

Aus der druidischen Hexenküche: Ein Rezept für Elfenkuchen

Hier sei euch ein Rezept für einen ebenso geheimen wie leckeren Hochelfenkuchen verraten.

Hierzu benötigen wir:

- a) 300 Gramm Butter oder Margarine.
- b) 1 x zerriebenes Elbenkraut aus 'Mama Heintjes' Coffeeshop in Amsterdam oder ersatzweise Brennnessel.
- c) 300 Gramm Zucker.
- d) 2 Packungen Vanillezucker oder 'Elven Dust' aus dem Görlitzer Park.
- e) 8 Wachteleier.
- f) 1,5 Teelöffel Zimt.
- g) 500 Milliliter Schlagsahne.
- h) 1 Packung Raspelschokolade.
- i) 250 Milliliter Tullamore Dew oder ersatzweise eine edlere Whiskeysorte .
- j) 300 Gramm Mehl.
- k) 50 Gramm Speisestärke.
- l) 1 Packung Backpulver.

Das Ganze 3 Stunden in einer Vollmondnacht und unter Verwendung elbischer Zaubersprüche – ersatzweise kann man auch bayrischer Volkslieder vortragen – verrühren. Dann benötigt ihr noch eine große, diamantene Backform in Form eines Flitzebogens, die ihr fetten und leicht mit Goldflocken aus Blattgold bestreuen müsst; falls es an dem nötigen Kleingeld mangelt, tut es auch Omas alte Kuchenform und Paniermehl. Schließlich auf 175° C 60 Minuten lang backen und dabei traurige, elbische Weisen singen.

Danach murmelt unser elfisches Leckermäulchen 2 Stunden lang geschmacksverstärkende Zaubersprüche oder gießt bei einem akuten Fall von ‚Null Bock‘ einfach den Rest seiner angebrochenen Whiskeyflasche über das Naschwerk.

Nun ist das backwütige Elfenwerk beinahe vollbracht! Waldelfen mögen nun eine Stunde lang aus unerfindlichen Gründen den Baumgöttern im Gebet danken. Für einen Hochelfen freilich ist es schicklich, den Rest der Nacht über ewige Fragen und die Sinnhaftigkeit ihres Tuns zu meditieren. Ob nun Meditation oder Gebet, danach kann dann ordentlich reingehauen werden.

Dunkelelfen steht es natürlich frei, mit unserer konditorischen Köstlichkeit unliebsame Zeitgenossen zu vergiften, da sich die Wirkung unseres Kuchens auf nichtelfische Spezies als äußerst fatal erweisen kann.

Wir immer wünscht der Druiden von Tingeltangel: Bon appétit!

© 2019 **Druide de Tingeltangel & H.K.H Jeub**

Diese PDF wurde erstellt durch das [Schreiber Netzwerk](#)