



Partnerschaft Tussenhausen – Cossé-le-Vivien

Jugendfahrt nach Cossé-le-Vivien im August

Für die Jugendfahrt nach Cossé-le-Vivien vom 21. bis 29. August 2015 stehen noch freie Restplätze für alle Jugendlichen ab 16 Jahren zur Verfügung. Zusammen mit den Jugendlichen und den Gastfamilien aus Cossé werden wir u.a. zu einem zweitägigen Ausflug in die Bretagne starten, auf der Mayenne Kajak fahren und einen Wake-Park besuchen.

Die Anmeldung für die **freien Restplätze** ist **bis Montag, 20. Juli 2015**, bei der Gemeindeverwaltung (☎ 90910) möglich.

Die französische Küche der Mayenne

Die französische Küche ist durch einige regionale Besonderheiten charakterisiert. Auf einen ersten Blick unterscheidet sich die sogenannte *cuisine au beurre* (= Butter-Küche), die vor allem die nördliche Hälfte Frankreichs beschreibt, von der sogenannten *cuisine à l'huile* (= Öl-Küche), die vor allem die südliche Hälfte Frankreichs charakterisiert.

Die Küche der Mayenne ist aber nicht nur durch ihre Liebe zur Butter, sondern wegen der Nähe zum Atlantik insbesondere durch den höheren Konsum an Meeresfrüchten und Fisch gekennzeichnet. Hinzu kommen Spezialitäten wie der *Camembert*, der *Cidre* (Apfelschaumwein) und der *Pommeau* (Aperitif auf Apfelbasis).

Um sich nun auch ein Stück Frankreich auf den eigenen Teller zu zaubern, empfiehlt sich das folgende Rezept für eine Schokoladen-Tarte, welche generell in Frankreich sehr gerne als Nachspeise gebacken werden.



TARTE AU CHOCOLAT

Für 12 Portionen werden benötigt:

200g dunkle Schokolade (ca. 52 % Kakaoanteil)

200g zimmerwarme Butter

4 Eier (Größe M)

150g feinen Zucker

80 g Mehl

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen (Gas: Stufe 3; Umluft nicht geeignet). Eine Springform fetten und dünn mit Mehl ausstäuben.
2. Die Schokolade in grobe Stücke brechen und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad (Schüssel darf das Wasser nicht berühren) schmelzen. Butter in Stückchen zugeben und alles unter Rühren gleichmäßig schmelzen lassen.
3. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz verquirlen. Das Mehl darüber sieben und kurz unterrühren. Anschließend die Schoko-Butter-Masse zugeben und ebenfalls kurz unterrühren, sodass ein glatter Teig entsteht.
4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Den Kuchen im heißen Backofen 20 bis 25 Minuten backen. Der Kuchen kann bzw. sollte in der Mitte noch etwas feucht und weich sein. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Geschmack mit etwas Puderzucker bestäuben.

(Rezept: Elke Rehm)

Bon appétit und viele Grüße aus dem Partnerschaftsbeirat! A bientôt!