Frankfurter Brenten

von Eduard Mörike
(Gestorben 4. Juni 1875 in Stuttgart)

Mandeln erstlich, rat' ich dir,
Nimm drei Pfunde, besser vier (Im Verhältnis nach
Belieben);
Diese werden nun gestoßen
Und mit ordinärem Rosenwasser feinstens abgerieben.

Je aufs Pfund Mandeln akkurat
Drei Vierling Zucker ohne Gnad'!
Denselben in den Mörsel bring',
Hierauf ihn durch ein Haarsieb schwing.

Von deinen irdenen Gefäßen
Sollst du mir dann ein Ding erlesen,
Was man sonst eine Kachel nennt,
Doch sei sie neu zu diesem End'!
Drein füllen wir den ganzen Plunder
Und legen frische Kohlen unter.

Jetzt rühr' und rühr' ohn' Unterlaß,
Bis sich verdicken will die Mass',
Und rührst du eine Stunde voll!
Am eingetauchten Finger soll
Das Kleinste nicht mehr hängen bleiben;
So lange müssen wir es treiben.

Nun aber bringe das Gebrodel
In eine Schüssel (der Poet,
Weil ihm der Reim vor allem geht,
Will schlechterdings hier einen Model,
Indes der Koch auf ersterer besteht.)

Darinne drück's zusammen gut!
Und so hat es über Nacht geruht,
Sollst du's durchkneten Stück für Stück,
Auswellen messerrückendick.
Je weniger Mehl du streuest ein,
Um desto besser wird es sein.)

Als dann in Formen sei's geprägt,
Wie man bei Weingebacknem pflegt;
Zuletzt - das wird der Sache frommen -
Den Bäcker scharf in Pflicht genommen,
Daß sie schön gelb vom Ofen kommen!

Autor: Eduard Mörike
(Gestorben 4. Juni 1875 in Stuttgart)
Titel: Frankfurter Brenten

Die Weihnachtsseiten (http://www.weihnachtsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.feiertagsseiten.de - info@feiertagsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED