



München, 06. Mai 2011

Die Goldtröpfchen-Torte schmeckt am besten Großes Finale beim Käsekuchenwettbewerb des Milchfrühlings

München (bbv) – Nun steht fest, wer den besten Käsekuchen im Voralpenland backt: Frau Bernadette Silbernagl aus Fischbachau hat mit ihrer Goldtröpfchen-Torte den Backwettbewerb gewonnen, den die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband (BBV) zum Milchfrühling ausgerufen hatten. Die Entscheidung fiel bei der gemeinsamen Tagung der BBV-Kreisbäuerinnen und Kreisobmänner am 5. Mai im Haus der bayerischen Landwirtschaft in Herrsching. Frau Silbernagl darf sich nun über einen Gutschein vom Landesverband „Urlaub auf dem Bauernhof in Bayern“ e. V. freuen.

Die Endrunde wurde spannend: Zwölf regionale Siegerinnen aus den zwölf Landkreisen der Alpenregion traten mit ihren Kuchen gegeneinander an. Die Jury hatte die sehr delikate Mission, aus besonders fantasievollen Kreationen den Milchfrühlings-Käsekuchen zu küren. Von fruchtigen Variationen über Omas Geheimrezept bis zum dekorativen Zebrawuster war alles dabei. Die Juroren, darunter die Bundestagsabgeordnete Marlene Mortler und der Herrschinger Küchenchef Christof Bulligan, fühlten sich angesichts der Kuchenvielfalt wie im Schlaraffenland. Am Ende gab die lockere Konsistenz des Gewinnerkuchens von Frau Silbernagl den Ausschlag. Zu weiteren Gewinnern ernannte die Jury Frau Elisabeth Vogl aus Tutzing mit ihrem Zebkakäsekuchen und Frau Maria Pfeiffer aus Prem mit ihrem Birnen-Käsekuchen. Einen Sonderpreis gab es für den „Klassiker“ von Frau Helga Welzmler aus Weil.

Im Vorfeld waren bei regionalen Ausscheidungen in jedem der zwölf teilnehmenden Landkreise hunderte Käsekuchen-Rezepte eingereicht worden. BBV-Kreisbäuerin Katharina Klaus, aus deren Landkreis Miesbach die Idee zum Käsekuchenwettbewerb stammt, war überwältigt von der hohen Resonanz: „Der Ideenreichtum kannte keine Grenzen. Vom Berchtesgadener Land bis ins Allgäu wurde fleißig gebacken. Vielen Dank an alle Wettbewerbsteilnehmer und die Juroren.“

Käsekuchen-Liebhaber können das Rezept der Siegerin selbst nachbacken:

Goldtröpfchen-Torte

Mürbteig:

250 g Mehl
75 g Zucker
Messerspitze Salz
2 gestr. Teel. Backpulver
1 Ei
175 g Butter

Topfенfülle:

750 g Topfen
150 g Zucker
3 Eigelb
1 ½ Päckchen Sahnepudding oder Vanille
Saft einer Zitrone
125 g zerlassene Butter
½ l Milch
alles miteinander mit einem Rührgerät verrühren.

Springform von 28 cm Durchmesser mit $\frac{2}{3}$ des Mürbteiges auslegen, $\frac{1}{3}$ für Rand (2 cm) hernehmen. Topfенfülle auf dem Boden verteilen und etwa 1 Std. bei 175 Grad (Ober-/Unterhitze), bei Umluft 150 Grad backen.

Baiserhaube:

3 Eiweiß
150 g Zucker

Eiweiß schnittfest schlagen, dann Zucker hinzugeben und weiterschlagen bis das Baiser glänzt. Dann auf gebackenem Kuchen verteilen und nochmals 15 bis 20 Min. auf 150 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Aus dem Backrohr nehmen und in das Baiser Löcher mit einer Stricknadel stechen, damit sich Goldtröpfchen bilden, dauert ein paar Stunden.

Kuchen kann 1 Tag vor Verzehr hergestellt werden.

Bis in den Juni hinein gibt es in den am Milchfrühling beteiligten Landkreisen noch viele Gelegenheiten, Milch in all seinen kulinarischen Varianten zu kosten und dazu noch viel über die heimische Milcherzeugung kennen zu lernen. Alle Infos zu den Veranstaltungen sowie alle Rezepte des landesweiten Käsekuchen-Wettbewerbs finden Milch- und Käsefreunde unter **www.milchfruehling.de**.