/Mustard-M120.../.../B0177VMXKY/ref=sr_1_4...)



---

## Getstet! : Bento-Pickser

☆☆☆Getestet: Bento-Pickser ☆☆☆

Ab heute wird es eine neue Kategorie geben. ☐ Ich teste für euch Bento-Zubehör und Boxen und gebe euch Links, wo ihr die Sachen herbekommen könnt. ^-^

Starten werden wir mit ganz süßen Picksern (Wir müssen uns ja noch steigern können). Pickser gibt es in 1000 verschiedenen Formen, Farben und Motiven. Meistens eher niedlich gehalten. Deshalb freue ich mich euch heute mal sehr süße Pickser zu zeigen, welche hübsch sind aber trotzdem traditionell. ♡

Sie haben sowohl den Vorteil, dass sie traditionell, aber farbenfroh sind. Außerdem haben sie eine breite, platte Oberseite wodurch man sie gut anfassen und hochheben kann, wenn sie im Essen stecken. Damit könnt ihr euer Bento also schnell und praktisch verzieren. \ (^-^ ) / Sie halten Temperaturen von 70 Grad aus, also kann das Essen mit ihnen in der Mikrowelle auch super warm gemacht werden.

Das beste ist: Ihr bekommt diese schönen Pickser aus Deutschland. Gefunden habe ich sie auf [mrbento.de](http://www.mrbento.de)

[http://www.mrbento.de/epages/64824430.mobile/de\\_DE/...](http://www.mrbento.de/epages/64824430.mobile/de_DE/...)

Der Kostenpunkt liegt bei 5,99 Euro.

Im nächsten Test: eine Bentobox für echte Nerds



---

## Ei-Häschen?

Getestet!: Silikon-Häschen-Former

Bald ist Ostern! Aber nicht nur für Ostern, sondern auch für alle Gerichte, die ein niedliches Häschen vertragen können, habe ich eine spezielle Silikonform für euch getestet!

Im Internet sieht alles immer schön und einfach aus. Bei Ebay habe ich dann diese Silikonform für Eier gefunden und war sofort begeistert! Da sie auch nicht teuer ist, wurde sie direkt eingekauft.



Nun geht es an das Häschen machen. Die Form kam ohne Anleitung in einem Briefumschlag an. Meine beschichtete Pfanne habe ich auf der kleinsten Stufe erhitzt, die Form in die Pfanne und dann?

Ich ging davon aus, dass (wie auf dem Bild bei Ebay) zwei Eigelb in die Augenhöcher kommen und das Eiweiß in die restliche Form.

Dafür muss man das Ei trennen, das Eiweiß in die restliche Form und dann das Eigelb in ein Auge. Mit dem zweiten Ei ebenso verfahren.

Etwas Eiweiß tritt an den Seiten der Form aus, aber nur ein wenig. Dieses lässt sich auch später gut abtrennen. Leider tritt auch bei mehreren Versuchen immer etwas Eigelb über die Form in das Eiweiß. Das sieht nicht so schön aus. Aber man kann es nach einiger Zeit mit einem Teelöffel vorsichtig rausfischen.

Nun heißt es warten...warten..warten. Damit das Ei unten nicht verbrennt, muss alles langsam auf der kleinsten Stufe gegart werden. Sobald alles fest ist, kommt die nächste Schwierigkeit: Das Rauschneiden.

In der Form auf einem Salat angerichtet sieht das Häschen noch sehr süß und lecker aus. Wenn man das Ei heraustrennen möchte, dann muss man mit einem Messer vorsichtig alles von der Silikonform trennen. Es geht ganz gut aber, aber manchmal hackt es auch, vorallem bei den Augen.

Fazit: Das Heraustrennen ist etwas aufwendig und das Ergebnis nicht perfekt. Für besondere Anlässe ist die Form ganz okay, aber für den Alltag braucht alles einfach zu lange. Zudem sieht das Ergebnis sowohl in der Form, als auch ohne etwas gruselig aus.. vielleicht etwas für Halloween? XD

Bekommen könnt ihr die Form hier:

<http://www.ebay.de/.../Bunny-Silicone-Shape-Egg.../131674481582...>



---

## Süße Schokopinguine DIY

Weihnachtsgeschenk: last minute!

Heute wollte ich euch mal ein Küchenutensilien vorstellen, welches in Japan wohl am meisten am Valentinstag eingesetzt wird. ☐

Da die Förmchen aber kleine Pinguine sind, fand ich sie auch für Weihnachten ganz süß. Entweder die Förmchen an sich oder das Ergebnis : leckere Schokolade Pinguine sind ein tolles last minute Geschenk!

