

Kunst- und Kinokirche Nossentin

Am Donnerstag, dem 21. April, 20 Uhr



**Wir feiern
fünfstufiges
Bestehen der
Kinokirche!**

Claude und Marie sind ein zufriedenes Paar. Aber dann freien ihre Töchter ausgerechnet einen Moslem, einen Juden und einen Chinesen. Als die vierte auch noch mit einer Überraschung aufwartet, scheint der Familienfriede endgültig vorbei ...

Monsieur Claude und seine Töchter

Nach Jubiläumssekt und der französischen Erfolgskomödie von 2014 gibt es zu Wein, Wasser und Gesprächen Süßes aus der Ehemänner Länder Israel, Algerien und China.

Eintritt frei. Spenden sehr erbeten.

Algerischer Dattelkuchen

Zutaten

- 3 Esslöffel zerlassene Butter
- 100 g Zucker
- 1 Vanillezucker bzw. das Mark einer Vanilleschote
- 3 EL Puddingpulver (Vanille)
- 4 Eier (Eigelb und Eiweiß getrennt)
- 300 g Datteln entsteint, getrocknet
- 150 g Mandeln (gemahlen oder gehackt)
- 2 TL Backpulver
- 2 Prisen Salz



Zubereitung

Das Eigelb mit dem Zucker, einer Prise Salz und dem Mark der Vanilleschote schaumig rühren. Puddingpulver, Datteln, Mandeln, zerlassene Butter unter die Eigelb-Schaummasse rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unter die Dattelmasse heben.

Eine 26er Springform mit Butter einfetten, die Dattelmasse einfüllen und im Backofen (vorgeheizt 180 Grad) auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Den Backofen dann auf 160 Grad schalten und den Kuchen in weiteren 10 bis 15 Minuten fertig backen.

Ob der Kuchen gut ist, mit einem Holzstäbchen prüfen.

Kuchen nach jüdischer Art

Zutaten für den Teig

- 350 g Mehl
- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pk Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver

Zutaten für die Füllung

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Glas Sauerkirschen (entsteint)
- 2 Becher Schmand

Zubereitung

Den Teig herstellen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Bei 200 Grad backen (mittlere Schiene, 20 bis 30 Minuten) bis er hellbraun ist.

Für die Füllung Butter und Zucker verrühren und das Eigelb dazu geben. Zum Schluss den Schmand zufügen. Die Masse etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Von dem vorgebackenen Kuchen den Rand abtrennen und beiseite legen. Die Masse auf dem Teig verstreichen. Die gut abgetropften Kirschen darüber geben. Den abgetrennten Teigrand zerkrümeln und über die Füllung streuen.

