♥ Blogevent ♥ „Ca. 8 Tage stehen lassen“: Omas Schoko-Mandelkuchen

Heute gibt es wahrscheinlich das letzte Rezept meiner Oma Gerda, denn ich glaube, ich habe alle Rezepte nachgekocht und -gebacken, die ich von ihr noch finden konnte. Ein paar leckere Sachen würde ich gerne mal wieder essen – leider hat sie die Rezepte nirgends aufgeschrieben und da sie langsam aber sicher alles vergisst, kann ich sie nach solchen Dingen nicht mehr fragen. Aber ich werde niemals ihre Erbsen- und Bohnensuppen vergessen oder ihre sahnigen Kartoffelsuppen. Ihr Kohlrabigemüse mit Salzkartoffeln, so simpel es klingt, werde ich niemals wieder so lieben wie bei ihr und ich versuche gar nicht erst, diese Gerichte ohne Rezept nachzukochen, denn ich weiß, ich wäre enttäuscht.

Rückb
lickend fand ich diese kleine Zeitreise durch ihr Rezeptheft und somit durch die Ferien meiner Kindheit doppelt schön. Nicht nur, weil es viele nostalgische kulinarische Erinnerungen wachruft und mich an die schönen Stunden in Omas Küche erinnert. Sondern auch, weil es mir noch einmal die Oma nahe bringt, die mir in den letzten Jahren immer mehr entgleitet, die ins Vergessen rutscht und von der ich mich somit jeden Monat ein wenig mehr verabschieden muss. Viele von euch kennen das sicher auch, wenn jemand aus der Familie im Alter dement wird. Die Person ist nicht mehr die gleiche, das, was sie ausmacht, ihre Erinnerungen und Erfahrungen, die Sprüche die sie immer zitierte – all das geht verloren.
Umso schöner, wenn man sich beim Genießen solcher Gerichte, die man früher zusammen mit dieser Person gekocht hat, an sie erinnern kann!

Als ich diesen Kuchen in einem ihrer Rezepthefte entdeckte, war das ein großes Glück für mich, denn ich habe ihn so geliebt und fand schon die Zubereitung toll, bei der wir gemeinschaftlich Mandeln durch ihre Reibe drehten, Zwieback rieben und Schokolade hackten. Diesen Kuchen habe ich als unglaublich aromatisch in Erinnerung und ich wusste noch bevor ich das Rezept wieder fand, dass er etwa eine Woche stehen gelassen werden sollte, damit sich die Aromen verbinden. Wortwörtlich steht im Rezept: „(ca. 8 Tage stehen lassen)“.

So lange hat er meines Wissens nie überlebt, aber ein paar Tage konnten wir uns meist beherrschen und so stand der Kuchen unter einer Glocke im Vorratsraum und jeden Tag lief ich hinein, schaute ihn begehrlich an und freute mich aufs Anschneiden dieser Köstlichkeit.

Zutaten:

220 g Butter (zimmerwarm)
180 g Zucker
5 Eigelb
5 Eiweiß
1 Prise Salz
125 g Zartbitterschokolade, gehackt
210 g Mandeln, mit Schale gerieben/gemahlen
100 g Zwieback, gerieben
1 Päckchen Backpulver
1 TL gemahlene Vanille
1 Messerspitze Piment
2 Messerspitzen Zimt
4-5 EL Rum
100-200 g Kuvertüre zum bestreichen

Die Mandeln mahlen und den Zwieback fein reiben. Mit dem Backpulver vermischen. Die Schokolade fein hacken.
Die Kuchenform gut ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Ofen

auf 160°C Umluft vorheizen.
Das Eiweiß mit der Prise Salz zu Schnee schlagen.
Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Eigelbe zugeben und einige Minuten unterrühren. Die Gewürze dazugeben und die Mandel-Zwieback-Mischung und die Schokolade einrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und ca. 35 Minuten backen. Zur Sicherheit gegen Ende der Backzeit im Auge behalten, damit er nicht dunkel wird und die Stäbchenprobe machen.
Den abgekühlten Kuchen mit dunkler Kuvertüre bestreichen oder übergießen und ca. 8 Tage stehen lassen… [nurkochen]

Ich hoffe, ihr hattet viel Spaß mit den Rezepten von Früher und vielleicht habt ja auch ihr Lust bekommen, mal in alten Kochbüchern von Oma oder Mama zu stöbern und euch ein bisschen Nostalgie auf die Zunge zu holen.

Habt einen fabelhaften Sonntag, ihr Lieben! Backt ihr einen Kuchen?
Eure Judith

♥ Blogevent ♥ Gastblog: Omas Kakaokuchen

Hallo,
ich bin Eva von ichmussbacken.com. Ich freue mich sehr, dass ich heute bei Judith Naschkatze zu Gast sein darf!
Judith hat mich eingeladen, bei ihrem Blogevent „Der Geschmack von früher“ mitzumachen. Im Dezember habe ich es leider nicht geschafft, da war einfach zu viel los. Aber jetzt im Jänner hat es geklappt – der Kakaokuchen nach einem Rezept meiner Wiener Oma ist der erste Kuchen, den ich im neuen Jahr gebacken habe!

