



Foto: Andreas Herrmann

TOPFGUCKER

CAFÉ ZUM MOHREN

Hof 4
täglich von 10 bis 19 Uhr
Telefon 02 41/3 52 00
www.cafezummoehren.de

Aachens süße Krönung

Im Herzen der historischen Altstadt locken Kaffee, Kuchen, Eis – und klasse Kulisse

Handwerk hat im *Café zum Mohren* Tradition: Im 18. Jahrhundert war in dem Haus am Aachener Hof ein Stoffhändler ansässig, der das erste Obergeschoss als Warendepot nutzte und dort edle Stoffe lagerte. Das zweite Obergeschoss sowie das Dachgeschoss wurden als Wohn- sowie Schlafräume genutzt. Das markante Gebäude stammt jedoch schon aus der Zeit um 1656. Nachdem das mittelalterliche Aachen bis auf die Kernbauten niederbrannte, wurde es wahrscheinlich erbaut. Und der Name *zum Mohren*? Der soll zeitlos an einen der Heiligen Drei Könige erinnern.

Wahrhaft königlich sind tatsächlich die Köstlichkeiten, die das Café seinen Gästen serviert. 1994 renovierten Ute und Anton Moll das alte Handwerks Haus mit viel Liebe zum Detail und eröffneten ein (Eis-)Café, das sich schnell größter Beliebtheit erfreute. Heute betreibt die aus Burtscheid bekannte und weit darüber hinaus renommierte Konditorei Lammerskötter das *Café zum Mohren*. Gleich geblieben ist die einzigartige Kulisse – draußen mit Blick auf römische Säulen, innen mit steilen Stiegen und pittoreskem Flair. Unverändert gut ist auch die Qualität der Speisen und Getränke.

Belohnung jedes Stadtbummels

In meisterlicher Handwerkskunst werden Kuchen und Eistorten hergestellt. Und, na klar, das Hörnchen auf die Hand gibt es nach wie vor am Fenster. Die berühmte Eisqualität hat einen guten Grund: Die Milch stammt direkt aus Aachen – von glücklichen Kühen des Milchhofs Vonderstein am Waldstadion. Ob auf der Sonnenterrasse mit Blick auf Dom und Rathaus oder auf drei Etagen indoor, die vielfältigen Kakao-, Kaffee- und süßen Spezialitäten sind die Krönung eines jeden Stadtbummels. Und dazu bietet der September unzählige Gelegenheiten, wie BAD AACHEN auf den vorherigen Seiten dieser Ausgabe zeigt. Also, ab zum Shoppen, Schauen, Schwofen, Staunen, und danach auf jeden Fall – und jedes Mal – ein Abstecher ins *Café zum Mohren*. Auch das hat Tradition! cf

CAFÉ ZUM MOHREN EMPFIEHLT EINEN KLASSIKER:

Pavlova mit Erdbeeren

„Leicht wie die Pavlova“, so sollte die Torte sein, die der deutschstämmige Herbert Sachse als Küchenchef des Hotels Esplanade in Perth/Australien 1935 erfunden und nach der russischen Balletttänzerin Anna Pawlowa benannt haben soll. Ob es das Rezept nicht bereits zuvor gab, wurde nie geklärt. Fest steht: Ihre Form erinnert an ein Tutu – und so luftig schmeckt sie auch. Köstlich!

Zutaten:

120 g Eiweiß (4 Eier), 250 g Zucker, 7 g Maisstärke, 1 TL Essig, Vanille, weiße Kuvertüre, 500 g Sahne, Sahnesteif, Erdbeeren, 1 Päckchen Tortenguss.

Zubereitung:

Für den Baiserboden Eiweiß aufschlagen und dabei nach und nach den Zucker zugeben. Stärke, Essig und Vanille kurziterrühren. Auf ein Backpapier streichen und bei 150 °C 15 bis 20 Minuten backen, anschließend bei offenem Ofen auskühlen lassen. Die Oberfläche mit etwas flüssiger weißer Kuvertüre bepinseln. 500 g Sahne mit Zucker, Vanille und Sahnesteif aufschlagen und auf dem Baiser verteilen.

Zum Schluss mit beliebig vielen Beeren (Erdbeeren, Himbeeren...) belegen und mit Tortenguss abglänzen.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/



Foto: Café zum Mohren