

Der Hurliwutsch

Lustige Vorlese- und Mitmach-Geschichten
zum Lachen, Spaß haben und fröhlich sein
für Kinder ab 4 Jahren

von

Christine Radwan

Impressum

Autorin und verantwortlich für den Inhalt:

Christine Radwan, Otto-Wagner-Str. 24, D - 82110 Germering

E-Mail: c.radwan@outlook.de

Umschlagillustration und Bilder erstellt mit Unterstützung von Dall-E2

Die gedruckte Version erscheint im Print-on-Demand-Verfahren.

Alle Rechte, insbesondere das Urheberrecht, liegen bei der Autorin.

März 2024, 1. Auflage

„Hurliwutsche sind die fröhlichen Gedanken von kleinen Kindern - je fröhlicher ein Kind ist, je lauter es lachen muss und je lustiger seine Einfälle sind, desto größer und stärker werden Hurliwutsche.“



Inhalt:

1. Kapitel: Fitzlibie, der winzigkleine Hurrliwutsch

Zum Mitmachen: Rezept Rosinen-Vanille-pudding-Zuckerguss-Kuchen

2. Kapitel: Wie sieht ein Hurrliwutsch aus?

Zum Mitmachen: Mal' ein Bild vom Hurrliwutsch

3. Kapitel: Badewannenblubberblasen

Zum Mitmachen: Wie klingt ein Pups?

4. Kapitel: Der Zwidawutz

5. Kapitel: Das war aber der Hurrliwutsch!

Zum Schluß: Werden Hurrliwutsche erwachsen?

Anhang: Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Nachbacken des Kuchens mit Bildern

1. Kapitel : **Fitzlibie, der winzigkleine Hurrliwutsch**

Fitzlibie lebt in einem winzigen Mauseloch, das sein Bruder ihm geschenkt hat. Doch Fitzlibie ist viel kleiner als eine Maus, sogar noch kleiner als ein neugeborenes Haselmäuschen. Denn weißt du was? Fitzlibie ist ein Hurrliwutsch.

„Was ist denn ein Hurrliwutsch?“ wirst du nun fragen.

Das ist ganz einfach: Hurrliwutsche sind die fröhlichen Gedanken von kleinen Kindern:

Je fröhlicher ein Kind ist, desto lauter muss es lachen und desto lustigere Einfälle hat es. Und weißt du, was das Besondere an Hurrliwutschen ist? Sie werden um so größer und stärker, je fröhlicher das Kind ist.

Fitzlibie aber ist winzig klein.



Das liegt daran, weil Linas fröhliche Gedanken bisher auch nur ganz klein und selten waren. Gestern zum Beispiel hat sie vorsichtig gedacht: „Vielleicht bekomme ich zu meinem Geburtstag wieder so einen großen Schoko-Keks, so einen wie zu Weihnachten.“

Und dabei hat sie ein ganz kleines bisschen gelächelt, weil sie sich einen winzigen Moment über diese Möglichkeit gefreut hat.

Aber das Lächeln ist ganz schnell wieder verschwunden. Denn die Mama liegt schon lange mit Husten und Fieber im Bett. Und morgen ist doch schon Linas 4. Geburtstag.

Fitzlibie, der winzigkleine, fröhliche Gedanke von Lina, weiß natürlich ganz genau, was Lina sich wünscht. Und er will sooo gerne, dass Lina mehr lacht und mehr Spaß hat.

Denn wenn das passiert, dann wird auch Fitzlibie größer und stärker. Und das wünscht sich der winzigkleine Fitzlibie am allermeisten.



