



Anne Barns

Der Geschmack von Sommer und Karamell

Gelesen von Johanna Zehendner



REZEPTE

OMA HENNYS KIRSCHKUCHEN

Zutaten

Für den Streuselboden und das Streuseltopping:

300 g kalte Butter

300 g Zucker (gern weiß und braun gemischt)

600 g Mehl (Weizen oder Dinkel)

Für den Belag:

ca. 1–1,2 kg frische Sauerkirschen

8 EL Zucker (oder nach Geschmack anpassen)

3 EL Speisestärke

1 EL Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die frischen Sauerkirschen entsteinen und beiseitestellen.

In einer großen Pfanne 1 EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, die Kirschen hineingeben und mit 8 EL Zucker bestreuen.

Den Zucker kurz auflösen lassen.

Anschließend 3 EL Speisestärke einrühren und die Kirschen 2–3 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eindickt.

Danach etwas abkühlen lassen.

Währenddessen die Streusel herstellen: Mehl, Zucker und Butter mit Knethaken oder Handmixer zu einer krümeligen Masse verarbeiten und kurz mit den Händen nachkneten.

Zwei Drittel der Streusel gleichmäßig auf dem Blech verteilen und festdrücken.

Die abgekühlte Kirschmasse daraufgeben.

Die restlichen Streusel mit den Händen zu Krümeln formen und über die Kirschen verteilen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene etwa 45–50 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Tipp Der Kuchen gelingt auch sehr gut mit tiefgekühlten Sauerkirschen. Diese sollten vorher aufgetaut und gründlich abgetropft werden.

Copyright: © 2026 by Rowohlt Verlag GmbH, Hamburg

© 2026 Argon Verlag AVE GmbH, Berlin | Die Nutzung der Inhalte der Argon Verlag AVE GmbH für kommerzielles Text- und Data-Mining im Sinne von § 44b UrhG behalten wir uns explizit vor.

OMA HENNY'S GEBACKENE KIRSCHMARMELADE

Zutaten

Etwa 1,2 Kilo Sauerkirschen, entkernt gewogen

3 EL brauner Zucker

500 g Gelierzucker 1:2

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Sauerkirschen (frisch oder tiefgefroren) auf einem Backblech verteilen.

Den Zucker darüberstreuen.

Die Kirschen etwa eine halbe Stunde im Ofen backen, bis sie weich werden und ihre Ränder leicht karamellisieren. Dabei verlieren sie einen Teil ihrer Flüssigkeit, schrumpfen ein wenig zusammen, und ihr Aroma konzentriert sich. Der Duft ist tief und warm, fast wie ein eingekochter Sommerabend.

1 Kilo der gebackenen Kirschen anschließend (mit dem ausgetretenen Saft!) in einen großen Topf geben und den Gelierzucker hinzufügen. Alles gründlich verrühren und langsam zum Kochen bringen. Etwa vier Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei gelegentlich rühren.

Die heiße Marmelade sofort in vorbereitete, sterile Gläser füllen, fest verschließen. Nicht auf den Kopf stellen, denn die heiße Marmelade kann in den Deckel laufen, dort die Beschichtung angreifen und den Geschmack verändern. Moderne Deckel ziehen auch so zuverlässig Vakuum, daher lässt Oma Henny die Gläser einfach stehen und in Ruhe gelieren. So entsteht eine Kirschmarmelade mit tiefem, warmen Aroma und einer feinen Karamellnote. Sie schmeckt auf Brot, aber auch in Joghurt oder zu einer Kugel Eis. Und natürlich auch zu Friesenwaffeln.

Für mich ist diese Marmelade der Geschmack von Sommer. Die Kirschen können vor dem Abfüllen auch püriert werden, dann wird das Ergebnis noch etwas »marmeladiger«. Ich mag sie, wenn sie ganz bleiben. Dann schmecken sie ein bisschen wie gebackene Amarenakirschen, und der Sirup lässt sich wunderbar über den Klecks Sahne auf den Friesenwaffeln träufeln.

MARENS BELGISCHE WAFFELN

Zutaten

250 g Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

½ TL Salz

4 Eier, Größe L

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

350 ml Buttermilch

3 EL Honig, wenn möglich flüssig

Für diese Waffeln braucht man ein Waffeleisen für Belgische Waffeln. Meins ist, wie Marens, 2,1 cm dick. →

Zubereitung

Die Butter mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker, den Vanillezucker und das Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Nun die Eier sorgfältig unterrühren, jedes etwa eine halbe Minute.

Das Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd portionsweise mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss den Honig unterrühren.

Die Waffeln backen. Sie sind schön dick, werden außen knusprig und bleiben innen schön fluffig.

