

Opa versöcht, Stutenkeerls to backen

VAN ANDREAS
GERDES UT
SANDHÖRST

Dat weer an en düüstern Namiddag. Mien Froo wull Kookjes backen un meende, daar kunn ik hör woll even to Hand gahn. Bi 't Rutsöken van en Rezept full mi en heel besünner Zedel in de Fingers. Daar stunn unnern up: Mit Lennart am 7. 11. 2014 (dotieds weer he 10 Jahr old) Stutenkerle gebaeken. Ik hebb in mien Arigheid daar achter schreven: Mit Opa am 5. 12. 2020 Stutenkerle gebacken. Dat harr 'k nich doon dürst! „Wunnerbaar“, meende mien Froo, „denn maak du man Stutenkeerls, un ik back lütt Kookjes.“ Man en beten neeisgierig, of ik dat woll vermeet krieggen kunn, weer ik doch. Alleen backen harr ik ja noch nooit daan. Up en Zedel stunn in Kinner-schrift: „Bigaav för 4 Stück = 250 g Quark, 10 EL Melk, 10 EL Öl, 6 EL Zucker, 2 Packjes Vanillinzucker, 'n paar Krömmels Solt, en bietje Zitronenaroma, 475 g Mehl, 1 Packje Backpulver, Melk to 'n Bestrieken, 10 – 15 Minuten bi 200 Grad daarna in de Backovend.

Alls, wat ik to 't Backen brukde, leggte ik nu tosamen. Ik woog Zucker of, geev Vanillinzucker, Botter un een Ei daarto un röhrde alls mit en Mixer in en groten Kumm dörnanner. Ohn de Mixer uttostellen, geev ik na un na dat ofwogen Mehl, dat Backpulver, en paar Spütters Zitonenaroma un en Spierke Solt daarto. Dat Mengsel wurr van Minüt to Minüt stiever un hung uplest as en Klump an mien Mixer. „Nu musst du de Deeg düchtig mit dien Hannen kneden“, kreeg ik van mien Froo to weten, de nevenbi alltied en Oog up



ANDREAS
GERDES

mien Wark smeten harr. Dat weer lichter daan as seggt. Ik harr Halswark, de Deeg van de Röhrers oftokrieggen. Dat Meeste van dat kleverg Tüüg harr ik nu an mien Fingers.

Man wat harr ik verkehrt maakt? Ik harr doch alls akkraat ofwogen! Nu de Deeg unner Togeven van en bietje

Mehl ördentlich dörkneedt un in veer Parten updeelt. Ut disse plattdrückde Kluten förmde ik denn veer Stutenkeerls. Se kregen noch 'n paar Krinthen as Zierraat för Ogen, Mund un Jackenknopen, un ik streek hör mit Melk in. Daarna gung 't of in de Backovend. Ik luurde up dat, wat nu passerde. Egentlich harren se ja mit de Tied en beten dejen musst, man daar dee sük nix. Blot de Rosinen quullen up, so dat de Klaaskeerls de Ogen haast ut de Kopp fallen wullen. Na en Vördelstünn hool ik de Stutenkeerls weer vandag. Se harren woll en bietje an bruun Klöör wunnen, man tonohmen harren se nich. Na dat Ofköhlen föhlden sük de veer „Kameraden“ as Backflinten an, ok wenn de Ogen weer normaal weren. To 'n Verschenken döggden se wiss nich mehr. Wi hebben hör denn na un na sülvst vertehrt. Mit en beten Botter un en Spierke Zucker dröver kunnen wi hör nettakraat dör 't Halsgatt krieggen. To Wegsmieten weren se ok to schaa, ok wenn wi de leste beid Stutenkeerls blot mit Instippen andaal krieggen.

Wat weer daar blot scheev lopen? Ik harr dat doch alls na Vörschrift maakt. Dit Jahr hebb ik eerst eenmaal van 't Backen de Nöös vull, man token Jahr maak ik wiss en nejen Anloop. Mutt doch woll hentokrieggen wesen!