



# Autumn

NAILART  
E-BOOK

# Autumn COLORS

werde Teil unserer Community mit dem #nailsde



[@nails.de official](#)



[www.nails.de](http://www.nails.de)

*Jessica*



# INHALT

01

APFELERNTE

02

MYSTISCHER NEBEL

03

HEISSE SCHOKOLADE

04

GOLDENE AKZENTE

05

HERBSTLAUB

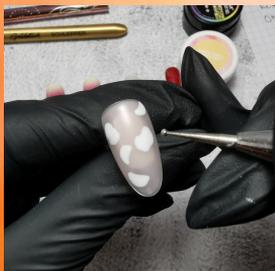
06

BERRIES

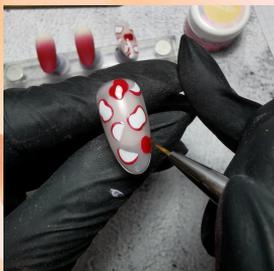
EXTRA

# APFEL ERNTE

Aufwand



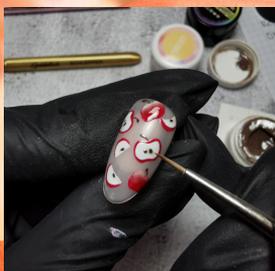
MALE MIT POLISH WEISS DEINE APFEL FORMEN.



JETZT SCHNAPP DIR DEN UV POLISH IN "RICH BURGUNDY" UND LOS GEHT'S MIT DEM ANMALEN DER SCHALE.



IN EINEM GEHEIMNISVOLLEN DUNKELBRAUN (MOCCA) WERDEN JETZT DIE KERNE UND STIELE HINZUGEFÜGT.



MISCHE DAS BOUQUET ROSE MIT ETWAS VERSIEGLER, UM DIE DUNKLEN STELLEN UM DIE KERNE HERUM DARZUSTELLEN. FÜGE DANN EIN PAAR SCHÄTTIERUNGEN HINZU UND VERSIEGLE ALLES MATT.



# MYSTIS CHER NEBEL

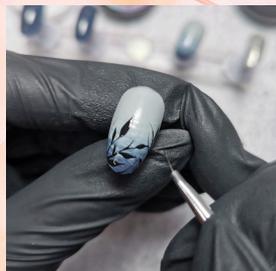
Aufwand



ALS HINTERGRUND NEHMEN WIR EIN HELLES GRAU.



VERWISCHE GROB DAS WEISS UND DAS BLAU INEINANDER.



SOBALD DU DIE SCHWITZSCHICHT ENTFERNT HAST, LASS DEINER KREATIVITÄT FREIEN LAUF UND ZAUBERE EIN PAAR RANKEN IN SCHWARZ.



MIT DEM PINSEL VERTEILST DU EINFACH WEISS UND FINISH VERSIEGLER - SCHON WIRKT ES, ALS OB DEIN DESIGN IM NEBEL SCHWEBT. UND ZUM SCHLUSS: MATT VERSIEGELN. LÄUFT!

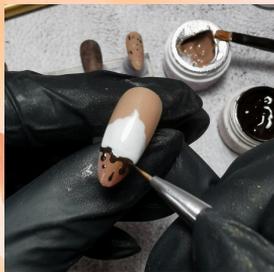


# HEISSE SCHOKO LADE

Aufwand



ZUERST TAUCHST DU DIE NAGELSPITZE IN DIE FARBE D EINER WAHL (TASSE), DANN KOMMT MIT UV-POLISH WEISS DIE SAHNE DAZU.



DIE TASSE ÜBERQUILLT FÖRMILICH MIT DIESER LECKEREN MOCCASCHOKOLADE.



WEISS UND VERSIEGLER ZUSAMMEN - UND SCHON ENTSTEHT DER DAMPFI!



TUPF DIR MIT 'NEM HAUCH VON BRAUN DAS KAKAOPULVER DRAUF. DANN MACHST DU ALLES SCHICK UND MATT UND ZUM SCHLUSS ZAUBERST DU NOCH DIE KONTUREN DER SAHNE MIT DEM 3D GEL DRAUF.



# GOLDENE AKZENTE

Aufwand



ALS HINTERGRUND NEHMEN WIR EIN HELLES GRAU.



VERBLENDE DIE FARBEN MIT EINEM OMBRE-PINSEL. UND HEY, WENN'S NOCH NICHT HINHAUT, EINFACH NOCHMAL RAN AN DEN PINSEL!

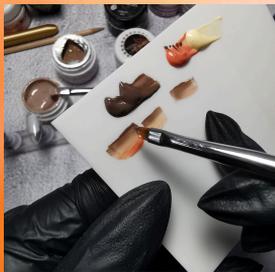


JETZT SCHNAPP DIR DAS BLATTGOLD UND KLATSCH ES EINFACH AN EINE SEITE DRAUF. DANN NIMM DEINEN PINSEL UND VERWISCHE DAS GANZE EIN BISSCHEN, BIS ES SO AUSSIEHT, ALS OB DAS GOLD EINFACH SO DAVONLÄUFT.



