



## sauerrahm KUCHEN

4 Eier  
2 Becher Zucker  
1 Becher Sauerrahm  
8 EL glattes Mehl  
1 TL Backpulver  
2 EL flüssige Butter  
3 EL Kakaopulver  
(ungezuckert)  
Staubzucker  
Heidelbeeren

Eier mit Zucker cremig rühren. Rahm, Mehl und Backpulver drunterrühren. Butter bei sanfter Hitze schmelzen, dazugeben. Die Hälfte der Masse in eine zweite Schüssel gießen und das Kakaopulver unterrühren. Die beiden Massen abwechselnd in eine ausgebutterte Tortenform gießen, dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C 45 Minuten backen. Überkühlen lassen, anzuckern und mit Beeren garnieren.



## 5 fragen

**Was würden Sie nie essen?** Ich habe wohl alles probiert auf meinen Reisen, aber Kugelfisch ist mir zu viel Risiko.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Die Erdbeeren aus unserem Garten zu Hause. Und Lachs in allen Variationen.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Ich wollte eine Geburtstagstorte backen. Beim Reinstellen in den Ofen hat sich der Tortenboden gelöst und die flüssige Masse ist ausgeronnen und auf dem Küchenboden gelandet.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die japanische.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Süßes! Ich bin eine Naschkatze ohne Ende.

## Am herd MIT ANNELY PEEBO

Die Opernsängerin schafft es, den goldenen Mittelweg zwischen Karriere und Familie zu leben. Täglich steht sie am Herd, acht Leute an ihrem großen Tisch in Klosterneuburg gehören für sie zum Alltag. Uns überrascht sie mit vier Gängen.

Eigentlich wollte Anneli Peebo nur schnell einen Kuchen backen. So war es zumindest am Telefon vereinbart. Als wir aber am Vormittag in ihr Haus in Klosterneuburg kommen, hat sie nicht nur Zutaten für ein dreigängiges Mittagessen vorbereitet, sondern auch Fischbrötchen als Frühstück für uns gestrichen. „Ich koche täglich“, sagt die Mutter zweier Buben (neun und sechs Jahre), die mit einem Wiener verheiratet ist. „Acht Leute sind wir bei Tisch eigentlich immer.“ Der Tisch ist ein langer, massiver Holztisch, der in einem imposanten Wohnraum mit erdfarbenen Wänden, dunklem Holz, antiken Säulen und indischen Steinschnitzereien steht. Alles selbst geplant und eingerichtet. „Wäre ich nicht Sängerin, wäre ich Innenarchitektin geworden.“ Anneli Peebo ist in einer vielköpfigen,

musikalischen Familie in Estland geboren und aufgewachsen. „Meine Oma hat extra eine Kuh verkauft, um ein Klavier für mich zu bekommen.“ Nach dem Musikgymnasium in Estlands Hauptstadt Tallinn studierte sie Klavier und absolvierte eine Ausbildung als Chorleiterin. Singen war gar nicht das Ziel, aber wohl die Bestimmung der Musikerin. Seit 18 Jahren bezaubert sie unter anderem das Publikum der Wiener Volksoper, bis vor kurzem zum Beispiel als „Carmen“. Sie vergleicht Singen mit Sport. „Man muss gut schlafen, gut essen und Körper-Balance haben.“ Stolz ist Peebo darauf, dass man über sie als Publikumsliebbling spricht, nicht etwa als Opernstar. „Das freut einen viel mehr.“ Während wir unseren Kaffee mit dem ultimativen Milchschaum schlürfen, rührt sie den

Lieblingskuchen ihrer Kinder zusammen. Danach halbiert sie frische Feigen, belegt diese mit Mozzarella und Prosciutto und setzt sie auf ein Backblech. „Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise – in einer Dreiviertel Stunde fertig.“ Trotz Eiltempo hat alles Stil, was sie macht. Und alles wirkt ganz leicht und selbstverständlich. Dabei habe sie in ihrem Leben oft Risikoentscheidungen getroffen, sei oft ins kalte Wasser gesprungen. „Wer Nerven hat, kommt durch.“ Nervös ist Peebo nie, wenn sie auf die Bühne geht. „Ich liebe diese Art aufzumachen und zu geben.“ Inzwischen ist der Kuchen gar und die Kürbissuppe püriert. Schnell schiebt sie die Feigen zum Überbacken in den Ofen. Die geschmolzenen Feigen, die kräftige Suppe, der saftige Kuchen – unglaublich, wie viel Kraft und positive Energie diese Frau ausstrahlt. Und übermorgen wird sie 44. Happy Birthday!



FOTOS: JÜRGEN CHRISTANDL



Genuss & Leidenschaft

### „Hirschpastete mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren“

Die feine Hirschpastete mit Balsamico-Zwetschken und Maroni wird aus bestem österreichischem Hirschfleisch in feiner Handarbeit gefertigt und mit erlesenen Gewürzen verfeinert. Die saisonale Spezialität „Kaltgerührte Wildpreiselbeeren“ passt hervorragend zu allen Wildprodukten und wird mit erlesenen Wildpreiselbeeren aus Skandinavien hergestellt.

**Serviervorschlag:** Hirschpastete mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren und einem knusprigen Stück Brot genießen.

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter [www.hink.wien](http://www.hink.wien) erhältlich.