Noch kurz zu mir und meinem Blog: Backen ist seit meiner Kindheit ein Hobby von mir. Die jahrzehntelange Back-Erfahrung kommt mir sehr zugute, da ich seit einigen Jahren wegen Laktoseintoleranz und Fruktoseintoleranz darauf achten muss, was ich esse. Gekaufte Süßigkeiten und Kuchen vertrage ich nur schlecht bis gar nicht. Ich backe mir meine Kuchen, Torten, Cookies, Cupcakes und Co. daher einfach selbst; die Ergebnisse stelle ich auf meinem Blog vor.
Die Rezepte auf meinem Blog sind so gestaltet, dass ich sie selbst vertrage. Ich gebe immer an, wenn ich laktosefreie Produkte verwende, etwa bei Milch, Schlagrahm/Sahne, bei Schokolade. Ihr könnt aber natürlich ebenso gut „normale“ Produkte verwenden!

Bei Fruktoseintoleranz ist es etwas schwieriger, da die individuelle Verträglichkeit sehr unterschiedlich ist. Ich vertrage meine Rezepte wie gesagt sehr gut, und ich hoffe, ihr

auch!

Nun aber los mit der Geschichte hinter Omas Kakaokuchen. Meine Oma lebte in Wien. In meiner Kindheit verbrachten wir, meine Geschwister und meine Mutter, jeden Sommer mehrere Wochen bei ihr in ihrem Schrebergarten am Ziegelteich. Soweit ich mich erinnere, haben wir uns dort hauptsächlich von Eis, Schokolade, Süßigkeiten und Extrawurst-Semmeln ernährt.

Meine Oma war definitiv eine „Süße“. Wenn wir in der Kantine Eis holten, kauften wir immer zwei Familienpackungen, eine für die Oma, eine für uns vier. Dazu aß sie einige Löffel Schlagrahm. Ich staunte immer darüber, wie viel sie essen konnte.
Meine Oma konnte hervorragend backen; irgendein Kuchen war fast immer in der Küche – Marillenfleck oder Kirschfleck etwa, also Blechkuchen mit Marillen oder Kirschen. Auch ihre Weihnachtsbäckerei schmeckte fantastisch. Ich backe noch heute die Linzer Augen und Vanillekipferl. Oft gab es auch diesen Kakaokuchen. Meine Oma backte ihn in einer rechteckigen, dunkelbraunen Emailleform. Ihrer Aussage nach war das ein schneller Kuchen. Meistens gab es ihn „trocken“, also ohne Füllung, aber lieber mochte ich ihn mit Schokocreme-Füllung.

Ich muss noch dazu sagen, dass meine Oma nie an Zucker oder Butter sparte, ganz im Gegenteil. Je süßer, desto besser. Und je älter sie wurde, desto süßer wurden ihre Kuchen und Torten, weil ihr Geschmackssinn allmählich nachließ und sie nicht mehr so gut schmecken konnte.
Das Rezept für den Kuchen habe ich schon vor vielen Jahren aufgeschrieben, aber nie nachgebacken. Für Judiths Event war es nun so weit. Ich war wirklich gespannt, ob der Kuchen so schmecken würde, wie ich ihn in Erinnerung hatte!
Bei der Zubereitung des Kuchens hatte ich gleich mehrere Aha-Erlebnisse. Ich war zuerst einmal richtig überrascht darüber, dass die Zubereitung aufwendiger war als meine Oma es dargestellt hatte. Sie erledigte das Backen irgendwie nebenher, und schwupps, war der fertige Kuchen da. Ganz so einfach fand ich das nicht. Meine Küchenmaschine musste ganz schön lange rühren, bis der Teig schaumig war!

Außer dem hat es mich überrascht, wie viel Teig das Rezept ergab. Die Menge hat locker für einen Backrahmen in der Größe 35 x 25 cm gereicht. Im Nachhinein leuchtet mir das allerdings vollkommen ein. Wenn es um Süßes ging, machte meine Oma eben keine halben Sachen. Wozu einen kleinen Kuchen backen, wenn man genauso gut einen großen Kuchen backen kann?
Viel Teig, viel Creme – auch bei der Creme hat meine Oma nicht gespart. Wer zu Silvester gute Vorsätze gefasst hat und auf Diät ist, sollte besser auf die Füllung aus einer üppigen Schokopudding-Buttercreme verzichten! Die schmeckt zwar köstlich, ist aber doch recht kalorienlastig.

Ich hatte also als Nachback-Ergebnis ein ganzes Blech Kakaokuchen mit Schokocreme-Füllung vor mir und war echt gespannt darauf, wie der Kuchen schmecken würde. Mit dem ersten Bissen wurde ich sofort in meine Kindheit zurückversetzt. Der Geschmack ist genau wie damals und bringt sofort Erinnerungen an Wien, Sommer, Ferien zurück.

Der Boden schmeckt intensiv nach Kakao, man merkt, dass das kein Schokoladekuchen ist, sondern ein Kakaokuchen. Die Creme ist sehr süß; dennoch mag ich den Kuchen nach wie vor mit Creme lieber als ohne. Ich würde aber empfehlen, etwas weniger Zucker zu nehmen, also ca. 70 g statt 100g. Wie gesagt mochte es meine Oma vor allem in ihren letzten Lebensjahren sehr süß, weil ihr Geschmackssinn nachließ.

