

Sophia Frey

# LEUCHTTAGE



Die dunkle Jahreszeit zum Strahlen bringen:

*Rezepte, Ideen, Gedanken*

# SCM

Stiftung Christliche Medien

Der SCM Verlag ist eine Gesellschaft der Stiftung Christliche Medien,  
einer gemeinnützigen Stiftung, die sich für die Förderung und Verbreitung  
christlicher Bücher, Zeitschriften, Filme und Musik einsetzt.

© 2016 SCM-Verlag GmbH & Co. KG, 58452 Witten  
Internet: [www.scm-verlag.de](http://www.scm-verlag.de); E-Mail: [info@scm-verlag.de](mailto:info@scm-verlag.de)

Gesamtgestaltung: Miriam Gamper-Brühl | [www.3kreativ.de](http://www.3kreativ.de) | Essen

Fotos: Sophia Frey

Illustrationen: © Shutterstock

Druck und Bindung: Dimograf

Gedruckt in Polen

ISBN 978-3-7893-9786-8

Bestell-Nr. 629.786

Sommersatt  
ist mein Herz  
die Leichtigkeit der langen Tage  
glänzt in mir  
Beschwingt  
durch schwerelose Stunden  
und leuchtende Begegnungen  
ist Unbekümmertheit  
zum Freund geworden  
Mit ihm  
laufe ich tänzelnd  
dem Kommenden entgegen  
Die Leichtigkeit bewahre ich in mir  
wie einen Schatz  
Sommerreich beschenkt

# Beschenkt



Als ich heute die erste glänzende Kastanie gefunden habe, ist es mir schlagartig bewusst geworden: Es wird Herbst!

So richtig wahrhaben möchte ich den Gedanken noch nicht – zu sehr liebe ich die lauen, nicht enden wollenden Abende, die Leichtigkeit, mit der der Sommer mich jedes Jahr umarmt und für sich einnimmt. Den aufkommenden Gedanken an lange Wollpullis und frostige Nächte schiebe ich noch weit von mir! Vielmehr versuche ich, meinen Blick auf das zu lenken, was direkt vor mir liegt.

Ich staune aufs Neue, wie Gott die Natur noch einmal zur Höchstform auflaufen lässt – reife Früchte, wohin mein Auge schaut. Was für ein schönes Gefühl, ernten zu dürfen, was lange Zeit gewachsen ist. Es erinnert mich daran, dass auch in meinem Leben scheinbar Kleines eines Tages reif sein wird – auch wenn ich manches bis jetzt nur erahnen kann ...

Und erst dieses Licht! Solche warmen, durchdringenden Sonnenstrahlen, die alles in Gold zu tauchen scheinen und alles in neuem Licht erstrahlen lassen. Ich versuche, ein wenig dieses Goldes zu mir nach Hause zu holen und gestalte passend dazu Goldgläser als Blumenvasen. Zudem wandern pralle, reife Pflaumen in kleine Pflaumen-Pies. Diese mit einem Klecks Zimtsahne in der Septembersonne verzehrt, lasse ich den Sommer gedanklich ausklingen. Was bleibt, ist die Erinnerung an leuchtende Sommertage – und die Vorfreude auf kommende Leuchttage!



# Pflaumen- Pies

## Rezept für 8 Pies



Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis sich beide Zutaten vermengt haben und die Butter geschmeidig ist.

Das Ei und eine Prise Salz hinzufügen und kurz unterrühren.

Mehl und Mandeln hinzuschütten und ebenfalls kurz unterrühren, bis weiche Streusel entstehen. Mit den Händen rasch zu einem Teig formen und zu einem Ziegel flach drücken.

In Klarsichtfolie gewickelt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. Zwischenzeitlich das Kompott herstellen und auskühlen lassen.

Pflaumen entkernen und klein würfeln. Mit Zucker, Zimt und Sternanis aufkochen und 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis ein dickliches Kompott entsteht. Dabei nach 10 Minuten den halben Sternanis entfernen. Das Kompott auskühlen lassen.

Nachdem der Teig durchgekühlt ist, diesen auf Mehl dünn ausrollen und mit einem Becher o.ä. 16 Teigkreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Aus den Teigresten acht kleine Figuren – wie z.B. Rehe – ausstechen.

Auf die Hälfte der Teigkreise jeweils einen Esslöffel des Kompotts geben. Die Teigländer mit Wasser einstreichen. Aus den restlichen Teigkreisen in der Mitte ein kleines Loch ausstechen und die mit Kompott versehenen Teigkreise damit bedecken. Die Ränder mit den Zinken einer Gabel gut aneinanderdrücken. Die Pies mit den ausgestochenen Figuren dekorieren und mit Eigelb bestreichen. An den Rändern mit braunem Zucker bestreuen.

Die Pflaumen-Pies bei 175° Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind. Mit Zimtsahne und etwaigem restlichen Kompott servieren.





### Teig:

100 g kalte Butter, in Würfeln

80 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

200 g Mehl

25 g gemahlene Mandeln

Ei zum Bestreichen

braunen Zucker zum Bestreuen

### Pflaumenkompott:

300 g Pflaumen

2 EL Zucker

1 TL Zimt

½ Sternanis

