

KINDER

Griß di

bei Nah&Frisch



Advent- kalender gratis!

Hol dir jetzt bei deinem Nah&Frisch-Kaufmann deinen Adventkalender! Befülle ihn selbst als Geschenk mit kleinen Überraschungen!



Nah&Frisch



Rezept

mentadent

Kalender



Gewinnspiel



Rezept



Rätselspaß



Rezept



Das schönste Geschenk!



Was ist denn das? Der Fuchs spitzt seine Ohren. Im tief verschneiten Wald ist es ganz still. Der Schnee dämpft alle Geräusche. Alle, bis auf eines. „Tropft hier nicht irgendetwas?“, wundert sich der Fuchs. „Hörst du das?“, fragt er den Igel, der gerade dabei ist, ein Geschenk zu verpacken. „Hm“, antwortet dieser, „stimmt, jetzt hör ich es auch.“

Die beiden gehen dem eigentümlichen Geräusch nach. Auf ihrem Weg begegnen sie einem Hasen, der durch den Wald hoppelt. „Na, du hast Glück, dass bald Weihnachten ist“, denkt der Fuchs verschmitzt. Denn sonst vertragen sich die beiden nicht besonders gut. „Ich habe etwas gehört und versuche herauszufinden, was das ist“, flüstert der Hase mit



zitternden Barthaaren. „Das ist irgendwie unheimlich.“ Zusammen machen sich die drei weiter auf den Weg. Plötzlich sehen sie es! Auf einer Lichtung steht ein Schneemann, der bitterliche Tränen weint. Sie rinnen in Bächen über sein weißes Gesicht und landen mit leisem Plopp auf dem gefrorenen Boden. „Was ist denn mit dir los?“, fragt der Fuchs verwundert. „Bald ist doch Weihnachten und wir freuen uns schon alle darauf!“ Der Igel und der Hase nicken zustimmend.

„Es ist wegen, weil, ich ...“, stottert der Schneemann schluchzend. „Ich habe ... ich habe keine Nase!“, bricht es schließlich aus ihm heraus. Da fällt es den anderen auch auf. So ein stolzer Schneemann, aber ohne Nase! „Hast du sie verloren?“, fragt der Igel und blickt sich suchend um.

„Oder aufgeessen?“ überlegt der Fuchs, denn er weiß, wie es ist, wenn man Hunger hat. „Oder gespendet?“, meldet sich der Hase hoffnungsvoll, denn er liebt frische Karotten. „Nein“, erklärt der Schneemann. „Sie wurde einfach vergessen! Deshalb bin ich traurig. Und wenn ich weine, dann schmelze ich. Und wenn ich schmelze, dann erlebe ich Weihnachten nicht“, schluchzt er. „Erst einmal durchatmen!“, schlägt der Igel vor. „Dann hörst du auf zu weinen und das hält jedenfalls schon einmal das Schmelzen auf.“



erleichtert und zwinkert den anderen beiden zu. „So machen wir das!“, beschließen sie und beginnen, einen Baum zu schmücken. Als endlich der Weihnachtstag kommt, treffen sich alle wieder auf der Lichtung. Der Fuchs, der Hase, der Igel und der nasenlose Schneemann.

„So etwas gibt es auch nur zu Weihnachten“, freut sich der Schneemann über die Gesellschaft und betrachtet seine neuen Freunde. „Für dich haben wir uns noch etwas Besonderes ausgedacht!“, verlautbart der Hase und zieht eine Karotte hinter seinem Rücken hervor. Er übergibt sie feierlich dem Fuchs, der sie dem Schneemann vorsichtig ins Gesicht steckt. „Mit Nase bist du auch schön“, kichert der Igel. „Aber das Schönste ist, dass wir alle zusammen sind“, seufzt der Schneemann leise. „Frohe Weihnachten!“, rufen alle und genießen den stillen Weihnachtsabend im verschneiten Wald.

„Uns wird schon etwas einfallen“, sagt der Fuchs und kratzt sich nachdenklich am Hinterkopf. „Wisst ihr was?“, ruft er schließlich. „Wir feiern alle zusammen Weihnachten im Wald! Dann ist der Schneemann nicht alleine und uns ist es egal, ob er eine Nase hat oder nicht!“ Hoffnungsvoll blickt der Schneemann die drei Tiere an. „Immerhin schmilzt er nicht mehr“, denkt der Igel

Jetzt du!

