

## Rezept



*Maurische Eier*

- 8 Eier
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g geschälte Mandeln
- 2 Scheiben Brot, jeweils 1 cm dick
- 6 EL Olivenöl
- 1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 5 Safranfäden
- Meersalz

Knoblauchzehen schälen, in Scheiben schneiden. Mandeln grob hacken. Brot in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Nacheinander Knoblauch, Mandeln und Brotwürfel bei schwacher bis mittlerer Hitze goldbraun anbraten. In einem Mörser zu einer feinen Paste zerstoßen, mit Kreuzkümmel, Zimt, Safran und Salz würzen. Mit 2-3 EL Olivenöl aus der Pfanne verrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. In derselben Pfanne die Eier im restlichen Olivenöl braten. Zum Anrichten Spiegeleier auf Teller verteilen und mit der Sauce beträufeln.

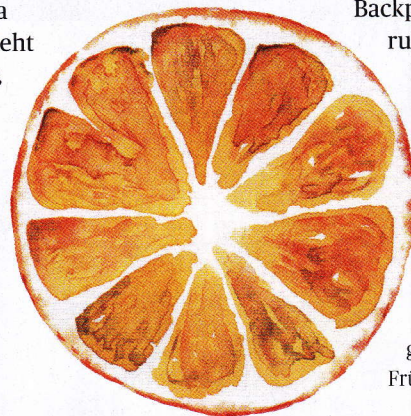
**Süden.** Margit Kunzke, die seit Jahrzehnten in Spanien lebt, setzt die Reihe der vegetarischen Länderküchen aus dem Brandstätter-Verlag (Hg: Katharina Seiser) fort: mit Bananenflan, Safransuppe mit Artischocken, Rosmarineis oder Mangoldtaschen mit Rosinen. „Spanien vegetarisch“, 34,90 Euro.



## Kostnotiz

Man kocht Zitrusfrüchte im Ganzen, friert sie ein, püriert sie nach dem Auftauen. So geht Vorratshaltung für all jene, die nach dem höchst aromatischen Zitruskuchen süchtig sind, dessen Zubereitung vor allem die große Claudia Roden in ihrem „New Book of Middle Eastern Food“ notiert hat. Mit der beginnenden Zitrusfruchtsaison muss man nun eine Zeit lang nicht einfrieren, sondern kann mit frischen Früchten arbeiten (etwa bei Casa Caria in Wien 7). Claudia Rodens Kuchen sieht zwei Orangen vor, die sich auch

durch drei (echte!) Mandarinen ersetzen lassen – was als dringende Empfehlung gelesen werden darf, ebenso wie weitere Versuche mit anderen Sorten. Die Früchte (bio) werden gut gewaschen und etwa eine Stunde im Ganzen gekocht. Das hochgradig duftende Wasser nicht wegwerfen, sondern schlürfen, die Wohnung tunlichst nicht lüften. Früchte entkernen, pürieren. Sechs Eier mit 250 g Zucker verschlagen, 250 g geriebene Mandeln, etwas Backpulver sowie das Zitruspüree unterheben. Bei 190°C eine Stunde backen.



**Aroma.** Die Zitrusfruchtsaison mit einem Kuchen aus ganzen gekochten Früchten begrüßen.

## Aufgedeckt



Kekse stapeln: Rechtzeitig zur Backsaison ist die Maxi-Version der mittlerweile ikonischen Vorratsdosen der Serie „Kitchenmanagement“ von Riess Emaille (Design: Dottings) auf den Markt gekommen. Derzeit nur in Weiß erhältlich, fassen die Dosen 2250 ml, die bisher größten schafften 1390 ml. **Maxi-Vorratsdose** von Riess Emaille, etwa bei Cuisinarum.