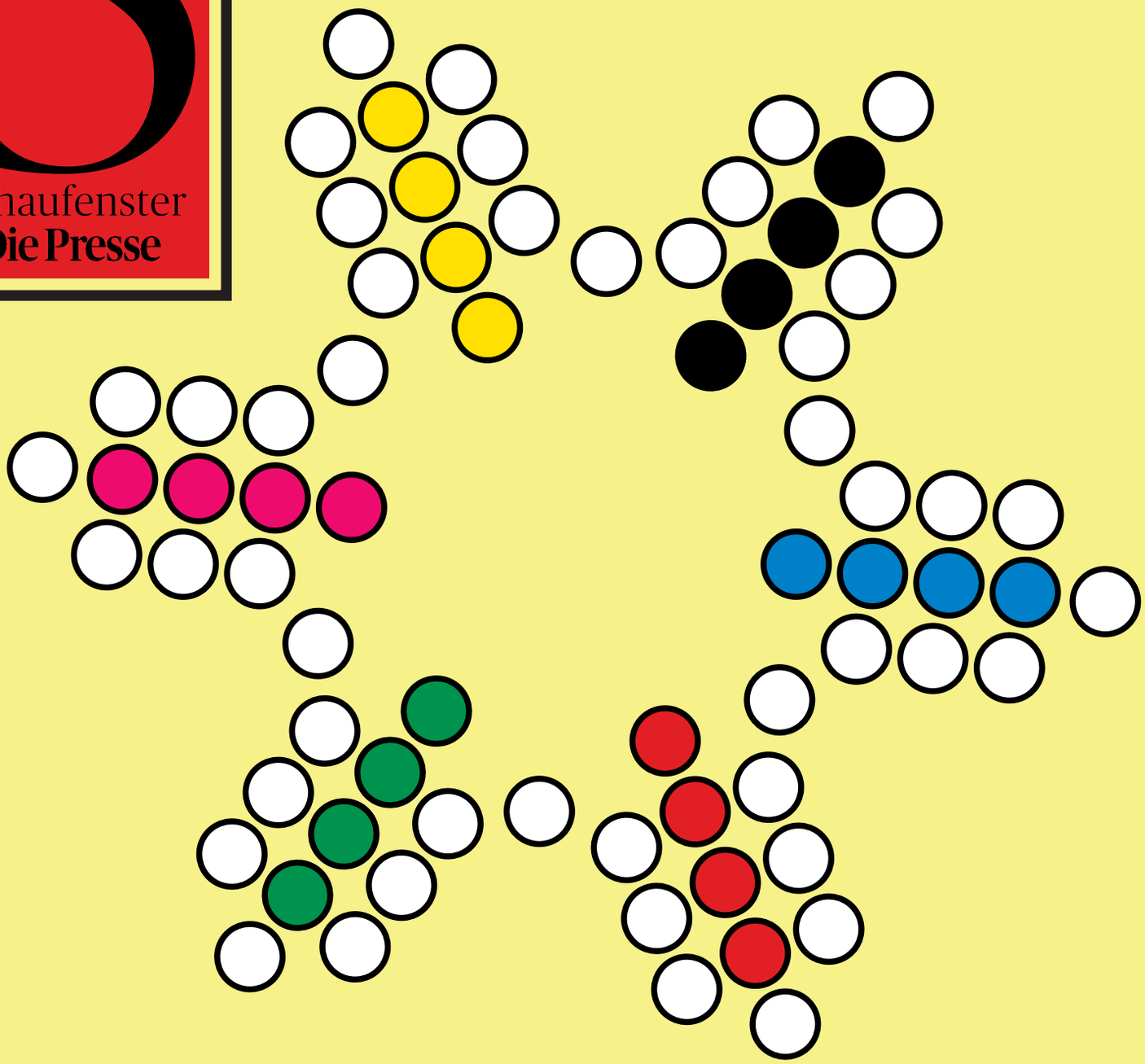
Nr. 40/27.11.2015

Schaufenster
Die Presse



Festspiele

Ein Fall für das Spielbrett: **Geschenke-Special**
Wissenschaft des Würfelns: **Ernst Strouhal**
Gemütliches Zuhause: **Instinktives Wohnen**
Toskanische Zweitnutzung: **Olivenwasser**
ab Seite 54: **Kulturprogramm**