Schattenrätsel

Welcher Weihnachtsschmuck wirft welchen Schatten? In der richtigen Reihenfolge erhältst du das Lösungswort.



Die Lösung findest du auf Seite 22

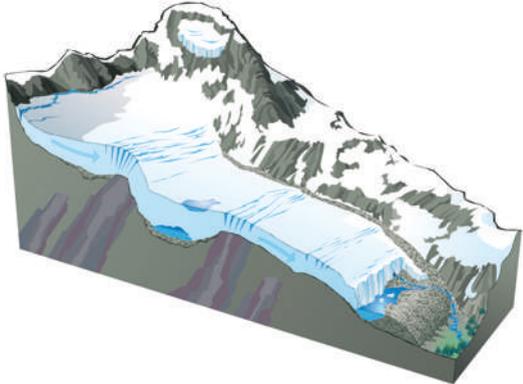
Ewiges Eis: Gletscher

Ein Gletscher ist ein riesiges Gebiet aus Eis. Es bildet sich aus altem Schnee. Gletscher entstehen in den Alpen, also in sehr hohen Gebirgen.



Die Schneegrenze

Ab einer bestimmten Höhe ist es so kalt, dass kein Regen, sondern nur noch Schnee fällt. Diese Höhe nennt man „Schneegrenze“. In Österreich gibt es 925 Gletscher. Auf manchen davon kann man sogar das ganze Jahr Ski fahren! Der größte Gletscher in Österreich ist acht Kilometer lang und ist im Mölltal in Kärnten.



Schnee wird zu Eis

Wenn Sonnenstrahlen auf den Schnee treffen, schmilzt er und wird schwerer. Der neue Schnee drückt von oben auf den alten. Durch das abwechselnde Frieren und Auftauen des Schnees bilden sich Eiskörner. Diese härtere Schicht nennt man Firn. Ein Gletscher besteht also aus drei Schichten: neuem Schnee, Firn und darunter Eis.

Gletscher schmelzen

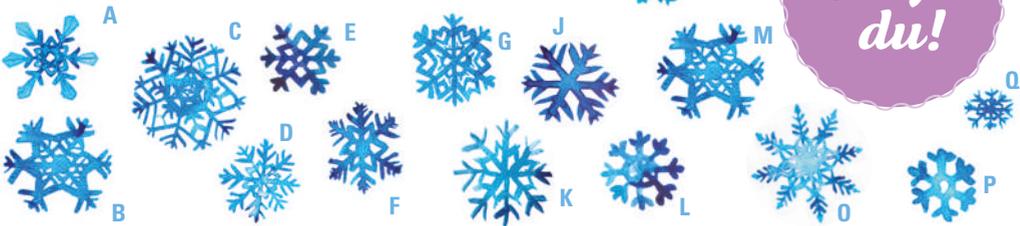
Forscher sagen, dass durch den Klimawandel die Gletscher immer schneller schmelzen. Wenn zu viel Eis schmilzt, steigt der Grundwasserspiegel und so können Überschwemmungen entstehen.

Gletscher sind wichtig

Sie halten das darunterliegende Gestein zusammen. Wenn sie schmelzen, können Muren entstehen oder Felsen abstürzen. Zudem sind Gletscher wichtige Wasserspeicher für die wärmere Jahreszeit.

Eiskristallrätsel!

In der Natur sind nie zwei Eiskristalle gleich. In diesem Rätsel aber schon. Kannst du sie finden?



**Tetz
du!**

Die Lösung findest du auf Seite 22

Flink wie ein Wiesel!



Auf dem Umschlag von deinem „Kinder Griß di“ ist ein Wiesel abgebildet. Weißt du, woher die Aussage „flink wie ein Wiesel“ stammt?

Wiesel sind besonders schnelle Jäger. Ein anderes Wort für schnell und beweglich ist „flink“. Die Tierchen werden zwischen 25 und 40 Zentimeter lang und haben sehr kurze Beine.



