

„Echte Spitzbuben“ im Pfarrhaus



Luise Berroth versüßt den MK-Lesern die Adventszeit / Frau Pfarrer backt für'n Strolch

LAUTERBACH (uk/ge). Der Weihnachtsmann würde vor Neid erblassen, wenn es ihn gäbe. Zwar spielt er momentan überall die Hauptrolle, aber dank dem MK zieht der Lauterbacher Strolch mal wieder alle Aufmerksamkeit auf sich.

Weihnachtsmann und Strolch sind imaginäre Figuren, jedoch haben TV-Showmaster, Politikerin, Bürgermeister, Schulleiter, Kräutерhexe und viele mehr die „Strolch-am-Herd-Schürze“ übergezogen und den Kochlöffel für Ute Kirsts Kunstfigur geschwungen. Das erfüllt die Inhaberin der Werbeagentur „designbüro“ mit Stolz.

Und es begab sich zu der Zeit, dass alle Welt von Weihnachten sprach und keiner mehr Zeit für seinen Nächsten hat. Sogar der Strolch, der kulinarische Rumtreiber, bekommt nur „Tut mir leid!“ zu hören, als ihm nach süßen Weihnachtsplätzchen gelüftet. Hausgemachter Weihnachtsstress hält die Türen verschlossen und lässt den Strolch hungrig in der Kälte stehen.

„Ja, ich werde backen: Echte Spitzbuben, Schoko-

Orangenplätzchen und Mohnplätzchen mit Pflaumenmus.“ Luise Berroth stünde es zu, von Zeitknappheit zu sprechen. Sie ist seit über fünf Jahren Pfarrerin in den Lauterbacher Stadtteilen Maar und Werges. Das Pfarrhaus wird zum Backhaus. „Die Rezepte habe ich von einem Kollegen, der jedes Jahr 24 Sorten von Plätzchen backt“, fügt sie an. Ob himmlischer Beistand oder gesegnete Hände – Ute Kirst ist vom Ergebnis auf dem Backblech begeistert. Zumal erstmals der Strolch-Plätzchen-Stempel zum Einsatz kam. Vielleicht schmecken die süßen Backwaren so gut, weil ein kleiner Engel fleißig geholfen hat. Die Tochter von Luise Berroth fungiert zum ersten Mal als Weihnachtsbäckerin. Mond und Sterne haben es ihr angetan. Diese sticht sie geschickt mit ihren kleinen Händen aus und legt den geformten Teig auf das Backblech. Nina (2) versteht den Sinn des Weihnachtsfestes noch nicht. In Zukunft müssen sie und ihre Schwester Henrike (5 ½ Monate) sich daran gewöhnen, dass nicht nur das



Wenn aus dem Pfarrhaus ein Backhaus wird: „Die Mohnplätzchen mit Pflaumenmus sind fertig!“ Pfarrerin Luise Berroth und Ute Kirst. Fotos: ge

Christkind, sondern auch Mama an Heiligabend lange arbeiten muss. „Wir werden die Bescherung auf den 1. Feiertag verschieben.“ Ihre Erinnerungen an ihre Kindheit sind noch ganz er-

füllt von weihnachtlicher Stimmung. „Nur zu Weihnachten wurde das Puppenhaus und der Kaufladen im Wohnzimmer aufgestellt.“

In der Gemeinde weiß jeder: Pfarrerin Berroth mag ihre „Schäfchen“ und die Pfarrerin. Die Frau aus Montabaur und ihr Mann Benjamin (gebürtiger Heidelberger) haben sich rasch eingelebt – auch kulinarisch. „Der Unterschied zwischen Kartoffelklößen und Beutelches ist bekannt“, schmunzelt Luise Berroth, die von der Welt einiges gesehen hat, bevor sie in Maar eine Familie gründete. Während manche gerade Mal chinesisches kochen können, kann sich die Pfarrerin fließend in Chinesisch unterhalten.

