

Hoch die Tassen!

Vergessen Sie Cupcakes, nun erobern die im Nu gemachten Mug Cakes die Küche

VON SILVIA SCHAUB

Etwas Butter, Zucker, Vanillepulver und Mehl – schon hatte ich mir jeweils als Kind eine kleine Süßigkeit zusammengemixt. Natürlich war das kein richtiger Kuchen und schmeckte trotzdem lecker.

Für den neuesten Trend aus der Kuchenküche braucht es nicht viel mehr. Bei den Mug Cakes dürfen die Küchenwaage und Messbecher für einmal im Schrank bleiben. Und auch der Backofen hat Pause, denn für die neuen Tassenküchen, die seit einiger Zeit in Foodblogs und Backbüchern auftauchen, reichern eine hitzebeständige Tasse, eine Mikrowelle und ein Löffel zum Abmessen der Zutaten.

EINE PRAKTISCHE SACHE, wenn man zum Kaffee schnell etwas Süßes auf den Tisch zaubern will und zu den Backmischnungsverweigerern gehört. Schliesslich hat man nicht immer einen Kuchen im Tiefkühlfach bereit, wenn plötzlich ein netter Mensch vor der Tür steht. Die Mug Cakes («Mug» ist Englisch für Becher) sind die perfekte Alternative, wenn es schnell gehen muss. Und sie schmecken erst noch süß, sind weich und leicht, locker, luftig. Knusprig werden die Tassenküchen nicht. Denn ihr Teig wird eher eher gegart als gebacken.

Die Zubereitung der Ein-Personenkuchen folgt nach dem Prinzip: Zuerst wird ein Stück Butter in einer Extra-Schale in der Mikrowelle geschmolzen. Die goldgelbe Flüssigkeit kommt dann mit den anderen Zutaten in den Becher. Allerdings muss die Ei-Mischung vor der Zugabe von Mehl ein bis zwei Minuten richtig steif geschlagen werden. Schon geht es für eineinhalb Minuten ab in die Mikrowelle – fertig ist der Mini-Rührkuchen zum Löffeln.

NICHTS WIE LOS zum Selbstversuch! Die angegebenen 5 Minuten für die Zubereitung sind etwas ambitioniert, wie ich schnell feststellen muss. Das klappt nur, wenn vorher die Mise en place gemacht ist. Dann allerdings geht es wirklich ruck, zuck: Eiweiß steif schlagen, alles untereinander rühren, und ab in die Mikrowelle. Aber weil ich nicht genau weiß, wie heiss sie wird, gebe ich noch eine halbe Minute dazu. Ein grosser Fehler! Der Mug Cake schmeckt zwar super-gut, ist dann aber doch etwas sehr fest geworden.

So einfach die Rezepte sind, gilt es doch zu beachten: Man muss mit der Mikrowelle etwas experimentieren, um die richtige Konsistenz zu erhalten. Aber weil die Mug Cakes so schnell gemacht sind, kann man immer neue Varianten ausprobieren: mit Joghurt, mit Banane, mit Schokolade oder frischen Früchten aus dem Garten, wie es Lene Knudsen in ihrem Buch «Mug Cakes» vorschlägt.

Übrigens: Bevor man die Mug Cakes genießt, sollte man sie etwas auskühlen



In nur wenigen Minuten ist die süsse Versuchung namens Mug Cake zum Verzehr bereit.

RICHARD BOUTIN/THORBECKE VERLAG

lassen. Ist die Oberfläche des Kuchens noch etwas feucht beim Herausnehmen, ist das kein Grund zur Sorge: Der Teig wird in 1 bis 2 Minuten fest. Und dann gehts ans Löffeln. Mug Cakes sollte man schnell geniessen, denn sie haben nur eine kurze Haltbarkeit.

Lene Knudsen, Mug Cakes, Verlag Thorbecke, 72 S., Fr. 14.90; Mima Sinclair, Mug Cakes – Ruckzuck-Kuchenglück aus der Tasse, Edition Michael Fischer, 96 S., Fr. 14.90; Mug Cakes – Feine Tassenküchlein, Edition Fackelträger, 64 S., Fr. 14.90.

REZEPT: MUG CAKE MIT ROTEN FRÜCHTEN

Für 1 Becher

Zutaten

1 Stück Butter (ca. 30 g)
1 Eiweiß
3 EL Puderzucker
3 EL Mehl
½ TL Backpulver
3 EL gemahlene Mandeln
1 EL rote Früchte
4 Himbeeren
Deko Puderzucker

In einer Extra-Schüssel die Butter 20 Sekunden in der Mikrowelle (800 Watt) schmelzen.

In einem Becher: Das Eiweiß steif schlagen und nacheinander Puderzucker, das Mehl mit dem Backpulver, gemahlene Mandeln und die geschmolzene Butter kräf-

tig untermengen. Die roten Früchte mit den Himbeeren unter den Teig heben.