Hermelin

Manche Wieselarten werden auch Hermelin genannt. Das weiche, dicke und warme Fell wurde ihnen jedoch zum Verhängnis. Daraus wurden Pelzjacken und Mäntel gemacht.

Wiesel sind Raubtiere

Sie richten sich gerne auf und beobachten die Umgebung auf der Suche nach ihrer Beute. Wiesel verstecken sich oft in Felsspalten, hohlen Baumstämmen oder Steinhäufen. Manchmal besiedeln sie verlassene Bauten anderer Tiere. Sie bauen sich Nester, in die sie Haare oder Federn füllen. So bleibt es darin kuschelig warm.

Winterweiß

Im Sommer ist das Fell der Wiesel oben braun und an den Seiten und am Bauch weißlich. Im Herbst bekommen die Wiesel ihren Winterpelz. Dieser ist weiß, damit sie im Schnee gut getarnt sind. Aber ob Sommer oder Winter – die Schwanzspitze bleibt immer dunkelbraun bis schwarz.



Weißt du, ...

... dass die schwarzen Schwanzspitzen typisch für Hermelfelle sind?
Schau doch mal auf alten Gemälden von Königen nach! Da ist der Kragen am Königsmantel oft aus genau diesem Fell gefertigt.

Adventzauber

Welcher Ausschnitt gehört wohin? In der richtigen Reihenfolge erhältst du das Lösungswort!



Lösungswort: _____

Hol dir jetzt gratis deinen befüllbaren Adventkalender!



Bei diesem Adventkalender entscheidest du selbst, welche Überraschung du hinter die Fenstertürchen packst. Ob Schokolade, Bonbons oder kleine Geschenke: Lass deiner Fantasie freien Lauf! Verrate das Lösungswort deinem Nah&Frisch-Kaufmann. Dafür schnappst du dir den gratis Adventkalender zum Befüllen!

Pro Kind nur ein Kalender und nur, solange der Vorrat reicht!

Jetzt du!

Winterzeit ist Haubenzeit

Hier gibt's was auf die Ohren!

Schau genau! Welche Quaste gehört auf welche Haube? In der richtigen Reihenfolge erhältst du das Lösungswort!



Hättest du's gewusst?

1. Am 21. Dezember ist bei uns der kürzeste Tag und die längste Nacht. Diesen Tag nennt man Wintersonnenwende.
2. Dann beginnt bei uns der kalendarische bzw. astronomische Winter.
3. Die allerniedrigste Temperatur ist $-273,15^{\circ}$ Celsius. Dieser Wert wurde aber nur ausgerechnet und kann nicht erreicht werden. Man nennt ihn den „absoluten Nullpunkt“.
4. Die niedrigste Temperatur, die in einem österreichischen Ort je gemessen wurde, ist $-36,6^{\circ}$. Das war im Jahr 1929 in Zwettl.

Scherzfrage:

Warum fliegen Vögel im Winter nach Süden?

Antwort: Weil es zu weit zum Gehen ist.

Die Lösung findest du auf Seite 22



Lebkuchen-Schokotannenbäume

⌚ 50-60 Min. ♡♡♡

Zutaten

- 100 g dunkle Schokolade
- 125 g Butter
- 2 Eier
- 125 g brauner Zucker
- 1 EL Instant Kaffeepulver
- 100 g Mehl
- 1 EL Kakao
- 50 g Maronicreme
- 125 ml Schlagobers
- 1 Pkg. Sahnesteif
- 1 TL Backpuver
- 70 g Mascarpone
- 2 Pkg. Vanillezucker Bourbon
- 1 EL Kotányi Honiglebkuchen

