

Rezept für Weihnachtsgebäck

Man nehme:

- 1 Tasse Wasser*
- 1 Tasse Zucker*
- 4 große Eier*
- 2 Tassen getrocknete Früchte*
- 1 Teelöffel Backpulver*
- 1 Teelöffel Salz*
- 1 Tasse braunen Zucker*
- Saft von einer Zitrone*
- Nüsse*
- 1 Flasche schottischen Whisky*

Öffne die Flasche Whisky und probier ihn auf seine Qualität.

Nimm eine große Schüssel. Versuch den Whisky erneut! Um sicher zu sein, daß es sich um die beste Qualität handelt, fülle eine Tasse randvoll und trink sie aus.

Wirf anschließend den elektrischen Mixer an und schlag eine Tasse voll Butter in der Schüssel schaumig. Füge einen Teelöffel Zucker hinzu und schlage weiter.

Stelle sicher, daß der Whisky noch immer OK ist! Versuche eine weitere Tasse. Schalte den Mixer aus. Wirf zwei Eier in die Schüssel und schmeiß die Tasse mit den getrockneten Früchten hinterher. Mixe den Schalter wieder an. Falls die geflüchteten Trockene zu klebrig werden, löse sie mit einem Schraubenzieher.

Schmecke das Backpulver ab und prüfe den Whisky auf seine Färbung zu checken! Als nächstes siebe zwei Tassen Salz oder etwas ähnliches. Was soll's? Prüfe den Whisky! Nun hacke den Zitronensaft klein und presse die Nüsse aus. Füge einen großen Löffel Rizinusöl hinzu und rühre mit dem Zeigefinger kräftig durch.

Löffel vom Zucker oder so. Irgendeinen wirst Du doch in Deiner Küche finden! Verdammt nochmal.

Fette den Ofen ein. Dreh die Kuchenform auf 350° C. Vergiß nicht den Schalter abzumixen. Schmeiß die Schüssel aus dem Fenster. Trink den Rest Whisky und gehe zu Bett.

Fröhliche Weihnachten!