

TOPFGUCKER

Aachen für Öcher

14. bis 16. Februar 2020
Hotels, Handel, Kultur,
Gastronomie und mehr
Rabattierte Aktionen
www.aachen-tourismus.de/verliebt

Verliebt in Aachen

Eine Auszeit in der eigenen Heimatstadt kann verlockend sein...

Liebe ist... einen romantischen Tag in der eigenen Heimatstadt zu verbringen. *Aachen für Öcher* macht's möglich! Und das gleich am Valentinstag, dem Datum der Liebenden. „Der Valentinstag fällt auf einen Freitag. Das ist perfekt für eine kurze Auszeit zu zweit“, freut sich Katrin Hissel vom Vorstand des *aachen tourist service*, dass sie gemeinsam mit vielen Hoteliers und der Stadt Aachen die bereits vor einigen Jahren veranstaltete Aktion neu aufleben lassen kann. Von Freitag, 14., bis Sonntag, 16. Februar, macht *Verliebt in Aachen* Lust auf ein unvergessliches Wochenende daheim. Das Angebot gilt für alle Gäste, aber vor allem für die Öcher selbst.

In 15 Hotels stehen mehr als 300 Betten zur Verfügung – von Vier-Sterne-Häusern angefangen. Nach den Sternen berechnet sich der Preis: Pro Person, Stern und Nacht werden zehn Euro berechnet – im Doppelzimmer inklusive Frühstück. Im INNSIDE Aachen etwa zahlen Gäste so 80 Euro für eine Übernachtung zu zweit.

Herzen höherschlagen lassen

Keine Frage, dass auch die Herzen von Einzelhandel und Gastronomie für die Aktion schlagen. Ein gemütlicher Bummel durch die City, ausgedehnte Shoppingtouren, die Atmosphäre der Kaiserstadt genießen! Viele Händler bieten attraktive Rabattaktionen rund um das Liebeswochenende an. Von morgens bis abends versüßt die Gastronomie die Tage: Vom Glas Prosecco zum Frühstücksbuffet bis zum Candle-Light-Dinner bleiben keine Wünsche offen.

Dass Liebe nicht nur durch den Magen geht, sondern mit allen Sinnen genossen werden kann, zeigen weitere Programmpunkte: Stadtführungen locken ebenso unentgeltlich wie der Besuch der städtischen Museen. Die Domschatzkammer gewährt gegen Vorlage der Buchungsbestätigung kostenfreien Eintritt plus Audioguide. Auch Theater, STAWAG, APAG und Carolus Thermen beteiligen sich. Katrin Hissels Vorstandskollegin Caroline Noerenberg freut sich auf viele Teilnehmer, die *verliebt in Aachen* sind. cf

BAD AACHEN EMPFIEHLT ZUR EINSTIMMUNG:

Herzförmige Apfeltaschen

Zutaten für 4 bis 6 Stück:

Für den Teig: 200 g Weizenmehl, 100 g Butter, 80 g Frischkäse, 50 g Zucker, ¼ TL Salz

Für die Füllung: 3 mittelgroße Äpfel (ca. 350 g), Saft einer ½ Zitrone, 30 g Zucker, 1 EL Butter, 1 EL Zimt, 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Für die Füllung die Äpfel schälen, in Würfel schneiden und mit Zitronensaft und Vanillemark mischen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Apfelwürfel, Zucker und Zimt dazugeben. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze für etwa 15 Minuten köcheln. Für den Teig Mehl, Butter, Zucker und Salz mit den Händen zu kleinen Krümeln verreiben. Frischkäse dazugeben und verkneten. Auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Aus Backpapier eine herzförmige Schablone ausschneiden und mit einem Messer eine gerade Anzahl Herzen aus dem Teig schneiden. Die Hälfte jeweils mit 2–3 TL Füllung belegen und den Rand frei lassen. Die übrigen Herzen als Deckel darauflegen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Kleine Öffnungen einschneiden, damit der Dampf entweichen kann. Für 25 bis 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C backen. Mit Puderzucker bestäuben.



Foto: Jessica Dießing/BVEO

Mehr Topfgucker-Rezepte unter www.bad-aachen.net!