

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 118 (1992)
Heft: 44

Artikel: Machen Sie sich Ihren Euro-Kuchen selbst!
Autor: Karpe, Gerd / Pini, Elena-Sophia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-618197>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Nationalitäten-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.

WARUM WERDEN
POLITIKER MIT
DUMMHÄIT GESTRAFT,
UND WIR MIT
IHNEN?



ELENA PINI

TELEX

Europa ade!

Bei einer Europa-Regierungsdebatte in Bonn trug die Abgeordnete Heidi Wiecek-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: Algenpaghetti, Algenhautcreme und Algenzahn-pasta.

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