



REZEPTE

OMA THERESSES APFELRINGE AUS DER PFANNE

Zutaten

Menge für etwa

12–16 Stück

- 3 große säuerliche Äpfel, zum Beispiel Boskoop oder Berlepsch
- 250 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 80 g Stärke
- 2 EL Zucker
- 2 Prisen Salz
- 1 TL Zimt (oder etwas Vanille)
- 2 Eier (getrennt in Eigelb und Eiweiß)
- 250 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 40 g zerlassene Butter
- 1 TL Backpulver
- Außerdem:
 - weißer Zucker
 - Zimt
 - Butterschmalz oder neutrales Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in dicke Scheiben schneiden. Die Ringe dürfen ruhig anderthalb Zentimeter dick sein.

Für den Teig Mehl, Stärke, Zucker, Salz und Zimt mischen. Eigelb, Milch, Sahne und die zerlassene Butter verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Alles zu einem glatten, ziemlich dicken Teig verrühren. Der Teig soll deutlich dickflüssiger sein als normaler Pfannkuchenteig.

Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben. Dadurch wird die Hülle später außen knusprig und innen leicht weich und fluffig.

Ordentlich Butterschmalz oder Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Nicht zu heiß. Die Apfelringe sollen langsam goldbraun werden können, ohne dass der Teig sofort dunkel wird.

Die Apfelringe zuerst leicht in Mehl wenden. Danach durch den dicken Teig ziehen. Der Mantel darf ruhig richtig üppig sein.

Die Ringe portionsweise und von beiden Seiten langsam goldbraun ausbacken. Dabei geht der Teig leicht auf und wird außen wunderbar knusprig, während die Äpfel innen weich und saftig werden.

Noch heiß in Zimtzucker wälzen.

Wenn man hineinbeißt, knackt erst die knusprige Hülle, bevor der weiche Apfel darunter fast zerfällt.

BODILS KANDIERTE APFELSTÜCKCHEN

Zutaten

- 1 kg Äpfel (Boskoop oder eine andere aromatische Sorte)
- 500 ml Wasser
- 800 g Zucker
- 1–2 EL Zitronensaft
- Optional 1 Zimtstange

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden, und etwa 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Gut abtropfen lassen und das Wasser auffangen.

Tag 1

500 ml Wasser des Kochwassers mit 300 g Zucker aufkochen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den heißen Sirup über die Apfelstücke gießen, sodass alles gut bedeckt ist. Abdecken und 24 Stunden ziehen lassen.

Tag 2

Den Sirup vorsichtig abgießen, dabei die Äpfel in der Schüssel lassen. Weitere 200 g Zucker zum Sirup geben, aufkochen und wieder heiß über die Äpfel gießen. Wieder abdecken und 24 Stunden stehen lassen.

Tag 3

Den Sirup erneut abgießen, die restlichen 300 g Zucker hinzufügen, aufkochen und wieder über die Äpfel geben. Optional jetzt die Zimtstange mit hineingeben. Weitere 24 Stunden ziehen lassen.

Tag 4

Alles zusammen (Sirup und Äpfel) noch einmal kurz aufkochen, etwa 3–5 Minuten leicht köcheln lassen bis die Apfelstücke glasig wirken.

Die Apfelstücke mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder ein Gitter legen.

Bei Raumtemperatur trocknen lassen bis sie außen leicht fest sind, innen aber noch weich. Das kann ein bis zwei Tage dauern. Wer nicht geduldig genug ist oder keine Zeit hat, kann sie auch bei 50–60 Grad im Ofen trocknen. Dabei die Tür einen Spalt offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

HAFERFLOCKENCOOKIES

Zutaten

Menge für ein Blech mit neun großen Cookies

- 125 g zimmerwarme Butter
- 100 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 200 g zarte Haferflocken
- 100 g Schokoladenstückchen, Nüsse, Rosinen oder kandierte Äpfel

Zubereitung

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Butter, Zucker und Ei in einer Schüssel mit dem Rührgerät zu einer homogenen Masse verrühren.

100 g Haferflocken unterrühren, dann die restlichen Haferflocken kurz einarbeiten.

Zum Schluss die Schokolade oder anderen Zutaten vorsichtig einarbeiten.

Mit einem Eisportionierer oder zwei Löffeln 9 Kugeln formen und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen.

Die Cookies etwa 12 Minuten backen. Das Blech kurz aus dem Ofen ziehen und die Cookies vorsichtig mit einem Löffel etwas flacher drücken.

Weitere 2–3 Minuten backen bis die Ränder leicht gebräunt sind.

