

FACHWERK und verträumte Ecken, im schönsten Sinne aus der Zeit gefallen, finden sich in Dörfern und im Städtchen Bockenem im Mittelpunkt des Ambergaus

Im Ambergau bei Hildesheim werden

Genuss und Tradition großgeschrieben

Ein kleiner Flecken Glück



Eine liebevolle Landschaft, noch nicht von Strommasten und Windrädern verfremdet. Ein freundlicher, gestandener Menschenschlag, der nicht um den heißen Brei herumschwadroniert. Sechsstöckige Torten. Wurst von glücklichen Schweinen und andere herzhaft Leckereien. Ein Turmuhrenmuseum. Viel gepflegtes Fachwerk in netten Dörfern. Und doch so unbekannt...

Denn oft ist es so: Wer Norddeutschlands Autobahnen kennt, kennt zwar den Ambergau, aber nur vom Vorbeifahren, auf dem Weg nach Hildesheim, Hannover, Hamburg oder Dänemark. Dabei ließe sich hier wunderbar Rast einlegen, denn der Ambergau ist ein Geheimtipp. Nicht nur für alle, die gern das genießen, was so selten ist, nämlich richtig leckere gutbürgerliche Küche. Voraussetzung dafür sind ertragreiche Böden. Und die Böden des Ambergaus bescherten im 19. Jahrhundert den Bauern, die Aktionäre in ihren Zuckerrübenproduktionen waren, echten Wohlstand. Mit diesem Geld bauten sie Rübenschlösser, wie die großen Gutshäuser, die eine ungewöhnliche Mischung aus herrschaftlich und ländlich sind, im Volksmund genannt werden. Wer sich die Steinhäuser

nicht leisten konnte, achtete in jedem Fall darauf, dass die über Generationen vererbten Fachwerkhäuser stets sehr schmuck herausgeputzt blieben.

Die Straßen zwischen den Dörfern sind gesäumt von Bäumen, die so säuberlich aneinandergereiht sind, dass man an aufgeklappte Regenschirme denkt. Aber spießig ist es dennoch nicht, immerhin hatte hier lange Zeit einer der bekanntesten deutschen Maler der Nachkriegszeit sein Winterquartier. Georg Baselitz (ja, der mit dem Kopf-nach-unten-Stil) arbeitete im Schloss Derneburg, wo heute eine Sammlung zeitgenössischer Kunst untergebracht ist. Das kleine Städtchen Bockenem hingegen exportierte bis in die >

DAS SCHMUCKE Turmuhrenmuseum in Bockenem von innen und außen (rechts), liebevolle Landschaften und die glückliche Autorin Gabriele Gugetzer mit Schwein. Lisa Greve, eine junge Landwirtin, züchtet diese Durocs



Henning Maas und sein Team lieben Pilze. Und Hannover 96

CHEFKÖCHIN Johanna Scholz (37) kann bis zu 250 hungrige Mäuler bekochen. Fertigprodukte wären da hilfreich, kommen ihr aber nicht über die Schwelle. Ob Maultaschen, Pfifferlingsuppe oder Pilzpfanne – alles wird frisch zubereitet. Auch der gebürtige Hannoveraner Per Mertesacker, jetzt Kicker bei Arsenal London, kommt gern vorbei

> 1960er-Jahre Turmuhren in die ganze Welt, bis nach Qingdao (früher: Tsingtau). Ein Uhrenmuseum mitten im Ort erinnert noch heute an die beeindruckende Handwerkskunst. Der Blick im Amberggau kann weit schweifen, bei passendem Wetter vom Weinberg bis in den Harz hinein und zum Brocken hinauf. Doch wenn man auch mal was anderes gucken will, ins Theater gehen, ins Museum, ins Kino oder zu Hannover 96 ins Stadion, ist der Weg nicht weit.

