

Crodoots und Hildatörtchen

Auf der Tafel draußen preist mein Großenbaumer Bäcker „Crodoots“ an. Crodoots? Nie gehört. Aber typisch für meinen Bäcker. Er überrascht gern. Als mir drinnen die Verkäuferin Pflaumenkuchen mit Zucker, Zimt und bitte mit Sahne über die Theke reicht, erkenne ich in der Auslage den Hinweis „Crodoots“ vor dem unbekanntem Gebäck. Und nebenan den zweiten Überraschungshinweis: „Hildatörtchen“. Also, diese flachen Rundplätzchen mit drei exakt angeordneten Marmeladenaugen oben auf sind mir schon oft begegnet. Doch ihr Name war mir unbekannt. Daheim überprüfe ich die süße Angelegenheit, vorerst semantisch. Bei den Crodoots handelt es sich, wie ich feststelle, um den letzten Schrei aus der New Yorker Szene. Crodoots sind eine Art Backstuben-Kreuzung, außen Donuts und innen Croissants. Ihr Hefeteig wird zweifach touriert und nach 24 Stunden erneut zweifach touriert, dann kurz ausgebacken, gefüllt (in Großenbaum mit Vanillefüllung), glasiert und dekoriert. So. Und die gern zu Weihnachten geknabberten Hildatörtchen – regional werden sie Hildabrötchen und sogar Spitzbuben genannt – gehen auf die letzte badi-sche Großherzogin Hilda von Nassau zurück. Aber nur vermutlich. Soweit das Semantische. Die Geschmacksprüfung folgt noch. **HOS**