

## FLAMBIEREN

MAN NEHME EINE PFANNE – ABER NICHT IRGEND EINE SONDERN EINE AUS KUPFER- UND SCHÖN SCHWER. MAN STELLE SIE AUF EINEN FLAMBIER WAGEN DESSEN GAS NATÜRLICH VORAB ANGEMACHT WERDEN MUSS.

NUN WENN DIE PFANNE HEISS IST – NICHT TESTEN SONST, AUTSCH 😊

LÄSST MAN ZUCKER IN DIE PFANNE RIESELN, NICHT ZU VIEL ABER AUCH NICHT ZU WENIG WIR SIND JA NICHT IN GEIZHAUSEN.

WENN DER ZUCKER BRAUN IST – BRAUN NICHT SCHWARZ, VERBRANNT ODER SOGAR KOHLIG – DAS BUTTERSTÜCK IN DIE PFANNE GEBEN.

UND MIT EINER ZITRONENHÄLFTE DIE AN EINER GABEL TANZT RÜHREN –RÜHREN– RÜHREN BIS ES SCHÖN SCHAUMIG IST – NICHT SO SCHAUMIG WIE EIN SCHAUMBAD ABER HALT SCHAUMIG.

DIE PFANNE LEICHT AN KIPPEN – PUH IST DIE SCHWER 😊 - UND MIT DER TANZENDEN ZITRONE DEN SCHAUM IN DIE ECKE SCHIEBEN.

DEN SCHAUM MIT ZITRONENSAFT ABER NUR WENIG WIR WOLLEN JA KEINE GRINSE BACKEN HABEN UND MIT APRIKOSENNEKTAR ABLÖSCHEN.

UND NUN RÜHREN – RÜHREN – RÜHREN KEINE MÜDIGKEIT VORTÄUSCHEN.

EIN SCHLÜCKCHEN APRIKOSE BRANDY NICHT TRINKEN SONDERN IN DIE PFANNE GEBEN – UND RÜHREN – RÜHREN – RÜHREN.

DIE VON DER LIEBEN KÜCHE VORBEREITETEN APRIKOSEN MIT IN DIE PFANNE GEBEN – ABER MIT VORSICHT WIR WOLLEN JA NICHT SPRITZEN UND DADURCH DRECK MACHEN.

NUN ÜBERGIESSEN WIE DIE APRIKOSEN MIT DER FLÜSSIGKEIT SOLL JA JEDER WAS ABBEKOMMEN.

MAN NEHME DIE LOCHE JA AUCH WIR HABEN FACHBEGRIFFE IN DIE HAND UND EIN SCHUSS COGNAC IN DIE KELLE GEBEN.

DIESE KELLE ÜBER DIE FLAMME HALTEN – WARTEN –WARTEN –WARTEN .... PUFF – PLÖTZLICH IST DA EIN BLAUES ETWAS WELCHES WIEDERRUM ÜBER DIE APRIKOSEN IN UHRZEIGERSINN – WIR WOLLEN UNS JA NICHT VERBRENNEN – ÜBER DIE APRIKOSEN GEGOSSEN WIRD.

MAN LASSE DIE APRIKOSEN AUSBRENNEN, NEHME DIE PFANNE IN DIE HAND UND RICHTE UNSER MEISTERWERK AN DIE WEISSE SCHOKOLADENMOUSE UND SCHOKOLADENTARTE DER KÜCHE AUF DEN TELLER AN. UND FERTIG UNSER WERK. GUTEN APPETIT LEIBE GÄSTE WIR HOFFEN ES SCHMECKT IHNEN 😊