

Team der Stadtagentur prämiert im August zwei Rezepte des Monats

12.08.2020 15:59 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Team der Stadtagentur prämiert im August zwei Rezepte des Monats



stadtinfo
Stadt Dorsten

Dorstener sind aufgerufen, regionale Koch- und Backideen bei der Stadtagentur einzureichen

Die Dorstener Bürgerinnen und Bürger haben schon viele leckere Rezepte eingereicht, aus denen das neue „Dorsten-Kochbuch“ entstehen soll.

Die Auswahl zum Rezept des Monats ist dem Team der Stadtagentur wieder einmal schwer gefallen, sodass auch im August zwei Rezepte prämiert werden. Einmal der „Bokwaiten Hinnerk Pannekoken“, dessen Namen daher kommen soll, dass die Pfannkuchen so oft zubereitet wurden, wie es den Namen Heinrich im Münsterland gab. Und ganz besonders gefreut hat sich das Team über die Teilnahme der Haldenwangschule, die mit ihrem Lieblingsdessert dem „Kirsch-Pudding-Streuselkuchen“ überzeugt hat.

Herzlichen Dank und herzlichen Glückwunsch an die fleißigen Köche und Bäcker in Dorsten. Beide Gewinner können sich in der Stadtinfo Dorsten an der Recklinghäuser Straße 20 gerne ein kleines Präsent abholen.

Die Aktion „Dorsten-Kochbuch“ läuft noch bis Ende dieses Jahres. Regionale Rezepte und traditionelle Zubereitungsverfahren aus Dorsten und aus der Umgebung können jederzeit bei der Stadtagentur eingereicht werden. Einmal im Monat wird auf den Seiten der Stadtagentur das Rezept des Monats vorgestellt, außerdem können die Rezepte in gedruckter Form aus der Stadtinfo mitgenommen werden. Zum Schluss wird das Rezept des Jahres gewählt.

Aus den vielen eingereichten Rezepten entsteht ein „Dorsten-Kochbuch“. Das Motto: Rezepte aus der regionalen Küche von Münsterland und Ruhrgebiet. Kriterien für die Auswahl der vorzustellenden Rezepte sind Regionalität, Saisonalität und Originalität, aber auch Zusammensetzung und Umweltfreundlichkeit.

Wer mitmachen möchte, kann sein Rezept an die Stadtagentur Dorsten schicken: Stichwort „Dorsten – Kochbuch“, Recklinghäuser Straße 20, 46282 Dorsten oder per Mail an: lieblingsplatz@dorsten.de.

Text: Stadtinfo Dorsten

Kirsch-Pudding-Streuselkuchen

Menge: Blechkuchen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Gesamtzeit: Vorbereitungs- und Backzeit 1 Stunde und 20 Minuten

Zutaten

für den Teig:

600 g Mehl

300 g Zucker

300 g Butter

für die Streusel

400 g Mehl

100 g Quark oder Frischkäse

250 g Zucker

3 Eier

250 g Butter

1 Päckchen Vanillinzucker

¼ Teelöffel Backpulver

für den Belag

2 Gläser Kirschen

3 Päckchen Puddingpulver Vanille zum Kochen

1 Liter Milch

90 g Zucker

Anleitung

Alle Zutaten für den Teig in eine große Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) gut vermengen. Den Teig direkt auf ein gefettetes Backblech geben und verteilen, dabei die Ränder ebenfalls dünn mit Teig hochziehen.

Die Kirschen gut abtropfen lassen (den Saft in einem Gefäß auffangen), in einen Kochtopf geben, 30 g Zucker und ein wenig Kirschsafte hinzufügen, erhitzen. In einer Tasse mit etwas Kirschsafte 1 Päckchen Puddingpulver einrühren. Wenn die Kirschen erhitzt sind, die Puddingmischung hinzugeben und unter ständigem Rühren abwarten, bis die Kirschmasse eine festere Konsistenz annimmt. Dann vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit 2 Päckchen Vanillepudding nach den Herstellervorgaben mit Milch zubereiten.

Wenn die Kirschmasse ein wenig Hitze verloren hat, auf den Teig geben, gleichmäßig verteilen, dann mit dem Pudding übergießen und auch diesen verteilen, bis die Kirschmasse vollkommen abgedeckt ist.

Nun Mehl, Zucker und Butter in eine Schüssel geben und durch gleichmäßiges Kneten der Zutaten die Streusel zubereiten. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen. Das Blech in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen geben und ca. 35-40 Minuten backen. Dabei den Bräunungsgrad der Streusel im Blick haben, das beste Ergebnis wird erzielt, wenn die Streusel eine leichte goldige Farbe angenommen haben.

Vielen Dank für dieses Rezept an die Haldenwangschule!

Rezeptinformationen

Die Schülerinnen und Schüler der Berufspraxisklassen der Haldenwangschule, haben einmal pro Woche Hauswirtschaftsunterricht. Im Rahmen dieses Unterrichts, wurde der Kirsch-Pudding-Streuselkuchen zu dem Lieblingsnachtisch der Schülerinnen und Schüler. Bei der Absprache der Nachtischwahl wird dieser

Kuchen regelmäßig eingefordert.

Rezept aus dem Dorstener Koch- und Backbuch: Bookwaiten Pannekoken

Zutaten

250 g Kaffee vom Vortag

125 g H- Milch 1,5, %

125 g Wasser

2 Eier Größe L

8 g Salz

250 g Buchweizenmehl (Reformhaus, guter Lebensmittelhändler oder aus der Mühle)

Zum Braten: Schmalz, Schinkenspeck oder Mettwurst

Anleitung

Alle Zutaten bis auf das Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Mixer verrühren. Das Mehl portionsweise dazu geben. Den Teig einige Stunden (mindestens 4) in den Kühlschrank stellen. Schmalz und Speck in einer beschichteten Pfanne auslassen, Teig dazu geben und von beiden Seiten braun und cross ausbacken. Zusammengeklappt oder rund servieren.

Tipp: Bookwaiten Pannekoken schmeckt auch anstatt mit Speck mit dünn geschnittener, geräucherter Mettwurst. Moderner macht man ihn heute aufgerollt mit z. B. geräuchertem Lachs und Salat. Zum Bookwaiten Pannekoken reicht man Pumpernickel oder Körnerbrot mit guter Butter und /oder Rübenkraut.

Vielen Dank an Ursula B.

Rezeptinformation

Wenn wir am Wochenende zu meiner Oma väterlicherseits kamen, dann gab es oft Bokwaiten Hinnerk Pannekoken. Eigentlich rührt der Name daher, dass die Pfannkuchen so oft zubereitet wurden wie es den Namen Heinrich im Münsterland gibt.