

# Su back me ene Klößmann

Aafangs Dezämber emme domme  
- am 6. janz genau jenomme -  
fü dä Sank Nikolaus ze ıçre <sup>1</sup>,  
däm senge Namensdaach he fiçre.  
On öm die Zik dı kännt me och  
bej os dä jode alde Brooch <sup>2</sup>,  
ene Klößmann <sup>3</sup>, nävve ange Saache,  
us ene Deesch met Heif <sup>4</sup> ze maache.

Wat me su alles bruche deet  
für su-ne Klößmannsdeesch, dat steet  
en alle Backrezäpte emme  
onge de Öngeschreff

## Man nehme:

ee Ponk Mäel  
ene Schöbbe <sup>5</sup> lauwärem Meleşch  
40 Jramm Heif  
100 Jramm joo Botte  
2 Eie  
60 Jramm Zucke  
een Pris Salz  
afjerevve Schal van en halç Zitruun  
e Päckelsche Vanillzucke  
e paa Rosenge ode Krente <sup>6</sup>  
äçde Piefjere <sup>7</sup>  
Eijäel

Die Backzotate all send çvve  
für vier Fijure aanjeçvve.  
Für aach Stöck bruch me nç Jeföhl  
van alles dubbel çsu völl.  
Für fönç of sebbe Exämplare  
moß me en Drejsatz-Rääschnong maache.

<sup>1</sup> chren <sup>2</sup> Brauch <sup>3</sup> Gebildbrot, Stutenkerl <sup>4</sup> Hefe <sup>5</sup> ¼ Liter  
<sup>6</sup> Korinthen <sup>7</sup> kleine Tonpfeifen

He wid nu Schrett für Schrett jesaat,  
wie me ene Wäggemann <sup>1</sup> druß maat.

Me friemelt <sup>2</sup> Heif on Zucke en  
die aajewärmde Melęsch ęren.  
Dä Brej wid – weil erforderlisch -  
met Botte, Eie, Mäel vermisch  
on sulang kräftisch dureschjekneet <sup>3</sup>,  
beß dat ene faßte Deesch äntsteet.  
Däm lit me jetz en Ziklang stönn,  
dann kann-e nauch e beßje jönn.

Dr Döisch bestreut me spezijäll  
ens vürher met en Haffel <sup>4</sup> Mäel,  
damet dä Deesch, wat dat betriff,  
net op die Döischplaat kläęve blief.  
Dä Knubbel <sup>5</sup> Deesch wid jedefalls  
dann met de Deeschröll usjewalz  
bes drözzehn Millimeter deck.  
On met e Mäz on völl Jescheck <sup>6</sup>  
schnik <sup>7</sup> us dä flaache Deesch ęruß  
me die vier Klößfijure us.

Damet die Klöß och Mann fü Mann  
janz ähnliche Konture han,  
hät me sisch lang em Vüruus at  
en passende Schabluun <sup>8</sup> jemaat.  
Me zeeschnet eefach die Fijur  
van ene Klößmann als Kontur  
met Ärm on Been on Buch on Köpp  
op ene Pappedäckel drop.  
Die bruch me sauber met de Schie <sup>9</sup>  
als en Schabluun mä uszeschnijje.  
Su send, wat net verwongerlisch,  
all Deeschfijure praktisch jlisch.

Jetz krit dä Köpp als Illusiun  
on met de nüdięe Präzisjuun  
drej Krente em Jesięt verpaß  
fü de zwei Oore on de Nas.

<sup>1</sup> Klößmann <sup>2</sup> mit den Fingern zerbröseln <sup>3</sup> durchgeknetet  
<sup>4</sup> eine Handvoll <sup>5</sup> Klumpen, Ballen <sup>6</sup> Geschick <sup>7</sup> schneidet  
<sup>8</sup> Schablone <sup>9</sup> Schere

On och om Buch send drej Rosenge  
exak schön sänkraet aanzebrenge  
esu, dat me bejm Kicke jlööf,  
dä hött e Wööbsche <sup>1</sup> aan met Knööf.

Anstatt Rosenge kamme Krente  
jenau su joot dofür verwände.

Nu moß natürlisch su-ne Mann  
och nauch e äede Piefje han.  
Dat wid janz tradizjuunsjemääß  
mem lenke Ärm am Buch jepräß,  
damet-e et och net verliert.  
Dat eß jö net esu kompliziert.

Dat Eijäel wid met Meleşch verrührt,  
on met ene Pinsel dropjeschmiert,  
su dat nom Backe dann dä Klöß-  
mann och schön jlänz van Kopp bes Fooß.

Lang vürher wid dä Oevend at  
exak op Tämpratur jebraat.  
Dat send für Klößmannsdeesch düresch-us  
zweihondetzehn Jrad Celsius.  
Et Bläesch kött op die meddele Schemm <sup>2</sup>  
dann en dä Backoevend eren.  
En viedel Stond lang back dat jetz  
bej Qvve- on bej Ongehetz.

On eß dä Wäggemann jelonge,  
freut dat kleen Mädchere on Jonge,  
weil schleeblich se och des Johr wie  
ene sälefsjemaade Klößmann krijje.

---

<sup>1</sup>Jacke, Jäckchen <sup>2</sup>Schiene