

# Rezept für Bananenkuchen und Backzeit für unerfahrene Mädchen

## Zutaten:

Zwei lachende Augen  
Zwei gutgeformte Beine  
Zwei stramme Milchbehälter  
Eine pelzbesetzte Rührschüssel  
Eine grosse Banane ( ca 15 - 25 cm lang )  
Zwei Eier

## Zubereitung:

Man schaue in die lachenden Augen,  
lege die gutgeformten Beine auseinander  
und massiere die beiden Milchbehälter leicht  
und zart bis die pelzbesetzte Rührschüssel  
gut geölt ist.  
Wichtig ! Öfter mit dem Mittelfinger probieren.  
Die grosse Banane schön langsam einschieben  
und anschliessend mit den Eiern abdecken.  
Der Kuchen ist gebacken, wenn die Banane  
weich ist.  
Die Schüssel nach Gebrauch auswaschen  
oder auslecken.

Viel Erfolg und guten Appetit !

PS: Sollte der Kuchen aufgehen, empfehlen wir, sich schnellstens  
aus dem Staub zu machen.