

# ♥ 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

### **Apfelfannkuchen**

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 ♥

---

## ♥ Blogevent ♥ Gastblog: Askas Hexenküche: Gemüse- Ragout

Moin Moin ihr Lieben und ein schönes 3. Advent-Wochenende  
wünsche ich.

Gestatten? Ich bin die Aska, von [Aska's Hexenküche](#), Baujahr  
1975 und freue mich sehr, beim [Blogevent „Der Geschmack von  
früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch“](#) von der lieben  
Naschkatze mitmachen zu dürfen.



Koche

n habe ich mir so ziemlich selber beigebracht, sieht man von den wenigen „Lehrstunden“ bei meiner Tante ab. Anfangs „kochte“ ich viel mit Fertigtüten. Tüte auf, fertig. Nachdem meine Intoleranzen immer schlimmer wurden, habe ich mich mit der Küche ohne Fixtüte beschäftigt. Und auch wenn Eigenlob stinkt, so kann ich sagen: Ich war mir ein guter Lehrmeister. Natürlich kommt mir da auch zu Gute, dass meine Tante es genossen hat, mit einem Mädchen mal kochen zu können.

Tante? Heißt es nicht „Omas Rezeptbuch?“. Ja Tante, nicht Oma. Oma hütete ihre Küche wie einen Augapfel. Rezepte weitergeben? Wo kommen wir da denn hin!

Dafür habe, äh leider hatte, ich eine geniale Tante. Würde sie noch leben, sie würde heuer ihren 85. feiern. Und sie konnte richtig super kochen. Mehrmals im Jahr kochte meine Tante Hühner-Ragout (oder aber, wenn sie sich modern ausdrücken wollte, Ragout fin, das in kleinen Blätterteigkörbchen serviert wurde). Immer, wenn ich da war, habe ich ihr geholfen. Ich habe noch heute den Geruch in der Nase, den Geschmack auf meinem Gaumen – auch wenn ich aus der Erinnerung koche und schon lange kein Fleisch mehr esse. Darum wurde aus Tantes Hühner-Ragout auch ein Gemüse-Ragout.



Bevor ich euch jetzt das Rezept verrate, kommen wir zu einem kleinem Schwenk in die Vergangenheit. Meine Tante liebte es ihr Wissen weiter zu geben. Leider hatte sie nur einen Sohn – der sich so gar nicht fürs Kochen begeistern konnte. Umso mehr hat sie es genossen, wenn ich da war. Denn ich sog alles begierig wie ein Schwamm auf.

Auch wenn ich nicht mitschreiben konnte -und somit alles aus dem Gedächtnis kramen muss- habe ich viele ihrer Gerichte in mir fest verankert. Für mich sind sie alle Seelenfutter, denn ich konnte dort einfach mal abschalten und Kind sein. Hätte ich keine Lust gehabt, dann wäre das für sie OK gewesen.

Gemeinsam haben wir gekocht, gelacht, geweint (die verdammten Zwiebeln!) und haben genascht. Wenn es aber zuviel naschen wurde kam ein strenger Blick, gefolgt von einem „Deern!“ und ich wusste: Jetzt brav alles in die Schüssel geben. :D.

Vorher hat sie mir noch den Einkauf diktiert, mich in den Schuppen gescheucht und den Kühlschrank inspizieren lassen. Es war so was wie ein festes Ritual zwischen uns beiden.

Hach ich erinnere mich gerne an diese Zeiten zurück.

Kommen wir zum Rezept (für 2 Personen, als Single koche ich keine Riesenportionen mehr).

Dieses ist rein vegan, statt der Kokosmilch könnt ihr aber

auch (Pflanzen)Sahne nehmen. Ich persönlich mag es mit Kokosmilch sehr gerne – und man schmeckt sie (in meinen Augen) auch nicht heraus).

Die **Sauce** besteht aus:

200 ml Wasser

400 ml Kokosmilch

Salz, Pfeffer, etwas frisch geriebene Muskatnuss

1/2 TL Senf

Diese Zutaten werden kalt zusammengemischt. 50-100 ml dieser Flüssigkeit gebt ihr nun in ein extra Gefäß und stellt es beiseite.