Meine Oma gab auch stets einen guten Schuss Rum in die Creme, als Kontrast zu der Süße. Das habe ich nicht gemacht, da bei uns Kinder mitessen. Ich kann mir aber vorstellen, dass eine Schicht Orangenmarmelade oder Preiselbeermarmelade unter der Schokoschicht sehr gut zum Kakaokuchen passen und ebenfalls die Süße etwas mildern würde.
Ansonsten: Daumen hoch für den Kuchen! Der macht sich sicher toll auf einem Buffet – und reicht garantiert für eine große Menge Gäste!

Zutaten

Teig

125 g Butter
(laktosefrei, wenn du sehr empfindlich bist)
3 Dotter
200 g Zucker
500 ml Milch, laktosefrei
400 g Mehl
100 g Kakao
1 Pck. Backpulver
3 Eiklar
1-2 Hände Walnüsse (optional)

Schokocreme

1 Pck. Schokoladenpudding
500 ml Milch, laktosefrei
250 g Butter, Zimmertemperatur
(laktosefrei, wenn du sehr empfindlich bist)
Zucker nach Geschmack
(Bei Oma 100 g; meine Empfehlung sind max. 70g)
2 EL Kakaopulver
1 Schuss Rum, optional

Zubereitung

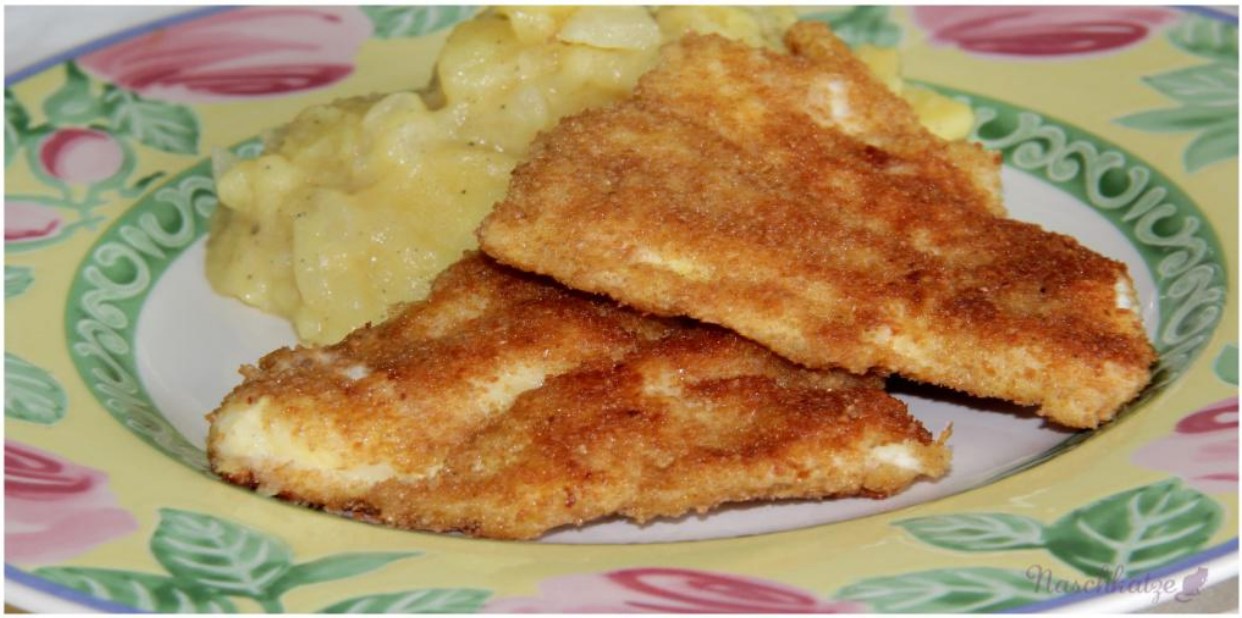
1. Einen Backrahmen auf die Größe von 25 x 35 cm einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Das Backrohr auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Dotter und Zucker mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine gut schaumig rühren; das dauert mindestens 5-10 Minuten. Den Kakao in eine Schüssel sieben und mit Mehl und Backpulver vermischen. Die Milch und die Mehlmischung abwechselnd zu der Buttermischung geben und gut einrühren. Der Teig ist sehr zähflüssig. Den Teig in den Backrahmen gießen und glattstreichen. Nach Belieben mit Walnüssen bestreuen.
3. Den Teig ca. 30-35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Wenn an einem in den Boden gesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Den Boden aus dem Backrohr nehmen und abkühlen lassen.

4. Für die Füllung einen Schokoladenpudding nach der Anweisung auf der Packung zubereiten: Das Puddingpulver mit ca. 8 Esslöffeln Milch verrühren, die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Die Puddingpulver-Mischung mit dem Schneebesen in die heiße Milch einrühren, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Den Pudding komplett abkühlen lassen.
5. Die Butter mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine gut schaumig rühren. Den Pudding mit dem Stabmixer durchmixen, dann löffelweise zu der Butter geben. Jeden Löffel gut einarbeiten, damit die Masse nicht gerinnt.
6. Den Boden halbieren. Den Deckel abnehmen, die Creme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen und den Deckel wieder aufsetzen. Den Kuchen vor dem Aufschneiden etwa eine Stunde lang kühlen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.[nurkochen]

Wie man auf den Fotos sieht, ist der Boden bei mir ganz leicht sitzen geblieben. Ich hätte mich auf mein Gefühl verlassen sollen und ihn noch etwa 5 Minuten länger backen sollen. Laut Stäbchenprobe war er zwar fertig, beim Abkühlen sank er aber etwas ein. Backt ihn also im Zweifelsfall lieber etwas länger! Außerdem: Je mehr Nüsse, desto besser !

