

Das HDT UPDATE



Ausgabe Mai 2021

T&T – von uns für euch!

Der Monat Mai neigt sich auch schon wieder dem Ende zu und die abfallende Inzidenz weckt ein wenig Vorfreude.

Die neue Corona Schutzverordnung gibt uns vielleicht eine kleine Möglichkeit wieder zu tanzen, sobald die Inzidenz stabil bleibt. Dazu planen wir aktuell viel und überlegen uns Möglichkeiten, was, wie, wer, wann und wo. Letztlich liegt die finale Entscheidung beim Ordnungsamt. Sobald wir Neuigkeiten haben, werden wir euch natürlich umgehend informieren. Wir drücken uns allen die Daumen, dass die Inzidenz weiter fällt und wir sehr bald wieder das Tanzbein schwingen können.

Die Gewinner unseres Osterspecials haben wir schon letzten Monat bekannt gegeben. Die Cronenberger Woche kam bei einer Gewinnübergabe spontan vorbei und hat einen kleinen Bericht darüber geschrieben.

Unser Ziel ist es, dass die Cronenberger Zeitungen im nächsten Artikel über die Wiederöffnung der Tanzschule berichten können ;)



ADTV-Tanzschule „Haus der Tänze“ „Coole Preise“ nach Oster-Drive-in

Cronenberg. Vor Ostern veranstaltete die ADTV-Tanzschule „Haus der Tänze“ (HdT) einen Drive-in – Sarah Temme und Nadine Tillmann-Jung, seit rund einem halben Jahr im Lockdown mit ihrer Cronenberger Tanzschule, wollten auf diese Weise möglichst viele ihrer kleinen und größeren Tanzschüler mal „richtig“ wiedersehen – und nicht nur im Online-Unterricht...!

Und viele derjenigen, die von B bis Z, sprich von Boogie-Woogie bis Zumba, im „Haus der Tänze“ übers Parkett schweben, fuhren den HdT-Drive-in an: Wie berichtet, machten rund 150 Tanzschüler einen vorösterlichen „Boxenstopp“ an der Hauptstraße 79. Dabei gab's nicht nur jede Menge freudige Wiedersehen: Mit pinken



Foto: (mko).

Langhohren ausgestattet, betätigten sich Sarah Temme und Nadine Tillmann-Jung auch als Helfer des Osterhasen und überreichten ihren Schülern kleine Präsente.

Und zudem luden die beiden Tanzschul-Inhaberinnen auch zu einem Gewinnspiel ein: In einem extra erstellten Oster-Video hatten sie insgesamt 18 Häschen „versteckt“ – unter jenen, die alle entdeckten, wurden in den Sparten Kindertanz, Fitness/Solotanz sowie Paartanz jeweils „coole Preise“, nämlich je ein Gutschein für das Eiscafé Simonetti verlost. Zu den drei Gewinnern, die nicht

nur richtig gezählt, sondern auch Glück hatten, zählte auch Anne Riedel: Die Zumba-Schülerin aus der Südstadt konnte bei bestem Eis-Wetter den Simonetti-Gutschein in Empfang nehmen. Dennoch wollte sie den To-go-Service nicht direkt ansteuern, sondern vielmehr jemanden zu einer kühlen Simonetti-Erfrischung einladen – ein leckeres Eis schmeckt zu zweit eben besser.

Und auch Tanzen macht zusammen mehr Spaß – insofern hofft Anne Riedel, dass es im „Haus der Tänze“ bald wieder losgehen kann.

Schnupperstunde

Wer sich für den Tanzschul-Restart an der Hauptstraße schon einmal eine **Schnupperstunde** sichern möchte, kann sich auf eine Warteliste setzen lassen – mehr dazu und zu den Angeboten der Dörper ADTV-Tanzschule gibt es online unter haus-der-tänze.de.

Lieblingskuchen

Da wir noch ein wenig warten müssen, bis wir wieder live tanzen können, versüßen wir uns die Zeit mit den Lieblingsrezepten des Haus der Tänze Teams. Wir wünschen euch viel Freude beim Nachbacken!

Los geht's mit dem Lieblingsrezept von Debbi:

Fantaschnitten mit Pfirsichschmand

Zutaten

Für den Teig:

- 4 Eier
- 250g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125ml (1/8l) Speiseöl
- 150 ml Fanta
- 250g Weizenmehl
- 3 TL Backpulver

Für den Belag:

- 2 Dosen Pfirsiche (Abtropfgewicht 470g)
- 600 ml Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 5 Päckchen Vanille Zucker
- 500g Schmand

Zum Bestreuen: Zimt-Zucker Gemisch

Für den Teig Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Öl und Fanta unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise kurz unterrühren. Den Teig auf das gefettete Backblech geben und glatt streichen. Teig ca. 25 min. backen. Nach dem Backen auskühlen lassen.

