

## Aus Omas Kochbuch



**Rosmarie Mäder, 75,**  
aus Sulzburg schickte  
das Rezept ihrer Tante.

# Blamasche & Bodelack aus dem Altbadischen

Mmh, Mandelsulz mit Karamellsoße – was für ein Fest.  
Darauf freute sich die kleine Rosmarie die ganze Ferienzeit.

REDAKTION: HEIDI KNOBLICH FOTO: EISENHUT & MAYER

### Süßer Kindermund

Seinen köstlichen Namen bekam Tante Hildes heißbegehrter Nachtisch in den 1950er-Jahren, als Rosmarie Mäder, 75, und ihr Bruder Hanspeter noch Kinder waren. Weil sie „Blanc Manger“ (franz. für „weiße Speise“) nicht richtig aussprechen konnten, machten sie in ihrer Markgräfler Sprache daraus „Blamasche“. Und weil die Karamellsoße auf dem Boden des Tellers glänzte wie Lack, hieß sie fortan „Bodelack“. Klar wusste Tante Hilde, was gemeint war, wenn sie das Rezept aus dem handgeschriebenen Kochbuch ihrer Mutter, Rosmaries Oma, schmunzelnd nachkochte. Sie hatte noch alte regionale Maße verwendet, den Schoppen für 500 ml, heute 250 ml, und das Lot, das etwa 15 Gramm entsprach.



### Langersehnte Belohnung

Tante Hilde – ihr graues Haar trug sie stets zu einem strengen Knoten gesteckt – war Pfarrerswitwe im rund 40 Kilometer entfernten Wieslet im Südschwarzwald. Rosmarie und Hanspeter durften bei ihr immer die Sommerferien verbringen.

„Einen Großteil des Weges zur Tante mussten wir damals noch zu Fuß gehen. Ein Stück nahm uns dann das Milchauto mit, wo wir auf der

Ladefläche zwischen den großen Milchkannen saßen“, erinnert sich Rosmarie Mäder. Oft halfen die Kinder in Wieslet auch bei der Heuernte. Zur Belohnung machte Tante Hilde am Ende der Ferien als Sonntagsnachtisch „Blamasche & Bodelack“. Rosmarie schwärmt: „Die gemahlene Mandeln spüre ich noch heute auf der Zunge.“



### Himmlich weiße Berge

Tante Hilde hielt neben Schweinen auch Kühe, und Hühner. Sahne, Milch und Eier waren trotz der kargen Nachkriegsjahre immer vorrätig. Zucker und Mandeln musste sie aber über Wochen zusammensparen. Es hatte immer etwas Feierliches, erzählt Rosmarie, wenn die Tante in der blau-weißen Schürze am Holzherd stand und im Milchtopf die weiße Süßspeise rührte. „Den Topf kratzte sie mit einem Gummischaber aus, damit ja nichts verlorenging.“

Da freuten sich auch Cousine Johanna und Cousin Fritz – und der neue Pfarrer Ulrich. Alle saßen sie erwartungsvoll am langen Holztisch in der Küche, bis Tante Hilde endlich die himmlischen weißen Berge auf die Dessertteller schöpfte und aus dem braunen Milchkrug ihre sahnig-süße Karamellsoße darübergoss. 🍌





#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: ca. 45 Minuten

Zutaten Mandelsulz

1 l Milch

1 Vanilleschote

45 g geschälte und  
gemahlene Mandeln

90 g Zucker

60 g feines Mehl, Type 405

4 Eiweiß

Zutaten Karamellsoße:

125 g Zucker

125 ml Wasser

500 ml Sahne

4 Eigelb

#### ZUBEREITUNG MANDELSULZ:

1. Die Milch mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote zum Kochen bringen.
2. Die Eiweiß zu Eischnee schlagen.
3. Die gemahlene Mandeln, den Zucker und das Mehl zu einem Teig verrühren.
4. Den Teig in die kochende Milch einrühren und aufkochen lassen, bis die Masse dick ist.
5. Den Eischnee in die puddingartige Masse unterheben.
6. Die Masse noch einmal aufkochen lassen.
7. Die fertige Mandelsulz in eine Schüssel gießen und erkalten lassen.

#### ZUBEREITUNG KAREMELLSOÛE:

1. Den Zucker gleichmäßig und dünn in eine trockene, fettfreie Pfanne streuen.
2. Bei großer Hitze karamellisieren lassen.
3. Wenn der Zucker goldbraun ist, vorsichtig zunächst mit dem Wasser und dann mit der Sahne ablöschen. Damit sich keine Klumpen bilden, zunächst nicht umrühren, sondern die Pfanne auf der Herdplatte hin und her schieben. Der Zucker darf nicht zu braun werden, da sonst die Soße bitter wird.
4. Die Eigelb unterrühren.
5. Die Soße in einer Schüssel erkalten lassen und zum Servieren in eine Sauciere oder ein Milchkännchen füllen.

**Tipp:** Flüssiger Zucker wird sehr heiß und kann leicht zu Hautverbrennungen führen, benutzen Sie daher am besten einen langen Holzlöffel zum Umrühren. Die erkaltete Mandelsulzmasse auf einem Dessertteller servieren und mit der erkalteten Karamellsoße übergießen.

Wenn auch Sie ein fast vergessenes Rezept kennen, schicken Sie uns einfach eine Mail an: [redaktion@servusmagazin.de](mailto:redaktion@servusmagazin.de)