Die Herstellung ist ganz einfach: 100 g Schokolade habe ich in der Mikrowelle bei 80 Prozent Leistung 45 Sekunden geschmolzen. Dann die Schokolade in die Förmchen und auskühlen lassen. Da die Förmchen aus Silikon sind, kann de Schokolade ganz leicht rausgelöst werden.

Für den Bauch und das Gesicht habe ich nochmal weiße Schokolade geschmolzen und aus Fondant Augen und Schnäbel geformt. Fertig.

Schnelle und einfache süße Schokopinguine.

Die Form könnt ihr hier bekommen:

<http://www.bentoshop.de/Siliko.../Silikonform-Pinguin::47.html>

Viel Spaß beim Ausprobieren! (^-^)





---

# Japanische Schriftzeichen für Plätzchen

Weihnachtsplätzchen auf japanisch! (^.^)

Da morgen der 1. Advent ist, habe ich heute mal ein Gadget getestet, welches einen langsam in Weihnachtsstimmung versetzt. Wer witzige Keksbotschaften oder einfach nur japanische Schriftzeichen liebt ist hier gut aufgehoben. ^^

Getestet habe ich die Cookie Stamps Katakana. Diese habe ich

in einem 100 Yen Shop in Kyoto gekauft, sie sind aber auch im Internet zu erhalten, dazu später mehr.

Die Stempel kommen als ein Schriftzeichengitter an und haben eine Schiene zum Einsetzen der einzelnen Zeichen. Also müssen am Anfang alle Schriftzeichen einzeln ausgeschnitten werden. Dabei muss direkt am Zeichen abgeschnitten werden, damit es später alles passt. (Ja.. das habe ich dann bemerkt, als ich schon alle einmal abgeschnitten hatte XD)

Dann können sie in die Schiene eingesetzt werden, aber Achtung! Alle Schriftzeichen sind spiegelverkehrt. Also ein gutes Training. ^^ Dazu muss der Anfangsbuchstabe des Wortes ganz rechts in die Schiene und dann links der 2. usw. Also etwas Frikelarbeit.

Ich habe die beiden Worte Merry Christmas (auf japanisch) und Angi ( in dem Fall Anjii) zusammengebaut. Da war dann auch schon das erste Problem. Es gibt alle Zeichen nur einmal. Das heißt in einem Wort, in dem z.B. „su“ zweimal vorkommt, wie bei „Meri- kurisumasu“ kann man nur bis „ma“ bauen, muss stanzen und dann das „su“ nochmal einzeln einfügen. Etwas mühselig. Außerdem gibt es kein “ – “ also musste ich ein „ni“ nehmen und den zweiten Strich auf dem Keks wegdrücken.

Aber: es funktioniert! Mit etwas Geduld und nach dem Backen kann man nette japanische Schriftzeichen sehen. Echt süß! Die Katakana sind natürlich wunderbar geeignet, um damit Namen in japanischen Schriftzeichen auf die Kekse zu bringen.

Alles in Allem kann ich die Cookie Stamps für alle empfehlen, die gerne japanische Schriftzeichen auf den Keksen hätten und dabei etwas Frikelarbeit und Zeit investieren möchten. Der Arbeitsaufwand ist zwar etwas höher, aber das Ergebnis sind einzigartige Kekse. Die Schriftzeichen gibt es auch in Hiragana und bekommen könnt ihr sie z.B. hier:

<http://www.amazon.com/Cookie-Stamp-Katakana-Ja.../.../B00HVVTAY8>

<http://www.amazon.co.uk/Cookie-Stamp-Katakana-.../.../B00HVVTAY8>

[Ebay.com](#) Suche : cookie stamp katakana oder hiragana

Und jetzt noch mein Rezept für die leckeren Plätzchen:

Schnelle Mandel-Zimt- Plätzchen

Für ca. 24 Stück:

150 g Mehl

150 g gemahlene Mandeln

1 Ei

100 g Magerine

125 g Zucker

1 TL Zimt

optional: 100 g Zartbitterschokolade

1. Den Backofen auf 200 C° vorheizen. Alle Zutaten (bis auf die Schokolade) zu einem Teig kneten. Den Teig zu kleinen Kugeln rollen und zwischen den Handflächen platt drücken. Entweder so auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen oder noch mit einem Plätzchenausstecher ausstechen.

2. Wer nun die Cookie Stamps hat, kann diese jetzt anwenden und Zeichen auf die Kekse drücken. Dabei gleichmäßig viel Druck einsetzen. Das Backblech in den Ofen schieben. Je nach Größe der ausgestochenen Form 5-7 Minuten backen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Kekse abkühlen lassen.