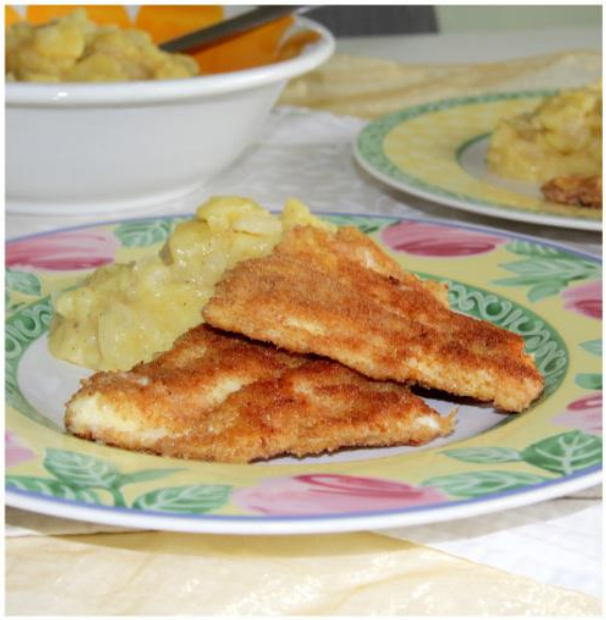
Danke, liebe Judith, dass ich bei dir zu Gast sein durfte!

♥ Blogevent ♥ Nostalgie auf der Zunge: Omas gebackener Fisch mit Kartoffelsalat



Gestern gab es bei uns schon wieder Fisch, denn ich wollte endlich mal Omas Rezept nachkochen. Seit Jahren habe ich diesen Fisch nicht mehr gegessen und als dann dieser unvergleichliche Duft nach Fisch und Butterschmalz durch die Küche schwebte und sich mit dem wartenden Kartoffelsalat verband, da wurde ich ganz wehmütig. Wie oft hatte ich dieses Rezept seit meiner Kindheit mit Oma zusammen gekocht und diesen Duft eingeatmet!
Eigentlich ist es ein sehr einfaches Rezept, das recht schnell selbst gemacht ist. Ich war erstaunt, wie schnell ich den Fisch in der Pfanne hatte, aber man muss ihn ja auch nur kurz panieren. Oma begann immer schon nach dem Frühstück mit dem Kochen, erledigte aber zwischendurch auch viel anderes im Haushalt und zudem quatschten wir natürlich sehr viel, wenn wir in der Küche waren.

Wie ihr schon lesen konntet, erzählte sie mir immer Geschichten aus ihrer Jugend. „Oma, erzähl mit was von früher“, forderte ich sie immer auf und dann packte sie alte Anekdoten aus, die ich schon dutzende Male gehört hatte und von denen ich nie genug bekommen konnte. Oft waren sie aus der Zeit ihrer Evakuierung auf der Schwäbischen Alb. Da ihre Cousine dort in Tuttlingen lebte, war dies ihre zweite Heimat, in der sie schon immer ihre Ferien verbracht hatte. Sie lernte sogar recht akzeptabel schwäbisch, was ihr in der Schule einmal zugute kam:
Ihr Lehrer Schäfer in Tuttlingen, der sie als einzige Pfälzerin wohl gerne mal etwas aufs Korn nahm, zitierte einen Merkspruch auf Schwäbisch und forderte dann „selle Pfälzere“, wie er meine Oma immer nannte, auf, es ihm nachzusprechen. Sie wiederholte alles in tadellosem Dialekt. Ich bin sicher, sie konnte sich einen inneren Triumphzug bei seiner Verblüffung nicht verkneifen.



Hier aber nun ihr gebackener Fisch. Ich hoffe, er wird euch gefallen und bin sicher, ihr werdet nie mehr Fischstäbchen kaufen, wenn ihr dieses einfache und köstliche Rezept einmal gemacht habt! =)

Für 2 Personen:

