

AUS OMAS KOCHBUCH

DAS GLÜCKSREZEPT

Das Schichtdessert mit dem geheimnisvollen Namen „Schaladris“ gab es nur zu ganz besonderen Anlässen. Bis heute bringt es Enkelin Heidi unbeschwerte Momente ihrer Kindheit zurück.

TEXT: HEIDI KNOBLICH FOTO: INGO EISENHUT

Festtagslaune bekommt Servus-Leserin Heidi Kuder aus dem südbadischen Adelshausen bis heute, wenn Löffel für Löffel das herrlich frische, in Weißwein getränkte Biskuit auf ihrer Zunge prickelt und sich dann langsam die Aromen von Vanille- und Schokoladenpudding hinzugesellen.

In Gedanken sitzt die heute 59-Jährige dann wieder mit ihren Geschwistern Peter und Angelika auf dem dunkelroten Sofa an Omas Küchentisch und löffelt andächtig Schaladris. „Das Aufregende war auch, dass wir bei Oma Frieda etwas essen durften, das eigentlich nur für Erwachsene bestimmt war“, erzählt Heidi. „Und zu alledem klang der Name Schaladris, mit Betonung auf der letzten Silbe, in unseren kleinen Ohren auch noch so geheimnisvoll französisch. Er ließ mich von der großen, weiten Welt träumen.“

Ob es sich beim Namen „Schaladris“ um die Verballhornung des altfranzösischen Wortes *chalandre* handelt, das übersetzt „Schiff“ bedeutet und von Weltläufigkeit erzählt? Ganz sicher lässt sich das nicht sagen. Fest steht: Schaladris gab es nur zu ganz besonderen Anlässen, an Feiertagen oder zu Geburtstagen. „Oder wenn meine Lieblingstante Erika aus Ulm zu Besuch kam“, erinnert sich Heidi. „Sie brachte jedes Mal ein Geschenk

mit, ein Buch oder Schokolade. Auch deshalb ist Schaladris für mich heute noch mit den glücklichen Momenten der Kindheit verbunden.“

Der elterliche Bauernhof in Enkenstein im Südschwarzwald, wo man bei gutem Wetter bis zu den Schweizer Alpen sieht und auf dem drei Generationen lebten, lieferte die Grundzutaten für Schaladris: Milch, Rahm und Eier. Darüber hinaus brauchte es nur noch Zucker, Mehl, Speisestärke, Puddingpulver – und eben den für Kinder sonst verbotenen Wein.

AUF DEM SILBERLÖFFEL SERVIERT

Manchmal durfte Heidi ihrer Oma Frieda beim Backen helfen. „Ich sehe sie noch immer in ihrer bunten Kittelschürze vor mir, die Haare zum Dutt hochgesteckt, die Brille auf der Nase“, erzählt Heidi. Und sie erinnert sich auch an die Vorfreude, die aufkam, wenn Oma abwechselnd Vanille- und Schokoladenpudding und Biskuit übereinanderschichtete. Dann hieß es aber warten. Erst nach dem Mittagessen stellte Oma Frieda die große Glasschüssel auf den Tisch und verteilte mit einem Silberlöffel die süße Herrlichkeit. Ab dann herrschte Schweigen und Genießen. Und diese feierliche Ruhe kehrt noch immer ein, wenn Heidi Kuder ihrer Familie Schaladris serviert.



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

*Zeitaufwand: 1 Stunde
plus Zeit zum Kühlen und Durchziehen*

Für den Biskuitboden:

3 Eier
75 g Zucker
45 g Mehl
45 g Speisestärke

375 ml Weißwein
90 g Zucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker
½ l Milch

1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver
2 EL Zucker
½ l Milch

ZUBEREITUNG

1. Die Eier und den Zucker zu hellem Schaum rühren.
2. Mehl und Stärke darübersieben und vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen und im nicht vorgeheizten Backofen bei 175 °C 30–35 Minuten lang backen.
4. Den Weißwein mit 90 g Zucker kurz aufkochen und abkühlen lassen.
5. Den Biskuitboden waagrecht halbieren und mit dem gezuckerten Wein tränken.
6. Das Vanillepuddingpulver mit 2 EL Zucker und 6 EL Milch mischen, dann glatt rühren.
7. Die übrige Milch des halben Liters aufkochen lassen, vom Herd nehmen und das Puddingpulver mit dem Schneebesen einrühren.
8. Den Vanillepudding unter Rühren mindestens 1 Minute kochen lassen.
9. Den Pudding vor dem Einschichten kurz abkühlen lassen.
10. Das Schokoladenpuddingpulver mit 2 EL Zucker und 6 EL Milch mischen, danach glatt rühren.
11. Die übrige Milch aufkochen lassen, vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren.
12. Den Schokopudding unter Rühren mindestens 1 Minute kochen lassen.
13. Auch den Schokopudding vor dem Einschichten kurz abkühlen lassen.
14. Abwechselnd zuerst getränkten Biskuitboden und danach Pudding in eine Glasschüssel oder in Glasschälchen schichten, sodass zuletzt Pudding die oberste Schicht bildet.
15. Mindestens 2 Stunden lang, besser noch über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen.
16. Mit Sahnetupfern verziert servieren.