

# X-Mas & New Year Wishes

Beitrag von „Sittingbull“ vom 24. Dezember 2009 um 10:16

Hallo zusammen,



Ich wünsche allen TF erholsame Feiertage und ein erfolgreiches Neues Jahr 2010



Grüße von Stephan 

P.S. hier noch ein Rezept für alle die noch schnell einen Kuchen brauchen...

## Der Weihnachtsmannkuchen (Autor unbekannt)

### Bestandteile

1 Tasse Wasser

1 Tasse Zucker

1 Tasse Mehl

1 Tasse braunen Zucker

4 große Eier

1 Stück weiche Butter

2 Tassen getrocknete Früchte

1 Teel. Backpulver

1 Teel. Salz

1 Hand voll Nüsse

1 Zitrone

1 Liter guten Whisky

## **Zubereitung**

1. Zunächst kosten Sie den Whisky und überprüfen seine Qualität!
2. Nehmen Sie dann eine große Rührschüssel zur Hand!
3. Währenddessen probieren Sie nochmals den Whisky und überzeugen sich davon, dass er wirklich von bester Qualität ist.
4. Gießen Sie dazu eine Tasse randvoll und trinken Sie diese aus!
5. Wiederholen Sie diesen Vorgang!
6. Schalten Sie den Mixer an und schlagen Sie in die Rührschüssel die Butter flaumig weich!
7. Überprüfen Sie, ob der Whisky noch in Ordnung ist. Probieren Sie dazu nochmals eine Tasse voll.
8. Mixen Sie den Schalter aus!
9. Brechen Sie dann zwei Eier aus und zwar in die Rührschüssen. Hau'n Sie die schrumpfligen Früchte mit rein!
10. Malten Sie den Schixer aus!
11. Wenn das blöde Obst im Trixer stecken bleibt, lösen's des mit ´nem Traubenschier!
12. Hüberprüfen Sie den Whisky auf seine Konsissstentzzz...
13. Jetzt schmeißen Sie die Zitrone in den Hixer und drücken Sie die Nüsse aus!
14. Fügen Sie eine Tasse hinzu, Zucker, alles was auch immer...
15. Fetten Sie den Ofen ein! Drehen Sie ihn um 360°. Schlagen Sie auf den Mehixler, bis er ausgeht!
16. Werfen Sie die Rührschüssen aus dem Fenster und überprüfen Sie den Geschmack des übrigen, abgestandenen Whiskys.
17. Gehen Sie ins Bett und pfeifen Sie auf den Kuchen.

-----