1 Minute 30 Sekunden in der Mikrowelle (800 Watt) backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Aus: Lene Knudsen, Mug Cakes, Verlag Thorbecke

ENTKORKT

MITBRINGSEL AUS SPANIEN (3)

Von Mallorca brachte uns das Schiff zurück nach Barcelona. Das Meer war ruhig, und die Sonne brannte aufs Deck. Ich setzte mich in den Schatten, genehmigte mir ein Glas Cava und las in einem Zug George Sands «Ein Winter auf Mallorca». Faszinierend, wie die Frau schreibt, die sich so männlich selbstsicher gab und gerade deshalb vielen berühmten Männern den Kopf verdrehte. Ich beschloss spontan, auf der Rückreise quer durch Frankreich in Nohant Halt zu machen, wo George Sand Hof hielt und Künstler wie Balzac, Delacroix, Liszt, Chopin und Flaubert empfing.

In Barcelona konnten wir nicht lange bleiben, denn man erwartete uns zum Symposium der Académie Internationale du Vin in der Rioja. Zahlreiche Besuche von Bodegas mit klingenden Namen standen dort an. Speziell beeindruckt waren wir vom Bioweingut Remelluri bei Labastida im Westen der Rioja, das geschützt von den rauen Winden des nicht mehr fernen Atlantiks an der Südflanke des Kantabrischen Gebirges liegt. Wir wählten uns im Paradies auf dem von Hieronymiten-Mönchen im 14. Jahrhundert gegründeten Gut, hinter dessen Mauern romantische Gärten zum Flanieren einladen.

Paradiesisch sind auch die Weine. Insbesondere der fast schon an einen Bordeaux erinnernde Remelluri Reserva 2008 beeindruckte uns: Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit pfeffrigen Noten; vollmundig, frische Säure, strenges, feines Tannin, lang; ein komplexer, finessenreicher Wein. Wer es opulenter mag, bevorzugt wahrscheinlich den Lindes de Remelluri 2011, der aus zugekauftem Traubengut von langjährigen Vertragspartnern stammt und etwas «spanischer» wirkt (17 Punkte, Fr. 19.40). Keine Werbung braucht der rare, stets schnell ausverkaufte Remelluri Blanco 2012 (18 Punkte, Fr. 49.–).

ANDREAS KELLER



REMELLURI RESERVA 2008

Produzent: Granja Nuestra Señora de Remelluri SA, Bastida (E)

Herkunft: Rioja

Appellation: Rioja DOCa

Rebsorte: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura, Malvasia

Beste Trinkreife: jetzt bis 2020

Passende Gerichte: Meerfisch vom Grill, Poulet vom Grill, Lammkoteletts

Bewertung: 18 Punkte

Bezugsquelle: Weinhandlung am Küferweg AG, Seetalstrasse 2, 5703 Seon, Tel. 043 322 60 00, www.kueferweg.ch, Fr. 29.60

AUFGETISCHT

Edles im Centovalli

Das Grossartigste ereignete sich ganz zu Beginn: Kaum hatte man sich im prächtigen Gastraum gesetzt, lupfte Fabrizio Broggini kurz die Kuppel, unter der sich ein prächtiger Alba-Trüffel versteckte. Der vorzügliche Duft verbreitete sich alsbald im Raum. Gebraucht wurde der Trüffel übrigens grosszügigerweise für die Menü-Pasta. Doch, ganz ehrlich: Wer im «Stazione» nicht etwas aufpasst, gibt schnell viel Geld aus. Eine Karaffe Wasser schien uns die richtige Bezeichnung für Hahnennasser – es gab Mineral aus der Karaffe für 9 Franken. Ein Hausapéro aus einer «Amerikaner Traube»? 12 Franken. Erst als er im 0,5-dl-Glas vor uns stand, merkten wir, dass es sich um einen Dessertwein handeln musste. Hausslegende Agnese wusste allerdings wenig



Agnese, Adriana und Fabrizio Broggini im Ristorante Stazione, 6655 Intragna. Tel. 091 796 12 12, www.daagnese.ch. Vom 15. März bis 15. November täglich geöffnet.

KÜCHE Klassiker, teils edel und fantasievoll verfeinert

SERVICE Professionell und umsorgend

AMBIENTE Wunderschöner Raum, prächtiger Ausblick

PREISE Klassiker adäquat, Extras teuer

AUFGEFALLEN

Die **Gepäckstücke** sehen so bequem aus, dass man sich am liebsten draufsetzen möchte. Das kann man bei der Serie Luggage des schwedischen Polstermöbelherstellers IRE auch tatsächlich. Denn Bag, Box und Trunk sind **Sitzkissen** und aus Stoff gefertigt, Ecken und Handgriffe bestehen aus Leder. Und so fühlt man sich doch fast ein bisschen wie auf Reisen. (sc)

Luggage Gepäckstücke ab ca. Fr. 320.–, erhältlich über info@bp-handelsagentur.ch

