



von Michael Fehrl

REZEPT

Donauwelle

Zutaten für ein Backblech

Teig:

350 g Mehl
250 g Butter
200 g Zucker
6 Eier
1 Päckchen Backpulver
2 EL Kakao

3 EL Milch
2 Gläser Sauerkirschen
1 Schuss Rum

Füllung:

250 g Kuvertüre
200 g Butter
100 g Zucker
¾ L Milch
½ Würfel Palmin
2 Päckchen Vanillepudding

Zubereitung des Teigs

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren, bis eine dickflüssige helle Masse entsteht. Jetzt das Mehl und das Backpulver einrühren. Dann die Hälfte des Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen. Andere Hälfte mit den 2 EL Kakao und den 3 EL Milch verrühren und auf den hellen Teig streichen. Die abgetropften Sauerkirschen auf dem Teig verteilen. Bei 200 Grad ca. 45 Min. backen. Nach dem Auskühlen mit Rum beträufeln.

Zubereitung der Füllung

Pudding mit der Milch zubereiten (ohne Zucker). Abkühlen lassen. Butter und Zucker schaumig schlagen und den abgekühlten Pudding einrühren. Kuvertüre mit dem Palmin zusammen schmelzen lassen und anschließend den Kuchen mit der Schokoladenglasur überziehen.

Tipps

Natürlich kann man statt der Butter auch Margarine verwenden. Je nach Vorliebe kann man auch die Zuckermenge dem persönlichen Geschmack anpassen. Anstatt Rum eignet sich auch der übrige Kirschsafte zum beträufeln. Wer die Kuvertüre nicht mag, nimmt einfach eine Schokolade seiner Wahl als Glasur. Der spanische „Flan“-Pudding eignet sich hier eher nicht dazu.

Hinweis

Alle Zutaten gibt es in den so genannten Touristen-Supermärkten, wie z.B. im Sparmarkt. Außer den Sauerkirschen, der Kuvertüre, dem Palmin und dem Vanillepudding findet man alle anderen Zutaten auch in den lokalen Supermärkten, wie z.B. Mercadona, Hipertrebol usw. Für „Kuvertüre“, „Palmin“ und „Vanillepudding“ gibt es leider keine exakte spanische Übersetzung. Da die Produkte aber sowieso importiert sind, liest man ja ohnehin die deutschen Bezeichnungen.

Back-Wörterbuch

Kakao = Cacao
Kirschen = Cerezas
Sauerkirsche = Guinda
Rum = Ron



Franzosen erkennen guten kanarischen Wein Erfolg auf der „Challenge du vin“

Zum 32. Mal fand in Frankreich die internationale Weinmesse „Challenge du vin“ statt. Rund 1.000 Weinexperten aus aller Welt trafen sich in Bourg-sur-Gironde, um blind mehr als 5.000 Weine aus 36 Ländern zu testen. Diese Messe zählt zu den wichtigsten Veranstaltungen der Branche in Frankreich.

Umso erfreulicher ist das gute Abschneiden der kanarischen Erzeugnisse zu werten. Kanarische Bodegas aus den Anbaugebieten Ycoden-Deute-Isora, Valle de Güfmar und Valle de Orotava konnten mit drei Silber- und drei Goldmedaillen im Gepäck zurückkehren. Aus Güfmar wurde der Weißwein „Viña Melosar“ vom letzten Jahr mit einer Goldmedaille und seine gleichnamige halbtrockene Variante mit Silber ausgezeichnet.

Aus dem Orotavatal wurde der weiße „Gran Tehyda“, semis-seco von 2007, als „goldrichtig“ eingestuft und aus dem Anbaugbiet Ycoden gelang dem roten Vifiatigo „Tintillas“ von 2006 der Sprung auf das goldene Siegestreppchen. In den Süden, nach Abona, gingen zwei Silbermedaillen für den „Viña Tarmaide“ - blanco seco von 2007 - und den süßen Malvasía „Testamento Esencia“ aus dem Jahr 2005.

Einmal mehr haben die kanarischen Weine bewiesen, dass sie sich vor der internationalen Konkurrenz nicht verstecken müssen. Insgesamt nahmen 200 Weine aus Spanien teil und die meisten wurden ausgezeichnet. ■

PROMOTION

Österreichisches Essen im Restaurant Am Eck

Dass man sich neuerdings in Playa La Arena in Puerto de Santiago von einem Österreicher mit einigen original österreichischen Gaumenfreuden verwöhnen lassen kann, ist eher einem Zufall zu verdanken. Ursprünglich wollte der Gastronom und Hobbymusiker Willi Bandl vor 18 Jahren nach Australien auswandern. Doch aus dem Abstecher nach Teneriffa wurde ein etwas „längerer Aufenthalt“... - und nach vielen Jahren in der Gastronomie hat er nun kürzlich mit seiner Frau Luba das Restaurant „Am Eck“ eröffnet.

Vielleicht war es Schicksal, dass auch seine Frau Luba, die im Jahr 2001 von ihrer Heimat Slowakei zu einer Weltreise aufbrach, es „nur“ bis nach Teneriffa geschafft hat. Und so verwöhnen die beiden nun seit März 2008 ihre Gäste in ihrem gemütlichen Restaurant/Café/Bar. Ob man nun gerne auf der großen Terrasse Kaffee und selbst gebakenen Kuchen verzehrt, einfach nur Lust auf einen Snack hat oder gerne stilvoll und entspannt ein Menü genießt - im Restaurant Am Eck sind Sie in jedem Fall gut aufgehoben.



Willi und Luba freuen sich auf Ihren Besuch

Chefköchin Luba zaubert in der Küche, während Willi Bandl die Gäste bedient. Wählen Sie entspannt zwischen vielen guten spanischen Weinen, 15 Sorten Flaschenbier oder Radeberger vom Fass. Im gemütlichen Restaurant mit viel Ambiente erwarten Sie neben internationalen Gerichten beliebte österreichische Schmankerl wie Wiener Schnitzel oder Gulasch mit Spätzle und natürlich auch süße Versuchungen wie Topfenstrudel, Apfelstrudel oder Kaiserschmarrn. „Nach dem Essen sind viele Gäste dem Spezialgetränk U-Boot nicht abgeneigt“, versichert uns der Kenner hinter seiner Theke.

Sie finden das Restaurant Am Eck in der Avenida Marítima 25, unterhalb des Hotels Playa La Arena in Puerto de Santiago. Geöffnet von 11 bis 24 Uhr bei durchgehender Küche. Kein Ruhetag. Tel. 629.244.970. ■

Bar - Restaurante Sol Malibu

Wir sind wieder zurück!
Pablo u. Herbert

Durchgehend internationale -
kanarische Küche mit deutschen
Spezialitäten und Frühstück.

Öffnungszeiten: Mo. - Sa. von 8:30 - 22:00.
Sonntag: Ruhetag

Tel. 653 868 585 Pablo - 626 673 784 Herbert
Malibu Park Local Nr. 9 - Avenida Austria.
San Eugenio Alto - gegenüber Tennisplatz

Las Brujitas

Taberna

Ihr gemütliches
Hexenstübchen
in den Bergen!



Rustikales Ambiente zum Wohlfühlen
Terrasse mit Panoramablick
Leckere deutsch-schweizerische Hexenküche
Klein aber fein: Tapaskarte und täglich Tagesgerichte

Öffnungszeiten: Do - Sa 12 bis 23 Uhr. So 11 bis 21 Uhr

Anfahrt über: Icod de los Vinos, El Amparo, El Redondo, vor dem Ortsschild Los Piquetes links, von dort nur noch 50 Meter.