

KANDIS – ein Stück Lebensart



Aus Freude am Genuss



KANDIS – *ein Stück Lebensart*

„Entschleunigung“ heißt das Zauberwort, mit dem kein modischer Trend, sondern eine (Über) Lebensphilosophie beschrieben wird. Trotz zeitsparender Erfindungen verstärkt sich das Gefühl, immer schneller leben zu müssen. Langsam wächst die Erkenntnis, wie wichtig es ist, sich eine Auszeit zu nehmen, um neue Kraft zu schöpfen für die täglichen Anforderungen.

Was genau Körper und Geist gut tut, ist individuell verschieden. Häufig sind es schon die kleinen Dinge, die uns dabei helfen, die persönliche Wohlfühloase zu finden. Was liegt näher als das eigene Zuhause! Es sich gemütlich machen auf dem Lieblingsplatz, dazu eine Tasse Tee mit echtem Kandis. Wenn sich leise knisternd die Kristalle auflösen und das Aroma sich entfaltet, dann ist der Augenblick gekommen, um abzuschalten und Distanz zu schaffen vom hektischen Alltag. Das sind die kostbaren Momente, in denen wir uns Zeit nehmen: Zeit zum stillen Genießen, Zeit für ein Gespräch, Zeit für etwas, das wir schon immer in aller Ruhe tun wollten.

Denn Kandis kann mehr als nur süßen. Er schenkt uns ein Stück Lebensart und verhilft uns zu dem besonderen Gefühl von Entspannung – auf unvergleichliche Weise.

Wie der Kandis entsteht und was er sonst noch alles kann, erfahren Sie auf den folgenden Seiten.