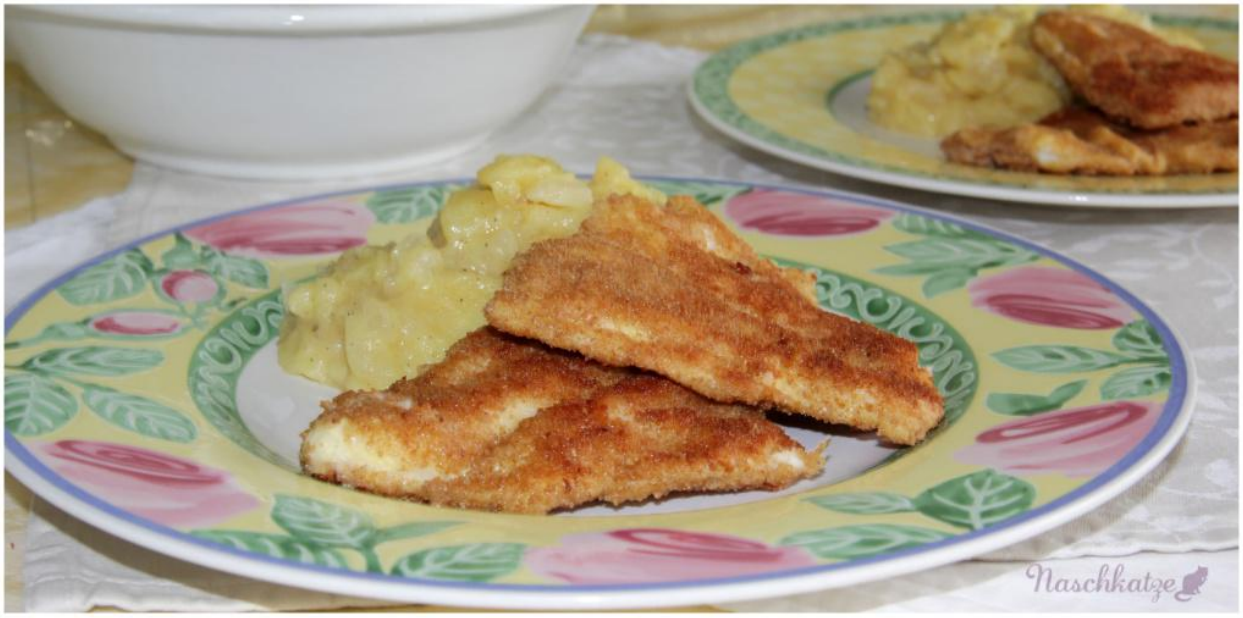
2 Fischfilets (Kabeljau, Scholle)
1 Ei
Saft einer halben Zitrone
Semmelbrösel
4-5 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
Butterschmalz

500 g gekochte Kartoffeln
2 Zwiebeln
4 EL Öl
2-3 EL Essig
100 ml Brühe
1 gehäufter EL scharfen Senf
frisch gemahlener Pfeffer
(1 Bund Schnittlauch)

Die gekochten und ausgekühlten Kartoffeln schälen, in eher dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
Die Zwiebeln würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Wenn sie glasig sind, den Senf und die Brühe dazu geben und gut verrühren. Zum Schluss den Essig angießen. Alles über die Kartoffeln geben und gut umrühren. (Wer mag, gibt noch Schnittlauchröllchen dazu.)
Es sollte am Anfang ruhig zu viel Soße sein – die Kartoffeln nehmen unglaublich viel davon auf. Am besten schmeckt der Salat, wenn er eine Weile durchziehen kann.
Meine Oma bereitete ihn vor dem Fisch zu, setzte die Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser und hielt ihn über dem Dampf warm, bis das Essen fertig war.[nurkochen]

Den Fisch abspülen, trocken tupfen und große Filets halbieren. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und salzen.
3 Teller richten mit Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln. Das Ei etwas pfeffern, wenn man mag. Dann den Fisch erst im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und dann in die Semmelbrösel geben, so dass er rundherum gut bedeckt ist.
In einer Pfanne das Butterschmalz schmelzen lassen und den Fisch bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ein paar Minuten braten, so dass er außen goldbraun und knusprig ist und innen noch ganz leicht glasig.

Mit Zitronenspalten und dem Kartoffelsalat anrichten. Dazu gab es meistens Feldsalat oder außerhalb seiner Saison Eisbergsalat, was beides sehr gut dazu passt.



Habt ein genussvolles Restwochenende, ihr Lieben und vielleicht nutzt ihr das graue Wetter, um in alten Rezeptbüchern zu stöbern? ;)
Eure Judith

♥ Blogevent ♥ Kartoffelpuffer, Gießkannenwein & die Operette von der Wilden Sau

Heute gibt es, als Ouverture des neuen Jahres sozusagen, eine Erinnerung von mir an die Ferien bei meinen Großeltern, die ich mal zu diesem Gericht aufgeschrieben hatte. Darin verpackt ist eine weitere Anekdote meiner Oma, die sie mir beim Kochen erzählt hat. Da meine liebe Omi nun seit einer ganzen Weile im Betreuten Wohnen lebt, geben wir dieses Frühjahr ihr Haus in andere Hände, was für mich einen Abschied von einem Ort voller Erinnerungen bedeutet. Hier kommt eine von ihnen:

Fast jedes Mal, wenn ich als Kind bei meinen Großeltern zu Besuch war, machten meine Oma und ich Kartoffelpuffer, oder „*Grumbeerpannekuche*“, wie man in der Pfalz dazu sagt. Opa und ich liebten sie und wenn ich sie in der Pfanne mit Hingabe so richtig knusprig und goldbraun gebraten hatte, ging ich tief befriedigt aus der Küche und war beim Essen selig.

