

»Natürlich, Lukas«, sagte Frau Waas freundlich, »heißer Tee schützt vor Erkältung bei so einem Wetter. Li Si hat mir eine Büchse vom feinsten Mandalatee mitgebracht und ein Schlückchen Rum ist auch noch da.«

Während Frau Waas den Tee aufgoss und sich ein unbeschreiblich köstlicher Duft in der kleinen Küche verbreitete, bewunderte Lukas Jims und Li Sis Gemälde. Dann räumten sie die Malsachen weg, weil der Tisch gedeckt wurde. Und schließlich brachte Frau Waas als Überraschung noch einen großen, goldgelb gebackenen Gugelhupf, dick mit Puderzucker bestreut.

# Kaufladen von Frau Waas

KÖNIGLICH LUMMERLÄNDISCHE HOFLIEFERANTIN

Lummerland

BAHNHOFSTRASSE 3 · TELEFON-NUMMER LUMMERLAND 3

LUMMERLAND, DEN.....

## Rezept für Gugelhupf oder Kaffeekuchen.

Nr. 1: Zutaten: Wer einen Puppen-gugelhupf backen will, braucht dazu: Eigelb, Zucker, Eierschnee, Mehl, eine Mandel oder Haselnuss. Wenn du alles beieinander hast, beginnt

Nr. 2: Die Vorbereitung: Zuerst nimmst du 3 Puppenlöffel voll Eigelb, tust es in ein kleines Schüsselchen und rührst dazu Zucker, ungefähr<sup>ke</sup> so viel wie sechs Bohnen wiegen. Das mußt<sup>st</sup> du auf der Puppen- oder Kaufladenwaage abmessen. In ein zweites Gefäß tust du die gleiche Menge Mehl, also ebenfalls so viel wie sechs Bohnen wiegen. Nun schnippelst du auf einem Brettchen eine Mandel oder Haselnuß<sup>st</sup> in ganz kleine



Stückchen, oder wenn du es kannst in feine Scheibchen. Das stellst du vorläufig beiseite. Dann kommt der Eierschnee an die Reihe, den machst du so: Du tust sechs Puppentöffel voll Eiweiß (Vorsicht, das geht schwer!) in eine Tasse, nimmst eine Gabel oder einen kleinen Schneebesen und schlägst das Eiweiß, bis sich ein dicker, weißer, fester Schäum bildet. So, und jetzt nimmst du die Gugelhupfform, bestreichst sie von innen mit ein bisschen Fett oder Butter und streust die Mandel- oder Nuss-Stückchen hinein. Damit ist die Vorbereitung zu Ende und es folgt

Nr. 3: Die Bereitung des Kuchens. Das Eigelb mit dem Zucker drin musst du so lange rühren, bis kleine Bläschen entstehen. Wenn es soweit ist, rührst du immer weiter und tust vorsichtig und löffelchenweiße das Mehl dazu. Wenn du alles Mehl hineingerührt hast, kommt der Eierschnee an die Reihe. Hast du alles gut vermischt, dann darfst du den Teig nicht jetzt schon aufessen, sondern du tust ihn in die Kuchenform und stellst das Ganze in den Backofen. Dort muss der Gugelhupf backen, bis er goldgelb ist. Wenn du alles genau nach dem Rezept gemacht hast, wirst du sehen wie fein er schmeckt.

Guten Appetit wünscht deine  
Frau Waas

Dass er ganz unvergleichlich gut schmeckte, braucht wohl nicht erst betont zu werden, denn es ist ja allgemein bekannt, dass Frau Waas in diesen Dingen eine Meisterin war.



Als kein Krümelchen mehr übrig war, lehnte Lukas sich in seinem Sessel zurück und stopfte seine Pfeife. Auch Jim holte seine Tabakspfeife, die ihm damals die kleine Prinzessin zur Verlobung geschenkt hatte. Aber er rauchte nicht richtig. Lukas hatte ihm