

SIMONE RUTHS & FRANZISKA KÖNIG

Sweet Days

Vom Reisen
und Naschen

*Reise-
geschichten
und süße Rezepte
von Lissabon
bis Wien*



Sweet Days

Vom Reisen und Naschen



SIMONE RUTHS & FRANZISKA KÖNIG

INHALT

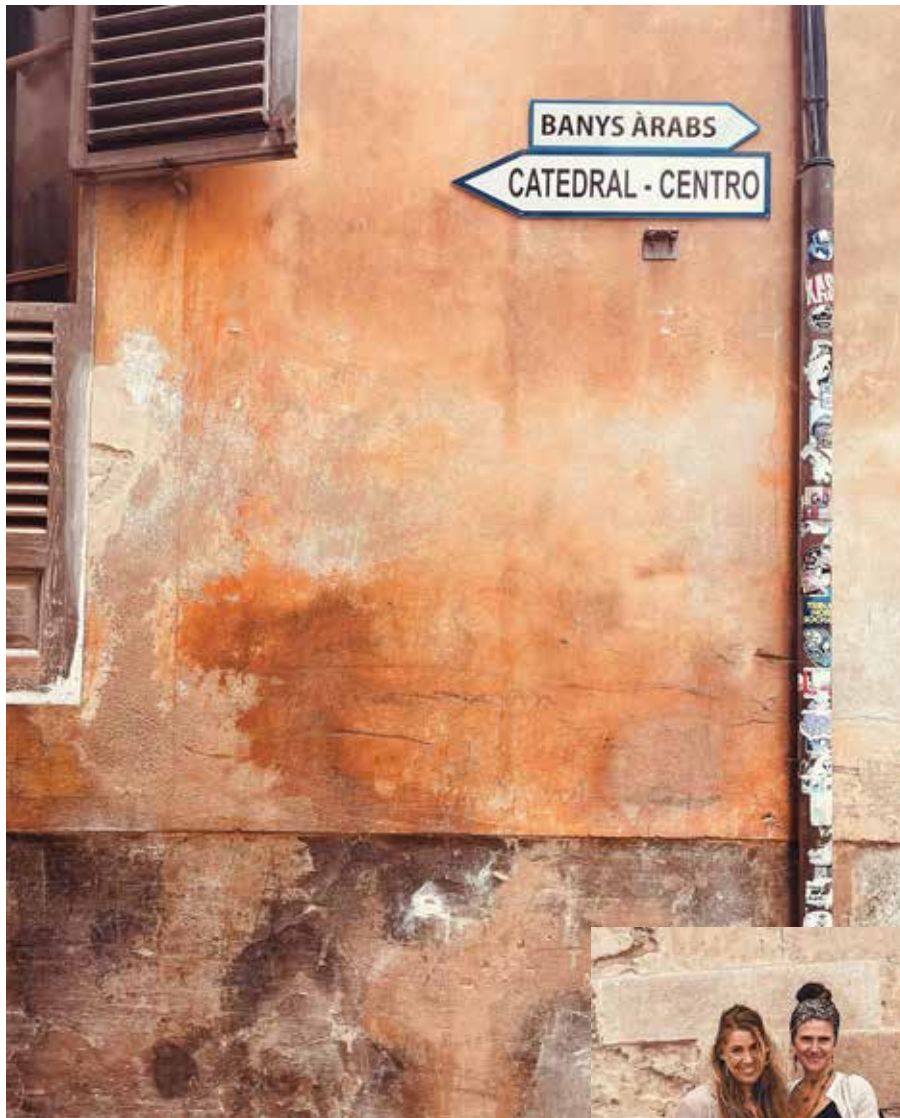
Sweet Days ...	5	Marillenknödel	67
		Sacheromelett	71
SWEET DAYS AUF MALLORCA	6	Apfelstrudel	73
Coca de Patata aus Valldemossa	9	Sommertage in Wien	76
Süße Cocarrois	11	Schokoguglhupf	79
Mallorquinischer Mandelkuchen	15		
Platero auf Mallorca	18	SWEET DAYS IN ITALIEN	82
Das Haus am Meer	20	Pasticcini di Mandorla	85
Ensaimada	22	Torte delle Rose	86
Ausflugstipp »Jardins de Alfabia«	25	Torta Russa di Verona	91
Spanischer Orangenkuchen	27	Empfehlung »Caffè Borsari«	92
Roscón de Reyes	33	Schiacciata con l'Uva	97
		Empfehlung »Caffè Gilli«	99
SWEET DAYS IN HOLLAND	36	Große Amaretti	101
Suikerbrood	39	Torta Ricciolina	103
Oliebollen	43	Ein Stück Italien, das nicht im	
Liebes Bergen ...	44	Reiseführer steht	107
Appeltaart	47	Castagnaccio	109
Ontbijtkoek	51	Der Italien-Moment	110
Empfehlung »Café Americain«	52		
Der Mann im Papageien Sakko	53	SWEET DAYS IN PRAG	112
Limburger Vlaai	55	Žemlovka	115
Liebblingsstück	56	Mohnkolatschen	116
Ausflugstipp »NDSM Werft«	59	Empfehlung »Kavárna Obecní Dům«	118
		Prager Torte	120
SWEET DAYS IN WIEN	60	Auf dem Weg zum Café Savoy	122
Kaiserschmarrn	63	Böhmische Buchteln	124
Empfehlung »Café Central«	64	Bublanina	127
Ein Hut, ein Lächeln, ein Leben – der		Medovik	128
ganz besondere Kaffeehausmoment	65	Václav Havel	132

SWEET DAYS IN LISSABON	134
Die entspannte Stadt	137
Pastéis de Nata	139
Bolos de Arroz	143
Bolo de Cenoura	145
Empfehlung »Casa São Miguel«	148
Bolinhos de Coco	151
Bolo de Bolacha	153
Ausflugstipp »Sintra«	155
Queijada de Sintra	159
 SWEET DAYS IN TROGIR	 162
Orahnjača	165
Cupavci	167
Empfehlung »Đovani Gelateria and Pasticceria«	168
Trogir Rafioli	171
Smokvenjaci	175
Die Gartentür	178
Palatschinken	181
 SWEET DAYS IN DRESDEN	 184
Quarkkeulchen	187
Sächsischer Kleckselkuchen	188
Im Albertinum	191
Die Sammlung der Töne	192
Eierschecke	195
Empfehlung »Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund«	198
Christstollen	201
Auf Reisen sein, um wieder bei sich anzukommen	204
Impressum	206



Für mehr Reiseimpressionen,
stimmungsvolle Bilder, Stories,
Tipps für Cafés und mehr
folge uns gerne auf Instagram:
@vomreisenundnaschen





*Vom Reisen und
Naschen*





Sweet Days ...

... auf Mallorca im März: Die Insel ist still, fast menschenleer und doch voller kleiner Wunder. Wir verbringen dort einige unvergessliche Tage. Das leise Rauschen des Meeres im Ohr, das Stimmengewirr auf den kleinen Plätzen in Palma und die wunderschönen Gassen von Valldemossa, die im warmen Licht der Sonne leuchten. Ein faszinierender Spaziergang am Meer oder der Besuch eines Flohmarkts – all dies sind Augenblicke, die wir »goldene Momente« nennen. Momente, in denen die Zeit stillzustehen scheint.

Die Idee zu diesem Backbuch entsteht an einem dieser Nachmittage, als wir an der Plaza de Cort in Palma in einem Straßencafé sitzen, vor uns eine Tasse Kaffee und ein Stück leckerer Mandelkuchen. Die Nachmittagssonne strahlt, Menschen schlendern vorbei. In diesem Moment landet eine Taube auf unserem Tisch und pickt frech von unserem Kuchen. Wir lachen und lachen, können uns kaum beruhigen. Und genau da kommt uns ein fabelhafter Einfall: Warum nicht unsere Reiseerinnerungen mit dem süßen Genuss verbinden und daraus ein weiteres Backbuch machen?

Denn wir backen aus Leidenschaft – das wisst ihr vielleicht längst. Doch genauso gerne reisen und fotografieren wir. So werden Erlebnisse zu Erinnerungen: auf Fotos, in Geschichten und auf unseren Kuchentellern. Warum nicht Rezepte sammeln, die genauso lebendig sind wie unsere Reisealben, denken wir. Mal typisch für ein Land, mal eng verbunden mit einem bestimmten Ort, mal einfach mit einem Gefühl.

So füllt sich dieses Buch mit Naschereien, die nach Urlaub schmecken und nach sonnigen Nachmittagen mit Blick auf das Meer, wo ein Stück Kuchen noch köstlicher schmeckt als zu Hause. Auch Regentage lassen sich in einem Kaffeehaus mit warmem Gebäck und einer Tasse Tee wunderbar versüßen. Dies ist unsere Sammlung, unvollständig vielleicht, aber voller Geschmack, Freude und Erinnerungen.

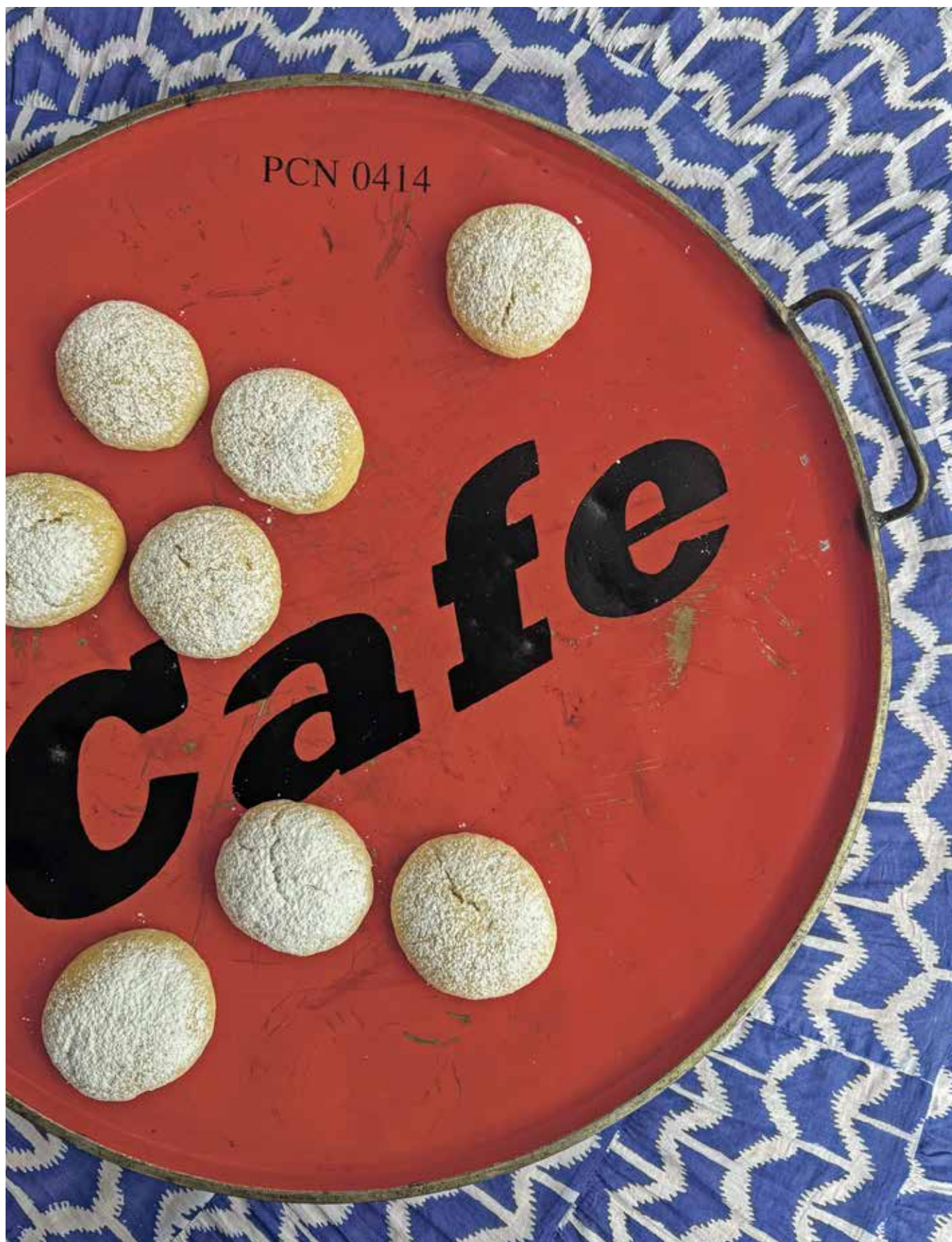
Denn wir sind überzeugt: Reisen macht glücklich – und Kuchen auch. Wenn beides zusammenkommt, entstehen diese »Sweet Days«, die man nie vergisst.



Sweet Days
auf Mallorca









COCA DE PATATA AUS VALLDEMOSSA

8 STÜCK | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MIN. | RUHEZEIT: 5 STD. | BACKZEIT: 20 MIN.

*200 g mehligkochende
Kartoffeln
40 g Butter
12 g frische Hefe
2 EL lauwarme Milch
80 g Zucker
3 EL Sonnenblumenöl
2 Eier (M)
300 g Mehl (Type 405)*

*Außerdem:
Öl zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

160 °C Ober-/Unterhitze*

Die Kartoffeln mit Schale in siedendem Wasser weich kochen, abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Die noch warmen Kartoffeln in einer Schüssel so fein mit der Gabel zerdrücken, dass keine Klumpen entstehen, dabei die Butter untermischen.

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Zucker, Öl und Eier verrühren. Mehl und Kartoffeln in eine Schüssel geben und im Wechsel das Zucker-Öl-Eiergemisch und die Hefemilch untermischen, bis ein leicht klebriger Teig entstanden ist. Eine Schüssel leicht ölen und den zu einer Kugel geformten Teig hineingeben, mit Frischhaltefolie abdecken und 2–3 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann den Teig nochmals durchkneten und in acht gleich große Portionen teilen. Die einzelnen Portionen mit leicht geölten Händen zu Kugeln formen und die Teigkugeln mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Teig erneut mit geölter Frischhaltefolie abdecken und weitere 2 Std. gehen lassen.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Coca de Patata auf der mittleren Schiene 15–20 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

*Die Kartoffelküchlein schmecken auch sehr gut mit
flüssiger Schokolade übergossen.*





SÜSSE COCARROIS

5 STÜCK | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN. | BACKZEIT: 15 MIN.

Für den Teig:

50 g Margarine

250 g Mehl (Type 405)

30 g Puderzucker

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

30 ml frisch gepresster

Orangensaft

4 EL Olivenöl

Für die Füllung:

250 g Ricotta (gut abgetropft)

2 TL klarer flüssiger Honig

Abrieb von ½ Bio-Zitrone

1 Pck. Vanillezucker

180 °C Ober-/Unterhitze

Die Margarine zerlassen. Zwei Drittel des Mehls in eine große Schüssel sieben, Puderzucker und Zitronenschale untermischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Orangensaft und Margarine verrühren und hineingießen. Alles verrühren und kräftig durchkneten, dabei nach und nach das restliche Mehl, 2 EL Wasser und das Olivenöl untermischen, bis ein elastischer Teig entstanden ist.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Ricotta mit Honig, Zitronenabrieb und Vanillezucker glatt rühren und beiseitestellen.

Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in fünf gleich große Stücke schneiden. Aus jedem Stück eine Kugel formen und die Teigkugeln zu Kreisen von je ca. 10–15 cm Ø ausrollen. Die Ricotta-füllung gleichmäßig mittig auf den Kreisen verteilen. Die Kreise zuklappen, sodass ein Halbkreis entsteht, und die Ränder mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken.

Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 10–15 Min. goldbraun backen. Dabei die Cocarrois nach der Hälfte der Backzeit mit der Gabel einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Cocarrois schmecken warm und kalt!

*Als leckere Variante lassen sich die
Teigfladen mit einer Marmelade aus Zitrusfrucht,
beispielsweise Quitte oder Lemon Curd, bestreichen
und mit purem Ricotta füllen.*









MALLORQUINISCHER MANDELKUCHEN

12 STÜCKE | SPRINGFORM (26 CM Ø) | ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN. | BACKZEIT: 45 MIN.

6 Eier (M)
Salz
250 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
200 g gemahlene Mandeln

Außerdem:
Butter und gemahlene Mandeln
für die Form
Puderzucker zum Bestäuben
Mandelblättchen zum
Dekorieren

175 °C Ober- und Unterhitze

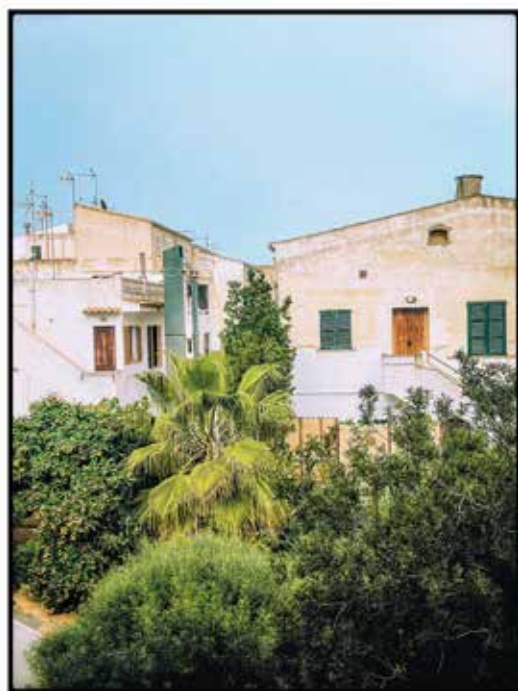
Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit etwas Salz steif schlagen. In einer großen Schüssel Eigelbe, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb schaumig verrühren.

Die Mandeln und den Eischnee im Wechsel unter den Eigelbschaum heben. Die Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten und mit gemahlenden Mandeln ausstreuen. Den Teig einfüllen und den Mandelkuchen auf der mittleren Schiene in 45 Min. hellbraun backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, während des Backvorgangs mit Alufolie abdecken. Herausnehmen, abkühlen lassen und den mallorquinischen Mandelkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Mandelblättchen dekorieren.

*Die schnellste Art, sich den
Sommer ins Haus zu holen.*







Platero auf Mallorca

Ich ging heute über die Felder.
Das Licht war weich, die Luft roch nach Erde und Blüten.
Plötzlich blieb ich stehen: vor mir ein Esel, ruhig,
beinahe unbeweglich, als hätte er die Zeit vergessen.

Seine Augen – dunkel, voller Güte.
Und in mir erwachte eine Erinnerung:
»Platero und ich«, das Buch von Juan Ramón Jiménez,
dieses zarte Mosaik aus kleinen Szenen,
in denen der Dichter seinen grauen Esel begleitet,
ihn beschreibt wie einen Freund, fast wie einen Spiegel der eigenen Seele.
Platero ist dort nicht nur ein Tier, sondern ein Symbol für Sanftheit,
für Reinheit, für die stille Schönheit des Alltäglichen.

Und plötzlich schien es, als stünde er hier, mitten auf der Insel,
als hätte er die Seiten verlassen, um mir zu begegnen.

Ich sah ihn lange an.
Kein Geräusch störte, nur der Wind spielte mit den Gräsern.
Der Esel betrachtete mich – ohne Neugier, ohne Forderung.
Einfach da. Ein stiller Begleiter.

In diesem Moment spürte ich eine tiefe Ruhe.
Fast so, als hätte er mir etwas geschenkt:
die Erinnerung daran, dass Schönheit in der Einfachheit liegt.

Vielleicht ist es nur ein Foto.
Vielleicht nur ein kurzer Augenblick.
Doch für mich ist es ein lebendiges Echo von Jiménez' Worten,
ein Stück Frühling auf Mallorca
und ein stilles Kapitel meiner eigenen Geschichte.





Das Haus am Meer

Wir gehen spazieren am Strand von Ses Covetes. Im März ist es hier menschenleer. Der Wind bläst uns rau und ungeduldig ins Gesicht. Wir ziehen den Schal etwas höher und genießen die salzige Brandung, die unsere Spuren verwischt, kaum dass sie entstanden sind. Als wollte sie sagen: »Es gibt nur den Augenblick, alles andere ist Vergangenheit.«

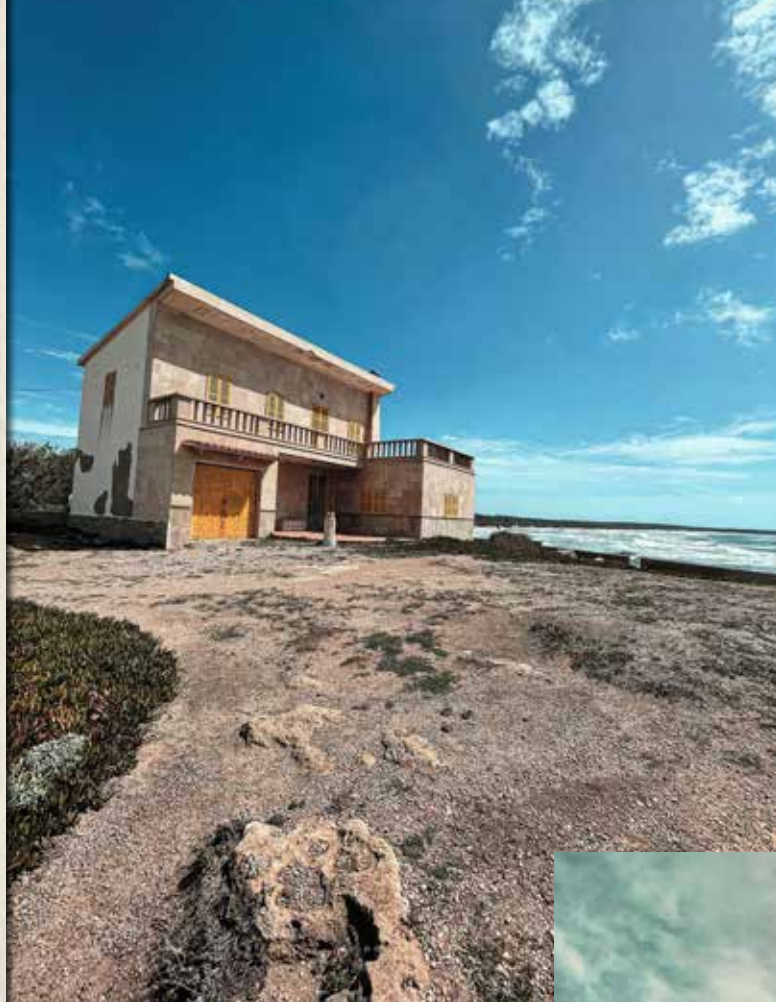
Wir gehen ohne Ziel, über uns kreisen die Möwen. Frei und rastlos schreien sie gegen den Wind an. Weiter dem Rhythmus des Meeres folgend, bleiben wir plötzlich an einer Klippe stehen. Unter uns zerschellt das Wasser am Fels. Kraftvoll, donnernd tost die Gischt, als wir ein Haus sehen. Es ist unbewohnt, die Mauern vom Salz des Windes gezeichnet. Es steht einfach da und scheint dem Wind zuzuhören, einsam, seit Jahren, vielleicht sogar Jahrzehnten.

Wir bleiben und beginnen zu träumen. Wie lebt es sich wohl in einem Haus, eng verbunden mit den Gezeiten? Mit den Launen des Meeres, mit dem Sand, den man mit den Füßen in die Zimmer

trägt? Dem Wind, der bei offenem Fenster die Vorhänge tanzen lässt? Wie würde es sich anfühlen, wenn man die Pausen der Wellen zu eigenen Pausen machen würde, und zuließe, dass das Meer einen lehrt, geduldiger zu sein, innezuhalten und still zu werden?

Wie wäre es, wenn Loslassen etwas Selbstverständliches wäre? Wenn wir verstehen würden, dass Kommen und Gehen wie Ebbe und Flut sind, dass Land und Meer sich nicht verlieren? Wie wäre es, den Wind zu spüren, morgens, beim ersten Schritt durch die alte Tür? Wenn der Wind unsere Gedanken tragen würde, hinaus in die Weite? Wenn wir abends vorm Zubettgehen noch einmal draußen tief ein- und ausatmen würden, den Blick auf das Wasser gerichtet?

Das Haus gehört uns. In diesem Moment. Unsere Gedanken sind frei, das Herz weit und wir genießen unseren Tagtraum. Auf dem Rückweg trinken wir noch einen Café in der Bar Esperanza, der Bar der Hoffnung. Und so lassen wir los, um wiederzukommen.





ENSAIMADA

1 GROSSE ENSAIMADA | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN.

RUHEZEIT: 2 STD. 45 MIN. | BACKZEIT: 30 MIN.

200 ml Milch

21 g frische Hefe (1/2 Würfel)

450 g Mehl (Type 550)

100 g Zucker

1/2 TL Salz

2 Eier (M)

200 g weiche Butter

Außerdem:

Öl und Butter zum Bestreichen

Mehl für die Arbeitsfläche

Puderzucker zum Bestäuben

180 °C Ober-/Unterhitze

Die Milch lauwarm erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker und Salz vermischen, die Hefemilch und die Eier hinzufügen und alle Zutaten mehrere Minuten lang zu einem elastischen Teig verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Der Teig sollte nicht zu klebrig sein, bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen.

Den Teig zu einer Kugel formen, mit wenig Öl bestreichen und die Schüssel mit Frischhaltefolie verschließen. Den Teig 1–1 Std. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Dann den Teig nochmals kurz durchkneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche quadratisch (ca. 45 × 45 cm) ausrollen. Das Teigrechteck gleichmäßig mit der Butter bestreichen, dabei einen Rand von 2 cm frei lassen.

Das Teigquadrat von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle erneut zu einem ca. 20 × 60 cm großen Rechteck ausrollen. Erneut längs aufrollen, die Teigrolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und darauf zu einer Schnecke eindrehen. Die Schnecke 15 Min. kühl stellen, damit sich die Butter festigen kann. Danach abgedeckt an einem warmen Ort für 1 weitere Std. gehen lassen.

