

# Mohrrübenkuchen besonders lecker

## Heimatbund: Kochabend mit Mecklenburger Gerichten

**Parchim** – Kürzlich trafen sich Mitglieder des Heimatbundes Parchim im Bildungszentrum der LEB, um sich Gerichte der mecklenburgischen Küche in Erinnerung zu rufen. Auf dem Speiseplan standen: Grünkohl-Eintopf; Birnen, Bohnen und Speck; Mecklenburger Götterspeise und Mohrrübenkuchen. Die Gerichte, die schon liebevoll von Frau Langholz vorbereitet waren, wurden dann immer von zwei bis drei Heimatbundmitgliedern zubereitet. Das machte besonders viel Spaß, da die LEB eine modern eingerichtete Lehrküche besitzt. Während wir beim Kochen, Bruzeln und Backen waren, gab Herr Henker kleine Anekdoten zum Thema „Essen und Trinken“ zum Besten. Dadurch verging die Zeit wie im Fluge. Wir hatten inzwischen auch schon mächtigen Hunger bekommen. Nun ging es an den Verzehr der leckeren Sachen. Dazu kann man nur sagen: „Köstlich!“ Besonders weiter empfehlen möchten wir den Mohrrübenkuchen.

Dazu benötigt man: 8-10 große Mohrrüben, 4-6 Eier, 3 Eßlöffel Zucker, 100 g zerlassene Butter, 2-3 Eßlöffel Mehl, 1/4 l süße Sahne, eine große Prise Zimt, die Schale einer Zitrone. Mohrrüben weichkochen, abtropfen lassen und zerdrücken, die Zutaten untermischen und in einer gefetteten Form bei 200 °C, 30

Minuten backen, mit Zucker bestreuen.

Es war ein gelungener Abend, und es ist beschlossene Sache: Einen Kochabend wird es jetzt im Heimatbund öfter geben. Ganz herzlich möchten wir uns hiermit auch bei den Organisatoren und Frau Langholz bedanken. **Karola Kimmen**



Grünkohl – ein typisch mecklenburgisches Gericht.

Foto: Archiv