Ausgabe 25, September 2011

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Im Kaffeegarten zwischen Watt und Wiese

Inhalt

Lieblichkeiten aus deutschen Cafés....1
Klarer Vorteil für Rechenschwache.....2
Lyrischer Ausflug ins Kulinarische.....3
REZEPT: Knusperkirschkuchen.....4
REZEPT: Friesische Flockentorte.....5
REZEPT: Brombeerbaiserkuchen.....6
REZEPT: Beeriger Bienenstich.....7
REZEPT: Schwarzwälder-Kirsch-Trifle.8
REZEPT: Schokobrötchen mit Kirschen oder Heidelbeeren.....9
REZEPT: Buttermilcheis mit Apfel.....10
REZEPT: Kirschwaffeln mit Grütze.....11
REZEPT: Heiße tote Tante.....12
REZEPT: Kalte tote Tante.....13
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Vielseitiges Banana Bread.....14
Tipps zum Nachreisen.....15

Lieblichkeiten aus norddeutschen Cafés

Jubiläum! Mit dieser 25. Ausgabe der GENUSSMEILE geht selbige in ihr drittes Erscheinungsjahr! Da kann ich nur hoffen, dass Ihr dabei ebenso viele gemütliche Stunden zwischen Küche und Esszimmer verbracht habt wie ich und euch die GENUSSMEILE auch weiterhin viel Freude bereitet. Wenn Ihr Wünsche habt, was Ihr gerne in Zukunft in der GENUSSMEILE lesen möchtet, schreibt mir eine E-Mail!

Ansonsten freut euch einfach mit mir darüber, dass die kulinarischen Fundstücke noch immer so reichlich angespült werden, wo immer ich auch gerade bin und mein chronisches Fernweh sich mit diesen Fundstücken bestens behandeln lässt.

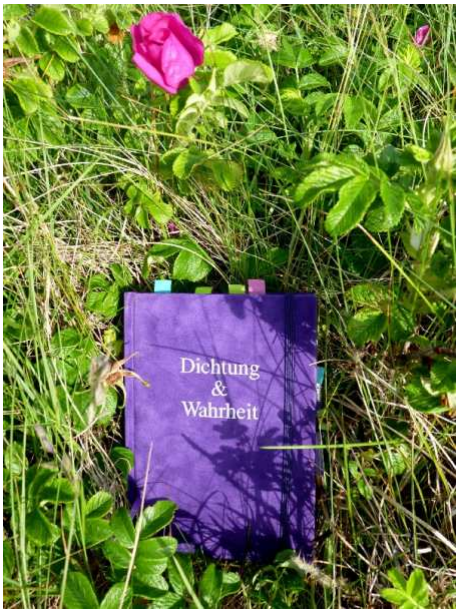
Es erscheint mir durchaus als würdiger Auftakt für das dritte GENUSSMEILEN-Jahr, süße Köstlichkeiten aus den ebenso süßen Cafés Norddeutschlands zu kredenzen. Zwischen Watt und Wiese zu sitzen und mit der hoffentlich sonnenbeschienenen Seele zu baumeln, ist seit einigen Jahren etwas, was mir besonders gut tut. Manche Rezepte habe ich etwas kalorienreduziert, aber das Urlaubsflair hängt glücklicherweise nicht an den Kalorien, sondern am Geschmackserlebnis. Viel Spaß damit!

Andrea

Klarer Vorteil für rechenschwache Genießer

Es gibt wahrlich nicht viel, was man der süßen Küche aus den norddeutschen Cafés vorwerfen könnte. Denn wo auch immer ich im Norden zwischen Hamburg und Rügen, zwischen Sylt und Föhr eingekehrt bin, wurde ich mit den herrlichsten Kuchen und Torten beglückt. Wer wie ich mathematisch nicht sehr begabt ist, ist zweifellos im Vorteil, denn das Zählen der Kalorien könnte das kulinarische Vergnügen trüben. Das ist aber auch der einzige Wermutstropfen, der mir dazu einfällt.