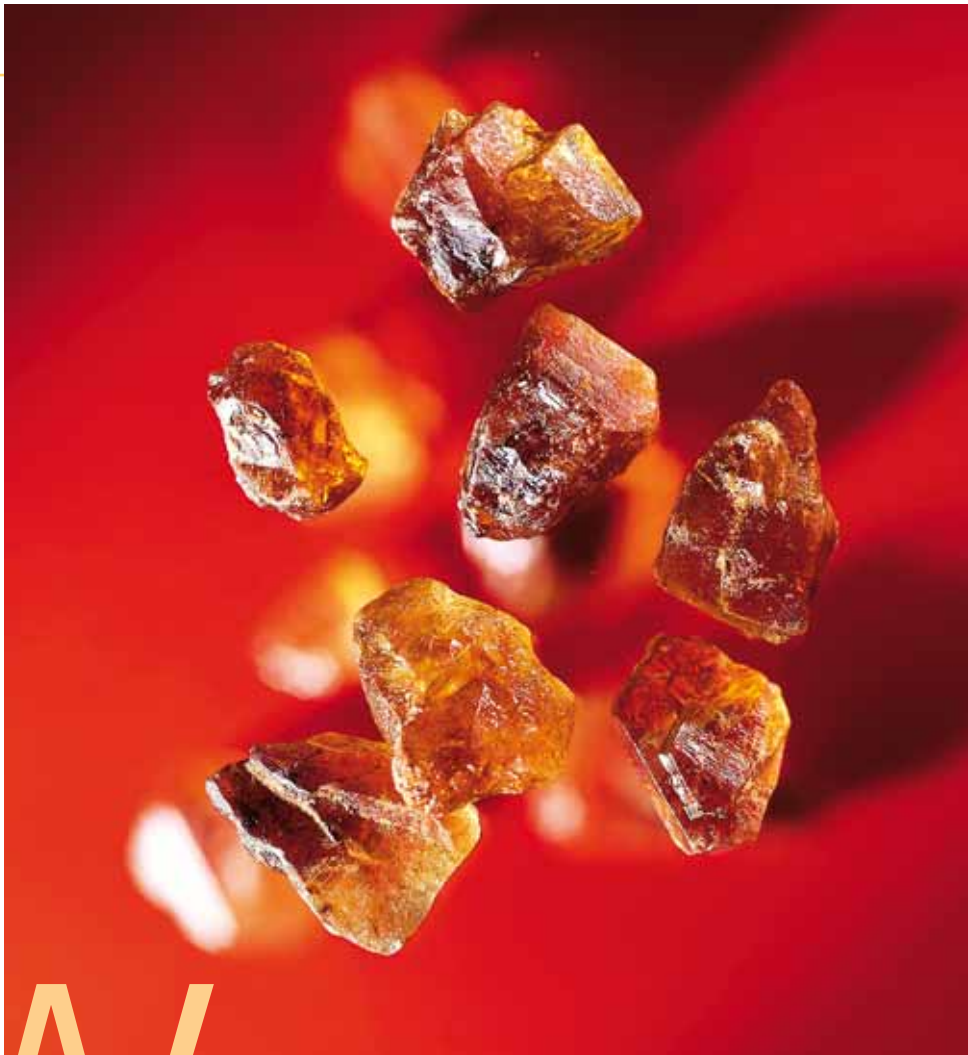


Jedes Stück ein Unikat

Es wird wohl kaum gelingen, zwei gleiche Kandisstücke zu finden, denn jeder Kandis ist ein einzigartiger Kristall. Kandis entsteht in großen Kristallisiergefäßen aus hoch konzentrierter Zuckerlösung. Er wird je nach Verfahren als Einzelkristall oder in dicken Krusten hergestellt.

Der Weiße Kandis, der Kluntje und der Braune Kandis erinnern an geschliffene Edelsteine. Die harmonische Form entsteht durch Kristallisation in Bewegung. Das heißt, die Zuckerlösung umfließt ständig die einzelnen Kristalle, so dass sie gleichmäßig wachsen, jedoch nicht aneinander kleben können. Zum Wachsen braucht der Kandis Zeit. Ein Kluntje zum Beispiel erreicht erst nach ungefähr 3 Wochen seine volle Größe.

Krusten Kandis und Grümmel Kandis brauchen Ruhe, um zu reifen. In speziellen Wannen bilden sich dicke Krusten. Wenn sie eine Stärke von ca. 15 cm erreicht haben, werden sie herausgebrochen und zerkleinert. Die braunen Kandissorten unterscheiden sich von den weißen durch einen feinen Karamellgeschmack und ihren goldbraunen Farbton. Beides entsteht durch Karamellisieren, das heißt durch Erhitzen der Zuckerlösung.



W

Sinnliches Erleben

Wie Urgestein wirkt der Krusten Kandis mit seinen unregelmäßigen Formen und dem wechselnden Farbenspiel. Schon sein Anblick verspricht Wohlbefinden und beflügelt

die Fantasie. Krusten Kandis inspiriert zu individuellen Teemischungen und Heißgetränken in immer neuen Geschmacksvariationen. Typisch ist sein voller Karamellgeschmack.



W

WELLNESS PUR

Ausgepowert? Nach einem stressigen Tag möchten Sie jetzt einfach nur zur Ruhe kommen und genussvoll entspannen. Dann lassen Sie es sich richtig gut gehen mit einem unserer Wohlfühl-Drinks.

GRÜNER TEE

mit Limette und Zitronengras

für 1 Liter

1 Stange Zitronengras

3 Tl grüner Tee

1 Limette

Weißer Kandis



Zitronengras waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit 1 l Wasser aufkochen, etwas abkühlen lassen, Tee zugeben und 3 Minuten ziehen lassen. In jede Tasse ein Scheibe Limette und etwas weißen Kandis geben und abgeseibten Tee darüber gießen.

INGWER-ZITRONENGRAS-LIMONADE

50 g Ingwer

3 Stangen Zitronengras

150 g Weißer Kandis

Mineralwasser

Ingwer dünn schälen und in feine Scheiben schneiden. Zitronengras waschen und längs einschneiden. Alle Zutaten mit 1/2 l Wasser aufkochen und 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Heiß in ein weithalsiges Gefäß füllen und verschließen. Eine Woche im Kühlschrank durchziehen lassen. Anschließend mit Mineralwasser aufgießen und eisgekühlt genießen.

