

# Woman GOURMET

TRENDS & NEWS AUS DER WELT DER FEINSCHMECKER



**MARILLEN.** Die Karotin- und Vitamin-A-Bomben haben Saison!

## DER WOMAN-TIPP

**JOHANNA MAIER**



### MARILLENKNÖDEL

Teig: 20 g Butter mit 15 g Zucker schaumig schlagen, 1 Ei einarbeiten. 200 g Topfen und 80 g Brotkrumen daruntermischen. Mit Vanille-Rum und Zitronensaft abschmecken. 250 g Marillen entkernen und zusammen mit 125 ml Weißwein, 50 g Zucker, 1 Sternanis, 1 Gewürznelke weich kochen. Aus dem Teig Knödel formen und diese dann mit jeweils einer Marille füllen. In leicht kochendem Wasser etwa 9 Min. gar ziehen lassen.



Aus dem Teig Knödel formen und diese dann mit jeweils einer Marille füllen. In leicht kochendem Wasser etwa 9 Min. gar ziehen lassen.



**LEICHTE KÖSTLICHKEITEN.** Aus 40 frisch zubereiteten Light-Gerichten kann man seine Lieblingsmenüs für zuhause wählen.

## WIR KAUFEN ...

### FLASCHEN IM ANZUG.

■ **Eiskalt.** Sie passen in jede Kühltasche und sind doch an Kopf und Hals groß genug, um problemlos mit Eiswürfeln und Limonenscheiben befüllt zu werden. Und: Durch den stylishen Neoprenanzug bleibt in ihnen jedes Getränk kühn kalt. Um € 49,- bei [tevala.at](http://tevala.at).



## Die Diät auf Rädern

**E**in paar Pfunde trennen Sie noch von der Bikinifigur, aber auf komplizierte Diätrezepte haben Sie keine Lust? Sollten Sie im Raum Wien wohnen, haben wir einen tollen Vorschlag: **Bodyfriend** liefert selbst gekochte, von einer Ernährungsberaterin zusammengestellte Gerichte, die bei fünf Mahlzeiten am Tag nicht mehr als 1.200 Kalorien enthalten. Beispiele gefällig? Wie wär's mit getrüffeltem Pilzrisotto, Caesar's Salad, Pasta mit Radicchio oder Schoko-Birnen? Klingt gut, schmeckt köstlich, lässt sich zuhause oder im Büro leicht aufwärmen und ist auch gar nicht teuer. Je nach Programmdauer zahlen Sie zwischen € 16,99 und € 19,99 für 3 Menüs plus 2 Snacks am Tag. Mehr Infos: [www.bodyfriend.at](http://www.bodyfriend.at).



**LIGHT.** Joghurt mit Früchten



## WOMAN TESTET

### Der Kreuzwirt in der Südsteiermark

WOMAN-REDAKTEURE AUF GOURMET-TOUR.

Eine Landpartie ist lustig, kulinarisch aber leider nicht immer ein Highlight. Köstliche Ausnahme: der stern- & haubengekrönte Kreuzwirt am Pössnitzberg!

**AMBIENTE:** Modern, luftig, unkompliziert, mit tollem Blick auf die Weinberge.

**SERVICE:** Unaufdringlich und top geschult – selten hat man uns so eine stimmige Weinbegleitung kredenzt!

**ESSEN:** Wir testeten 5 erstklassige Gänge für faire € 73,-: Kräuter mit pochiertem Ei, Kohlrabi & Ziegenkäse; Saibling mit Dotterravioli; Gänseleber mit Marillentarte; Maibock mit Bohnen & Grießknödeln; Torte mit Schoko-Olivenöl-Mousse.

**FAZIT:** Für uns eines der besten Restaurants des Landes und ein Must für alle, die es in die Region verschlägt. **Kreuzwirt, Pössnitz 168a, 8463 Leutschach, Tel.: 0 34 54/20 56 00, [www.gasthaus-kreuzwirt.at](http://www.gasthaus-kreuzwirt.at)**

**RESÜMEE:** ★★★★★

AUSGEZEICHNET: ★★★★★ SEHR GUT: ★★★★★ GUT: ★★★★★ MITTEL: ★★★★★ ENTÄUSCHEND: ★★★★★

Gewinnen Sie mit Ihrem liebsten JOYA Rezept!

Schicken Sie uns Ihr köstlichstes Sommer-Rezept, verfeinert mit einem JOYA Produkt. Für die raffiniertesten Ideen gibt's ein Wohlfühl-Wochenende im Balance Hotel & Spa Mevda

Soja Dr.  
JOYA

JOYA