



ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

PLUM'S KAFFEE

PREMIUMQUALITÄT

TOPFGUCKER

MAI 2018



Foto: shutterstock.com/Laeti-m

TOPFGUCKER

Kaffee & Kuchen zum Muttertag

Plum's Kaffee – Deutschlands älteste Kaffeerösterei
 Hammerweg 4
 Mo. bis Fr. 8 bis 16.30 Uhr
 Telefon 02 41 / 7 30 22
www.plumskaffee.de

Geschenke, die schmecken

Festtagskaffee und leckere Erdbeeren – regionale Spitzenprodukte kombinieren

Moderne Mütter sind Multitasker: Sie gehen arbeiten, managen Haushalt und Familie, kochen, backen, putzen, waschen, bügeln in schöner Regelmäßigkeit: keine Selbstverständlichkeit! Deswegen dürfen den Muttertag am Sonntag, 13. Mai, ruhig nicht nur Kinder, sondern auch Ehemänner, Freunde und sogar Kollegen zum Anlass nehmen, allen Damen Danke zu sagen. Für unermüdlichen Einsatz, perfektes Timing, gute Ideen – auch für Herz und Magen.

Umso schöner, wenn das Ehrenpräsenz selbst gemacht ist: Die Freude über eine mit einem üppigen Blumenstrauß dekorierte Kaffeetafel mit köstlicher Torte und wohlschmeckendem Wachmacher ist groß. Das kriegen sogar Backmuffel mit frischen Erdbeeren aus der Region kinderleicht hin (siehe Rezept rechts).

Plum's Kaffee – Premiumqualität aus Aachen

Die beste Anlaufstelle in der Region, wenn es um guten Kaffee und dessen Zubereitung geht, ist Deutschlands älteste noch aktive Kaffeerösterei Plum's mit Stammsitz und Rösterei am Hammerweg 4 und Filiale an der Körbergasse in Aachen. Der 1820 gegründete Experte rund um Kaffee(zubereitung) ist vom *Feinschmecker* nun wiederholt geadelt worden, indem das Magazin den Familienbetrieb unter Leitung von Jürgen und Ralf Vogeler in die Liste von Deutschlands besten Cafés und Röstereien aufgenommen hat. Das flüssige *schwarze Gold* schmeckt eben am besten, wenn es wie bei Plum's fair gehandelt, nachhaltig angebaut, traditionell geröstet und richtig zubereitet wird. Gerade am Muttertag!

I Wer Auge und Gaumen neben Kuchen mit perfektem Kaffee verwöhnen will, lernt in einem Barista-Kurs bei Plum's Kaffee, Espresso, Crema und Co. professionell zuzubereiten. Passendes „Werkzeug“ sowie hausgeröstete Bohnen gibt's dort ebenfalls. Mehr dazu unter www.plumskaffee.de. **BAD AACHEN-Leser können auf S. 45 Kursplätze gewinnen. Alle Topfgucker wie immer unter www.bad-aachen.net.**

EMMA FRIEDRICHS & DEUTSCHLAND – MEIN GARTEN EMPFEHLEN:

No-Bake-Erdbeer-Joghurt-Törtchen

Zutaten für eine 18-cm-Form:

130 g Haferkekse, 70 g Butter, 400 g griechischer Joghurt, 200 g Frischkäse, 100 ml Schlagsahne, 100 g Zucker, 2 TL frischer Zitronensaft, ½ Vanilleschote, 8 Blatt Gelatine, 400 g Erdbeeren (nicht zu groß) plus einige mehr zur Deko.

Zubereitung:

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Kekse zerkleinern und mit der Butter mischen. Die Masse in die Springform geben und festdrücken. Eine halbe Stunde kalt stellen. Erdbeeren putzen, waschen und trocken tupfen. Joghurt, Frischkäse, Zucker und 1 TL Zitronensaft mischen. Vanilleschote auskratzen, Mark unter die Masse rühren. 6 Blatt Gelatine für 5 Minuten in eiskaltem Wasser aufweichen. Ausdrücken und auf dem Herd erwärmen, bis sie sich auflöst. Achtung: Die Gelatine darf nicht kochen. Nach und nach 3 EL der Joghurtcreme dazugeben und verrühren, bis die Creme kalt ist. Danach die Gelatinecreme mit der Joghurtcreme verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme 1 cm hoch auf dem Boden verteilen. 200 g ganze Erdbeeren im Kreis auf die Creme setzen, dabei 1 cm Abstand zum Rand lassen. Restliche Joghurtmasse verteilen und glatt streichen. Torte am besten über Nacht kalt stellen. Topping vor dem Servieren machen: Restliche Erdbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen, 1 TL Zitronensaft unterrühren.

Wer mag, kann das Püree mit 2 Blatt Gelatine andicken. Mit Erdbeeren dekorieren: Fertig!

Foto: BVEO