Tipp: Sie können die Essenz auch abfiltern und nach Bedarf mit Mineralwasser mischen. Im Kühlschrank hält sie sich einige Wochen.

HONEYBUSCH-FRÜCHTEPUNSCH

für 4 Gläser

2 Sternanis

3-4 Nelken

4 Tl Honeybusch-Tee (oder Rooibos)

1/4 l Apfelsaft

1/4 l weißer Traubensaft

Weißer Kandis nach Belieben

1/2 l Wasser mit den Gewürzen aufkochen, Tee zugeben und zugedeckt 8-10 Minuten ziehen lassen. Abgießen, Säfte dazugießen und noch einmal erhitzen. Mit Kandis servieren.



Tipp: Eisgekühlt ist der Tee im Sommer ein erfrischendes Getränk.

GEWÜRZ-TEE

für 1 Liter

je 1/2 Tl gemahlener Zimt
und Kardamom

2 Nelken

1 Prise Muskat

6 Tl Darjeeling-Tee

Krusten Kandis

nach Belieben heiße Milch

1 l Wasser mit den Gewürzen aufkochen, Tee zugeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb abgießen. Kandis in ein Teeglas geben, Gewürz-Tee darüber gießen und nach Belieben mit heißer Milch auffüllen.

„DRIVERS“ PUNSCH

für 4 Gläser

3 Orangen
(davon eine unbehandelt)

2 Zitronen

800 ml heller Traubensaft

50 g Weißer Kandis

1 Nelke

2 Zimtstangen

Zwei Orangen und Zitronen halbieren und Saft auspressen. Unbehandelte Orange in Scheiben schneiden. Säfte mit Kandis und Gewürzen langsam erhitzen. Dann Gewürze entfernen und Orangenscheiben zugeben. Heiß in Teegläsern servieren.

HOLUNDER-TEE

für 1 Liter

1/2 l Früchtetee

1/2 l Holundersaft

1 kleines Stück Zimtstange

1-2 Nelken

Krusten Kandis



Heißen Früchtetee mit erhitzten Holundersaft und Gewürzen mischen; mit Krusten Kandis süßen. Nach Belieben etwas Rum oder Zitronensaft zufügen.

ORANGEN-VANILLE-ROOIBOS

für 1,1 Liter

1 Vanillestange

4 Tl Rooibos-Tee

100 ml Orangensaft

Brauner Kandis

1 l Wasser mit dem Mark und der ausgeschabten Vanillestange aufkochen. Rooibos-Tee zugeben und ca. 6 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb abgießen und Orangensaft zugeben. Kandis auf Tassen oder Gläser verteilen und Tee darüber gießen.

Tip: Geben Sie noch einen Schuss Orangenlikör zum Tee.

APFEL-TEE-PUNSCH

für 1,2 Liter

1 unbehandelte Zitrone

5 getrocknete Apfelinge

3 Nelken

1/2 l Apfelsaft

50 g Weißer Kandis

10 Tl schwarzer Tee

200 ml Maracuja-Nektar

Zitronenschale zu einer dünnen Spirale abschälen. Mit Apfelingeln und Nelken in den Apfelsaft geben und etwa eine Stunde ziehen lassen. Kandis zufügen und alles langsam erhitzen, nicht kochen, absieben. Dann 1/2 Liter sprudelnd kochendes Wasser über den Tee gießen; 2-3 Minuten ziehen lassen. Absieben und mit Apfelsaft und Maracujasaft vermischen. Einige Minuten ziehen lassen und heiß servieren.



Kostbare Momente

Er ist der Edle unter den Kandissorten – wohlgeformt und von reinem Weiß. Für den klassischen Schwarztee-trinker ist der Weiße Kandis ein absolutes Muss. Seine reine Süße bringt das feine Tearoma voll zur Geltung.

Weißer Kandis hat noch mehr zu bieten: Einer Vielzahl selbst gemachter Liköre verhilft er zu genussvoller Reife und aromatischem Geschmack.





