

Rezept für Dummies



So macht Oma den Teig:

250 g Mehl

4 Eier (Größe M)

400 ml Milch

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

Babbel verrührt alle Zutaten gut mit dem Schneebesen und lässt den Teig 10 - 30 Minuten stehen. Besonders toll werden die Dummies wenn man die Eier trennt und den steif geschlagenen Eischnee erst kurz vor dem Backen drunterzieht. Aber wenn es schnell gehen muss, schmeckt es auch so.

Dann heizt Oma Irmi die große Pfanne ein und gibt ein großes Stück Butter hinein. Babbels Tante Fridi (?) nimmt manchmal Margarine mit wenig Fett, das taugt nichts sagt Oma. Dann darf Babbel den ganzen Teig auf einmal in die Pfanne reinschütten.

Wenn der Teig von einer Seite goldbraun angebraten ist, wendet ihn Oma und zupft ihn mit zwei Kochlöffeln in Stücke. Dann dreht und wendet sie die Stückchen bis sie schön durchgebacken und etwas gebräunt sind. Bobbel schleckt schon mal die Teigschüssel aus. „Loss des“ sagt Oma „do sin doch rohe Eier drin“. „Macht nix“ sagt Bobbel „ich hab e Saumage“.

Babbel streut am Ende Zimt und Zucker darüber. Am liebsten essen sie Kirschen dazu. Da schleckt sich Bobbel schon sein Maul.