Für den Belag Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und 3 Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Schmand mit den restlichen 2 Päckchen Vanillezucker verrühren.

Pfirsichstücke unter den Schmand rühren und Sahne locker unterheben. Die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen und mit Zimt-Zucker bestreuen.

Variante: Anstelle der Pfirsiche 2 Dosen Mandarinen (je 175g Abtropfgewicht) verwenden. Der Schmand kann auch durch Creme fraiche ersetzt werden. Anstatt Zimt-Zucker kann der Kuchen auch mit Raspel Schokolade oder mit Kakaopulver bestreut werden.



Menge für: 1 Backblech (30x40cm)

Heißluft: ca. 160°C (vorgeheizt)

Ober-Unterhitze: ca. 180°C (vorgeheizt)

Backzeit: ca. 25 min.

Bei den nächsten Rezepten werdet ihr merken, dass Käsekuchen der absolute Renner ist;)

Das Lieblingsrezept von Sarah:

Cheesecake Brownies

Zutaten für den Brownie Teig:

- 150 g Zartbitterschokolade
- 110 g Butter, zimmerwarme
- 100 g braunen Zucker
- 50 g Zucker
- 3 Eier, (M)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Messerspitze Salz
- 180 g Mehl
- 75 g Walnüsse, gehackte - oder Haselnüsse



Menge für: eckige Form ca. 20 Stück
Heißluft: ca. 150°C (vorgeheizt)
Backzeit: ca. 35 min.

Für den Cheesecake Teig:

- 200 g Frischkäse
- 250 g Quark
- 40 g Butter, lauwarm
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillenzucker
- 1 Esslöffel Speisestärke, z.B. Mondamin
- 1 Zitronenschalenaroma, z.B. Dr. Oetker Finesse

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, bis alle Stücke weich sind. 110g Butter hinzugeben und schmelzen lassen - bis alles eine sämige Masse ergibt.

Dann 100g braunen Zucker und 1 Eßl. Zuckerrübensirup hinzugeben und 1 Minute mit dem Mixer unterrühren.

3 Eier, das Salz, 50g Zucker, 1x Vanillezucker hinzugeben und mindestens 2 Minuten verrühren.

Mehl und die Nüsse unterheben.

3/4 des Teiges in eine eckige Form geben (ca. 24x24cm) oder eine runde Form (26cm). Den Rest in eine Schüssel beiseite stellen.

Frischkäse, Quark und 40 g Butter 1 Minuten schaumig rühren.

50 g Zucker zugeben und glattrühren.

2 Eier und den Eßl. Stärke und 1x Vanillezucker unterrühren.

Die Masse auf den Brownie Teig geben.

Dann den restlichen Brownieteig mit einem Teelöffel darauf klecksen.

In einem vorgeheizten Ofen bei 170° (150°) auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen.

Der Lieblingskuchen von Ju:

Käsekuchen mit Keksboden

Zutaten

Für den Teig:

- 150 g Butterkekse
- 25 g Zucker
- 75 g Butter
- ¼ TL Zimt

Für die Creme:

- 800 g Frischkäse
- 200g Creme fraiche
- 190 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 40 g Mehl
- 4 Eier
- 2 EL Zitronensaft



Menge für: Springform (Ø26cm)
Heißluft: ca. 175°C (vorgeheizt)
Backzeit: ca. 45-50 min.

Als Erstes zerkleinert ihr die Kekse. Ich lege sie dazu einfach in die Backform und zerdrücke sie mit einem Glasrücken. So könnt ihr die Kekse schön fein zerdrücken. Ich lasse noch ein paar größere Stücke über.

Jetzt lasst ihr die Butter bei mittlerer Temperatur in einem Topf schmelzen. Zucker und Zimt kurz unterrühren und im Anschluss vom Herd nehmen. Die Kekskrümel gut unterrühren. Die Keksmischung gebt ihr nun auf den Boden der Springform und drückt sie mit einem Löffel oder den Händen flach. Es sieht später ganz schön aus, wenn man den Boden am Rand etwas höher formt. Nun kommt der Boden für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank, um etwas fest zu werden.

In der Zwischenzeit bereitet ihr die Cremefüllung vor.

Zunächst rolle ich die Zitrone richtig fest auf der Arbeitsfläche, damit der Saft gleich besser austritt. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Für die Creme benötigen wir 2 EL Zitronensaft, was ca. dem Saft einer halben Zitrone entspricht.

Nun verrührt ihr den Frischkäse mit der Creme Fraiche, dem Zucker und Vanillezucker sowie dem frisch gepressten Zitronensaft. Das Rühren macht ihr am besten nicht mit einer Küchenmaschine bzw. Wenn dann nur auf niedrigster Stufe, da wir versuchen keine Luft unter die Creme zu schlagen. Das würde sonst unschöne Bläschen und Risse beim Backen geben.

