

Aufgedeckt



GEKNACKT. Irgendwie unappetitlich, dachte man sich lang beim Griff zum Nusschälchen am Bartresen, überhaupt seitdem Viren und Bakterien zum annehmbaren Small-Talk-Thema avancierten. Um so wichtiger, am Umstyling zu arbeiten und sie wieder ansprechender zu gestalten, wie diese Haselnusschale unter [klevering.at](#)

Kostnotiz

Vorausplanende machen sich schon Gedanken, wohin sie die Partnerin oder den Partner am Valentinstag ausführen, sind sie denn so geneigt, den Tag als Anlass hinzunehmen. Das Marriott Hotel in Wien macht da auf jeden Fall keine halben Sachen: Romantische Live-Musik von den Kreuzberger Schwestern, Luftballons im ganzen Haus, ein eigens konzipiertes Menü für zwei wird geboten. Das St. Peter [Stiftskulinarium](#) in Salzburg setzt derweil mehr auf Understatement: ein Brunch für zwei, gern auch mit Bubbles und Austern.



HERZLICH. Reservierungen für das Marriott in Wien unter Tel.: +43/(0)1/515 18 68 00, Informationen zum St. Peter Stiftskulinarium in Salzburg unter [stpeter.at](#)



Süßer Maismehlkuchen

(für 8 Portionen)

- 450 ml Milch
- 80 g brauner Zucker
- 1 ½ EL Honig
- 125 g feines Maismehl
- 2 EL Butter, etwas Fett für die Form
- 3 Eier (Größe M)
- 300 g fester Hüttenkäse oder Ricotta
- etwas Honig zum Beträufeln
- 125 g Crème fraîche

Milch zum Kochen bringen, auf mittlere Hitze reduzieren und Zucker, Honig und Mehl unterrühren. Etwa 10 min unter Rühren köcheln lassen, bis die Milch vollständig eingekocht ist. Butter unterrühren, Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eine rechteckige Auflaufform (15 x 22 cm) einfetten und Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. Eiweiße in einer Schüssel steif schlagen. Eigelbe und Hüttenkäse

unter die Maismehlmasse rühren und Eischnee unterheben. Teig in die Auflaufform geben und glatt streichen. Etwa 50 min backen. Wird er beim Backen zu dunkel, mit Alufolie bedecken. Ofen ausschalten und Kuchen im Ofen abkühlen lassen. In Stücke schneiden, mit etwas Honig beträufeln und lauwarm oder kalt mit Crème fraîche servieren.

•••

In „Tava“ stellt Irina Georgescu „süße Köstlichkeiten“ aus Rumänien und Osteuropa vor. Ab Februar erhältlich, Gerstenberg, 40 Euro.

