

Rezept für legendäre Mehlbomben

Es gibt Gerichte, die wärmen den Magen.

Und es gibt Rezepte, die wärmen vor allem den kindlichen Teil der Seele, der irgendwo zwischen Sommerferien, Hinterhof und völlig fragwürdigen Ideen steckengeblieben ist.

Dieses hier gehört eindeutig zur zweiten Kategorie.

Zutaten

- 10 Eier
- 1 Packung Weißmehl
- 1 Teelöffel
- 2 Schüsseln
- 1 alter Kugelschreiber oder eine dicke Stricknadel
- Eine gute Portion krimineller Kreativität

Zubereitung

Zuerst werden die Eier vorbereitet.

Dafür sticht man mit chirurgischer Präzision — oder wenigstens mit ausreichend Motivation — zwei Löcher in jedes Ei:

oben ein fingerdickes, unten ein kleines.

Anschließend wird der Inhalt kunstvoll ausgeblasen.

Das Eigelb landet in einer zweiten Schüssel und kann später zu Rührei, Kuchen oder moralischer Wiedergutmachung verarbeitet werden.

Nun kommt der kulinarische Höhepunkt:

Mit einem Teelöffel wird das Weißmehl vorsichtig in die leeren Eier gefüllt. Nicht ganz voll — etwa zu drei Vierteln. Schließlich braucht jede gute Mehlbombe etwas Raum zur Entfaltung.

Dabei gilt:

Je geduldiger man arbeitet, desto geringer ist die Chance, dass die Küche aussieht wie ein gescheiterter Drogenschmuggel im Hühnerstall.

Serviovorschlag

Die fertigen Exemplare sollten kühl, trocken und außer Reichweite neugieriger Eltern gelagert werden.

Traditionell werden Mehlbomben nicht gegessen, sondern in einem geeigneten Moment der Überraschung serviert — vorzugsweise dort, wo anschließend jemand sehr energisch staubsaugen muss.

Hinweis des Küchenchefs

Dieses Rezept stammt aus jener uralten Tradition jugendlicher Ideen, die gleichzeitig genial, unnötig und katastrophal sind.

Der Autor übernimmt keine Verantwortung für:

- weiße Fahrräder
- eskalierende Nachbarschaftskriege
- beleidigte Freunde
- oder Mehls Spuren bis ins Treppenhaus.