

Ehestandskuchen

von Christa Simon,
Ferienwohnungen "Simon"



6	Eier
250 g	Zucker
200 g	Mandeln
	Zitronenschale
12 EL	Mehl

*Rühr' Dotter von sechs Eiern in einer Schüssel kaum,
rühre das Weiße der Eier zu einem Schaum!*

*250 g Zucker mußt du dran emsig rühren,
man darf wohl das Süße vom heiligen Ehestand spüren.
130 g von süßen Mandeln, 4 Lot (70 g) noch dazu,
drum heißt es Ehestandskuchen, die stoße fein im Nu!*

*Schale und Saft von Zitrone rühr' in die Masse ein,
denn ganz ohne Säure wird selten der Ehestand sein!
Zwölf Eßlöffel feines Mehl rühr' ein mit leichter Hand,
es braucht solide Zutaten ein jeder Ehestand!*

*Zum Schluß mische dann ein den leichten Schaum.
Zur festen Lebensmasse gehört ein wenig Traum!
Und ist er schön gelungen, der Kuchen mundet fein.
Vom Süßen wird das Bittere dann überwunden sein.*

45 Minuten bei 170° C backen.