



Anne Barns
Der Klang von Wind und Wellen
Gelesen von Johanna Zehendner



REZEPTE

APFELKUCHEN MIT HASELNUSSSAHNE

Wenn Haferflocken, aromatische Äpfel und gebräunte Butter sich vereinen, schmeckt der Kuchen nach der für mich schönsten Zeit des Jahres – dem Herbst. Ganz egal, ob die Sonne das Laub in seinen herrlichsten Farben leuchten lässt oder ob der Sturm einem die Blätter um die Nase wirbelt. Ein Spaziergang macht für mich besonders viel Spaß, wenn zu Hause ein Stück Apfelkuchen wartet

Zutaten für eine 28er-Springform

- 1 Bio-Zitrone
- 4 Äpfel
- 50 g geröstete Haselnusskerne, grob gehackt
- 4 Eier
- 60 ml Milch
- 150 g Butter
- 250 g Magerquark
- 150 g zarte Haferflocken
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 20 g Kartoffelstärke (Maisstärke geht auch)
- 1 Pck. Weinsteinbackpulver
- 150 g brauner Rohrzucker
- 1/2 TL Kardamom
- 1/2 TL Zimt

Topping

- 1 Becher Sahne
- 2 EL Haselnussmus (pur)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einem kleinen Topf oder einer Pfanne erhitzen, bis sie bräunt. Vorsicht! Nicht zu heiß werden lassen, sie verbrennt schnell. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen, währenddessen die Haselnüsse grob hacken.

Zitrone gründlich mit heißem Wasser waschen und Schale abreiben.

Eier und Zucker sehr schaumig aufschlagen.

Gebräunte Butter, Quark, Milch, Zitronenabrieb, Kardamom und Zimt in die Eirmischung rühren.

Die Haferflocken zwischen den Händen fein reiben. Gemeinsam mit den gemahlenden Nüssen, Salz und Backpulver vorsichtig und kurz unterrühren.

Die Form mit Backpapier auslegen, den Teig hineingeben und gleichmäßig verteilen.

Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In den Teig drücken.

Oder klein würfeln und unter den Teig heben.

Die gehackten Haselnüsse darüber verteilen.

Den Kuchen 50–60 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für das Topping die Sahne steif schlagen und das Haselnussmus unterrühren.

Zum Kuchen einen Klecks Sahne servieren.

Der Kuchen schmeckt auch ohne die Äpfel sehr gut, wenn man ihn nach dem Backen mit etwas hausgemachtem Löffelnougat betröpfelt.

NOUGAT

Wenn die Tage kürzer werden und der erste Frost die Fensterscheiben ziert, wächst die Lust auf kleine, feine Genüsse, die Herz und Seele wärmen. Für mich gehört dazu unbedingt selbst gemachtes Nougat. Schon der Duft von geschmolzener Schokolade, der sich sanft durch die Küche zieht, weckt Erinnerungen an gemütliche Nachmittage, an das Knacken von Nüssen und an die Vorfreude auf die festliche Zeit.

Nougat herzustellen ist fast so einfach wie das Träumen davon: Ein wenig Geduld, gute Schokolade, cremiges Nussmus – mehr braucht es nicht, um kleine Kostbarkeiten entstehen zu lassen. Ob als süßer Begleiter zu einer Tasse Kaffee oder liebevoll verpackt als Geschenk: Selbst gemachtes Nougat ist immer ein Zeichen von Wärme und Zuneigung.

Die Schokolade wird im Wasserbad geschmolzen. Wer ein Thermometer hat, sollte kontrollieren. Die Masse darf nicht heißer als 45 bis 50 °C werden. Wenn kein Thermometer vorhanden ist, erst einmal die Hälfte der Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dann den Topf aus dem Wasserbad nehmen und nach und nach die restliche Schokolade einrühren, bis alles geschmolzen ist und schön glänzt.

Nun kommen das Nussmus und andere Zutaten hinzu.

NOUGATHAPPEN

300 g Vollmilchschokolade

80 g Haselnussmus

150 g enthäutete, geröstete Haselnüsse

In eine flache Form gießen und fest werden lassen.

FRIESENNOUGAT

300 g dunkle Schokolade, 75 %

80 g Mandelmus

150 g gehobelte Mandeln

In eine flache Form gießen und fest werden lassen.

ANDERE VARIANTEN ZUM SCHNEIDEN

Weißer Mandelnougat-Happen aus weißer Schokolade und ganzen geschälten Mandeln oder mit gehobelten Mandeln.

Kürbiskernnougat aus weißer Schokolade, Kürbiskernmus und Kürbiskernen ...

LÖFFELNOUGAT

300 g Vollmilchschokolade

300 g Haselnussmus

Geschmolzene Schokolade mit dem Nussmus verrühren und in Gläser füllen.

