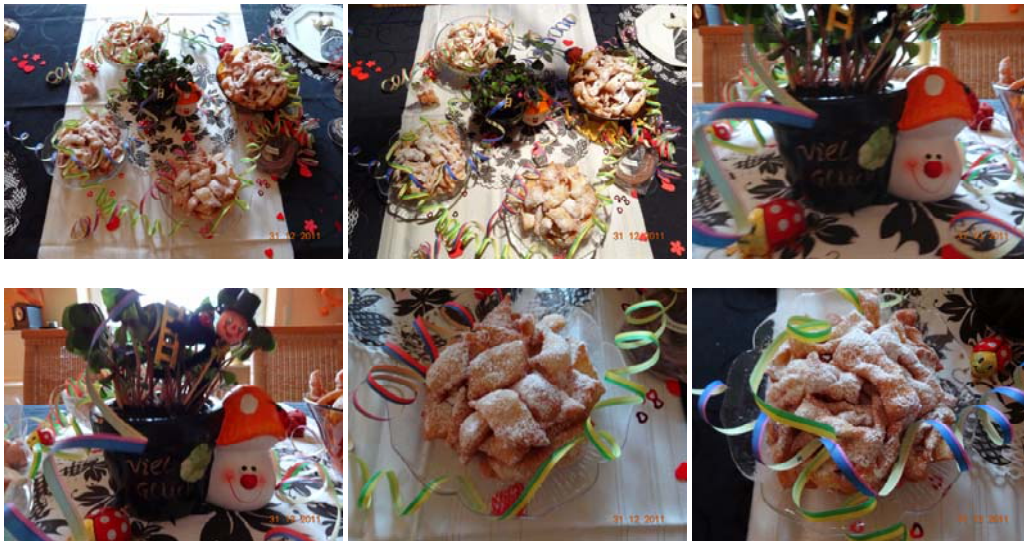


Rheinische Munzen und Schürzkuchen Rezept *sui generis* aus Ursula's Backstube



*Man ziehe eine Schürze an
Nehme 300 Gramm altes Jahr
Nehme 600 Gramm neues Jahr
3 Raketen Blitz
Ein Kanonenschlag -groß
Abgefüllt mit 1 Liter frischem Rheinwasser
Aus Määnz
Gut gemischt - in eine Backform
Bei 150 Grad - 5 Stunden im Backofen
Mit einem scharfen Messer klein geschnitten
Verziert mit 5 Luftschlägen
Und wünsche sich dann ein frohes neues Jahr 2012
(Jürgen Zwilling)*



Die Bilder können Sie einzeln auch noch einmal unter

<http://privat.auc-zwilling.de>

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100001446625238>

ansehen.

Ergänzende Quellen: www.wikipedia.org

Impressum: Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes Jürgen und Ursula Zwilling, Rubensallee 49, 55127

Mainz -juergenzwilling@auc-zwilling.de - Tel: 06131/73591 - Fax: 06131/7925

Alle Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt – keine Weitergabe oder Nutzung ohne schriftliche Zustimmung.

Haftungsausschluss: Das Rezept beruht auf eigenen Erfahrungen und wurde sorgfältig bearbeitet und überprüft. Wir übernehmen jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen uns, welche durch die Nutzung der angebotenen Information oder durch fehlerhafte oder unvollständige Informationen verursacht werden, sind grundsätzlich ausgeschlossen..