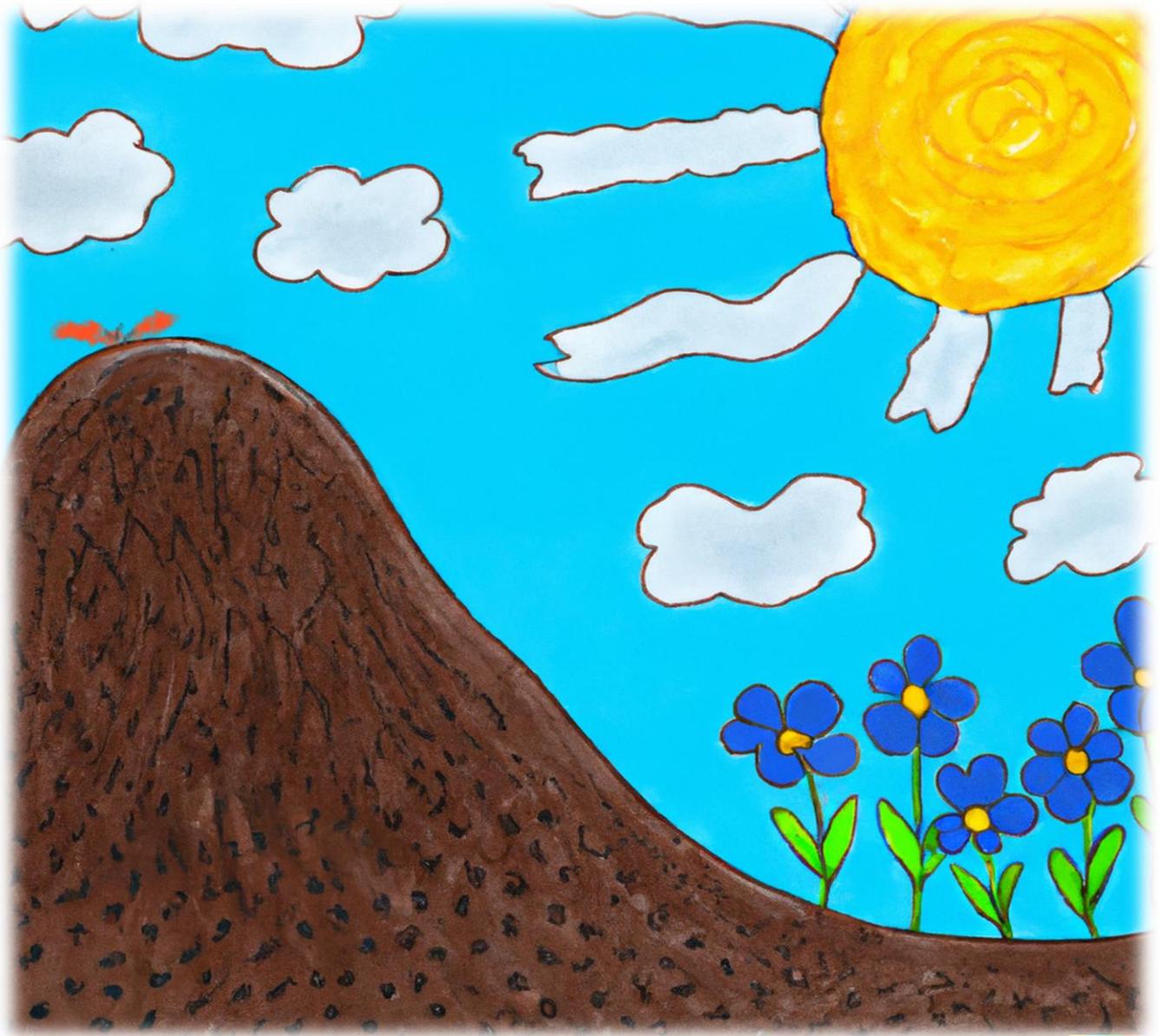
Fitzlibie beginnt angestrengt nachzudenken: „Vielleicht könnte ich ihr einen Keks mit Zuckerguss schenken?“ überlegt er. Doch wie kann er das anstellen? Wie kann er an ein süßes Plätzchen kommen, wenn er selbst so winzig und klein ist?

Da fällt ihm sein großer Bruder Morliputz ein. Morliputz ist durch Gekicher, alberne Einfälle und Lachsalven so groß geworden, dass er mittlerweile in einem riesigen Maulwurfsbau lebt.

„Genau“, denkt er freudig, „ich kann Morliputz fragen. Der wird mir sicher helfen!“

Fitzlibie macht sich sofort auf den Weg. Als er beim Maulwurfshügel von Morliputz ankommt schreit er so laut er kann: „Morliputz, Morliputz, du musst mir SUPER-DUPER-MEGA-OBERAFFEN-BLITZSCHNELL-SOFORT helfen!“

Er schreit so laut und so schnell wie er kann, damit Morliputz gleich weiß, wie wichtig es ist.



„Ja, natürlich helfe ich dir!“ sagt Morliputz, als er von Fitzlibie alles erfahren hat. „Ich habe auch schon einen genialen Plan: Wir backen einen Kuchen! Mit leckeren Rosinen, einem köstlichen Vanillepudding in der Mitte und mit ganz viel Zuckerguss oben drauf!“

Was für eine großartige Idee. Fitzlibie ist hellauf begeistert und kann es kaum erwarten!