Sprachen haben sie immer interessiert, noch bevor sie Theologie in Kanada studierte, studierte sie Chinesisch in China. „Viel Kitsch und echte Kerzen an Plastiktannen“, erinnert sie sich an ihre chinesische Weihnacht. „Würstchen und Kartoffelsalat organisierte eine schottische Freundin zum Heiligabend.“ Weihnachten in England verbindet Luise Berroth mit Christmas Pudding, Christmas Cake, Turkey und schönen Weihnachtsliedern. In Kanada schmückten sie einen Baum behelfsmäßig mit Schleifen von Geschenkpapier. Zu keinem Zeitpunkt hat die Kosmopolitin Heimweh verspürt. Wichtig scheint es, Weihnachten nicht immer nach dem gleichen

Schema zu feiern, sondern die Zeit mit dem richtigen, passenden Menschenschlag zu verbringen. Das ist es, was die junge Luise Berroth mit dem Strolch verbindet, die große Neugier auf das Leben da draußen.

Im Pfarrhaus werden sich beide Elternteile der Berroths am 2. Weihnachtstag einfinden, um mit Kindern und Enkelkindern zu feiern. Rouladen und Spätzle hat sich Benjamin Berroth gewünscht, von dem seine Frau behauptet: „Mein Mann ist meine Geheimwaffe und mein Stilberater.“ Selbst auf die Frage – Wenn Sie den lieben Gott anrufen könnten, was würden Sie ihn fragen? – antwortet sie diplomatisch: „Ich gebe den Hörer meinem Mann, der telefoniert lieber.“

Echte Spitzbuben

440 g Mehl
375 g Butter
240 g Zucker
1 EL Vanillezucker
250 g Mandeln

Mehl auf ein Backblech sieben, Butter in Stückchen daraufschneiden. Zucker und Vanillezucker anstreuen, Mandeln ungeschält gerieben zugeben und die ganzen Zutaten zu einem Teig verkneten. Kalt stellen. Ca.

3 mm dick ausrollen, mit glattem Rundausstecher (3cm) oder kleinem Glas ausstechen, nach nochmaligem Kühlstellen auf Folie backen. Erkalten mit verrührter, erhitzter Himbeermarmelade bestreichen. Je 2 Plätzchen aufeinander setzen, diese in echtem Vanillezucker umwenden.

Backen: 140° C, 8 - 10 Minuten backen



Der Lauterbacher Strolch ist für den MK im Einsatz.

Schoko-Orangenplätzchen

100g Zartbitterschokolade
125g Butter; 125g Zucker
1 Prise Salz; 1 Ei abger.
Orangenschale
200 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
150g Puderzucker
3 EL Orangensaft
Schokoladenraspeln

Zucker, Butter, Salz, Ei und die Orangenschale verkneten. Mehl und Backpulver vermischen,

zur Masse geben. Schokolade dazugeben und verkneten. Den Teig 2 Stunden in Folie im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf 5 mm ausrollen, Formen ausstechen, auf ein Blech geben und backen
Plätzchen auf Gitter abkühlen lassen. Den Puderzucker sieben und mit dem Orangensaft verrühren. Die Plätzchen mit dieser Glasur überziehen.

Backen: 100° C vorheizen, 8 - 10 min backen



„Kleine Engel“ in der Backstube helfen Sonne, Mond und Weihnachtssterne auszusteichen.

Mohnplätzchen mit Pflaumenmus

Für ca. 60 Stück:
400g Mehl; 150g Butter
50g Zucker; 1 Ei
2 EL abger. Schale von unbeh.
Zitrone; 1 Prise Salz
250g Mohnback (FP)
1 EL Rumaroma
150g Pflaumenmus
5 TL Zitronensaft
30g Halbbitterkuvertüre
Mehl für die Arbeitsfläche

Mehl, Butter, Zucker, Ei, Zitro-

nenschale, Salz, Mohnback und Rumaroma zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln, 1 Std. kalt stellen.
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen, Herzen, Sterne oder andere Motive ausstechen, auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 175° C auf der 2. Einschubleiste von unten 10 Minuten backen, auskühlen.

Pflaumenmus und 2 TL Zitronensaft verrühren. Die Hälfte der Plätzchen mit Pflaumenmus bestreichen. 20 min antrocknen lassen, die 2. Hälfte daraufsetzen.
Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Puderzucker und restl. Zitronensaft verrühren. Kuvertüre und Guss in kleine Beutel füllen. Plätzchen mit Guss oder Kuvertüre verzieren, trocknen lassen.