Daraus wird später die Mehlschwitze vorbereitet.

An **Gemüse** benötigt ihr:

Kartoffeln, frische Pilze, Erbsen (TK), Zwiebeln und Spargel  
oder

Prinzess-Bohnen (TK).

Da ich ja eh schon mit der Tradition breche kann ich auch Bohnen nehmen. Denn jetzt ist Dezember, die Spargelsaison vorbei. Tiefgefrorenen Spargel habe ich nicht mehr und den aus der Dose (oder dem Glas) mag ich nicht.

Das frische Gemüse wird geputzt und dann kleingeschnitten. Kurz beiseite stellen, denn jetzt kommt erstmal der Reis dran. Dieser braucht bei mir 15 Minuten und wird somit zeitgleich mit dem Gemüse angestellt.

Das frische Gemüse wird jetzt in etwas Fett scharf und ganz kurz angebraten und dann mit der Saucenmischung abgelöscht. Damit die Sauce schön sämig wird, eben eine richtige Mehlschwitze, schnappt ihr euch das Gefäß mit der restlichen Flüssigkeit und rührt vorsichtig, sodass keine Klümpchen entstehen, 1 El Mehl hinein. Das Ganze wird dann unter Rühren in die Pfanne dazugegeben.

Nach 5 Minuten gebt ihr die Bohnen dazu (guckt aber auf der Verpackung nach, wie lange sie benötigen) und nach weiteren 5 Minuten die Erbsen (hier gilt das Gleiche wie für die Bohnen).

Nun noch 5 Minuten köcheln lassen (den normalen Herd könnt ihr jetzt langsam ausstellen, die Resthitze reicht aus) und dann servieren.

Der Reis wird abgegossen und auf den Tellern angerichtet, das Gemüse-Ragout dazugegeben und dann heißt es: Guten Hunger. [nurkochen]

Kocht ihr für Gäste wird natürlich alles in Schüsseln gefüllt und auf den gedeckten Tisch gestellt ;)

♥ *Liebe Aska,*

*herzlichen Dank für dein Rezept aus Tantes Rezeptbuch (wir wollen da ja nicht so sein, die Tante ist genauso willkommen! ;)* und deine Erinnerungen an früher!

*Ich wünsche dir und allen Naschkatzen- Lesern einen frohen 3. Advent!*

*Eure Judith ♥*

---

## ♥ [Blogevent](#) ♥ [Gastblog vom "Backschaaf": Omas Kirschkranz mit Sahne](#)

*Heute gibt es einen Gastbeitrag der lieben Sassy. Sie schreibt den Blog „[Backschaaf](#)“ und präsentiert uns den Kirschkranz ihrer Oma. Ich glaube, der würde uns allen gut schmecken! Vielen Dank, Sassy, für dein Rezept!*



Hallo

Ihr Lieben!!!

Mein Name ist Sassy, ich bin 29 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Kinder. Seit 30. August bin ich „Das Backschaaf“ und kreierte mit meiner kleinen „Schaaf-Herde“ Backrezepte und was uns gerade noch so in den Sinn kommt... ;-)

Über Besuch auf unserer Seite freuen wir uns immer „tierisch“ ;-)

Als ich von Judiths Aktion gehört habe, war ich gleich Feuer und Flamme. Finde die Idee super und unsere Omas hatten, finde ich, sowieso die allerbesten Rezepte.

Meiner Oma ist leider von ein paar Tagen verstorben. Sie war eine der wichtigsten Personen in meinem Leben, denn sie war 29 Jahre immer für mich da.

Sie war im Umkreis für ihre tollen Koch- und Backkünste sehr bekannt und beliebt, hat auf vielen Feiern Gäste mit ihren Leckereien verköstigt und Hochzeitstorten zusammen mit meinem Opa und meiner Mama gezaubert. ♥

Essen ist bei uns in der Familie nicht nur etwas, das man zum Überleben braucht, sondern es ist auch zu dem Moment am Tag geworden, wo sich die ganze Familie zusammen setzt und Zeit mit einander verbringt und genießt. Oma hat dabei auf feste Rituale gepocht...z.B. hat sie früher jeden Samstag für die ganze Meute Kuchen gebacken und sonntags stand fest, „Ein Braten kommt auf den Mittagstisch“.



