Unsere Lieblinge

In der Rubrik "Unsere Lieblinge" stellt das Team des KulturForums seine Lieblinge vor. Von Rezepten über Bastelideen bishin zu Aktivitäten ist vieles dabei.

Wir wünschen viel Spaß!

Leckerer Zebrakuchen

Kennen Sie das auch? Es ist Kindergeburtstag und ein Kind mag keine Sahne, wieder ein anderes mag kein Obst, usw. Was aber immer ganz toll ankommt ist der Zebra-Kuchen. Und der ist ruckzuck vorbereitet!

Sie brauchen dafür:
250 Gramm Zucker
375 Gramm Mehl
Je ein Päckchen Vanillezucker sowie Backpulver
Vanille-Aroma
125 ml Wasser und 250 ml Speiseöl
2 Esslöffel Kakaopulver und
Jeweils sechs Eigelb und Eiweiß

Für den selbst zubereiteten Guss werden 200 Gramm Puderzucker, zwei bis drei Esslöffel Zitronensaft und vier bis fünf Esslöffel Wasser benötigt.

Dann kann es losgehen:

Zuerst werden Zucker und Vanillezucker mit den Eigelben verrührt. Wenn die Masse schaumig geschlagen ist, kommen Öl, Wasser und Vanille-Aroma hinzu. Anschließend alles mit dem Mehl und dem Backpulver vermischen. Danach das steif geschlagene Eiweiß unterziehen. Zum Schluss wird die Hälfte des Teiges auf die Seite gestellt. Danach das Kakaopulver mit dem restlichen Teig vermischen.

Dann kommt der Teil, der ein wenig Geduld erfordert. In eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte

Springform gibt man abwechselnd jeweils zwei Esslöffel von beiden Teigsorten. Unbedingt in der Mitte der Springform beginnen, damit das Muster besonders hübsch wird. Wichtig ist es, die Teige ineinander verlaufen zu lassen, nicht nebeneinander!

Im Backofen (Heißluft) bei 160 Grad für etwa 50 bis 60 Minuten backen. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, kann der Guss vorbereitet werden.

Das Rezept zum Download

Aufgepasst Literaturfans! Ich verschlinge im Moment ein Buch nach dem anderen des Bestsellerautors Peter Prange. Der Wissenschaftler recherchiert sehr fundiert die jeweilige Zeit, in der die Protagonisten leben und so geben die Romane ein herrliches Zeitbild.

Der Roman „Eine Familie in Deutschland“ ist vielen Menschen bekannt, da er ja auch verfilmt wurde. Genauso spannend sind aber auch all die anderen Werke von ihm, beispielsweise „Himmelsdiebe“. Dieser Roman handelt von zwei Hauptpersonen, Laura Paddington und Harry Winter, die beide Künstler sind und eine ganz ungewöhnliche Beziehung führen. Das Ende ist absolut überraschend, aber mehr wird nicht verraten.

Von dem Roman „Ich, Maximilian, Kaiser der Welt“ konnte ich gar nicht genug bekommen. Der Roman ist ein wunderbares Beispiel dafür, wie Herrschaftshäuser ihre Macht ausgebaut und – im günstigsten Fall – vergrößert haben. „Tu felix austria nube“ kann auch in diesem Roman wiederentdeckt werden. Zeitlich einordnen lässt sich dieses Meisterwerk in das Mittelalter bzw. die Renaissance.

Die Bücher und Hörbücher können in unserer Stadtbücherei ausgeliehen werden.

Eure Jutta Pum

Ausflugstipp für Familien

Für alle, die überlegen, was sie mit ihren Sprösslingen unternehmen können, haben wir einen tollen Tipp: Den Waldlehrpfad in Bremthal.

Warm anziehen und raus in die Natur!

Auf dem gesamten Weg sind Lehrtafeln zu finden. Diese erklären z.B. die Funktionen des Waldes, welche Bäume dort stehen, welche Aufgaben ein Wald übernimmt usw.