Zubereitung

Für die Tannenbäume Schokolade und Butter in einem kleinen Topf, in der Mikrowelle oder im vorgeheizten Backofen schmelzen und beiseitestellen.
Eier mit braunem Zucker, Kaffeepulver und Vanillezucker Bourbon verrühren, dann die geschmolzene Schoko-Butter-Mischung und die Maronicreme untermischen.
Mehl, Kakao, eine Prise Salz, Backpulver und Lebkuchengewürz vermischen, unter den restlichen Teig heben und verrühren.
Eine 20 cm Springform mit Backpapier auslegen oder einfetten und den Backofen auf 160°C vorheizen. Den Teig in die Form füllen und für ca. 30 Minuten backen.
Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und mit einem Messer vierteln und jedes Viertel nochmal halbieren, sodass 8 Dreiecke entstehen. Die runden Ränder begradigen.
Schlagobers mit einem Handmixer aufschlagen, Sahnesteif und Vanillezucker Bourbon einrühren. Mascarpone vorsichtig unterheben, in einen Spritzsack füllen und auf die Kuchendreiecke dressieren.
Gekürzte Mikado-Stäbchen als Baumstämme in die Bäume stecken und mit Sternen oder Zuckerperlen dekorieren und genießen.

WEITERE REZEPTIDEEN
auf kotanyi.com



Spice up
my life



Der Kalender

Was ist wann?

Dass in diesem Jahr der Weihnachtstag an einem Donnerstag ist, wissen wir aus dem Kalender. Doch woher weiß der Kalender das?

Woher kommt die Einteilung des Jahres in Monate und Tage?

Der Kalender richtet sich nach der Bewegung von Sonne, Mond und Erde. In einem Jahr umrundet die Erde einmal die Sonne. Der Mond benötigt 28 Tage, um einmal die Erde zu umkreisen. Daraus ergibt sich der Monat. Das Jahr ist daher in 12 Monate geteilt. Diese haben 28, 30 oder 31 Tage.



Einmal rundherum in 24 Stunden

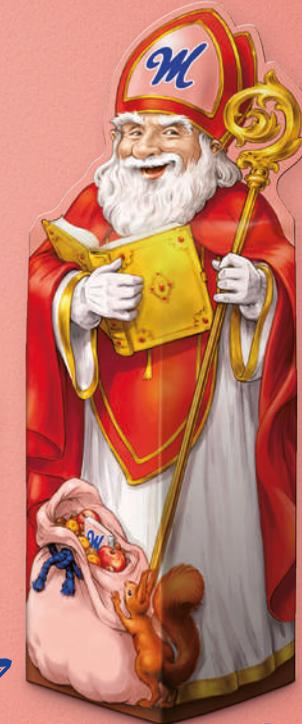
Die Erde braucht wiederum einen Tag, um sich um die eigene Achse zu drehen. Wenn unsere Seite der Sonne zugewandt ist, ist es Tag. Auf der anderen Seite ist es Nacht.

Immer pünktlich: das Schaltjahr

Die Erde braucht genau 365 Tage und sechs Stunden, um einmal die Sonne zu umkreisen. Alle vier Jahre fasst man diese viermal sechs Stunden zu einem zusätzlichen Tag zusammen. Das ist dann der 29. Februar. So ein Jahr mit 366 Tagen nennt man Schaltjahr. Heuer war ein Schaltjahr.



FÜR ALLE, DIE GLEICH
7 SÜSSIGKEITEN
VERDIENEN!



Denn:

Rosa macht glücklich.

...

Mitmachen und 1 von 5 Nikolopaketen gewinnen!

Male ein Bild von dir zusammen mit dem Manner Nikolo und verrate uns, warum der Nikolo gerade dich beschenken soll!

Schicke deine Zeichnung gescannt per E-Mail an:

E-Mail: team@manner.com

Kennwort: „Kinder Griaß Di Gewinnspiel“

Maximale Dateigröße 80MB. Vergiss nicht, deinen Namen, deine Postanschrift und dein Alter anzugeben.

Der Einsendeschluss ist der 06.12.2020. Die Preise werden anschließend unter allen Teilnehmern verlost, die Gewinnpakete werden unverzüglich an die Gewinner versandt. Eine Barablöse, eine Übertragung oder eine Inanspruchnahme der Gewinne in Teilen ist ausgeschlossen. Alle Gewinne werden kostenfrei per Post an eine Adresse in Österreich zugestellt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Nicht zur Teilnahme berechtigt sind Mitarbeiter der Firmen Josef Manner & Comp. AG, MARKANT Österreich und ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH des Nah&Frisch Groß- und Einzelhandels sowie deren Angehörige.