Schmeckt pur oder auf Brot!

Wichtig: Nougat nicht in den Kühlschrank stellen. Im besten Fall bei Raumtemperatur fest werden lassen.

Das dauert etwas. Schnittfest ist es meistens erst am nächsten Tag, je nach Temperatur.

DÜNEN IM GLAS

Dünen im Glas sind kleine Quarkstollen. Ihr Duft bringt den Zauber eines langen Strandspaziergangs ins Haus. Ob pur, mit Zimt durchzogen oder mit einer süßen Nougatüberraschung im Herzen – jede Düne erzählt ihre eigene kleine Geschichte. Und das Beste: Sie lassen sich wunderbar vorbereiten und halten sich einige Wochen frisch. Perfekt als Geschenk, als Vorrat für kalte Tage oder einfach für den kleinen Moment, in dem man sich ein Stück Inselglück gönnen möchte.

Grundteig

Für 12 Gläser mit 400 ml Inhalt

450 g Dinkelmehl (Weizen geht auch)

1 Pck. Weinsteinbackpulver

1 gute Prise Salz

200 g gemahlene Mandeln ohne Haut

150 g Zucker

175 g Butter, weich!

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

250 g Magerquark

250 g Trockenfrüchte, in kleine Stücke geschnitten: Birnen, Aprikosen, Rosinen – ganz nach Geschmack

100 g Zitronat oder Orangeat

2 Eier

Topping

40 g Butter, Puderzucker

12 Gläser, gut gereinigt/ausgekocht

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Eier und das Zitronat in einer hohen schmalen Schüssel (Messbecher) mit dem Pürierstab möglichst klein mixen. Alle Zutaten, bis auf die Trockenfrüchte, in einer Küchenmaschine oder dem Handmixer zu einem Teig verarbeiten. Am Ende die Trockenfrüchte vorsichtig unterkneten.

Die Gläser gut mit Butter einfetten. Dabei das obere Drittel freilassen.

Den Teig in 12 Portionen teilen.

4 Winterdünen: jeweils eine Portion in die vorbereiteten Gläser geben und backen.

4 Sanddünen: 50 g Butter schmelzen, 2 Esslöffel Zimt dazugeben. Den Teig löffelweise in die Gläser füllen. Dazwischen immer etwas von der Zimtmischung tropfen.

4 Nougatdünen: den Teig in die Gläser füllen. Mit dem Finger jeweils ein tiefes Loch bis fast auf den Boden drücken. 2 TL Löffelnougat hineinfüllen.

30–35 Minuten backen.

Nach dem Backen sofort mit geschmolzener Butter einpinseln und eine dicke Schicht Puderzucker oder Zimt-Puderzucker darüberstreuen.

Mit den Deckeln gut verschließen.

Die Dünen sind so ein paar Wochen haltbar – wenn sie nicht gleich aufgegessen werden.

Tipp Sturzgläser verwenden. Auf keinen Fall Tulpengläser, bei denen der Bauch dicker ist als die Öffnung, denn dann bekommt man die Dünen nicht im Ganzen heraus.

MINAS FÖRTCHEN

Für 12 Gläser mit 400 ml Inhalt

Mina hätte sich natürlich die Haare gerauft, wenn sie gesehen hätte, wie ich ihre Förtchen nachgebacken habe. Aber ich wollte unbedingt wissen, wie sie schmecken. Also habe ich es ohne Mulden in der Pfanne versucht. Und es hat funktioniert! Natürlich gibt es nicht so schöne runde Förtchen, wie man sie auf Amrum kennt. Aber lecker sind sie trotzdem.

Zutaten für ca. 25 Stück

4 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

250 g Magerquark

250 g Mehl

1/2 Päckchen Weinsteinbackpulver

Wer mag: Zimt oder Vanille

Zucker und Zimt zum Wälzen

Sonnenblumenöl oder anderes hitzebeständiges Öl

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker und der Prise Salz hellschaumig aufschlagen.

Quark, Mehl, Backpulver und Zimt (nach Geschmack, Mina nimmt einen gestrichenen Teelöffel) dazugeben und unterrühren.

Eine Viertelstunde stehen lassen, damit der Teig etwas quellen kann.

In einer Pfanne ordentlich (2 cm hoch vom Boden) Öl erhitzen. Mit zwei Esslöffeln oder einem kleinen Eisportionierer vorsichtig etwa walnussgroße Portionen hineingeben. Nicht zu viele, die Bällchen brauchen etwas Platz zum Drehen. Die Temperatur auf mittlere Hitze stellen. Hin und wieder wenden, bis sie goldbraun sind. Das dauert etwa fünf Minuten.

Auf Küchentrepp geben, damit das Öl etwas aufgesaugt wird. In einer Mischung aus Zucker und Zimt rollen.

Noch heiß oder lauwarm genießen.