

**DER GEBACKENE MANN**

**Weckmannfamilie**

.....DER MANN, DER ZU DIR PASST MUSS ERST NOCH GEBACKEN WERDEN !!..

**Wesensbild**

Öffnet die innere Tür für den tiefen Wunsch nach einer Beziehung.

**Rezept**

400 g Mehl      Vollkorn: sehr gesund (Verschiedene Getreide machen eine gute Mischung (Roggen ist sehr langsam aber stetig, Weizen ehrlichtreich, Gerste nervenstark, Hafer feurig)

                    Weißmehl: normal bis nachlässig in der Ernährung

                    Versch. Sorten: gesunde Mischung

1 EL Backpulver nicht so stark treibend

½ Päck. Hefe      stark treibend (eher rundliche Erscheinung = Kachelofen)

150 g Zucker      je nach Süße im Leben

150 g Butter      Geschmacksträger und lockere Haltung

2 Eier              Naturgemäß

Etwas Milch      sollte eine gute Mutter gehabt haben

Etwas Honig      weil Paradiesische Nahrung

½ Teel. Meersalz      sonst wird er fad

Kakaopulver falls er dunklere Haut haben soll

### Spezialzutaten je nach Gusto:

Chili                    wenn er echt scharf sein soll  
Schokolade       für die Kraft zum Trösten  
Prinzenrollenkeks gestampft, damit er mal dein König wird  
Weißdortinktur für ein merlineskes Herz  
Bilsenkrautöl für große Lust mit viel Phantasie  
Potenzholztinktur für Standhaftigkeit im gemeinsamen Lager  
Mohnsamen als Symbol für Behaarung an den entsprechenden Stellen  
Pistazien/Rosinen für die Augen, je nach Wunsch  
Walnüsse im Kopfbereich für gute Hirnleistung  
Deko Herzchen an alle Körperstellen die auch mit Herz begabt sein sollten  
Etwas Blattgold (auch Aurum C1000 ein Glob) wenn pekuniäre Aspekte sehr wichtig sind  
Äth. Öl für guten Duft (einen Tropfen max. sonst schnell überdrüssig)  
Weiter Zutaten je nach Phantasie.....keine Grenzen  
Segnende Worte wirken auch....

Butter und Zucker schaumig rühren, Mehl gemischt mit Backpulver und Eier langsam darunter geben. Bei Hefeteig die normale Zubereitung. Backblech mit Backpapier auslegen und Körperteile einzeln formen und auslegen. Gestaltung intuitiv und alle Insignien und Symbole hinzufügen.

Dann goldbraun backen (ca. 20 – 30 min. bei 150° mittlere Schiene, sollte gut durch sein, sonst sehr kindisch....) und über die nächsten Tage mit Genuss verzehren. Nicht teilen oder Reste übriglassen!!!

Dann warten und nicht suchen !!!!