Die Cookies schmecken auch pur, also ohne Schokolade oder weitere Zutat.

ARIANS FRIESENKEKSE MIT GEBRÄUNTER BUTTER UND GIN

Zutaten

Menge für 50 bis 70 Kekse auf zwei bis drei Blechen

- 400 g Weizenmehl
- 100 g Stärke
- 300 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 2 Eigelb
- Ca. 50 g Gin
- Brauner Zucker (oder Rohrzucker) zum Wälzen

Zubereitung

Die 300 g Butter in einem Topf schmelzen und bei mittlerer Hitze unter Rühren weiter erhitzen bis das Wasser verkocht ist und sich am Boden kleine braune Punkte bilden. Die Butter sofort in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.

Die gebräunte Butter nun abwiegen und mit Gin wieder auf 300 g Gesamtmenge auffüllen. Anschließend weiter abkühlen lassen bis sie wieder fest wird. (Ich bereite sie immer schon am Vortag zu, wenn ich weiß, dass ich Friesenkekse backe.)

Die trockenen Zutaten mischen. Eigelb und die Butter hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Eiweiß aufbewahren.

Den Teig zu 6–8 Rollen mit etwa 4–5 cm Durchmesser formen, straff in Folie wickeln und mindestens ein bis zwei Stunden, besser über Nacht, kühlen.

Die Rollen vor dem Backen 10–15 Minuten liegen lassen.

Die Rollen mit Eiweiß bepinseln.

Braunen Zucker auf die Arbeitsfläche streuen und die Rollen darin wälzen bis sie rundum bedeckt sind.

In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Bei 200 °C Ober- und Unterhitze etwa 10–12 Minuten backen bis die Ränder leicht karamellisieren. Die Kekse auf dem Blech vollständig auskühlen lassen und anschließend kühl und trocken aufbewahren.

Schmecken auch mit Whisky!

Wer den puren Geschmack von brauner Butter bevorzugt, kann als Flüssigkeit auch einfach Wasser hinzufügen.

IDAS FRIESENKEKSE MIT ORANGENSCHALE UND ZIMT

Zutaten

Menge für 50 bis 70 Kekse auf zwei bis drei Blechen

- 400 g Weizenmehl
- 100 g Stärke
- 300 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 2 Eigelb
- Schalenabrieb von zwei unbehandelten Orangen
- 1 TL Zimt
- Weißer Zucker zum Wälzen

Zubereitung

Die trockenen Zutaten mischen. Dabei die Hälfte des Orangenabriebs für den Orangenzucker aufheben.

Eigelb und die Butter hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Eiweiß aufbewahren.

Den Teig zu 6–8 Rollen mit etwa 4–5 cm Durchmesser formen, straff in Folie wickeln und mindestens ein bis zwei Stunden, besser über Nacht, kühlen.

Die Rollen vor dem Backen 10–15 Minuten liegen lassen, dann mit Eiweiß bepinseln.

Weißer Zucker und restlichen Orangenabrieb auf die Arbeitsfläche streuen und die Rollen darin wälzen bis sie rundum bedeckt sind.

In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Bei 200 °C Ober- und Unterhitze etwa 10–12 Minuten backen bis die Ränder leicht braun werden. Die Kekse auf dem Blech vollständig auskühlen lassen und anschließend kühl und trocken aufbewahren.

Die Kekse schmecken auch mit Limettenabrieb und Kardamom sehr gut!

ARIANS UND HANNAS ZIMT-FUDGE

Zutaten

- 200 g Zucker
- 100 ml Sahne
- 80 g Butter
- 200 g weiße Schokolade
- 1–2 TL Zimt (je nach Geschmack)
- 1 gute Prise Meersalz

Zubereitung

Zucker, Sahne und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam erwärmen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann die Mischung aufkochen und ein paar Minuten lang sanft köcheln lassen bis sie etwas dicker und karamellfarben wird.

Den Topf vom Herd ziehen und die grob gehackte weiße Schokolade einrühren bis sie vollständig geschmolzen ist. Zimt und eine Prise Salz dazugeben und alles schnell glattrühren.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form gießen und glattstreichen. Anschließend bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und danach für ein bis zwei Stunden kaltstellen bis das Fudge fest ist.

In kleine Stücke schneiden.

Das Ergebnis ist weich, cremig und schmilzt fast auf der Zunge, mit einer warmen Zimtnote, die richtig gut zu Tee oder Kaffee passt.

Man kann statt Zimt auch Vanille hineingeben. Anis schmeckt aber auch sehr gut.