Anonymisierte Daten werden für statistische Zwecke verwendet, aber nicht an Dritte weitergegeben. Personenbezogene Daten werden nach Ablauf des Gewinnspiels gelöscht.

Die Josef Manner & Comp. AG übernimmt keinerlei Haftung für fehlerhafte Verwendung von Gewinnen. Schließlich behält sich die Josef Manner & Comp. AG vor, TeilnehmerInnen ohne Angabe von Gründen vom Gewinnspiel auszuschließen. Die Angabe unrichtiger Daten im Zuge der Registrierung des Gewinnspiels kann zum Ausschluss von der Teilnahme führen.



Basteln im Advent!

Schon bald ist wieder Weihnachten. Vertreibe dir die Wartezeit doch mit Basteln! Wir zeigen dir hier, wie du Weihnachtskarten, Geschenkanhänger oder Gutscheine selber machst!



► **Basteltipp** ►

DU BRAUCHST:

Farbigen Karton oder Buntpapier, Reste von Stoff und Textilbändern, Schere und Klebstoff.

Zum Dekorieren eignen sich bunte Steine, Schleifen, Knöpfe und vieles mehr.

SO GEHT'S:

Zum Basteln von Weihnachtskarten oder Gutscheinen kann man viele Sachen nehmen. Aus buntem Papier kannst du schöne Collagen machen. Stoffreste, Filz und Textilbänder sind super, um daraus hübsche Weihnachtsbäume zu basteln. Die kannst du auf Geschenkanhänger oder auf Karten kleben.

Für einen Weihnachtsbaum schneidest du einfach mehrere Dreiecke aus und klebst sie übereinander. Als Christbaumschmuck eignen sich runde Kreise in verschiedenen Farben. Auch kleine bunte Knöpfe sehen toll aus. Ganz oben klebst du einen Stern als Abschluss. So wird alles richtig schön weihnachtlich!

Gutscheine

Du hast keine Ideen, was du verschenken sollst? Bastle doch Gutscheine! Ob Hilfe im Haushalt oder Garten, dir fällt sicher etwas ein, um jemandem Freude zu schenken.

Spezial-Tipp!



Wie wäre es zum Beispiel mit einem Weihnachtsbaum aus bunten Papierschnipseln?



Klebe Stoffreste oder -bänder auf Karton. So entstehen hübsche Geschenkanhänger.





Vollkorn Gemüsebällchen MIT SAUERRAHM DIP

Zutaten für ca. 20 – 25 Bällchen: 500 g mehlig Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Zucchini, 100 g Mais, 100 g Erbsen, 1 EL Bona Öl, 200 g Vollkorn Semmelbrösel, 250 ml Bona Öl

Sauerrahm-Kräuter-Dip: 175 g Sauerrahm, 100 g Joghurt, 3 EL Kräuter (Petersilie und Schnittlauch gehackt), Kräutersalz & Pfeffer

So einfach wird's gemacht: Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser weich kochen. Danach schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Zwiebel fein würfeln. Etwas Bona Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Zucchini in feine Würfel schneiden, zur Zwiebel in die Pfanne geben und kurz mitgaren. Pfanneninhalt und restliches Gemüse zur Kartoffelmasse geben. Mit Salz und ein bisschen Pfeffer würzen. Kleine Bällchen formen und in Vollkorn-Semmelbrösel rollen. Bona Öl in einem Topf erhitzen. Die Bällchen darin von allen Seiten knusprig ausbacken.

Für den Dip die Kräuter fein hacken. Sauerrahm mit Joghurt glatt rühren. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und die Kräuter unterheben. Die Gemüsebällchen mit dem Kräuterdip servieren.



www.BONAFamilie.at

www.facebook.com/BONAFamilie

Fotocredit: www.cookingcatrin.at/ Carletto Photography



Wissenswertes

Vorsicht! Eiszapfen!

Wenn es im Winter klirrend kalt ist, dann bilden sich Eiszapfen. Stelle dich nie darunter. Wenn sie tauen, können sie hinunterfallen.