Wieder einmal in Sylt. Wieder einmal mitten in den Dünen. Mein Norddeutschlandfaible nimmt sehr schön und gar nicht so langsam extreme Formen an. Bereits ereilt mich der kühne Gedanke, auch im Winter einmal an die Nord- oder Ostsee zu fahren. Doch ehe es soweit ist, gilt es, die Eindrücke dieses Frühsommerurlaubs aufzuarbeiten. Die kulinarischen Fundstücke waren diesmal besonders süß und, wie ich bei Fertigstellung der GENUSSMEILE bemerkte, sehr kirschlastig. Aber so ist Norddeutschland eben. Ob bei Ausflügen in Sylt oder bei einer Ostseewoche in Schönberg, Bezirk Kalifornien (ja, wirklich!) – die Cafés mit ihren entzückenden reetgedeckten Häuschen und lieblichen Kaffeegärten haben es mir angetan. Deshalb gibt es in dieser GENUSSMEILE die besten süßen Momente, mitgebracht von diversen Urlauben im Norden Deutschlands, sowie eine umfassende Liste an Tipps zum Nachreisen. Ausnahmsweise präsentiere ich diesmal auch ein nicht-kulinarisches Souvenir aus Norddeutschland, ein leichtes Gedicht, das bei meinem Lyrik-Kurs „Dichten in den Dünen“ auf Sylt entstanden ist und sehr gut zu dieser GENUSSMEILE passt.



Ein lyrischer Ausflug mit kulinarischem Anflug *

MILES SMILES

zusehen wie er abhebt kreist
sich einen neuen horizont sucht
seinen lifestyle im flug korrigiert

wünschte er hätte eine kamera dabei wie oft
sieht man schon den eigenen scheitel den
eigenen schatten in unverzerrter kontur

würde auch gerne nackt durch die welt geh'n
nicht jeden morgen vor dem kleiderschrank steh'n
die flecken im weißen kleid herauswachsen lassen

ohne handtasche auskommen und schweres gepäck
nur auf mich beschränkt sein
im world wide web leben ganz ohne strom

ohne auto umweltfreundlich durch die lande zieh'n
mit würmern zufrieden sein und mit fisch
nicht mehr träumen von sachertorte und bienenstich

zeitlos sein tage zerknüllen als ob ihr vorrat
unbegrenzt wäre niemals zu spät niemals zu früh

nicht mehr zähneknirschend mir böse kommentare
verkneifen einfach drauf loskreischen
wie es mir passt

freisein und doch nicht allein
in scharen am himmel meine runden dreh'n
dann und wann auftreten beim kurkonzert:
miles und seine band

*) Siehe Bienenstich-Rezept auf S 7.

Knusperkirschkuchen mit Streuseln

Kirschen, Streusel und womöglich noch ein großer Klecks Sahne – mehr braucht es nicht für einen perfekten Tag an der norddeutschen Küste! Naja, vielleicht ein bisschen Sonne...

ZUTATEN

Für 20 Stück

Für den Boden
350 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g Zucker
150 g kalte Butter in Flöckchen,
1 Ei
50 ml Milch

Für den Kirschbelag
1 kg frische Sauerkirschen (ersatzweise 2 Gläser Kirschen à 700 g Inhalt)
500 ml Kirschsaft
40 g Maizena (Maisstärke)
1 Zimtstange
50 g Zucker
2 EL Amaretto

Für die Streusel
180 g Butter
150 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
50 g gehackte Mandeln
180 g Zucker

ZUBEREITUNG

Mehl und Backpulver vermischen und mit Zucker, Butter, Ei und Milch rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und 20 Minuten kühl stellen.

Maizena mit 4 EL Kirschsaft anrühren. Restlichen Saft mit Zucker und der Zimtstange erhitzen. Maizena einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Kirschen zugeben, erneut kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Zimtstange herausnehmen und Amaretto einrühren.

Backrohr auf 160 Grad vorheizen. Für die Streusel die Butter zerlassen und auskühlen lassen. Mehl mit Mandeln und Zucker vermischen, Butter zugeben und zu Streuseln verarbeiten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Kirschmasse gleichmäßig darauf verteilen. Mit den Streuseln bedecken. 40 Minuten backen.

