

Rezept



Yamswurzel-Frühstücksbiskuits (für 12 Stück)

- 100 g Yamswurzel (in exotischen Märkten zu finden)
- Salz
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Zucker
- 80 ml Milch
- 85 g weiche Butter
- 1 Ei Größe M

Yamswurzel schälen, waschen, grob würfeln, in Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abkühlen lassen. Backrohr auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Mehl mit Backpulver, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen. Yamswurzel mit einer Gabel zerdrücken oder durch die Erdäpfelpresse drücken. Yamswurzel mit Milch, 80 g Butter und Ei zur Mehlmischung geben und mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten zu einem Teig verrühren. Mit der restlichen Butter eine Muffinform (für 12 Muffins) gut fetten und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Die Frühstücksbiskuits ca. 25 Minuten backen.

Ausgrabungen. Ein Pluspunkt gebührt diesem Buch schon deshalb, weil auf den Titel „Tolle Knolle“ verzichtet wurde. Um vergrabene Zutaten kümmert sich Autor Peter Becker und zeigt Rezepte wie Wasserkastanienstrudel oder Topinambur-Mohn-Fritters. „Knollen“, Kosmos, 25,70 Euro.



Kostnotiz

Nicht nur für Exil-Vorarlberger mit kulinarischem Heimweh sind die wundersamen und bis dato in Ostösterreich kaum zu findenden Produkte interessant, die Hartmuth und Susanne Lohs seit Kurzem in ihrem Shop koestlichesausvorarlberg.at versammeln und mit denen sie auch buchbare Verkostungen durchführen. Sura Kees etwa, fettarmen Sauermilchkäse aus dem Montafon. Diverses aus Riebelmais von Richard Dietrich, etwa aromatische Tortillachips oder Hausfreunde. Rohmilchbutter von der Sennerei

Huban. Kalbsbratwürste von der Metzgerei Walser. Borretschsamenöl, Mariendistelöl oder Nachtkerzenöl von der Ölmühle Sailer. Letztere schätzt Susanne Lohs für die lückenlose Wertschöpfungskette, die sie im Onlineshop konsequenterweise gleich abbildet: Samen oder Nüsse werden kalt gepresst, das Öl wird abgeschöpft, was sich auf dem Boden absetzt, wird als Mus verkauft, und was an Presskuchen übrig bleibt, wird zu Mehl vermahlen. Vom Marillenkern etwa sind also Öl, Mus und Mehl zu haben. Beachtlich.



Seltenes. Vorarlberger Delikatessen im Osten: koestlichesausvorarlberg.at

Aufgedeckt



Hinter diesem asymmetrischen Besteck „MoonLashes“, mit dessen stählerner Variante man unter anderem im Steirereck isst, steckt die Architektin Vera Purtscher. Vera Pure heißt ihre Marke. Die goldbeschichtete Version ist einzeln ab 80,50 für den Espressolöffel (nicht im Bild) zu haben. **Besteck „MoonLashes“**, verapure.re/de, Set aus Edelstahl bei shop.diepresse.com