

In de Wüihnachtsbäckerüjje

Text und Melodie von Rolf Zuckowski, übersetzt von Hannelore Budde und Heidi Tappe

In de Wüihnachtsbäckerüjje

(Wüihnachtsbäckerüjje)

giff et mänje Läckerüjje. (Läckerüjje)

Twisken Mäll en Mälke

makt seo mänjer Knilch

eune bannig graute Kläckerüjje. (Kläckerüjje)

In de Wüihnachtsbäckerüjje,

in de Wüihnachtsbäckerüjje!

Wo ess dat Rezept gebliewen (chebliewen)

van den Plättskes, de wüi (wü)leuwen?

Wer hät dat Rezept - - verschlürt?

Na, denn mötten wüi(wü) et packen

eunfach früch no Schniuten backen.

Schmuit den Oben an – un ran!

Briuken wüi(wü) nich Schockelade,

Hannig, Nötte un Sukkade?

Un en bettken Zimt?

Dat stimmt!

Bottern, Mäll un Mälke verrohr'n

twiskendür eunmal probörn

un den kümmt dat Eu:---Vorbüi!(Vorbü)

Bidde mol anne Süite (Süten) treen,

den wüi (wü)briuken Platz teo kneen.

Sind de Finger röggen?(röchen)

Diu Schwüin!(Schwün)

Sind de Plättskes, de wüi(wü) steken,

örst mol uppen Obenbleken,

liuern(lüern) wüi (wü)gespannt (chespannt): --

Verbrannt!!!!

In der Weihnachtsbäckerei

gibt es manche Leckerei

Zwischen Mehl und Milch

macht so mancher Knilch

eine sehr große Kleckerei.

In der Weihnachtsbäckerei,

in der Weihnachtsbäckerei!

Wo ist das Rezept geblieben

von den Plätzchen, die wir lieben?

Wer hat das Rezept - - verschlürt?

Na, dann müssen wir es schaffen

einfach frei nach Schnauze backen.

Schmeiß den Ofen an – und ran!

Brauchen wir nicht Schokolade,

Honig, Nüsse und Sukkade?

Und ein bisschen Zimt?

Das stimmt!

Butter, Mehl und Milch verrühr'n

Zwischendurch einmal probieren

und dann kommt das Ei:---Vorbei!

Bitte mal an die Seite treten,

denn wir brauchen Platz zum Kneten.

Sind die Finger rein?

Du Schwein!

Sind die Plätzchen, die wir stechen,

erst mal auf dem Ofenblech,

warten wir gespannt:

Verbrannt!