



Christin-Marie Below
Unser Reetdachhaus am Strand
Ungekürzte Lesung von Nina-Zofia Amerschläger

ISBN 9783844934526 | 110 Tracks | 431 Minuten

Oma Jellas Apfelchutney

Für ca. 10 Gläser brauchst du:

2 kg Äpfel (Boskop oder Cox)
250 g Zwiebeln
2 cm Ingwer
2 TL Öl
450 g brauner Zucker
700 ml Weißweinessig
Saft einer Zitrone
2 Chilischoten
2 TL Weißer Pfeffer

Schritt 1:

Die Äpfel schälen und grob zerkleinern. Die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Den Ingwer in kleine, feine Würfel schneiden. In einem großen Topf einen Teelöffel Öl erhitzen, darin Zwiebel, Äpfel und Ingwer etwas andünsten.

Schritt 2:

Den braunen Zucker komplett hinzugeben und alles gut miteinander vermischen. Nach und nach mit Weißweinessig ablöschen. Den Zitronensaft, die gehackte Chilischote und den Pfeffer hinzufügen.

Schritt 3:

Alles einkochen und immer wieder mit dem Essig aufgießen. Hin und wieder das Apfel-Chutney gut umrühren. In einen luftdichten Behälter oder ein schönes Glas (à 370 ml) abfüllen.

Marlas Frühstücks-Granola

Für 10 Portionen brauchst du:

375g Haferflocken
95g Nüsse (ganz oder grob gehackt)
30g Kerne und Samen
1,5 TL Zimt
2 Prisen Salz
125 ml Kokosöl
150ml Honig (alternativ Agavendicksaft oder Ahornsirup)

Schritt 1:

Haferflocken mit Nüssen, Kernen, Zimt und Salz mischen. Kokosöl und Honig erwärmen, zum Haferflocken-Mix geben und gründlich vermengen, bis eine feuchte Masse entsteht.

Schritt 2:

Die Müslimischung auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmäßig verteilen. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen. Mit einem Pfannenwender gründlich durchmischen, weitere 10-15 Minuten backen, bis die Mischung eine goldbraune Farbe hat. Die Granola dabei immer im Blick behalten, damit es nicht zu dunkel wird.

Schritt 3:

Fertiges Granola aus dem Ofen nehmen, auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. In luftdicht verschließbare Gläser oder Dosen abfüllen.

Schritt 4:

Tipp: Unser Grundrezept kannst du mit Lieblingszutaten wie Trockenfrüchten, gehackter Schokolade, Kokosraspel, gemahlener Vanille und vielem mehr verfeinern und so dein ganz persönliches Granola kreieren.

Oma Jellas gedeckter Apfelkuchen

Für den Mürbeteig brauchst du:

300g Mehl
100g Butter
100g Zucker
1TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier

Für die Füllung brauchst du:

1,5 Kg saure Äpfel
50g Butter
50g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
50g Rosinen (Wenn du sie magst)
Etwas Zimt nach Geschmack

Für die Streusel brauchst du:

150g Mehl
100g Butter
100g Zucker

Schritt 1:

Mehl, Butter, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker und Eier zu einem Mürbeteig verarbeiten, diesen dann 30 Min. ruhen lassen.

Schritt 2:

Die Äpfel schälen, achteln und dann in Würfel schneiden. Dabei das Kerngehäuse entfernen. Zusammen mit der Butter, dem Zucker und den Rosinen in einen Topf geben und solange erhitzen, bis die Apfelstückchen anfangen zu verkochen und eine festere Masse entsteht. Dann zur Seite stellen.

Schritt 3:

Einen Vanillepudding nach Packungsangabe zubereiten. Evtl. werden dafür weitere Zutaten benötigt (Milch). Den Pudding abkühlen lassen, jedoch nur soweit, dass er nicht ganz fest ist sondern dickflüssig.

Schritt 4:

Eine Springform einfetten und den Mürbeteig darin ausrollen. Einen Rand ca. 3 cm hochziehen, damit die Masse nicht ausläuft. Nun erst den Pudding auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen. Dann die Apfelmasse darauf geben und vorsichtig verteilen.

Aus dem Mehl, der Butter und dem Zucker einen Krümelteig erstellen und oben auf die Apfelfüllung geben.

Bei 160 Grad für ca. 60 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Damit der Kuchen auch braun wird, drehe ich den Backofen 10 Minuten vor dem Ende noch einmal auf 200 Grad hoch, aber dabeistehen, sonst wird er vielleicht zu braun.

Wer mag, kann auch den Äpfeln Zimt zusetzen, wir mögen jedoch keinen Zimt.

Oma Jellas Apfelpunsch

Für 6 Portionen brauchst du:

1L naturtrüber Apfelsaft
1 Orange
1 Stück frischer Ingwer
1 Stange Zimt
1 Nelke

Schritt 1:

Die Orange mit heißem Wasser abspülen, trocknen und dünn schälen.
Anschließend die Orange auspressen.

Schritt 2:

Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt 3:

Apfel- und Orangensaft mit Orangenschale, Ingwer, Zimt und Nelke aufkochen.
Vom Herd nehmen und 40 Minuten ziehen lassen.

Schritt 4:

Den Punsch durch ein feines Sieb gießen und warm genießen.