Wenn ich an meine Kindheit zurück denke, fallen mir auch immer gleich die großen Familienfeste ein, die wir gerne feierten. Dabei stand immer fest, dass Oma Ella einen Kirschkranz macht. Ohhh, ich liebe Omas Kirschkranz...ordentlich Sahne und Kirschen!!! Er sieht aus, wie ein riesiger Windbeutel... ;-)  
Oma war bekannt für diesen Kuchen und oft war er einer der ersten, die gegessen waren.

Auch mein großes Schäfchen wünschte sich zum letzten Geburtstag diese Sahnebombe ;-)

Und heute wollen wir Oma Ellas Rezept gerne mit euch teilen...

**Ihr benötigt:**

- 1/4 Liter Wasser
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 4 Eier
- 1 TL Backpulver

**Zum Füllen:**

- 750 g Sahne

3 EL Puderzucker  
3 Päckchen Vanillezucker  
3 Päckchen Sahnesteif  
1 Glas Schattenmorellen

### Und so geht´s:

Zunächst habe ich 1/4 L Wasser mit der Butter und einer Prise Salz in einen kleinen Kochtopf gegeben und das Ganze aufkochen lassen.

Wenn sich die Butter vollkommen aufgelöst hat, kommt das Mehl komplett hinzu und wird mit einem Holzkochlöffel kräftig verrührt. Vorsicht, dass der Teig euch dabei nicht anbrennt. Danach kommt der Teig in eine Rührschüssel und ein Ei wird ebenfalls mit dem Holzkochlöffel kräftig untergerührt, bis ein glatter Teig entsteht.

Nun lasst ihr den Teig etwas abkühlen. Danach gebt ihr die restlichen Eier einzeln hinzu und verrührt sie genau so wie das erste Ei.

Abschließend wird ein Teelöffel Backpulver untergemengt.

Nun solltet ihr einen kleinen Kreis auf eurem Backblech einfetten, auf dem ihr dann euren Teig verteilen könnt. Macht den Kreis nicht zu groß, da der Teig beim Backen noch etwas aus einander geht.

Jetzt kommt der Teig auf euren vorgegeben Kreis und ruht danach noch etwa 1/2 Stunde.

In der Zwischenzeit könnt Ihr euren Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Gebacken wird der Kirschkranz dann bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** für etwa **1/2 Stunde**. Ich habe den Backofen danach ausgeschaltet und den Kirschkranz über Nacht im Backofen gelassen, damit er nicht im Nachhinein noch einfällt.

Wenn der Kranz richtig erkaltet ist, schneidet Ihr ihn auf und legt euch den oberen Teil so hin, dass er wieder wie vorher auf den unteren passt.

Als nächstes habe ich die Kirschen abtropfen lassen und jeweils 250 g Sahne mit 1 EL Puderzucker, 1 Päckchen

Vanillezucker und einem Päckchen Sahnesteif aufgeschlagen. Danach habe ich etwa die Hälfte der gesamten Sahne, also 375 g, auf dem untersten Teil des Kranzes verteilt, die Kirschen darauf gegeben und die restliche Sahne auf den Kirschen gleichmäßig verteilt. Abschließen kommt der obere Teil des Kirschkranzes wieder darauf und Ihr könnt noch etwas Puderzucker über den Kirschkranz streuen.[nurkochen]



Fertig ist die Kirschkranz-Sahnebombe!!! ;-)

Ihr Lieben lasst es euch schmÄÄÄHcken!!!

Euer Schäfchen

---

[♥ Blögevent ♥ Gastblog ♥](#)  
[Königsberger Klopse à la Omas](#)  
[Rezeptbuch](#)

Liebe Naschkatzen,

heute wird es herzhaft und deftig, wie schon meine Oma es geliebt hat. Ich freue mich sehr, Judiths erster Gastblogger

beim Blogevent „[Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch](#)“ zu sein und habe das Gericht meiner Kindertage bei Oma mitgebracht: Königsberger Klopse. Meine Oma Lilly stammte zwar nicht aus Königsberg oder dem Osten, verstand es aber wie kaum eine andere, mich bei jedem Besuch für dieses Soulfood zu begeistern. Und genau das ist es ja, was Judith mit ihrer Aktion wieder wecken möchte: Das Gefühl dieser Kindheit, das gemütliche Essen vergangener Tage, und das kann ich nur unterstützen. Und in diesem Fall gilt: Was gibt es Besseres als Nudeln, eine cremige Sauce und Kapern? Mir fällt da wenig ein.

