

Von der Sonne geküsst Süße Früchtchen



Wer schon einmal dicke, rote Erdbeeren direkt vom Feld gesammelt hat, wer jemals süße Himbeeren oder reife Johannisbeeren vom Strauch gepflückt und genascht hat, der weiß: Ernten ist immer wieder ein magisches, naturverbundenes Erlebnis. Es reicht weit zurück in die Menschheitsgeschichte, als Nahrung für unsere Vorfahren nicht selbstverständlich war und jede gefundene essbare Frucht zum Überleben beitrug.

Erntegaben, als Opfer dargebracht, sollten damals die Götter milde stimmen, und auch heute noch wird am Erntedankfest der Kirchenaltar mit den Früchten der Felder und Gärten geschmückt.

Die üppige Beerenzeit aber geht schnell vorbei – das Ernten ist ein kurzweiliges Sommergegnügen. Wenn der Hochsommer sich dem Ende neigt, bricht die Zeit für Naschkatzen an, zum Schlemmen und Genießen.

Aus den Träumen des Frühlings wird im Sommer Marmelade gemacht ...

So lautet eine englische Gartenweisheit. In Marmeladen und Gelees aus Erdbeeren, den absoluten Lieblingen der Saison, ist das Aroma des Sommers konserviert. Bereits im Mittelalter schätzte man die süßen roten Früchte, die als Sinnbild der Verlockung galten. Ebenso die zarten Himbeeren, sie krönen Kuchen, Quark und Milchspeisen mit ihrer edlen Geschmacksnote. Da sie sehr aromatisch sind und leicht zerdrückt werden können, eignen sie sich bestens für Säfte oder Sirup. Brombeeren dagegen verleihen Gebäck und Desserts ihre dunkle, satte Farbe und eine herb-fruchtige Note. Rote und schwarze Johannisbeeren machen sich mit ihrem milden Geschmack perfekt als herzhaft-beilage zu warmen Gerichten oder als feines Aroma in Fleisch- oder Fischsoßen. Von der leicht borstigen Haut der Stachelbeeren sollte man sich nicht abschrecken lassen, sind sie doch nicht minder fein im Geschmack. Gerne werden sie wegen ihres süß-sauren Aromas für Kuchenbeläge und Kompott verwendet. Die Heidelbeeren, auch Wald- oder Blaubeeren genannt, sind auf Pfannkuchen die

Klassiker unter den herzhaft-fruchtigen Sommergerichten. Das dunkle Fruchtfleisch beschert kleinen Schleckermäulchen beim Genuss die typisch violette Schnute.

So schmeckt der Sommer ...

Noch schenkt uns die Sonne im Altweibersommer ein goldenes Licht, das die Natur erstrahlen lässt. Doch bald schon werden die Abende kühler, morgens glitzern silberne Tautropfen in den Spinnennetzen und ein leiser Hauch von Wehmut liegt in der Luft. Wehmut, dass die schöne Sommerzeit bald vorbei sein wird. Wer sich in der unweigerlich kommenden dunklen Jahreszeit an die sonnenreichen Tage erinnern möchte, kann das Aroma des Sommers noch einmal schmecken: In süßer hausgemachter Marmelade, eingelegtem Obst oder mit einem Gläschen vom herrlich süffigen Rumtopf. Also Augen schließen, den Duft einatmen und den Geschmack des Sommers auf der Zunge zergehen lassen. Spätestens dann wird – auch ohne Sonne – garantiert jedem wohlig warm ums Herz...

Himbeer-Joghurt-Torte

Das brauchen Sie:

BISKUIT: 2 Eier · 90 g Zucker · 1 Prise Salz
1/4 TL Bourbon-Vanille · 90 g Mehl · 1/2 TL Backpulver
FÜLLUNG: 4 Blatt weiße Gelatine · 1 Limette · 80 g Zucker
400 g griechischer oder Sahnejoghurt · 300 g Schlagsahne · 6 EL
Himbeersirup · 375 g Himbeeren, 12 davon zum Verzieren zurückbehalten

Und so geht's:

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.
Zuerst den Biskuit: Ganze Eier, Zucker, Salz und Vanille mit den Quirlen des Handrührers in einer großen Schüssel mindestens acht Minuten schaumig und dickcremig aufschlagen. Mehl und Backpulver dazusieben und nur kurz unterrühren. Biskuit in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (ø 20 cm) füllen. Im Ofen auf der unteren Schiene etwa zwölf Minuten backen. Form aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter über Kopf in der Form abkühlen lassen.

Und jetzt die Füllung: Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Die Limette heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Zucker, Limettenschale und Joghurt gut verrühren. Limettensaft in einem Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken und im warmen Limettensaft unter Rühren auflösen. 1 – 2 EL von der Creme zur Gelatinemischung geben und gut verrühren. Diese Mischung dann langsam zur restlichen Creme gießen und dabei gut rühren. 200 g Sahne steif schlagen und unter die Joghurtcreme rühren.

