♥ Blogevent ♥ Omas Apfelpfannkuchen und die Hamsterfahrten ihrer Kindheit



Heute gibt es einen weiteren Inbegriff von Soulfood für mich: Omas Apfelpfannkuchen. Dazu eine Geschichte aus ihrer Jugend – eine von vielen, die sie mir immer erzählt hat.
„Oma, erzähl´ mir was von früher!“, das war ein Satz, den ich oft zu ihr sagte, denn ich war fasziniert von der Zeit, in der sie groß geworden ist und von ihren Erlebnissen im Krieg, von dem sie allerdings meist positiv berichtete, denn sie erzählte mir Anekdoten aus ihrem Alltag in dieser Zeit.



„Ach Mist, die offene Buttermilch ist schimmelig!“ Genervt nahm ich noch eine frische Packung aus dem Kühlschrank und stellte die verdorbene beiseite. „Ich hasse es, wenn ich Lebensmittel wegwerfen muss, weil sie schlecht werden.“
„Ach nein! Das gibt’s doch nicht!“, kam prompt von meiner Oma. Ihr brach es fast das Herz, wenn Essen in den Müll kam. „Das wäre uns im Krieg nie passiert. Da war man froh, wenn man nicht hungern musste.“
„War es denn so schlimm bei euch? Im ländlichen Raum hattet ihr doch sicher mehr als die Leute in der Stadt, oder?“ „Oh ja, das war unser Glück. Wir waren ja bei Onkel Karl in Tuttlingen untergebracht, direkt neben der Firma Rieker. Onkel Karl hat ja da gearbeitet. Und da sind wir dann oft hamstern gegangen in den umliegenden Dörfern. Wir hatten ja Musterschuhe und solche Sachen und die haben wir bei den Bauern getauscht gegen Butter und Mehl und was man so gebraucht hat. Man war ja für alles dankbar.“
Während Oma erzählte, wog ich 200 Gramm Mehl auf der Küchenwaage ab. Das alte Teil atmete Geschichte. Es bestand aus einer flachen Schale, wie es sie sicher früher in Tante Emma Läden gegeben hatte und zum Abwiegen verschob man kleine Gewichte auf einer Metallstange, die dann waagrecht war, wenn die entsprechende Menge in der Schale erreicht war. Oma schälte und schnitt währenddessen die vier Äpfel. Es würde

Pfannkuchen zu Mittag geben. „Ich muss ewig dran denken, wie ich mit Onkel Karl beim Hamstern war und die Franzosen kamen uns entgegen. Die haben einem ja alles weggenommen. Wir waren auf dem Heimweg und plötzlich meinte Onkel Karl: ´Ach Gott, da vorne kommen die Franzosen! Was machen wir denn jetzt?´“
Während ich vier Eier trennte, stellte ich mir meine Oma als junges Mädchen vor mit ihrem Onkel an der Seite, wie sie mit einer Tasche über eine Landstraße der schwäbischen Alb liefen und ihnen zwei Soldaten entgegen kamen. Wie fühlte man sich da, wenn man mühsam Essen beschaffte und dann Gefahr lief, es durch die Willkür der Besatzer wieder zu verlieren?
Was habt ihr dann gemacht?“, wollte ich wissen und verrührte die Eigelbe leicht miteinander und gab eine Prise Salz hinzu. Oma siebte das Mehl darüber und ich rührte, während sie hin und wieder einen Schuss Buttermilch dazu goss, bis mir der Teig schwer und leicht zäh vom Löffel fiel. Dann kamen die feinen Apfelscheibchen dazu, die sie in Zitronensaft eingelegt hatte.
„Wir konnten ja nichts tun außer weiter zu laufen. Natürlich wurden wir angehalten. Ich höre ewig den Franzosen sagen ´Halt! Was du haben?´ und dabei auf die Tasche deuten. Mir ist das Herz in die Hose gerutscht. Aber Onkel Karl blieb ganz ruhig, öffnete die Tasche, hielt sie ihnen entgegen und antwortete `Fressage`!“
Ich fing an zu lachen und schmunzelte auch noch vor mich hin, als ich die Eiweiße zu Schnee schlug und sie vorsichtig unter den Teig hob. Onkel Karl war wohl nicht nur ein Scherzbold gewesen, sondern hatte auch noch mehr als gute Nerven gehabt. Seine französische Wortneuschöpfung schien jedenfalls gewirkt zu haben. Entweder hatte sie die Franzosen irritiert oder beeindruckt, jedenfalls hatten sie die beiden ohne Kommentar weiter gewunken.
Die Hamsterbeute war gerettet. Dreistigkeit siegt.



Omas Apfelpfannkuchen

4 Äpfel
4 Eier
200 g Mehl
etwas Salz
Buttermilch
Zitronensaft
Butterschmalz

Die Äpfel reiben oder in feine Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln.
Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen.
Das Eigelb mit dem Mehl und Salz verrühren und so viel Buttermilch zugeben, bis der Teig zähflüssig vom Löffel fällt.
Die Äpfel unterrühren und den Teig etwas ruhen lassen.
In einer Pfanne mit Backfett (z.B. Butaris) backen, auf Küchenpapier ein wenig entfetten und abkühlen lassen und danach mit Zucker oder Zimtzucker bestreuen.[nurkochen]




Ich wünsche euch wunderschöne Weihnachtstage mit Familie und Freunden, gutem Essen und viel Zeit zum Entspannen.
Genussvolle Grüße,
eure Judith ♥