

Mein Extra-Markt  
**Nah & Frisch**

# FREUDE AM KOCHEN



## WEIN EMPFEHLUNG

Dazu passt eine leicht  
restsüße Spätlese (lieblich)  
aus dem Burgenland



ÖSTERREICH WEIN 

## ÜBERBACKENE TRAUBEN MIT KÄSESCHAUM

### Zutaten für 4 Portionen

Je 250 g helle und dunkle Trauben, 2 Eier, Salz, 2 EL Maizena,  
300 g Frischkäse, Sherry

### Zubereitung

Trauben waschen, entstielen, halbieren und bei Bedarf entkernen. Legen Sie die Trauben eine Stunde lang in Sherry ein. Während Sie den Backofengrill vorheizen, füllen Sie die Trauben in feuerfeste Förmchen. Für die Ei-Käse-Creme: Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Frischkäse mit einer Gabel zerdrücken, mit Eigelb und Maizena flaumig rühren und unter den Eischnee heben.

Danach verteilen Sie die Ei-Käse-Creme auf den Trauben. Grillen Sie jetzt die Mischung aus Trauben und Ei-Käse-Creme 5–10 Minuten, bis der Käseschaum leicht gebräunt ist. Vor dem Servieren mit Sherry beträufeln.

**Tipp:** Wir empfehlen den Käseschaum mit gehackten und gerösteten Nüssen zu bestreuen.

Zubereitungsdauer: 20 Minuten

Foto&Rezept: AMA



## MOUSSAKA

### Zutaten für 4–6 Portionen

50 dag mehliges Erdäpfel, 35 dag Lammfleisch in Würfeln geschnitten oder faschiert, 2 Auberginen, 2 kleine Zucchini, 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 500 ml passierte Tomaten, 1 TL Tomatenmark, 250 ml Rotwein, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Rosmarin, Bechamelsauce: 100 ml Schlagobers, 500 ml Milch, 2 Eidotter, 40 dag Butter, 40 dag Mehl, Salz, Muskatnuss

### Zubereitung

Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden, salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Zucchini klein würfeln, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen und in heißem Öl goldgelb braten. Zucchiniwürfel extra in wenig Olivenöl scharf anbraten. Fleisch in etwas Olivenöl rösten, Zwiebel- und Knoblauchwürfel und Tomatenmark dazugeben und anschwitzen. Mit Rotwein und passierten Tomaten aufgießen, würzen und etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zergehen

lassen, Mehl dazugeben und leicht anschwitzen. Das Ganze mit Milch aufgießen. Schlagobers und Eidotter in die Bechamelsauce unterrühren, mit Salz und Muskatnuss würzen. Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einpinseln und Auberginen, Zucchini, Erdäpfelscheiben, Bechamel- und Fleischsauce hineinschichten. Am besten mit den Auberginenscheiben beginnen, Zucchiniwürfel dazugeben, Fleischsauce darauf verteilen und anschließend Erdäpfelscheiben und Bechamelsauce hineingeben. Den Vorgang wiederholen und mit Bechamelsauce abschließen. Den Auflauf etwa 45 Minuten im Backrohr bei 180 °C backen.

**Tipp:** Sehr gut schmeckt Moussaka mit einer Käsekruste. Dazu griechischen Hartkäse wie Kefalotiri fein reiben, auf die Bechamelsauce streuen und mitbacken. Oder Sie bevorzugen die cremige Variante: Sauerrahm mit Eidotter verrühren, auf dem Auflauf verteilen und mitbacken.

Foto&Rezept: Maggi bzw. AMA



## KÄRNTNER REINDLING

### Zutaten für 1 Gugelhupf (ø ca. 22 cm)

Für das Dampf: 100 g lauwarmer Milch, 42 g Germ,  
100 g Farina Weizenmehl universal

Für den Teig: 400 g Farina Weizenmehl universal, 50 ml Milch,  
6 Dotter, 40 g Kristallzucker, 10 g Salz, 1 EL Rum,  
125 g weiche Butter

Für die Fülle: 100 g Honig, 50 g Butter, 100 g Kristallzucker,  
1 EL Zimt, 100 g grob gehackte Walnüsse, evtl. Rosinen

### Zubereitung

Milch mit Germ verrühren, Farina Weizenmehl universal dazugeben und glattrühren. Bei Zimmertemperatur zugedeckt ca. auf das doppelte Volumen gehen lassen. Restliche Zutaten – außer der Butter – mit dem Dampf verkneten. Weiche Butter einarbeiten und zu einem glatten Teig kneten. So lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist. Für die Fülle alle Zutaten einmal gut aufkochen und überkühlen lassen. Teig ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Fülle darauf verteilen, einrollen und in eine gebutterte, mit



Kristallzucker ausgestreute Gugelhupfform legen. Noch einmal ca. 20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 50–60 Minuten backen. Sofort stürzen und überkühlen lassen. Den Reindling mit Staubzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 2,5 Stunden

Foto&Rezept: Farina



## SCHNELLES GLÜCK

### Zutaten

Manner Original Neapolitaner Schnitten, Himbeeren, Heidelbeeren, Schokolade- oder alternativ Vanillepudding, Limettenzeste

### Zubereitung

Manner Schnitten dritteln und in ein Glas geben, Pudding, Himbeeren und Heidelbeeren mit Zitronensaft und Schale mischen und auf die Schnitten streichen. Obenauf nochmals eine Schicht Schnitten legen.

**Tipp:** Mit Himbeeren, Heidelbeeren, Limettenzeste und Minzweig garnieren.

Foto&Rezept: Manner

