

Emily up de Burenhoff

Ennelk sünd Feerjen! Emily besöcht in dit Jahr Unkel Theo un Tant Marie up hör Burenhoff.
Se freit sük al heel besünners up mörgen, denn fiert Buur Theo sien 40. Gebuursdag.

„Mooi, dat du daar büst, Emily!“ So begrött Tant Marie dat Wicht. Un Hund Oskar freit sük mit.

„Wi hebben en Bült to doon mit Theo sien Gebuursdag. Villicht magst du mit mi backen? Ik denk an en lecker Kranzkook mit söte Appels. Hier is al de List mit dat, wat wi dafür bruken.“

Emily is Fүүr un Flamm. Man in de Spieskamer findt se blot Backpulver un Zucker. Keen Mehl, keen Melk, keen Botter, keen Eier un keen Appels!
Se grippt na hör Rucksack un will losgahn to Inkopen. „Halt stopp, Emily“, lacht Tant Marie. „Wi sünd hier doch up en Burenplaats. Wat du för dat Backen bruukst, dat findst du all hier bi uns. Man koom nich to laat torügg, de Kook mutt vanavend noch klaar worden.“

En bietje unseker löppt Emily mit Oskar un hör List los.
Dat ruckt na frisk maiht Hei un na Swienstall.
Van daar kann se ok al Gnuffen un Pluntjen hören.

De Swienen hebben dat drock. Se wältern sük in en groot Mudderkuhl. Dat maakt hör seker en Bült Spaaß. Mennig Swien kannst du unner de dick Mudderkörst haast heel nich mehr utmaken.

„Moin, Swienen! Ik will en Kook backen. Könen ji mi woll helpen?“

„Keen Tied“, gnurrt un gnufft Ludger, dat fett Huusswien. „Wi baden de heel Dag in d’ Mudder. De köhlt un schuult uns Huud vör de Sünn!“

„Wat hannig“, denkt Emily. Mit eenmaal höört se en luud „Kikerikiiii“. Se löppt na de Höhnerhuck.

„Hallo, leve Höhner! Könen ji mi woll en paar Eier ofgeven?“

De Henn Mathilde gackert: „Nee, dat geiht nich, de bruken wi all för uns Buur Theo.“

Emily antwoordt hör: „Man de sünd ja för hum. Tant Marie un ik, wi backen en Överraschungs-Gebuursdagskook. Un daar bruken wi de Eier för.“

„En Överraschung för uns Theo? Wenn dat so is, maken wi geern en Utnahm.“

„Besten Dank! Man ji düren nix verraden!“

„Up mien Woord“, seggt Mathilde un knippoogt Emily to.

Emily kickt up hör List. Nu fehlen noch Melk, Botter, Mehl un Appels.

Se kickt um sük to. Daar, achter dat groot Feld, dat sünd Bomen. Un daar sünd Appels un Peren an!

Van wieden kannst du Treckerbrummen hören.

„Well toerst bi de Trecker is ...!“, röppt Emily un suust los.

Oskar blafft un löppt achteran. Sien Steert geiht as en Wippsteert.

Vörsichtig gahn Emily un Oskar nahder an de groot Landmaschienen.

Een van disse Backbeesten sniddt de Koornhalms heel kört of un sluckt de mit sien gräsig Muul runner. Ut en lang Röhr speeit he de Körrels stuuw up de Anhänger van de Trecker.

„Emily, hier is dat vöols to gefahrelek!“, röppt Theo de beid to.

Emily schaamt sük un kickt up de Grund.

„Wi wullen na de Appeltuun mit all de Appel-, Peer- un Pluumbomen, un wi hebben de Padd över dat Feld wat ofkört ...“

„Na, denn klauter man hoog, ik hebb hier noch Bott!“

Dat lett Emily sük nich tweemaal seggen. Mit en groot Satz sitt se ok al tegen Unkel Theo.

„De Maihdösker sniddt de Halms kört över de Eer of un döskt all de Körrels ut“, verklaart Unkel Theo. „Ik mutt de denn blot noch in Sacken doon un na de Müller henbrengen. De mahlt dat all. Dat word denn dat allerbeste Bio-Mehl.“

„Also Mehl to ‘t Backen?“, fraggt Emily liesaam.

„Jüüst so is dat! Un dat kannst du denn in uns Hoffladen kopen.“

Emily is blied un smüüstert. Se kann dat haast nich ofwachten, dat se later in de Hoffladen vörbikickt.

Unkel Theo geiht mit Emily noch bit na de Appeltuun. Hier stahn en heel Bült Bomen. Un de Twiegen hangen vull mit Peren un Mirabellen, Plumen un besünners natürelk Appels. „Ik mutt weer wat doon! Bit later!“, röppt Unkel Theo.

Emily fallt een Boom in ‘t Oog, de besünners groot is. Daar sitten dicke, rode Appels an.

„De sünd genau richtig för uns Kook!“ Se freit sük, klautert up de Boom un plückt daar en paar van. In de een mutt se so tomaal rinbieten.

Mmmh! Sööt un vull van Saft.

„Oskar, dat word de best Gebuursdagskook van all Tieden!“, lacht Emily.

