



Rhabarbermuffins

ZUTATEN für 12 Stück

80 g weisse Schokolade,
100 g Mehl, 100 g gemahlene
geschälte Mandeln,
100 g Zucker, 1 Päckli Vanille-
zucker, 1 TL Backpulver,
2 Prisen Salz, 250 g Rhabarber,
2 Eier, 1 dl Milch,
1 dl Sonnenblumenöl

Vor- und Zubereitung:

ca. 20 Min., ca. 35 Min.
backen

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokolade fein hacken, mit Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.

Rhabarber schälen, in Würfeln schneiden. Eier, Milch und Öl unter die Mehlmischung rühren, Rhabarber darunter mischen. Teig ins vorbereitete Blech verteilen.

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Muffins etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.



«THUNDER PIZZA», ZÜRICH Der wilde Pizzaiolo

Margherita, Prosciutto e Funghi oder Marinara – was als Belag auf eine Pizza kommt, ist eine nahezu religiöse Frage, Abweichungen gibt es kaum. Der Koch Andrea Vailati hingegen rüttelt am neapolitanischen Pizza-Heiligtum und nimmt sich die Freiheit für wilde Kombinationen. Der gebürtige Italiener gehört zum Team des Restaurants Bauernschänke von Nenad Mlinarevic in Zürich, davor hat er in London oder New York gekocht. Seine Pizzas verströmen den Duft der weiten Welt: Thai-Chili-Crunch zu Soffritto, Stracciatella und Basilikum oder Mozzarella, 'Nduja, Miso-Mayo, Furikake, Wakame und Spargeln. Am Sonntag, 30. April, veranstaltet Andrea Vailati von 16 bis 22 Uhr sein Pop-up «Thunder Pizza», reservieren ist nicht möglich.

«Thunder Pizza» in der «Neumarkt»-Bar,
Sonntag, 30. April 2023; Neumarkt 5, 8001 Zürich



WEINTIPP

Divico aus Genf – dicht und intensiv

Piwi-Sorten sind in aller Munde. Dabei handelt es sich um interspezifische Rebsorten, die pilzwiderstandsfähig sind und daher weniger chemische Mittel benötigen. In Genf ist der Divico sehr populär. Und der Divico R 2021 Florian Ramu Satigny AOC Genève macht schon optisch wegen seines kräftigen Dunkelrots neugierig auf den ersten Schluck. Dieser Divico von Florian Ramu ist einer der besten der Region. Noten von schwarzen Kirschen, dunkler Schokolade und Brombeeressenz verführen Nase und Gaumen. Die Familie Ramu ist eng mit der önologischen Geschichte des Genfer Terroirs verbunden, gehen ihre Wurzeln doch bis ins 14. Jahrhundert zurück.

Domaine des
Alouettes,
www.framu.ch,
CHF 24.–