

17. Dezember

Heute ist der zweite Tag, an dem ich nicht zur Schule gehen kann. Ich kann schon ein bisschen aufsteigen und übermorgen Vormittag muss ich ins Krankenhaus zur Kontrolle. Meine Lehrerin hat Liesi gestern Hausaufgaben für mich mitgegeben. Die waren alle leicht und ich habe sie gleich heute am Vormittag gemacht. Dann habe ich ziemlich lang Flöte geübt. Daher kann ich jetzt mein Solostück und auch alles andere für das Weihnachtskonzert schon richtig gut. Eine gemeinsame Probe mit den anderen Flötenspielern ist auch morgen, aber natürlich erst am Nachmittag.

Gut, dass ich mir bei meinem Sturz vom Heuboden nicht die Hand verstaucht habe! Gut nicht nur, dass ich Flötenspielen kann, sondern auch, weil ich heute am Nachmittag mit meiner Oma Kekse gebacken habe. „Ich möchte noch Nussbusserl und Vanillekipferl machen. Hilfst du mir, Jojo?“ Na sicher! Oma hat noch geschaut, ob ich mir ordentlich die Hände gewaschen habe, bevor sie die Zutaten für die Bäckerei abgewogen hat. Mir schmecken die Vanillekipferl besonders gut, deshalb wollte ich sie machen. Nusskerne auslösen freut mich nicht, das muss immer Liesi vor dem Backen machen. Ich habe Glück, dass sie das gerne tut, denn sonst müsste sicher wieder ich es machen. Wir haben zwei große Nussbäume hinter dem Haus, deshalb müssen wir auch keine Nüsse kaufen. Im Herbst klaben wir immer zwei Säcke Nüsse, den Rest überlassen wir den Eichkätzchen.

Zuerst musste ich die Nüsse reiben. Dann hat mir Oma das Rezept vorgelesen, weil ich Zihre Schrift in ihrem Rezeptheft nicht lesen kann. Und das braucht man für Vanillekipferl: Mehl, Butter, geriebene Nüsse, Zucker und Eidotter. Das Abwiegen der Zutaten übernimmt meine Oma, weil sie glaubt, ich kann das nicht. Wie soll ich es auch können, wenn sie es mich nicht einmal probieren lässt? Das Zusammenkneten geht aber ganz leicht und macht Spaß. Aber beim Kipferlformen muss man sich bemühen. Die Kipferl sollen nämlich nicht zu groß und schön gleichmäßig geformt sein. Es ist mir auch halbwegs gut gelungen. Die Teigkipferl habe ich auf das Backblech gesetzt und ins heiße Backrohr geschoben. Nach zehn Minuten waren sie fertig. Dann musste ich sie noch in einer Vanillezuckermischung wälzen und fertig waren sie.

„Oma, wie viele darf ich kosten?“ „Probier einmal nur eines, die Kipferl schmecken erst nach ein paar Tagen am besten.“ So muss ich halt noch ein bisschen Geduld haben. Und das fällt schwer, wenn es im ganzen Haus so unheimlich gut riecht! Ich hab dann doch noch eines gestiebitzt, weil das erste Kipferl schon jetzt so wunderbar geschmeckt hat.