

# Kein Advent ohne Kriegsplätzchen

Plätzchen mit Geschichte(n): Elke Ruwe macht aus Kartoffeln leckeres Gebäck

VON MARTINA CHUDZICKI

**■ Spenge. Kartoffelplätzchen? Wenn Elke Ruwe anderen von den Lieblingsplätzchen ihrer Familie erzählt, erntet sie meist erst einmal erstaunte Blicke. Das kann doch gar nicht schmecken, ist der erste Gedanke bei vielen. Aber nur solange, bis sie die Spezialität aus dem Haus Ruwe dann selbst einmal probiert haben. Elke Ruwe schätzt die weihnachtliche Leckerei aber noch aus einem ganz anderen Grund.**

„Das Rezept zeigt sehr schön, mit wie wenig man auskommen kann, wenn es sein muss,“ sagt die Spengerin. Kartoffeln, Butter und Mehl – mehr kommt in den Teig für die kleinen Kekse nicht hinein. „Kriegsplätzchen“ heißen die Kartoffelkekse in ihrer Familie deshalb. Und wahrscheinlich ist das Rezept tatsächlich eine „Notlösung“ aus Kriegszeiten, so genau weiß Elke Ruwe das nicht. Geerbt hat sie es von einer Nachbarin aus Kindertagen. „Oma König“ lebte mit ihren beiden Töchtern in Neuenkirchen nebenan und Elke Ruwe besuchte die Drei gern – nicht nur wegen der Kartoffelplätzchen zur Weihnachtszeit. „Oma König kochte auch einen sehr leckeren Schnibbelbohneentopf,“ schwärmt sie noch heute. Den

## Plätzchen mit Kartoffeln

### Zutaten:

250 g festkochende Kartoffeln, 250 g zimmerwarme Butter, 250 g Mehl, 1 Ei, etwas Zucker.

### Zubereitung:

Kartoffeln kochen, auskühlen lassen und möglichst fein pürieren. Das geht am besten, wenn man die Kartoffeln durch eine Mandelmühle dreht.

Kartoffeln, Butter und Mehl zunächst mit den Knethaken des Elektromixers, dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eventuell kühl stellen.

Teig dünn ausrollen und mit dem Küchenrädchen ausrädeln. Das Ei verquirlen und die Plätzchen damit dünn bestreichen. Mit etwas Zucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei gut 160 Grad ca. 15 bis 20 Minuten backen. (maw)

gab es aber nur manchmal, wenn die kleine Elke aus der Schule kam und die eigene Mutter mal nicht zu Hause war. Die Kartoffelplätzchen aber gab es Jahr für Jahr – auch noch, als Elke Ruwe mit der eigenen Familie längst in Bardüttingdorf lebte.

Dann starb die alte Dame und Ruwe fragte sich: „Wo kriege ich jetzt bloß das Rezept für die Plätzchen her?“ Der Zufall half ihr, als sie eine der beiden Töchter von Oma König traf. „Tante Else“, mittlerweile selbst eine alte Dame von 85 Jahren, lud Elke Ruwe im ersten Advent nach dem Tod ihrer Mutter ein und vermachte Elke Ruwe nicht nur eine Dose bis obenhin gefüllt mit leckeren Kartoffelplätzchen, sondern auch das Rezept dafür.

Längst gehören die „Kriegsplätzchen“ zu den Lieblingsorten der drei Kinder im Haus Ru-

## Rezepte aus der „Bauern-Bravo“

we. „Jedes Jahr zum Advent darf sich jeder in der Familie zwei Sorten Plätzchen wünschen, die ich dann backe,“ sagt die 50-Jährige. „Aber die Kriegsplätzchen müssen immer dabei sein!“

Dabei ist die Gebäckauswahl in jedem Jahr groß. Elke Ruwe ist leidenschaftliche Bäckerin und probiert neben traditionellen Rezepten gern auch mal was Neues aus. Anregungen findet sie häufig im landwirtschaftlichen Wochenblatt, der „Bauern-Bravo“, wie das Heft in ihrer Familie scherzhaft heißt. Aber auch in den handschriftlichen Aufzeichnungen ihrer Schwiegermutter wird sie immer wieder fündig. „Da schwingt manchmal auch ein wenig Wehmut mit, wenn ich die schöne alte Schrift sehe,“ sagt sie. Aber die Aufzeichnungen bringen sie und ihre Familie manchmal auch zum Schmunzeln. „Meine Schwiegermutter hat beispielsweise zwei Rezepte für Spritzgebäck notiert. An das eine hat sie am Rand ‚gut‘ dazugeschrieben, an das andere ‚sehr gut!‘“

Früher, als in ihrer Familie noch geschlachtet wurde, hat sie sich auch mal an so ausgefallene Rezepte wie für den „Blutstuten“ gewagt. „In den Teig kam neben Anis, Nelke und anderen Gewürzen auch frisches Schweineblut“, erzählt sie. Heute backt sie den Stuten nicht mehr. Unbedingt dazu gehören – neben den Kriegsplätzchen – aber Nussecken. „Damit fange ich aber erst kurz vor Weihnachten an. Denn sonst kommen die Weihnachtsmäuse und zum Fest ist nichts mehr da!“



Von allem nur ein bisschen: Vor dem Backen werden die Kartoffelplätzchen mit verquirltem Ei bestrichen. Der Rest davon, so weiß Elke Ruwe, wurde früher noch für anderes verwendet. FOTOS: MARTINA CHUDZICKI



Leckere Auswahl: Neben all dem Gebäck wirken die Kriegsplätzchen in den beiden Schalen fast bescheiden.



Durch die Mandelmühle: Sie reibt die Kartoffeln besonders fein.