GEISTVOLLE GENÜSSE

Das Geheimnis des Kandis ist die Zeit. Die braucht er nicht nur zum Wachsen. Auch bei der Zubereitung von alkoholischen Spezialitäten spielt die Zeit eine bedeutende Rolle und verhilft zu genussvoller Reife.

CURAÇAO

5 unbehandelte Orangen

1/2 Vanillestange

1 Tl Koriandersamen

1/2 Zimtstange

250 g Weißer Kandis

1 Flasche weißer Rum (0,7 l)

Früchte heiß abspülen, abtrocknen und so schälen, dass noch etwas von der weißen Innenschicht an der Schale bleibt. Orangenschalen in feine Streifen schneiden und in eine bauchige Flasche geben. Vanillemark, Gewürze und Kandis zufügen und mit Rum übergießen. Likör bei Zimmertemperatur ca. 3 Wochen reifen lassen, dabei ab und zu gut durchschütteln. Nach dem Filtern Curaçao noch einige Zeit ruhen lassen.

VANILLE-LIKÖR

4 Vanillestangen

125 g Weißer Kandis

1 Flasche Arrak oder Rum (0,7 l)

Vanillestangen der Länge nach aufschlitzen und zusammen mit dem Kandis in eine Flasche geben. Mit Arrak oder Rum übergießen und kräftig durchschütteln. Likör etwa 2 Wochen durchziehen lassen, dabei ab und zu gut durchschütteln. Anschließend abfiltern. Leicht gekühlt servieren.

ORANGEN IN RUM

4 große Orangen

20 g Pistazien

125 g Weißer Kandis

1/2 l weißer Rum

Orangen sorgfältig schälen und die Filets herauslösen. Zusammen mit den Pistazien in ein verschließbares Gefäß schichten. Kandis in 100 ml Wasser 4-5 Minuten kochen und abkühlen lassen. Mit Rum mischen und über die Orangen gießen. Etwa 4 Wochen ziehen lassen.

OSTFRIESISCHE BOHNENSOPP

Diese Spezialität gibt es in Ostfriesland zur Taufe; bei der Geburt wird sie angesetzt und dann bei der Tauffeier serviert.

250 g Sultaninen

1 Flasche Branntwein (0,7 l)

100 g Weißer Kandis



Sultaninen waschen, in einen gut verschließbaren Steintopf geben, Kandis darüber streuen und Branntwein zugießen. Etwa 8-14 Tage durchziehen lassen, ab und zu durchrühren.



TEEPUNSCH „KRAMBAMBULI“

1 Flasche Weißwein

200 g Brauner Kandis

1 Stück Zimtstange

2 Nelken

1 l starker, schwarzer Tee

Saft von 2 Zitronen und 2 Orangen

1/4 l brauner Rum

Weißwein mit Kandis und Gewürzen erhitzen, aber nicht kochen. Durchsieben und mit dem heißen Tee vermischen. Zuletzt frisch ausgepressten Zitronen- und Orangensaft zufügen. Sehr heiß in Punschgläsern servieren. Punsch in einem Topf auf dem Herd oder Rechaud heiß halten.

KIWI-BOWLE

für 6-7 Gläser

6 Kiwis

2 El Weißer Kandis

80 ml Zitronensaft

2 El Orangenlikör

1 l Ginger Ale

1/4 l Mineralwasser

einige Zweige Zitronenmelisse



Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Mit Kandis vermischen, mit Zitronensaft und Orangenlikör übergießen und etwa 1 Stunde kalt stellen. Ginger Ale, Wasser und Zitronenmelisseblättchen zugeben und gut gekühlt servieren.

Tip: Wenn Kinder mittrinken, einfach Orangenlikör weglassen.

ROTWEINPUNSCH „JAKOBINER“

1 Flasche Rotwein

1 Zimtstange

2-3 Nelken

150 g Brauner Kandis

1/4 l Arrak

Rotwein, Zimtstange, Nelken und Kandis bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Gewürze herausnehmen. Arrak zufügen und durchrühren. In vorgewärmten Punschgläsern servieren und heiß trinken. Punsch auf dem Herd oder Rechaud heiß halten.

