9 SEPTEMBERMAANT IS PLATTDÜÜTSKMAANT

Saadkugels maken

Wat man bruukt:

- 200 Gramm Eer sünner Törf
- 200 Gramm Heilerde
- 3 Püten Saad
- En Kumm
- En bietjet Water
- Papier van Dagbladen of Eierkartons

So geiht dat:

1. Toeerst deit man de Eer (sünner Törf), de Heilerde un de Blömensaad in en Kumm un misket de Saken mitnanner. Bi de Eer is dat van Belang, dat man lüttje Tacken, Wuddels of Resten van de Bark rutsöken deit.

2. Nu gütt man en bietjet Water in de Kumm un kneedt de Mass as en Deeg so lang, dat man daar Kugels ut maken kann. Man düürt neet to vööl Water bruken, daarmit de „Deeg“ neet to flüssig word. Wenn dat doch passeert, kann man eenfach noch en bietjet Eer of Heilerde daarto doon.

3. Nu kann man ut de „Deeg“ lüttje Kugels maken. Ut disse „Deeg-Rezept“ kriggt man ruugweg 15 Kugels.

4. Daarmit de Kugels good drögen könen, kann man hör up Papier van oll Dagbladen of in Eierkartons leggen. An besten dreiht man de Kugels all paar Stünnen, daarmit se van all Kanten good dröög worden. Na twee Dagen kann man de Kugels in sien Tuun smieten!

5. Wenn man de Kugels wat langer hollen of verschenken will, denn kann man de friske Kugels up Backpapier in en Backovend drögen. Dat düürt denn bi 50 Graad ruugweg 4 Stünnen. An besten kann man de Döör van de Ovend bi ‘t Backen en bietjet openstahn laten, daarmit de Fuchtigheid rutgeiht.

Wat kann man noch maken?

Wenn man de Kugels verschenken will, kann man lüttje Püten (to en Bispill witte Broodpüten) bemalen of dröög Blömen daarupkleven. Denn is ok en lüttje Zedel mooi, waar d’rupsteiht, wat ut de Kugel wassen sall un wo lang man de överhoopt bruken kann.

© Ostfriesische Landschaft

Fotos: Kammler, Ostfriesische Landschaft

© Ostfriesische Landschaft