

## Mein Haus → SLB 206

Was gehört zusammen? Verbinde.

Bringe die Wochentage in die richtige Reihenfolge. Nummeriere von 1 bis 7.

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> am Samstag    | mit dem Topf klappern |
| <input type="checkbox"/> am Montag     | Kuchen essen          |
| <input type="checkbox"/> am Donnerstag | kneten und backen     |
| <input type="checkbox"/> am Mittwoch   | springen              |
| <input type="checkbox"/> am Dienstag   | singen                |
| <input type="checkbox"/> am Freitag    | Holz hacken           |
| <input type="checkbox"/> am Sonntag    | auf dem Kopf stehen   |



## Ein Schokokuchen für Mama → SLB 212

In das Rezept hat sich viel Unsinn eingeschmuggelt. Streiche mit einem Lineal falsche Zutaten und Aussagen durch.

### Zutaten:

Kuchenform, Handschuhe, Schneebeesen, Schneeschuhe, Eiklar, Bitterschokolade, Butter, Salami, Mehl, Staubzucker, Salz, Ketchup, frische Früchte, Gemüse, Vanilleeis, Kartoffelchips



### So geht's:

Zuerst Butter und Schokolade in einem Topf schmelzen, bis alles verbrannt ist.  
 Danach Eiklar mit Staubzucker und Ketchup steif schlagen.  
 Die Ei-Zucker-Mischung mit der Schokomasse und Gemüse vermengen.  
 Nun die Chips zerbröseln und hineinstreuen.  
 Das Mehl dem Teig zugeben und umrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.  
 Die Kuchenform mit Salami auslegen.  
 Nun den fertigen Teig in die Kuchenform füllen und ins Backrohr schieben.  
 Der Kuchen ist fertig, wenn nach dem Hineinstecken keine Teigreste am Messer kleben.  
 Schokokuchen wird oft mit frischen Früchten, Vanilleeis und Salat serviert.  
 Guten Appetit und nicht vergessen, Handschuhe und Schneeschuhe anzuziehen, wenn du den Kuchen isst.

Name: \_\_\_\_\_