Da meine Oma ihr Rezept dafür nicht festgehalten hat, habe ich nach Gefühl losgelegt und im Lauf der Zeit eine gute Adaption entwickelt. Und die verrate ich heute.

PS: Ich bin übrigens Isabelle, 25, und blogge vom schönen Bodensee aus auf [www.übersee-mädchen.de](http://www.übersee-mädchen.de) über Food, Photographie und die schönen Dinge.

OMAS KLASSIKER:

# Königsberger Klopse



WWW.UEBERSEE-MAEDCHENDE - FOOD & LIFESTYLE

**Die Zutaten**

## **für Königsberger Klopse:**

500g Hackfleisch, 500g Bandnudeln (am besten kurze), ein Esslöffel Kapern, eine Zwiebel, etwas Mehl, etwas Gemüsebrühe(-npulver), Butter und ein Schuss Sahne. Zum Würzen etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver, frische Petersilie und etwas scharfer Senf.

Zuerst die Klopse vorbereiten, dafür die Zwiebel klein schneiden und einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die eine Hälfte der Zwiebel in eine Schüssel zum Hackfleisch geben. Mit Salz, Pfeffer, klein geschnittener Petersilie, Paprikapulver und etwas Senf mischen und zu kleinen Klopsen formen. Brühpulver zum Wasser geben und die Hackfleischbällchen darin für 15 Minuten ziehen lassen. Wasser für Nudeln aufsetzen, Nudeln parallel kochen.



Den Rest der Zwiebel in einem größeren Topf mit ordentlich Butter anschwitzen. Für die Mehlschwitze die Zwiebel-Butter-Masse mit Mehl bestäuben, verrühren und mit etwas Brühe ablöschen. Ständig rühren, damit nichts anbrennt. Jetzt habt ihr schon eine cremige Masse, die ihr etwas einkochen lasst. Die Kapern etwas kleiner schneiden.

Wenn die Klopse nach 15 Minuten fertig sind, gebt ihr einen Teil der Kochbrühe zur Sauce, ebenso die Klopse selbst. Mit

Sahne und Kapern mischen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Sauce jetzt zu dünnflüssig ist, mit etwas zusätzlichem Mehl abbinden. [nurkochen]



Wir essen Königsberger Klopse mit Nudeln, andere setzen auf Kartoffeln. Wer geschmacklich mit meiner Oma am Tisch sitzen möchte, gibt zuerst Nudeln auf den Teller, dann zwei Klopse und anschließend vieeel Sauce. Mit dem ersten Bissen fühlt es sich tatsächlich ein wenig an wie vor 15 Jahren. Was ist euer Oma-Rezept? Ich bin schon gespannt auf die Sammlung, die Judith hier zusammen tragen wird. Und unsere Omis freuen sich bestimmt, wenn wir ihnen ein Denkmal setzen.

---

# ♥ Blogevent ♥ Heute gibt es Dampfnudeln. Und früher „Grumbeere ohne Wurschd“...

Heute startet mein Blogevent [„Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch“](#). Ich freue mich auf tolle Rezepte von Kolleginnen und vielleicht auch Leserinnen. Das Event soll bis ins Frühjahr gehen, denn momentan haben die meisten von uns sicher Weihnachtsstress und ich hoffe, dass sich für den Jahresanfang, wenn man wieder durchatmen kann, noch Mitmacher finden, so dass wir die kalte Zeit hindurch ganz viel Seelenfutter von Oma genießen können. Ich starte heute mit Pfälzer Dampfnudeln und einer Geschichte, die meine Oma mir aus ihrer Jugend erzählt hat.



