



PRESSEMITTEILUNG

029/20.11.2007 **Blechkuchenpokal geht an die LGF**

Die Bauernzeitung kürte den Mohnkuchen aus dem Südharz von Dr. Heidi Müller-Weichbrodt, Fachgebiet Landwirtschaftliche Beratung und Kommunikationslehre der Landwirtschaftlich-Gärtnerischen Fakultät der Humboldt-Universität zu Berlin, zum Sieger des diesjährigen Wettbewerbes um den besten Blechkuchen.

Im August wurde bereits dazu aufgerufen Rezepte einzusenden. Aus insgesamt 70 Kandidaten galt es den leckersten Blechkuchen zu bestimmen. Dazu wurden die Rezepte von Fachleuten gesichtet und die besten fünf Kuchen anschließend verkostet. Die Jury entschied, dass der Mohnkuchen aus dem Südharz von Dr. Heidi Müller-Weichbrodt der absolute Renner war. Sie landete mit 186 Punkten auf Platz 1 und erhielt damit 18 Punkte mehr als die Zweitplatzierte.

Herzlichen Glückwunsch!

1. Platz: Mohnkuchen aus dem Südharz

HEIDI MÜLLER-WEICHBRODT, Berlin:
HEFETEIG: 400 g Mehl, 30 g frische Hefe oder 2 Päckchen Trockenhefe, 250 ml lauwarme Milch/Buttermilch, 50 g Zucker, 50 g zerlassene Butter, 1 Ei, Prise Salz.

Zu Hefeteig verarbeiten, aufgehen lassen, auf Blech mit Rand verteilen und nochmals gehen lassen.

MOHNFÜLLUNG: 1 l Milch, 250 g gemahlener Mohn, 200 g Zucker, 2 Päckchen Vanillepudding, 50 g Butter, 25 g Bitterschokolade, 100 g in Rum getränkte Rosinen, 100 g fein gehackte Mandeln, 3 frisch geriebene Äpfel oder entsprechend Apfelmus.

Milch aufkochen, Zucker und Mohn einrieseln lassen, angerührtes Puddingpulver unterrühren und aufkochen lassen, Butter, Schokolade, Mandeln,

DECKE: 1/2 l Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillepudding, 50 g Butter, 5 Eigelb, 5 steif geschlagene Eiweiße

Pudding kochen, Butter zufügen, erkalten lassen, Eigelbe und Eischnee unterheben und auf der Mohnfüllung gleichmäßig verteilen. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.

Quelle: Bauernzeitung Nr. 46, 16.11.2007

Informationen: Dr. Heidi Müller-Weichbrodt
Telefon: 030 2093-6574
e-Mail: heidi.mueller@agrار.hu-berlin.de