# HERBST LAUB

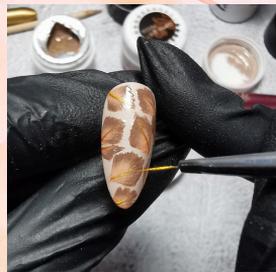
Aufwand



MISCHE DEER BROWN UND ORANGE MIT DER ONE STROKE TECHNIK.



WISCHE NUN VON LINKS NACH RECHTS, DEINE HERBSTBLÄTTER.



ZIEHE MIT GOLD DIE ADER DES BLATTES.



DA ES MIR NOCH NICHT RICHTIG ZUGESAGT HAT, HABE ICH MIT MOCCA NOCH DIE SPITZEN DER BLÄTTER ETWAS EINGEFÄRBT. UND MIT DER GLEICHEN FARBE UMRANDEST DU DEN NAGEL.

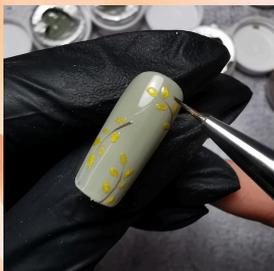


# BERRIES

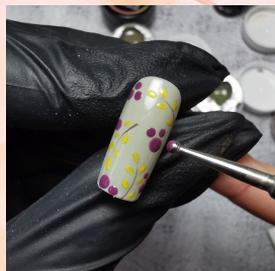
Aufwand



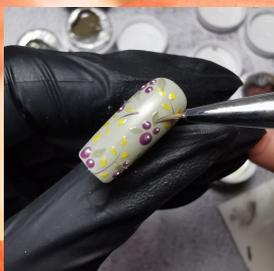
SCHNAPP DIR DAS HELLE GRÜN ROCK MOOS ALS BASIS. MIT BARONESS ZAUBERST DU DIE ÄSTE.



NUN KOMMEN IN DER FARBE DEINER WAHL DIE BLÄTTER. (METALLIC YELLOW)



MIT SPOTSWIRL UND DER FARBE BARONESS ZAUBERST DU VERSCHIEDEN GROSSE PUNKTE AUF DEINE NÄGEL. MIT MILKY WEISS UND REINEM WEISS HAUCHST DU DEN BEEREN LEBEN EIN.



MIT NAVY GREEN HÜPFEN JETZT KLEINE BLÄTTCHEN ZU DEN BEEREN DAZU. EIN BISSCHEN MAT VERSIEGELUNG DRAUF UND VOILA - FERTIG IST DAS KUNSTWERK!



EIN KLEINES EXTRA  
FÜR KUSCHELIGE  
HERBSTMOMENTE



# Apfel-Zimt-Tassenkuchen

## ZUTATEN:

- 4 EL MEHL
- 2 EL BRAUNER ZUCKER
- 1/4 TL BACKPULVER
- 1/4 TL ZIMT
- 1 PRISE SALZ
- 3 EL MILCH (ODER PFLANZLICHE MILCH)
- 1 EL PFLANZENÖL (Z.B. SONNENBLUMENÖL)
- 1/4 TL VANILLEEXTRAKT
- 2 EL APFEL, GESCHÄLT UND IN KLEINE WÜRFEL GESCHNITTEN
- 1 EL GEHACKTE NÜSSE (Z.B. WALNÜSSE ODER PEKANNÜSSE, OPTIONAL)
- EIN HAUCH MUSKATNUSS (OPTIONAL)

## ZUBEREITUNG:

1. TROCKENE ZUTATEN MISCHEN: IN EINER MIKROWELLENGEEIGNETEN TASSE DAS MEHL, DEN BRAUNEN ZUCKER, BACKPULVER, ZIMT, MUSKATNUSS UND DIE PRISE SALZ GUT VERMISCHEN.
2. FLÜSSIGE ZUTATEN HINZUFÜGEN: MILCH, ÖL UND VANILLEEXTRAKT ZU DEN TROCKENEN ZUTATEN GEBEN UND ALLES ZU EINEM GLATTEN TEIG VERRÜHREN.
3. APFEL UND NÜSSE UNTERRÜHREN: DIE APFELWÜRFEL UND GEHACKTEN NÜSSE VORSICHTIG UNTER DEN TEIG HEBEN.
4. KUCHEN IN DER MIKROWELLE BACKEN: DIE TASSE IN DIE MIKROWELLE STELLEN UND DEN KUCHEN BEI HOHER LEISTUNG (CA. 800 WATT) FÜR 1,5 BIS 2 MINUTEN BACKEN, BIS DER TEIG AUFGEANGEN UND DURCHGEBACKEN IST. DIE BACKZEIT KANN JE NACH MIKROWELLE LEICHT VARIIEREN.
5. ABKÜHLEN LASSEN UND SERVIEREN: DEN TASSENKUCHEN KURZ ABKÜHLEN LASSEN, BEVOR ER DIREKT AUS DER TASSE GENOSSEN WIRD. NACH BELIEBEN KANN DER KUCHEN NOCH MIT ETWAS PUDERZUCKER ODER EINER PRISE ZIMT BESTÄUBT WERDEN.

## TIPP:

FÜR EXTRA SÜSSE UND FEUCHTIGKEIT KANN MAN EINEN T EELÖFFEL KAREMELLSAUCE ODER AHORNSIRUP ÜBER DEN FERTIGEN TASSENKUCHEN TRÄUFELN.