Eins meiner allerliebsten Gerichte bei Oma waren Dampfnudeln. Wir in der Pfalz bereiten sie ja mit Salzkruste zu, während sie im restlichen Südwesten Deutschlands meines Wissens süß sind und mit Milch und Zucker gegart werden. Bei uns kommt Salzwasser in die Pfanne und somit hat man eine herrliche Kombination aus leicht süßem Hefeteig und knusprig-salziger Kruste. Meistens

gibt es dazu eine Kartoffelsuppe, manchmal auch Vanille- oder Weinschaumsauce.

Fast bei jedem Besuch in Pirmasens bei Oma und Opa standen Dampfnudeln auf dem Speiseplan. Oma machte sie ein wenig anders als die Dampfnudeln, die man zu kaufen kriegt. Sie rollte keine „Brötchen“ aus dem Teig, sondern sie stach die Dampfnudeln aus. Und sie machte sie kleiner als üblich. Der großartige Vorteil: man kann umso mehr von ihnen essen! =)

Und ich konnte einige von ihnen verdrücken, das fing schon beim Backen an (man muss ja schließlich testen, ob man alles richtig gemacht hat).



Schon recht früh am Vormittag fingen wir immer mit den Vorbereitungen an. Meine Großeltern aßen immer vor 12 Uhr zu Mittag, also begann Oma nach dem Frühstück mit dem Kochen. Der Hefeteig wurde also angesetzt und wuchs dann im warmen Backofen eine Weile vor sich hin, während die letzte Tasse Tee geschlürft wurde.

In dieser Zeit wurden die Kartoffeln für die Suppe vorbereitet. Wie so oft genügte ein Stichwort (wie „Kartoffel“) oder ein sonstiger Reiz (wie eine Kartoffel), um meine Oma in die Vergangenheit zu versetzen. Dann erzählte sie von früher. Geschichten und Anekdoten aus der Kriegszeit, von der sie einen Großteil in Tuttlingen auf der Schwäbischen Alb verbracht hatte, wo sie sich bei Tante Gretel und Onkel Karl

in Evakuierung befand.

Auch diesmal kamen Erinnerungen hoch. „In Tuttlingen waren wir dann 12 Personen. Da kamen noch andere Verwandte von Onkel Karl. Der Vater war beim Militär, aber die Frau mit dem kleinen Herbert wohnte bei uns. Zusammen waren wir 3 oder 4 Familien. Herbert war vielleicht 5 Jahre alt, wir nannten ihn „es Herbertsche“, weil er der jüngste war. Und frech war der! Einmal ist er in der Badewanne ausgerutscht. Und was sagte er zu meiner Mutter? *‘Dein Gerda is aleen schuld!’* hat er gesagt! Als könnte ich was dafür, wenn er in der Wanne ausrutscht! Und beim Essen war er auch ganz schön raffiniert. Wir hatten ja nicht viel und alles wurde penibel geteilt. Oft gab es Kartoffeln und etwas Wurst dazu. Da bekam dann jeder eine sorgfältig geteilte Portion, das war ein kleines Stückchen. Es Herbertsche hat seine dann immer aufgeessen, sobald sie auf seinem Teller landete. Und dann wollte er seine Kartoffeln nicht essen und maulte: *‘Ich maan keen Grumbeere ohne Wurschd! Wann ich doch keen maan.’* \*

Also haben wir ihm von unserer Portion immer noch die Hälfte abgegeben. Viel Wurst blieb uns da nicht mehr übrig. Aber Kartoffeln auf seinem Teller manchmal trotzdem...“

Ich schmunzelte bei ihren Worten, war aber gleichzeitig ein bisschen empört. So ein Schlawiner, den anderen die knappe Wurst aus den Rippen zu leiern und trotzdem nicht aufzuessen. Dem hätte ich was erzählt!



In

der Zwischenzeit hatten wir die Suppe angesetzt und widmeten uns dem doppelt so großen Hefeteig. Wir mehlten die Arbeitsfläche, rollten den Teig ein wenig flach und stachen mit einem kleinen Glas Kreise aus. Diese setzten wir auf Gitter, die mit einem Küchentuch bedeckt und gut bemehlt waren und schoben sie wieder in den warmen Backofen, wo sie mindestens eine Stunde gingen und weiter wuchsen.