Friesische Flockentorte mit Pflaumenmus und Joghurt-Sahne-Creme

Bei einem Ausflug nach List zum nördlichsten Punkt von Sylt stieß ich auf die friesische Flockentorte und war von der Kombination aus Pflaumenmus, feiner Creme und Brandteig entzückt. Ich habe die Sahnecreme in meiner sommerlich-frischen Kreation durch eine Joghurt-Sahne-Creme ersetzt. Das schmeckt frisch und leicht!

ZUTATEN

Für 8-10 Stück

Für den Brandteig
50 g Butter
1 Prise Salz
150 g Mehl
5 Eier

Für die Joghurt-Sahne-Creme
8 Blatt Gelatine
100 g Schlagobers
750 g Joghurt
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
20 g Mandelblättchen

Für den Belag
Pflaumenmus (Powidl aus dem Glas)

Tipp: Wer will, röstet noch ein paar Mandeln und streut sie über die Torte. Oder man bezuckert sie noch ein wenig...

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. 250 ml Wasser, Butter und Salz aufkochen. Mehl zugeben und rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Boden des Topfes löst. In eine Schüssel geben. 1 Ei sofort unterrühren. Etwas auskühlen lassen und restliche Eier unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech eine ca. 20 cm große Spirale auftragen. Zwischen den Linien sollte ca. 1 cm Abstand sein. Nicht zu niedrig auftragen. Aus dem restlichen Teig rundherum Tuffs aufspritzen. 15-20 Minuten backen. Tuffs etwas früher herausnehmen.

Für die Creme Gelatine einweichen. Schlagobers steif schlagen. Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit Zitronensaft und 1 EL Joghurt verrühren. Unter das restliche Joghurt rühren. Schlagobers unterheben. Kalt stellen. Brandteig aus dem Backrohr nehmen, kurz auskühlen lassen und die Tuffs quer durchschneiden. Ein Drittel der Creme auf dem Boden verteilen. Powidl klecksweise darauf setzen. Tuffböden zerzupfen und darüber verteilen. Noch einmal Creme und Powidl darauf verteilen und mit den Tuffdeckeln abschließen. Ein paar Stunden kalt stellen.

Herrlicher Brombeer-, Johannisbeer- oder Stachelbeerbaiserkuchen

Ich bin bekanntlich keine Winterliebhaberin, aber Schnee finde ich gar nicht so übel. Insbesondere wenn er einen saftigen Obstkuchen krönt! Kein Wunder, dass ich diesen Kuchen liebe!

ZUTATEN

Für 12 Stück

Für den Boden
100 g Butter
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
2 Dotter
2 Eier
100 g Mehl
50 g Maizena (Maisstärke)
1 TL Backpulver

Für den Belag
200 g Beeren (Brombeeren, Stachelbeeren oder Johannisbeeren)

Für das Baiser
2 Eiklar
Eine Prise Salz
100 g Zucker
Etwas Zitronensaft
Eventuell 1 Handvoll Mandelstifte zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Beeren putzen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Dotter und Eier unterrühren. Mehl, Maizena und Backpulver vermengen und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben und die Beeren darauf verteilen. 30-35 Minuten backen. Teig gegen Ende eventuell mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Aus dem Backrohr nehmen und die Temperatur auf 150 Grad zurückschalten.

Für das Baiser Eiweiß und Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und schlagen, bis er sich aufgelöst hat. Zitronensaft unterrühren. Mit einem Spritzbeutel (oder einem Löffel) auf dem Kuchen verteilen. Weitere 20 Minuten backen. Das Baiser sollte fest, aber nicht zu dunkel werden. Kuchen aus dem Backrohr nehmen und etwas auskühlen lassen. Mit oder ohne Staubzuckerbestäubung servieren.

Tipp: Man kann das Baiser vor dem Backen auch mit Mandelstiften bestreuen!