Wie immer begannen wir damit, dass etwa eine halbe Stange Lauch geputzt und in feine Streifen geschnitten wurde. Während Oma mit ihrem kleinen Messer vor sich hinschnippelte, schlug ich zwei Eier in die orangene Plastikschüssel, die ihrem Muster nach aus den Siebzigern stammt und gab eine gute Prise Salz dazu. Das Ganze würde mit dem Lauch eine Weile ruhen.
„Brauchen wir noch was aus dem Keller? Ich gehe jetzt mal die Kartoffeln und Zwiebeln holen.“ „Eine Flasche Rotwein kannst du noch mitbringen, Opa trinkt ja gerne ein kleines Gläschen zum Essen.“
Tatsächlich konnte man Opas Gläschen Wein nur als medizinische Dosen bezeichnen, denn er trank stets nur 0,1 cl. Ob er es auch aus medizinischen Gründen tat, weil man ihm früher nach diversen Herzinfarkten gesagt hatte, ein wenig Rotwein täglich sei gut fürs Herz, oder ob er ihn lediglich zu seinem Genuss trank, konnte ich nicht sagen. Fest stand jedoch, dass solch ein Gläschen niemals schaden konnte, dachte ich, als ich die Kellertreppe hinunterstieg.
Der Keller meiner Großeltern war für mich immer eine eigene Welt gewesen. Er bestand wie das Haus auch aus einem langen Flur und es gab neben dem Heizungsraum einen Waschraum mit Waschmaschine, Bügeltisch und einem alten Küchenschrank, in dem allerlei alte Töpfe, ein ausgedientes Service und geheimnisvolle Küchenutensilien lagerten, deren Bedeutung ich

als Kind erfragen musste, weil es sie in den Küchen meiner Generation nicht mehr gab. Ich liebte diesen Schrank und stöberte jedes mal darin herum, wenn ich Oma zum Bügeln begleitete. Der dritte Raum war fast leer, nur eine Kiste mit Koffern stand darin und ein altes Trimmdich-Rad, das mein Opa sich aus Gesundheitsgründen angeschafft hatte- und das sicher fast unbenutzt war, auch wenn es mittlerweile wohl 30 Jahre dort sein Dasein fristete. Mein Ziel war der vierte Raum, der Trockenraum, in dem an mehreren den Raum überspannenden Leinen Wäsche aufgehängt wurde und wo Vorräte wie Kartoffeln, Zwiebeln und Eingemachtes lagerten. Dort suchte ich ein paar schöne große Kartoffeln aus dem kleinen Holzverschlag neben der Tür, der aussah wie ein grober Holzkomposter und wo man neu gekaufte Säcke einfach hineinkippen konnte. In der anderen Ecke suchte ich eine dicke Zwiebel und einen Rotwein aus und überflog kurz die Gläser im Regal, um zu prüfen, ob wir Obst kaufen mussten. Es war noch genügend von allem da, was mich mit Befriedigung erfüllte.
Bei den Großeltern zu sein war für mich stets gleichbedeutend mit Überfluss gewesen. Wie es sich gehörte, gab es hier immer genügend Süßigkeiten, leckere gekochte Sachen, die ich zu Hause nie bekam und meist wurde mir all das auch noch liebevoll von meiner Oma gebracht, ohne dass ich einen Finger rühren musste, was ich manchmal schon fast als unangenehm empfand, selbstständig wie ich eigentlich war. Andererseits hatte ich hier jedoch schon seit ich denken konnte ganz selbstverständlich im Haushalt mitgeholfen und ich liebte es, mit Oma zu kochen, die Betten zu machen und im Keller die Wäsche auf- und abzuhängen und danach zu bügeln. Bei ihr hatten all diese häuslichen Aufgaben einen besonderen Reiz und teilweise haftete ihnen, wohl aufgrund der Umgebung in dem Bungalow der sechziger Jahre und seiner entsprechenden Einrichtung, ein Hauch von Zeitreise an.

Mit der Rückkehr aus dem Keller kehrte ich zugleich aus meinen Erinnerungen zurück und in der Küche machten wir uns daran, die Kartoffeln und Zwiebeln zu schälen und beides in der Küchenmaschine zu reiben, die Oma mittlerweile zusammengebaut hatte. Das Gemüse wurde zu den Laucheiern gegeben und Oma fügte noch ein bis zwei Esslöffel zarte Haferflocken hinzu. „Den Tipp hat mir mal eine Frau gegeben, die ich in der Kur kennen gelernt habe, als ich mit Opa dort war. Die Puffer werden dann noch viel knuspriger, meinte sie.“ Das erzählte sie jedes Mal, wenn sie diese letzte Zutat einrührte. Den Teig ließen wir dann stehen und schöpften nur hin und wieder die sich ansammelnde Flüssigkeit aus der Schüssel ab (weil wir jedes Mal vergaßen, die geriebenen Kartoffeln in einem Sieb abtropfen zu lassen), während der würzige und leicht erdige Geruch von Lauch und rohen Kartoffeln in der Luft hing.
In wachsender Vorfreude auf das leckere Mittagessen hüpfte ich durch die Küche und fühlte mich wie ein kleines Mädchen. „Hach, was geht’s uns gut heute, oder?“ fragte ich strahlend. Grumbeerpannekuche waren immer ein Festmahl.
„Das kannst du laut sagen! Und was wären wir erst im Krieg froh gewesen über so was! Das waren schlimme Zeiten!“ Wie so oft genügte ein einziges Stichwort, um Oma innerhalb einer Sekunde in die Vergangenheit zu befördern und sie irgendeine Geschichte von damals erzählen zu lassen. Gespannt hüpfte ich

