



UPPER AUSTRIA  
**LADIES**  
LINZ | 21



*Original*  
**Kornspitz**  
SNACKS



Liebe Tennisfreunde,

gerade im Sport spielt Ernährung eine zentrale Rolle – aber egal ob in Beruf oder Freizeit: Topleistungen sind nur mit dem richtigen Nährstoffmix möglich. Brot und Gebäck lassen sich in vielen Varianten zu Snacks kombinieren und sind so für eine abwechslungsreiche Ernährung ideal. Die Zutaten im Original Kornspitz steuern wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente als auch einen hohen Anteil an Ballaststoffen bei. So gibt er dem Körper viel Energie. Vor mehr als 30 Jahren wurde das Original bei backaldrin erfunden, das mittlerweile eine Spitzenposition im Gebäcksortiment erobert hat.

Das Upper Austrian Ladies Linz und der Kornspitz sind seit vielen Jahren wichtig Botschafter für Oberösterreich in der ganzen Welt. Die Verbundenheit zu Oberösterreich zeichnet das Upper Austrian Ladies Linz und den Kornspitz aus. Neben den oberösterreichischen Wurzeln verbindet auch der internationale Auftritt: Den Kornspitz genießt man in mehr als 70 Ländern weltweit und das Upper Austrian Ladies Linz bringt die internationale Tenniswelt nach Linz. backaldrin als auch das Upper Austrian Ladies Linz stehen mit ihren Erfolgsgeschichten für Tradition und Leidenschaft.

Viel Spaß mit den Rezeptideen für abwechslungsreiche Snacks!

**Peter Augendopler**  
Kornspitz-Erfinder

**Sandra Reichel**  
Turnierdirektorin  
Upper Austrian Ladies Linz



## ZUTATEN

1 GROSSES EI

SALZ

PFEFFER



Ein guter Morgen beginnt mit einem knusprigen Kornspitz: Der Snacktip ist einfach und schnell angerichtet und somit ist ein guter Start in den Tag garantiert.

Lange Erläuterungen hinsichtlich Zubereitung sind nicht notwendig. Die Kombination von Rührei und Kornspitz ist so logisch wie Aufstehen und Zähneputzen. Für die Eierspeise verwendet man am besten eine Teflonpfanne. Neben Salz und Pfeffer kann das Ganze abschließend noch mit etwas Schnittlauch verfeinert werden. Die Eierspeise in den durchgeschnittenen Kornspitz füllen und dem Genuss steht nichts mehr im Weg. Guten Appetit.

# FRÜHSTÜCKS KORNSPITZ

*Julia Grabher*  
Julia Grabher





# KORNSPITZ SIMPLE

*Danielle Collins*

Danielle Collins

## ZUTATEN

15 g BIO-ROHMILCHBUTTER

20 g JUNGZWIEBELN

SALZ

(für Feinschmecker:  
Flor de Sal – mit der Hand  
abgeschöpftes Meersalz)



Einfacher geht 's beim besten Willen nicht! Oder? Eigentlich doch, denn der Kornspitz ist für sich alleine schon ein wahrer Genuss. Mit diesem Snackvorschlag entfernen wir uns nur ganz wenig vom „puren“ Kornspitz und werden sehen, was so simple Zutaten ausmachen können, wie aus vermeintlich wenig ein großes Geschmackserlebnis entstehen kann.

Die Zubereitung ist selbsterklärend: die Butter auf dem Kornspitz verstreichen, salzen und die fein geschnittenen Scheiben einer Frühlingszwiebel darauf verteilen. Manchmal ist weniger mehr. Mahlzeit!



## ZUTATEN

30 g PUTENSCHINKEN  
(3 SCHEIBEN)

30 g EMMENTALER  
(3 SCHEIBEN)

5 g HÄUPELSALAT

10 g TOMATEN

10 g EI (2 SCHEIBEN)

10 g SALATGURKEN



# AUSTRIAN EVERGREEN

Ein absoluter Klassiker ist dieser Kornspitz-Snack. Schmeckt immer und jederzeit, geht sehr schnell und ohne große Umstände. Das Jausenbrot aus der Schulzeit in einer leicht verfeinerten Form. Ein Austrian Evergreen, der vielen über die Jahre von der Schulbank bis an den Schreibtisch im Büro oder wo auch immer ein treuer Begleiter war und ist.

Zur Zubereitung braucht es nicht der vielen Worte. Einen Kornspitz mit Käse- und Schinkenscheiben, einer Tomate, Ei, Salat und der einen oder anderen individuellen Zutat belegen, fertig.