GOURMET

Rezept

Magischer Lebkuchen

(für 10 Portionen)

- 3 Eier
- 30 g Zucker, 40 g Rohrohrzucker
- 3 EL Honig
- 90 g Butter
- 350 ml lauwarme Milch
- 80 g Mehl
- 2 TL Quatre-épices-Gewürz
- 1 TL Zimtpulver, 1 Prise Salz

Backrohr auf 150°C vorheizen. Eier trennen, Dotter mit Zucker schaumig rühren, Honig dazurühren. Butter schmelzen, dazugeben. Mehl und Gewürze einarbeiten. Einige Minuten weiterschlagen. Unter ständigem Rühren nach und nach Milch angießen. Eiweiß steif schlagen, unter den Teig heben. Teig in die gebutterte Form geben, glattstreichen. 50 min. backen. Mind. 2 Stunden im Kühlschrank kühlen und festwerden lassen. Gekühlt servieren.

Hokuspokus. „1 Teig = 3 Schichten", sagt der Untertitel. Das Prinzip der Kuchenrezepte besteht darin, dass sehr flüssiger Teig sich von selbst in drei Massen trennt, die nach dem Backen Schichten unterschiedlicher Konsistenz ergeben: festen Pudding, darauf Creme, darauf Biskuit. „Zauberkuchen", Thorbecke, 10,30 Euro.

Kostnotiz

Mit der Marktwirtschaft in der Siebensterngasse hat Wien gerade erst eine neue, klug konzeptionierte Indoormarkthalle bekommen, mit einem Mix aus fixen und temporären Ständen sowie einem Lokal. Im Advent kommt nun eine zweite Wiener Adresse hinzu: die Markterei (nicht mit der Marktwirtschaft verwandt oder verschwägert) in der Alten Post. Bisher war die Markterei mit ihrem Konzept eines temporären Nachbarschaftsmarktes an wechselnden Standorten unter anderem auf dem Badeschiff oder in der Brotfabrik zu Gast. Von 27. 11. bis 19. 12. nimmt die Markterei nun die historische Halle der Alten Post in der Dominikanerbastei 11 in Beschlag, jeweils Freitag (ab 15 Uhr) und Samstag (ab 10 Uhr). Kleine Start-ups wie das Kollektiv Speiseplan, das die Idee von essbaren Insekten unters Volk bringen will, sind ebenso dabei wie bekannte Produzenten wie die Bäckerei Kasses, der Biohof Adamah oder kaes.at.

Einkaufen. Die Markterei ist von 27. 11. bis 19. 12. jeden Fr und Sa in der Alten Post zu finden.

Aufgedeckt

In Schale geworfen

Manchmal wird in Seeigelschalen Seeigelpasta serviert, manchmal Tee. Je nachdem, ob die Panzer ein Endoskelett sind oder eine doppelwandige Biskuitporzellanschale. Fürstenberg hat diese „La Mer"-Trinkschale als Ergänzung seiner „Touché"-Linie lanciert. Der Scherben ist hauchdünn, nur 1,2 bis 1,5 Millimeter dick, die Schale daher außergewöhnlich leicht. Geradezu perfekt ist sie zum Händeaufwärmen geeignet, das außen matte Porzellan wird gerade nicht zu heiß. ***Trinkschale*** *aus der Serie „Touché" von Fürstenberg, 125 Euro, zu beziehen etwa über* *fuerstenberg-porzellan.com/Shop/*

Redaktion und Text: Anna Burghardt, Fotos: Björn, Segschneider, beigestellt