

woman gourmet

LECKERE REZEPTE. ALLES EINFACH & KÖSTLICH.



EXPERTEN-TIPP

„SCHLANK“ BACKEN:
IST DAS MÖGLICH?



KOCHCOACH
Elisabeth Strunz

Sie können jedes Gebäck durch das Reduzieren von Zucker „schlanker“ machen, geringe **Zuckermengen**

(Germ- oder Brandteig) ruhig vollständig **durch Süßstoff ersetzen**. Bei Biskuit oder Rührkuchen sollten Sie maximal 50% der Zuckermenge ersetzen, da hier der Zucker für das Volumen des Backwerks sorgt. Vorsicht bei flüssigem Süßstoff: nur 7,5 ml entsprechen 100 g Zucker!

In unserer neuen Serie gibt Kochcoach & Kochbuchautorin Elisabeth Strunz kulinarische Tipps. Senden Sie Ihre Fragen an: kochcoach@woman.at

FOTOS: MAURITIJUS WAAGES, STOCKFOOD, WEBK



KULTIVIERT GENIEßEN

LOISIUM WEINWELT.

Die „Loisiarte“ (24.–27. März) ist mit ihrem Kultur- und Genussprogramm bereits fixer Bestandteil des heimischen Festival-Kalenders. Konzerte und Lesungen entföhren heuer thematisch u. a. nach Amerika, Brasilien & Skandinavien. In den Pausen laden **Top-Winzer** der Region zu **Verkostungen**. Karten ab €40,- über info@loisium.at



AUFREGEND ANDERS

Die unverwechselbare **Tailenflasche** mit **Palmenaufdruck** feiert heuer **80. Geburtstag**. Vor allem in den wilden **60ern** sorgte **Afri-Cola**, die erste Cola-Marke Deutschlands, mit **avantgardistischen Werbeplakaten** für **Gesprächsstoff** und ist bis heute heiß geliebtes **Szene-Getränk!**

KATER ADEL!

Dieser Drink bringt Sie nach durchfeierter **Ballnacht** wieder auf **Vorderfrau**: 1/8-l-Glas halb/halb mit **Apfelsaft** und **Rote-Rüben-Saft** füllen. In 1/4-l-Glas umgießen mit **natrium- & kalziumhaltigem Mineralwasser** aufgießen. Mit **Salz** und 1 TL **Tabasco** würzen.



RESTAURANT-TIPP

Ein neues Lokal für alle, die indisch essen wollen, aber zu viel Opulenz weder beim Essen noch bei der Deko mögen! Kreativ zubereitete, leichte Speisen präsentieren sich in chicer, moderner Umgebung. Empfehlenswert die **Curries** (Huhn in Kokos-Chili-Sauce) und die leckeren **Chutneys** zu den Vorspeisen! **Nam Nam**, Webgasse 3, 1060 Wien, Tel.: 01/595 61 27.



TREND TRADITION

Das **sonntägliche Familienessen** samt **Augarten-Porzellan**, **Suppenterrine** & Co erlebt im **Wiener Hotel Herrenhof** ein glanzvolles Revival! **Reservierungen**: Tel. 01/534 04-0.



Das vielseitige Haushaltstuch.