Ein Eldorado für Pilzesucher und Jäger

„Hier kann man gut essen“, heißt es und Henning Maas freut diese Empfehlung, die hier in der Gegend – man ist ja Nord-

deutscher, kein überbrausender Rheinländer – ein wirkliches Kompliment ist. Die Küche der „Gaststätte Maas“ ist eine reine Weiberwirtschaft, auch im 30-köpfigen Serviceteam sind Frauen überproportional vertreten. Mit Lebensgefährtin Ute Weber leitet der 48-Jährige die Gastronomie in dritter Generation; als die Eltern 1956 ins Geschäft einstiegen, wäre an eine rein weibliche Küchenbrigade nicht zu denken gewesen. Doch nicht nur die gute Küche macht die „Gaststätte Maas“ besonders, auch die Liebe zum Fußballverein Hannover 96. So kommen neben vielen Stammgästen auch Fußballfans, die ins Stadion wollen, einige Autobahnausfahrten früher abfahren und sich vorher starke Nerven anfuttern. Die saisonale Speisekarte >



Gaststätte MAAS





Pilzpfanne

Für 4 Portionen

- 1 kg gem. Pilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge, Champignons)
- 1–2 rote Zwiebeln • 1–2 Möhren
- ½ Bund Petersilie
- 1 EL Butter • Salz, Pfeffer

1. Die Pilze putzen, evtl. etwas kleiner schneiden. Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden. Die Möhren schälen, in hauchdünne Streifen schneiden. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken.

2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Pilze portionsweise darin anbraten. Dann herausnehmen und beiseitestellen. Die Zwiebeln im Bratfett andünsten. Dann die Möhren zufügen und 1–2 Minuten mitbraten.

3. Die Pilze wieder in die Pfanne geben, erwärmen. Alles mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Einen Teil der Petersilie untermengen. Die Pilzpfanne auf Teller geben und mit der übrigen Petersilie bestreut servieren. Dazu schmeckt frisches Baguette.



Maultaschen mit Pfifferlingen

Für 4 Portionen

Für den Teig:

- 500 g Mehl • 3 Eier
- 3 EL Olivenöl • 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 250 g Ricotta • 1 Ei • Salz, Pfeffer • 3 Halme Schnittlauch
- 3 Stiele Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 2 Stiele Dill • 3 Blätter Estragon • 2 EL Paniermehl

Für die Soße:

- 2 Schalotten • 1 Frühlingszwiebel • 200 g Pfifferlinge
- 100 g Butter
- 200 ml Gemüsebrühe
- 60 g Sahne • Salz, Pfeffer

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Eier verquirlen, in die Mulde gießen. Öl mit etwas Salz verrühren, zufügen. Mit den Fingern oder zwei Gabeln das Mehl von innen nach außen mit der Eimasse verrühren, bis sich ein Teig bildet. Den Teig so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist, in Folie wickeln, mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung Ricotta und Ei gut verrühren. Pikant salzen und pfeffern. Kräuter abbrausen und trocken schütteln.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Von den übrigen Kräutern Blättchen/Fähnchen abzupfen, fein hacken. Alle Kräuter unter den Ricotta ziehen. Dann Paniermehl unterrühren.

3. Den Teig vierteln, jede Portion auf bemehlter Fläche 2–3 mm dünn ausrollen oder durch die Nudelmaschine (Stufe 4) drehen. Kreise (ø ca. 10 cm) ausstechen. Auf die Hälfte der Kreise je etwas Füllung geben. Teigblätter mit Wasser einstreichen, die übrigen Kreise auflegen und die Ränder fest andrücken.

4. Für die Soße die Schalotten abziehen, Frühlingszwiebel putzen. Beides fein würfeln. Pilze putzen, evtl. etwas kleiner schneiden. Die Hälfte der Zwiebeln und der Pilze in ca. 50 g Butter glasig dünsten, Hälfte der Maultaschen zugeben, von beiden Seiten kurz anbraten.

5. Die Hälfte der Brühe angießen, alles abdecken, in ca. 5 Minuten weich garen. Beiseitestellen. Mit den übrigen Zutaten ebenso verfahren. Alle Zutaten in einer Pfanne mischen, Sahne einrühren, alles salzen, pfeffern und erwärmen. Die Maultaschen auf Teller geben und nach Wunsch mit Petersilie garniert servieren.

