

B A D N
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

MUTTERTAG

*MAMA DARF
HEUT NASCHEN*





Fotos: shutterstock.com

TOPFGUCKER

Muttertag

In der heutigen Form hat der Muttertag seinen Ursprung in den USA des beginnenden 20. Jahrhunderts. Sieben Jahre kämpfte Anna Marie Jarvis mit Frauenbewegungen, bis er 1914 offiziell als Feiertag eingeführt wurde. Deutschland zog erst 1933 nach.

Mama darf heute naschen

Dankbar sollten Kinder ihren Müttern immer sein, am 14. Mai aber mit Extra

Nähezu jedes Land der Welt feiert Muttertag. Allein das zeigt, welche Bedeutung diese Würdigung unabhängig von Nation und Kultur hat: Dass Frauen Fantastisches vollbringen, wenn sie Kindern das Leben schenken und deren Erziehung danach oberste Priorität in ihrem Alltag einräumen, trifft universell auf Hochachtung. Im Gegensatz zu anderen Gedenk- und Ehrentagen hat dieser aber kein zentrales Datum. Deutschland hat jedoch genau wie Kuba, Griechenland, Neuseeland, Sri Lanka, Türkei sowie rund 50 weitere Länder und damit mehr als an jedem anderen Termin den zweiten Sonntag im Mai zum Muttertag erkoren. Sicher kein Zufall, dass der Wonnemonat so auch zum Jubelmonat für Eltern wird – der Vatertag folgt schließlich an Christi Himmelfahrt stehenden Fußes.

Kuchen und andere Kostbarkeiten

Natürlich haben solche Ehrentage und ihnen allen voran der seit Jahrzehnten etablierte und beliebte Muttertag auch wirtschaftliche Bedeutung. Mama soll sich schließlich freuen, und da gehören Geschenke dazu. Schon die Kleinsten malen fleißig bunte Bilder, Papa zaubert als Dankeschön vielleicht eine glänzende Gabe aus Edelmetall aus dem Kästchen, und Backen steht für alle hoch im Kurs. Warum also nicht auf die Ursprünge des Festes in seiner heutigen Form besinnen und eine Spezialität aus Übersee in den Ofen schieben? Mit einem feinen Rezept inspiriert BAD AACHEN dazu und erinnert: Leckere Erdbeeren gibt's jetzt auch aus der Region!



BAD AACHEN EMPFIEHLT:

Strawberry Cheesecake American Style

Zutaten für eine Springform (26–28 cm):

180 g Butterkekse, 90 g Butter, je 1 TL Kakao-Nibs u. Cashews, 500 g Frischkäse, 250 g Mascarpone, 100 g Kokosblütenzucker, 4 Eier, 25 g Maisstärke, ½ TL gemahlene Bourbon-Vanille, 3 EL Limettensaft, Bio-Limettenabrieb nach Belieben, 1 Prise Salz, 500 g Erdbeeren, etwas Puderzucker und frische Spearmint.

Zubereitung:

Kekse (fällt die Wahl auf glutenfreie, ist das Rezept insgesamt glutenfrei) zerbröseln. Kakao-Nibs und Cashews fein hacken und mit Keksen sowie der geschmolzenen Butter vermengen. Alles in der gefetteten Springform auf dem Boden verteilen, andrücken und bei 170 °C ca. 7 Min. vorbacken. Derweil mit Handrührgerät Frischkäse (leichtere Alternative: Quark) und Mascarpone mit Vanillepulver (Alternative: Mark einer Vanilleschote), Salz und Zucker verrühren, bis der Zucker sich auflöst. Nach und nach Eier, Limettensaft und -abrieb sowie Stärke dazugeben und noch eine gute Minuteiterrühren. Auf dem Boden verteilen und bei 170 °C ca. 60 Min. backen, dabei während der letzten 15 Min. mit Alufolie lose abdecken, damit der Kuchen oben golden, aber nicht braun wird. Am besten über Nacht kalt stellen. Direkt vor dem Servieren die Hälfte der Erdbeeren mit Puderzucker pürieren, die andere Hälfte vierteln und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Kuchenstücke mit Erdbeersauce und -stücken sowie Minze garnieren: Enjoy!

■ **Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker gibt's auch im Internet auf der Seite www.bad-aachen.net/**