

Die Rezepte aus »Die Inselfrauen« von Sylvia Lott

Ninas ostfriesischer Rosinenstuten

*nach dem Rezept von Uwe Leferink,
Dampfbäckerei E. Berlinius, Augustfehn*

- 385 g Weizenmehl Type 550
- 15 g Margarine
- 13 g Zucker
- 8 g Meersalz
- 15 g Hefe
- 220 ml kaltes Wasser
- 350 g Rosinen (Sultaninen)



© Sylvia Lott

Alle Zutaten mit Ausnahme der Rosinen in eine Rührschüssel geben und 2 Minuten langsam kneten, damit sie sich gut vermischen. Dann 5–6 Minuten schnell kneten, bis sich der Teig schön plastisch anfühlt. 15–20 Minuten ruhen lassen, bis der Teig ein bisschen aufgegangen ist. Jetzt erst die Rosinen langsam und vorsichtig unterkneten. Aus dem Rosinenteig eine Kugel formen und wieder 10–15 Minuten ruhen lassen. Die Kugel länglich aufmachen und in eine gefettete Kastenform legen. Je nach Umgebungstemperatur ca. 15–20 Minuten aufgehen lassen, dann mit dem Messer längs einschneiden und mit Wasser bestreichen. Sofort in den auf ca. 220 °C vorgeheizten Backofen schieben und 30–35 Minuten ausbacken. Gleich nach dem Herausnehmen noch einmal mit Wasser bestreichen, das gibt einen schönen Glanz!

Am besten genießen Sie diesen Rosinenstuten mit einer Tasse Ostfriesentee mit Kandis und der passenden Lektüre.

Thedas Krintstuut

- 500 g Weizenmehl
- 20 g Hefe
- ¼ l Milch und etwas Milch zum Bestreichen
- 1 EL Quark
- 80–100 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 200 g Rosinen (100 g Sultaninen und 100 g Korinthen oder 100 g Rosinen und 100 g gehackte Mandeln, was einen kleinen Knuspereffekt gibt)

Backofen auf 50 °C vorheizen. Milch erwärmen, darin Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Rosinen abwaschen, trockentupfen und in Mehl wenden, in einem großen Sieb überflüssiges Mehl abstäuben. Backofen ausschalten. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe hineinbröseln, den Zucker daruntermischen. Milch-Butter-Mischung über das Mehl gießen. Das Ei hineinschlagen, eine Prise Salz und den Quark hinzugeben und alles kräftig durchkneten. Zuletzt die Rosinen hineingeben, erneut kneten. Der Teig muss schön glatt werden.

Die Schüssel mit einem sauberen Küchenhandtuch bedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen. Herausnehmen, noch einmal kräftig durchkneten und in eine gefettete Kastenform geben. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig mit einem scharfen Messer auf der Oberseite längs einschneiden. Mit Milch bestreichen und ca. 45 Minuten backen (etwa nach der Hälfte der Backzeit, wenn der Stuten schon hellbraun ist, mit Alufolie abdecken). Noch ca. 5 Minuten in der Form belassen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

In Scheiben schneiden und mit frischer Butter bestreichen (je nach Geschmack mit etwas Zimtzucker bestreuen). Schmeckt auch köstlich mit selbst gemachter Marmelade oder Pflaumenmus. Zu Ostfriesentee mit Kandis und Sahne servieren.

Zum Krintstuut passt perfekt eine Geschichte einer alten Liebe und einer zweiten Chance vor der herrlichen friesischen Inselandschaft mit Dünen, Watt, Gischt und Gezeiten.

Rosalies Lieblingsrezept

- 1 kg Weizenmehl
- 100 g Zucker
- ½ l Milch
- 1 Würfel Hefe (ca. 42 g)
- 50 g Butter
- 50 g Schmalz
- 250 g Korinthen
- 350 g Sultaninen
- je 100 g Sukkade und Orangeat

Milch erwärmen. 5 EL abnehmen, darin die Hefe und einen halben TL Zucker verrühren. Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel geben, die Hefemilch in eine Vertiefung in der Mitte gießen. Mit ein wenig Mehl überstäuben und mit einem sauberen Geschirrhandtuch überdeckt ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Butter und den Schmalz in der restlichen lauwarmen Milch auflösen, nach der Ruhezeit in die Schüssel gießen und unterrühren. Das restliche Mehl dazugeben und alles so lange verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Noch einmal zugedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach Sukkade, Orangeat und ganz zum Schluss Korinthen und Sultaninen vorsichtig unterkneten. Ein weiteres Mal 15 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze ca. 1½ Stunden backen.

Rosalie arbeitet in einer kleinen Pension auf der ostfriesischen Insel Borkum. Sie interessiert sich nicht nur für die Geschichte der Insel, sondern auch für die große Liebesgeschichte, die ihre Tante Nina im Sommer 1967 dort erlebte ...