Herzhafte Küche, mit Liebe gekocht und aufgetischt



Schweinebäckchen in Malzbiersoße

Für 4 Portionen

- 8 Schweinebäckchen • 2 Zwiebeln
- 4 Möhren • ½ Knollensellerie
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 2 EL Butterschmalz • Salz, Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark • 200 ml Rotwein
- 250 ml Rinderfond (oder Kalbsfond)
- 200 ml Malzbier

1. Das Fleisch kalt abrausen, trocken tupfen. Die Zwiebeln abziehen. Möhren und Sellerie schälen. Zwiebeln und Gemüse fein schneiden. Die Kräuter abrausen und trocken schütteln.

2. Das Schmalz in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin rundherum scharf anbraten,

salzen und pfeffern. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Zwiebeln und Gemüse im Bratfett anbraten. Dann das Tomatenmark zufügen und kurz anrösten.

3. Das Fleisch und die Kräuter in den Topf geben. Alles mit Wein und Fond ablöschen, abdecken und 2 Stunden bei leichter Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

4. Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen, das Bier angießen und etwas einköcheln lassen. Die Soße abschmecken, evtl. binden.

5. Das Fleisch wieder in den Topf geben, bei leichter Hitze einige Minuten in der Soße erwärmen. Kräuter entfernen. Das Fleisch mit der Soße anrichten. Dazu passen Möhregemüse und Salzkartoffeln.

> ist nicht immer fleischlastig, denn viele Ambergauer kennen Fundorte für Pilze. In der Saison erarbeitet Henning Maas mit Chefköchin Johanna Scholz dann eine mehrwöchige Pilze-Karte. Dennoch: Im Ambergau hat man halt das sogenannte „grüne Abitur“ der Jäger bereits in der Tasche oder büffelt gerade dafür. Und dann wären da ja noch die Durocs der Greves.

Ländlich gute Küche bedeutet auch Tierwohl

Lisa Greve könnte das Titelblatt des Jungbäuerinnen-Kalenders zieren, wäre sie nicht in festen Händen (und völlig uneitel). Wenn man der 24-Jährigen zuschaut, beim Kochen für unsere Rezepte, beim Frühstück mit der Familie, bei der Stallarbeit, ist schnell klar, dass sie schon fest in den Schuhen bzw. den Gummistiefeln steht. Lisa ist Agrar-Ingenieurin, ihr Freund promoviert in Agrar-Ökonomie, auch die Eltern sind Bauern (nur die Schwester, die in London studiert, scheint da aus der Art geschlagen). Lange waren die Greves >



HANDFESTE AROMEN NIEDERSACHSENS: grüne Bohnen und Bratkartoffeln zum Schweineschnitzel, das in viel Butterschmalz goldgelb und knusprig ausgebraten wird

Hof GREVE



> in der konventionellen Landwirtschaft unterwegs und hielten über 1000 Schweine. Im Studium verliebte sich Lisa in eine amerikanische Schweinerasse, die Durocs, die das ganze Familienleben auf den Kopf stellen sollten. „Wir haben lange diskutiert, ob wir die Umstellung zu einem kleinen Betrieb wagen sollten.“ Letztendlich haben alle mitgezogen.



Und: „Die Durocs haben einen tollen Charakter, sind ein bisschen stur und ruhiger“, erklärt sie ihre Verbundenheit zu dieser Rasse, die Kenner für ihre hohe Fleischqualität schätzen. Nach Alter getrennt und auf Stroh liegend, das mehrfach in der Woche erneuert wird, werden die etwa 50 Tiere mit hofeigener Gerste gefüttert. Auch wenn die Greves keinen bio-zertifizierten Betrieb betreiben, steht das Tierwohl im Vordergrund. Anstelle einer Turbo-Ernährung, bei der die Schweine nach wenigen Monaten schlachtreif sind,

wird ihnen hier Zeit zum Wachsen gegeben, und sie haben natürlich Geburtstag.

