

Ei wie gut!

Vor e paar Daach hott uns de Schorsch unn soi Fraa, dess Kättche, zum Kaffeedrinke besucht, unn vor Weihnachte gibt's bei uns immer Plätzjer zum Kaffee.

Oh, seets Kättche, ihr habbd joo Nonneferrzjer uffem Deller, derrf isch oons probiern?

Die Fraa hott gelacht. Ei Kättche, du derrfsderr aach zwaa odder drei numme. Du aach, Schorsch.

Seet de Schorsch, noochdem er sich e Ferrzje genumme hott: Ei wie gut! Dess Kättche mächd die joo nitt, debei ess isch die su gern. Weil wennde gons vorsichdisch druffbeiße dust, doo kimmsde mett de Zäh su e paarmol dorsch die Oblade dorsch unn jedesmol dut sich de Geschmack vunn dem Schokolad widder nei entwickele, werklisch was gons Gutes. Unn du, Kättche, loss derr jetz emol saache, wie merr die Nonneferrzjer mächt. Noch iss Zeit bis Weihnachte, doo konnsde noch e paar vunn dene mache. Wie haaße die donn eischendlich uff Hochdeitsch?

Isch saach: Doo haaße die Schokoladina. Mir awwer saache Nonneferrzjer unn wisse, was doodemett gemoond iss.

Frächt dess Kättche: Unn warum haaße die Nonneferrzjer?

Seet die Fraa: Isch waaßes nitt. Awwer uff dem Rezept, was isch habbd, doo stieht drunner, ess wär e ald Kloster-Rezept, unn isch denk, dass die de erst vunn Nonne gemacht worrn sinn.

Dess Kättche moont: Weil die Oblade vunn de Nonne aach selbst gemacht worrn sinn?

Ei joo, seet die Fraa, die mussde joo Hostie hawwe ferr die Heilisch Mess. Su Oblade werrn joo aus nix als aus Waazemehl unn Wasser gemacht, werrn gons dinn uff e Backeise gestriche unn ausgebacke, dann sinnse aach hart genuch, dass als Backoblade verwendt werrn kenne. Ferr Hostie kann merr die noch nitt gebrauche, die misse donn erst noch feucht gemacht werrn dass nitt kabutt gieh, wenn merr se mett su emm Stempeleise in die rischdisch Form bringe dut. Awwer jetz zu de Nonneferrzjer: Du brauchst e halb Pund Palmin, e halb Pund Zucker, e verrdel Pund Blockschockelad, vier Eier, e Päcksche Vanillzucker unn dess Wischdischde, dess sinn su gruße, viereckische Backoblade.

Unn donn, wie giehts weider?, frächts Kättche.

Die Fraa druff: Merr muss dess Palmin bei klooner Hitz zum Deil zergehe losse, dann vumm Herd erunner unn Zucker, kloogemacht Schockelad unn Eier debeidue unn dess Gonse zum Koche bringe, debei allsfort kräffdisch riehrn, bis dess su e schee Crem gewwe dut. Donn vumm Herd numme unn kalt werrn losse.

Die Oblade hieleesche, die Creme druffstriche, su ebbes iwwer zwaa Millimeter dick, doodruff widder e Oblad unn die widder bestreiche. Unn su mächd merr weider, isch mach donn immer sechs Laache, unn owwedruff widder e Oblad als Abschluss. Dess due isch donn mettem Brettsche beschwern unn stells in de Kiehlschronk zum Kaltwerrn. Unn wenn alles hart worrn iss schneid ischs mettem scharfe Messer in kloone viereckische Stickelscher. Unn ferdisch sinnse, die Nonneferrzjer.

De Schorsch hott sich noch oons genumme, hott se in soin Mund gesteggd unn gons vorsichdisch druffgebisse, hott die Aache vedrehd unn gesaat: Ei wie gut! Unn isch kann merr aach denke wie de Nome Nonneferrzjer zustond kumme iss: Doo hott gewiss oo vunn dene Nonne beim Schaffe mett de Crem unn de Oblade enn laute ...

Iss joo gut, Schorsch, hotts Kättche gesaat.

Unn isch druff: Grad su konns gewese soi.

Eiern Honnes