Leichter Bienenstich mit fruchtiger Beerencreme & Knuspertopping

Seit meinem letzten Sylt-Aufenthalt, wo ich just bei einem Gedicht einer Mitdichterin über den kulinarischen Begriff „Bienenstich" stolperte, wollte ich wissen, wie dieser schmeckt. Nun, die Wissenslücke habe ich zwischenzeitlich geschlossen, eine leichte Variation davon kreiert und den Bienenstich sogar selbst in ein Gedicht einfließen lassen (siehe Seite 3).

ZUTATEN

Für 8-10 Stück

Für den Teig
200 g Magertopfen
100 ml Öl
2 Eier
50 g Zucker
300 g Mehl
1/2 Pkg.Backpulver

Für das Knuspertopping
75 g Butter
75 g Zucker
1 EL Agavendicksaft oder Honig
80 g Mandelstifte

Für die Beerencreme
300 g Magertopfen
250 g Mascarpone Light
250 ml Schlagobers
250 g Beeren nach Wahl (TK-Ware oder frische Beeren, keine zu wässrige Sorte)
Etwas Süßstoff
1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Für den Teig Topfen, Öl, Eier und Zucker gut verrühren. Mehl mit Backpulver vermengen und unterrühren. Teig zwischen zwei Lagen Backpapier auf 25x35 cm ausrollen und auf ein Backblech setzen.

Für das Knuspertopping Butter, Zucker und Agavendicksaft oder Honig in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen. Mandelstifte einrühren. Leicht auskühlen lassen. Auf die Hälfte des Teiges auftragen und 20-25 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.

Für die Beerencreme die Beeren auftauen und gut abtropfen lassen bzw. frische Beeren putzen. Topfen und Mascarpone gut verrühren. Schlagobers schlagen und unterheben. Beeren unterheben. Mit Süßstoff und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Kuchen entlang der Toppingkante zerschneiden. Beide Lagen in Portionsstücke schneiden. Die Bodenteile mit Creme bestreichen und Deckel aufsetzen. Kalt stellen oder sofort genießen!

Umwerfendes Schwarzwälder-Kirsch-Trifle

Ich liebe Kirschgrütze! In Verbindung mit Kuchenteig, Schokopudding und dunkler Schokosauce sowie knusprigen Mandelsplittern wird daraus ein schnelles, köstliches Dessert. Mein Dad ist ein ganz besonderer Fan dieser Kreation.

ZUTATEN

Für 2 große oder 4 kleine Gläser

Für die Schokosauce
40 g dunkle Schokolade
40 ml Milch
2 EL Schlagobers
1 EL Zucker

Für die Kirschgrütze
125 g TK-Sauerkirschen
1 EL Zucker
2-4 EL Kirschsaft
10 g Maizena (Maisstärke)
Etwas Zimt
Etwas Zitronensaft

Für den Schokopudding
1 Pkg. Paradiescreme Schokolade
300 ml Milch

Zum Schichten
1 Milchbrötchen
1 Handvoll gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG

Für die Schokosauce alle Zutaten in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen, kurz köcheln lassen. Auskühlen lassen.

Für die Kirschgrütze Maizena mit 4 EL Kirschsaft in einem Glas anrühren. Kirschen, Zucker und 2 EL Kirschsaft in einem kleinen Topf aufkochen. Maizena-Mischung einrühren, kurz kochen lassen. Mit Zimt und Zitronensaft abschmecken. Auskühlen lassen.

Für den Schokopudding das Pulver mit der Milch nach Packungsanleitung zu einer Creme aufschlagen. Kalt stellen.

Die Hälfte der Schokosauce in die Gläser verteilen. Etwas Grütze darüber verteilen. Pudding darauf schichten. Ein paar Mandelsplitter darüber streuen. Milchbrötchenwürfel darauf verteilen. Noch einmal Grütze und Pudding darüber geben. Mit der restlichen Schokosauce und den restlichen Mandeln abschließen und kalt stellen.

Fröhliche Schokobrötchen mit Kirschen oder Heidelbeeren

Frühstückszeit ist Schokobrötchenzeit, zumindest wenn bei mir Nord- und Ostsee-Feeling aufkommen soll. Dazu ein Fruchtaufstrich und der Tag ist gerettet, bevor er noch verloren gehen konnte!