Lisas Kunden sind vorrangig Endverbraucher, die in den Hofladen kommen. „Das Bewusstsein für gute Produkte wächst“, ist ihre Wahrnehmung; Vorbestellungen für Schweinebäckchen gehen schon Monate vor Weihnachten ein, Salami mit Walnuss und Sülze sind ebenfalls Renner. Alles vom Tier wird verwertet, das ist ihr Anliegen. Dafür setzt sich Lisa auch nach dem Discobesuch mitten in der Nacht ans Steuer und fährt ein Schwein zum Metzger, damit es vor dem Schlachten so wenig Stress wie möglich erlebt.

Das Land und seine starken Frauen

Der Ambergau ist zutiefst ländlich, gleichzeitig modern. Oder, wie es Lisa Greve sagt, „die Dörfler sind eigentlich konservativ“. Aber dennoch progressiv >



FAMILIENBANDE Die Eltern Hans-Christian und Rita Greve, gelernte Krankenschwester. Daneben Tochter Lisa und Freund Stefan Wilhelm mit Anka, einer Kleinen Münsterländerin (oben links). Das Rübenschlösschen der Greves ist Baujahr 1902; ihr Stammbaum lässt sich auf das Jahr 1680 zurückverfolgen. Oben: Lisa in Stallkluft, links: zwei ihrer knuffigen Durocs

Zwischen Tafelsilber und Pferdeheu

BORMANN'S Hof



> genug, um Lisa bei ihrer Edelschwein-Zucht zu unterstützen und ihre Produkte zu kaufen. Und eine weibliche Küchenbrigade wie in der „Gaststätte Maas“ wäre selbst im trendigen Berlin keinesfalls üblich. Auch genießen hier Landfrauen hohes Ansehen.

Gertrudis Bormann kocht im besten Sinne wie früher, aus alten Kochbüchern, aber mit modernster Technik. Gertrudis glaubt fest an das Comeback der Klöße (probieren Sie ihre schlesischen Klöße nach einem Rezept der Schwiegermutter) und plädiert für mehr Wild in der Küche. „Reh ist ein ganz feines Fleisch, das sich wunderbar zum Niedriggaren bei 150 Grad eignet und nicht eingelegt werden muss.“ Da ist es hilfreich, dass der Gatte und drei Kinder Jäger sind und ihr neben Reh auch Wildschwein und Wildente bringen. >



LANDFRAU Gertrudis Bormann ist Mutter von vier Kindern und hat, wie viele in ihrer Generation, Hauswirtschaftsleiterin gelernt. Sie schätzt den Austausch und die Gastlichkeit und freut sich über jede Möglichkeit, ihre auf Flohmärkten erworbenen alten Schätze bei Tisch ins rechte Licht zu rücken. Ihr Hofladen ist eine Augenweide und das einstige Stadtgut nebst Pferdekoppel ein Refugium





Rehmedaillons mit schlesischen Klößen

Für 4 Portionen

Für die Klöße:

- 1 kg Pellkartoffeln (vom Vortag, gepellt)
- 500 g Mehl • 1 Ei • 1 EL Grieß • Salz

Für Gemüse & Fleisch:

- 200 g grüne Bohnen • Salz • 200 g Pilze (z. B. Champignons) • 8 Rehmedaillons
- Pfeffer • 4 Scheiben Frühstücksspeck
- ca. 7 EL Butter • 2 Zweige Rosmarin

1. Kartoffeln durch eine Presse drücken oder fein reiben. Mit übrigen Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten. Auf bemehlter Fläche zu 4 Rollen formen. Mit einem scharfen Messer diagonal in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.

2. Die Bohnen abbrausen, putzen, in wenig Salzwasser 8–10 Minuten fast bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

3. Für das Fleisch den Ofen auf ca. 60 Grad (Umluft ungeeignet) vorheizen. Medaillons abbrausen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit dem Speck umwickeln, den Speck evtl. mit Zahnstochern fixieren. 3 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Medaillons rundherum ca. 4 Minuten anbraten. Auf einen Teller legen und im Ofen warm halten.

4. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Klöße portionsweise darin mehrere Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

5. Inzwischen die Pilze in 2 EL Butter mehrere Minuten anbraten, salzen, pfeffern. Die übrige Butter zerlassen, die Bohnen darin schwenken.

