

Jägermeister-Kuchen

Geschrieben von: Florian

Dienstag, den 14. Dezember 2010 um 16:52 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 14. Dezember 2010 um 16:59 Uhr

Jägermeister-Kuchen - Ein leckeres Rezept für jeden Anlass

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 Jägermeister

Zubereitung:

Koste zunächst den Jägermeister und überprüfe so seine Qualität. Nimm dann eine große Rührschüssel. Schalte den Mixer an und schlage in der Rührschüssel die Butter flaumig weich. Probiere nochmals vom Jägermeister und überzeuge Dich davon, ob er wirklich von bester Qualität ist. Gieße dazu eine Tasse randvoll und trinke diese aus.

Wiederhole den Vorgang mehrmals.

Füge einen Löffel Zucker hinzu. Überprüfe, ob der Jägermeister noch in Ordnung ist. Probiere dazu mehrmals eine Tasse voll. Breche zwei Eier aus, und zwar in die Schüssel. Hau die schrumpeligen Früchte mit rein. Mixe den Schalter aus. Überprüfe den Jägermeister auf seine Konsistenzzzzzzzz..... ..

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. Fette den Ofen ein, drehe ihn um 360 Grad. Schlag den Mixer, bis er ausgeht. Wirf die Rührschüssel aus dem Fenster. Überprüfe den Geschmack des restlichen Jägermeisters. Geh ins Bett und pfeif auf den Kuchen.

Jägermeister-Kuchen

Geschrieben von: Florian

Dienstag, den 14. Dezember 2010 um 16:52 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 14. Dezember 2010 um 16:59 Uhr

Die Schuhe kannst Du anlassen.