ZUTATEN

Für 6-8 Stück

250 g Mehl
40 g Zucker
1 Ei
4 g Trockengerm
125 ml Cremefina zum Schlagen
40 g gehackte Schokolade
1 Handvoll getrocknete Kirschen
oder
1 Handvoll frische Heidelbeeren
Etwas Milch

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Ei und Germ in einer Schüssel verrühren. Cremefina leicht erwärmen und zugeben. Mit den Knethaken des Mixers zu einem Teig verkneten. Schokolade hacken und unterrühren. Kirschen hacken und untermengen bzw. Heidelbeeren im Ganzen ggf. ganz vorsichtig unterheben.

Teig an einem warmen Ort (aber nicht im leicht erwärmten Backrohr, wo die Schokolade frühzeitig zergehen könnte!) zugedeckt 30 Minuten lang gehen lassen.

Backrohr auf 160 Grad vorheizen. 6-8 Teigkugeln herunterstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und zu Kugeln formen. Ca. 20 Minuten backen. Zwischendurch mit etwas Milch bestreichen. Am besten noch lauwarm genießen!

Erfrischendes Buttermilcheis mit grünem Apfel und Schoko-Crispies

Einem Tipp meiner kulinarisch sehr zuverlässigen Freundin aus Norddeutschland folgend landete ich in Kiel bei einem köstlichen Eisgeschäft. Das Buttermilcheis mit grünem Apfel inspirierte mich zu folgender Eiskreation. Die Schoko-Crispies sind perfekte Tüpfelchen auf und in dem dem eiskalten I !

ZUTATEN

Für 4-6 Personen

Für das Apfelpüree
3 Granny Smith (ca. 350 g geschält und entkernt)
10 ml Rum
120 ml naturtrüber Apfelsaft
25 g Zucker
Zimt nach Geschmack
Saft einer halben Zitrone

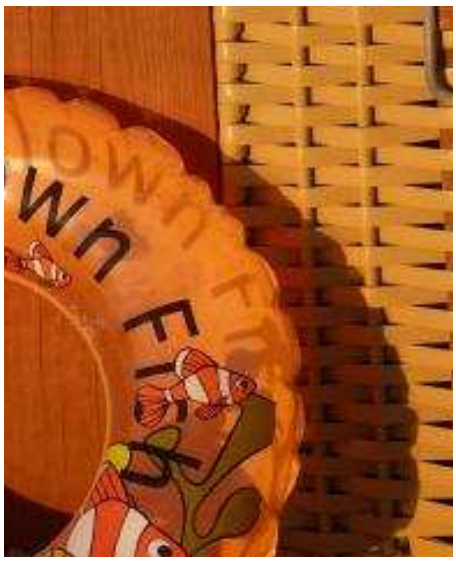
Für das Eis
375 ml Buttermilch
125 ml Schlagobers (Light)
2 EL Honig oder Agavendicksaft
Süßstoff nach Geschmack
2 EL Schoko-Crispies

Für die Deko
Schoko-Crispies (entweder aus der Tortendeko-Abteilung im Supermarkt oder grob zerstoßene Maltesers)
Eventuell etwas Schokodeko

ZUBEREITUNG

Für das Apfelpüree die Äpfel schälen, entkernen und würfelig schneiden. Mit den restlichen Zutaten in einem Topf weich dünsten. Einen Teil der Äpfel mit der Gabel zerdrücken, den anderen Teil in Stücken belassen. Mit Zimt und Zitronensaft abschmecken und auskühlen lassen.

Für das Eis Buttermilch, Schlagobers und Süßmittel in einer Schüssel verrühren und in der Eismaschine nach Herstelleranleitung zubereiten. 10 Minuten vor Ende der Zubereitung die Apfelmasse zugeben und mitrühren lassen. Zuletzt die Schoko-Crispies mitrühren lassen. Am besten frisch gerührt mit etwas Schokodeko servieren.