FRIESENWAFFELN ODER MARENS PERFEKTE IISENKUUKEN

(Menge für ca. 30 Doppelwaffeln)

Zutaten

250 g Butter

250 g brauner Zucker

2 Eier

1 EL Sahne

500 g Weizenmehl

1 Prise Salz

etwas Vanille, Zimt oder Anis (ganz nach Geschmack)

Für diese Waffeln braucht man ein Hörncheneisen.

Zubereitung

Die Butter zuerst in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker in eine Rührschüssel oder in die Küchenmaschine geben. Rühren, bis es eine homogene Masse ist, der Zucker sich aber noch nicht komplett aufgelöst hat. Das ist wichtig, damit die Waffeln später schön knusprig werden.

Anschließend die Eier und die Sahne hinzurühren.

Nun das Mehl mit dem Salz sowie Zimt/Vanille/Anis dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

Etwa eine halbe Stunde kühl stellen.

Jetzt kleine Bällchen formen. (Da ich die Waffeln nicht so groß mag, wiegen meine jeweils etwa 12 Gramm.)

Diese nun immer einzeln in ein aufgeheiztes Hörncheneisen geben und den Deckel mit kräftigem Druck schließen. So werden die Waffeln schön dünn und perfekt.

Bitte aufpassen: Sie sind schnell fertig! Ich backe meine etwa auf Stufe 2,5 von 5 und schaue immer mal nach, damit sie nicht verbrennen.

Sobald 2 Waffeln fertig sind, einen guten Teelöffel Karamellcreme oder Nougatcreme auf die eine Waffel geben und die andere vorsichtig daraufdrücken.

Entweder direkt warm genießen oder abkühlen lassen.

Man kann die Waffeln auch erst alle ausbacken und anschließend zusammensetzen. Dabei sollte man aber vorsichtig sein, denn so brechen sie leichter.

Die Waffeln sind durch das Karamell sehr süß. Ich mag sie auch gern ohne Füllung und mit etwas Anis im Teig.

Natürlich schmecken sie auch mit Sahne und einem Klecks Pflaumenmus. Oder mit etwas von Oma Hennys gebackener Kirschmarmelade.

ZIMTWAFFELN

aus dem Zimt-Waffeleisen

Zutaten für 60–64 Einzelwaffeln

Zubereiten wie die Friesenwaffeln, nur noch einen gestrichenen Esslöffel Zimt in den Teig geben.

Mein Waffeleisen ist aufgeteilt in 9 kleine Waffeln, etwa so groß wie Butterkekse.

Für mich hat das mit den Kugeln hier nicht so gut funktioniert, weil die Ecken oft nicht ausgefüllt wurden.

Mein Tipp: Den Teig 24×24 cm groß ausrollen. Die Platte dann in kleine Quadrate à 3×3 cm schneiden (8×8 Streifen). Die kleinen Teilchen in die Aufteilungen setzen, zudrücken und backen. Ich benutze einen Topflappen und drücke fest auf den Deckel, damit der Teig sich gut verteilt. Mein Eisen ist beschichtet. Da kann ich zwischendurch auch einfach mal reinschauen, wie die Waffeln aussehen.

Das Backen dauert hier etwas länger als bei den Friesenwaffeln, weil sie dicker sind. Sie sollten goldbraun werden.

Die duftenden Zimtwaffeln behutsam aus dem Eisen nehmen.

Noch heiß entlang der Nahtstellen in Form schneiden und auskühlen lassen. Oder schon im Eisen vorsichtig zerteilen.

Mit Puderzucker bestäuben.

SCOTTISH TABLET

Zutaten

1 kg Zucker

125 g Butter

250 ml Milch und

1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g)

Zubereitung

Eine Form mit Backpapier auslegen und leicht einfetten.

Dann Zucker, Butter und Milch in einem großen Topf erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Nun die gezuckerte Kondensmilch einrühren und alles unter ständigem Rühren etwa zwanzig Minuten köcheln, bis die Masse goldfarben und dicker geworden ist. Wenn man ein Zuckerthermometer hat: Die Temperatur sollte 118–119 Grad erreichen.

Dann den Topf vom Herd nehmen, die Masse fünf Minuten stehen lassen und sie anschließend kräftig mit einem Holzlöffel schlagen, bis sie matter wird und deutlich eindickt.

Das dauert ungefähr fünf bis zehn Minuten.

Nun die Masse in die vorbereitete Form gießen, glatt streichen und leicht abkühlen lassen. Sobald sie anfängt, fest zu werden, in Stücke schneiden, ganz auskühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.

Es hält sich mehrere Wochen, und am besten schmeckt es, wenn es ein, zwei Tage durchgezogen ist.

Wer mag, kann am Ende noch eine ordentliche Prise Meersalz oder einen Schuss Whisky einrühren.