WHISKY-PFLAUMEN MIT ZIMT

500 g Pflaumen

250 g Brauner Kandis

1 Stück Zimtstange

1 Flasche Whisky (0,7 l)

Pflaumen waschen, in ein Sieb geben und einige Minuten in kochendes Wasser hängen. Abtropfen lassen und zusammen mit Kandis in ein schönes Glas schichten, Zimtstange dazwischen legen und Whisky darüber gießen. Gefäß verschließen und an einem kühlen Ort mindestens 4 Wochen durchziehen lassen.

PFIRSICHE IN HIMBEERGEIST

1 kg Pfirsiche

375 g Weißer Kandis

1 Flasche Himbeergeist (0,7 l)

Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, anschließend halbieren und entsteinen. Pfirsiche mit Kandis in ein verschließbares Glas schichten und über Nacht durchziehen lassen. Dann mit Himbeergeist übergießen und noch einige Zeit durchziehen lassen.



Wohltuende Harmonie

An Bernstein erinnert der Braune Kandis – goldbraun glänzend und harmonisch geformt. Er passt sehr gut zum Tee, würzigem Glühwein und heißem Punsch. Mit seiner zarten Karamellnote ver-

feinert er Liköre und Früchte in Alkohol. Brauner Kandis ist ideal für herzhaft-chutneys und Relishes.



KÖSTLICHE GESCHENKE

Was soll ich schenken? Wie oft steht man bei Einladungen vor dieser Frage. Originell soll es sein, nicht zu aufdringlich und doch persönlich. Wie wäre es mit einer Spezialität aus der eigenen Küche?



WÜRZIGES BIRNENCHUTNEY

für ca. 4 Gläser

1 kg Birnen

1 säuerlicher Apfel

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

50 g Ingwer

150 g Rosinen

Saft und Schale von
1 unbehandelten Zitrone

1-2 rote Chilischoten

2 Nelken

1 Tl Senfkörner

1 geh. Tl Salz

300 ml Estragon- oder
Weißwein-Essig

250 g Brauner Kandis

Birnen und Apfel waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und

fein hacken. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Heiß in Gläser füllen und diese verschließen.

Tipp: Passt sehr gut zu Schweinebraten oder Grillfleisch.

EINGELEGTER KÜRBIS

für 4 Gläser à 500 ml

1,5 – 2 kg Kürbis

3/8 l (375 ml) Weißweinessig

400 g Weißer Kandis

1 Vanillestange

Schale von einer
unbehandelten Zitrone

100 g geschälte Mandeln



Kürbis von Schale und Kernen befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Essig mit 3/8 l (375 ml) Wasser, Kandis und aufgeschnittener Vanillestange aufkochen und die Kürbiswürfel darin portionsweise glasig, aber nicht zu weich kochen. Zitronenschale in dünne Streifen schneiden. Kürbis mit Mandeln und Zitronenschale in Gläser füllen, Essiglösung darüber gießen, verschließen und im Einkochtopf bei 90°C 30 Minuten einkochen.

STACHELBEER- CHUTNEY

für 4-5 Gläser

1 kg Stachelbeeren

500 g Zwiebeln

350 g Rosinen

250 g Brauner Kandis

je 1 Tl Senfkörner und Curry

1 Msp. Cayenne-Pfeffer

1/2 El gehackter Ingwer

1-2 El Salz

1/4 l Weißweinessig

Stachelbeeren waschen, von Stiel und Blüte befreien und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Alle Zutaten in einen großen Topf geben, zum Kochen bringen und unter regelmäßigem Rühren etwa 40 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. In Gläser füllen und verschließen.

Tipp: Sie können statt Stachelbeeren auch Rhabarber verwenden.

HASELKÜSSE

1 Dose Kondensmilch (170 g)

250 g Grümmel

1/2 Päckchen Vanillezucker

125 g gemahlene Haselnüsse

Dosenmilch mit Grümmel und Vanillezucker erhitzen und unter Rühren einkochen lassen. Haselnüsse dazugeben. Die Masse auf ein geöltes Blech oder geölte Alufolie gießen und abkühlen lassen. Bevor die Masse fest wird, in Würfel, Streifen oder Rauten schneiden und dann restlos erkalten lassen.