Leichte Kirschwaffeln mit Kirschgrütze und Zimtobers

Vor Beginn meines Norddeutschlandfaibles hatte ich keine Ahnung, dass Waffeln auch hier so beliebt sind wie in Schweden. Die Variationsbreite ist groß, meine aktuelle Lieblingsvariante natürlich jene mit Kirschen, am besten im Teig und in der als Beilage servierten Grütze!

ZUTATEN

Für 4-6 Personen

Für die Waffeln
125 g Magertopfen
60 g zerlassene Butter
3 EL Zucker
150 g Mehl
125 ml Milch
3 Eier
2 EL Sauerkirschen (TK-Ware oder aus dem Glas)
1 Handvoll Mandelstifte

Für das Zimtobers
250 ml Schlagobers
Etwas Zimt

Für die Kirschgrütze
Siehe Rezept auf Seite 8.

Tipp 1: Auch Schokosauce passt sehr gut zu diesen Waffeln. Ein Rezept dafür gibt es auf Seite 8.

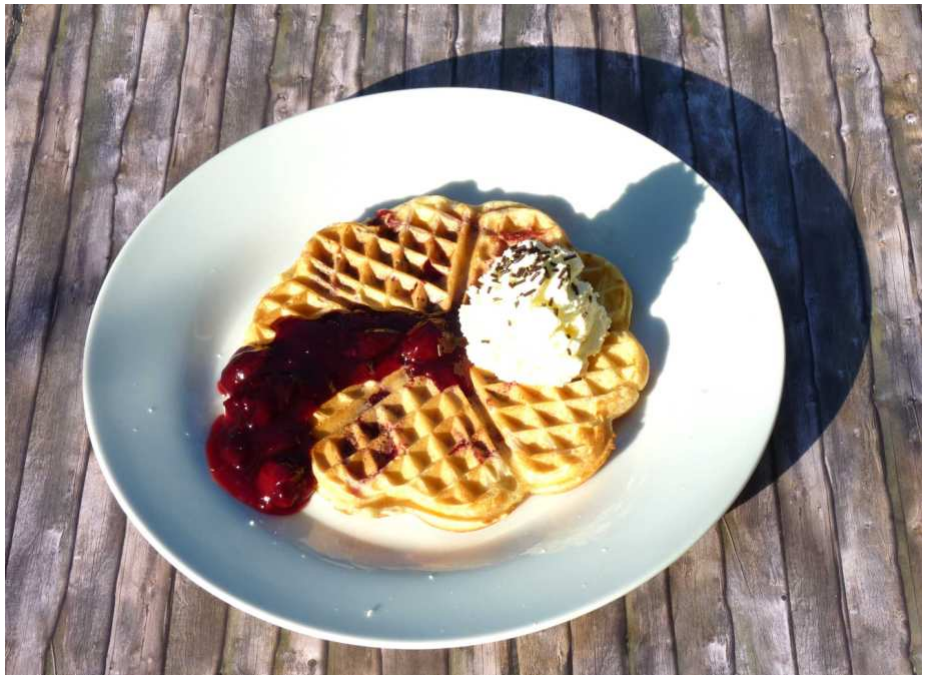
Tipp 2: Auch getrocknete Kirschen kann man in den Teig einarbeiten.

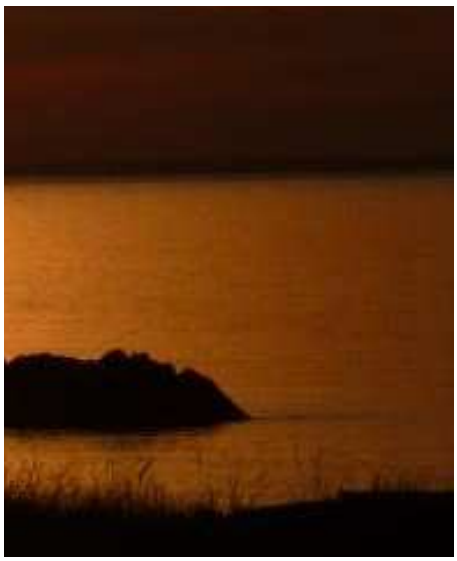
ZUBEREITUNG

Kirschgrütze nach dem Rezept auf Seite 8 zubereiten. Für das Zimtobers das Schlagobers mit etwas Zimt aufschlagen. Kühl stellen.