Wir haben den Weg im Herbst 2020 mit Kleinkindern ausprobiert und können ihn nach einer Menge Spaß in der Natur allen nur weiter empfehlen.

Der Anfang des Waldlehrpfades befindet sich am Ortsausgang von Eppstein-Bremthal in Richtung Hofheim-Wildsachsen und ist mit einem braunen Ahornblatt markiert. Das Auto kann auf dem Parkplatz kostenfrei abgestellt werden.

Wir wünschen eine schöne Zeit in der Natur =)

Handyhülle "Rudolph"

Wie wäre es mit einer eigens gehäkelten Handyhülle?

So ist das Handy nicht nur vor der Kälte geschützt, sondern sieht auch noch weihnachtlich aus :)

Wir wünschen viel Spaß beim nach häkeln!

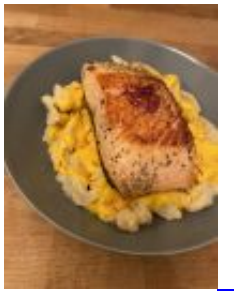
Häkelanleitung

Bratäpfel im Nussmantel

Wenn es draußen grau und ungemütlich ist, sind diese gebackenen Äpfel perfekt, um es sich drinnen ein bisschen gemütlicher zu machen. Es braucht nicht viel, man kann damit prima ein paar liegengebliebene Äpfel verwerten und der Duft, der durch die Wohnung zieht, macht gleich gute Laune und Vorfreude darauf, wenn sie dann aus dem Ofen kommen.

Das Rezept als Download: Bratäpfel im Nussmantel

Zitronenspätzle mit Lachs und einer Safran-Sauce



Heute teilen wir mit Euch ein wirklich leckeres Rezept mit Euch.

Wir empfehlen dringend es einmal auszuprobieren :)

Das Rezept als Download:
Zitronenspätzle mit Lachs und einer Safran-Sauce

Kirsch-Crumble

Wir präsentieren eine ganz tolle Möglichkeit, einen leckeren Nachtisch zu backen oder eine Tasse Kaffee am Nachmittag mit etwas Süßem zu ergänzen.

Außerdem eignet sich das Rezept supertoll zum Backen mit Kindern. Sie werden sehen: Die Kleinen haben

richtig Spaß dabei und das Ergebnis schmeckt toll!

[Das Rezept als Download: Kirsch-Crumble]

Lieblings-Rezepte

KULTURFORUM
Hattersheim e.V.

Kirsch-Crumble

Für 6-8 Personen

Hier kommt eine ganz tolle Möglichkeit, einen leckeren Nachtisch zu backen oder eine Tasse Kaffee am Nachmittag mit etwas Süßem zu ergänzen.

Außerdem eignet sich das Rezept supertoll zum Backen mit Kindern. Sie werden sehen: Die Kleinen haben richtig Spaß dabei und das Ergebnis schmeckt toll!

Zutaten:

- 2 Gläser Kirschen
- 400 g Mehl
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker

Backanleitung:

1: Zuerst müssen die Kirschen abtropfen, ein bisschen Saft darf gerne noch dabei sein. Diese dann in eine Auflaufform geben.

2: Anschließend kommen die restlichen Zutaten in eine große Schüssel und werden miteinander verknetet. Am besten Kindern eine Schürze anziehen, da es – je nach Temperament – ziemlich stauben kann. Wenn alles gut durchgemischt ist werden die Streusel auf den Kirschen verteilt.

3: Die Auflaufform kommt dann für etwa eine halbe Stunde bei 180 Grad Umluft in den Backofen. Fertig ist das Crumble, wenn die Streusel eine schöne Farbe angenommen haben.

So einfach ist das und es macht einen Riesenspaß!

4: Am besten ist es, den Auflauf einen halben Tag ruhen zu lassen, dann wird er kompakter. Er kann dann warm (Mikrowelle) gegessen oder auch kalt. Vanilleeis passt ganz wunderbar dazu!

5: Statt der Kirschen kann man natürlich jedes andere Obst nehmen. Gut passen zur Jahreszeit auch Äpfel, die mit Zucker bestreut werden.