

Holunderküchlein

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Emanzipation : feministische Zeitschrift für kritische Frauen**

Band (Jahr): **8 (1982)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-359772>

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.



Holunderküchlein

Heute kommen Olga, Fernanda, Margrit und Ornella, meine Freundinnen zu Besuch. Ich will ein Festessen mit Holunderblüten kochen.

Schon früh am Morgen habe ich offene Holunderblüten gesammelt.

Jetzt richte ich einen Omeletten Teig. Ich brauche dazu:
3 Eier, 9 Esslöffel Mehl, 1 Glas Bier (oder Wasser) 1 Prise Salz,
Öl zum Braten, Zimt und Zucker zum Bestreuen.

Aus Eiern, Mehl, Bier und Salz bereite ich einen Teig, den ich gut verrühre und klopfe. In der Bratpfanne wird das Öl heiß.
Jetzt tauche ich die ganzen Blütendolden in den Teig und brate sie im Öl auf beiden Seiten goldgelb.
Durchs Fenster sehe ich schon meine Gäste kommen. Zum Schluss bestreue ich die Küchlein mit Zimt und Zucker.

Aus Hexengarten überall