

# Stallgeflüster



Der Nachrichtenbrief vom Dorf Laden Häger



21/2018



## Geht auch als Nachtisch

Aufgeschnappt im Dorfladen: Likör Winterpflaume erwärmen (nicht zu heiß). Ab ins Cocktailglas, Schlach Sahne drauf, bisschen Zimt drüber ... und gleich noch eins hinterher. Auch als Heißgetränk (statt Rum) mit 'ner Stange Zimt drin ein Genuss.

**WICHTIG:** Ich schreibe das mal hier hin, weil Bildunterschriften immer gelesen werden. Werden Sie Teil des Hägeraner Kochbuchs vom Dorfladen Häger und geben Sie uns Ihr Lieblingsrezept. Informationen dazu siehe große Wand im Café oder Newsletter zum Thema (11/2018) auf unserer Webseite downloaden.

## Schweinelecker: Neue Sorte bei unseren Dorfschnäpsen

Auf Anfrage nach einem wirklich superleckeren Winterlikör hat uns unsere Brennerei Northoff aus Hultrop zwei Sorten empfohlen: Winterpflaume und Bratapfel. Fix waren zwei kleine Probierflaschen im Dorfladen und wir haben Leute probieren lassen. Fast jeder hat sich für die Winterpflaume entschieden. Das ist auch der Renner beim Brenner. Diese feine Spezialität sollte in keiner Küche fehlen. Und immer 'dran denken: So schick die schwarzen Pullen auch sind, der Inhalt macht noch mehr Spaß.

*Herr Ober, servieren sie auch Pflaumen? Natürlich, mein Herr. Bei uns wird jeder bedient.*



**NUR  
9,90**

**Jetzt schon Kult:** Das Etikett der neuen Sorte bei den Dorfschnäpsen. Vom DD WL für den DLH (Auflösung demnächst).

## Es sind immer die Pflaumen, die Äpfel mit Birnen verwechseln

Oder mit Zwetschgen. Doch was ist der Unterschied?

### Die Pflaume

(Prunus domestica) ist größer als eine Zwetschge und hat eine gleichmäßig runde Form und verfügt über eine ausgeprägte Furche. Das Fruchtfleisch schmeckt süß, saftig und hat eine weiche, lockere Konsistenz. Allerdings lässt es sich meist nur schwer vom Stein lösen. Die Farbe variiert blau, rot, lila bis schwarz. Auch rote und gelbe Sorten gibt es. Aufgrund des weichen Fruchtfleisches eignen sich Pflaumen gut zur Herstellung von Marmelade.

### Die Zwetschge

(Prunus domestica subsp. domestica) ist etwas dunkler, bläulich-violett gefärbt und von der Form her kleiner, eher länglich und an den Enden spitz zulaufend. Das gelbe Fruchtfleisch ist fester, trockener und lässt sich sehr leicht vom Stein lösen. Die Furche ist weniger ausgeprägt und manchmal kaum zu erkennen. Da Zwetschgen weniger Wasser als Pflaumen enthalten, eignen sie sich besser zum Backen.

Pflaumen und Zwetschgen sind nahe Verwandte. Beide Pflanzen aus der Familie der Rosengewächse stammen vermutlich von den Elternarten Wilde Kirschpflaume (Prunus cerasifera) und der Gewöhnlichen Schlehe (Prunus spinosa) ab.