Backofen rechtzeitig auf 180 °C vorheizen. Die aufgegangene Ensaimada im Ofen auf der mittleren Schiene 30 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben und gerne noch warm servieren.





Ausflugs- Tipp

Die Jardines de Alfabia sind allein durch ihre Lage in der Nähe von Bunyola am Fuße des Tramuntana-Gebirges einen Ausflug wert. Das Gebirge zählt zum UNESCO-Welterbe und allein die Fahrt mit offenem Autofenster durch die wilde und wunderschöne Landschaft ist ein wahrer Genuss.

Die Jardines de Alfabia und das schöne historische Herrenhaus sind eine stille Oase voller exotischer Pflanzen, plätschernder Wasserspiele und Palmen, die gefühlt bis zum Himmel ragen. Wer am frühen Morgen über die vielen kleinen Wege spaziert, erlebt ein ganz besonderes Licht, das durch die hohen Palmen fällt.

Dieser Ort wirkt magisch durch seine faszinierende Verschmelzung orientalischer und westlicher Einflüsse. Wir setzen uns immer wieder kurz auf eine Bank, atmen bewusst die frische Morgenluft und staunen über so viele Pflanzenschönheiten. Das beeindruckende Herrenhaus selbst kann man auch besuchen. Von dort aus lohnt es sich, den Blick durch die Fenster schweifen zu lassen, hinein ins satte Grün.







SPANISCHER ORANGENKUCHEN

12 STÜCKE | SPRINGFORM (26 CM Ø) | ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN. | BACKZEIT: 40 MIN.

Für den Teig:

3 große Bio-Orangen

4 Eier (M)

200 g Zucker

250 g Mehl (Type 405)

60 g gehackte Mandeln

1 Pck. Backpulver

Salz

150 g Rapsöl

2 EL Orangenmarmelade

Für die Glasur:

3 EL Orangenmarmelade

2 EL gehackte Pistazien

Außerdem:

Fett für die Form

170 °C Ober-/Unterhitze

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. 2 Orangen schälen und die Filets zwischen den einzelnen Trennhäuten herausschneiden. Das Fruchtfleisch pürieren. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Mehl, Mandeln, Backpulver und 1 Prise Salz unterheben. Das Öl und das Orangenpüree hinzugeben und vorsichtig untermischen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Teig einfüllen und im Ofen auf der mittleren Schiene 10 Min. backen. Währenddessen die übrige Orange waschen und mit Schale in hauchdünne Scheiben schneiden.

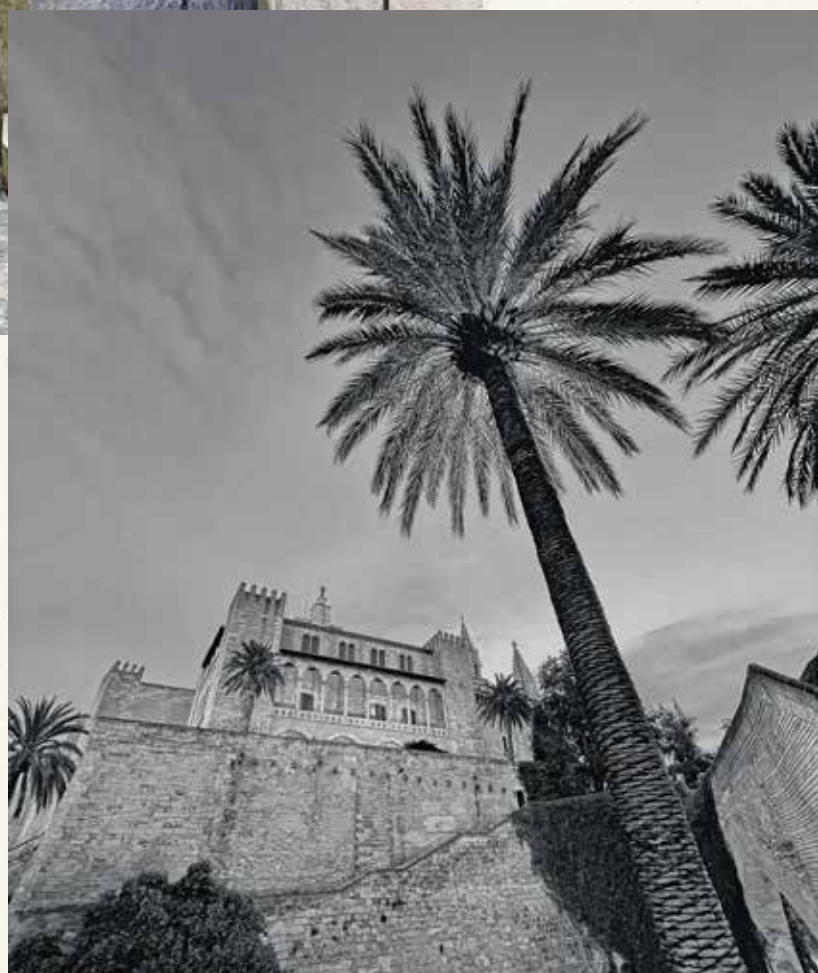
Den Backofen öffnen und 2 EL Orangenmarmelade in den noch leicht flüssigen Teig ziehen. Die Orangenscheiben gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Den Orangenkuchen weitere 20–30 Min. backen, bis er goldbraun ist. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die restliche Orangenmarmelade leicht erwärmen und auf dem Kuchen verteilen. Anschließend mit den gehackten Pistazien bestreuen.

*Die Mengenangabe halbiert, ergibt einen
kleinen Kuchen für den Kaffeeklatsch
mit einer Freundin.*













Wer Anfang Januar auf Teneriffa oder anderswo in Spanien unterwegs ist, wird diesem Kränzkuchen überall begegnen. Er ist zentraler Bestandteil des spanischen Dreikönigstages am 6. Januar und wird traditionell an diesem, den Spaniern sehr heiligen Tag zum Frühstück oder Kaffee gegessen.

Es ist ein alter Brauch, eine kleine Königsfigur und eine Kaffeebohne im Kuchen zu verstecken. Wer die Figur findet, wird zum König gekrönt, bei wem es die Bohne wird, der muss den Kuchen bezahlen – oder ihn im nächsten Jahr backen.



ROSCÓN DE REYES

12 STÜCKE | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN. | RUHEZEIT: 1 STD. | BACKZEIT: 30 MIN.

100 ml Milch
100 g Zucker
21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
500 g Mehl (Type 550)
Salz
125 g weiche Butter
2 Eier (M)
Abrieb und Saft von
1 Bio-Orange
Abrieb und Saft von
1 Bio-Zitrone
1 EL Rum (optional)

Außerdem:
2 Eigelb (M)
150 g kandierte Früchte
(Orangen, Zitronen, Kirschen)
2 EL Hagelzucker
1 EL gehackte Pistazien

170 °C Ober-/Unterhitze

Milch mit 1 EL Zucker in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen. Den Topf vom Herd nehmen und 10 Min. stehen lassen.

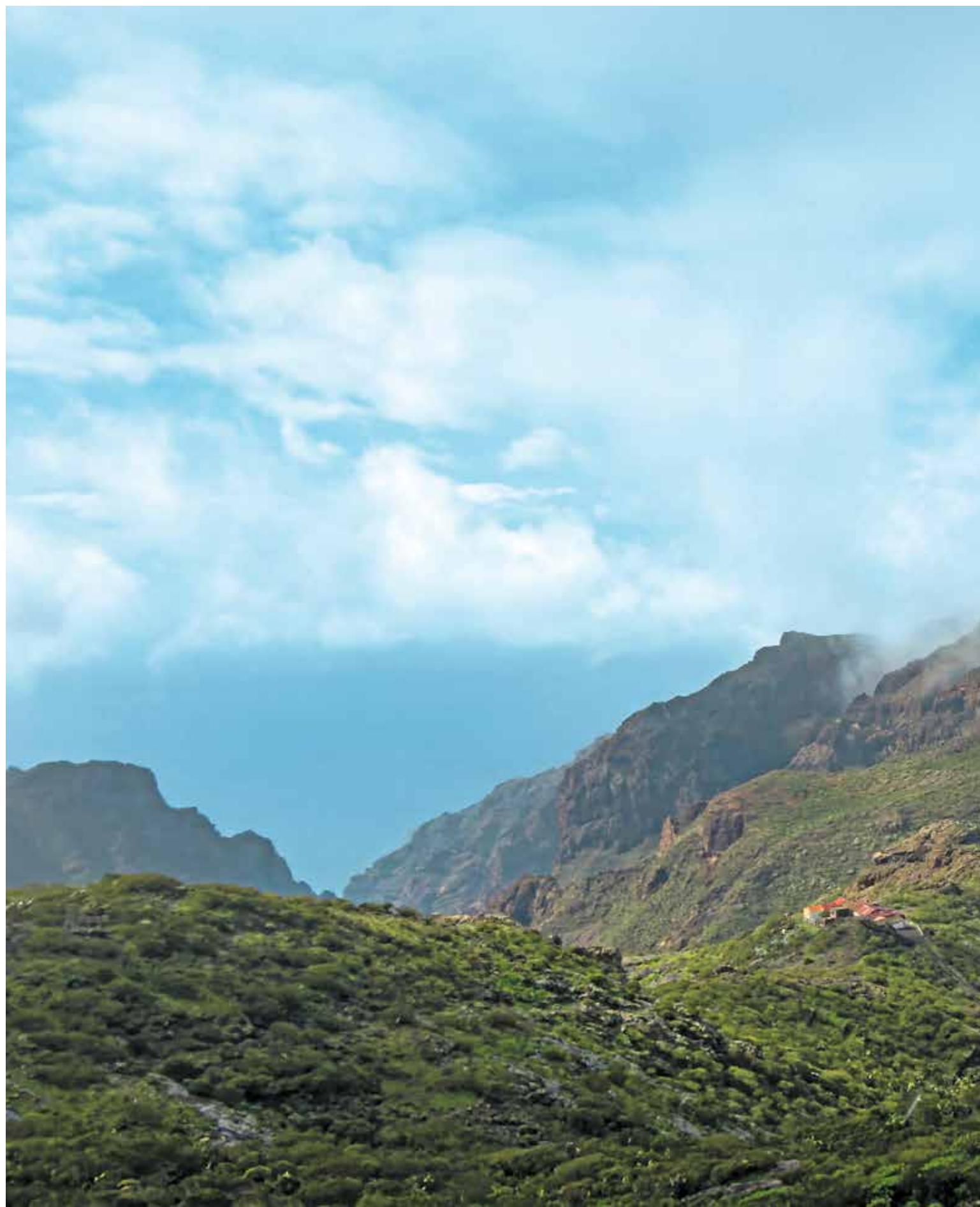
Restlichen Zucker, Mehl und 1 Prise Salz in einer großen Schüssel mischen. Butter, Eier und nach und nach die Hefemilch dazugeben und unterrühren. Orangen- und Zitronenabrieb mit 2 EL Orangen- und 1 EL Zitronensaft und Rum ebenfalls untermischen und alles in 4–5 Min. zu einem glatten Teig verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen.

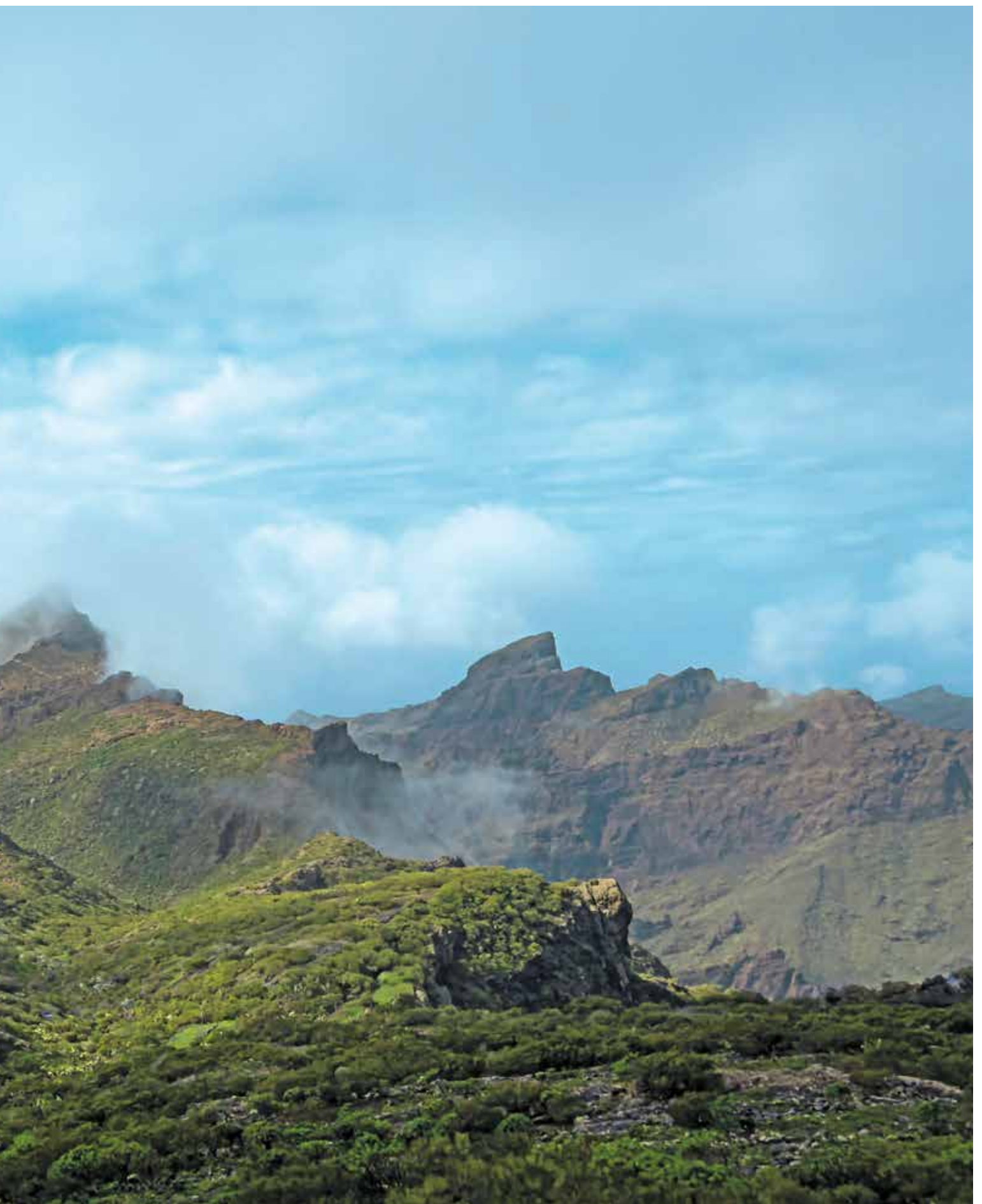
Den Teig in der Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen in etwa verdoppelt hat.

Den aufgegangenen Teig zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit den Daumen in die Mitte eine Mulde drücken und diese ausdehnen, bis ein Teigring entstanden ist. Die Öffnung sollte relativ groß sein, da der Teig noch weiter aufgehen wird. Wer sicher gehen möchte, stellt in die Mitte eine feuerfeste Form, so kann sich der Teig beim Backen nicht schließen.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

Die Eigelbe verquirlen, den Teigring damit bepinseln und mit kandierten Früchten, Hagelzucker und Pistazien bestreuen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 25–30 Min. backen. Nach 15 Min. eventuell mit Alufolie abdecken, damit der Roscón de Reyes nicht zu dunkel wird.







*Sweet Days
in Holland*







SUIKERBROOD

FÜR 8-10 STÜCKE | KASTENFORM (30 CM LÄNGE) | ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MIN.

RUHEZEIT: 1 STD. 30 MIN. | BACKZEIT: 40 MIN.

Für den Teig:

*21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
300 ml lauwarme Milch
500 g Mehl (Type 505)
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1/2 TL Salz
25 g Butter*

Außerdem:

*25 Stück Würfelzucker
1 EL Zimtpulver
Butter für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche
Kondensmilch zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen*

190 °C Ober-/Unterhitze

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. In einer großen Schüssel die Hefemilch mit allen übrigen Zutaten mischen und mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 15 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Währenddessen die Würfelzucker mit dem Zimtpulver in eine Gefriertüte geben, kräftig schütteln und beiseite legen. Die Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Die Zimt-Zuckerwürfel gleichmäßig darauf verteilen und den Teig einrollen. Die Teigrolle in die vorbereitete Kastenform geben und weitere 30 Min. gehen lassen. Das Suikerbrood mit Kondensmilch einstreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene 35–40 Min. goldgelb backen.

Sollte der Laib während der Backzeit zu dunkel werden, einfach mit etwas Alufolie abdecken.

Herausnehmen, abkühlen lassen und in Scheiben geschnitten servieren.

*Die großen Zuckerwürfel schmelzen beim
Backvorgang, sodass von ihnen nur ein zuckrig-
süßes Loch im Teig übrig bleibt.*









OLIEBOLLEN

10 STÜCK | ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN. | RUHEZEIT: 1 STD. | FRITTIERZEIT: 5 MIN. PRO PORTION

150 ml Milch
30 g Zucker
21 g frische Hefe (½ Würfel)
1 Ei (M)
30 g Butter
300 g Mehl (Type 405)
Salz
50 g Rosinen
50 g Korinthen
1 kleiner Apfel

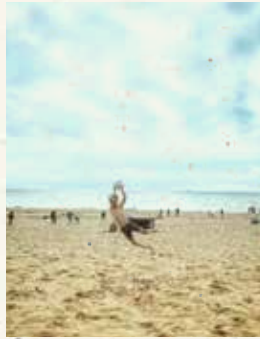
Außerdem:

1 l Pflanzenöl zum Frittieren
Puderzucker zum Bestäuben

Milch und Zucker in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen. Das Ei und die Butter cremig rühren. Das Mehl mit 1 Prise Salz mischen, in die Mitte eine Mulde formen und die Hefemilch hineingießen. Die Ei-Butter-Creme hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Die Rosinen und Korinthen dazugeben und unterkneten. Den Apfel waschen, entkernen, in sehr feine Würfel schneiden und ebenfalls einarbeiten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

Das Pflanzenöl in einem großen Topf auf 180 °C erhitzen. Zwei Esslöffel kurz in das heiße Öl tauchen, mit ihnen eine dem Löffel entsprechend große Portion Teig entnehmen und diese in das heiße Öl gleiten lassen. Auf diese Weise den Teig portionsweise in den Topf geben und jede Teigportion etwa 5 Min. frittieren. Die goldgelben Bällchen mit dem Schaumlöffel herausheben und auf mehreren Lagen Küchenpapier abtropfen lassen. Die Oliebollen mit Puderzucker bestäuben und genießen.

Oliebollen sind ein niederländisches Silvester-Gebäck und eine tief verwurzelte Tradition. Ursprünglich als Leckerei für Bedürftige gedacht, sind sie heute eine Geste der Freundlichkeit. Der Verzehr soll Glück bringen und böse Geister abwehren.



Liebes Bergen ...

... immer wieder zieht es mich zu dir, zu dem kleinen Ferienhäuschen auf dem alten Gutshof. Mein Kind, meine Familie, Freunde – sie alle haben hier ihre Spuren hinterlassen. Es ist für mich mehr als ein Besuch: Es ist ein Zuhause.

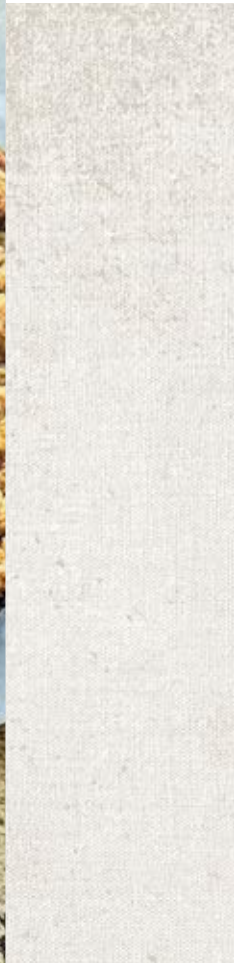
Wenn ich auf meinem Fahrrad durch die Straßen fahre, vorbei an den schönen Häusern, zum Käseladen oder zum Bäcker, wo das frische warme Brot so herrlich duftet, weiter ins Café, wo ich draußen in der Sonne sitze und meinen ersten Kaffee trinke. Die Geschäfte öffnen langsam ihre Türen wie freundliche Arme. Die Menschen wirken hier am frühen Morgen gelassen, grüßen sich fröhlich, als wüssten sie, dass sich Glück nicht in Eile leben lässt. Vor dem kleinen Blumenladen bleibt man stehen, wechselt ein paar Worte mit dem Inhaber, ein kurzes Schwätzchen über das Wetter, die Tulpen und das Heute. So beginnt der Tag in Bergen: gelassen, menschlich, positiv.

Holland im Sommer ist eine wohltuende Melange aus Wind und Sonne. Während die leichte Brise angenehm kühlt und die Sonne warm auf die Haut strahlt, spüre ich dort immer tiefe Erholung. Aufs Fahrrad setzen, rausfahren in die unendliche Dünenlandschaft, hoch nach Schoorl, wo der

Strand immer einsamer wird und der älteste Strandpavillon zum Verweilen einlädt – der perfekte Sommertag. Und wie oft sitzen wir in Bergen am Strand, in unserem Lieblingspavillon im Liegestuhl, mit den Füßen im Sand. Für die Regentage gibt es tolle Cafés, geschmackvolle kleine Boutiquen, Museen voller Kunst und Geschichte und das nicht nur im quirligen Amsterdam. Auch Städtchen wie Alkmaar oder Haarlem sind wunderbare Orte, um sich treiben zu lassen. Im Winter hat Holland seinen ganz eigenen Zauber. Wenn der Wind durch die Jacken bläst, man stundenlang am Strand entlangläuft, mit jedem Atemzug das Salz der Nordsee einatmet und um einen herum die Wellen brausen, dann kommt der Moment, in dem man in einem der vielen Strandpavillons einen heißen Tee trinkt, leckere Appeltaart genießt, mit einer Decke am Feuer sitzt und das Grau in Grau draußen vorm Fenster bewundert, während die Möwen mit ihren Flügeln die Grenze zwischen Himmel und Meer verwischen.

Jetzt, wo ich wieder einmal durch Bergen radle, die Sonne im Gesicht und den Wind im Rücken, weiß ich: Hier bin ich zu Hause und vielleicht, eines Tages, werde ich wirklich bleiben.







APPELTAART

12 STÜCKE | SPRINGFORM (26 CM ø) | ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN.

RUHEZEIT: 1 STD. | BACKZEIT: 1 STD.

Für den Teig:

280 g kalte Butter

230 g brauner Zucker

1 Pck. Tonka-Zucker

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

1 Ei (M)

1 Eigelb (M)

460 g Mehl (Type 405)

Salz

Für die Füllung:

6 große Äpfel

2 TL Zimtpulver

Saft von 1½ Bio-Zitronen

75 g brauner Zucker

1½ EL Speisestärke

1 Pck. Vanillezucker

Außerdem:

Butter für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

1 Ei und etwas Milch zum

Bestreichen (nach Bedarf)

Puderzucker zum Bestäuben

180 °C Ober-/Unterhitze

Für den Teig die kalte Butter in Würfel schneiden und mit dem Zucker, Tonka-Zucker, Zitronenabrieb, Ei und Eigelb verkneten. Mehl und 1 Prise Salz dazugeben und zügig unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in nicht zu feine Würfel schneiden. Die Apfelstücke mit Zimt, Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Vanillezucker mischen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Springform einfetten und mit Backpapier auslegen.

Drei Viertel der Teigmenge auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und damit den Boden und den Rand der Form auslegen. Die Apfelmischung einfüllen. Den übrigen Teig entweder ausrollen und als »Deckel« auf die Füllung legen oder zu Streuseln verkrümeln und auf den Kuchen streuen. Für die »Deckel-Variante« das Ei mit etwas Milch verquirlen und den Teigdeckel vor dem Backen damit bestreichen.

Die Appeltaart im Ofen auf der mittleren Schiene 50–60 Min. backen, dann herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.











ONTBIJTKOEK

8–10 STÜCK | KASTENFORM (30 CM LÄNGE) | ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MIN. | BACKZEIT: 1 STD.

300 g Mehl (Type 405)
150 g gemahlene Nusskerne
(z. B. Haselnusskerne,
Walnusskerne)
60 g brauner Zucker
70 g Cranberrys
½ TL Zimtpulver
½ TL gemahlener Kardamom
½ TL gemahlener Koriander
½ TL gemahlener Ingwer
(optional frisch geriebener
Ingwer)
½ TL gemahlene Gewürznelke
1 Pck. Backpulver
½ TL Salz
150 g Zuckerrübensirup
200 ml Milch (3,5 % Fett;
alternativ: Pflanzenmilch)

Außerdem:
Fett für die Form

160 °C Ober-/Unterhitze

Für diesen wirklich einfachen und schnellen Frühstückskuchen alle trockenen Zutaten miteinander mischen. Den Zuckerrübensirup und die Milch hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verarbeiten. Für eine vegane Variante lässt sich problemlos Pflanzenmilch z.B. aus Soja verwenden.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen auf der mittleren Schiene 50–60 Min. backen.

Unser Rezept ist etwas ausgeschmückt. Das Originalrezept ist ohne Cranberrys und Nüsse und erinnert an einen Honigkuchen. Variieren ist hier ausdrücklich erwünscht. Frisch aus dem Ofen schmeckt Ontbijtkoek herrlich kross. Luftdicht verpackt gelagert, lässt er sich über mehrere Tage hinweg gut durchgezogen essen.