Später schmolzen wir Butterschmalz in der Pfanne, setzten etwa vier Dampfnudeln hinein und gossen eine kleine Tasse Salzwasser an. Deckel drauf! Und 10-15 Minuten warten, bis das Wasser verdampft ist und es leicht zu knistern beginnt. Dann werden die Dampfnudeln unten knusprig und man kann die Pfanne öffnen. Wie lange 15 Minuten sein können! Es war immer eine harte Geduldsprobe für mich, diese Zeit des Dämpfens abzuwarten! Dann endlich hob ich den Deckel und schob sie ein wenig hin und her, während sie am Boden goldbraune Farbe annahmen und die allererste wurde noch heiß auseinander gebrochen und gekostet... Das vollkommene Glück.



\* Was

soviel heißt wie: „Ich mag keine Kartoffeln ohne Wurst! Wenn ich halt keine mag!“ Die Zitate im Dialekt habe ich versucht, aus dem Gedächtnis so gut wie möglich in Schrift zu übertragen – Schwaben mögen mir eventuelle Fehler nachsehen... =)

### Omas Grundrezept für Hefeteig und für Dampfnudeln

500 g Mehl  
 1 Würfel frische Hefe  
 $\frac{1}{4}$  l lauwarme Milch  
 1 gestr. TL Salz  
 80 g Zucker  
 80 g weiche Butter  
 1 Ei

etwas Zitronensaft und/ oder fein abgeriebene Zitronenschale  
 [Butterschmalz, Wasser, Salz]

Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel geben.

Die Hefe mit zwei Prisen des Zuckers in der lauwarmen Milch auflösen und zum Mehl geben. Restlichen Zucker, weiche Butter, Ei und Zitrone hinzufügen und alles einige Minuten zu einem glatten Hefeteig verkneten.

An einem warmen Ort {am besten den Backofen auf knapp 50° C erhitzen, ausschalten und den Teig hinein stellen} mindestens eine halbe Stunde gehen lassen, dabei ein leicht feuchtes Tuch

über die Schüssel decken.

Den Teig noch einmal kurz kneten und auf einer leicht bemehlten Fläche etwas flach drücken oder ausrollen. Er sollte noch 1-2 cm hoch sein.

Dann mit einem kleinen Glas {meins hatte den Durchmesser von ca 7 cm } Kreise ausstechen und auf ein gut bemehltes{!!}Tuch oder Blech legen. Noch einmal 30-60 Minuten gehen lassen, am besten wieder im warmen Backofen. Die Dampfnudeln vergrößern sich dann deutlich.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen. Drei bis vier Dampfnudeln hinein setzen, dabei Platz lassen, denn sie gehen noch etwas auf.

Salzwasser {*Hier muss man ein wenig experimentieren. Wir haben immer ein kleines Kaffeetässchen genommen und es halb bis dreiviertel gefüllt. Ein halber TL Salz sollte reichen.*} angießen, so dass der Boden gut bedeckt ist. Den Deckel auflegen und die Dampfnudeln 10-15 Minuten dämpfen lassen, bis das Wasser weg ist und es in der Pfanne leise knistert. Dann fangen die Nudeln an, ihre Kruste zu bilden und unten zu bräunen und man kann den Deckel abnehmen. Eventuell die Dampfnudeln noch ein wenig drehen, damit sie unten gleichmäßig bräunen und dann auf einem Gitter abkühlen lassen.[nurkochen]



Dazu passt wie gesagt hervorragend eine Kartoffelsuppe oder Vanillesoße/ Weinschaumsauce. Allen Skeptikern und Süß-

Dampfnudel-Verfechtern sei gesagt: erst probieren, dann ablehnen! ;)

Ich hoffe, ihr habt Lust bekommen, dieses traditionelle pfälzische Rezept mal auszuprobieren oder auch eigene Rezepte von Oma mal wieder hervor zu kramen.

Habt eine genussvolle Zeit und haltet die Erinnerungen lebendig! ♥

Eure Judith

Kommenden Sonntag wird hier Isabelle, das [Überseemädchen](#), ein Rezept beisteuern. Ich bin schon sehr gespannt und freue mich auf den nächsten Sonntag! =)