Machen Sie sich Ihren Euro-Kuchen selbst!

Autor(en): **Karpe, Gerd / Pini, Elena-Sophia**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **118 (1992)**

Heft 44

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-618197

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Gerd Karpe

Machen Sie sich Ihren Euro-Kuchen selbst!

In Brüssel wird von der Eurokratie vieles ausgekocht, das nicht jedermann bekömmlich ist. Wer das, was dabei angerichtet wird, ungeniessbar findet, kann sich seinen Euro-Kuchen jetzt selber backen.

Um einen schön mürben Euro-Kuchen «à la Berlaymont» zubereiten zu können, benötigen Sie zunächst die folgenden ...

... Zutaten

ca. 12 ausgewählte Euro-Staaten
2 Esslöffel Gehirnschmalz (EG-Norm)
1 gestr. Teelöffel Phantasie-Pulver
125 g Kontinental-Backfett
1000 g Unions-Mehl
200 g Paritäts-Quark
1 grosses Päckchen Eurofix
1 Handvoll Finanz-Rosinen (ungeschwefelt und gewaschen)
1 Zwölferpack Nationalitäten-Nüsse
100 g Vaterlands-Zucker
1 Päckchen Heimat-Hefe
1 Prise Solidaritäts-Salz
Wohlstands-Aroma nach Belieben

Sind diese Zutaten bereitgestellt (Mise-en-place), gehen wir an die denkbar einfache ...

... Zubereitung

Man nehme die ausgewählten Euro-Staaten, entferne ihre Grenzen, gebe sie in das zerlassene Kontinental-Backfett und beginne behutsam mit dem Rührvorgang. Da der Teig in der Zubereitungsphase leicht zerfallen kann, ist beim Rühren mit viel Fingerspitzengefühl vorzugehen.

Vor dem Anrühren wird die Euro-Schüssel sorgfältig mit Gehirnschmalz eingefettet. Dem Unions-Mehl und dem Paritäts-Quark ist das Bindemittel Eurofix beizugeben. Die Masse schaumigrühren. Anschliessend werden die Nationaltitäten-Nüsse kleingehackt und mit dem Euro-Mixer untergerührt. Alsdann muss kräftig geknetet werden.

Um den Kuchen schmackhaft zu machen, werden gleichmässig die Finanz-Rosinen verteilt. Die Beigabe des Phantasie-Pulvers macht den Teig locker. Zur Abrundung des Geschmacks wird eine Prise Solidaritäts-Salz dazugegeben. Wohlstands-Aroma nach Belieben beifügen.

Das Ganze wird schliesslich mit raffiniertem Vaterlands-Zucker versüsst und mit einem Päckchen Heimat-Hefe zum Aufgehen gebracht.

Bildet der Teig eine leicht formbare, homogene Masse, wird er gleichmässig auf das Brüsseler Blech verteilt und bei mässiger Hitze in den Backofen geschoben.

Ist der Euro-Kuchen gut durchgebacken, wird er vom Brüsseler Blech gehoben und bei leichtem bis mässigem Protestwind zum Abkühlen ans offene Fenster gestellt.

Unser Tip: Da die Bekömmlichkeit des Euro-Kuchens nach wie vor umstritten ist, empfiehlt es sich, beim Verzehr den Mund nicht zu voll zu nehmen. Eventuell auftretende Nebenwirkungen sind unverzüglich der Brüsseler Backzentrale mitzuteilen.

TELEX

Europa ade!

Bei einer Europa-Regierungsdebatte in Bonn trug die Abgeordnete Heidi Wieczorek-Zeul (SPD) nach Angaben des Journalisten Mainhardt Graf Nayhauss Leggings und einen knielangen Pullover mit durchgehendem Reissverschluss. Und sagte: «Wenn ich den öffne, spricht keiner mehr von Europa.» *wt*

Problem-Begrabung

Entdeckt in der Rostocker *Ostsee-Zeitung*: «Haben Sie Sorgen im Alltag, wenden Sie sich vertrauensvoll an Ihren Bestatter.» *-te*

Edelfresserei

Kein Vertrauen in die Banken hatte ein italienischer Rentner (79) aus Teramo und versteckte 30 Millionen Lire (etwa 33 000 Franken) im Keller. Beim Aufstocken seines Schatzes fand er nur noch Papierschnipsel vor: Mäuse hatten die Scheine aufgefressen ... *kai*

Vitamine

Streichwurst ist out — Algenwurst wird der Renner! Das hoffen die Teilnehmer der internationalen Algenforschungstagung, die im französischen Brest zu Ende ging. Ausserdem im Angebot: Algenspaghetti, Algenhautcreme und Algenzahnpasta. *k*

Fast-Law

13 Gesetzesentwürfe hatte der US-Kongress gerade gebilligt — da warf ein übereifriger Hausmeister die schriftlichen Ausformulierungen einfach in den Abfall. Recherchen auf der zuständigen Müllkippe verliefen ergebnislos — jetzt geht die ganze Prozedur von vorne los. Da sage keiner, 13 wäre eine Glückszahl ... *rs*

Heiss-Hunger

Verhaltensforscher besprühten einige «einarmige Banditen» im Spielerparadies Las Vegas mit dem Duft eines frischgebratenen Steaks. Die duftenden Automaten wurden zu 45 Prozent mehr genutzt als die Geräte ohne Geruch! *ks*