

Vorwordt:

Ich habe dän Sachsen nich nur uffs Maul geguggt, sondern bin mit in de Giche gegannh. Auch Ihnen is sichor begannt, daß Sachsn fannaddsche Geche sinn, die for ihr Lähm gerne riehrn, mährn und siehm, weil se gud und gärne essn.

Grimmaer Ameisenguchen

Was se dorzu nähm mißn verradn mer Ihn:

zwehundord Kramm Markrine oder Buddor,

4 Hünnererier,

200g Zuger,

2 Vanillienzuger,

ene Dasse Gaffesahne,

zwehunderfuffsch Gramm Mähl,

e Bagpulwer,

e Bäudl Schoggostreisl

Forn Guß:

75 g Buderzugerer,

3 s-Leffl Gagau,

30 g zerlassene Budder, bisl heißes Wassor.

De Budder, de Hünnerereier - daß ja geener off de Edee gommd, mir nähm Armeisneier -, dr Zegger, Vaniljezegger, 1 Dasse Gaffesahne, s Mähl, s Baggbulver un ä Beidel Schoggoschdreiseln ward verriehrd.

Ledzdere solln also sicher de Armeisen sinn. Na, mah sähn! Denn nachm Nadurschudzgesedz derf mer gor geene Armeisen mähr zum Essen nähm. Ob se schmeggn oder nich is ne ganz andre Frache. - Huuch, mich grabbelds glei! - Ach so, da wärmer noch gar nich ze Ände.

De verriehrde Wabsche gommd nu offs Bläsch und wärd goldgelb gebaggn; da missense den Härd ähm ma off „goldgelb“ schdelln. De Grimmaer gonndns nich genauer sachn. Wie lange dr Guchen nu baggn soll? Der muß cärga 20 bis 25 Minudn baggn; off alle Fälle nich ausm Haus gehn bisser ferdsch is.

Dän Guß folschendermaßen herschdelln: Buderzegger, Gaggau un Budder mit weenig heeßen Wasser leefch verriehn und breed- schdreichen.

Wenn dr Guchen angeschniddn wärd, gommd de Ibberraschung: de Schoggoschdreisel sähn aus wie Armeisen.