Für den Waffelteig Topfen mit der zerlassenen Butter verrühren. Zucker einstreuen. Nach und nach Mehl und Milch einrühren. Eier trennen und Dotter unterrühren. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Zuletzt die gut abgetropften Kirschen und die Mandelstifte unterheben. Waffeleisen aufheizen und Waffeln knusprig und goldgelb backen.

Am besten noch lauwarm mit der Grütze und Zimtobers servieren. Ich kann die Alster schon fast riechen, denn dort haben wir sie in einem netten Lokal direkt am Wasser genossen.





Heiße Tote Tante, alias Lumumba, für kalte Tage

Ich geb's zu: seit ich selbst Tante bin, bevorzuge ich die Bezeichnung „Lumumba". Das aber nur nebenbei. Das Wichtigste aber ist die feine Mischung aus süß-herber Schokolade und süßer Sahne sowie einem unerlässlichen Schuss Alkohol. Es muss aber nicht immer Rum sein...

ZUTATEN

Für 1 Glas

Für die Nutella-Tante
1-2 TL Nutella
200 ml Milch
1 Schuss Amaretto
50 ml geschlagenes Schlagobers

Für die Himbeerschoko-Tante
1 Reihe Himbeerschokolade
200 ml Milch
1 Schuss Cassis
50 ml geschlagenes Schlagobers

Für die Deko
Schokostreusel, Zimtzucker, Karamellzucker oder andere Zuckervariation (z.B. aus der Mühle von Kotányi)

ZUBEREITUNG

Für die heiße tote Tante bevorzuge ich eine der folgenden Variationen:

Für die Nutella-Tante die Milch erwärmen. Nutella gut einrühren. Mit dem Amaretto abschmecken und mit einem Sahnehäubchen anrichten. Mit Deko verziert schnell servieren.

Für die Himbeerschoko-Tante die Milch erwärmen. Himbeerschokolade in Würfel brechen und gut einrühren. Mit dem Cassis verfeinern und mit einem Sahnehäubchen anrichten. Mit Deko verziert schnell servieren.

Kalte Tote Tante für heiße Tage

Was für die heiße tote Tante gilt, muss auch für die kalte Tante gelten: ohne Alkohol kein süßer Tod! Daher überzeugt auch die heiße Variante mit Hochprozentigem. Ich bevorzuge dabei anstatt des üblichen Rums Cointreau oder auch Kokoslikör.

ZUTATEN

Für 1 Glas

1-2 TL Kakaopulver
200 ml Milch
1 Schuss Cointreau oder Kokossirup
50 ml geschlagenes Schlagobers

Für die Deko
Schokostreusel aus heller oder dunkler Schokolade

ZUBEREITUNG

Kakaopulver gut in der Milch verrühren.

Mit Cointreau oder Kokossirup abschmecken.

Mit Sahnehäubchen und Schokostreusel servieren.

Insider-Tipp für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Vielseitiges Banana Bread, Seite 37

Als ich vor einigen Jahren erstmals köstliches Banana Bread kostete, hätte ich nie gedacht, wie vielfältig diese schnelle Süßspeise ist. Mittlerweile habe ich mich eines Besseren belehrt, denn dieser Bananenkuchen aus „Genussvoll um die Welt“ lässt sich durch zusätzliches frisches oder getrocknetes Obst oder auch Marmelade herrlich variieren. Meine aktuelle Lieblingsversion ist jene mit etwas säuerlicher Ribiselmarmelade, die in den Kuchen eingebacken wird. Unbedingt probieren!