Simona Halep





# KORNSPITZ „OLIVIO“

*Barbara Schett*  
Barbara Schett

## ZUTATEN

- 40 g OLIVEN SCHWARZ
- 3 g SARDELLEN
- 5 g SCHALOTTEN
- 15 g TOMATEN
- 5 g OLIVEN GRÜN
- 15 g FRISCHKÄSE
- 3 g SCHNITTLAUCH



Mit dem Snack für die Sommermonate sind wir sozusagen von Kopf bis Fuß auf Oliven eingestellt. Oliven lassen irgendwie auch ein gewisses Urlaubsfeeling aufkommen – begeben wir uns also auf kulinarische Reise:

Begonnen wird mit der Zubereitung der Olivenpaste. Dazu verwenden wir die schwarzen Oliven, die entweder selbst entkernt werden oder man kauft am besten gleich Oliven ohne Kern. Zu den Oliven werden ein paar Kapern gegeben, ein wenig Knoblauch und etwas Sardellen. Nun wird die Masse kurz mit einem Stabmixer püriert und fertig ist der Olivenaufstrich. Diesen streicht man auf den Kornspitz und ergänzt den Aufstrich da und dort mit ein paar Tupfern Frischkäse. Zum Schluss garniert man noch mit grünen Olivenscheiben, Tomatenwürfeln, Schalottenringen und was einem sonst noch so in den Sinn kommt, streut frischen Schnittlauch über den Kornspitz und schon sind wir im fernen Griechenland angekommen. Guten Appetit!



## ZUTATEN

40 g TOMATEN  
40 g MOZZARELLA  
15 g GEKOCHTER SCHINKEN  
5 g TOMATENMARK  
5 g GETROCKNETE TOMATEN  
20 g GANZE, GESCHÄLTE  
TOMATEN IN DER DOSE  
2 g KNOBLAUCH  
ETWAS BASILIKUM, OREGANO,  
THYMIAN, PETERSILIE FRISCH  
5 g SCHALOTTEN  
2 g ZUCKER  
SALZ, PFEFFER



# KORNSPITZ-PIZZA

Kornspitz mal anders – und zwar als Pizza, der absolute Partysnack und kommt bei Alt und Jung gleichermaßen gut an. Die genannten Zutaten ab dem Tomatenmark in einer Schüssel vermischen, die Kräuter zuvor hacken, die Tomaten gegebenenfalls mit der Gabel zerdrücken. Das Ganze kann auch mit dem Stabmixer püriert werden. Diese Mischung ergibt eine geschmackvolle Pizza-Basissauce.

Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden, den Kornspitzboden mit der Sauce bestreichen und belegen. Zwischen und über die Scheiben von Tomaten und Mozzarella einfach immer wieder ein wenig Schinken einbauen. Das war's! Gebacken wird die Pizza nur mit Oberhitze bei 180° – 200 °, rund 5 – 10 Minuten und schon ist die lecker Kornspitz-Pizza essfertig.



Simona Halep



Julia Grabher



## KORNSPITZ „CAVIAR POWER“

### ZUTATEN

70 g FRISCHKÄSE

30 g ROTER KAVIAR

5 g PETERSILIE

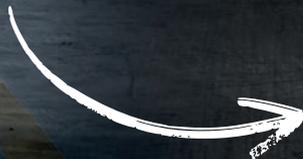
SALZ



Zu erklären gibt es da nicht viel, ist es doch ein Zusammenspiel von Frischkäse, rotem Kaviar und Petersilie. Der Frischkäse trägt den Kaviar, macht ihn etwas cremig. Die Petersilie ist frisch, grün und bringt auch einen leicht bitteren Ton, der das Ganze dann wirklich rund macht. Zum Anrichten einfach reichlich Frischkäse auf den Kornspitzboden auftragen und ebenso reichlich vom roten Lachskaviar daraufsetzen. Nun noch mit Petersilie verfeinern.

Alternativ bietet sich hier aber auch an, den Kornspitz einfach in Scheiben zu schneiden – in Blinis, wenn man so möchte – und entsprechend die Scheiben zu belegen.

So oder so, ist dieses Gericht ein absoluter Klassiker und zurecht weit über die Grenzen Russlands bekannt.





## ZUTATEN

60 g MARMELADE  
(Marillen- und  
Himbeermarmelade)

10 g BUTTER

10 g FRÜCHTE, BEEREN  
(z.B. Marillen und Himbeeren)

MINZE

Heute mal die süße Variante – why not. Wir greifen in die fruchtige Lade und holen Marmelade raus.