Kalten Biskuit einmal quer halbieren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Torten- oder Springformrand fest darumlegen. Teig mit 2 EL Sirup beträufeln und 150 g Himbeeren daraufgeben. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen.

Zweiten Boden auf die Creme legen und leicht andrücken, damit der Deckel gut auf der Creme liegt. Mit dem Rest der Himbeeren und der Creme ebenso verfahren. Die Torte für mindestens vier Stunden kalt stellen und dann vorsichtig aus dem Formrand lösen. Die restliche Sahne steif schlagen und die Torte rundherum damit einstreichen. Mit Sahnetupfen und den restlichen Himbeeren verzieren.



GÖNNEN SIE
SICH EINE AUSZEIT



SCHÖNES ENTDECKEN



... UND GENIESSEN !!



Einfach köstlich!
*Beeren-
träume*



HOEK VAN HOLLAND
Möbel Ambiente Geschenke

das **HOF**
CAFÉ

RÖHRE 22 59846 SUNDERN
TEL.: 02933/909580

WWW.HOEK-VAN-HOLLAND.DE WWW.DAS-HOF-CAFE.DE

MONTAG BIS FREITAG

9.00-12.30 UND 14.30-18.30 UHR

SAMSTAG

9.00-18.30 UHR

SONNTAG

14.30-18.30 UHR

JEDEN 2. UND 4. SONNTAG

10.00-13.00 UHR FRÜHSTÜCKSBUFFET

MITTWOCH RUHETAG



Einen besonders fruchtig-frischen Sommergenuss findet man im Sunderaner Hof Café in der Röhre, das seit fünf Jahren von Anja Puppe mit viel Liebe geführt wird. Unter altem Baumbestand kann man im Garten mit einem schönen Blick auf den Teich frühstücken oder bei einer Tasse Kaffee und süßem Backwerk in der Sonne sitzen. Köstliche Kuchen und Torten, großzügig belegt mit Obst und Beeren aus der heimischen Region, bieten hier wahre Gaumenfreuden. Erntefrisch aus dem Hofladen Greitemann in Seidfeld, werden nur die besten Zutaten im Hof Café verwendet. „Die Kuchen und auch unsere leckeren Waffeln werden bei uns ganz frisch nach Hausfrauenart und alter Rezeptur gebacken“, erklärt Anja Puppe. Gerne verrät sie den Leserinnen und Lesern des

Magazins das Rezept für ihre fruchtige Himbeer-Joghurt-Torte (siehe Seite 17).

Im Inneren des Cafés laden gemütliche Sitzecken in rustikalem Ambiente zum Genießen und Entspannen ein. Der Weg dorthin führt direkt durch das Dekorations-Geschäft „Hoek van Holland“, das die Inhaber Anja Puppe und Elmar Schütz seit zehn Jahren auf dem ehemaligen Bauernhof betreiben. Von Garten- und Innenmöbeln über Grills bis hin zu Schmuck, Tischwäsche, Geschirr und Weine findet sich hier eine große Auswahl an trendigen holländischen Wohnaccessoires und Delikatessen für jede Gelegenheit. Wer also nach dem Tässchen Kaffee noch Lust hat, kann dort nach Herzenslust stöbern. Im Café oder im Hofgarten finden außerdem regelmäßig Events

”*Die Kuchen werden bei uns ganz frisch nach alter Rezeptur gebacken.*“



wie Grillseminare, Lesungen und Weinproben statt. Infos zu den aktuellen Terminen gibt es unter www.das-hof-Café.de. „Im Oktober können wir das zehnjährige Jubiläum unseres Ladenlokals und das fünfjährige Bestehen des Hof Cafés feiern“, so die beiden Inhaber. Damals entstand die Idee, neben dem Dekorationsgeschäft „Hoek van Holland“ zusätzlich ein Café zu eröffnen. Da lag es nahe, die Gäste kulinarisch mit einer typisch niederländischen Besonderheit zu verwöhnen. „Poffertjes“ heißen die köstlichen kleinen Gebäckstücke, die zu jeder Tasse Kaffee als Beigabe serviert werden. Ein echtes Geschmackserlebnis für jeden Feinschmecker. (bc) ■

INFO HOF CAFÉ

Röhre 22 · 59846 Sundern · Tel. 02933 909580
www.das-hof-Café.de

Tägl. Frühstück ab 9.00 Uhr · Kuchen, Torten ab 14.30 Uhr
Mo. bis Fr. 9.00 – 12.30 Uhr und 14.30 – 18.30 Uhr
Sa. 9.00 – 18.30 Uhr · So. 14.30 – 18.30 Uhr,
jeden 2. & 4. So. 10.00 – 13.00 Uhr Frühstücksbuffet
Mi. Ruhetag, Gesellschaften (bis 45 Pers.) auf Anfrage





*Befiehl den
letzten Früchten
voll zu sein,
gib ihnen
noch zwei
südlichere Tage...*

„Herbsttag“, Rainer Maria Rilke