

Autor	Beitrag
<p>Manfred Milbrodt 15.12.2010 10:52</p>	<p>Plätzchen - Ein leckeres Rezept für jeden Anlass :koch: Zutaten: ?1 Tasse Wasser ?1 Tasse weissen Zucker ?1 Tasse braunen Zucker ?4 große Eier ?1 Pfund Butter ?2 Tassen getrocknete Früchte ?1 TL Salz ?1 Handvoll Nüsse ?1 Zitrone ?2 kleine Liter Whisky Zubereitung::koch04:</p> <p>Koste zunächst den Whisky und überprüfe seine Qualität.</p> <p>Nimm dann eine große Rührschüssel.</p> <p>Schalte den Mixer an und schlage in der Rührschüssel die Butter flaumig weich.</p> <p>Probiere nochmals vom Whisky und überzeuge Dich davon, ob er noch gut ist. Gieße dazu eine Tasse randvoll und trinke diese aus.</p> <p>Füge einen Löffel Zucker hinzu. Was macht der Whiskey. Überprüfen !!!</p> <p>Breche zwei Eier aus, und zwar in die Schüssel. Hau die schrumpeligen Früchte mit rein.</p> <p>Mixe den Schalger aus. Überprüfe den Whisky auf seine Konsistenzzzzzzzz.....</p> <p>Malte den Schixer an. Wenn das blöde Obst im Trixer stecken bleibt, löse das mit Traubenschier. Jetzt schmeiß die Zitrone in den Hixer und drücke Deine Nüsse aus. Füge eine Tasse dazu. Zucker, alles, was auch immer.</p> <p>Fette den Ofen ein, drehe ihn um 360 Grad. Hat der Whiskey noch die ideale Temperatur? Überprüfen!</p> <p>So, jetzt steht noch eine Menge Zeug auf dem Tisch. Hinein damit in die Schüssel! Okay, Pfeffer ist ungewöhnlich für Fruchtkekse - aber seien Sie ruhig kreativ. Ja, Sie haben recht - orientieren Sie sich an den Farben der Zutaten.</p> <p>Fetten Sie den Backofen und wenden Sie das Backblech um 240 Grad. Vergessen Sie nicht, auf den Mixer einzuschlagen. Schmeißen Sie die Schüssel aus dem Fenster, trinken Sie den Rest des Whiskeys und gehen Sie zu Bett. :drink03::weihnachten09:</p>

In diesem Thema befinden sich folgende Anhänge:

Powered by: PDF Thread Hack 1.0 Beta 2 © 2004 Christian Fritz
Powered by Burning Board 2.3.6 pl2 © 2001-2004 WoltLab GmbH