Denn Hurrliwutsche sind nicht nur die fröhlichen Gedanken von kleinen Kindern, sie können mit ihrer guten Laune und ihrem Einfallsreichtum fast ein bisschen zaubern.

Tatsächlich ist der Rosinen-Vanillepudding-Zuckerguss-Kuchen nach nur einer halben Stunde fertig gebacken und steht dampfend und duftend auf dem Maulwurfshügel. So weit, so gut.

Doch nun stellt sich die Frage: Wie kann dieser wunderprächtige Kuchen zu Lina in die Stadt und in den zweiten Stock gelangen? Hurrliwutsche können zwar ein bisschen zaubern, aber fliegen können sie nicht.



Fitzlibie hat die rettende Idee: „Es gibt doch ganz viele Hurrliwutsche. Wenn uns ein paar davon beim Tragen helfen, dann sind wir ratzfatz bei Lina in der Stadt.“

Denn alle Hurrliwutsche sind nicht nur stark, sondern können auch unglaublich schnell rennen, damit sie bei jedem Kinderlachen und bei jedem Spaß immer gleich zur Stelle sind.

Du kannst dir sicher vorstellen, was das für ein Anblick ist: Ein dampfender Kuchen saust, scheinbar wie von Zauberhand, über die Wiese, durch den Wald und dann durch die Stadt bis zum Haus von Lina im Petersilienweg.

Nur beim Hochtragen in den 2. Stock - da bekommt der Kuchen ein kleines bisschen Schiefelage und ein wenig vom Zuckerguss tropft herunter.

Den haben die Hurrliwutsche aber gleich aufgeschleckt und es ist gar nicht aufgefallen.



Gerade stehen sie mit dem Kuchen vor der Wohnungstür, da hören sie von drinnen Singen: „Happy birthday to you. Happy birthday to you. Happy birthday, liebe Lina, happy birthday to you!“

Vorsichtig und leise öffnen Morliputz und Fitzlibie die Tür und schieben den Rosinen-Vanillepudding-Zuckerguss-Kuchen hinein.

Als Lina den Kuchen sieht, jubelt sie so laut, dass Fitzlibie auf einen Schlag doppelt so groß wird wie zuvor.

Und nachdem Lina und ihre Mutter den köstlichen Kuchen unter viel Lachen und Staunen vertilgen, da ist Fitzlibie so groß geworden, dass er kaum noch in sein kleines Mauseloch passt.



Rezept zum Nachbacken

(Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung mit Bildern gibt's am Ende des Buches)

Der Rosinen-Vanillepudding-Zuckerguss-Kuchen



Zutaten für 1 Blech, 12 Stücke

(tiefes Kuchenblech, 18 x 24 cm oder auch (dichte) Springform, 24 cm)

125 g Butter

4 Eier (Größe M)

175 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

125 g Mehl

500 ml Milch

50 g Rosinen

200 g Puderzucker

2-3 EL Zitronensaft

Fett

Backpapier (nur nötig, wenn keine beschichtete Form verwendet wird)

evtl. Apfelsaft

evtl. etwas geriebene Zitronenschale

Zubereitung (15 min Arbeitszeit + 60 Minuten Backzeit)

Eine rechteckige Kuchenform (oder Springform) fetten. Rosinen waschen und in Wasser (oder Apfelsaft) einweichen. Ofen vorheizen (E-Herd: 175 Grad, Umluft: 150 Grad)

Die Butter in einem Topf schmelzen (nicht kochen, nur flüssig werden lassen).

Eier trennen, Eiweiße in eine hohe, fettfreie Schüssel geben. **Achtung:** Unbedingt darauf achten, dass kein Fitzelchen Eigelb im Eiweiß landet - sonst werden die Eiweiße nicht fest! Die 4 Eiweiße steif schlagen (+ Prise Salz).

Eigelbe und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes in einer zweiten Schüssel cremig aufschlagen (ca. 3 Minuten).

Nun die flüssige Butter und den Vanilleextrakt unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Mehl durch ein Mehlsieb einrieseln lassen und mit einem Löffel unterheben. Evtl. die Zitronenschale dazu.

Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen und unter die Masse rühren. **Achtung:** Die Creme wird dann ziemlich flüssig, ist ok so!



Weiter geht's im Buch!