Marvyn Bailly

Professor Gesme

German 203

5 June 2020

Abschlussprojekt

Hallo, Ich bin der Bonbonboi and ich werde dir zeigen, wie man die besten Schokoladenkekse macht. Hier ist meine große Küche! Um die Kekse zu machen, braucht man eine große Schüssel. Aber ich habe keine große Schüssel, also werde ich diesen alten Wassermelonenzügel verwenden. Man braucht auch einen Kühlschrank und einen Ofen, um Kekse zu machen, natürlich habe ich weder noch. Aber kommt Zeit, kommt Rat. Die Zutaten für die Kekse sind Mehl, Zucker, Backpulver, mehr Zucker, Maisstärke, ein bisschen mehr Zucker, Salz, noch mehr Zucker, Butter, brauner Zucker, Eier, Vanilleextrakt und nicht zuletzt Schokoladenstückchen. Viele Bäcker sagen, dass so viel Zucker schlecht sei, aber das ist das Geheimnis, um die besten Schokoladenkekse zu backen.

Der erste Schritt besteht darin, Mehl, Backpulver, Maisstärke und Salz miteinander zu mischen. Ach nein! Mein Wassermelonenzügel beginnt sich aufzulösen! Ich werde es mit etwas Klebeband reparieren! Die meisten Bäcker würden die gemischten Zutaten beiseitelegen, aber ich weiß es besser. Es ist wichtig, etwas Zucker einzumischen. Jetzt werde ich die Zutaten beiseitestellen. Der nächste Schritt ist das Schmelzen der Butter mit etwas Zucker. Weil ich keine anderen Schüsseln habe, werde ich die nassen Zutaten auf dem Tisch mischen. Jetzt werde ich die Butter, mehr Zucker, die Eier und den Vanilleextrakt mischen. Ich mag meine Eier mit der Schale, weil das Leben kein Ponyhof ist. Sobald alles gemischt ist, werde ich die anderen Zutaten hinzufügen und weiter mischen. Fügen Sie nun je nach Geschmack mehr Zucker hinzu.

Jetzt nehme ich den Teig und lasse ihn drei Tage im Kühlschrank. Aber ich habe keinen Kühlschrank, also werde ich meine Zeitmaschine benutzen, um in die Eiszeit zurückzukehren. Jetzt kommt der schlimmste Teil. Warten. Wenn es nur einen Weg gäbe, die Zeit zu beschleunigen. Während des Wartens schlage ich vor, etwas Zucker zu essen. Nach drei Tagen ist der Teig fertig zum Backen. Weil ich auch keinen Ofen habe, werde ich meinen provisorischen Kamin benutzen. Ich werde meinen Keksen Gras hinzufügen, um sicherzustellen, dass sie *gebacken* werden. Jetzt mache ich kleine Kugeln aus dem Teig und werfe sie ins Feuer. Nach 10 bis 13 Minuten werde ich die Kekse aus dem Feuer holen. Ich werde sie mit etwas mehr Zucker belegen und dann sind sie fertig.

Diese Schokoladenkekse sind die besten der Welt und machen Sie besonders glücklich. Sie bleiben etwa ein Jahr lang gut und sind äußerst gesund. Ich würde vorschlagen, sie jedem kleinen Kind, das Sie sehen, und Ihren Lehrern zu geben! Denken Sie daran, dass das Leben kein Ponyhof ist. Bäckerbonbonboi abmelden.