6. Das Fleisch mit Bohnen, Pilzen und Klößen anrichten, mit Rosmarin garniert servieren. Nach Wunsch Rahmbratensoße dazureichen.

Welfencreme

Für 4 Portionen

- ½ Vanilleschote • 40 g Speisestärke
- ca. 100 g Zucker • 1 Prise Salz
- 500 ml Milch • 4 Eier
- 250 ml trockener Weißwein
- Saft von ½ Zitrone

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Stärke mit 2 EL Zucker und Salz mischen, dann mit 6 EL Milch gut verrühren. Die übrige Milch, 1 EL Zucker, Vanillemark und -schote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die angerührte Stärke einrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Masse abkühlen lassen.

2. Die Vanilleschote aus der Creme entfernen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Creme rühren. Die Creme auf Tassen oder Dessertgläser verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Die Eigelbe mit dem übrigen Zucker, dem Wein sowie dem Zitronensaft in einem Topf gut verrühren und erwärmen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

4. Den Weinschaum auf der Creme verteilen, evtl. mit Minzblättchen garniert servieren.





Milch und Joghurt ab Hof

DIE FAMILIE freut sich, wenn Imke Niehoff Muße hat, denn dann macht sie aus frischem Joghurt Käseballchen, die als Proviant ebenso passen wie aufs sommerliche Buffet. Unten: Beim Bestücken des Kühlschranks und mit Familie und Labrador Kaja

> Ein ganzes Leben lang arbeiten ... das will und wird auch die nächste Generation der Landfrauen im Amberggau. Imke Niehoff hat lange mitten in Hamburg gelebt. Jetzt wohnt die 38-Jährige mit drei Kindern, 130 Holstein-Rindern, zwei Katzen, einem Hund, zwei Azubis und Ehemann Hendrik Niehoff im idyllischen Bültum. Typisch Landfrau, kann auch sie nicht still sitzen und macht Joghurt für den Direktvertrieb. Milchprodukte verkaufen ohne Molkerei – das ist der Grundgedanke, der den Niehoffs ein bisschen mehr Geld im Portemonnaie lässt als anderen Milchbauern. Käufer kommen direkt vorbei und holen sich Milch und Joghurt in Flaschen ab, die im Kühlschrank immer frisch eingelagert sind. Alle fünf Wochen rollt ein Käsewagen an. Der macht aus melkwärmer Milch Käse, den er fünf Wochen später beim nächsten Besuch dann



NIEHOFFS Hofmolkerei



Joghurt-Käseballchen

Für 1 Glas (ca. 200 ml)

- 500 ml Naturjoghurt • Salz, Pfeffer
- getrocknete Kräuter • 1–2 TL rote Pfefferbeeren • ca. 200 ml Olivenöl

1. Ein Sieb mit einem feuchten Küchentuch auslegen und über eine Schüssel hängen. Den Joghurt in das Tuch geben, über Nacht abtropfen lassen.
2. Den abgetropften Joghurt aus dem Tuch löfeln, salzen, pfeffern und zu Ballchen rollen. (Die aufgefangene Molke pur oder mit Fruchtsaft gemischt trinken oder als Gesichtswasser verwenden.)
3. Die Kräuter getrennt oder gemischt auf einen flachen Teller streuen, die Ballchen darin rollen. Dann die Ballchen in ein Einmachglas geben und mit Pfefferbeeren bestreuen. So viel Öl angießen, dass die Ballchen bedeckt sind. Die Ballchen im Kühlschrank aufbewahren.