*In den Niederlanden isst man diesen Kuchen
mit reichlich Butter und dank der vielen
Gewürze ist er ein intensives und einzigartiges
Geschmackserlebnis mit unverschämte wenig
Aufwand. Für uns ein absolutes Must-bake.*



— EMPFEHLUNG —

CAFÉ AMERICAIN, AMSTERDAM

Es gibt unzählige Cafés in Amsterdam, gemütliche, hippe, alternative ... Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Das Café Americain am Leidseplein allerdings ist wie ein Ausflug in die Zeit der Bohème. Das älteste Grand Café der Niederlande besticht mit prachtvoller Art-déco-Interieur, das mit den Buntglasfenstern und Kronleuchtern um die Wette strahlt. Das Café war in den 1930er-Jahren Treffpunkt für Amsterdamer Künstler, Schriftsteller, Schauspieler und Musiker – ein Ort des Austauschs. Auch heute noch gibt es den antiken Lesetisch mit internationalen Zeitungen, an dem man beim Nachmittagstee, versunken in die Lektüre, wunderbar die Zeit vergessen kann.

Tagebuch- Notiz

»DER MANN IM PAPAGEIEN-SAKKO«

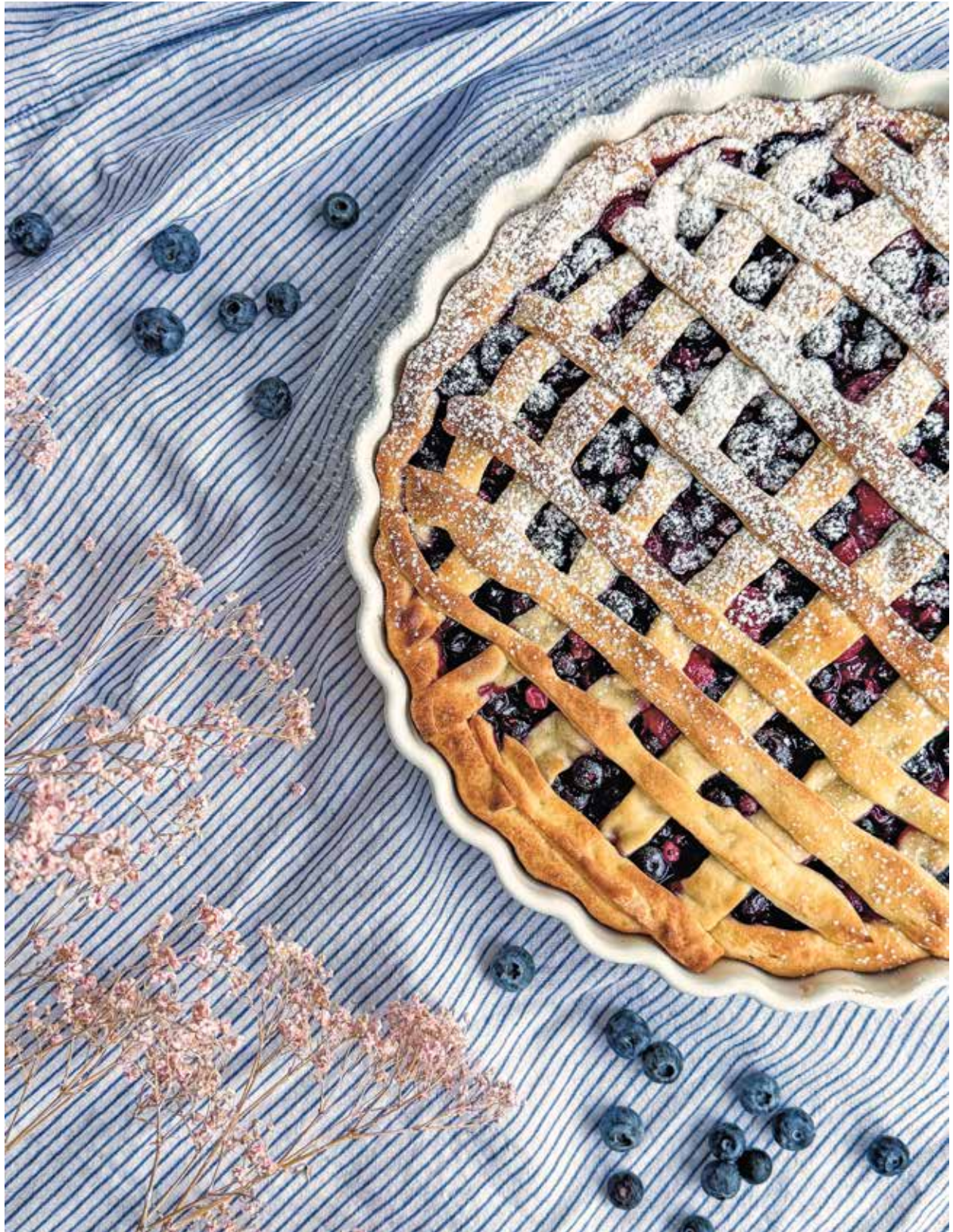
Ich sitze im Café Americain mit meiner Familie beim Nachmittagstee, als ich ihn plötzlich aus dem Augenwinkel sehe. Sofort fasziniert, kann ich meinen Blick nicht von ihm lassen. Ein älterer Herr, sein grünes Sakko mit den Papageien darauf leuchtet im gedämpften Cafélicht wie ein geheimnisvoller Garten, ein Dschungel aus Stoff inmitten des historischen Raums. Sein Bart ist gedreht wie der von Salvador Dalí – trotzig, verspielt, überzogen.

Der Herr mit den Papageien befindet sich in einer illustren Gesellschaft voller jüngerer Gesichter und einer attraktiven Dame mit Hut. Und doch ist er der Mittelpunkt. Er überstrahlt alle, trägt die gelebte Zeit mit Leichtigkeit. Wild gestikulierend, malen seine Hände Geschichten in die Luft, sein einnehmendes Lachen scheint die Runde bestens zu unterhalten.

Ich denke darüber nach, was er gerade erzählen könnte. Vielleicht spricht er von Papageien aus fernen Ländern, von diesen bunten Wortsammlern, die Erinnerungen nachsprechen, lange nachdem sie gesagt wurden. Papageien sind wie fliegende Archive für Wörter – ob Kosenamen, Scherze, dahingesagte Sätze: Alles bleibt ihnen in Erinnerung.

Der Herr beugt sich vor zu der Dame mit Hut und lacht. Er spricht von Hüten, male ich mir aus. Davon, dass Hüte Menschen förmlich verwandeln, sie mutiger machen, geheimnisvoller und wie ein Ausrufezeichen im Alltag funktionieren. Die Dame lächelt und nickt. Hüte überdauern jede Mode, sie bleiben. So wie gute Geschichten.

Am liebsten würde ich mich zu ihnen setzen und den Worten des Mannes mit dem Papagein-Sakko lauschen. Er würde sagen, dass man älter wird, sicher, aber nicht leiser. Dass man Farbe tragen muss oder Papageien, dass man extravagant und übertrieben sein darf, dass man verrückt bleiben darf und neugierig. Und während ich ihn beobachte, stelle ich mir vor, wie er hier, inmitten der Boheme, Künstler, Literaten und Nachtvögel sitzt, die früher in diesem Café gewesen sein müssen und deren Geister ihm nun unsichtbar zuhören ...





LIMBURGER VLAAI

12 STÜCKE | TARTEFORM (32 CM Ø) | ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN.

RUHEZEIT: 15 MIN. | BACKZEIT: 30 MIN.

Für den Teig:

21 g frische Hefe (½ Würfel)

100 ml lauwarme Milch

300 g Mehl (Type 405)

1 Ei (M)

60 g Butter

25 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Salz

Abrieb von ½ Bio-Zitrone

Für die Vanillecreme:

250 ml Milch

1 Pck. Vanillepuddingpulver

3 EL Zucker

Für die Beerenfüllung:

2 EL Zucker

1 Pck. Gelatine Fix

300 g gemischte TK-Beeren

150 g Himbeeren

150 g Blaubeeren

Außerdem:

Butter für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

1 Eigelb zum Bestreichen

200 °C Ober-/Unterhitze

Für den Teig die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, Ei, Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Zitronenabrieb miteinander verrühren, dabei nach und nach die Hefemilch dazugießen. Den Teig 10–15 Min. kräftig verkneten, dann abgedeckt an einem warmen Ort 15 Min. ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Tarteform einfetten. Für die Vanillecreme 50 ml Milch mit dem Puddingpulver verrühren, die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen und das angerührte Puddingpulver hineinrühren. Die Creme vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Für die Beerenfüllung den Zucker mit dem Gelatinepulver verrühren und unter die TK-Beeren mischen. Die frischen Beeren verlesen, waschen, trocken tupfen und unterheben.

Drei Viertel des Teigs auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Boden und Rand der Form damit auslegen. Überschüssigen Teig abschneiden. Zuerst die Vanillecreme auf dem Teig verteilen, darauf die gebundene Beerenmischung geben und glatt streichen.

Den übrigen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Die Teigstreifen gitterartig auf den Kuchen legen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

Den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene 20–30 Min. backen, dann herausnehmen und in der Form auskühlen lassen, damit die Fruchtmasse fest werden kann. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

LIEBLINGSSTÜCK

Die Fähre löst sich vom Kai und zieht eine leise Linie – ein kleiner Tanz zwischen den Ufern Amsterdams. Doch der Himmel spielt sein eigenes Stück: Mal bricht die Sonne hervor und legt glitzernde Bahnen aufs Wasser, mal treibt ein rauer Wind Wolkenfetzen heran und lässt die Luft scharf und kühl werden. In diesem Schwanken zwischen Glanz und Schrofheit liegt die ganze Stimmung des Tages.

Das Werftgelände empfängt mich rau und weit. Rostige Kräne recken ihre Hälse, Mauern bröckeln. Doch zwischen all dem Verfall pulsiert der Flohmarkt. Stimmen, Gelächter, das Klirren von Geschirr und das Rascheln alter Stoffe vermischen sich zu einem vielstimmigen Chor.

Ein Sonnenstrahl huscht über Eisen und Glas, dann verdichten sich die Wolken. Der Regen kommt schwer, peitscht über Asphalt und Gesichter. Händler ziehen Planen über ihre Schätze, lachen, als sei der Sturm nur ein weiterer Gast.

Ich fröstele in meinem dünnen Rock, als ein Mann mich ansieht. Er tritt näher, mustert mich kurz und greift wortlos in eine Kiste. Dann hält er mir eine Jeans entgegen.

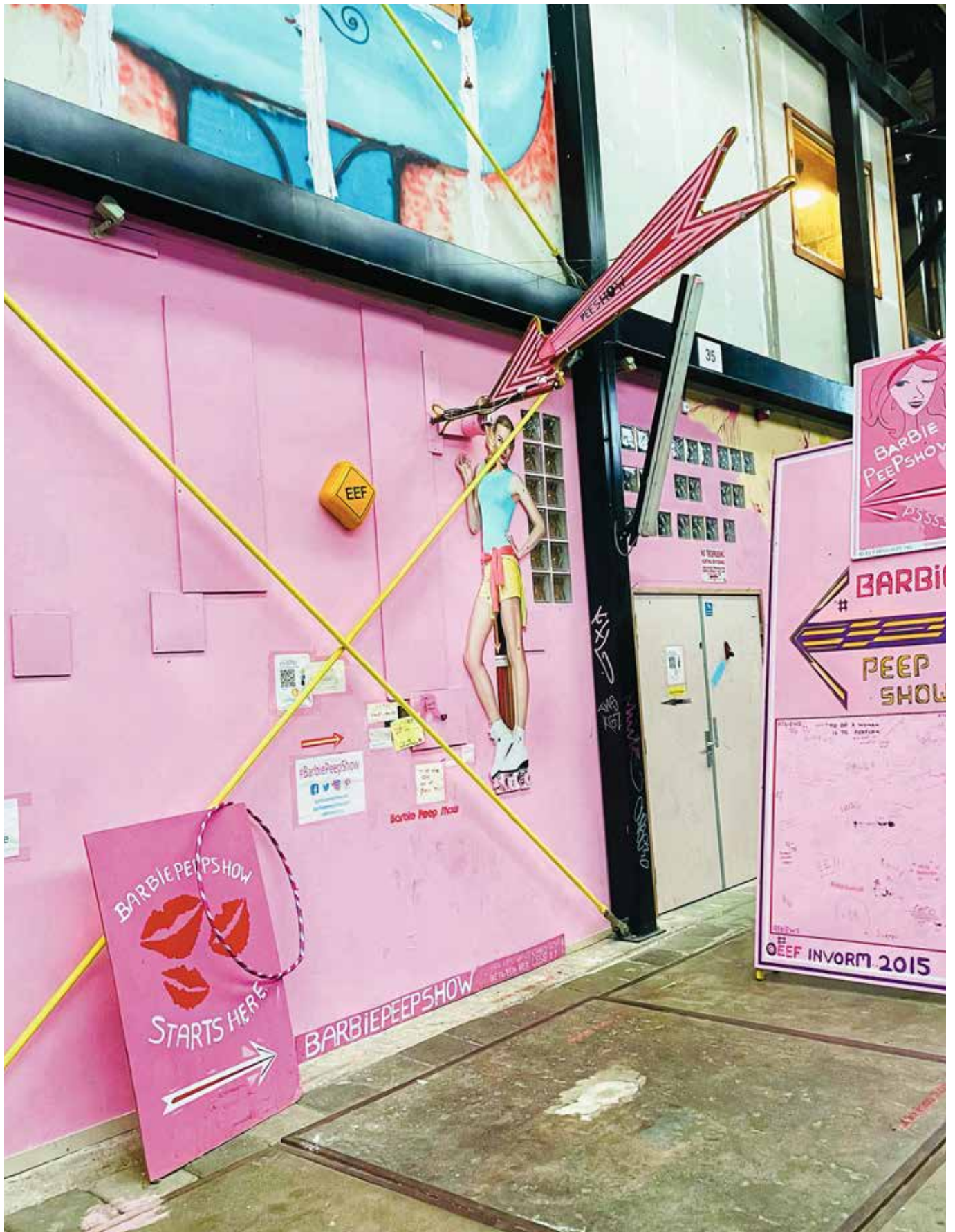
»Sie frieren« sagt er schlicht. »Ja, der Regen kam schneller, als ich dachte«, erwidere ich und nehme zögernd das Kleidungsstück. »Probieren Sie. Keine Sorge, das passt.« »Aber ... was soll ich Ihnen dafür geben?« Er lächelte, schüttelt den Kopf. »Nichts. Manchmal reicht es, jemanden warm einzupacken.«

Ich ziehe die Hose an. Sie schmiegt sich an, als wäre sie nur für mich gemacht. Der Stoff fühlt sich wie ein Schutzschild an, als habe er die Wärme vergangener Tage gespeichert.

»Sehen Sie«, meint er, »jetzt trotzen Sie dem Sturm.« Ich nicke, spüre die Wärme, und ein unerwartetes Gefühl von Leichtigkeit breitet sich in mir aus.

Noch heute, wenn ich die Hose trage, kehrt alles zurück: der Geruch von Regen auf Metall, das Stimmengewirr zwischen Trödel und Kostbarkeiten, das unerwartete Geschenk eines Fremden.

Diese Hose ist mehr als Kleidung. Für mich ist sie die Erinnerung an Warmherzigkeit und daran, dass ein Augenblick der Freundlichkeit länger hält als jeder Regen!





A vibrant, collage-style illustration. In the center is a grey cat with a purple outline, wearing large, round sunglasses with blue lenses and orange side pieces. The cat has its mouth open, showing a pink tongue. On its chest is a red heart with the text 'I ♥ AMSTERDAM' in a bold, black, sans-serif font. Above the cat's head are two vertical rainbows. To the left of the cat is a basket of fruit, including red grapes, yellow lemons, and green leaves. To the right of the cat is a blue rocket ship with a yellow flame and a small figure inside. Above the rocket ship is a yellow coat hanging on a rack. In the top left corner is a black and white skull with a blue star. In the bottom left corner is a small basket with blue and red items. The background is a mix of various patterns and colors, including a red and white striped pattern and a black and white pattern.

Das Gelände der NDSM-Werft ist außerdem ein Hotspot für urbane Kunst. Riesige Graffitiwände und bunte Installationen machen den Spaziergang zwischen den Hallen zu einem echten visuellen Abenteuer. Ein absolutes Muss ist für uns immer auch ein Besuch im STRAAT Museum, weltweit eines der bedeutendsten Museen für Streetart und Graffiti-Kunst.

59



*Sweet Days
in Wien*







KAISERSCHMARRN

4 PORTIONEN | ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN. | BACKZEIT: 20 MIN.

6 Eier (M)
2 EL Zucker
250 ml Milch
etwas Zitronensaft
1 Schuss Rum
1 EL Vanillezucker
Salz
130 g Mehl (Type 405)
1–3 EL Butter

Außerdem:
Puderzucker zum Bestäuben

Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen.

In einer Schüssel Milch, Eigelbe, Zitronensaft, Rum, Vanillezucker und 1 Prise Salz verrühren, dann langsam das Mehl einrieseln lassen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

In einer großen Pfanne 1 EL Butter zerlassen. Die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren. Den Teig in die Pfanne gießen und 5–10 Min. anbacken, dann in Viertel teilen.

Die Teigviertel vorsichtig wenden und von der anderen Seite in weiteren 5–10 Min. fertig backen, dabei die restliche Butter hinzufügen und den Teig mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen. Sobald der Kaiserschmarrn goldbraun gebacken ist, mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

Der Teig saugt viel Butter, daher ist es wichtig, immer wieder nachzubuttern, damit nichts anbrennt. Wer Rosinen mag, kann gerne 40 g Rosinen 15 Minuten in Fruchtsaft einweichen und zusammen mit dem Eischnee unterheben.



— EMPFEHLUNG —

CAFÉ CENTRAL, WIEN

Wer Wien besucht, sollte unbedingt das Café Central erleben – ein Ort, an dem schon Sigmund Freud und Stefan Zweig ihre Gedanken bei einer Melange schweifen ließen. Das prachtvolle Interieur mit hohen Gewölben und Marmorsäulen macht jeden Besuch zu einer Reise in die Vergangenheit, während die Küche mit klassischem Apfelstrudel und der berühmten Sachertorte den Gaumen verwöhnt.

Tagebuch- Notiz

»EIN HUT, EIN LÄCHELN, EIN LEBEN – DER GANZ BESONDERE KAFFEEHAUSMOMENT«

Neben uns im Café Central sitzt eine alte Dame, elegant gekleidet, in einem feinen Kostüm und mit einem Hut, der wie aus einer anderen Zeit wirkt. Sie zelebriert ihre Kaffeezeit mit einer Grazie, die uns sofort gefangen nimmt. Nach einem freundlichen Gruß beginnt sie, im schönsten Wiener Schmäh von ihrem Leben zu erzählen.

Ihre Worte sind wie kleine Kostbarkeiten – Erinnerungen an Tanzabende im Prater, an die Musik von Johann Strauss, an die Nachkriegsjahre, in denen die Stadt sich neu erfand. Sie spricht von Liebe und Verlust, von der Freude an den kleinen Dingen und von der Kunst, das Leben mit einem Lächeln zu tragen.

Wir hören gebannt zu, während sie ihre Geschichten mit funkelnden Augen und einer Wärme erzählt, die den Raum erfüllt. Es ist, als ob Wien selbst durch ihre Stimme spricht – voller Melancholie und voller Lebensfreude zugleich.

Als wir uns verabschieden, bleibt ein Gefühl zurück, das uns tief bewegt: die Erkenntnis, dass Wien nicht nur in seinen Straßen und Gebäuden lebt, sondern in den Menschen, die ihre Geschichten weitertragen. Und diese Begegnung, so flüchtig sie war, wird uns noch lange begleiten – wie ein leiser Nachhall der Stadt, die uns auf allen Sinnesebenen verzaubert hat.





MARILLENKNÖDEL

6 GROSSE KNÖDEL | ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN. | RUHEZEIT: 30 MIN. | GARZEIT: 20 MIN.

Für den Teig:

500 g Quark (10 % Fett i. Tr.)

100 g Semmelbrösel

100 g Weizengrieß

2 Pck. Vanillezucker

2 Eier (M)

1 Schuss Rum

¼ TL Salz

75 g Feinkristallzucker

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Für die Füllung:

6 Marillen oder Aprikosen

(frisch oder aus der Dose, siehe Tipp)

6 Stück Würfelzucker (nach Belieben)

Für die Brösel:

50 g Butter

50 g Zucker

130 g Semmelbrösel

Außerdem:

Salz

Puderzucker zum Bestäuben

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

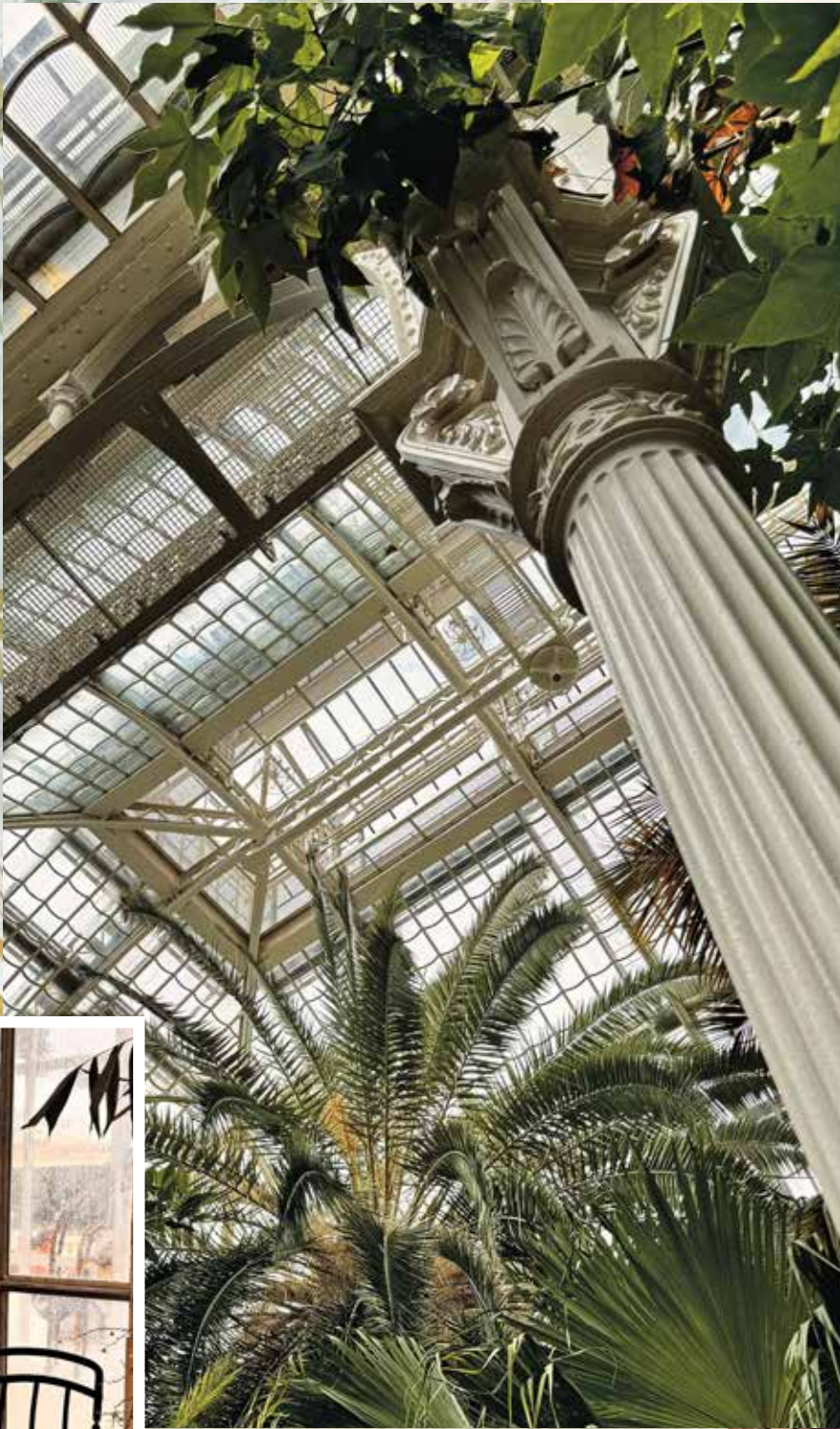
In der Zwischenzeit die Marillen waschen, trocken reiben und die Kerne mit einem Kochlöffelstiel herausdrücken. Die Marillen mit je 1 Stück Würfelzucker füllen.

In einem großen flachen Topf Wasser erhitzen und etwas Salz hinzugeben. Den Teig in sechs Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel formen und diese in der Handfläche flach drücken. Je 1 Marille hineinlegen und diese mit dem Teig umschließen. Die Knödel anschließend in das siedende Wasser legen und ca. 20 Min. sanft kochen lassen, dabei hin und wieder vorsichtig umrühren.

Währenddessen die Butterbrösel vorbereiten. Dazu die Butter in einer Pfanne zerlassen, Zucker und Semmelbrösel hinzufügen und unter Rühren goldbraun rösten.

Die Marillknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, die Butterbrösel darauf verteilen und nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

*Da wir keine frischen Marillen zur Hand hatten,
haben wir Aprikosen aus der Dose verwendet.
Dosenaprikosen sind eher groß, daher haben wir jeweils
nur eine Hälfte für einen Knödel verwendet und den
Würfelzucker weggelassen.*









SACHEROMELETT

6–8 PORTIONEN | ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN. | BACKZEIT: 15 MIN. PRO OMELETT

60 g Zartbitterschokolade

4 Eier (M)

1 Vanilleschote

200 ml Milch

40 g kalte Butter

50 g Mehl (Type 405)

3 cl Marillenbrand

Abrieb von ½ Bio-Orange

Salz

50 g brauner Zucker

50 g Butter

Außerdem:

frische Früchte, z. B. Beeren,

oder Eis, Schlagsahne

und süße Saucen nach Wahl

170 °C Ober-/Unterhitze

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Schokolade grob hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Die Eier trennen. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit Vanillemark und -schote aufkochen, vom Herd nehmen und kurz ziehen lassen. Die Schote wieder entfernen.

