

Königliche Holunder-Kreation

Niederndodeleben. Für das Holunderprojekt in der Hohen Börde gibt es eine neue Kreation. Börde-Back-Königin Hellmi Ritter wagte sich auch an den Holunder und kreierte ein Holunderfrüchtebrot.

Kreation der Börde-Back-Königin

Hellmi I. wagt sich ins Reich des Holunders und zaubert am Herd



Börde-Back-Königin Hellmi Ritter schwingt in ihrem Reich den Kochlöffel. Sie hat ein Holunderfrüchtebrot erfunden. Foto: Maik Schulz

Nun wagt sich auch die dritte Börde-Back-Königin Hellmi Ritter an den Holunder. Sie lud Ursula E. Duchrow von der Kreativ-Werkstatt Hohe Börde und Mitautorin der Broschüre „Holunder pur aus Feld und Flur“ an den heimischen Backofen.

Von Maik Schulz

Niederndodeleben. In der Schillerstraße schwingt Hellmi I. ihr Zepter. Die leidenschaftliche Kuchenbäckerin hatte beim vierten Bördehoffest in Schnarsleben (Ortsteil von Niederndodeleben) den goldenen Backlöffel und die Krone der dritten Börde-Back-Königin errungen, mit einer köstlichen Fächertorte. In den vergangenen Monaten hat die Kreativwerkstatt das Holunderprojekt in der Hohen Börde gestartet. Die erschienene Holunderbroschüre mit regionalen Rezepten aus der Holunderküche weckte bei der Börde-Back-Königin den Ehrgeiz, selbst etwas aus Holunder zu kreieren. „Ich habe mir ein Rezept für ein Holunderfrüchtebrot ausgedacht“, berichtete Hellmi I. stolz am Küchentisch. Pflau-

men, Pflirsiche, Trauben und Nüsse erwarten im Teigbett ihre Krönung: einen duftenden Holunder-Rumtopf. Die „geistreichen“ Holunderbeeren verleihen dem Teig ein Aroma, ganz nach dem Geschmack von Ursula E. Duchrow.

Ein süßer Flirt

„Dazu ein Holunderlikör – das ist ein süßer Flirt für Genießer!“ Eine Kostprobe der süßen Verführung erwartet die Gäste des Weihnachtsmarktes auf dem Hof von Paul Grütters am Sonntag, dem 9. Dezember, in der Lutherstraße. Zwar kann die Back-Königin an diesem Tag nicht vor Ort sein, „aber ich werde fleißig Holunderfrüchtebrote backen“, betonte Hellmi Ritter. „Wir werden das Brot am Holunderstand der Kreativwerkstatt anbieten“, sagte Duchrow. Hellmi Ritter wird außerdem Brüsseler Mandelgebäck zubereiten als Erinnerung an die Mandeltradition von Schnarsleben. Denn: Bis zum Zweiten Weltkrieg kitzelten „Doläsche Mandeln“ die Gaumen in ganz Deutschland. Darüber lesen Sie demnächst mehr in Ihrer Volksstimme.