Hofcafé Zum alten GUSTAV



DIE BESTEN TORTEN des Landkreises, 32 Sorten Eis und schnell mal 100 Gäste: Julia Barnstorf (rechts) und ihre backende Mama Christina Niehoff, Mutter von Milchbauer Hendrik, haben tüchtig zu tun. Alle Rezepte werden sorgfältig archiviert (oben)



verzehrfertig im Anhänger mitführt. Und natürlich lädt er die nächste Milchlieferung zum Verkäsen gleich ein. Wer's süß mag: Das Hofcafé „Zum alten Gustav“ ist Tortenfans bis nach Hildesheim und Hannover bekannt. Denn Christina Niehoff kann noch so backen, wie man es früher machte, mit Buttercreme und vielstöckig. Ihre Torten haben Zeit, ruhen über Nacht in Tortenringen, werden appetitlich verziert und zaubern Gästen ein

staunendes Oh! der Vorfreude auf die Lippen (Ihnen auch, wenn Sie gleich umblättern). Fahrradfahrer, Hundebesitzer, Familien mit Kleinkindern kommen, auch Reiter, die am eigens eingerichteten Pferdeparkplatz absteigen. Das Obst kommt aus dem Garten, zentnerweise wird es benötigt, trotzdem kosten die gigantisch großen Kuchenstücke nur 2,80 Euro. Denn auch das ist der Ambergau: immer reell. *Gabriele Gugetzer*



*Viele
Schichten
Hochgenuss*

Frankfurter Kranz

Für 16 Stücke

Für den Teig:

- 200 g weiche Butter
- 300 g Zucker • 8 Eier
- 1 Fläschchen Zitronenaroma
- 175 g Mehl • 175 g Speisestärke
- 1 Pck. Backpulver
- ca. 200 g Johannisbeergelee

Für die Buttercreme:

- 1 l Milch • 50–60 g Zucker
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- ca. 250 g zimmerwarme Butter

Für den Krokant:

- 1 EL Butter • ½ EL Zucker
- 200 g gehackte Mandeln

1. Den Ofen auf ca. 180 Grad vorheizen. Eine Kranzform gut fetten.
2. Für den Teig Butter und Zucker mit dem Handrührer schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren, das Aroma hinzufügen. Mehl und Stärke mit Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.
3. Den Teig in die Form gießen, 55–60 Minuten backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
4. Für die Buttercreme Milch mit Zucker bei leichter Hitze in einem Topf erwärmen. Puddingpulver

nach Packungsangabe mit einem Schneebesen sorgfältig unterrühren. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann die Butter schaumig rühren und den Pudding portionsweise gründlich unterrühren.
5. Für den Krokant Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen. Die Mandeln darin unter Rühren mehrere Minuten goldgelb rösten. Dann beiseitestellen und abkühlen lassen. Das Gelee glatt rühren.
6. Den Kuchen waagrecht in 6–7 Schichten teilen. Die untere

Schicht mit etwas mehr als der Hälfte des Gelees und etwas Buttercreme bestreichen, die nächsten drei Schichten jeweils nur mit etwas Creme bestreichen und auflegen. Die fünfte Schicht mit dem übrigen Gelee und ebenfalls etwas Creme bestreichen. Die sechste Schicht nur mit etwas Creme bestreichen und auflegen. Dann darauf die letzte Schicht legen.
7. Den Kranz rundherum mit der übrigen Buttercreme bestreichen und mit dem Krokant bestreuen. Den Kranz über Nacht kühlen.

Schlosstorte

Für 12 Stück

Für den hellen Biskuit:

- 4 Eier • 150 g Zucker
- 120 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 geh. TL Backpulver

Für den dunklen Biskuit:

- 4 Eier • 150 g Zucker
- 100 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 geh. TL Backpulver
- 40 g Kakaopulver

Für den Knusperboden:

- 250 g Mehl • 125 g Butter
- ca. 60 g Zucker • 1 Ei
- 1 Msp. Backpulver

Außerdem:

- 2 EL Gelee oder Marmelade
- 1 kg Sahne
- 250 ml Eierlikör

1. Den Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen. 2 Springformen (ø ca. 26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Für die Biskuits in zwei Schüsseln jeweils die Eier mit ca. 4 EL Wasser mit dem Handrührer mehrere Minuten schaumig schlagen – dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Mehl, Stärke, Backpulver sowie bei dem dunklen Biskuit den Kakao mischen, hinzusieben und unterrühren.

