

Nestlé® *After Eight*®

*Genießen Sie mit Stil ...
...auf die feine englische Art*



NUR FÜR KURZE ZEIT
IM BRIT CHIC DESIGN

Runter vom BAUM

Direkt hinein in den Kuchenteig.
So schmecken uns ZWETSCHKEN
am besten. Wie gut, dass die
heimische Frucht gerade Saison hat!

Rezepte, Foodstyling & Fotos: Florentina Klampferer



KLEINE ZWETSCHKEN- PIES

*mit Grand Marnier
& herbstlichen Blättern
S. 77*



**ZWETSCHKEN-
MOUSSE**
mit Portwein & Pistazien
S. 79



**TORTA DELLA
NONNA**
S. 79

RAVIOLI
mit Marzipan, Zwetschken
& Nüssen
S. 79



LUST AUF GENUSS?

Falstaff ist Wein, Kulinarik, Lifestyle und Genuss-Reise.
Ein High-End-Magazin auf hohem journalistischem Niveau und
einem besonderen Anspruch an Stil, Ästhetik und Design.



Tauchen Sie ein in die Welt von Wein, Kulinarik, Lifestyle und Genuss-Reise!

Sie haben die Wahl: jetzt gratis 2 Exemplare des Falstaff Magazins testen,
oder Sie sichern sich ein Falstaff Jahresabonnement um € 54,- und Sie erhalten
das Riedel-Gläser-Set »O Wine Tumbler Riesling« gratis dazu!

Bestellen Sie direkt mit der Karte, auf www.falstaff.at/merkur2016
oder unter abo@falstaff.at

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

ZWETSCHKEN-SÜPPCHEN

mit Topfenbällchen
S. 77

KLEINE ZWETSCHKEN-PIES

mit Grand Marnier
& herbstlichen Blättern



Für 16 Förmchen mit 9 cm Ø

Für den Mürbteig:

- 200 g Butter gewürfelt
- 160 g Staubzucker gesiebt
- Prise Salz
- Schalenabrieb von ¼ Bio-Orange
- 1 Vanilleschote
- 400 g glattes Mehl + etwas mehr für die Arbeitsfläche
- 3 Eigelb
- 3 EL kalte Milch

Für die Füllung:

- 24 Zwetschken entkernt & geachtelt
- 2 EL Grand Marnier
- 3-4 EL Kristallzucker
- 1 TL geriebene Vanille oder 1 Schote, Mark ausgekratzt

Außerdem:

- 1 Eigelb zum Bestreichen

1. Für den Mürbteig Butter, Staubzucker, Salz, Orangenschale und das Mark der Vanilleschote miteinander vermischen. Gesiebtetes Mehl, Eigelbe und kalte Milch begeben und in der Küchenmaschine oder per Hand rasch zu einem Teig verkneten. Die Mürbteigkugel in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. In der Zwischenzeit Zwetschken waschen, entkernen und achteln. Gemeinsam mit den restlichen Zutaten vermengen und etwas einziehen lassen.

3. Mürbteig kurz vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er sich leichter kneten lässt.

4. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Formen mit Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und überschüssiges Mehl entfernen. Arbeitsfläche und Nudelwalker mit Mehl bestäuben, den Teig ca. 3-4 mm dick auswalken und die Formen damit auskleiden. Mit einer Gabel einstechen. Einen Teil des Mürbteigs für die Blätter zurückbehalten.

5. Die Mürbteig-Förmchen gleichmäßig mit der Zwetschkenmasse füllen.

6. Für die Blätter Mürbteig ausrollen und mit einem scharfen Messer Blätter ausschneiden und diese vorsichtig über die Schlüsselchen legen. Mit verquirtem Eigelb bestreichen.

7. Die Pies auf unterster Schiene 1 Stunde backen. Auf Tellern anrichten und noch warm oder kalt genießen.

⌚ 1 Std. 40 Min + 1 Std Kühlzeit

★★★ Fortgeschritten

TIPP:

Wer möchte, kann die Mini-Pies in den ersten 30 Minuten mit Alufolie bedecken, so werden die Blätter nicht zu braun.