Jetzt rührt ihr noch vorsichtig das Mehl unter. Im Anschluss kommen noch nach und nach die Eier hinzu. Diese bitte wieder nur ganz vorsichtig unterrühren und versuchen möglichst keine Luft unterzuschlagen. Die Käsekuchen Füllung über den inzwischen kühlen Boden geben. Ich lasse die Form nun noch ein paar Mal ganz sanft auf die Arbeitsplatte fallen, um ggf. vorhandene Luftbläschen zu entfernen.

Der Kuchen kommt bei 175 Grad Umluft für 45-50 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Falls ihr gegen Ende merkt, dass der Kuchen bei euch zu dunkel wird, einfach mit Alufolie abdecken. Wenn der Kuchen fertig ist, sollte die Oberfläche fest sein und die Füllung in der Mitte etwas gelblicher als am Rand. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen und im Kühlschrank für einige Stunden komplett erkalten lassen. Das ist ganz ganz wichtig. Bleibt hier stark, denn der Käsekuchen muss komplett auskühlen, damit er die perfekte Konsistenz hat. Außerdem schmeckt er kalt am Besten.
Tipp: Gerne mit Früchten oder einer Früchtesoße garnieren!

Xenias Favorit ist der klassische Käsekuchen:

Käsekuchen nach Omas Rezept

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 150 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter

Für die Füllung:

- 600 ml Milch
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 1 kg Magerquark
- 200 g Zucker
- 2 Eier (Gr. M)
- 1 Vanilleschote
- 2 TL Zitronenabrieb
- 200 ml neutrales Speiseöl



Menge für: Springform (Ø26cm)
mit Backpapier ausgelegt
Heißluft: ca. 180°C (vorgeheizt)
Ober-Unterhitze: ca. 200°C (vorgeheizt)
Backzeit: ca. 70 min.

Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen. Butter zugeben. Alles zu einem Teig verkneten und einen Boden in die Springform drücken (keinen Rand hochziehen!). Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und für 12-14 Min. backen.

In der Zwischenzeit 100 ml der Milch mit Puddingpulver glatt rühren. Quark mit Zucker und Eiern in einer großen Schüssel verrühren. Vanilleschote längs halbieren und das Mark ausschaben. Zum Quark geben und zusammen mit Zitronenabrieb und Puddingpulver-Mischung in den Quark rühren. Zuletzt die übrige Milch (500ml) und Öl unter Rühren zugeben.

Backofentemperatur auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) reduzieren. Flüssige Quarkmasse in die heiße Springform gießen und für ca. 70 Min. backen. Auf einem Kuchenrost komplett auskühlen lassen. Ring entfernen und nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Wenn du lieber einen Käsekuchen mit Rand machen möchtest, mache einfach die doppelte Menge des Mürbeteigs. Somit bleibt genug Teig für einen knusprigen Rand. Die Käsekuchen-Masse brauchst du nicht verdoppeln.

Zum guten Schluss nochmal eine Abwechslung zum Käsekuchen

Das Lieblingsrezept von Nadine:

Eierlikörkuchen

Zutaten:

- 8 Eier
- 1 ½ Pakete Puderzucker
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 375 ml Speiseöl
- 500 ml Eierlikör
- 200 g Speisestärke
- 320 g Mehl
- 1 ½ Päckchen Backpulver



Menge für: 2 Kastenformen
Heißluft: ca. 180°C (vorgeheizt)
Backzeit: ca. 60 min.

Die 8 Eier verrühren, dann den Puderzucker und den Vanillezucker hinzufügen und schaumig schlagen. Danach das Öl und den Eierlikör dazu geben und verrühren. Zuletzt die Speisestärke, das Mehl und das Backpulver untermengen und alles verrühren.

Kastenformen mit Butter einfetten und Teig einfüllen. Form in den Ofen geben und ca. 60 min backen. Nach 50 min. kann man schon mal eine Stäbchenprobe machen. Klebt kein Teig mehr am Stäbchen, ist der Kuchen fertig. Bei Bedarf nach dem Auskühlen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Falls ihr nur eine Kastenform nehmen möchtet, könnt ihr die Zutaten natürlich auch halbieren.

Das Rezept wurde schon von einigen Tänzer*innen nachgebacken ;)

Wir wünschen euch natürlich viel Spaß beim Nachbacken und sind schon in Vorfreude, den ganzen Kuchen mit euch wieder abzutanzen ;)

Ein paar Wochen müssen wir uns im schlimmsten Fall zwar noch gedulden, aber es gibt Licht am Ende des Tunnels. Wir putzen dann schon mal die Tanzschuhe und bereiten alles für euch vor, damit ihr auch in Zukunft wieder sicher bei uns tanzen könnt!

Spruch des Monats:
Wer tanzt, schüttelt die Probleme
des Alltags einfach ab.