So entstehen Eiszapfen:

Wenn es tagsüber warm ist, dann tropft Wasser von Zweigen oder vom Dach. Sobald es jedoch kalt wird, erstarren diese Tropfen zu Eis. Ein kleines Kügelchen entsteht. Daran laufen dann weitere Tropfen hinunter und erstarren ebenfalls. Die Spitze des Eiszapfens besteht aus Wasser, das von einer dünnen Schicht Eis umgeben ist. Ganz unten befindet sich meistens noch ein Wassertropfen. Die Temperatur, bei der Wasser friert, ist 0 Grad Celsius. Ab da bewegen sich die Moleküle fast nicht mehr. So wird aus dem Wasser festes Eis.



Schicht für Schicht

Durch das ständige Auftauen und Einfrieren entsteht Schicht für Schicht ein Eiszapfen. Je mehr Wassertropfen an ihm entlanglaufen, desto länger wird er. Irgendwann ist der Eiszapfen dann so groß, dass er hinunterfällt. Deswegen werden die Eiszapfen an Dachkanten sicherheitshalber entfernt.



Wie jedes Ding besteht auch Wasser aus vielen Molekülen. Das sind klitzekleine Teilchen, die sich hin und her bewegen. Sie sind so winzig, dass man sie nicht einmal unter einem Mikroskop sehen kann.

Weißt du, ...

... dass Eiszapfen zehnmal schneller in der Länge wachsen als in der Breite? Es gibt sogar mehrere Meter lange Eiszapfen. Schau mal bei Flüssen oder Bächen!

Zeit für Kekse!

Endlich ist es so weit: Überall duftet es nach köstlichen Keksen, Zimt und Gewürzen. Hier zeigen wir dir ein einfaches Rezept. So gelingen deine Kekse sicher!

Und so geht's!

DU BRAUCHST:

- 250 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Paket Vanillezucker
- 1 Prise Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Eidotter
- 2 EL Sauerrahm (das sind volle Esslöffel)
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale

VORSICHT! Lass dir beim Backen von einem Erwachsenen helfen!

SO WIRD'S GEMACHT:

- 1 Zuerst machst du den Teig. Dazu verrührst du alle Zutaten in einer Schüssel. Das geht am besten mit einem Kochlöffel.
- 2 Gib die Mischung auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Jetzt wird geknetet! Und zwar so lange, bis keine Bröckchen mehr im Teig sind. Forme aus dem Teig eine Kugel und wickle sie in Frischhaltefolie ein.
- 3 Im Kühlschrank muss der Teig nun eine Stunde abkühlen. In der Zwischenzeit kannst du das Backrohr auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 4 Jetzt geht's ans Ausrollen! Rolle den Teig auf der Arbeitsfläche aus. Das sollte gleichmäßig sein, damit deine Kekse alle gleich dick werden. Verwende Mehl, damit der Teig nicht auf der Arbeitsfläche oder dem Nudelholz festklebt.
- 5 Nimm ein Backblech und lege Backpapier darauf. Dann kannst du mit Ausstechern die Kekse aus dem Teig stechen und auf das Backblech legen.
- 6 Bitte wieder einen Erwachsenen, das Blech in den Ofen zu schieben. Nach zehn bis zwölf Minuten sind deine Kekse fertig. Du erkennst das an ihrer goldbraunen Farbe.

Die Kekse aus diesem Grundteig kannst du auch mit Marmelade zusammenkleben, in Schokolade tauchen oder mit Lebensmittelfarbe oder Zuckerguss und Streusel verzieren!

**Extra
Tipp!**





Fruchtsaft im Winter: Vitamine im Glas!

Produkte, die rund um dein Dorf erzeugt werden, findest du bei deinem Nah&Frisch-Kaufmann.



Viele Bauern stellen Fruchtsaft aus ihrem Obst her.

Die Herstellung von Fruchtsaft ist gar nicht so einfach. Sie beginnt mit der Ernte der Früchte. Wenn verschiedene Obstbäume mit unterschiedlichen Sorten zusammensetzen, nennt man das „Streuobstwiese“. Diese Art des Anbaus ist gut für die Natur. Nach der Ernte wird das Obst gewaschen und verlesen. Das bedeutet, dass beschädigte Früchte aussortiert werden. Dann werden Steine, Kerne und Gehäuse entfernt.