In einem großen Topf Butter und Mehl verkneten. Nach und nach die heiße Milch dazugießen und so lange unterrühren, bis sich der Teig vom Topfrand löst.

Den Teig etwas abkühlen lassen, dann die Eigelbe portionsweise unterrühren. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade, den Marillenbrand und die Orangenschale einarbeiten.

Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 1 EL Zucker zu Schnee schlagen, dabei den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen.

Die übrige Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen. Einen Schöpflöffel Teig hineingießen und glatt streichen. Das Omelett bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene 5–7 Min. in den vorgeheizten Ofen stellen und das Omelett von oben trocknen lassen. Herausnehmen und das Sacheromelette auf einem Teller abkühlen lassen. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten.

Die fertigen Omeletts nach Belieben mit Früchten, Eis, Schlagsahne oder Saucen füllen, in der Mitte zusammenfallen und servieren.

*Wenn es schnell gehen soll, können zwei Pfannen zum Einsatz kommen.
Immer eine auf dem Herd und eine im Backofen – im fliegenden Wechsel.*





APFELSTRUDEL

8 STÜCKE | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN.

RUHEZEIT: MIND. 12 STUNDEN | BACKZEIT: 40 MIN.

Für den Strudelteig:

250 g Mehl (Type 550)

Salz

60 ml Öl

Für die Füllung:

60 g Rosinen

*Rum zum Einlegen (nach
Belieben)*

1½ kg Äpfel (z. B. Elstar)

Saft von 1 Zitrone

100 g Zucker

2 EL Vanillezucker

½ TL Zimtpulver

2 EL flüssige Butter

Außerdem:

Öl zum Beträufeln

2 Eigelb zum Bestreichen

30 g Mandelblättchen

180 °C Ober-/Unterhitze

Für den Strudelteig das Mehl mit 125 ml lauwarmem Wasser, 1 Prise Salz und Öl mischen und 10–15 Min. kräftig kneten. Den Teig zu einer Kugel geformt in einen mit Öl beträufelten Suppenteller setzen und abgedeckt mind. 12 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen. Die Rosinen nach Belieben in Rum einlegen und ebenso mind. 12 Std., am besten über Nacht, ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Rosinen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Teig auf einem großen, mit etwas Wasser angefeuchteten Baumwoll- oder Leinentuch sehr dünn ausrollen und mit den Händen auseinanderziehen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese mit Zitronensaft beträufeln und in einer Schüssel mit den (Rum-)Rosinen, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den ausgerollten Strudelteig mit der flüssigen Butter bestreichen und die Apfelmischung im unteren Drittel gleichmäßig darauf verteilen. Die Längsseiten ca. 3 cm nach innen über die Füllung klappen, dann den Strudel mithilfe des Tuchs von unten nach oben aufrollen.

Den Strudel mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleiten lassen. Die Eigelbe verquirlen, den Strudel damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Auf der mittleren Schiene 30–40 Min. backen.

Den Apfelstrudel herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und am besten noch warm servieren.

Fertiger Strudelteig aus dem Kühlregal ist eine wunderbar schnelle Alternative.







Sommertage in Wien

Ein Sommer in Wien gleicht einem Spaziergang durch ein Gemälde, das von der Sonne selbst gemalt wurde. Die Straßen wirken wie Leinwände, auf denen Geschichte und Gegenwart in leuchtenden Farben miteinander verschmelzen. Prunkvolle Fassaden flüstern von Kaisern und Künstlern, während das Pflaster unter unseren Schritten wie ein stiller Chronist vergangener Jahrhunderte klingt.

In den ehrwürdigen Kaffeehäusern scheint die Zeit den Atem anzuhalten. Der Duft von frisch geröstetem Kaffee und süßem Gebäck steigt in dieser Stadt überall empor und verliert sich in einer Atmosphäre aus Eleganz und Gemütlichkeit. Hier sitzt man nicht einfach nur – man verweilt, versinkt. Man liest die Zeitung oder ein gutes Buch, beobachtet das Schauspiel der Stadt, kostet Torten und Strudel und fühlt sich, als sei man für einen Augenblick aus der Zeit gefallen, in eine Welt, die nur Wien kennt.

Die Stadt selbst pulsiert wie ein Herz aus Kultur und Genuss. Jeder Augenblick ist ein Fest, jeder Schritt eine Einladung, das Leben voll auszukosten. Wir verbringen ein langes und wunderschönes Wochenende an diesem bezaubernden Ort und

flanieren durch grüne Oasen wie den Prater oder den Burggarten, wo die Bäume wie alte Freunde ihre Schatten spenden und die Wiener mit einem freundlichen Gruß die Leichtigkeit des Sommers miteinander teilen. Straßenkünstler lassen ihre Musik wie goldene Fäden durch die Luft tanzen, Wiener Gemurmeln und leichtes Lachen liegen in der Luft und über all dem erhebt sich die Architektur wie ein Gedicht aus Stein.

Wir lassen uns treiben und saugen all das auf wie ein Schwamm. Und so erzählt Wien uns auf jedem Weg, bei jeder Einkehr eine neue Geschichte – eine Geschichte aus Glanz und Melancholie, aus Dialekt und Charme. Und während wir weitergehen, verlieben wir uns Sekunde um Sekunde mehr in diese Stadt, die nicht nur gesehen, sondern gefühlt werden will. Und das tun wir, mit all unseren Sinnen. Wir lassen uns treiben, ein heißes Sommerwochenende lang, bekommen schon wieder Hunger von der frischen Luft und den vielen Schritten und kehren ein weiteres Mal ein in ein Kaffeehaus, das schöner nicht sein könnte!

„Zwei Melangen und einen Apfelstrudel mit Schlag, bitt'schön!“







SCHOKOGUGLHUPF

FÜR 8 STÜCKE | GUGLHUPFFORM (22 CM Ø) | ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN. | BACKZEIT: 1 STD.

Für den Teig:

60 g Zartbitterschokolade
(mind. 60 % Kakaogehalt)
6 Eier (M)
160 g brauner Zucker
160 g Butter
160 g Mehl (Type 405)
1 gestr. TL Backpulver

Für die Glasur:

125 g Zartbitterschokolade
(mind. 60 % Kakaogehalt)
3–4 EL Johannisbeergelee

Außerdem:

Butter und Mehl oder Semmel-
brösel für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

170 °C Ober-/Unterhitze

Die Schokolade grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Guglhupfform großzügig mit Butter einfetten und mit Mehl oder Semmelbröseln austreuen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Die Butter mit dem übrigen Zucker cremig rühren, die Eigelbe nach und nach unterrühren. Dann die Schokolade dazugießen und ebenfalls unterrühren. Den Eischnee unter die Butter-Eigelb-Masse ziehen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und portionsweise unterheben.

Den Teig in die Guglhupfform füllen und im Ofen auf der mittleren Schiene 50–60 Min. backen. Der Kuchen ist fertig, wenn an einem hineingestochenen Holzstäbchen kein Teig kleben bleibt (Stäbchenprobe). Den fertigen Kuchen herausnehmen und in der Form 10–15 Min. ruhen lassen. Dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Glasur die Schokolade grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Das Gelee glatt rühren, den Kuchen damit bestreichen und das Gelee etwas einziehen lassen. Den Schokoguglhupf mit der geschmolzenen Schokolade glasieren und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

*Donnerstags im Café Ritter: Livemusik in
Jahrhundertwende-Atmosphäre und dazu ein
Stück Wiener Guglhupf und eine Melange.*





Cafe



Sum
DID
TOCKA
2FA
F122E

AMAR



*Sweet Days
in Italien*









PASTICCINI DI MANDORLA

20 STÜCK | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN. | RUHEZEIT: 30 MIN. | BACKZEIT: 12 MIN.

*250 g gemahlene Mandeln
(blanchiert)*

200 g Zucker

2 Eiweiß (M)

1 TL Honig

*Abrieb von ½ Bio-Orange
oder ½ Bio-Zitrone*

*nach Belieben Bittermandel-
aroma*

100 g Puderzucker zum Wälzen

180 °C Ober-/Unterhitze

Mandeln und Zucker vermischen. Eiweiße, Honig, Orangen- oder Zitronenabrieb und etwas Bittermandelaroma hinzugeben und alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten, klebrigen Teig verarbeiten. Den Teig abdecken und 30 Min. kühl stellen.

Den Backofen 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Puderzucker auf einen flachen Teller sieben und beiseite stellen.

Den Teig mit einem Esslöffel portionsweise abstechen (jeweils etwa 20 g), die Portionen zu Kugeln formen und danach im Puderzucker wälzen.

Die Kugeln mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech setzen und mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger die typische Dreiecksform von oben in die Kugeln kneifen.

Das Mandelgebäck im Ofen auf der mittleren Schiene in 10–12 Min. goldbraun backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Es ist wichtig, die Pasticcini nicht zu lange zu backen: Die kleinen Kekse sollten nach dem Backen noch weich sein, weil sie erst beim Abkühlen fest werden.

*Die Pasticcini lassen sich
in einer Dose für mehrere
Tage aufbewahren.*





TORTE DELLE ROSE

4-5 STÜCK | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STD.

RUHEZEIT: ÜBER NACHT + 1 STD. 15 MIN. | BACKZEIT: 25 MIN.

Für den Vorteig:

260 g Mehl (Type 405)

1 Pck. Trockenhefe

260 ml lauwarme Milch

Für den Teig:

80 g Butter

6 Eigelb (M)

1 Pck. Vanillezucker

340 g Mehl (Type 405)

80 g Zucker

1 Prise Salz

Für die Füllung:

140 g weiche Butter

140 g Zucker

Zimtpulver

Abrieb von 2 Bio-Zitronen

Für die Glasur:

Sahne zum Bestreichen

Mandelstifte zum Bestreuen

Außerdem:

Mehl zum Bestäuben

180 °C Ober-/Unterhitze

Am Vorabend für den Vorteig das Mehl mit der Trockenhefe verrühren. Die lauwarme Milch langsam dazugießen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Vorteig aus dem Kühlschrank nehmen. Für den Teig alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, dabei den Vorteig in kleinen Portionen untermischen. Der Teig ist fertig, wenn er sich vom Schüsselrand löst. Den Teig zu einer Kugel formen und 15 Min. zugedeckt ruhen lassen.

Währenddessen für die Füllung Butter und Zucker cremig rühren. Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Backpapier zu einem ca. 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen. Die Buttercreme gleichmäßig auf den Teig streichen und mit Zimt und Zitronenschale bestreuen. Den Teig in zehn gleich große Streifen schneiden. Jeden Teigstreifen von der langen Seite her aufrollen.

Die Teigrollen mit einem scharfen Messer mittig der Länge nach halbieren. Jeweils zwei Stränge locker miteinander verflechten und zu einer Rose aufrollen. So mit allen Strängen verfahren und die einzelnen Rosentörtchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Die Rosentörtchen abdecken und nochmals 1 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Rosentörtchen mit Sahne bestreichen, mit Mandelstiften bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene in 20-25 Min. goldgelb backen.





PANINF







TORTA RUSSA DI VERONA

12 STÜCKE | SPRINGFORM (26 CM Ø) | ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN. | BACKZEIT: 70 MIN.

2 Pck. fertiger Blätterteig (aus dem Kühlregal)

200 g Amarettini-Kekse

200 g brauner Zucker

200 g Mehl (Type 550)

200 g gemahlene Mandeln

1 Pck. Backpulver

Salz

200 g weiche Butter

6 Eier (M)

2–3 EL Amaretto (ital. Mandel-likör)

Außerdem:

Butter für die Form

2 EL Mandelstifte

180 °C Ober-/Unterhitze

Den Blätterteig aufrollen und nacheinander über Kreuz in die gebutterte und mit Backpapier ausgelegte Springform legen. Den Teig dabei etwas über den Rand der Form hängen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Amarettini-Kekse entweder im Standmixer mahlen oder in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz zerkleinern. Die zerkleinerten Kekse mit Zucker, Mehl, Mandeln, Backpulver und 1 Prise Salz mischen.

Die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Butter, Eier und Amaretto zur Keksmischung geben und alles zu einem schweren, klebrigen Rührteig verarbeiten. Sollte der Teig zu fest sein, etwas Milch hinzufügen, bis die Masse zähflüssig ist. Den Mandelteig auf den Blätterteig geben. Den überstehenden Blätterteig nach innen einschlagen.

Die Torta Russa di Verona mit Mandelstiften bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene 60–70 Min. backen. Falls der Kuchen während der Backzeit zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

Die Füllung kann wunderbar mit Kakao oder gehackter dunkler Schokolade verfeinert werden. Wer keinen Alkohol verwenden möchte, kann diesen durch einige Tropfen Bittermandelaroma ersetzen.

— EMPFEHLUNG —

CAFFÈ BORSARI, VERONA

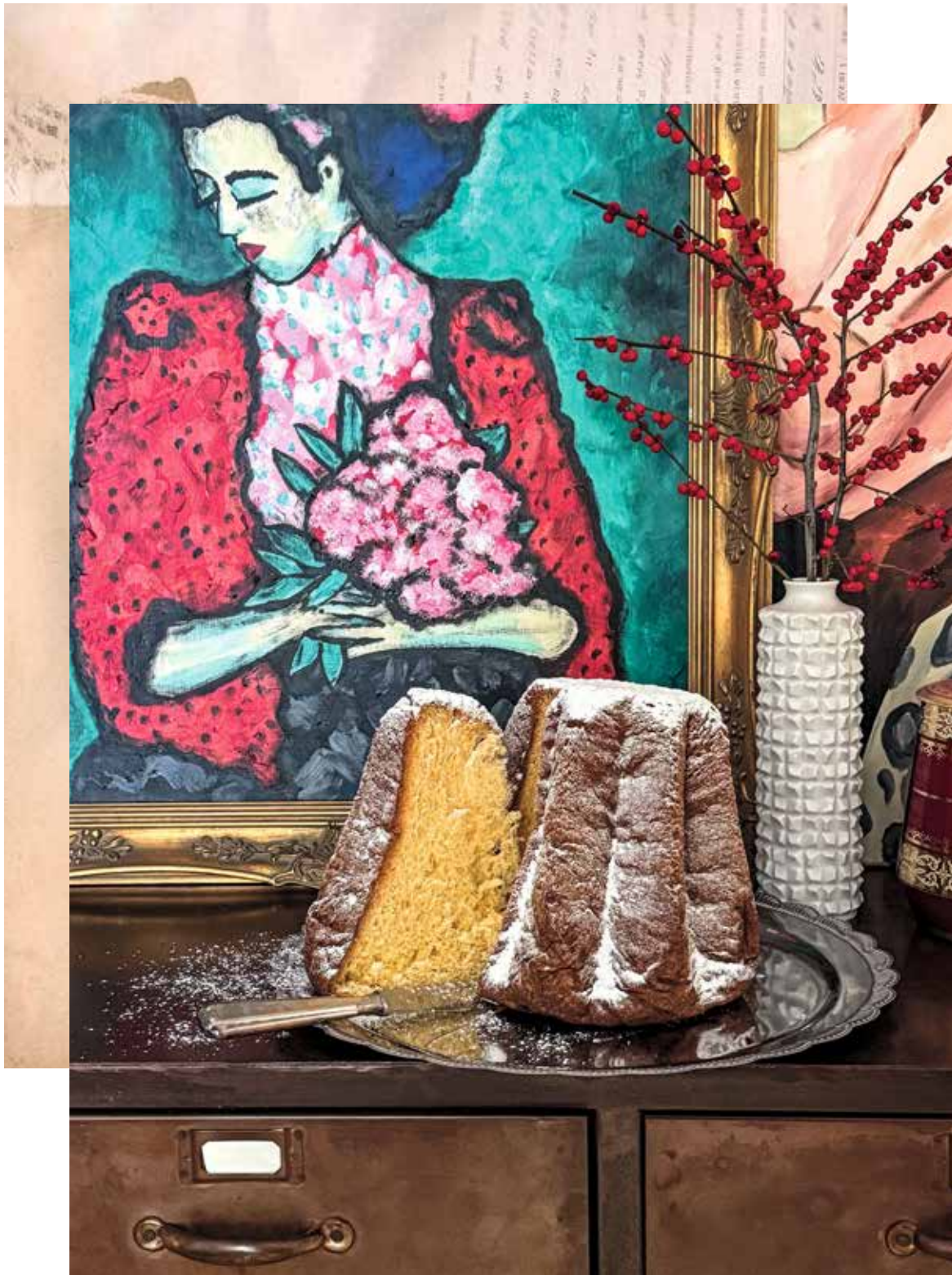
Das kleine malerische Caffè Borsari kann man fast übersehen. Es liegt etwas abseits der Touristenpfade in Verona. Hier trinken die Einheimischen ihren schnellen Kaffee. Mit einem Croissant oder Brioche am Tisch kann man sich wunderbar in den vielen Kuriositäten des Interieurs verlieren. Ob Weihnachtsmann, Marienbild, Kaffeekännchen, Engel oder Elefant, hier in diesem kleinen Raum findet alles seinen Platz. Der Kaffee ist der beste, den wir in Verona getrunken haben, aber auch eine große Auswahl an Tee findet man hier. Die Menschen hinter der Theke sind unglaublich freundlich und es macht einfach Spaß, den turbulenten Konversationen im schönsten Italienisch zu lauschen. Man wünscht sich, einfach mitreden zu können.

Wir haben übrigens Sfogliatine di Villafranca gegessen, eine traditionelle zarte und ebenso knusprige Gebäckspezialität mit einer geheimen Rezeptur, die seit Generationen weitergegeben wird. Bei unserem Versuch, ein Rezept für diese Köstlichkeit zu finden, sind wir leider gescheitert, und so bleibt das geheime Rezept geheim. Wir empfehlen daher wärmstens, das Caffè Borsari zu besuchen, sich einen Cappuccino zu gönnen und Sfogliatine zu genießen.

*Finde die
Schöne und
das Biest!*







*Der Pandoro wird wegen seiner gelben Farbe
auch »goldenes Brot« genannt.*



PANDORO

12 STÜCKE | PANDOROFORM (23 CM Ø) | ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MIN.

RUHEZEIT: MIND. 18 STD. | BACKZEIT: 45 MIN.

Für den Vorteig:

21 g frische Hefe (½ Würfel)

100 ml lauwarme Milch

1 TL Zucker

150 g Mehl (Type 550)

Für den Teig:

150 g Zucker

200 g weiche Butter

3 Eier (L)

1 Pck. Vanillezucker

Salz

350 g Mehl (Type 550)

Außerdem:

Butter zum Einfetten

Puderzucker zum Bestäuben

180 °C Ober-/Unterhitze

Für den Vorteig die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Den Zucker unterrühren und die Mischung 10 Min. ruhen lassen, bis sie Blasen wirft. Dann den Vorteig in einer großen Schüssel mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren und diesem abgedeckt an einem warmen Ort 2 Std. gehen lassen.

Nach Ablauf der Gehzeit Zucker, Butter, Eier, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit in die Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, dabei das restliche Mehl portionsweise dazugeben. Den Teig mindestens 10–15 Min. weiterkneten, bis er glatt und elastisch ist. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine gebutterte Schüssel legen, abdecken und mind. 12 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Tag die Kuchenform einfetten, den Teig hineinfüllen und nochmals 3–4 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Pandoro im Ofen auf der mittleren Schiene 40–45 Min. backen, bis er goldbraun ist. Den Pandoro herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren großzügig mit Puderzucker bestäuben.

Der Pandoro ist ein klassischer Weihnachtskuchen aus Verona und ähnelt dem Mailänder Panettone. Ursprünglich mit Sauerteig hergestellt, haben wir ihn etwas vereinfacht und auf Hefeteigbasis gebacken.



Nur ein langweiliges Fladenbrot?

Im Gegenteil! Die Focaccia ist ein kulinarisches Chamäleon. Je nach Region, Stadt oder sogar Dorf begegnet einem dieses Gebäck in anderer Form. Ob Optik, Konsistenz, Geschmack oder Namen: Keine Focaccia ist wie die andere. So heißt die in der Toskana bekannte Variante mit Trauben Schiacciata.



SCHIACCIATA CON L'UVA

12 STÜCKE | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN. | RUHEZEIT: 3 STD. 45 MIN.

BACKZEIT: 30 MIN.

Für den Teig:

280 ml Milch

1 EL Zucker

1 Würfel frische Hefe (42 g)

500 g Mehl (Type 405)

1 TL Salz

30 ml Olivenöl

Für den Belag:

500 g kernlose rote Weintrauben

80 g Zucker

3 TL Olivenöl

abgezupfte Nadeln von

1 Zweig Rosmarin

180 °C Ober-/Unterhitze

Für den Teig die Milch mit dem Zucker in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen. Den Topf vom Herd nehmen und 10–15 Min. stehen lassen.

Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen, die Hefemilch und das Olivenöl hinzufügen und alles in ca. 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in der Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und ca. 2 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen in etwa verdoppelt hat. Dann den Teig auf einem Bogen Backpapier mit den Händen zu einem Oval formen und 1 weitere Std. zugedeckt gehen lassen.

Für den Belag die Weintrauben waschen und trocken tupfen. Das Teigoval bis zur Mitte mit der Hälfte der Weintrauben belegen und mit der Hälfte des Zuckers bestreuen. Die zweite Teighälfte darüberklappen und die Teigränder festdrücken.

Das gefüllte Fladenbrot mit den restlichen Trauben belegen, mit dem Olivenöl beträufeln und mit dem restlichen Zucker und dem Rosmarin bestreuen. Die Schiacciata weitere 30 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen, den Teigfladen mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und im Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 30 Min. goldbraun backen.

Beim Belag sind deiner Fantasie übrigens keine Grenzen gesetzt – wie wäre es zum Beispiel mit einer süßen Focaccia mit karamellisierten Birnen und Walnüssen?





— EMPFEHLUNG —

CAFFÈ GILLI, FLORENZ

Das Caffè Gilli ist wie eine kleine Bühne, auf der sich seit Jahrhunderten die Eleganz der Stadt zeigt. Man spürt dort, dass es nicht nur um Kaffee geht, sondern um eine Haltung: die Freude an Schönheit, an handwerklicher Perfektion, an einem gewissen Selbstverständnis, das Florenz so einzigartig macht. Im Gilli verschmelzen Belle-Époque-Eleganz, kunstvolle Marmordetails und funkelnde Kronleuchter zu einer Atmosphäre, die man erlebt haben muss. Auch ist die Patisserie ist berühmt für ihre feinen handgefertigten Törtchen. Von fruchtigen Tartelettes bis hin zu intensiven Schokoladenkreationen ist für jeden Liebhaber süßer Köstlichkeiten etwas dabei. Noch dazu zählt der Kaffee zu den besten der Stadt.

Gegen Abend verwandelt sich das Caffè Gilli in einen stilvollen Treffpunkt für den Aperitivo, der mit kleinen Häppchen genossen das Gefühl vermittelt, mitten im florentinischen Leben angekommen zu sein.

Sucht man das lebhafte Treiben, sollte man unbedingt einen Platz auf der Terrasse wählen. Wer hingegen die besondere Atmosphäre im Inneren aufsaugen möchte, stellt sich an die Bar, bestellt einen Espresso und beobachtet die Kellner, die mit einer Mischung aus Präzision und eleganter Lässigkeit arbeiten. Dieser Ort, das Caffè Gilli, ist voller Magie. Wer bereit ist, sich ihr zu öffnen, wird vom Geist Italiens umarmt.







GROSSE AMARETTI

6 STÜCK | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MIN. | BACKZEIT: 20 MIN.

*275 g gemahlene Mandeln
(blanchiert)*

140 g Zucker

½ TL Meersalz

2 Eiweiß (M)

*1 ½ TL Amaretto (ital. Mandel-
likör)*

*50 g Puderzucker zum
Bestäuben*

180 °C Ober-/Unterhitze

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Mandeln mit Zucker und Meersalz mischen. Die Eiweiße schaumig, aber nicht zu steif schlagen.

Den Amaretto zur Mandelmischung geben und den Eischnee unterheben, bis ein gleichmäßiger, leicht klebriger Teig entstanden ist. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kreisrund sechs gleich große Portionen mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech spritzen.

Die Amaretti 15–20 Min. backen, bis ihre Unterseite leicht goldbraun ist. Sie sollten noch recht weich sein, wenn man sie aus dem Ofen nimmt. Amaretti auf dem Backblech auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

*Die Amaretti hatten sich bis zu
zwei Wochen in einer luftdicht
verschießbaren Dose – vorausgesetzt,
sie schaffen es hinein und werden
nicht vorher aufgegessen. Statt
Mandeln schmecken auch gemahlene
Pistazien.*





*Für Nutella-Liebhaber und alle,
die es werden wollen.*





TORTA RICCIOLINA

12 STÜCKE | SPRINGFORM (26 CM Ø) | ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MIN. | KÜHLZEIT: 1 STD.

BACKZEIT: 48 MIN.

Für den Teig:

300 g Mehl (Type 405)

150 g Zucker

Salz

1 Pck. Backpulver

150 g weiche Butter

1 Ei (M)

*2 Eigelb (M; Eiweiß für das
Baiser aufheben)*

400 g Nuss-Nougatcreme

80 g Walnusskerne

Für das Baiser:

2 Eiweiß (M)

4 EL Zucker

Außerdem:

Butter für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

175 °C Ober-/Unterhitze

Für den Teig Mehl, Zucker, 1 Prise Salz und Backpulver in eine Schüssel geben. Die Butter hinzufügen und alles mit den Händen vermischen. Das Ei und die Eigelbe in einer Schüssel verquirlen, zum Mehl-Mix geben und alle Zutaten verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. kühl stellen.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen und die Springform einfetten. Die Walnüsse hacken und beiseite stellen. Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen. Eine Teigportion auf der bemehlten Arbeitsfläche in der Größe der Springform rund ausrollen, die Form damit auslegen und den Teig mit der Hälfte der Nussnougatcreme bestreichen. Die gehackten Walnüsse darauf verteilen. Dann die zweite Teigportion ebenso ausrollen und obenauf in die Form legen, dabei den Teigrand fest andrücken. Den Kuchenboden im Ofen auf der mittleren Schiene 40 Min. backen.