Eignet sich toll als Weihnachtsgeschenk!

IDAS EXTRAFLUFFIGE ZIMTSCHNECKEN

Zutaten

Menge für etwa 14 große Zimtschnecken auf zwei Blechen

- Mehlstück (Tangzhong)
- 25 g Mehl
- 125 ml Milch
- In einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen bis eine dickliche, puddingartige Masse entsteht. Abkühlen lassen.
- Teig:
- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml Milch (lauwarm)
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 80 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Mehlstück mit den anderen Zutaten zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Der Teig ist etwas klebriger als gewohnt, das ist richtig so. Abgedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen. Füllung:

- 100 g geschmolzene Butter
- 120 g Zucker
- 2 TL Zimt

Zusammenrühren, Teig rechteckig ausrollen und mit der Zimtfüllung bestreichen. Aufrollen und in dicke Scheiben schneiden.

Mit 3–4 cm Abstand zueinander auf ein Blech mit Backpapier setzen. (Je nach Vorliebe die Schnecken kleiner oder größer formen und mit mehr oder weniger Abstand setzen. Enger gebacken, bleiben sie besonders weich, mit mehr Abstand werden sie rundherum goldener.)

Noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Bei 160 °C Umluft etwa 20–25 Minuten backen.

Warum das Mehlstück?

Das vorgekochte Mehl bindet Flüssigkeit. Dadurch bleibt der Teig länger saftig, besonders weich und fast schon wolkg-leicht – genau diese Textur, die man bei richtig guten Zimtschnecken sofort bemerkt.

Wer mag, kann noch ein Frosting aus etwas Frischkäse und Puderzucker darübergeben. Dafür 100 g Frischkäse, 30 g weiche Butter und 100 g gesiebten Puderzucker verrühren.

OMA THERESSES PLAYLIST:

Ludovico Einaudi: «Nuvole Bianche»

Das Herzstück der Playlist. Offen, weit und emotional, ohne laut zu werden.

Jean-Michel Blais: «Amour (piano)»

Die Liebe ... am nächsten Morgen bei einer Tasse Kaffee.

Frédéric Chopin: «Nocturne Op. 9 No. 2»

Warm, weich und ein wenig sehnsüchtig. Musik für Erinnerungen, die plötzlich wieder auftauchen.

Claude Debussy: «Clair de Lune»

Mondlicht über Dünen. Wind hinter den Fenstern. Das Gefühl, dass Zeit langsamer wird.

Yiruma: «May Be»

Fast schwerelos. Als würde jemand vorsichtig durch alte Gedanken gehen.

Wouter Dewit: «Still, It Is»

Sanfte Melancholie, aber nie hoffnungslos. Eher wie ein stilles Weitergehen.

Wolfgang Amadeus Mozart: «Piano Concerto No. 21 – Andante»

Etwas Helles und Tröstendes liegt darin. Musik wie Licht auf Wasser.

Keith Jarrett: «The Köln Concert Part I»

Frei, atmend, lebendig. Gedankenmusik. Eines meiner persönlichen Lieblingsstücke.

Jeroen Van Veen: «Comptine d'un autre été»

Leichte Bewegung, als würde jemand durch einen vertrauten Ort laufen und plötzlich etwas wiedererkennen.

Florian Christl: «Fly»

Musik wie Tagträume am Fenster.

Stiehler: «Meer»

Das Meer an einem Regentag.

Wei Luo und Christopher Tin: «Nocturne»

Ein wenig geheimnisvoll. Fast wie Erinnerungen, die man nicht ganz greifen kann.

Hauser: «River flows in you»

Zärtlich und ruhig, mit einer feinen inneren Wärme.

Ludovico Einaudi: «Le Onde»

Wie Wasserbewegungen. Ideal für Meer, Wind und langsame Szenen.

Yann Tiersen: «Lok Gweltaz»

Zeitlos ruhig. Musik, die alles entschleunigt.

Philip Glass: «Opening»

Wiederholungen wie Wellen. Hypnotisch und klar.

Ólafur Arnalds: «Near Light»

Sehr atmosphärisch. Passt zu langen Autofahrten oder Nachtzügen.

Tony Ann: «LOST»

Das Gefühl, einfach loszumüssen.

Max Richter: «On the Nature of Daylight»

Tiefe Gefühle ohne Pathos. Musik wie Erinnerungsschichten.

Edvard Grieg: «Morgenstimmung»

Der perfekte Abschluss. Oma Thereses und Maatens Lied.