Juhui, wir backen einen Schneemann!

Autor(en): **Wyss, Hanspeter**

Objekttyp: **Illustration**

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

Band (Jahr): **103 (1977)**

Heft 2

PDF erstellt am: **30.04.2024**

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

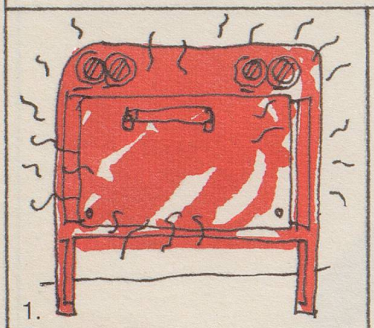
http://www.e-periodica.ch

Hanspeter Wyss

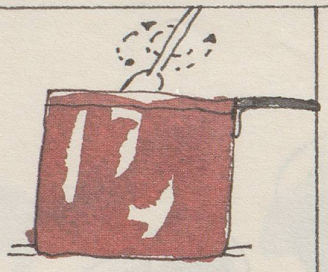
Juhui, wir backen einen Schneemann!

Auf vielseitigen Wunsch veröffentlicht der Nebelspalter das alte Rorschacher Schneemannrezept.

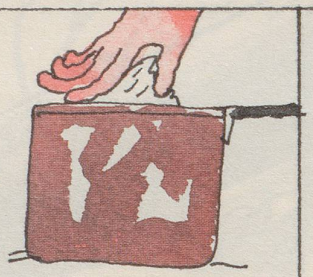
Zutaten: 1 EL Kartoffelmehl, 1 Eiweiss, 1 Zitronenschnitz, 1 Backpulver, 1 Stangenbohne (gedörrt), 5 Stück Kohlen, 1 Rüblein, 1 Zylinder, 1 Besen, etwas Puderzucker, 2–3 kg Schnee.



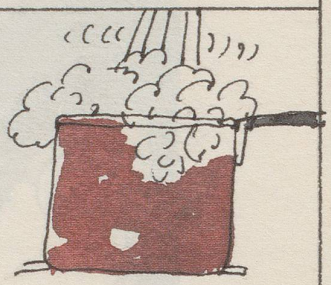
1. Backofen auf höchstmöglicher Temperatur vorheizen (Schaltstufe 18).



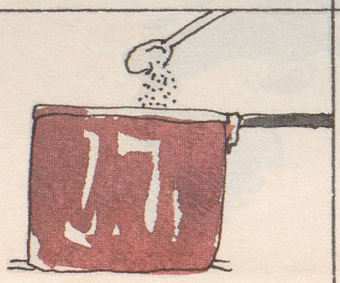
2. Schnee unter ständigem Rühren zum Köcheln bringen (in einer Pfanne).



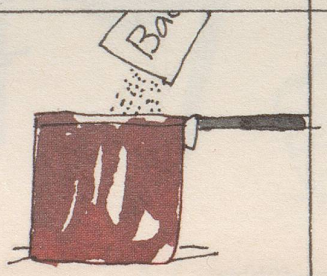
3. Eiweiss darunterziehen.



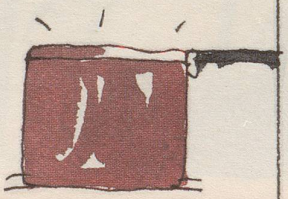
4. Schaumigschlagen.



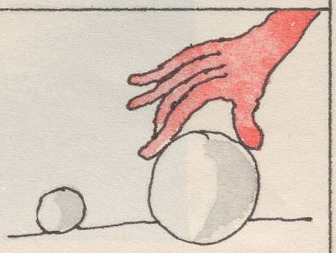
5. Mit 1 EL Kartoffelmehl eindicken.



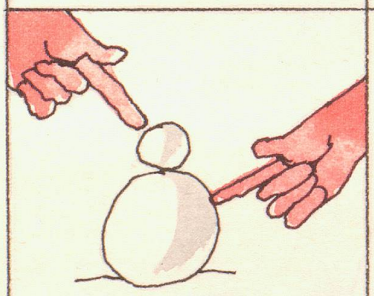
6. Backpulver zuschütten.



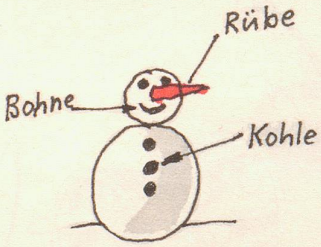
7. 7 Minuten ziehen lassen.



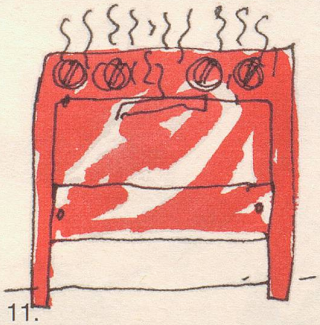
8. Aus der Masse eine grosse und eine kleine Kugel kneten.



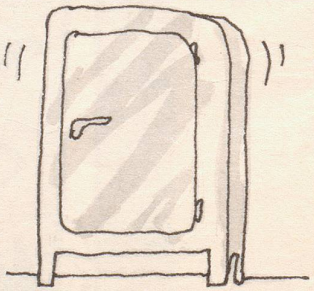
9. Wie auf Abbildung übereinander fixieren.



10. Garnieren.



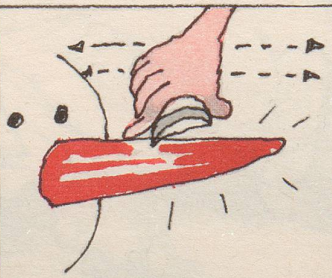
11. 30 Minuten bei maximaler Oberhitze überbacken.



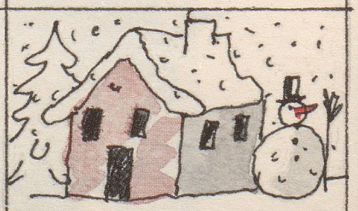
12. Im Eisschrank kurz abschrecken und voreisen.

13. Zylinder und Besen beigeben.

14. Zylinder und Besen mit etwas Puderzucker bestäuben.



15. Rüblein mit Zitronenschnitz glänzen.



16. Vor dem Hause muss er steh'n, soll's ein richt'ger Schneemann sen. (Altes Rorschacher Volkslied)