ZWETSCHKEN-SÜPPCHEN

mit Topfenbällchen

Für 4 Personen

Für die Topfenbällchen:

- 250 g Topfen
- 7 EL Weizengrieß
- 4 EL Semmelbrösel
- Prise Salz
- 2 EL Sauerrahm
- 1 EL Kristallzucker
- Zesten von ½ Bio-Zitrone
- 1 Ei

Für das Süppchen:

- 20 frische Zwetschken
- Schale von ½-1 Bio-Zitrone
- Saft von 1 Orange
- 1-2 Zimtstangen
- 12 Gewürznelken
- 1 Vanilleschote aufgeschlitt
- 2 cm frischer Ingwer
- 500 ml Wasser
- 160 ml Apfelsaft
- 60 g brauner Zucker

TIPP:

Sie können das Süppchen auch mit dem Stabmixer passieren und durch ein Sieb streichen, dann wird es eine feine Zwetschkensauce.

1. Für die Topfenbällchen alle Zutaten gleichmäßig in einer Schüssel verrühren. Mit Frischhaltefolie bedecken und für ca. 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Für das Süppchen Zwetschken waschen, entkernen und vierteln. Gemeinsam mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben. Erwärmen, einmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Gewürze vor dem Servieren entfernen.

3. Nun mit einem Löffel oder mit nassen Händen aus dem Topfenteig sehr kleine Topfenbällchen formen. Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf erhitzen und die Bällchen darin so lange köcheln, bis diese an der Oberfläche schwimmen.

4. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und gemeinsam mit der Zwetschkensuppe noch warm servieren!

⌚ 40 Min + 30 Min Kühlzeit

★★★ Hobbykoch

GETRÄNKE-TIPP

Martini Asti

0,75 l 8,49 Euro
erhältlich bei MERKUR



ÜBRIGENS:

Die Topfenmasse reicht für die doppelte Menge an Bällchen. Den Rest kann man - bereits zu Bällchen geformt - gut verschlossen einfrieren. Dann gefroren in kochendes Wasser geben.

Die Schmetterlings-orchidee

Durch die vielen verschiedenen Blütenformen und -farben ist die Orchidee ein wahrhaftiges Designobjekt. Es gibt ganze 25.000 Arten und jede Pflanze ist einzigartig. Die bekannteste Orchideenart ist die Phalaenopsis, diese wird auch Schmetterlingsorchidee genannt. Allein schon diese klassische Schönheit ist in hunderten verschiedenen Farben und Formen erhältlich.



DRC PLANT: TÄGLICH FRISCHE PFLANZEN

DRC Plant liefert mehrmals pro Woche frische Pflanzen, direkt aus den Gewächshäusern der besten niederländischen Gärtner, an Merkur. Wir überraschen unsere Kunden jede Saison mit den besten Zimmer- und Gartenpflanzen und inspirierenden Ideen.

Pflege Tipps

Es ist ein großes Missverständnis, dass angenommen wird Orchideen seien schwer zu pflegen. Dabei sind sie so unkompliziert. Mit ein wenig Aufmerksamkeit blühen sie mehrmals im Jahr. Einige praktische Tipps:

Schmetterlingsorchideen mögen:

- einen hellen Standort
- Zimmertemperaturen von 20 bis 22°C

Schmetterlingsorchideen mögen nicht:

- nasse Füße
- Zugluft
- grelles Sonnenlicht
- einen Standort in der Nähe einer Zentralheizung, eines Ofens oder einer Obstschale. Früchte produzieren Reifegas, die auch die Blüten schneller altern lassen.

Tipps zum Gießen

- Gießen Sie das Wasser nicht auf die Pflanze, sondern auf die Topferde.
- Halten Sie Orchideen im Winter trockener als im Sommer. Die Pflanzen haben dann eine Ruhephase.
- Geben Sie nur ab und zu ein wenig Wasser.