In der Zwischenzeit die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis der Baiserschaum fest und glänzend ist.

Nach Ablauf der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und das Baiser darauf verteilen. Die übrige Nussnougatcreme etwas erwärmen und den Baiserschaum damit beträufeln. Die flüssige Creme vorsichtig mit einer Gabel in den Baiserschaum mischen, sodass die charakteristischen Schnörkel im Eischnee entstehen. Dabei kleine Spitzen in den Eischnee ziehen.

Die Torta Ricciolina weitere 8 Min. backen, bis das Baiser leicht gebräunt ist.







Tagebuch- Notiz

»EIN STÜCK ITALIEN, DAS NICHT IM REISEFÜHRER STEHT«

(Ein kulinarisches Versprechen)

Manchmal sind es die unscheinbaren Wege, die uns zu den kostbarsten Augenblicken führen. Unsere Sehnsucht nach einem traditionellen italienischen Gebäck trieb uns durch die verwinkelten Straßen Pistoias – eine Suche, die zunächst vergeblich schien und doch zu einem unverhofften Geschenk wurde.

Ein zarter Duft von frisch gebackenem Brot und süßem Gebäck hing in der Luft, vermischte sich mit dem goldenen Schimmer der Abendsonne, die die alten Fassaden in warmes Licht tauchte. Wir schlenderten durch die kleinen Gassen, getragen von einem einzigen Ziel: den Castagnaccio zu finden, jenen schlichten, doch geheimnisvollen Kuchen aus Kastanienmehl, von dem ich schon so oft gelesen hatte und den ich endlich kosten wollte.

Doch die Auslagen der Panetterias blieben stumm. Kein Castagnaccio, nirgends. Wir fragten, wir suchten, wir liefen weiter – und die Stadt schien uns mit jeder Stunde tiefer in ihr Labyrinth zu ziehen. Als der Abend sich schließlich wie ein sanfter Mantel über Pistoia legte, begegneten wir einer jungen Frau und ihrer Großmutter, die vor einer Bäckerei auf einem Mäuerchen saßen. Mit einem Funken Hoffnung sprachen wir sie an. Die Enkelin lächelte und erklärte, dass dieser Kuchen eigentlich ein Wintergebäck sei, ein süßes Ritual der Weihnachtszeit. Ihre Großmutter sprach in melodischem Italienisch dazwischen und ihre Worte klangen wie ein vertrautes Lied, das die Luft mit Wärme füllte. Die Enkelin übersetzte – und plötzlich verwandelte sich unsere Suche in ein kleines Wunder: Die Großmutter bot an, nur für uns einen Castagnaccio zu backen und ihn am nächsten Tag hierherzubringen.

So wurde aus einer vergeblichen Suche eine poetische Begegnung. Ein Versprechen, geboren aus Gastfreundschaft und Herzlichkeit. Ein Stück Italien, das nicht in Reiseführern steht, sondern zwischen den Gassen lebt – im Duft von Mehl, im Klang der Sprache, im Glanz eines Lächelns. »Mille grazie per questo piccolo miracolo!«



*Wenn der Winter nicht geht und der Frühling noch nicht kommen
mag, ist es Zeit für wärmendes, nährendes Essen, das wir
früher auch schon die Bauern der Toskana.*



CASTAGNACCIO

FÜR 12 STÜCKE | SPRINGFORM (26 CM Ø) | ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN. | BACKZEIT: 30 MIN.

350 g Kastanienmehl

1 EL Zucker

Salz

1 EL Olivenöl

50 g gehackte Walnusskerne

25 g Rosinen

Außerdem:

1 EL Olivenöl zum Einfetten

25 g Rosinen

30 g Pinienkerne

30 g gehackte Walnusskerne

abgezupfte Nadeln von 1 Zweig

Rosmarin

Den Backofen zunächst auf 230 °C vorheizen. Die Springform mit Öl ausstreichen und beiseitestellen.

Das Kastanienmehl in eine Schüssel sieben. Zucker, 1 Prise Salz und das Öl mit einem Schneebesen untermischen, dann nach und nach 350 ml lauwarmes Wasser hinzufügen und unterrühren, bis ein glatter und cremiger Teig entstanden ist. Zuletzt die Walnusskerne und die Rosinen unter den Teig heben und den Teig in die vorbereitete Form füllen.

Die Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und den Castagnaccio im Ofen auf der mittleren Schiene 30 Min. backen, bis sich die typischen kleinen Risse über die Oberfläche ziehen. Den Kuchen herausnehmen und mit Rosinen, Pinienkernen, Walnusskernen und Rosmarin bestreuen. Am besten lauwarm mit einem Glas Dessertwein servieren.

230/180 °C Ober-/Unterhitze

*Der von innen wärmende,
glutenfreie Castagnaccio ist
ein kulinarisches Erlebnis und
eines der ältesten Kuchenrezepte
Italiens.*





Der Italien-Moment

Wäre uns nur eine Reise in ein einziges Land möglich, sie müsste nach Italien sein! Nirgendwo sonst bekommt man gefühlt so viele unvergessliche Eindrücke, sieht so wunderschöne Städte, imposante Natur, so viel Geschichte, so viele Mauern, die, wenn sie sprechen könnten, die halbe Menschheitsgeschichte erzählen würden. Italien ist einfach etwas ganz Besonderes: vielfältig, lebensbejahend, emotional, unfassbar lecker – einfach Amore.

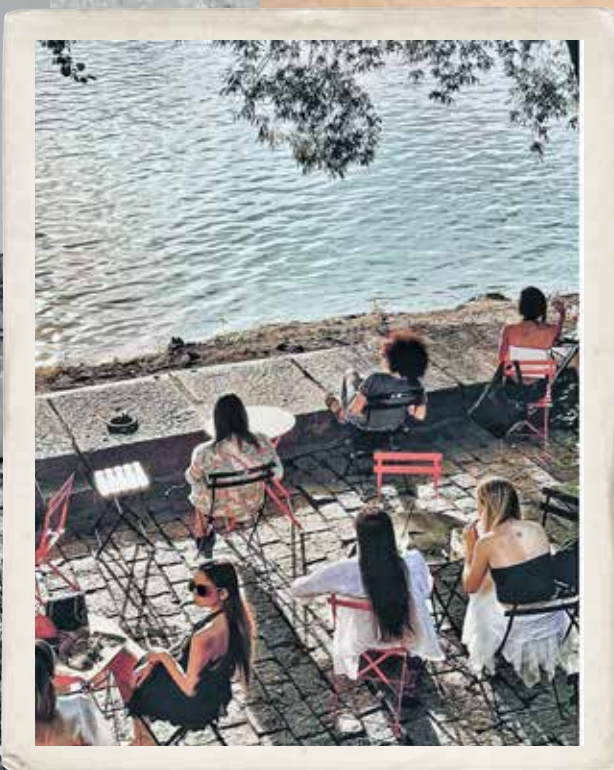
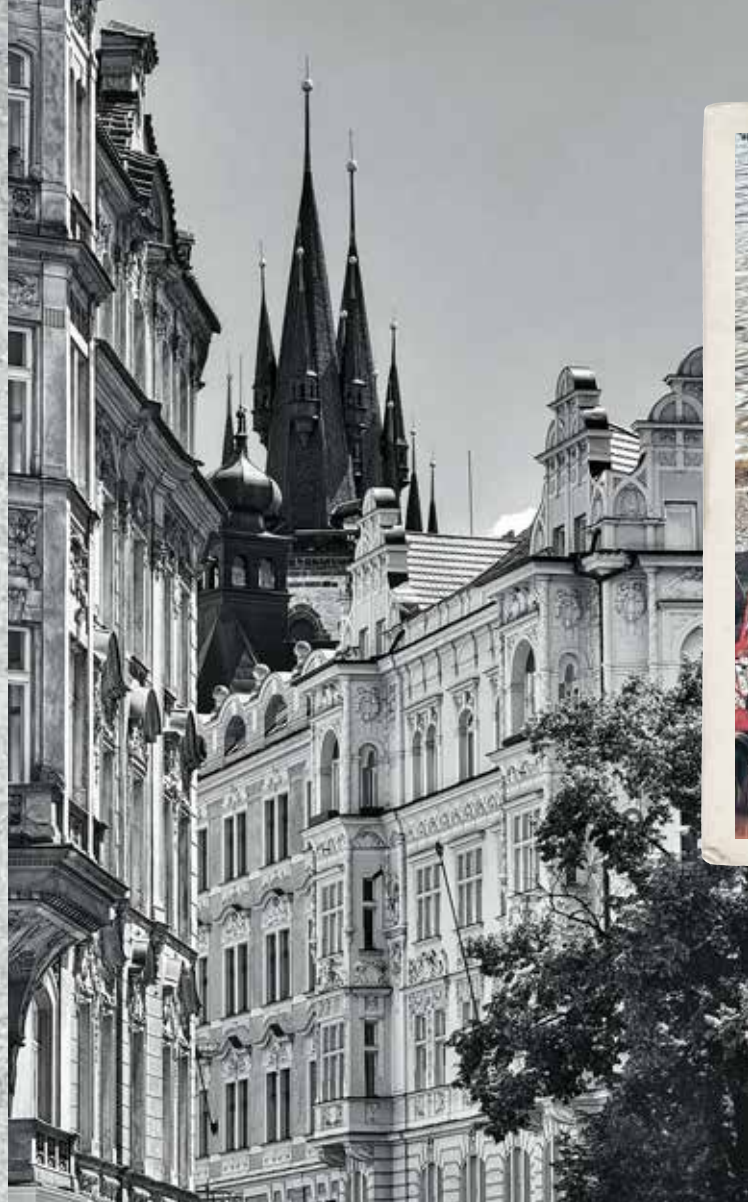
Ich habe Italien immer wieder bereist, in den verschiedensten Winkeln, in jedem Alter. Mit jeder Reise haben sich die Bilder einen festen Platz in meinem Erinnerungsalbum gesichert. Das Italien-Gefühl beginnt für mich schon mit dem ersten Nippen an einem frisch gebrühten Cappuccino an der Raststätte. Nirgendwo sonst auf der Welt schmeckt dieser besser.

Doch stellvertretend für all die lieb gewonnenen Italien-Momente meines Lebens gibt es einen, der die Essenz dieses Landes, dieser Menschen, ihrer Lieder und Launen in mein Herz eingeschrieben hat. Bei einer Reise an den Lago di Garda kamen wir nach einer langen Autofahrt endlich in dem kleinen, aber zauberhaften Städtchen Garda an. Hungrig und erschöpft fanden wir ein Restaurant

abseites des Trubels – nur von Italienern besucht, einfach in der Küche, aber unfassbar lecker. Spätabends verließen wir das Lokal, um müde ins Bett zu fallen. Doch während wir durch die Straßen schlenderten, hörten wir plötzlich Musik. Laut, intensiv und unwiderstehlich. Neugierig folgten wir den Tönen und dem Gesang und fanden uns in einer kleinen Gasse wieder. Keine drei Meter breit und doch lag das ganze Leben darin. Auf der einen Seite spielte eine Band in voller Besetzung, auf der anderen reihten sich Tische aneinander, darauf standen Pakete mit Mehl, Salz, Fritteusen mit Sardellen, Rotwein und eine kleine Kasse. Man solle sich einfach bedienen, machte uns einer der Besucher klar. Und so geschah es. Ein Fest – mitten in der Nacht, mitten in der Stadt, eng, voller Menschen, voller Musik, voller Lebenslust.

Die Menschen sangen voller Inbrunst die ganz großen italienischen Hits, lachten laut und lagen sich in den Armen. Ein Mann jonglierte mit einem Hut auf einem Besenstiel, alle versuchten, ihn zu fangen – welch ein Spaß! Wir schlossen Bekanntschaften, tranken mit, tanzten, sangen und spürten die Energie – Lebenslust in ihrer reinsten Form. Italien hat diese besondere Kraft. Die Kraft, einem das Herz ganz weit zu öffnen. Eben Amore pur.





*Sweet Days
in Prag*









ŽEMLOVKA

12 PORTIONEN | AUFLAUFFORM (20x30 CM) | ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MIN.

EINWEICHEN: ÜBER NACHT | BACKZEIT 40 MIN.

100 g Rosinen
1 EL Rum (optional)
5 Äpfel (z. B. Elstar)
8 Brötchen vom Vortag
500 ml Milch
120 g Zucker plus 3 EL
100 g Butter
4 Eier (M)
½ TL Zimtpulver

Außerdem:
Butter für die Form

170 °C Ober-/Unterhitze

Am Vorabend die Rosinen in Rum einweichen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 170 °C vorheizen, und die Backform einfetten.

Die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dünne Scheiben schneiden.

Die Brötchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Milch in einem Topf erwärmen, 120 g Zucker und die Butter hinzufügen und darin auflösen. Die Eier in einer großen Schüssel verquirlen, die Milch-Butter-Zucker-Mischung dazugießen und untermischen. Die Brötchenscheiben hineingeben und ca. 1 Min. einweichen lassen.

Den Boden der Backform mit dem eigenweichten Brot auslegen, mit Apfelscheiben bedecken und diese mit 3 EL Zucker, Zimt und Rosinen bestreuen. Eine weitere Schicht Brot und Äpfel in die Form füllen und mit der restlichen Eiemischung übergießen. Die oberste Schicht mit einer Gabel leicht andrücken.

Die Žemlovka im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen, bis die Oberfläche golden und knusprig ist. Herausnehmen und am besten noch warm genießen.

*Wir essen diesen Brotpudding am liebsten ohne weiteren
Schnickschnack. Für den besonders großen Süßhunger lässt
sich Žemlovka wunderbar mit Puderzucker, Vanillesauce oder einer
großen Kugel Karamellcreme genießen.*



MOHNKOLATSCHEN

FÜR 10 STÜCK | 2 BACKBLECHE | ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MIN. | RUHEZEIT: 1 STD. | BACKZEIT: 20 MIN.

Für den Teig:

125 ml Milch

10 g frische Hefe

450 g Mehl (Type 405)

50 g Zucker

1 Ei (M)

1 Eigelb (M)

1 Prise Salz

1 TL Rum (optional)

1 Pck. Vanillezucker

50 g weiche Butter

1 EL Pflanzenöl

Für die Mohnfüllung:

1 Pck. backfertige Mohnmasse

3 TL Instant-Espressopulver

½ Apfel (oder ½ Birne)

Für die Mandelstreusel:

30 g Butter

50 g Mehl (Type 405)

30 g Zucker

1 TL Vanillezucker

30 g gehackte Mandeln

Außerdem:

1 Eigelb

180 °C Ober-/Unterhitze

Für den Teig die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen. Den Topf vom Herd nehmen und 10–15 Min. stehen lassen.

In der Zwischenzeit alle Teigzutaten bis auf die Butter und das Öl in einer großen Schüssel vermischen. Die Hefemilch dazugießen und alles verrühren. Dann Butter und Öl unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig abgedeckt 1 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen.

Inzwischen die Füllung vorbereiten. Die Mohnmasse mit dem Espressopulver mischen. Den Apfel schälen, entkernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und unter die Mohnmasse heben. Die Mohnfüllung abgedeckt beiseitestellen.

Für die Streusel die Butter zerlassen. Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen, die Butter dazugeben und alles mit einer Gabel oder den Händen zu kleinen Bröseln zerreiben, dabei die gehackten Mandeln einkneten. Die Streusel ebenfalls beiseitestellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den aufgegangenen Teig in zehn Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln zu flachen Teigkreisen ausrollen und diese mit ausreichend Abstand auf die Backbleche legen. In jeden Teigkreis mittig eine Mulde drücken und jeweils 1 EL Mohnfüllung hineingeben. Die Teigfladen mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und mit den Mandelstreuseln bestreuen.

Beide Backbleche auf mittlerer Einschubhöhe in den Ofen schieben und die Mohnkolatschen ca. 15–20 Min. goldgelb backen.



Ursprünglich war die Kolatsche ein mit einem Kreuz versehenes Brot, das Brautpaaren traditionell zur Hochzeit überreicht wurde. Im Laufe der Zeit wandelte sich die Leckerei zu einem süßen Alltagsgebäck.



— EMPFEHLUNG —

KAVÁRNA OBECNÍ DŮM, PRAG

Die Kavárna Obecní dům in Prag ist einer dieser Orte, an denen man sofort langsamer wird, sobald man die Tür öffnet. Das Jugendstilambiente wirkt nicht nur beeindruckend, sondern fast ein bisschen magisch, so als würde man für einen Moment in eine andere Zeit eintauchen. Ich habe dort das Gefühl, dass selbst ein einfacher Kaffee zu etwas Besonderem wird. Die Torten aus der hauseigenen Konditorei sind ein kleines Highlight für sich, perfekt für eine Pause nach einem Spaziergang durch die Altstadt. Besonders schön ist, dass das Café direkt im Gemeindehaus liegt, sodass der Ausflug wunderbar mit einem Blick auf eines der schönsten Gebäude Prags verbunden werden kann. Die Preise sind zwar etwas höher, aber das Gesamtpaket aus Atmosphäre, Qualität und diesem besonderen Flair macht einen Besuch für mich jedes Mal absolut lohnenswert.





PRAGER TORTE

12 STÜCKE | SPRINGFORM (26 CM Ø) | ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STD. | BACKZEIT: 1 STD.

Für die Böden:

4 Eier (M)

300 g Zucker

400 g gezuckerte Kondensmilch

100 g Schmand

3 EL Nuss-Nougatcreme

300 g Mehl (Type 550)

2 TL Backpulver

½ TL Salz

Für die Creme:

200 g zimmerwarme Butter

120 g gezuckerte Kondensmilch

10 g Kakaopulver

1 Eigelb (M)

1 Pck. Vanillezucker

1 EL Cognac

200 g Sahne

1 Pck. Sahnesteif

Für die Tränke:

50 g Zucker

100 ml heißer starker Kaffee

1 EL Cognac

Außerdem:

80 g Aprikosenmarmelade zum Bestreichen

Für die Ganache:

400 g Bitterschokolade

200 ml Sahne

Optional:

gehackte Pistazien zum Verzieren

Für den Teig zunächst Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Nach und nach die gezuckerte Kondensmilch zugießen. Schmand und Nuss-Nougatcreme hinzugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen, löffelweise hinzugeben und alles glatt rühren. Nun den Teig dritteln und nacheinander in der Springform 15–20 Min. zu drei Böden backen.

Für die Creme die Butter cremig aufschlagen und nach und nach die gezuckerte Kondensmilch hinzugeben. Vorsichtig das Kakaopulver dazugeben und weiter glatt rühren. Eigelb mit 20 ml Wasser, Vanillezucker und Cognac mischen und ebenfalls hinzugeben. Alles noch einmal kräftig miteinander aufschlagen und beiseite stellen. Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen, unter die Buttercreme heben und und die Creme kühl stellen.



Für die Tränke den Zucker im heißen Kaffee auflösen, abkühlen lassen, danach den Cognac hinzugeben und ebenfalls beiseite stellen.

Die ausgekühlten Tortenböden mit der Tränke großzügig bepinseln. Zwei Teigböden mit jeweils der Hälfte der Creme bestreichen und so aufeinandersetzen, dass die Creme jeweils oben ist. Den dritten Boden als Deckel aufsetzen. Diesen und die Tortenränder mit Aprikosenmarmelade bestreichen und die Torte in den Kühlschrank stellen.

Für die Ganache die Schokolade hacken. Die Sahne erhitzen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin schmelzen. Die Ganache abkühlen lassen und immer mal wieder rühren, bis eine streichfähige Masse entsteht.

Abschließend die Torte mit der Ganache komplett überziehen und nach Belieben mit Pistazien garnieren.

Tagebuch- Notiz

»AUF DEM WEG ZUM CAFÉ SAVOY«

An einem warmen Sommertag während unseres Wochenendes in Prag fühlt sich die Stadt an, als würde sie uns mit offenen Armen empfangen. Der Sonnenschein lässt die Moldau glitzern und taucht die Altstadt in ein goldenes Licht. Über den Dächern liegt dieser unverwechselbare Duft aus warmem Stein, Kaffee und Geschichte, der Prag so einzigartig macht.

Wir schlendern ohne Eile über die Karlsbrücke, vorbei an Straßenmusikern, deren Melodien zwischen den alten Statuen widerhallen. Die Türme der Brücke ragen wie stille Wächter über die Menge und aus der Ferne klingt das Läuten einer Kirchenglocke. Es ist einer dieser Momente im Hier und Jetzt mit dem Gefühl, genau am richtigen Ort zu sein.

Als wir schließlich am Ende der Brücke ankommen, merken wir, dass wir uns ein wenig verlaufen haben. Unser Ziel ist das Café Savoy, doch die verwinkelten Gassen der Kleinseite haben uns mit ihrem Charme verführt und vom Weg abgebracht. Also sprechen wir den ersten Menschen an, der vorbeikommt. Der Mann mit dunklem Haar, einem leichten Sommersakko und einem entspannten Lächeln macht es uns leicht. »Excuse me, do you know how to get to Café Savoy?«, fragen wir auf Englisch. Er sieht uns kurz an, lächelt und

antwortet in fließendem Deutsch: »Natürlich. Ich bringe Sie hin.« Als er unsere überraschten Blicke bemerkt, erklärt er: »Ich heiße Marek. Ich habe eine Zeit lang in Deutschland studiert und Ihren Akzent sofort erkannt.«

Wir gehen gemeinsam los und schon nach wenigen Schritten sind wir in ein lebhaftes Gespräch vertieft. Es beginnt mit kleinen Bemerkungen über das Wetter und die Stadt, doch schnell merken wir, wie leicht uns das Reden fällt. Wir lachen über ähnliche Reiseerlebnisse, tauschen Gedanken über Prag aus und stellen fest, dass wir uns auf Anhieb sympathisch sind. Die Gassen wirken kürzer, die Zeit vergeht schneller.

Als wir das Café Savoy erreichen, dessen hohe Fenster und dessen Duft von frischem Gebäck schon von der Straße aus einladend wirken, bleibe ich stehen und frage ihn direkt, ob wir noch einen Kaffee zusammen trinken wollen, um unser Gespräch fortzusetzen. Marek zögert nicht und sagt sofort zu.

Wir setzen uns an einen kleinen Tisch am Fenster. Draußen klingelt die Straßenbahn vorbei und die Sonne wirft helle Muster auf den Boden. Während wir unsere Tassen in den Händen halten, sprechen wir über die unterschiedliche Kaffeekultur in

Deutschland und Prag. Marek erzählt von traditionellen tschechischen Kaffeehäusern, in denen die Zeit langsamer zu vergehen scheint, und ich berichte von deutschen Cafés, die oft moderner wirken und in denen der Kaffee manchmal eher ein schnelles Alltagsritual ist. Es ist faszinierend zu sehen, wie sehr solche kleinen Gewohnheiten sich unterscheiden und gleichzeitig verbinden.

Danach erzählt Marek weiter von seiner Stadt, von versteckten Innenhöfen, von den schönsten Orten, um den Sonnenuntergang über der Burg zu beobachten, und von den Legenden, die sich um die alten Gassen ranken. Zwischendurch teilt er schmunzelnd Anekdoten aus seiner Studienzeit in Deutschland. Seine Worte lassen Prag noch lebendiger erscheinen. Es ist, als würden wir die Stadt nicht nur sehen, sondern auch fühlen, mit all ihrer Wärme, ihren Eigenheiten und ihrer stillen Poesie.

Als wir uns verabschieden, haben wir das Gefühl, nicht nur den richtigen Weg gefunden zu haben, sondern auch einen kleinen Einblick in das Herz dieses besonderen Ortes. Bevor sich unsere Wege trennen, tauschen wir noch unsere Nummern aus und verabreden, dass wir uns bei unserer nächsten Reise nach Prag wiedersehen werden, auf einen Kaffee in einem der wunderbaren Kaffeehäuser. Es klingt nicht wie eine höfliche Floskel, sondern wie ein stilles Versprechen, das ganz selbstverständlich im Raum steht und noch lange in uns nachhallt.





BÖHMISCHE BUCHTELN

12 STÜCK | AUFLAUFFORM (30 X 20 CM) | ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.

RUHEZEIT: 1 STD. 30 MIN. | BACKZEIT: 40 MIN.

250 ml Milch

100 g Butter

½ Würfel frische Hefe (21 g)

550 g Mehl (Type 405)

90 g Zucker

½ TL Salz

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei (M)

Außerdem:

*ca. 100 g Butter für die Form
und zum Bestreichen*

Mehl für die Arbeitsfläche

50 g Pflaumenmus

1 EL goldener Rum

Puderzucker zum Bestäuben

160 °C Ober-/Unterhitze

Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Die Hefe in die Buttermilch bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Den Topf vom Herd nehmen und 10–15 Min. stehen lassen.

Inzwischen Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker und Ei in einer großen Schüssel vermischen. Die Hefemilch dazugießen und alles verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig abgedeckt 1 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen.

Die Form einfetten. Den aufgegangenen Teig in zwölf gleich große Stücke teilen. Diese auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln formen. Jede Teigkugel mit den Händen zu einem ca. 1 cm flachen Teigladen formen. Je 1 TL Pflaumenmus in die Mitte geben, den Teig über der Füllung verschließen und erneut zu Kugeln formen. Diese in einem Abstand von 2 cm in die Auflaufform setzen und weitere 15–30 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. 50 g Butter zerlassen und die aufgegangenen Buchteln damit bepinseln. Die Buchteln im Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 40 Min. goldbraun backen.