RUM-KANDIS

500 g Brauner Kandis

1/2 l brauner Rum (40 %)

*ca. 700 g Brauner Kandis,
der nach dem Auflösen eingefüllt wird*

Kandis und Rum in einem dicht verschließbaren Gefäß mischen und einige Tage stehen lassen, bis sich der Kandis aufgelöst hat. Dabei gelegentlich das Gefäß schütteln. Zum Schluss Zuckerlösung in dekorative Gefäße füllen und mit Kandis auffüllen.

MARASCHINO-KIRSCHEN

für 1 Glas à 750 ml

500 g Sauerkirschen

250 g Weißer Kandis

1/8 l (125 ml) Kirschwasser

1/8 l (125 ml) Maraschino

Kirschen waschen und entsteinen. Mit Kandis vermischt in ein Einmachglas geben und über Nacht durchziehen lassen. Alkohol darüber gießen, Glas verschließen und in die Fettpfanne im Backofen stellen. Ein Fingerbreit Wasser dazugießen und Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) einstellen. Wenn im Glas Bläschen aufsteigen, Backofen ausschalten und Glas noch 25 Minuten stehen lassen. Vor dem Verzehr ca. 2 Wochen durchziehen lassen. Die Kirschen gibt man in Cocktails oder verwendet sie zum Backen.

Tip: Sie können die Kirschen auch im Einkoch- oder Schnellkochtopf einkochen.

PFLAUMENSAUCE

für 3 Gläser à 500 ml



150 g getrocknete Aprikosen

200 ml Apfelsaft

750 g Zwetschgen

2 säuerliche Äpfel

1 walnussgroßes Stück Ingwer

400 g Brauner Kandis

300 ml Weißweinessig

2 Tl gem. Piment

Aprikosen in Stücke schneiden und einige Stunden im Apfelsaft einweichen. Obst waschen und entsteinen oder entkernen. In Stücke schneiden und zusammen mit den eingeweichten Aprikosen in einen großen Topf geben. Kurz pürieren. Ingwer schälen und fein würfeln. Zusammen mit Kandis, Essig und Piment zum Obst geben, aufkochen und bei schwacher Hitze unter Rühren etwa 50 Minuten einkochen. Sauce heiß in Gläser füllen und vor dem Verzehr einige Wochen durchziehen lassen.



Kreative Vielfalt

Klein, schnell und vielseitig verwendbar: Grümmel Kandis ist ein absolutes Multitalent. Mit seinem feinen Karamellgeschmack verleiht er Tees und anderen Heißgetränken ein harmonisches Aroma. Er wird zum knusprigen Vergnügen in Printen und würzigem Gebäck, verfeinert exotische Salate, Desserts und vieles mehr.



KNUSPRIGE LECKEREIEN

In England reicht man zum High Tea am Nachmittag traditionsgemäß auch Pikantes wie Gurken- und Eier-Kresse-Sandwiches. Bei uns bevorzugen die meisten ein kleines Stück Kuchen oder leckeres Teegebäck.

ZWETSCHGEN-KUCHEN MIT MARZIPAN

für 1 Blech

Für den Teig:

400 g Mehl

30 g Hefe

60 g Feinster Zucker

1/8 l (125 ml) lauwarme Milch

1 Ei

1 Prise Salz

100 g geschmolzene Butter

Fett für das Blech

Für den Belag:

3 Eier

100 g Marzipan-Rohmasse

2 El Rum oder Milch

100 g Feinster Zucker

75 g Löffelbiskuit

150 g gemahlene Mandeln

1,5 kg Zwetschgen (entsteint gewogen)

Zum Bestreuen:

50 g Grümmel Kandis

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit Zucker und etwas Milch zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Rest-

liche Milch, Ei, Salz und Butter zugeben und Teig so lange kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Anschließend auf einem gefetteten Blech ausrollen. Eier trennen. Marzipan klein würfeln und mit Eigelb und Rum oder Milch verrühren. Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen und unter die Marzipanmasse heben. Löffelbiskuit fein zerbröseln und mit den Mandeln unterheben. Auf den Teig streichen und entsteinte Zwetschgen dachziegelartig darauf verteilen.

