

Kinnertön: Das süßeste Getränk zur Geburt in Ostfriesland!

Entdecken Sie die Tradition des ostfriesischen Kinnertön, ein süßer Likör zur Geburt, und lernen Sie sein Rezept kennen.



Emden, Deutschland -

Am 10. Februar 2025 berichtete der **Stern** über die ostfriesische Tradition des Getränks „Kinnertön“, das anlässlich der Geburt eines Kindes in Ostfriesland serviert wird. Dieses besondere Getränk besteht aus einem Gemisch von Rosinen, Kluntje (Würfelkandis) und ostfriesischem Brantwein und wird manchmal auch mit Rum und Nelken verfeinert.

Der Prozess zur Zubereitung des Kinnertöns beginnt drei bis vier Wochen vor dem Geburtstermin. Der Name „Kinnertön“ bezieht sich auf die prallen Rosinen, die an Kinderzehen erinnern. Eine

Autorin, die den Likör zum ersten Mal probierte, beschrieb ihn als süßlich und aromatisch. Serviert wird Kinnertön in Gläsern mit einem kleinen Löffel. In Supermärkten sind kleine Einmachgläser mit diesem Likör erhältlich, die zu einem Preis von etwa 7 Euro verkauft werden. Die Autorin plant, diese Tradition fortzuführen und freut sich auf zukünftige Neugeborene in ihrem Freundeskreis.

Zubereitung und Zutaten

Das Rezept für die ostfriesische Bohnensopp, auch bekannt als Kinnertön, wird auf der Plattform **Chefkoch.de** präsentiert. Die Arbeitszeit beträgt etwa 30 Minuten, während die Ruhezeit etwa 14 Tage in Anspruch nimmt, was zu einer Gesamtzeit von 14 Tagen und 30 Minuten führt.

Für die Zubereitung werden folgende Zutaten benötigt:

- Rosinen: waschen und abtrocknen
- Kluntje: darüber streuen
- Branntwein: auffüllen
- Arrak oder Rum: einen Schuss hinzufügen

Die Zubereitung erfolgt, indem die Rosinen in ein großes Gefäß gegeben werden, wo sie 14 Tage ziehen, bis sie mit Branntwein vollgesogen sind. Es ist ratsam, die Rosinen hin und wieder umzurühren oder die Gläser auf den Kopf zu stellen. Außerdem wird Bohnensopp als unerlässlich für eine Ostfriesentorte beschrieben und es werden weitere Rezepte wie Kichererbsensalat mit Ofengemüse und Burrata-Tomaten erwähnt.

Ort	Emden, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.stern.de• www.chefkoch.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de