Die restliche Butter zerlassen und mit Rum verrühren. Die Buchteln aus dem Ofen nehmen und noch warm mit der Rum-Butter bestreichen. Danach mit Puderzucker bestäuben.







BUBLANINA

■

12 STÜCKE | BACKBLECH | AUFLAUFFORM (30X20 CM) | ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.

BACKZEIT: 40 MIN.

300 g Rote Johannisbeeren

3 Eier (M)

200 g Zucker

230 g Mehl (Type 405)

1 TL Backpulver

200 g Sahne

1 EL Bio-Zitronenabrieb

Außerdem:

Butter und Mehl oder Semmelbrösel für das Backblech

Puderzucker zum Bestäuben

170 °C Ober-/Unterhitze

Die Johannisbeeren verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Beeren von den Rispen zupfen.

Das Backblech einfetten und mit Mehl oder Semmelbröseln bestäuben. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die zimmerwarmen Eier in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und die Geschwindigkeit des Rührgeräts langsam steigern.

Die Geschwindigkeit des Handrührgeräts wieder auf ein Minimum reduzieren. Das Mehl mit Backpulver und Sahne verrühren und unter den Eischaum heben. Zuletzt die Zitronenschale hinzufügen.

Den Teig für den Bublanina-Kuchen auf das vorbereitete Backblech gießen und die Johannisbeeren darauf verteilen.

Den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene 30–40 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Den Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Wir lieben Johannisbeeren, weil sie so angenehm säuerlich schmecken. Natürlich kannst du auch andere Früchte wie Heidelbeeren oder Stachelbeeren verwenden.



MEDOVİK

12 STÜCKE | SPRINGFORM (20 CM Ø) | ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MIN.

RUHEZEIT: 2 STD. | BACKZEIT: 63 MIN.

3 Eier (M)
140 g Zucker
Salz
Zimtpulver
125 g Butter
50 g flüssiger Waldhonig
10 g Natron
530 g Mehl (Type 405)

Für die Füllung:
100 g Zucker
60 g Speisestärke
2 Eigelb (M)
550 ml Milch

30 g Butter
200 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif

Für den Sirup:
70 g Zucker
30 ml Rum

Außerdem:
Butter für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche

160 °C Umluft

Die Eier mit Zucker und je 1 Prise Salz und Zimt in einer großen Metallschüssel schaumig aufschlagen. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad setzen. Butter in Stücken sowie den Honig hinzugeben und beides unter Rühren in der Eiemischung auflösen. Zum Schluss das Natron einrühren.

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und das Mehl nach und nach einrühren. Den klebrigen Honigteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in acht Portionen teilen und diese zu Kugeln formen. Die Teigkugeln auf einen Teller legen, mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 1 Std. kalt stellen.

Für die Füllung Zucker und Stärke mischen. Eigelbe und 100 ml Milch hinzufügen und alles glatt rühren. Die restliche Milch in einem Topf aufkochen, die Stärkemischung einrühren und andicken lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Butter unterrühren. Den Pudding mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet, und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Die Springform einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Boden der Springform mit einer Teigkugel auskleiden. Den Teig mehrmals mit der Gabel einstechen und im Ofen auf der mittleren Schiene 6–7 Min. backen. Aus dem Ofen holen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Auf diese Weise acht Tortenböden herstellen.



Für den Sirup den Zucker in 170 ml Wasser aufkochen, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen, den Rum in das Zuckerwasser einrühren und zum Auskühlen beiseitestellen.

Sahne mit Sahnesteif in einem Rührbecher steif schlagen. Den erkalteten Pudding mit dem Schneebesen glatt rühren und die Schlagsahne unter den Pudding heben. Ein Drittel der Creme zum Einstreichen der Torte beiseitestellen.

Sieben Tortenböden von beiden Seiten dünn mit dem Zuckersirup bestreichen, den achten Boden beiseitelegen.

Den ersten der getränkten Böden auf eine Tortenplatte legen und mit Buttercreme bestreichen. Darauf einen zweiten Tortenboden legen, auch diesen bestreichen und so alle Böden und die Buttercreme aufeinanderstacken. Mit dem siebten Tortenboden enden, er dient als Deckel.

Die Torte mit einem Holzbrett beschweren und ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Den achten Boden mit den Händen zerbröseln.

Nach der Kühlzeit die Torte rundum mit der restlichen Buttercreme bestreichen und mit den Teigbröseln bestreuen.





*»Das Leben ist viel zu kostbar,
als dass wir es entwerten dürften,
indem wir es leer und hohl,
ohne Sinn, ohne Liebe und letztlich
ohne Hoffnung verstreichen lassen.«*

VÁCLAV HAVEL

Dieser Gedanke ist der Grundton und rote Faden seines Lebens und Wirkens. Er war ein Schriftsteller, der aus tief moralischer Verantwortung zum Staatsmann wurde. Ein Mensch, der mit Entschlossenheit und unerschütterlicher Wahrhaftigkeit gegen Unterdrückung aufstand. In Václav Havel verbanden sich Sanftmut und Mut, Humor und Tiefsinn, ein wacher Blick für die Zerbrechlichkeit des Menschen und ein starker Glaube an seine Freiheit.

In Prag ist dieser Geist bis heute spürbar. Die Stadt trägt seine Haltung in ihren Straßen, ihren Plätzen und ihren verborgenen Winkeln. Graffiti, Zitate und kleine Erinnerungsorte lassen ihn gegenwärtig erscheinen, als würde er die Menschen noch immer ermutigen, Verantwortung zu übernehmen und ihre Hoffnung nicht zu verlieren. Prag wirkt dadurch wie ein Resonanzraum seines Geistes und seiner Ideen – ein Ort, an dem seine Worte weiterklingen und sein Vermächtnis lebendig bleibt.

Václav Havel ist in dieser Stadt nicht nur Geschichte, sondern eine leise, beständige Einladung zu Menschlichkeit und Mut. Und so bleibt er inmitten des Alltags wie auch an Urlaubstagen ein stiller Orientierungspunkt, der uns daran erinnert, selbst im Kleinen Haltung zu zeigen.





URBANSOLID



LIFE IS MYSTERY
HIS LIFE IS HISTORY



TRDELNÍK – TRADITION ODER TOURISTISCHER TREND?

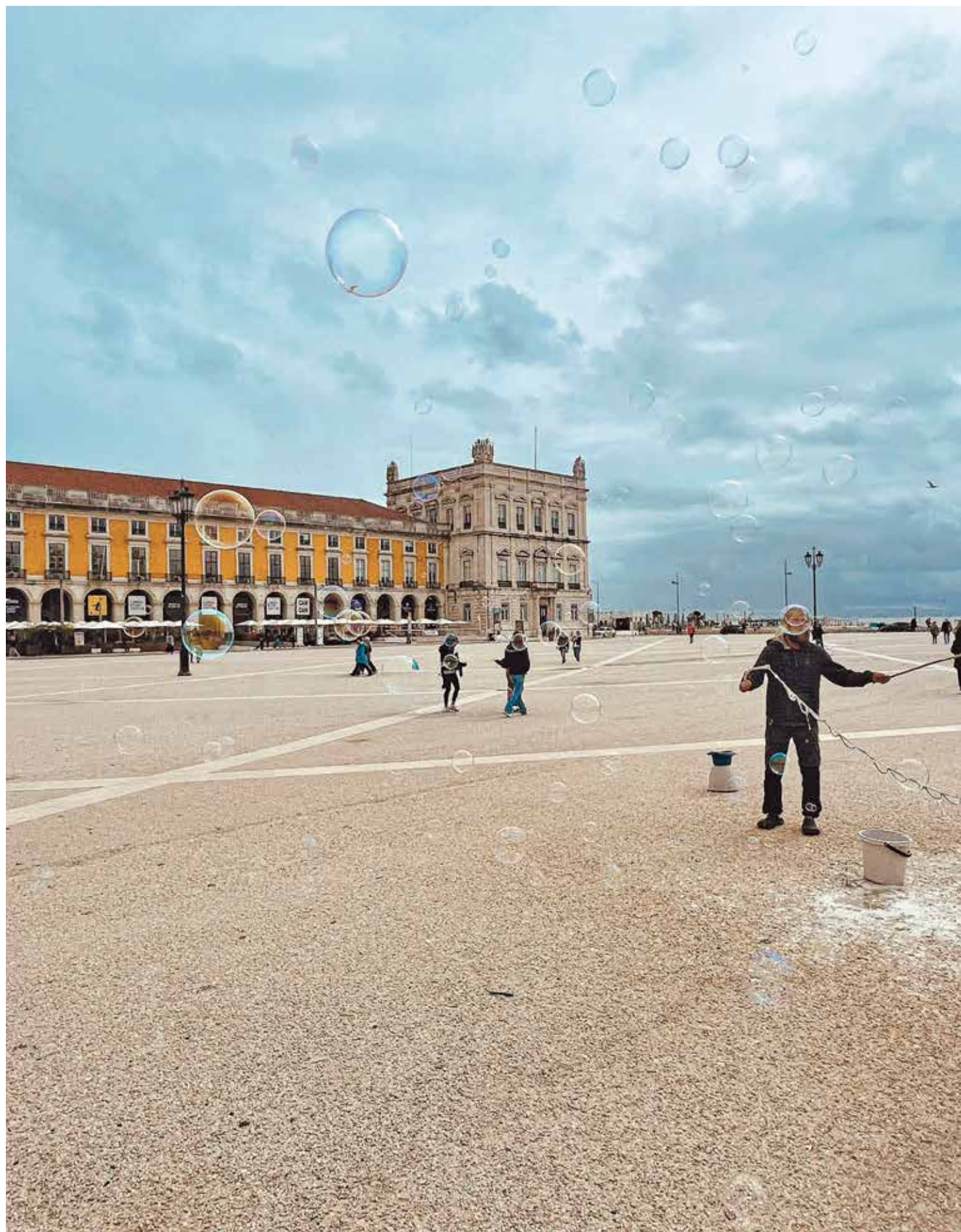
Trdelník ist in Prag zu einem beliebten, aber vor allem touristisch vermarktetem Gebäck geworden, das fälschlicherweise als uralte tschechische Tradition beworben wird. Tatsächlich liegen seine Wurzeln in der slowakischen Stadt Skalica, wo der Baumstriezel als festliches Gebäck entstand. Erst mit dem Aufschwung des Tourismus verbreiteten sich die Stände in der Prager Altstadt, die das Gebäck als »altböhmisch« vermarkteten. Während die traditionelle Variante schlicht mit Zucker und

Zimt bestreut wird, entstanden in Prag moderne, touristentaugliche Interpretationen mit Eis, Nutella oder herzhaften Füllungen. Der Name selbst verweist auf die ursprüngliche Zubereitungsart. Der Teig wird um einen Spieß gewickelt und über offenem Feuer gedreht. So ist Trdelník heute weniger ein historisches Nationalgebäck als vielmehr ein süßes Symbol des modernen Prager Stadtbilds. Lecker, duftend und perfekt für einen Spaziergang, aber eben kein uraltes Kulturgut.



*Sweet Days
in Lissabon*





Tagebuch- Notiz

»DIE ENTSPANNTE STADT«

Lissabon, du schöne, bunte Stadt des Lichts. Lissabon muss man erleben, fühlen, schmecken. Lissabon ... du bist einfach unbeschreiblich. Die unendlichen Muster der Fliesen an den Hauswänden, die Farben der Wäscheleinen, die sich wie Bänder zwischen den Häusern spannen, und die unzähligen steilen Treppen, die sich wie ein Labyrinth auf die Hügel legen. Bei jedem Schritt, vorbei an alten Buchläden, Cafés, ab und zu leise Klänge von Fado, erinnere ich mich an Gregorius, den Protagonisten aus »Nachtzug nach Lissabon«. Geheimnisvoll, wehmütig, melancholisch wandelt man hier auf seinen Spuren. Je tiefer man in dieses Gassenlabyrinth eintaucht, desto mehr entfaltet sich die tiefe Seele dieser Stadt. Fliesen, die Geschichten erzählen, kleine Bilder an den alten Häusern von Alfama, die Porträts ihrer ehemaligen Bewohner zeigen. Und dann die verborgenen Paläste, unscheinbar von außen, doch hinter ihren schweren Holztüren eröffnen sich einzigartige Parallelwelten. Überall findet man Spuren, die von Glanz und Verfall erzählen. Lissabon wirkt wie ein Spiegel der eigenen Existenz, vergänglich und doch vollkommen im Hier und Jetzt.

Lissabon im März ist verhältnismäßig ruhig, das Klima ist frisch und doch gibt es wunderbare Sonnentage. Wir sitzen draußen, genießen Cocktails aus Drachenfrucht, essen die leckersten Tapas und geben uns der Stimmung der Stadt hin. An jeder Ecke lächeln uns Pastéis de Nata an und

geföhlt Tausende andere köstliche Gebäcksorten. Wir treten bei jedem Spaziergang in kleine Cafés und alte Bäckereien ein, probieren immer wieder Neues und doch bleibt die Auswahl unendlich. Die Ausblicke von den vielen Miradouros der Stadt, die gelben Straßenbahnen, die sich an den steilen Gassen emporwinden, das glitzernde Wasser des Tejo – Lissabon ist ein wahrer Augenschmaus. Nachts pulsiert diese Stadt. Gassen voller Menschen, Musik, ein Tanz zu Bossa nova unter freiem Himmel ... Trotz der Bewegung bleibt die Stadt auf eine unglaubliche Art und Weise entspannt.

Wir wohnen in einem historischen Palazzo mitten im Herzen der Altstadt, im berühmten Chiado-Viertel am Rande des Bairro Alto. »Unbeschreiblich schön« trifft es wohl ganz gut, dieses Hotel überrascht mit jedem Winkel, jedem Raum, mit jedem Detail. Inspiriert von den vielen Mustern und Farben begleiten uns jeden Morgen zum Frühstück leise Melodien, die ein Pianist im großen Salon spielt. Das Schlendern durch die Flure, die Salons, die alte Bibliothek und die traditionelle Küche – all dies und die herzliche und aufmerksame Art der Menschen in diesem Hotel machen unseren Aufenthalt in dieser Stadt unvergesslich.

Wir werden wiederkommen, Lissabon, du besondere, entspannte, melancholische Stadt.





PASTÉIS DE NATA

12 STÜCK | 12ER-MUFFINFORM | ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN. | BACKZEIT: 25 MIN.

1 Rolle Blätterteig (aus dem
Kühlregal)
1 Ei (L)
2 Eigelb (L)
120 g Zucker
2 EL Maisstärke (oder Speise-
stärke)
400 ml Milch

Außerdem:
Butter für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche
Puder- oder Zimtucker zum
Bestreuen

200 °C Ober- und Unterhitze

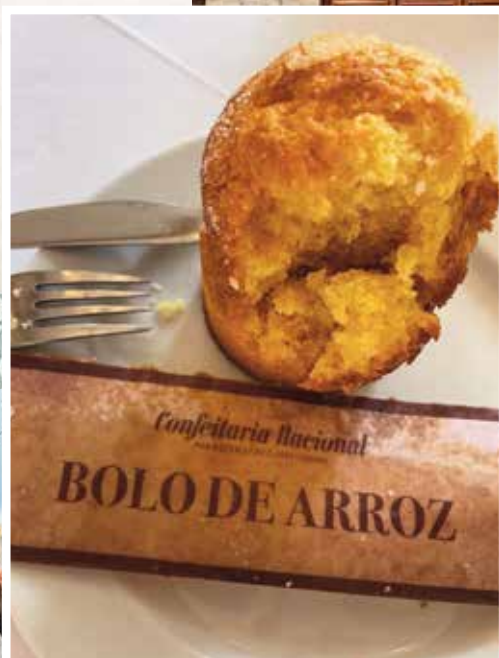
Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmer-
temperatur warm werden lassen, aber noch nicht ausrollen. Den
Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Mulden der Muffinform einfetten.
Für die Puddingfüllung Ei, Eigelbe, Zucker und Stärke in einem Topf
mit dem Schneebesen mischen. Die Milch nach und nach unterrühren.
Den Topf auf den Herd stellen und den Pudding bei mittlerer Hitze
unter ständigem Rühren aufkochen. Sofort vom Herd nehmen, den
Pudding in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie bedecken,
damit sich keine Haut bildet.

Den Blätterteig ausrollen und längs teilen. Die beiden Hälften
übereinanderlegen und von der kurzen Seite her eng aufrollen. Diese
Rolle in zwölf gleich große Scheiben schneiden, flach auf die bemehlte
Arbeitsplatte legen und mit dem Handballen oder dem Boden eines
Glases zu einem flachen Teigkreis formen, dessen Durchmesser etwas
größer als die Mulden der Muffinform ist.

Die Mulden bis zum Rand mit den Teigkreisen auslegen. Den Pudding
bis knapp unter den Rand in die Mulden füllen und die Pastéis de
Nata im Ofen auf der mittleren Schiene 20–25 Min. backen, bis sie
leicht gebräunt sind. Herausnehmen und mit Puder- oder Zimtucker
bestreuen.

*Das Originalrezept stammt von den Mönchen aus Lissabons Stadtteil
Belém. Nach Schließung der Klöster wurde das Rezept 1837 an die
heute noch berühmte Konditorei »Fábrica dos Pastéis de Belém«
verkauft, die bis heute das geheime Originalrezept hütet.*









BOLOS DE ARROZ

8 STÜCK | 12ER-MUFFINFORM UND 8 PAPIERFÖRMCHEN | ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN.

BACKZEIT: 25 MIN.

150 g Zucker
150 g weiche Butter
4 Eier (M)
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
100 g Reismehl
1 TL Backpulver
120 ml Milch
4 TL brauner Zucker
170 °C Umluft

Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Acht Mulden der Muffinform mit den Papierförmchen auskleiden.

Den Zucker und die Butter mit dem Rührgerät schaumig rühren. Nach und nach die Eier, den Zitronenabrieb und den Vanillezucker unterrühren.

Beide Mehlsorten und das Backpulver mischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unter die Eirmischung heben. Den Teig in die Mulden der Muffinform verteilen und jeweils mit ½ TL Zucker bestreuen.

Die Muffins im Ofen auf der mittleren Schiene 20–25 Min. backen. Die Reismuffins aus dem Ofen nehmen und in den Papierförmchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

*Schwalben gelten in Portugal als Symbol für Liebe, Treue
und Heimat und schmücken überall Häuser und Gärten.*





BOLO DE CENOURA

12 STÜCKE | KASTENFORM (30 CM LÄNGE) | ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN. | BACKZEIT: 1 STD.

Für den Teig:

250 g Mehl

1 TL Backpulver

Salz

3 Karotten (ca. 180 g)

3 Eier (M)

200 g Zucker

150 g Rapsöl

Abrieb von ½ Bio-Orange

1 Msp. Vanillemark

Außerdem:

75 g dunkle Kuvertüre

15 g Kokosfett

170 °C Ober-/Unterhitze

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz in eine Schüssel sieben.

Karotten putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Karotten mit den restlichen Zutaten im Standmixer fein pürieren. Das Karottenpüree zur Mehlmischung geben und mit dem Kochlöffel glatt rühren. Den Teig in die Form füllen. Die Bolo de Cenoura im Ofen 35 Min. backen, mit Alufolie abdecken und dann weitere 15–20 Min. backen.

Der Kuchen ist fertig, wenn an einem hineingestochenen Holzstäbchen kein Teig kleben bleibt (Stäbchenprobe). Eventuell die Backzeit um 5 Min. verlängern.

Bolo de Cenoura aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Glasur Kuvertüre und Kokosfett in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und glatt rühren. Den Kuchen damit glasieren.









— EMPFEHLUNG —

CASA SÃO MIGUEL, LISSABON

Bei einem Spaziergang durch den malerischen Stadtteil Alfama machen wir eine kleine Pause im Casa São Miguel, einem kleinen Café mit zwei Tischen vor der Tür. Im Inneren finden wir eine schöne alte Theke, gefüllt mit Törtchen, Teegebäck und anderen Köstlichkeiten. Zwischen den hübsch gemusterten Kaffeekannen, farbenfrohen Teedosen und Marmeladen begrüßt uns ein freundlicher älterer Herr mit einem breiten Lächeln. Mit Hingabe erklärt er Zutaten und Geschmacksrichtungen der Auslage und macht es damit wahrlich schwer für uns zu entscheiden. Die Pastéis de Nata sollen auch hier wunderbar sein, aber letztlich lassen wir uns von der entzückenden Optik leiten und genießen ein Karottentörtchen und andere kleine Kunstwerke aus Teig und Zucker.

Nicht genießbar, aber wunderschön ist auch das Gebäck aus Keramik, das hier erworben werden kann. In dem kleinen Verkaufsraum kann man nicht nur die Zeit vergessen, sondern auch nach kleinen Mitbringseln stöbern. Nachdem unser Kaffee zubereitet ist, nehmen wir draußen Platz und staunen über so viel Kunst auf dem Teller.









BOLINHOS DE COCO

16 STÜCKE | ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN. | BACKZEIT: 20 MIN.

250 g Kokosraspel

200 g Zucker

40 g Mehl

2 Eier (M)

160 °C Ober-/Unterhitze

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. In einem Topf 100 ml Wasser aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und 200 g Kokosraspel darin einweichen. Die restlichen Kokosraspel auf einen Teller geben und beiseitestellen.

Die Kokosmasse kurz abkühlen lassen, dann den Zucker, das Mehl und die Eier unterrühren und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit den Händen zu 16 kleinen Kugeln formen.

Die Kugeln in den Kokosraspel wälzen, auf das Backblech setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene 15–20 Min. backen, bis die Bolinhos de coco schön fest geworden sind.







BOLO DE BOLACHA

12 STÜCKE | SPRINGFORM (26 CM Ø) | ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN. | KÜHLZEIT: 3 STD.

Für den Boden:

*500 g Maria-Kekse (alternativ
runde Butterkekse mit hohem
Buttergehalt)*

300 ml kalter Espresso

2 EL Zucker

Für die Buttercreme:

250 g zimmerwarme Butter

200 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft

150 g Sahne

1 Pck. Sahnesteif

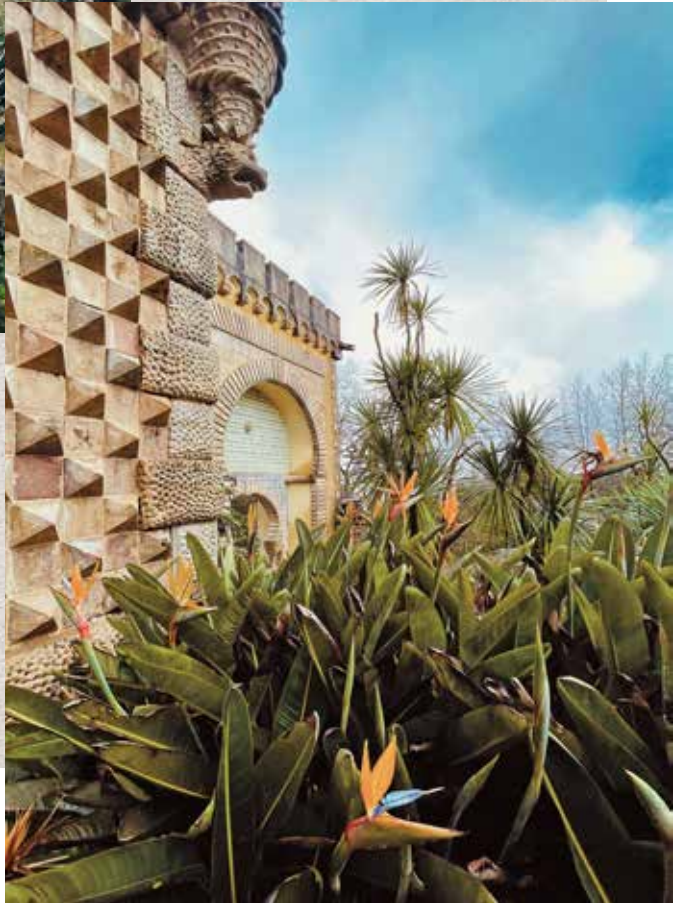
Für den Boden 100 g Kekse im Mixer zu feinen Keksbröseln mahlen und beiseitestellen.

Für die Buttercreme Butter und Puderzucker cremig rühren. Den Zitronensaft hinzufügen und kurziterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und unter die Buttercreme heben. Ein Drittel der Creme zum Einstreichen der Torte beiseitestellen.

Den Rand der Springform auf eine Kuchenplatte setzen. Nacheinander 8 Maria-Kekse durch den Espresso ziehen, dabei nicht zu lange eintunken, damit sie nicht zu weich werden und auseinanderfallen. Die Kekse nun kreisrund auf die Platte legen und die Keksschicht mit Buttercreme bestreichen. Auf diese Weise weiterschichten, bis Kekse und Buttercreme verbraucht sind.

Den Springformrand abnehmen, die letzte Schicht und auch die Tortenränder mit der beiseitegestellten Buttercreme bestreichen und mit den Keksstreuseln bestreuen. Die Bolo de Bolacha 2–3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.





Ausflugs- Tipp

Die poetische Märchenstadt Sintra, nur eine Stunde von Lissabon entfernt, ist einen Besuch wert. Wir erleben die Tage an diesem mystischen Ort, der einst Sommersitz der portugiesischen Könige war, als faszinierendes Naturschauspiel. Nebelverhangene Wälder und eine üppige Vegetation, die sich durch alte, verlassene Paläste schlingt.

Auch bei unserem Besuch des Palasts von Pena untermalt der Wechsel von Nebel, goldenem Sonnenlicht und sanftem Regen die Launen der Architektur, das Sammelsurium der Stile, als hätte der Palast selbst beschlossen, uns die Geschichte seiner Entstehung zu erzählen. Sein eklektizistischer Baustil macht ihn zu einem farbenfrohen Meisterwerk der Romantik. Aber auch die Quinta de Regaleira oder der Nationalpalast mit seinen ikonischen Schornsteinen, die wie Wächter über die Stadt blicken, sind absolut sehenswert.

