

# *Jägermeister-Kuchen*

Zutaten:

- \* 1 Tasse Wasser
- \* 1 Tasse weissen Zucker
- \* 1 Tasse braunen Zucker
- \* 4 große Eier
- \* 1 Pfund Butter
- \* 2 Tassen getrocknete Früchte
- \* 1 TL Salz
- \* 1 Handvoll Nüsse
- \* 1 Zitrone
- \* 2 kleine Liter Jägermeister

Zubereitung:

Koste zunächst den Jägermeister und überprüfe so seine Qualität.  
Nimm dann eine große Rührschüssel.

Schalte den Mixer (Wahlweise auch Akkuschauber an und schlage in der Rührschüssel die Butter flaumig weich.

Probiere nochmals vom Jägermeister und überzeuge Dich davon, ob er wirklich von bester Qualität ist.  
Gieße dazu eine Tasse randvoll und trinke diese aus. Wiederhole den Vorgang mehrmals!

Füge einen Löffel Zucker hinzu. Überprüfe, ob der Jägermeister noch in Ordnung ist.  
Probiere dazu mehrmals eine Tasse voll.

Breche zwei Eier aus, und zwar in die Schüssel. Hau die schrumpeligen Früchte mit rein.

Mixe den Schalter aus.

Überprüfe den Jägermeister auf seine Konsistenzzzzz.....

Malte den Schixer an. Wenn das blöde Obst im Trixer stecken bleibt, löse das mit Traubenschier.

Jetzt schmeiß die Zitrone in den Hixer und drücke Deine Nüsse aus. Füge eine Tasse dazu.

Zucker, alles, was auch immer. Fette den Ofen ein, drehe ihn um 360 Grad.

Schlag den Mixer, bis er ausgeht. Wirf die Rührschüssel aus dem Fenster. Überprüfe den Geschmack des restlichen Jägermeister. Geh ins Bett und pfeiff auf den Kuchen.

Die Schuhe kannst Du anlassen.