Fast jeder hat so seine Lieblingsmarmelade, geschmacklich harmonieren sie eigentlich alle mit dem Kornspitz. Die Butter aufstreichen, die Marmelade eurer Wahl verteilen, ein paar Beeren und vielleicht noch eine Minzeblatt und schon steht dem Genuss nichts mehr im Wege.



# KORNSPITZ „FRUCTILADE“



*Danielle Collins*  
Danielle Collins



Simona Halep



## KORNSPITZ- KÄSE-BIRNE

### ZUTATEN

20 g CAMEMBERT

5 g WALNÜSSE

5 g WEINTRAUBEN

20 g TOPFEN

30 g BIRNE



Lassen wir etwas Herbststimmung aufkommen – mit einer Kombination aus Camembert, Nüssen und Obst. Harmonisiert geschmacklich wunderbar. Einfach ausprobieren und selber davon überzeugen:

Dazu den Topfen mit ein wenig fein geriebener Birne anrühren, nach Belieben etwas Joghurt darunter mischen. Anschließend Kornspitzboden damit bestreichen. Fein geschnittene Streifen von Camembert platzieren. Nun noch die dünn geschnittenen Scheiben der geviertelten Birne dazwischen auflegen. Vollendet wird der Kornspitz mit ein paar Walnüssen und Weintrauben. Lasst es euch schmecken!



## ZUTATEN

3 – 4 „DÜNNE“ SCHEIBEN  
PARMASCHINKEN

RUCOLA-SALAT

PARMESAN

BALSAMICO-ESSIG

Begeben wir uns doch mal in ein bei uns Österreichern äußerst beliebtes Nachbarland – Bella Italia, deren Küche ebenso gut ankommt, denkt man doch nur an den geschmackvollen Prosciutto di Parma.

Einige Scheiben davon auf den Kornspitzboden legen und darüber verteilt man ein paar Rucolablätter. Natürlich darf hier Parmesan nicht fehlen. Ran an den Parmesanhobel und ein paar feine Späne davon über den Kornspitz verteilen. Zu guter Letzt beträufelt man das Ganze noch mit ein wenig Balsamico-Essig. Buon appetito!



# KORNSPITZ „O SOLE MIO“

*Barbara Schett*

Barbara Schett



Simona Halep

# KORNSPITZ FORELLE

## ZUTATEN

- 10 g BUTTER
- 10 g RADIESCHEN
- 10 g ZITRONENWÜRFEL
- 2 g INGWER
- 2 g KORIANDER
- 60 g RÄUCHERFORELLE
- SALZ, PFEFFER



Für alle Fisch-Freunde und die, die es noch werden wollen – der nächste Fang könnte eine „Kornspitz-Forelle“ am Angelhaken sein.

Und die Geschichte dazu geht so: Die Butter schaumig rühren, den fein geriebenen Ingwer (Vorsicht, nicht zu viel davon) und den klein gehackten Koriander beimengen. Alternativ Koriander und Ingwer in Pulverform. Salzen, pfeffern und mit einem Schuss Zitronensaft verfeinern. Die Radieschen in kleine Stifte schneiden. Die Zitronen in Scheiben schneiden, rundum die Schale entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel zerteilen. Falls das alles zu aufwändig sein sollte, dann einfach die Forelle mit Zitronensaft beträufeln. Den Kornspitzboden mit der verfeinerten Butter bestreichen, das Forellenfilet in gleiche Stücke reißen und auf dem Kornspitz verteilen. Die Zitronenwürfel und Radieschenstifte darüber streuen. Petri Heil!

# backaldrin®

Offizieller Partner des WTA 250  
„Upper Austria Ladies Linz“



© backaldrin International The Kornspitz Company GmbH. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt, insbesondere Fotos dieser Broschüre sind urheberrechtlich geschützt. Die Verwendung sämtlicher Inhalte – auch auszugsweise – bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der backaldrin International The Kornspitz Company GmbH. Fotocredits: Peter Baier/backaldrin



BACKALDRIN



[WWW.FACEBOOK.COM/  
BACKALDRIN.OFFICIAL](http://WWW.FACEBOOK.COM/BACKALDRIN.OFFICIAL)



[WWW.KORNSPITZ.COM](http://WWW.KORNSPITZ.COM)  
[WWW.BACKALDRIN.COM](http://WWW.BACKALDRIN.COM)