Ein Spaziergang durch Sintra sollte unbedingt ohne Zeitdruck geschehen – es gibt an jeder Ecke etwas zu entdecken. Das schöne Café Saudade zum Beispiel, wo es sich bei ein paar leckeren Queijada de Sintra und einer Tasse Galão wunderbar verweilen lässt. Geht man die Gassen bergauf, findet man thronend über dem Palast eines der schönsten Ateliers, das ich jemals betreten habe. Die große Kunst der Fliesenmalerei lässt sich hier bewundern, verbunden mit einem unwiderstehlichen Blick aus dem Atelierfenster. Welch ein Arbeitsplatz!

Ein Besuch in Sintra ist ein Abtauchen in eine mystische Welt, ein Traum aus Stein und Natur, poetisch, rau, farbenfroh und inspirierend.









QUEIJADA DE SINTRA

12 STÜCK | 12ER-MUFFINFORM | ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN. | RUHEZEIT: 1 STD. | BACKZEIT: 20 MIN.

Für den Teig:

300 g Mehl

1/2 TL Salz

1 EL geschmolzene Butter

1 Eigelb (M)

1 EL Öl

Für die Füllung:

250 g Ricotta

150 g Frischkäse

150 g Ziegenfrischkäse

250 g Zucker

1/2 TL Zimtpulver

Salz

4 Eigelb (M)

70 g Mehl

Außerdem:

Butter für die Form

Puderzucker und Zimtpulver

zum Bestäuben

210/180 °C Grad Umluft

Alle Zutaten für den Teig mit 120 ml lauwarmem Wasser in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 210 °C (Umluft) vorheizen und die Mulden der Muffinform einfetten.

Für die Füllung Ricotta, Frisch- und Ziegenfrischkäse mit dem Zucker cremig rühren. Zimt, 1 Prise Salz und nach und nach das Eigelb unterrühren. Zuletzt das Mehl unterheben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu zwölf Kugeln formen und diese jeweils rund ausrollen. Die Mulden der Muffinform mit den Teigkreisen auslegen und so andrücken, dass der Teig etwas über den Rand geht. In jede Mulde 2 EL Füllung geben und glatt streichen.

Die Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren und die Queijadas im Ofen auf der mittleren Schiene 20 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und nach Belieben mit einer Mischung aus Zimt und Puderzucker bestäubt servieren.



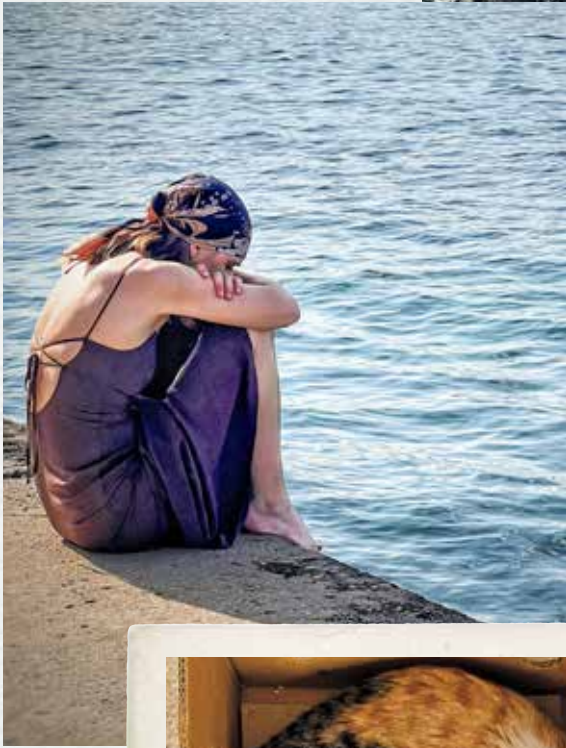






*Sweet Days
in Trogir*









ORAHNJACA

3 ZÖPFE | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN. | RUHEZEIT: 1 STD. 30 MIN. | BACKZEIT: 50 MIN.

Für den Teig:

30 ml Milch
50 g Zucker
20 g frische Hefe
4 Eigelb (M)
200 g Butter
500 g Mehl (Type 505)
½ TL Salz
Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Für die Füllung:

150 ml Milch
20 g Butter
350 g gemahlene Walnusskerne
250 g Zucker
2 EL Rum

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche
1 Eigelb
1 EL Milch
Puderzucker zum Bestäuben

190 °C Ober-/Unterhitze

Milch mit 1 TL Zucker in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen. Den Topf vom Herd nehmen und 10–15 Min. stehen lassen.

Inzwischen die Eigelbe mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Butter zerlassen und mit Mehl, Salz und Zitronenabrieb in einer Schüssel verrühren. Die Hefemilch hinzufügen und so lange rühren, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich vom Schüsselrand löst. Bei Bedarf noch etwas Milch hinzugeben. Den Teig abgedeckt 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen in etwa verdoppelt hat.

Für die Füllung die Milch erhitzen und die Butter zerlassen. Die Walnüsse mit Butter, Zucker und Rum mischen, die warme Milch dazugießen und untermischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den aufgegangenen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz mit den Händen durchkneten und in drei Teile teilen. Jedes Teil zu einem Rechteck ausrollen und mit jeweils einem Drittel der Füllung bestreichen. Von der langen Seite her aufrollen, mit etwas Abstand auf das Backblech legen und weitere 15–30 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und die Teigstränge damit bestreichen. Die Orahnjača im Ofen auf der mittleren Schiene 40–50 Min. backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.





CUPAVCI

12 STÜCK | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN. | BACKZEIT: 25 MIN.

Für den Teig:

380 g Butter

380 g Zucker

6 Eier (M)

Salz

300 g Mehl (Type 405)

80 g Speisestärke

1 TL Backpulver

1 EL Kokossirup

Für die Glasur:

200 g Vollmilchschokolade

500 ml Milch

200 g Zucker

Außerdem:

200 g Kokosflocken

200 °C Ober-/Unterhitze

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter mit Zucker, Eiern und 1 Prise Salz cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, mit dem Kokossirup zur Buttermasse geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

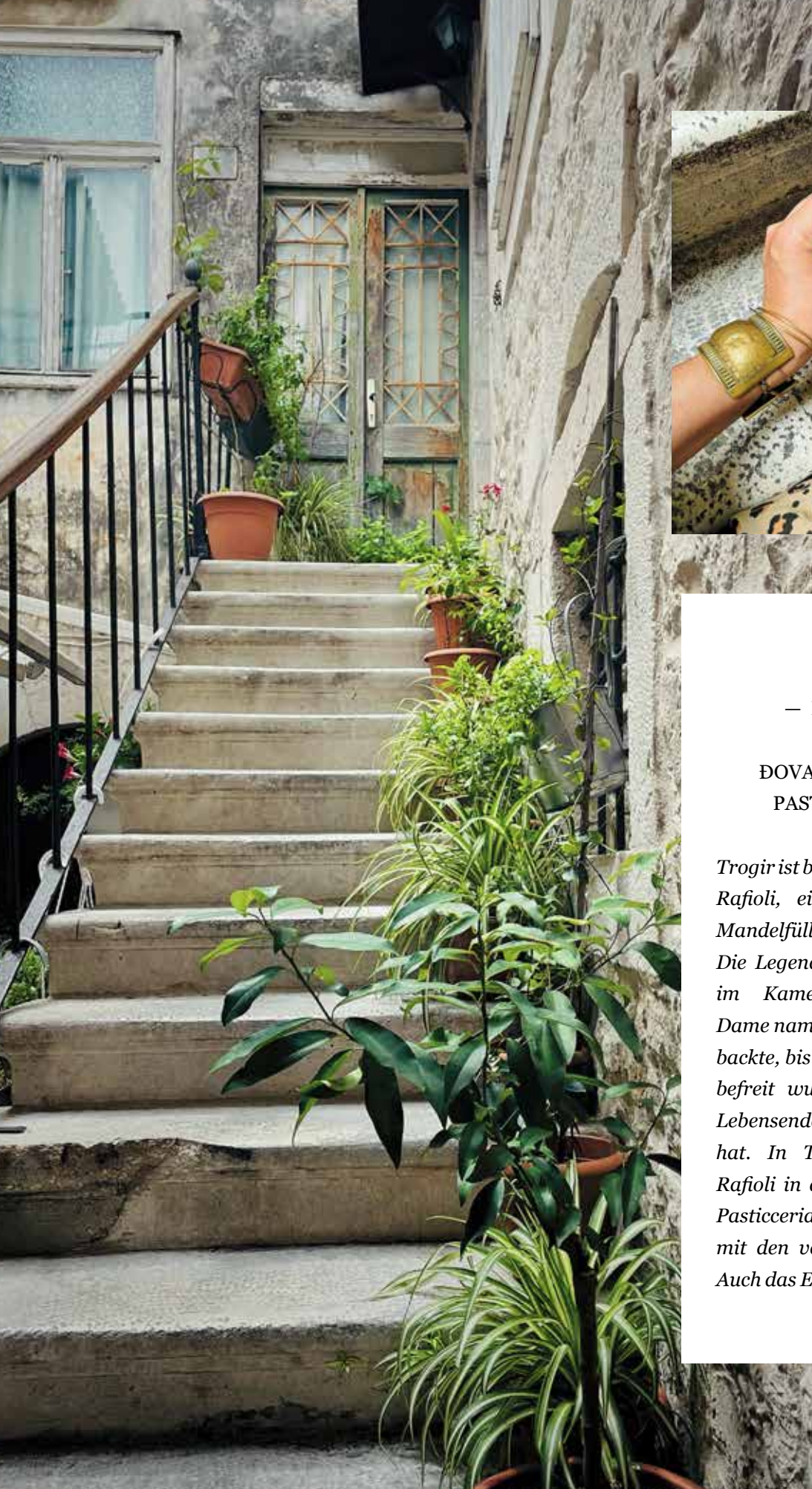
Den Teig mit einer Winkelpalette glatt auf das Backblech streichen und im Ofen auf der mittleren Schiene für 20–25 Min. backen. Herausnehmen, gut auskühlen lassen und den Kuchen in zwölf Quadrate (à ca. 5 x 5 cm) schneiden.

Für die Glasur die Schokolade grob hacken. Die Milch in einem Topf erwärmen (nicht kochen) und Zucker und Schokolade darin auflösen.

Die Kokosflocken auf einen flachen Teller geben und bereitstellen.

Die Kuchenquadrate in die Schokoladenmilch eintauchen, herausheben und kurz abtropfen lassen, dann in den Kokosflocken wälzen und zum Trocknen auf ein Kuchengitter legen.

Diese Kokoswürfel sind wirklich kinderleicht. Wichtig aber ist, sie nur kurz in die Schokoladenmilch zu tauchen, da sie sonst zu sehr aufweichen und auseinanderfallen. Am einfachsten und besten funktioniert dies tatsächlich mit den Händen.



— EMPFEHLUNG —

**DOVANI GELATERIA AND
PASTICCERIA, TROGIR**

Trogir ist bekannt für seine Trogirski-Rafioli, eine süße Teigtasche mit Mandelfüllung, Rum und Zitrone. Die Legende besagt, dass einst eine im Kamerlengo-Turm gefangene Dame namens Rafioli diese Plätzchen backte, bis sie von einem edlen Ritter befreit wurde, und sie bis an ihr Lebensende glücklich weitergebacken hat. In Trogir selbst haben wir Rafioli in der Đovani Gelateria and Pasticceria probiert. Es gibt sie dort mit den verschiedensten Füllungen. Auch das Eis dort ist unwiderstehlich.







TROGIR RAFIOLI

30 STÜCK | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN. | RUHEZEIT: 20 MIN. | BACKZEIT: 20 MIN.

Für den Teig:

100 g Butter

6 Eier (M)

530 g Mehl

50 g Zucker

Salz

2 Pck. Vanillezucker

50 ml Milch

25 ml Rum

50 ml Öl

Für die Füllung:

500 g gemahlene Mandeln

250 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

Abrieb und Saft von

1 Bio-Orange

Abrieb und Saft von

1 Bio-Zitrone

frisch geriebene Muskatnuss

100 g Butter

1 Schuss Grappa

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

150 °C Ober-/Unterhitze

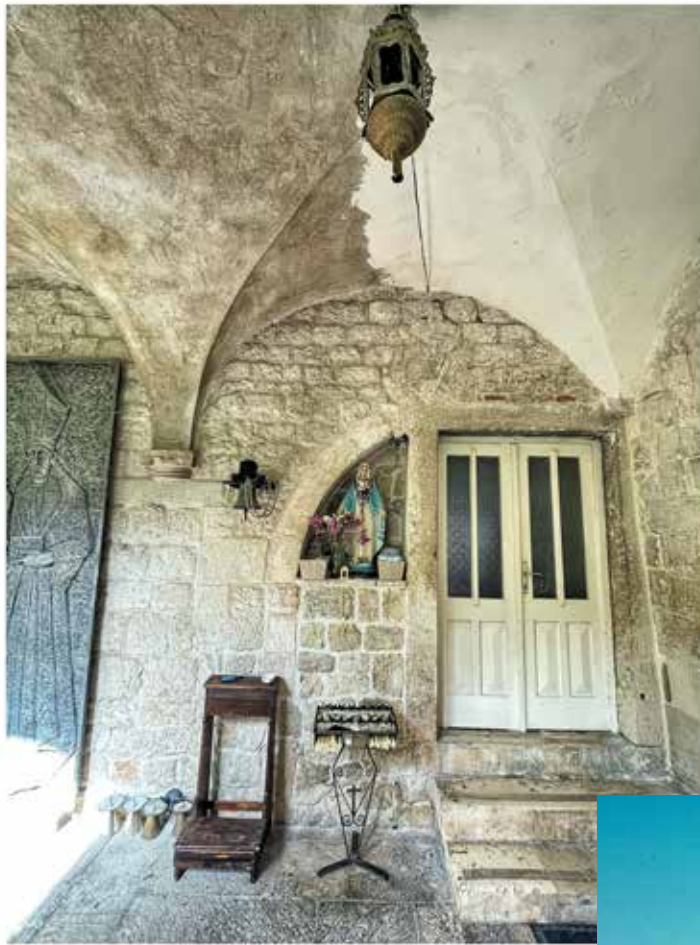
Für den Teig die Butter zerlassen. Die Eier trennen, die Eiweiße bis zur Verwendung kühl stellen. In einer Schüssel Mehl, Zucker, 1 Prise Salz und Vanillezucker mischen. Die Eigelbe kurz mit der Milch verquirlen, dann mit 100 ml Wasser, Rum, Öl und der flüssigen Butter zur Mehlmischung geben.

Alle Zutaten erst mit einer Gabel untermischen, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte weich, aber nicht klebrig sein. Den Teig abgedeckt ca. 20 Min. ruhen lassen.

Für die Füllung Mandeln, Zucker, Vanillezucker, den Zitronen- und Orangenabrieb und 1 Prise Muskatnuss mischen. Die Butter zerlassen.

Die Eiweiße leicht schaumig schlagen, mit dem Saft von ½ Orange und ½ Zitrone zur Mandelmischung geben. Geschmolzene Butter und Grappa hinzufügen und alles gut untermischen.

Den Backofen auf 150 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig ca. 4 mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem runden Ausstecher, z. B. einem Trinkglas, Kreise von ca. 8 cm Ø ausstechen. Jeweils 1 gehäuften TL Füllung in die Mitte geben, den Teig mittig darüberklappen und die Teigränder mit einer Gabel verschließen. Die süßen Rafioli auf das Backblech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 20 Min. goldbraun backen.









SMOKVENJACI

2 FLADEN | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN. | BACKZEIT: 50 MIN.

800 g getrocknete Feigen
200 g Walnusskerne
100 g Mandeln
100 ml Apfelsaft
30 ml Obstbrand (z. B. Birne,
Zwetschge)

90 °C Ober- Unterhitze

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Stiele und Stielansätze von den Feigen entfernen, die Früchte halbieren und im Mixer pürieren. Das Feigenmus in eine große Schüssel füllen. Walnüsse und Mandeln im Mixer zerkleinern und mit in die Schüssel geben. Den Apfelsaft und den Obstbrand hinzufügen und alles mit den Händen oder einem Löffel untermischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Die Masse halbieren und zwei flache runde Fladen (à 20 cm ø) formen. Die Smokvenjaci auf das Backblech legen und auf der mittleren Schiene 40–50 Min. trocknen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.



*Dieser Feigenkuchen hält sich
in Frischhaltefolie verpackt
für mehrere Wochen. In Rauten
geschnitten, ist er auch ein
schönes Mitbringsel, das sowohl
als süße Kleinigkeit zu einer
Tasse Kaffee schmeckt als auch
zu Käse und Wein.*







Die Gartentür

Ach Kroatien ... kein anderes Land habe ich in meinem Leben mehr bereist, kein anderes hat sich so tief in meine Erinnerungen eingegraben. Schon als Kind fuhr ich mit meiner Familie in den großen Ferien dorthin, erst mit dem Wohnwagen, später mit einem kleinen Motorboot. Mit diesem durchquerten wir die Kornaten und suchten uns winzige, menschenleere Inseln wie die selbst ernannte „Ziegeninsel“, die nur von einer einsamen Ziege bewohnt wurde. Wir kletterten auf Bäume, die kaum Schatten spendeten, und züchteten Seegurken, als wäre das die natürlichste Beschäftigung der Welt. Für uns Kinder war das nichts Besonderes, es war einfach unser Sommer.

Meistens übernachteten wir bei einer Familie in einem kleinen Dorf bei Biograd na Moru. Das kleine, einfache Haus lag direkt am Meer. Im Sommer räumte die Familie ihre Schlafzimmer und zog ins Wohnzimmer. Die übrigen Zimmer hat sie an Leute wie uns vermietet. Morgens bereitete die Mutter das Frühstück auf der kleinen Terrasse zu – immer duftete es nach frischem Weißbrot und nach viel zu wässrigem Kaffee ... Ich kann es heute noch riechen. Nach dem Frühstück ging es für uns aufs Wasser, den ganzen Tag, bis die Sonne müde wurde. Einmal, in einem unserer Urlaube,

wurde das Haus der Familie erweitert. Eine neue Gartentür musste her, doch Baumaterial war knapp und teuer. Alles schien unerreichbar. Mein Vater, Kunstschmied von Beruf, bot Radko, dem Familienoberhaupt, mit Händen, Füßen und einem Lächeln an, im nächsten Jahr gedrehte Eisenschnörkel mitzubringen. »Wir bauen sie zusammen«, sagte er, halb auf Deutsch, halb in Gesten. Und so kam es. Ein Jahr später reisten wir voll beladen an: Boot, Koffer, Eisen. Die Tür wurde gebaut, Radko strahlte, mein Vater strahlte und in meiner Erinnerung war damals alles leicht. Das war in den Achtzigern. Seitdem ist viel passiert in diesem Land.

Unmittelbar nach dem Krieg reiste ich nach Dalmatien. Zu groß war die Verbundenheit mit dem Land – inzwischen auch durch eine Freundin, deren Familie von dort stammte. In einem der wenigen Busse, die nach Split fuhren, saß ich 26 Stunden mit zwei kleinen Kindern auf einem Doppelsitz, die mit ihrer Mutter schauen wollten, ob ihr Haus noch existierte.

Damals war Kroatien still. Dubrovnik, Split, Städte, die heute überquellen vor Menschen und Stimmen – sie waren damals leer. Wir liefen durch

Dubrovnik, die Wunden des Krieges sichtbar durch Krater in den glatten Steinen der Altstadt, die stumm die Geschichte ertragen. Händler freuten sich über jeden Besucher, löteten uns Ringe aus altem Schmuck, die ich heute noch an meiner Hand trage. Abende am Strand, das Singen von selbst erdachten Liedern zur Gitarre, Freundschaften, die sich wie Rettungsringe um uns legten. Das Zubereiten von Palatschinken auf der Dachterrasse, warme Hefewickel aus der Backstube, wenn die Nächte zu Tagen wurden. In Split unter dem Sternenhimmel erlebten wir Plácido Domingo, dessen Stimme die ganze Altstadt einnahm. Es war eine intensive Zeit dort, voller Trauer, Erleichterung und Hoffnung. Und uns wurde bewusst, wie sorglos wir lebten in unserer Heimat. Jahr für Jahr verschwanden die Spuren des Krieges, die Stille löste sich auf und das Land atmete wieder laut.

Einige Jahre später war ich zufällig wieder in der Gegend bei Biograd na Moru. Plötzlich fragte ich mich, was wohl aus Radko geworden war. Ein alter Mann inzwischen. Und seine Söhne? Hatten sie den Krieg überlebt? Ich beschloss, zurückzufahren an den Ort meiner Kindheit, um zu sehen, ob das Haus noch steht, ob die Gartentür noch existiert.

Ich erkannte das Haus nur an der Tür. Drei Stockwerke hoch ragte es nun in den Himmel. Als ich ausstieg, um die Schnörkel meines Vaters zu berühren, öffnete sich die Tür. Ein sehr alter Mann

trat heraus. Radko. Er sah mich an, ungläubig, beinahe erschrocken. Mit meinem kleinen kroatischen Wortschatz erklärte ich ihm, wer ich war: die Tochter des Mannes mit den Eisenschnörkeln, die früher so oft hier gewesen war. Wir setzten uns auf die Terrasse, wo ich als Kind frühstückte. Er erzählte mir, was aus seiner Familie geworden war, und seine Worte waren schwer. Traurig. Wir vergossen kleine Tränen und doch lächelten wir am Ende. Wir nahmen uns in den Arm, zwei Menschen, verbunden durch eine Tür, ein paar Schnörkel und eine Zeit, die längst vergangen ist und doch noch immer weiterlebt – dort, wo die Erinnerungen wohnen.

Mein letzter Besuch in Kroatien führt mich nach Trogir. Ich kannte den Ort aus meiner Kindheit, doch zum ersten Mal wohne ich auch einige Tage dort, mitten in der Altstadt. Diese kleinen, engen Gassen, die sich zwischen den Häusern hindurchschlängeln wie ein Labyrinth aus Stein, lassen mich wieder staunen wie früher. Jeder Schritt enthüllt etwas Neues: eine winzige Treppe, die ins Nichts zu führen scheint, ein Balkon mit verblasster Wäsche, die im Wind tanzt, ein Café, in dem die Zeit langsamer läuft. Die Altstadt ist wunderschön, still und lebendig zugleich. Ich sitze oft in einem der kleinen Cafés, höre den Stimmen der Menschen zu, und die Sprache, die mich seit meiner Kindheit begleitet, klingt warm in meinen Ohren. Hrvatska, moja stara ljubavi.



Der Urlaubsklassiker unserer Kindheit! Bei jedem Restaurantbesuch gab es nach dem Essen Palatschinken, meist gefüllt und noch warm mit Marmelade oder Schokoladensauce gefüllt. Wir haben den Topfenpalatschinken gewählt: Klein gerollt und in einer schönen Schale angerichtet, ein leichter Snack für zwischendurch.



PALATSCHINKEN

8–10 STÜCK | ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN. | RUHEZEIT: 15 MIN. | BACKZEIT: 30 MIN.

*250 g Mehl
350 ml Milch
100 ml Mineralwasser
mit Kohlensäure
3 Eier (M)
1 Prise Salz
1 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Öl*

Für die Füllung:

*250 g Quark (Magerquark
oder 20 % Fett i. Tr.)
1 Eigelb (M)
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
1 EL Sauerrahm (oder Crème
fraîche)*

Außerdem:

*Öl oder Butter zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestäuben*

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und ca. 15 Min. ruhen lassen.

Zum Ausbacken etwas Öl oder Butter in einer Pfanne (am besten antihaft-beschichtet) zerlassen, eine Schöpfkelle Teig hineingeben und durch Schwenken gleichmäßig darin verteilen. Sobald sich die Unterseite vom Pfannenboden löst, mit einem Pfannenwender wenden und den Palatschinken (Pfannkuchen) auf der zweiten Seite fertig backen. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Auf diese Weise acht bis zehn dünne Pfannkuchen herstellen.

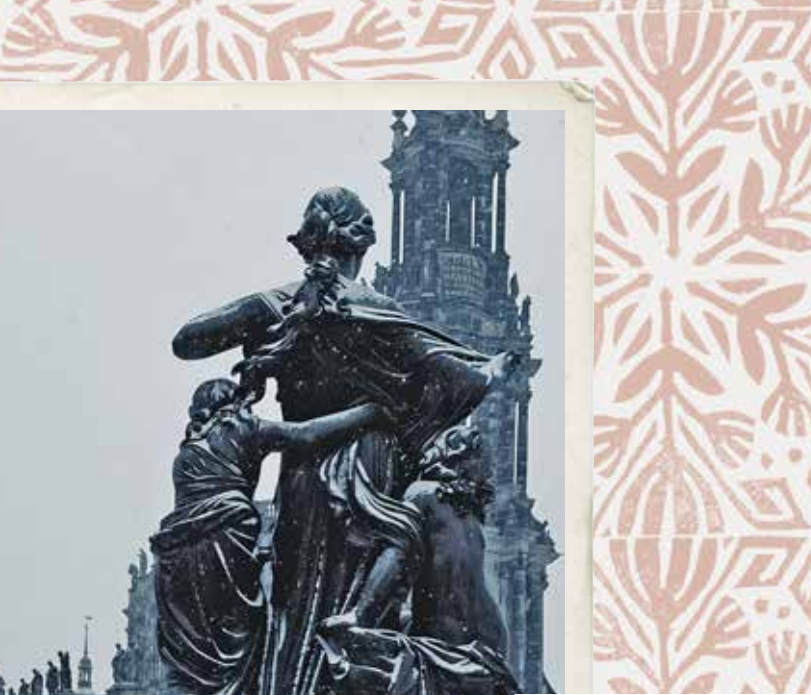
Für die Füllung Quark mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Sauerrahm glatt rühren.