Nu fehlen noch Mehl, Melk un Botter. Dichtbi freten de Kohjen. Emily hett en Idee un geiht na de Weid hen. „Du, leev Koh, ik much geern en Kook backen, mit Tant Marie. Man ik hebb noch keen Melk. Un ji sünd doch de Experten in Saken Melk. Kannst du mi helpen?“

De Koh Elise stött hör vörsichtig mit de Hoorns an: „Ja, du hest Glück. Gliek is Melktied! Mien Süsters hebben sük dat al in de Melkstall kommodig maakt. Koom man mit!“

Emily geiht achter Elise an in de Stall.

In de Stall hett elke Koh hör egen Melkstee.

„Muchst du mi woll helpen?“ fraggt Stefan, de Hoffhelper.

„Seker doch!“

Stefan haalt sük dat Dreebeen un sett sük tegen Elise. „Normalerwies bruken wi daar en Melkmaschien för. Man nu versöken wi dat maal un melken hör mit de Hand.“ Na en Sett kriggt Emily dat hen. Un gau is de lüttje Kann vull mit warm, frisk Melk. „Besten Dank, Elise!“

Elise is düchtig stolt. Word se nich haast en bietje rood?

Emily kummt an de Hoffladen vörbi. As se ringeiht, maakt se grote Ogen un is heel verbaast. „Dat all giff dat hier up de Burenhoff? Ok dat Mehl van de Weitenacker un Botter van de Koh Elise?“ „Na klaar“, antwoordt Anne, de in de Laden verkopen deit. „Dat Mehl hett uns de Müller levert un de Botter kummt van de Mulkeree.“ Se smüüstert un giff Emily alls, wat för dat Backen noch fehlen deit. „Vööl Spaaß bi 't Backen. Tant Marie söcht di al“, flüstert Anne. Emily maakt nu futt, de Sünn geiht al langsam unner.

Emily störm rin in de Burenköken. „Daar büst du ja“, freit sük Marie.

„Hest du alls funnen?“

„Ja, un ik hebb so vööl beleevt! De Swienen weren so lüstig, de Höhner heel upgereegt. De Trecker weer düchtig luud, un ik bün in de hoog Appelboom klautert. Un hier is Elise hör Melk. Ik hebb de sülvst mulken!“

„Dat klingt ja, as wenn de Dag wunnerbaar weer.“

Emily un Marie verröhren nu de Botter mit de Zucker, seven daar Mehl un Backpulver över, de vermengselt Eier un de Melk komen d'r noch bovenup. Se snieden de Appels in lüttje Stücken, röhren alls dör, bit dat en Deeg is. Denn doon se dat in en Kranzkookförm. Al na en kört Tied treckt en wunnerbaar Röök na Kook dör de Köken.

Nu aber futt in 't Bedd! Dat is en lang Dag west.

Anner Mörge kommen se al all besünners froh to Been. Se willen Theo noch vör dat Fröhstück überraschen.

De Kook hebben Emily un Marie noch mit Puderzucker mooimaakt.

„Wi graleren di van Harten!“, freien se sük. De heel Slaapstuuv is vull mit Muh, Höhnerlarm, Swiengnuffen, Schaapsblarren un Peergesang. Ok de Deren sünd kommen un willen Theo graleren.

Theo fallt haast ut sien Bedd. Man as he de Kook to sehn kriggt, is sien Schrick gau vergeten.

„De Deren hebben mi hulpen, as ik dat, wat wi för dat Backen bruken deen, tosamen söcht hebb! Dat is en echt Burenhoffkook!“, freit Emily sük.

„Na, denn word he ok van uns all tosamen upeten“, meent Theo. „Vannamiddag word in d' Tuun fiert!“

Emily freit sük al up de token Dagen bi Theo un Marie! Villicht backen se noch en Burenhoffbrood, arnten frisk Obst un Gemüüs, of maken en Rietutflüggt mit de Peer? Up en Burenplaats giff dat alltied en Bült to doon!

Hest du Lüst, Emilys Burenhoffkook natobacken? Denn kiek man even up de Rüggsied!

Dien Ollen helpen di seker. Wat du daarto brukst, weetst du ja al. Wenn dat bi jo nahbi keen Burenplaats giff, kannst du de Saken natürelk ok in en Supermarkt kriegen.

Rezept Appel-Kranzkook

250 g Botter
200 g Zucker
1 Packje Vanillezucker
400 g Mehl
1 Packje Backpulver
200 ml Melk
4 Eier (trennt)
1 – 2 Appels (je na Grött un Smaak)

De Botter mutten ji tosamen mit de Zucker un de Vanillezucker schumig röhren.

Denn trennen ji Eigeel un Eiwitt un vermisket de Dölen mit de Botter-Zucker-Schuum.

Dat Backpulver word unner dat Mehl misket un ofwesselnd mit de Melk unner de Deeg röhr.

Dat Eiwitt mutt so lang slaan worden, bit dat heel stiev un schumig is.

Daarna word dat unner de Deeg hoven, denn word de Kook fein fluffig.

Tolest schillen ji een bit twee Appels, haalt de Körrels rut, un denn worden de sneden Appelstücken unner de Deeg röhr.

Nu is de Kook haast klaar un mutt blot noch in de Backovend. Daarto mutten ji de up 175 Grad vörheizen.

De Deeg kummt in en infett Kranzförm, de stellen ji denn in de Backovend.

Na sowat 55 Minüeten is de Kook klaar.

Nu können ji noch wat Puderzucker över de Kook streien. Klar!

Vööl Spaaß bi 't Backen.