SO GEHT'S

Wahlweise oder additiv kann man die Bananen-Chocolate-Chip-Mi-schung verfeinern mit:

✶Fein geschnittenen, säuerlichen Marillen: am Schluss in den Teig mischen, dann aber rasch essen, da der Kuchen schnell „gatschig“ wird

✶Fein gehackten getrockneten Kirschen: am Schluss in den Teig mischen

✶Ribiselmarmelade: Förmchen nur halb mit Teig füllen, Ribiselmarmelade in einem mittigen Streifen auftragen und mit Teig auffüllen

Tipp: Der Teig eignet sich auch hervorragend zum Backen in Mini-Muffinförmchen und wird somit perfektes Fingerfood!

BESTELLEN?

„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen ebenso wie in größeren Buchgeschäften – oder aber natürlich bei mir!

Wer die 312 Seiten Urlaubsflair mit 150 Rezepten, mehr als 500 Fotos und vielen Reiseanekdoten bei mir bestellt, bekommt das Buch signiert – und ein Magnetlesezeichen mit Urlaubsflair gratis dazu! Ich freue mich auf Bestellungen und Weiterempfehlungen.

KONTAKT

Web: www.facettenreich.at/bestellen
Mail: andreaf@facettenreich.at

Tipps zum Nachreisen & Nachessen

Von diversen Norddeutschland-Reisen habe ich zahlreiche Tipps mitgebracht. Hier mein persönliches Best of. Mehr Tipps zum Nachreisen und Nachlesen gibt es wie immer unter www.facettenreich.at > Reisen > Europa > Deutschland und hier unter den verschiedenen Regionen.

Leysieffer, Westerland, Sylt

Eine Konditorei zum Eingraben, v.a. der Himbeer- und der Johannisbeer-Baiser-Kuchen stehen auf meiner Bestenliste! Zwar ohne Kaffeegarten, dafür aber doppelt lecker!

Kupferkanne, Kampen, Sylt

Ein riesiger Gastgarten nahe vom Watt lädt ein zum Verweilen und Kuchenessen! Der Spaziergang dorthin abseits der Durchzugsstraße von Kampen ist zudem äußerst fotogen.

Stelly`s Hüüs, Oldsum, Föhr

Kuchen vom Feinsten gibt es in diesem Töpfer-Café, dazu viele Geschenkartikel, süße Deko – einfach zum Wohlfühlen und Bleiben. Der warme Apfelkuchen mit Vanillesauce, Vanilleeis, Sahne und viel Zimt war umwerfend, ebenso wie die Heidelbeersahnetorte im XXL-Format.

Cappucino, Nieblum, Föhr

Supernettes Café mit toller Waffelvielfalt, selbstgemachter Eiscreme und Strandkörben in einem süßen Ort mit reetgedeckten Häuschen.

Friesen-Cafe, Nebel, Amrum

Im idyllischen Gastgarten hinter und vor dem reetgedeckten Häuschen lässt es sich gut Kirschen essen, am besten in Form von roter Grütze zu den spekulatiusähnlichen, dünnen Friesenwaffeln! Auch die Friesentorte ist eine Wucht!

Milch-Café, Poseritz, Rügen

Ganz besonders urig ist dieser kleine Hofladen mit Café aus den hier produzierten Milchprodukten. Höchst empfehlenswert der Sanddornbecher- mit fruchtigem Sanddorn-Gelee und Krokant.

Oma's Kaffestuuv, Schönberg an der Ostsee

In einem reetgedeckten Häuschen mit urigster Einrichtung kann man herrlich Kaffee trinken und Kuchen essen. Meine Empfehlung: Stachelbeer-Baiser-Torte!

In der nächsten GENUSSMEILE: Dänische Früh- und Feinkost

Die nächste GENUSSMEILE ist von einem Ausflug nach Kopenhagen inspiriert. Hier überraschte mich insbesondere die vielfältige Backkunst und die Liebe zu allem, was man mit Rhabarber so anstellen kann!

Welche kulinarischen Fundstücke ich dort aufgelesen habe, erfahrt Ihr in GENUSSMEILE 26. Diese erscheint am 12. Oktober 2011, denn am 12. ist wieder Genusstag.

Bis dahin wünsche ich Euch viele süße Momente mit der aktuellen GENUSSMEILE und den norddeutschen Lieblichkeiten!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*