Die erkalteten Pfannkuchen mit jeweils 1 EL Quarkmasse bestreichen, aufrollen und mit Puderzucker bestäuben.

Wer die Palatschinken lieber warm genießen möchte, kann sie nebeneinander aufgerollt in einer Auflaufform mit etwas Butter bepinselt im Backofen bei 180 °C ca. 10 Min. erwärmen.







*Sweet Days
in Dresden*









QUARKKEULCHEN

12 STÜCK | ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN. | BACKZEIT: 10 MIN. PRO KEULCHEN

500 g gekochte mehligkochende
Kartoffeln

500 g Magerquark

150 g Mehl

50 g Zucker

1 Ei (M)

1 Prise Salz

Außerdem:

3–4 EL Weichweizengrieß

Pflanzenöl zum Ausbacken

Quittenmarmelade oder

Apfelmus

Puderzucker oder Zucker zum

Bestreuen

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und den Kartoffelstampf mit allen weiteren Zutaten zu einem glatten Teig mischen.

Mit angefeuchteten Händen aus dem Teig runde, etwa handtellergroße Taler (Keulchen) formen, die in Form und Größe an flache Frikadellen erinnern. Die Keulchen in Grieß wenden und in einer Pfanne im heißen Öl von beiden Seiten jeweils 3–5 Min. goldbraun ausbacken. Nach Belieben mit Marmelade oder Apfelmus servieren und mit Puderzucker oder Zucker bestreuen.

Für die herzhafte Küche als Beilage zu Saucen und Fleisch einfach den Zucker weglassen.

Quarkkeulchen sind ein traditionelles Wohlfühldessert aus der sächsischen Küche. Sie entspringen ursprünglich der Resteküche, sind sättigend und schnell gemacht. Dabei variieren die Zubereitungsarten von Familie zu Familie, ebenso wie die unterschiedlichen Essgewohnheiten. Ob mit Puderzucker, Marmelade oder Apfelmus, heißen Kirschen oder Eis, sie werden von Groß und Klein heiß und innig geliebt.



SÄCHSISCHER KLECKSELKUCHEN

CA. 16 STÜCKE | ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN. | RUHEZEIT: 30 MIN. | BACKZEIT 30 MIN.

Für den Teig:

200 ml Milch

½ Würfel frische Hefe (21 g)

50 g Butter

375 g Mehl

50 g Zucker

Salz

Für die Mohncreme:

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g Löffelbiskuits

175 g gemahlener Mohn

50 g Butter

2 Eier (M)

Für die Quarkcreme:

500 g Magerquark

75 g Zucker

50 g Mehl

2 Eier (M)

Für die Streusel:

150 g Butter

150 g Zucker

300 g Mehl

Außerdem:

200 g Erdbeerkonfitüre

180 °C Ober-/Unterhitze

Für den Teig die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen. Die Butter zerlassen und mit Mehl, Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel verrühren. Die Hefemilch hinzufügen und so lange rühren, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig abgedeckt 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen in etwa verdoppelt hat.

Für die Mohncreme den Zucker und den Vanillezucker in 250 ml Wasser aufkochen. Löffelbiskuits in einer Schüssel fein zerkleinern, mit dem gemahlenden Mohn mischen und das Zuckerwasser darübergießen. Butter und Eier hinzugeben, alles zu einer glatten Masse rühren und diese zum Auskühlen beiseitestellen.



Für die Quarkcreme den Quark mit Zucker, Mehl und den Eiern glatt rühren. Für die Streusel alle Zutaten verkneten und beiseitestellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den aufgegangenen Hefeteig nochmals kurz durchkneten und auf dem Backblech flach ausdrücken.

Die Mohn- und Quarkmasse mit einem Löffel im Wechsel in diagonalen Streifen auf dem Teig verteilen. Die Konfitüre in Klecksen darauf verteilen. Die Streusel darüberstreuen und den Kleckselkuchen im Ofen auf der mittleren Schiene in 30 Min. goldbraun backen.



Tagebuch- Notiz

»IM ALBERTINUM«

Eine betagte Dame, gehüllt in cognacfarbenen Pelz,
den Stock wie eine stille Begleitung an ihrer Seite,
den Hut leicht geneigt, darunter Strähnen von weißem Haar,
vor einem Gemälde Caspar David Friedrichs.
Sie steht dort regungslos.

Eine Figur, die selbst aus der Zeit gefallen scheint.
Ihr Blick ruht tief und unbeirrbar auf der Leinwand.
Erst als ich nähertrete, sehe ich den Grund ihrer Versunkenheit:

Es ist der Friedhofseingang, den das Bild zeigt –
jene stille Landschaft zwischen Vergänglichkeit und Trost,
zwischen Nebel und fernem Licht.

Die alte Dame verschmilzt mit der Leinwand.
Zwischen den gemalten Gräbern und dem bleichen Himmel
atmet sie still, verloren in Gedanken,
ein leises Erinnern, das in ihren Augen aufblitzt.

Versunken, ruhig und ohne jede Furcht,
gehalten von etwas Unsichtbarem,
das zwischen Vergangenheit und Gegenwart
für einen Herzschlag lang die Zeit anhält.



Die Sammlung der Töne

Dresden, schon lange will ich dich besuchen. Es ist Winter, Anfang des Jahres, wo die Gedanken noch frisch, die Seiten für das Buch des neuen Jahres noch unbeschrieben sind und die Welt sich noch ein wenig langsamer dreht. Dresden empfängt mich mit einem leisen Schimmern. Der erste Schnee liegt wie feiner Puderzucker auf den Dächern der Altstadt. Eine Reise nach Dresden im Januar birgt gleich die erste Überraschung: Die Weihnachtsmärkte sind noch offen, nicht überlaufen und verströmen einen Charme, der in der Hektik der Feiertage fast verborgen bleibt. Überall duftet es nach Glühwein, Tee und den unterschiedlichsten kulinarischen Entdeckungen.

Dresden ist wirklich wunderschön im Winter. Die Stadt hat ihre eigene musische Stimmung, die sich unweigerlich in der Seele ausbreitet. Klassische Musik scheint hier an jeder Ecke zu wohnen. Wir erleben sie unübertroffen in der »Zauberflöte« in der berühmten Semperoper, aber auch einfach draußen unter den Bögen des Georgentors, wo zwei Stimmen die schönsten Arien zum Tanz der Schneeflocken singen. Über eine Stunde kann uns die Kälte nicht davon abhalten, hier zu verweilen und die Musik zu genießen. Wir bleiben bis zum

Schluss, halten noch einen kleinen Plausch mit den beiden Künstlern aus Polen und verabschieden uns mit einer langen Umarmung.

Manchmal spazieren wir nachts durch die menschenleere Stadt, die zugleich geheimnisvoll und mystisch still ist. Das Kopfsteinpflaster glitzert unter leichtem Schnee, das Licht ist sehr besonders, tief in der Nacht. Wir kehren ein auf einen Drink in einer kleinen Bar, direkt an der Elbe, und hören den späten Geschichten des Barkeepers zu, während sich einsam eine Discokugel dreht.

Am Tag darauf nehmen wir den Stadtbus und fahren vorbei an den majestätischen Fassaden, überqueren die Elbe, die Lebensader der Stadt. Die Silhouette der Stadt spiegelt sich im ruhigen Wasser und die endlosen Elbwiesen glitzern silbern. Man kann sich wunderbar ausmalen, wie hier im Sommer Menschen zum Picknick zusammenkommen, wie schön es sein muss, einfach nur am Wasser zu sitzen und im goldenen Abendlicht die barocke Kulisse der Stadt zu bewundern.

In Loschwitz steigen wir aus, um einen kleinen Spaziergang durch die historischen Gassen zu

unternehmen. An einer Ecke entdecken wir ein wahres Juwel des Lichts. Die Lampen in dieser besonderen Manufaktur sind mehr als einfache Lichtquellen – eher Schönheiten aus Messing und Glas, die die Vergangenheit zum Leben erwecken.

Wir trinken einen Kaffee und entdecken einen bezaubernden Antikladen. Der Besitzer ist redselig und während ich ihm zuhöre, fällt mein Blick auf ein wunderschönes kleines Tablett mit gemalten Stiefmütterchen und Orangen, das mich nach Hause begleiten muss. Der kleine Buchladen will auch noch besucht werden ... Ach, hier in Loschwitz lässt es sich einfach wunderbar die Zeit vergessen.

Ganz besonders freuen wir uns auf den Besuch des Trödelmarkts in der Neustädter Markthalle. Die Stände sind voll von Kuriosem, von Dingen, die wir so nicht kennen, da unser Land zu lange geteilt war. Wir schlendern von Stand zu Stand, bis wir an einem Tisch voller Grammophone innehalten. Ein älterer Herr mit Hut bietet sie zum Verkauf an. Wir kommen ins Gespräch, fragen nach ein paar Schellackplatten und er beginnt, uns einige seiner Lieblingsstücke vorzuspielen: »Lili Marleen«, »Ich hab vielleicht noch nie geliebt« und einige

andere. Wir stehen da, lauschen melancholisch versunken dem warmen, knisternden Klang der tiefen Stimmen und den beflügelnden Worten über die Liebe.

Der Mann erzählt uns von seiner großen Sammlung, den vielen Platten, den Grammophonen und ihrem Klang, bis seine Stimme leise wird. Er und seine Frau seien erkrankt, sagt er, das Leben gelebt. Deshalb verkaufe er nun seine Grammophone und Platten. Doch es sei ihm wichtig, dass sie in gute Hände kämen, zu Menschen, die diese Dinge schätzen würden. Menschen wie wir, sagte er, mit einer Träne, die über seine Wange läuft – auch uns stehen Tränen in den Augen. Er murmelt, es sei etwas verrückt, dass er uns das jetzt erzähle und dabei weine. Wir weinen auch, entgegenen wir ihm, genau das mache uns Menschen doch aus. Wir fühlen, wir teilen und tragen unsere eigenen Melodien des Lebens weiter – jeden Ton, jede Zeile. Sie halten unsere Herzen warm, auch wenn die Füße kalt sind.

Und so spazieren wir weiter, durch die winterliche Kulisse, vorbei am Japanischen Palais, hinein in einen leuchtenden Sonnenuntergang und freuen auf ein Wiedersehen, liebes Dresden.





EIERSCHECKE

12 STÜCKE | SPRINGFORM (26 CM Ø) | ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN.

KÜHLZEIT: 1 STD. | BACKZEIT: 55 MIN.

Für den Boden:

200 g Mehl (Type 405)

½ Pck. Backpulver

Salz

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

75 g kalte Butter

1 Ei (M)

1 EL Milch

Für die Quarkcreme:

500 g Magerquark

1 Pck. Vanillepuddingpulver

120 ml Öl

60 g Zucker

2 EL Milch

Für die Eiercreme:

500 ml Milch

4 Eier (M)

100 g Zucker

1 Pck. Vanillepuddingpulver

25 g Butter

Außerdem:

Butter für die Form

200/180 °C Ober-/Unterhitze

Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver, 1 Prise Salz, Zucker und Vanillezucker vermischen. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben und unterkneten. Ei und Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühlen.

Die Form einfetten. Den Mürbeteig mit den Händen gleichmäßig in die Form drücken, dabei einen Rand von etwa 4 cm formen.

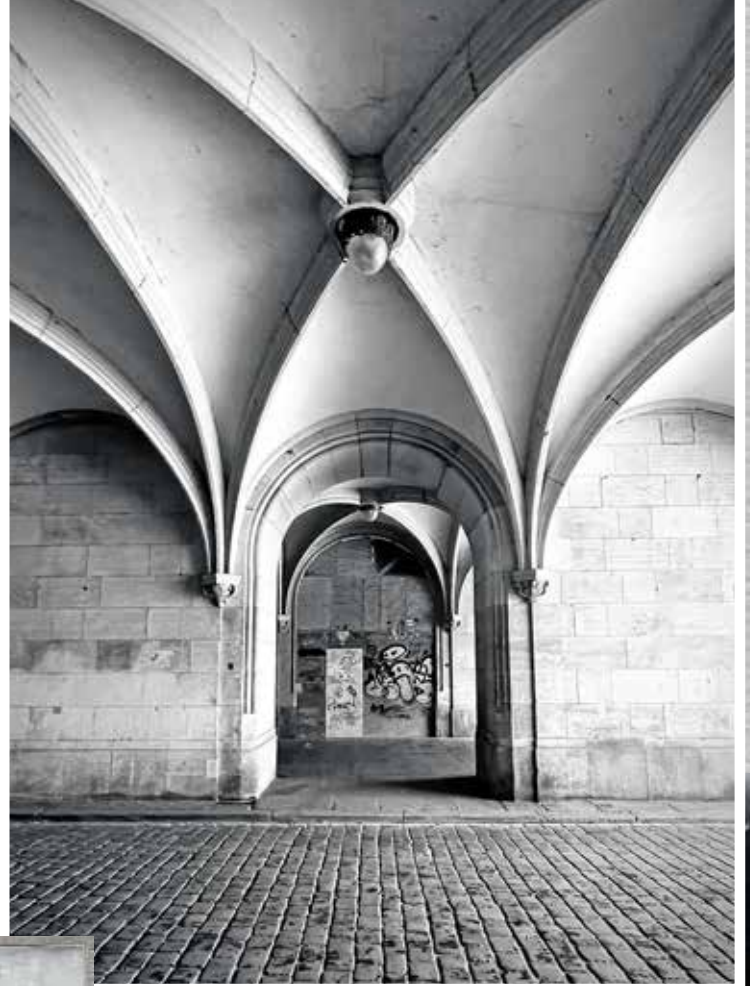
Für die Quarkcreme den Magerquark mit Vanillepuddingpulver, Öl, Zucker und Milch verrühren. Auf dem Mürbeteig verteilen und glatt streichen.

Für die Eiercreme 300 ml Milch in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Die Eier trennen und die Eiweiße beiseitestellen. Die Eigelbe mit der restlichen Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver glatt rühren. Sobald die Milch zu kochen beginnt, das angerührte Vanillepuddingpulver nach und nach in die heiße Milch rühren und unter ständigem Rühren zu einem Pudding kochen.

Die Eiweiße zu Eischnee schlagen. Die Butter in kleinen Stücken unter die noch warme Puddingmasse rühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Die Eiercreme etwas auskühlen lassen, dann den Eischnee unterheben.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Eiercreme auf die Quarkcreme streichen und die Eierschecke im Ofen auf der mittleren Schiene erst 10 Minuten anbacken lassen, dann die Ofentemperatur auf 180°C reduzieren und den Kuchen in weiteren 45 Min. fertig backen.

Aus dem Ofen nehmen und die Eierschecke auskühlen lassen. Dann den Rand der Springform abnehmen und den Kuchen mehrere Stunden ruhen lassen, bis er fest geworden ist.





— EMPFEHLUNG —

DRESDNER MOLKEREI GEBRÜDER PFUND

Ein herzliches Willkommen im schönsten Milchladen der Welt: die Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund in der Neustadt ist ein wahrlich märchenhafter Ort. Schon beim Eintritt verzaubern die kunstvoll bemalten Fliesen von Villeroy & Boch – Fabelwesen, Schmetterlinge, Eichhörnchen, Landschaften, Engel, Putten und wunderschöne Ornamente finden sich an Wänden, Decken und Boden, all dies steht unter Denkmalschutz. Jeder Winkel zeigt uns neue Motive oder gleich einen neuen Raum, eine Treppe führt nach oben in ein Restaurant, nebenan findet man noch einen Spezialitätenladen mit regionalen Produkten. Dieses kleine Universum voller Nostalgie lässt einen innehalten und staunen.

Nach unserem kleinen Rundgang genießen wir noch ein Glas frische Buttermilch und beobachten das geschäftige Treiben an der Käsetheke. Zum Abschluss gönnen wir uns noch ein paar kleine Spezialitäten und nehmen so ein Stück Dresdner Seele mit auf unseren Nachhauseweg.







Gut in Folie verpackt und kühl gelagert, entfaltet ein guter Stollen sein Aroma erst nach 5–6 Wochen. Stollen wird übrigens immer in der Mitte angeschnitten: So lassen sich die Schnittflächen wieder zusammenschieben und das weihnachtliche Gebäck bleibt schön saftig.



CHRISTSTOLLEN

2 STOLLEN | BACKBLECH | ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STD. | EINWEICHZEIT: ÜBER NACHT
KÜHLZEIT: 12 STD. | BACKZEIT: 1 STD.

Für den Vorteig:

200 ml Milch

1 Würfel frische Hefe (42 g)

75 g Zucker

500 g Mehl

200 g Butter

Salz

150 g gehackte Mandeln

1 Pck. Zitronat

1 Pck. Orangeat

200 g Rosinen

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

¼ TL Muskatblüte

¼ TL gemahlener Kardamom

Außerdem:

100 g Korinthen

3 cl Rum

65 g flüssige Butter

½ Pck. Puderzucker zum

Bestäuben

230/180 °C Umluft

Am Vorabend die Korinthen über Nacht in Rum einweichen.

Am nächsten Tag 50 ml Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen.

Die Hefemilch mit 1 EL Zucker und 2 EL Mehl in einer großen Schüssel zu einem Vorteig verrühren. Übriges Mehl, restlichen Zucker und 1 Prise Salz unter den Vorteig mischen. Die Butter in Stücken hinzufügen, nach und nach die übrige Milch eingießen und so lange rühren, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich vom Schüsselrand löst. Die restlichen Zutaten und die eingeweichten Korinthen mit den Händen in den Teig kneten, diesen zu einer Kugel formen und abgedeckt mind. 12 Std., am besten über Nacht, kühl stellen.

Am nächsten Tag den Teig in zwei Hälften teilen, diese jeweils zu einem länglichen Rechteck ausrollen und die Teigränder jeweils von den langen Seiten her zur Mitte hin überlappend einschlagen.

Den Backofen auf 230 °C (Umluft) 10 Min. vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Christstollen nebeneinander auf das Backblech setzen. Die Ofentemperatur auf 180 °C (Umluft) reduzieren und die Stollen im Ofen auf der mittleren Schiene 1 Std. backen.

Herausnehmen und die noch heißen Stollen mit der flüssigen Butter bestreichen und gleichmäßig mit Puderzucker bestäuben.







Auf Reisen sein, um wieder bei sich anzukommen

In einer Welt, in der viele ihre Erschöpfung mit Medikamenten betäuben, geht Schweden einen ganz anderen Weg. Dort dürfen Ärztinnen und Ärzte heute etwas verschreiben, das sich eher wie eine Einladung ins Leben anfühlt: eine Reise. Kein Rezept zum Schlucken, sondern einen Ortswechsel, der Körper und Geist wieder Raum gibt.

Die Idee dahinter ist erstaunlich schlicht. Manchmal braucht dein Kopf einfach neue Eindrücke, neue Farben, neue Geräusche. Die Wissenschaft nennt das Reisetherapie, aber im Grunde bedeutet es: Du darfst raus aus dem, was dich müde macht.

Wenn du unterwegs bist, reagiert dein Gehirn sofort. Es schüttet Dopamin aus, das dich motiviert und Freude weckt. Serotonin sorgt für Ruhe und Leichtigkeit. Oxytocin stärkt das Gefühl von Verbundenheit. Schon ein paar Tage in einer anderen

Umgebung können den Cortisolspiegel spürbar senken und deine Kreativität wieder zum Leben bringen. Ärztinnen und Ärzte empfehlen Reisen nicht, damit du vor deinem Leben fliehst. Sondern weil deine Umgebung einen direkten Einfluss auf deine Psyche hat. Wenn du den Ort wechselst, verändert sich auch etwas in dir. Dein Rhythmus, deine Gedanken, deine Atmung, all das passt sich an die neue Umgebung an.

Und manchmal liegt die Ursache deiner Unruhe gar nicht in dir. Manchmal ist es einfach das Umfeld, das zu eng, zu laut, zu viel geworden ist. Dann kann das wirksamste »Medikament« tatsächlich ein Reiseticket sein. Ein neuer Ort, an dem dein Geist wieder frei atmen kann. Du musst dafür nicht weit weg. Nur weit genug, um dich selbst wieder zu spüren. Sammle so viele goldene Momente, wie du kannst, sie leuchten lange nach.

Diese Seiten gehören nicht nur uns,
sondern auch dir, denn wir sammeln
keine Souvenirs, sondern Erinnerungen,
die wir hier mit dir teilen.

Die schönsten Orte sind nicht auf
der Landkarte zu finden, sondern in
gemeinsamen Momenten. Sweet Days sind
kleine Pausen vom Alltag und erinnern
daran, wie schön es ist, Zeit zu haben, die
nicht gefüllt werden muss, sondern einfach
fließen darf. Während man nascht, redet
oder schweigt – einfach nur zusammen
ist –, merkt man, Glück ist ganz einfach.





ZU DEN AUTORINNEN

Simone Ruths, Mutter eines Sohnes, lebt und arbeitet als Designerin und Illustratorin in Darmstadt. Sie gestaltet Koch- und Sachbücher und illustriert Kinderbücher sowie Produkte für Kinder. Backen ist für sie ein meditativer Ausgleich.

Franziska König, Mutter von vier erwachsenen Kindern, backt seit vielen Jahren für die Darmstädter Gastronomie. Sie hat Sozialpädagogik mit Schwerpunkt Kunsttherapie studiert und arbeitet hauptberuflich in der Schulsozialarbeit.

Weitere Bücher der Autorinnen:

- Patisserie de luxe

Besuche @vomreisenundnaschen auf:



DIE BÜCHERMENSCHEN HINTER SWEET DAYS

Verlagsleitung: Eva-Maria Hege

Projektleitung: Leon Bittmann, Jule Sohn

Lektorat: Katinka Holupirek

Korrektorat: Jutta Friedrich

Cover: Simone Ruths & Franziska König

Layout: Simone Ruths & Franziska König

Satz: Simone Ruths

Herstellung: Markus Plötz

Fotografie: Simone Ruths & Franziska König

Illustration & Kunst: Simone Ruths

Hintergründe & Papiere: Freepik Seite 2 & folgende,

Creative Market Seite 7 & folgende

Reproduktion: Ludwig Media, Zell am See

Druck: Firmengruppe Appl, Wemding

Bindung: conzella, Pfarrkirchen

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Ohne die ausschließlichen Rechte des Autors und des Verlags einzuschränken, ist die Nutzung dieser Publikation zum Training generativer KI-Technologien ohne ausdrückliche Genehmigung untersagt. HarperCollins behält sich zudem gemäß Artikel 4 Absatz 3 der Richtlinie 2019/790 über den digitalen Binnenmarkt das Recht vor, diese Publikation von der Text- und Data-Mining-Ausnahme auszuschließen.

© 2026 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Grillparzerstraße 8, 81675 München

www.gu.de/kontakt | hallo@gu.de

GU ist eine eingetragene Marke der
GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

1. Auflage 2026, ISBN: 978-3-7589-0347-2

BACKOFEN-HINWEIS

Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd. Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Details entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung Ihres Backofens.



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

wie wunderbar, dass du dich für ein Buch von GU entschieden hast! In unserem Verlag dreht sich alles darum, dir mit gutem Rat dein Leben schöner, erfüllter und einfacher zu machen. Unsere Autorinnen und Autoren sind echte Expertinnen und Experten auf ihren Gebieten, die ihr Wissen mit viel Leidenschaft mit dir teilen. Und unsere erfahrenen Redakteurinnen und Redakteure stecken viel Liebe und Sorgfalt in jedes Buch, um dir ein Leseerlebnis zu bieten, das wirklich besonders ist. Qualität steht bei uns schon seit jeher an erster Stelle – jedes Buch ist von Büchermenschen für Buchbegeisterte gemacht, mit dem Ziel, dein neues Lieblingsbuch zu werden.

Deine Meinung ist uns wichtig, und wir freuen uns sehr über dein Feedback und deine Empfehlungen – sei es im Freundeskreis oder online.

Viel Spaß beim Lesen und Entdecken!

PS: Hier noch mehr GU-Bücher entdecken: www.gu.de



FÜR DIE UMWELT

Dieses Buch wurde auf PEFC-zertifiziertem Papier aus nachhaltiger Waldwirtschaft gedruckt. Aus Liebe zur Natur verwenden wir leichtes Papier.



WERDE TEIL DER GU-COMMUNITY!

Du und deine Familie, dein Haustier, dein Garten oder einfach richtig gutes Essen.

Egal, wo du im Leben stehst:

Als Teil unserer Community entdeckst du die neuesten GU-Bücher als Erstes, du genießt exklusive Leseproben und wirst mit wertvollen Impulsen und kreativen Ideen bereichert.

Worauf wartest du?
Sei dabei!



www.gu.de/gu-community



© Bernhard Haselbeck

WARUM UNS DAS BUCH BEGEISTERT

Mehr Urlaubsfeeling für Zuhause geht nicht – für mich das perfekte Buch zum Genießen mit allen Sinnen!

Eva-Maria Hege, Verlagsleitung





Der süße Duft ...

... von frisch gebackenen Pastéis de Nata in den Gassen von Lissabon, eine Prager Torte im Café Central oder ein saftiger Mandelkuchen mit Blick auf die Kathedrale von Palma – mit diesem Buch laden wir ein zu einer genussvollen Reise durch Europas schönste Orte. Es vereint regionale Backkunst mit persönlichen Erzählungen von besonderen Begegnungen, kleinen Abenteuern und unseren goldenen Momenten.

Die Rezepte spiegeln dabei die Einzigartigkeit der besuchten Orte wider und lassen den verlockenden Duft ferner Länder in die eigene Küche einziehen. Begleitet von lebendigen Reisebildern und inspirierenden Ausflugsideen entsteht eine perfekte Mischung aus Genuss und Fernweh.

Ein Buch für alle, die
gerne naschen und reisen –
am liebsten gleichzeitig.



www.gu.de

ISBN 978-3-7589-0347-2