auf die Arbeitsfläche, stützte meine Hände hinter mir auf und spitzte die Ohren.
„Vor allem gegen Ende des Krieges war es schlimm. Wir hatten zwar Essensmarken, aber viel gab es nicht mehr dafür. Wobei wir ja noch Glück hatten, anderen ging es viel schlechter.“
„Und ihr wart auf der Schwäbischen Alb und wurdet nicht mehr bombardiert, oder?“ warf ich ein. „Genau, wir waren in Tuttlingen bei Onkel Karl und da kamen ja dann die Franzosen und haben die Stadt eingenommen. In unserem Haus sollte dann eine Infirmerie untergebracht werden und die Soldaten sagten uns, wir müssten alle raus. Aber wohin sollten wie denn? Also ist meine Cousine zum Offizier gegangen und hat ihm unsere Lage erklärt. Er war ganz beeindruckt von ihrem guten Französisch und so durften wir bleiben, unter der Bedingung, dass meine Mutter und meine Tante bei ihnen in der Küche helfen würden.“ „Na, das ist ja ein kleines Übel, oder?“ „Oh ja, das war unser Glück. Es war unglaublich, was die Franzosen alles weggeworfen haben! Wenn das Brot einen Tag alt war, haben die das nicht mehr gegessen und wir haben alle Reste eingesammelt und konnten so noch Freunde mitversorgen. Sogar Wein konnten wir sammeln. Ich sehe ewig, wie mein Onkel Karl ihn in eine Gießkanne goss und die dann über die Straße trug, damit es nicht auffiel.“
Ich schmunzelte und stellte mir einen Mann mit einer Blechgießkanne vor, wie man sie damals sicher gehabt hatte und wie er dann so bei Freunden den Wein weiterverteilte. Mein Blick fiel neben mir auf die Schüssel und ich rührte den Teig um. Diese Bewegung holte Oma kurz zu unserer Aufgabe zurück und sie stellte eine Pfanne auf den Herd und gab eine Portion Butterschmalz hinein, das sofort anfing, in eine glänzende Pfütze zu zerschmelzen. Für die fertigen Pfannkuchen holte ich ein Plätzchengitter aus dem Schrank und legte mehrere Blätter Küchenpapier darauf aus. Dann band ich mir die Schürze um und stellte mich mit einem Löffel bewaffnet vor dem Herd in Position, bereit, in die heiße Pfanne drei bis vier Fladen zu streichen.
„Und deine Mutter und deine Tante haben dann die Franzosen

bekocht?“ fragte ich, während ich den ersten Löffel Teig in die Pfanne gab. Sofort breitete sich ein herrlicher Duft in der Küche aus.
„Bis auf uns mussten ja alle Bewohner im Haus ausziehen und die Besatzer haben es genutzt. Nebenan war dann die Küche und meine Mutter und Tante Gretchen haben jeden Tag drüben mitgearbeitet. Da gab es einen Soldaten, ich glaube er hieß George, der hatte einen Narren an uns gefressen. Mir hat er Avancen gemacht, aber davon wollte ich nichts wissen. Ich hab immer abwehrend die Hände hochgerissen, wenn er in meine Nähe kam und hab zu ihm gesagt `*Bleib´mer drei Schritt vum Leib!*`. Er hat das sicher nicht genau verstanden, aber er hat es dann immer nachgemacht und gerufen `*Attention, attention! Drei Schritt vum Leib!*`. Und Musik mochte er so gern. Er wollte immer, dass Onkel Karl auf seiner Ziehharmonika spielt und singt. `*Opa, du spielen!*` sagte er immer. Ich seh´es ewig vor mir. Onkel Karl saß auf dem Küchenstuhl und kündigte an: `*Meine Damen und Herren, Sie hören nun die Ouvertüre zur Operette von der Wilden Sau.*` und dann legte er los.“
„Und wie ging diese Operette?“ fragte ich grinsend. Oma besann sich kurz, dann fing sie an zu singen:
„Siehste net die Wutz im Garten
Wie sie wuhlen tut mit ihrer Schnut?
Im Salat und den Tomaaaaten
Wie es ihr hat wohlgetut!“

Ich brach in Gelächter aus und hätte fast versäumt, die erste Ladung Pfannkuchen rechzeitig heraus zu nehmen. Ich legte sie auf das Küchenpapier, tat etwas neues Schmalz in die Pfanne und gab die nächsten vier hinein. Während sie auf der einen Seite zu bräunen begannen, drehte ich die fertigen auf dem Gitter um, so dass auch auf dieser Seite das Fett noch etwas aufgesaugt werden konnte. Gleich konnten wir den ersten probieren und wenn Opa in einer halben Stunde von seinem morgendlichen Spaziergang käme, könnten wir direkt essen.
Plötzlich musste ich lachen. „Oma?“ „Ja?“ „Vor lauter Quatschen haben wir vergessen, den Apfelbrei zu kochen!“

