



Mitteilungsblatt der Verwaltungsgemeinschaft **Hohe Börde**

Ackendorf, Bebertal, Bornstedt, Eichenbarleben, Groß Santerleben, Hermsdorf, Hohenwarsleben, Irxleben, Niederndodeleben, Nordgermersleben, Ochtmersleben, Rottmersleben, Schackensleben, Wellen

Die Bördeback-Königing, Helmi I., empfiehlt zur Weihnachtszeit:

Genießen Sie Ihre gemütlichen Stunden mit einem süßen Flirt aus knusperfrischen Mandelgebäck und wohltuenden Holunderbeeren-Likör.

Feinste handgebrannte Mandeln mit orientalischen Gewürzen verfeinert oder von edlem Kakao umhüllt - hätten Sie gedacht, dass diese Spezialität aus der Hohen Börde stammt? Anfang des 20. Jahrhunderts entwickelte Albert Taeger aus Schnarsleben die Mandelrezepturen, ließ sie sich patentieren und gründete 1910 die „Spezialfabrik feinsten Mandeln Taeger“. Das Unternehmen belieferte nicht nur die Umgebung und den Zuckerwaren-Großhandel in Magdeburg, die Taeger-Mandeln waren im ganzen Reichsgebiet beliebt, wie die Regionalpresse jener Zeit vermeldete. Noch heute kann sich Margot Gerke aus Niederndodeleben erinnern, wie die Kinder des Dorfes hin und wieder eine Tüte Mandelbruch - herrlich duftend - geschenkt bekamen.

In der Küche von Helmi Ritter duftet es ebenfalls

nach Mandeln und Gewürzen, wenn sie ihr Lieblingsgebäck zur Weihnachtszeit zubereitet. Die Leidenschaft fürs Backen hat sie wohl vom Vater geerbt, der Bäckermeister war, erzählt sie lächelnd. Dabei gibt sie 350 Gramm Zucker, 200 Gramm zersalzene Butter und ein Päckchen Vanillezucker in die Backschüssel. Sie rührt 2 Eier, eine Prise Zimt und 3 Teelöffel Kakao darunter. Nacheinander kommen jetzt 1 Pfund Mehl, ½ Päckchen Backpulver und 200 Gramm ganze Mandeln dazu, bis sich der Teig kneten lässt. Der feste Teig wird in fünf Rollen geformt. Bei Helmi wird alles mit der Hand gemacht. Vielleicht ist dies das Geheimnis ihres Erfolges. Sie legt die Teigrollen für 24 Stunden

ins Tiefkühlfach. Danach schneidet sie hauchdünne Scheiben, die dann auf dem Blech gebacken werden. Das Mandelgebäck, serviert mit einem Gläschen selbstgemachten Holunderbeeren-Likör, zaubert sofort gemütliche Weihnachtstimmung auf den Tisch. Probieren können Sie diese Köstlichkeiten am zweiten Advent-Sonntag, dem 9. Dezember ab 14.00 Uhr, auf dem bekannten Bördehof-Weihnachtsmarkt von Paul Grütters

in Niederndodeleben, Martin-Luther-Straße 9, sowie am dritten Advent-Sonntag, dem 17. Dezember ab 14.00 Uhr, auf dem Weihnachtsmarkt in Rottmersleben.

Das Rezept für den selbstgemachten Holunderbeeren-Likör können Sie dann auch am Holunder-Stand bekommen. Es steht in der Broschüre „Holunder pur - aus Feld und Flur“ mit anderen märchenhaften Holunder-Rezepten aus der Hohen Börde.

Ihre Ursula E. Duchrow