3. Schokolade: Die Schokolade zu Stücken auseinanderbrechen und in eine Schüssel geben. Diese ca. 2 Minuten bei 80 % Leistung in der Mikrowelle stellen oder über einem Wasserbad schmelzen. Die Kekse nach Belieben in die Schokolade tauchen und auf einem Backpapierbogen trocknen lassen.

Ich wünsche euch eine schöne und leckere Adventszeit! (^.^)Y



---

## Getestet! Candysan

## Online-Shop:

Heute eine kleine Rezension, die besonders Nachschkatzen interessieren dürfte. ☐ Es geht um einen Internetshop, der direkt aus Japan Süßigkeiten und Snacks für Freunde von japanischen Süßigkeiten verschickt: Candysan

<http://www.candysan.com/>

Ich habe die Seite mal für euch getestet und fasse nun einmal das Wichtigste zusammen.

Zunächst ist zu sagen, dass die Seite auf Englisch ist. Aber sie ist trotzdem leicht zu verstehen und einfach aufgebaut. Man kann zwischen den Reitern von Süßes, Snacks, Nudelsuppen, Bentoboxen und Getränken und auch einigen Soßen, sowie ein paar Gashapons wählen.

Die Produkte werden mit Bild dargestellt und es gibt auch immer einen Hinweis, ob diese gerade Verfügbar sind. Die Auswahl ist riesig und punktet dadurch sehr ☐

Die Preise sind im Vergleich zu anderen Shops wirklich günstig.

Sind nun die Lieblingssachen ausgewählt und im Warenkorb gelandet geht es an das Bezahlen. Wie bei jedem Online Shop muss ein Account erstellt werden und das Versenden der Waren nach Deutschland ist kein Problem. Gezahlt werden kann unter anderem mit Kreditkarte oder PayPal. Ich habe alles mit PayPal bezahlt. Also geht es an den Versand:

Hier kommt nun ein kleines Manko von Candysan zum Vorschein. Sind die Preise der Lebensmittel wirklich in Ordnung, so wird man von den Versandkosten erschlagen.

Diese werden nach Gewicht berechnet und sind nicht günstig, aber trotzdem möchte man die Leckereien ja haben. XD

Also macht es wirklich Sinn entweder einmal groß zu Bestellen und davon lange gut zu haben oder kleine , leichte Artikel zu wählen, wenn man auf das Geld achten möchte.

Zum Testen habe ich nun in den sauren Apfel gebissen. Zu 32€ Warenwert kamen nochmal 26€ Versandkosten. Auf dem Foto könnt ihr sehen, wieviel ich gekauft habe. Also fast 60€ für all die Snacks, sowie einen Currywürfel und 2 Dosen Tee. (Ich liebe den einfach:D) Dabei habe ich noch die unversicherte und langsame Versandmethode ausgewählt, da die versicherte allein 60€ gekostet hätte.

Der Versandkosten Schmerz wurde also in Kauf genommen und die



Bestellung geordert. Am 11.10. bekam ich per E-Mail die Nachricht, das mein Paket verschickt wurde (ca. 2 Tage nach Bestellung).

Am 25.10. Kam dann das Paket an. Also hat der Versand gut 2 Wochen gedauert was echt schnell ist. Alles da, alles super. Dazu gab es noch einen kleinen Waschbären aus Pappe, der mit Schokolinsen gefüllt ist.

Dazu muss man sagen, dass der Versand auch länger dauern kann, je nachdem wieviel der deutsche Zoll zu tun hat ☐

Fazit: Wer sehnlichst japanische Süßigkeiten und Snacks haben möchte und erstmal nicht nach Japan kommt, dem kann ich Candysan nur empfehlen. Die Abwicklung bei meiner Bestellung war reibungslos und einfach. Das Paket trotz langsamer Versandmethode schnell da. Das Einzige, was wirklich beachtet werden muss sind die hohen Versandkosten. Wenn man den doppelten Preis für die Waren rechnet, kommt man aber ungefähr auf den Gesamtpreis und selbst damit zahlt der Shop noch zu den günstigen Shops. Die Auswahl ist super und stetig wechselnd (z.B. KitKat sind immer wieder neue Sorten, ich hatte aufgrund der Halloweenzeit das Glück KitKat Kürbispudding zu bekommen. :))

Der Shop funktioniert und ist einfach zu handhaben. Für alle Naschkatzen zu empfehlen. (P.S. eventuell auch eine tolle Überraschung zu Weihnachten so ein japanisches Snackpaket!!!!!!)