

In der Weihnachtsbäckerei

Wolfgang Petry

In der Weihnachtsbäckerei
gibt es manche Leckerei.
Zwischen Mehl und Milch
macht so mancher Knilch
eine riesengroße Schweinerei.
In der Weihnachtsbäckerei,
in der Weihnachtsbäckerei.

Wo ist das Rezept geblieben
von den Plätzchen die wir lieben?
Wer hat das Rezept?
Verschleppt.

Na dann müssen wir es packen,
einfach frei nach Schnauze backen.
Schmeißt den Ofen an
Und ran.

In der Weihnachtsbäckerei
gibt es manche Leckerei.
Zwischen Mehl und Milch
macht so mancher Knilch
eine riesengroße Schweinerei.
In der Weihnachtsbäckerei,
in der Weihnachtsbäckerei.

Brauchen wir nicht Schokolade,
Zucker, Honig und Zukade
und ein bisschen Zimt.
Das stimmt.

Butter, Mehl und Milch verrühren,
zwischen durch einmal probieren
und dann kommt das Ei. JAAA.
Vorbei.

In der Weihnachtsbäckerei
gibt es manche Leckerei.
Zwischen Mehl und Milch
macht so mancher Knilch
eine riesengroße Schweinerei.
In der Weihnachtsbäckerei,
in der Weihnachtsbäckerei.

Bitte mal zur Seite treten,
denn wir brauchen Platz zum kneten.
Sind die Finger rein? JAAA.
Du Schwein.

Sind die Plätzchen die wir stechen,
ertmal auf den Ofenblechen
warten wir gespannt. AUF.
Verbrannt.

In der Weihnachtsbäckerei
gibt es manche Leckerei.
Zwischen Mehl und Milch

macht so mancher Knilch
eine riesengroße Schweinerei.
In der Weihnachtsbäckerei,
in der Weihnachtsbäckerei.

In der Weihnachtsbäckerei
gibt es manche Leckerei.
Zwischen Mehl und Milch
macht so mancher Knilch
eine riesengroße Schweinerei.
In der Weihnachtsbäckerei,
in der Weihnachtsbäckerei.

In der Weihnachtsbäckerei,
in der Weihnachtsbäckerei.