Omas Kartoffelpuffer

2 Eier
½ Stange Lauch
Salz/ Pfeffer
ca. 10 mittelgroße Kartoffeln
1 dicke Zwiebel
2 EL (zarte) Haferflocken

Die Eier in eine Schüssel schlagen. Den Lauch putzen und die Blätter einmal längs halbieren, dann quer in feinste Streifen schneiden. Mit Salz und/oder Pfeffer zu den Eiern geben und verrühren.
Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Zwiebel ganz fein würfeln.
Alternativ beides durch die Küchenmaschine jagen und raspeln.
Die Masse in einem Sieb eine Weile abtropfen lassen. Dann zu der Eimasse geben, die Haferflocken hinzu geben und alles gut verrühren. Abschmecken. (Wer rohen Teig nicht probieren mag, backt erst einmal einen kleinen Puffer, probiert den und würzt dann den Teig nach.)
In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz zu goldbraunen Puffern ausbacken.
Am besten heiß servieren und (selbst gekochtes) Apfelmus dazu reichen.[nurkochen]

Das letzte Mal haben wir dieses Rezept von Oma dieses Weihnachten gemacht – in unserer Paellapfanne im Hof, bei mildem Frühlingswetter, im Pulli ohne Jacke. Ich bin sicher, nicht wenige haben an den Feiertagen sogar gegrillt… =)

Habt einen genussvollen Jahresbeginn,
eure Judith

♥ Blogevent ♥ Verloren und rekonstruiert: Oma Lisas „Schneebällchen“-Rezept

Wie ich schon erzählt habe, ist meine Oma Lisa leider viel zu früh gestorben und konnte ihr großes Wissen übers Kochen und Backen sowie ihre wunderbaren Rezepte nicht mehr an mich weiter geben. Aber ich erinnere mich noch, dass wir in meiner Kindheit jeden Sonntag bei ihr zu Mittag gegessen haben. Sie wohnte im Nachbardorf und so war das ein Katzensprung zum absoluten Sonntagsgenuss. Wenn ich die Augen schließe, sehe ich ihre kleine Küche vor mir mit dem Tisch in der Ecke, wo sie uns butterzartes Gulasch mit Ringelnudeln vorsetzte, ihr krosses Hähnchen mit Brätfüllung und…ihre Kartoffelknödel aus gekochten Kartoffeln, die wir immer nur „Schneebällchen“ genannt haben. Wie alle anderen, so hat sie auch dieses Rezept mit ins Grab genommen.

Doch was tut man nicht alles für den Geschmack von Früher? Wir wälzten Rezepte und begannen vor vielen Jahren zu experimentieren. Wir bereiten diese Schneebällchen immer nur

einmal im Jahr zu, nämlich an Heiligabend. Da werden dann drei Kilo Kartoffeln gekocht, geschält und zu Teig verarbeitet, den mein Pa mit seinen großen Händen knetet und dann Knödel daraus formt. Es dauerte somit einige Jahre, bis wir das perfekte Mengenverhältnis heraus fanden und die Knödel schmeckten wie bei Oma.

Auch heute noch sind die Schneebällchen unser Weihnachtsfestmahl und sie begleiten das alljährliche Hähnchen aus dem Bräter mit Knoblauch und Zwiebeln. Wir machen immer eine große Menge, so dass wir einige Tüten Schneebällchen einfrieren können und so das ganze Jahr über in diesen Genuss kommen. Denn auch aufgetaut, halbiert und in der Pfanne kross angebraten sind sie himmlisch lecker.
Hier also kommt das Rezept von Oma Lisas „Schneebällchen“.

Für ca. 12 Knödel:

1 kg gekochte mehlige Kartoffeln
(*sie müssen geschält 1 kg ergeben!*)
125 g Mehl
2 Eier (M)
3 TL Salz
1 TL getrockneter Majoran
Muskatnuss

Die Kartoffeln am besten am Vortag kochen. Schälen, abwiegen und mit der Küchenmaschine mit feiner Reibscheibe durchpressen. Die Kartoffelmasse mit allen anderen Zutaten mischen und dann am besten mit den Händen zu einem homogenen Teig verrühren. Mit sauberen und ganz leicht angefeuchteten Händen Knödel gewünschter Größe formen und auf leicht bemehlte Platten oder ein Backblech legen.
In einem großen Topf mit Deckel viel Wasser zum Kochen bringen. Dann den Deckel abnehmen, drei bis fünf Knödel hineingleiten lassen und darauf achten, dass das Wasser nicht sprudelnd kocht, sondern nur leicht siedet, aber auch nicht aufhört zu kochen.
(Wenn die kühlen Knödel ins heiße Wasser kommen, eventuell den Herd etwas höher stellen und dann wieder niedriger.)
Die Knödel garen am Topfboden und steigen an die Oberfläche, wenn sie fertig sind. Man kann sie noch kurz oben ziehen lassen und sie dann mit einer Schaumkelle heraus holen.
Heiß servieren oder im Backofen warm halten, bis alle Knödel gekocht sind.[nurkochen]

Ich hoffe, ihr hattet wundervolle, entspannte und genussreiche Weihnachtstage! Was gab es bei euch Leckeres zu essen? Habt ihr auch ein traditionelles Festessen, das es alle Jahre wieder gibt?
Habt eine gute und genussvolle Zeit,

eure Judith