2. Die Teige in je eine Form füllen und etwa 50 Minuten backen. Dann auskühlen lassen – am besten über Nacht.

3. Für den Knusperboden (Mürbeteig) 2 Springformen (ø ca. 26 cm) mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten mit den Knethaken des Hand-

rührers verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Stunde kühlen.

4. Den Mürbeteig in 2 Portionen teilen. Jede Portion auf bemehlter Fläche ausrollen, auf den Formboden geben, ca. 12 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

5. Gelee glatt rühren. 1 Mürbeteigboden auf eine Platte setzen, Tortenring umlegen, Gelee aufstreichen.

6. 500–600 g Sahne steif schlagen. Die Biskuitböden waagrecht halbieren. Einen hellen Biskuit- auf den Mürbeteigboden setzen. Mit 3 EL Likör tränken, dünn mit Sahne bestreichen. Mit einem dunklen Biskuit- sowie dem zweiten hellen Biskuit- boden wiederholen. Dann den zweiten dunklen Biskuit auflegen.

7. Etwa 3 cm vom Rand entfernt mit einem Messer schräg Richtung Mitte einen Kegel in die Torte schneiden – dabei den Mürbeteig nicht durchtrennen. Den Kegel mit einem breiten Tortenheber herausheben und umgekehrt in die Lücke setzen. Torte über Nacht kühlen.

8. Vor dem Servieren den Tortenring entfernen. Übrige Sahne steif schlagen, Torte mit einem Teil einstreichen, den Rest in Tupfen auf den oberen Rand spritzen. Die Fläche mit übrigem Likör bedecken, evtl. mit Schokosoße verzieren.

Tipp: Die Zutaten für den Knusperboden sind für 2 Stück. Den übrigen Boden können Sie einfrieren und später verwenden.





Früchtetraum auf Sahnebett

Himbeer-Joghurt-Torte

Für 12 Stücke

Für den Biskuit:

- 5 Eier • 200 g Zucker
- 150 g Mehl • 70 g Speisestärke
- 2 gestr. TL Backpulver

Außerdem: • 1 Knusperboden
(Rezept siehe Schlosstorte)
• 2 EL Gelee oder Marmelade

Für den Belag:

- 1 Zitrone • 600 g Joghurt
- 120 g Zucker • 9 Blatt Gelatine
- 500 g Himbeeren (frisch o. TK)
- ca. 650 g Sahne • 500 ml roter Fruchtsaft (z. B. Himbeersaft)
- 2 Pck. Tortengusspulver

1. Eine Springform (ø ca. 26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf ca. 170 Grad vorheizen.

2. Für den Biskuit die Eier mit ca. 5 EL Wasser mehrere Minuten schaumig schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Mehl mit Stärke sowie Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Teig in die Form füllen und ca. 40 Minuten backen. Dann eine Stäbchenprobe machen. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen, dann waagrecht halbieren.

3. Den Knusperboden auf eine Platte setzen und mit Gelee bzw. Marmelade bestreichen, dann 1 Biskuit auflegen und alles mit einem Tortenring umschließen.

4. Für den Belag die Zitrone auspressen. Den Saft mit dem Joghurt und dem Zucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen und auflösen, dann unter den Joghurt rühren. Die Masse kühl stellen, bis sie anfängt zu gelieren.

5. Inzwischen die Himbeeren verlesen. 500 g Sahne steif schlagen.

Die Sahne unter die Joghurtmasse heben. Dann die Masse auf dem Biskuit verstreichen. Den zweiten Biskuit auflegen, die Himbeeren – bis auf 12 Stück – darauf verteilen.

6. Den Saft mit dem Tortengusspulver nach Packungsangabe zum Guss verrühren. Den Tortenguss über die Himbeeren gießen, dann die Torte ca. 3 Stunden kühlen.

7. Vor dem Servieren die übrige Sahne steif schlagen. Die Torte mit kleinen Sahnetupfen, den übrigen Beeren und evtl. mit Kräuterblättern garniert servieren.

