

Arbeitsname:

Abfekuacha fia Arme, fia Becka, de koane Oa ham und ka-mäi

Wissenschaftliche Beschreibung:

Apfel-Keks-Zubereitung für Konditoren, mit Hand und Fuß, aber ohne Eier
(man merke sich: ohne Hände keine Kekse...)

Zutaten und Küchengeräte:

Löffelbisquit, Äpfel, ein Hyper-Super-Schubidu-klein-bist-Du-Zerkleinerer

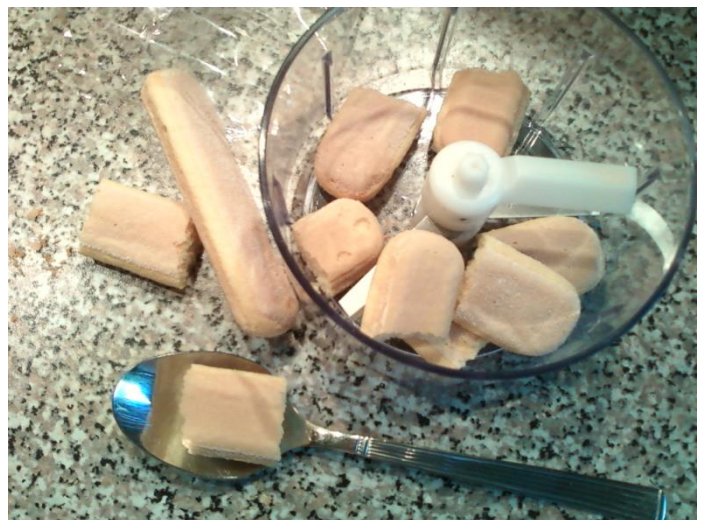


Die Zubereitung:

Schälen der Äpfel



Gar nicht so übel, diese Kekse: Hier wird bereits VOR dem Essen gebrochen!
...nämlich die Löffelbisquit auf Größe ihres Namens, also passend auf einen Löffel.

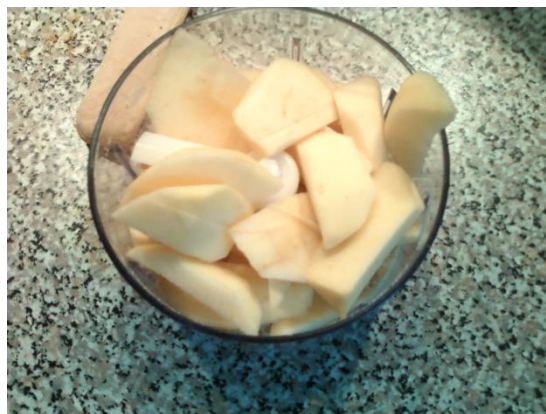


Da das Brechen der Löffelbiscuit vorher natürlich noch nicht genug des Zerkleinerns war, aber schon tüchtig angestrengt hat, übernimmt nun der Zack-Zack-Zerkleinerer (für einst sparsame 17, 99 Euro bei Edeka gekauft) die Küchenarbeit.



Durch seinen Hui-Hui-Maschin-ähnlichen Antrieb ist dieser ein energiebewusster Küchenhelfer, dessen Bedienung besonders jungen Männern bestens gelingt, die z.B. im THW jahrelang den Umgang mit der Kettensäge oder Außenbordmotoren geübt haben.

Nach Zugabe der Apfelstücke startet man erneut.



Wenn man dann nach 20 bis 25 Startversuchen den Außenborder oder die Motorsäge am liebsten zum Wertstoffhof bringen möchte, ist der Apfelkuchen für Arme fertig und der Deckel des Zerkleinerers kann abgenommen werden.



Was hier aussieht, wie schon mal gegessen, ist die Mischung aus gebrochenen Löffelbiscuit, vermengt mit Äpfeln, die aber wiederum noch keiner gegessen hat, weil sie keiner mehr essen wollte.



Nun wird die Apfel-Bisquit-Zubereitung angerichtet, am besten mit Vanilleeis und/oder Sprühsahne! Wenn, wie hier, aber weder noch zur Verfügung steht (weshalb es ja auch „Apfelkuchen für Arme“ genannt wird), tut es ein dezent dosierter, gefühlt halber Liter Eierlikör... (somit hat der Konditor auch wieder Eier!)



Servivorschlag

Der landschaftlichen Tellergestaltung sind keine Grenzen gesetzt

Die restlichen Äpfel können nun für einige Monate in einer Plastik-Tippelschüssel gelagert werden,
bis sie vollständig zu Apfelschnaps gären...



Na dann, guten Appetit, an Guadn!



aus der Reihe „The crazy Backblech“