Backen: E-Herd 180 °C / HL-Herd 160 °C, ca. 30 Minuten

Noch heiß mit Grümmel bestreuen und mit Schlagsahne servieren.

FRIESENKEKSE

für ca. 50 Stück

250 g Mehl

150 g Butter oder Margarine

75 g Feinster Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

100 g Grümmel Kandis

1 Eigelb



Mehl, Fett, Zucker, Vanillezucker und Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig 2 Rollen (Ø 4 cm) formen, in Grümmel wälzen und 1 Stunde kühl stellen. Anschließend Rollen in ca. 0,7 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Mit etwas Grümmel bestreuen.

Backen: E-Herd 180 °C / HL-Herd 160 °C; ca. 15 Minuten

BERLINER BROT

für 1 Blech

200 g Butter oder Margarine

250 g Brauner Zucker

2 Eier

1 El gemahlener Zimt

1 Msp. Piment

125 g gehackte Mandeln

125 g Grümmel Kandis

100 g geriebene Schokolade

1 gestr. Tl Backpulver

250 g Mehl



Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eier und Gewürze zugeben. Mandeln mit Grümmel, Schokolade und dem mit Backpulver vermischem Mehl dazugeben und rasch unterkneten. Masse gleichmäßig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Backen: E-Herd 160-180 °C / HL-Herd 140-160 °C; 15-20 Minuten

Nach dem Abkühlen in Streifen schneiden.

Tip: Das Gebäck vor dem Backen mit Eiweiß bestreichen oder nach dem Backen mit einer Schokoladenglasur überziehen.

GEWÜRZ-PLÄTZCHEN

für ca. 100 Stück

200 g Butter oder Margarine

100 g Brauner Zucker

1 Ei

2 El Rum

200 g Mehl

1/2 Tl gem. Kardamom

1/2 Tl Zimt

1 Msp. Muskat

200 g gem. Hasel- oder Walnüsse

100 g Grümmel Kandis

Mehl zum Ausrollen

Glaser:

125 g Puderzucker

1 El Kakaopulver

2-3 El heiße Milch oder heißes Wasser

1 walnussgroßes Stück

zerlassenen Kokosfett

Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Ei und Rum zugeben. Mehl, Gewürze, Nüsse und Grümmel unterkneten. Aus dem Teig auf etwas Mehl Rollen formen und diese mehrere Stunden kalt stellen. Die Rollen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.



Backen: E-Herd 180-200 °C / HL-Herd 160-180 °C; ca. 12 Minuten

Puderzucker und Kakao sieben und mit soviel Flüssigkeit verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Zuletzt das Kokosfett unterrühren. Abgekühlte Plätzchen zur Hälfte mit der Glasur bestreichen.



Genießen wie die Ostfriesen



Tee as Öllje, Kluntje as'n Sliepsteen un Rohm as'n Wulkje – Das Koppke Tee mit Kluntje und Sahnewölkchen hat in Ostfriesland eine lange Tradition.



Die Teekanne vorwärmen und so viel Teelöffel Ostfriesen-Mischung hineingeben, wie Tassen gewünscht sind. Anschließend noch einen Extralöffel zufügen. Jetzt mit dem kochenden Wasser aufgießen. Den Tee auf einem Stövchen 3-5 Minuten ziehen lassen. Danach in eine vorgewärmte Kanne absieben. Nun in jede Tasse 1-2 Stück Kluntje geben, den Tee darauf gießen und ganz vorsichtig mit einem Löffel Sahne zufügen. Nicht umrühren; der Kluntje löst sich ganz langsam auf und reicht auch noch für die nächste Tasse Tee. Für alle, die zur ostfriesischen Teestunde kleinere Kluntje Stücke bevorzugen, ist „Lüttje Kluntje“ der ideale Friesenkandis.