RAVIOLI

mit Marzipan, Zwetschken & Nüssen



Für ca. 12 Ravioli

Für den Teig:

- 250 g Mehl universal + etwas mehr für die Arbeitsfläche
- Prise Salz
- 160–170 ml Wasser

Für die Füllung:

- 8 frische Zwetschken
- 1½ EL Honig
- 70 g Walnüsse, fein gehackt
- 70 g Marzipan

Außerdem:

- 3–4 EL Butter
- etwas Zimt & Walnüsse

1. Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine oder per Hand so lange kneten, bis der Teig eine seidige Konsistenz hat. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Für die Füllung Zwetschken waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
3. Zwetschken und Honig in einem Topf erwärmen, kurz aufkochen und unter ständigem Rühren etwas einkochen. Die fein gehackten Nüsse begeben.
4. Marzipan grob würfeln und ebenfalls dazugeben. Gut durchmischen, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig 2–3 mm dick in einem langen Band auswalken. Auf der einen Hälfte in etwa 3 cm Abstand je 1 EL Zwetschkenmasse platzieren. Die zweite Teighälfte darüberklappen. Zwischen den Häufchen gut andrücken. Mit einer kreisrunden oder gewellten Form rund um die Häufchen ausstechen. Die Ränder etwas andrücken damit die Ravioli beim Kochen nicht aufgehen.
6. In leicht gesalzenem Wasser so lange köcheln, bis die Ravioli an der Oberfläche schwimmen. Das dauert – je nach Größe der Ravioli – 5–6 Min.
7. Auf einem Teller anrichten und mit flüssiger Butter, Zimt und Walnüssen verfeinern.

⌚ 40 Min + 1 Std Kühlzeit ★☆☆ Hobbykoch



ZWETSCHKEN-MOUSSE

mit Portwein & Pistazien

Für 4 Personen

Für das Mousse:

- 13 Zwetschken
- 1 Zimtstange
- 1 EL brauner Zucker
- 3 EL Portwein
- 3 Blatt Gelatine
- 250 ml Schlagobers
- 90 g weiße Kuvertüre
- 1 Eigelb
- Saft von ½ Orange

Außerdem:

- 1 Handvoll Pistazien
- Schlagobers

1. Zwetschken waschen, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden. Gemeinsam mit einer Zimtstange so lange köcheln, bis sie Flüssigkeit lassen und diese wieder reduziert ist. Zucker begeben und gut vermengen. Etwa 3–4 Min. weiterköcheln. Mit Portwein ablöschen, nochmals 2 Min. köcheln und beiseite stellen.
2. In der Zwischenzeit Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagobers cremig schlagen und beiseite stellen.
3. Kuvertüre über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Das Eigelb mit der flüssigen Kuvertüre gut vermengen.
4. Ausgedrückte Gelatine in Orangensaft erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat, aber keinesfalls kochen. Die aufgelöste Gelatine mit der Zwetschkenmischung (Zimtstange vorher entfernen) verrühren und diese unter die Ei-Masse mischen. Dann das geschlagene Obers vorsichtig unterheben.
5. Mousse in Gläser füllen, mit Frischhalte- oder Alufolie bedecken und für mindestens 4 Stunden kalt stellen. Mit geschlagenem Obers und Pistazien garniert servieren.

⌚ 25 Min + mind. 4 Std Kühlzeit
★★★ Fortgeschritten

TORTA DELLA NONNA



Für eine Auflaufform (20 x 30 cm)

Für den Kuchen:

- 16 Zwetschken
- Saft von ½ Zitrone
- 100 g Mehl + etwas mehr für die Form
- ½ Pkg. Backpulver
- 300 g brauner Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 Eier
- 100 g flüssige Butter (lauwarm)
- 100 ml Milch

Außerdem:

- Butter
- Staubzucker

1. Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ofenform mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl entfernen.
2. Zwetschken waschen, entkernen und vierteln. Mit frischem Zitronensaft beträufeln und beiseite stellen.
3. Mehl mit Backpulver vermischen und durchsieben. Gemeinsam mit Zucker, Vanillezucker, den Eiern, flüssiger Butter und Milch mit einem Schneebesen leicht verrühren, sodass alle Zutaten gleichmäßig vermischt sind.
4. In die vorbereitete Form füllen, mit den Zwetschken toppen und für ca. 45–50 Min. im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene backen.
5. Noch warm mit Schlagobers und Staubzucker genießen.

⌚ 65 Min ★☆☆ Hobbykoch