DER AMBERGAU



IM SÜDLICHEN NIEDERSACHSEN liegt der Ambergau. Er misst etwa 100 Quadratkilometer, sein Hauptort Bockenem zählt gerade mal einige Tausend Einwohner. Es geht geruhsam zu. Diese schon seit vielen Jahrhunderten landwirtschaftlich genutzte Kulturlandschaft ist für Wanderer, Radfahrer und Reiter ein kleines Paradies – kaum Steigungen, nette Dörfer, schöne Ausblicke, zwischendurch ein bisschen

Wald und ringsherum Höhenzüge mit Wanderwegen. Vor einigen Jahren wurde der Ambergau-Radweg auf 32 Kilometern angelegt. Die Tallandschaft ist zwischen Frühsommer und Herbst am reizvollsten. Das Schloss Derneburg in Holle lohnt mit seiner beeindruckenden Kunstsammlung und der schönen Anlage einen Abstecher. Übernachten lässt es sich am besten in Ferienwohnungen.

ADRESSEN

1 Stadt Bockenem,
Buchholzmarkt 1, 31167 Bockenem,
 ☎ 050 67/24 20, www.bockenem.de
 Das Städtchen mit seiner historischen Altstadt lohnt unbedingt einen Abstecher.
Museum der Zeit, Buchholzmarkt 21,
 ☎ 050 67 /24 76 74
 Hier sind Exponate der Turmuhrenmanufaktur J. F. Weule zu sehen. Es tickt auf zwei Etagen – das macht auch Kindern Spaß. Geöffnet Samstag und Sonntag von 15 bis 17 Uhr.

2 Hofcafé „Zum alten Gustav“,
Thingstraße 2, 31167 Bockenem-Hary,
 ☎ 050 67/24 91 03,
www.zum-alten-gustav.de
 Lassen Sie das Mittagessen aus und gönnen Sie sich lieber ein zweites Stück Torte. Für den Genuss-Ansturm am Sonntag werden acht Torten gebacken. Öffnungszeiten saisonal.

3 Niehoffs Hofmolkerei,
Am Sägewerk 7, 31167 Bockenem-Bültum,
 ☎ 050 67/64 60,
www.niehoffs-hofmolkerei.de
 Der Kühlschrank mit frischen Milcherzeugnissen ist immer bestückt. Die Milch wird nur pasteurisiert und nicht weiter behandelt, der Joghurt ist ohne Gelatine. Hübsch verpackt sind die Produkte überdies.

4 „Gaststätte Maas“,
Störger Straße 8, 31167 Bockenem-Bönningen,
 ☎ 050 67/64 72,
www.gaststaette-maas.de
 Hier feiern Familien, gehen Pärchen essen und sind Fußballfans herzlich willkommen. Mit großem Biergarten und richtig leckerer regionaler Küche.

5 Bormanns Hof,
Jägerhausstraße 14, 31167 Bockenem,
 ☎ 050 67/64 09,
www.bormanns-hof.de

Im Hofladen erfreuen regionale Produkte Selbstversorger, gut ausgesuchte Deko-Fundstücke sind Geschenke oder Urlaubserinnerungen. Öffnungszeiten saisonal. Gertrudis Bormann führt auch eine erschwingliche Ferienwohnung. Man schaut auf Grün und die Pferdekoppel.

6 Ambergauer Duroc, Hof Greve,
Alte Straße 11, 31167 Bockenem-Mahlum,
 ☎ 050 67/9 17 86 50,
www.ambergauer-duroc.de

Der adrette Hofladen ist freitags durchgehend geöffnet. Würste, Sülzen, Konserven und – am besten nach Vorbestellung – Frischfleisch vom wohlschmeckenden Duroc-Schwein können Sie dann kaufen. Auch Online-Versand.

Infos & Termine: Verein für Heimatkunde
www.heimatkunde-ambergau.de

DER AMBERGAU ist ländlich geprägt (A), Zuckerrüben bescherten der Region schon im 19. Jahrhundert Wohlstand. Wer Dörfer mag, Fachwerk, alte Friedhöfe und jahrhundertealte Kirchen, findet in Hary (B), Bockenem (C) und den anderen Ortschaften schöne Motive

