



Whiskykuchen



***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 Whisky





Zubereitung:

1. Koste zunächst den Whisky und überprüfe so seine Qualität.



1. Nimm dann eine große Rührschüssel.





1. Probiere nochmals vom Whisky und überzeuge Dich davon, ob er wirklich von bester Qualität ist. Gieße dazu eine Tasse randvoll und trinke diese aus.

Wiederhole den Vorgang mehrmals.





1. Schalte den Mixer an und schlage in der Rührschüssel die Butter flaumig weich.





1. Füge einen Löffel Zucker hinzu.





1. Überprüfe, ob der Whisky noch in Ordnung ist. Probiere dazu nochmals eine Tasse voll.





1. Mixe den Schalter aus.





1. Breche zwei Eier aus, und zwar in die Schüssel. Hau die schrumpeligen Früchte mit rein.





1. Malte den Schixer an. Wenn das blöde Obst im Trixer stecken bleibt, löse das mit Traubenschier.





1. Jetzt schmeiß die Zitrone in den Hixer und drücke Deine Nüsse aus. Füge eine Tasse dazu. Zucker, alles, was auch immer.



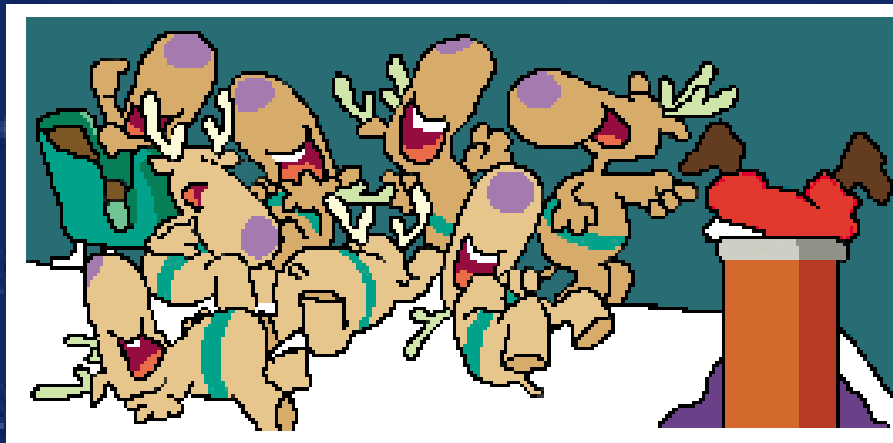


1. Fette den Ofen ein,
drehe ihn um 360
Grad.





1. Schlag den Mixer, bis er ausgeht.
Wirf die Rührschüssel aus dem Fenster.





1. Überprüfe den Geschmack des restlichen Whiskys. Geh ins Bett und pfeif auf den Kuchen. Die Schuhe kannst Du anlassen.