Die sauberen Früchte werden zermahlen. Aus diesem Brei wird dann die Flüssigkeit gepresst. Der Saft wird nun auf 80° C erhitzt, damit er länger haltbar ist. So bleiben viele wertvolle Inhaltsstoffe erhalten. Trübe Säfte sind jetzt schon fertig! Klare Säfte kommen noch in eine Zentrifuge. Das ist eine Maschine, die sich schnell dreht. Schwebende Teilchen im Saft werden an den Rand gedrückt und in der Mitte bleibt die klare Flüssigkeit übrig. Die köstlichen Fruchtsäfte findest du dann bei deinem Nah&Frisch-Kaufmann!



Apfelsaft ist der beliebteste Fruchtsaft bei uns. Es gibt aber auch viele andere Sorten aus heimischem Obst, zum Beispiel Birnen- oder Kirschensaft.

Weißt du, ...

... dass aus 10 Kilogramm Äpfeln 7,5 Liter Saft gewonnen wird?

Den Rest nennt man „Trester“. Dieser wird als

Tierfutter verwendet oder in Biogasanlagen zur Energiegewinnung genutzt!



Schulmaus Wortgitter

Naschkatzen aufgepasst! Mehrere Mäuse haben sich in diesem Buchstabenchaos versteckt. Zu finden sind sie senkrecht, waagrecht oder diagonal. Wie viele von ihnen kannst du fangen?

J	M	B	K	H	D	M	A	U	S
T	U	A	C	E	R	T	J	K	O
Y	B	L	P	U	Z	H	F	X	C
T	S	X	M	A	U	S	U	L	T
R	T	C	S	C	H	M	Q	R	A
A	M	A	H	V	G	T	R	D	H
S	Q	A	B	M	U	M	Q	V	S
F	S	R	U	G	A	A	C	O	L
E	C	P	R	S	K	U	W	T	S
D	H	P	M	H	Z	S	S	U	R



... jeder schmeckt, dass Ölz mit Liebe bäckt!



Hier sind die Antworten!

Falls du ein Rätsel nicht geschafft hast,
findest du hier die Lösung!



Schattenrätsel

Das Lösungswort
lautet: ADVENT



Eiskristallrätsel

Die Eiskristalle
B & M sind genau gleich!



Mützenrätsel

Das Lösungswort
lautet: WINTER



Bauernregel
Allerheiligen klar
und helle, sitzt der
Winter auf der
Schwelle.

Zu guter Letzt:

Sagt der Lehrer: „Wenn die Herrschaften in
der dritten Reihe etwas leiser sein würden,
so wie die Comic-Leser in der mittleren
Reihe, dann könnten die Schüler in der
ersten Reihe ungestört weiterschlafen!“

Teilnahmebedingungen für das Gewinnspiel: Schicke eine ausreichend frankierte Postkarte mit der richtigen Antwort und dem Kennwort an: ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstraße 2a, 1020 Wien, oder sende die richtige Lösung per E-Mail mit dem KENNWORT im Betreff an: kindergriaßdi@nahundfrisch.at! Vergiss nicht, deinen Namen, deine Postanschrift und dein Alter anzugeben. Die Gewinne werden unter allen Einsendungen im Jänner 2021 verlost. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Einsendeschluss ist der 31. Dezember 2020. Eine Barablöse der Gewinne ist nicht möglich. Nicht zur Teilnahme berechtigt sind Mitarbeiter der Firmen MARKANT Österreich und ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH, des Nah&Frisch-Groß- und Einzelhandels sowie deren Angehörige. Die Daten werden für statistische Marketingzwecke verwendet, aber nicht an Dritte weitergegeben.

Impressum: Nah&Frisch „Kinder Griaß di“. Dieses Heft ist zur freien Entnahme und verpflichtet zu keinem Kauf.

Erscheinungsweise: vierteljährlich. Herausgeber: ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstraße 2a, 1020 Wien.

Art-Direktion: Daniela Vallaster; Redaktion und Grafik: minis+more, Wien. Fotos (sofern nicht anders angegeben): www.adobestock.com;

E-Mail: kindergriaßdi@nahundfrisch.at – www.nahundfrisch.at/de/kinder-griaß-di/

HAPPY BIRTHDAY TORTE

– ZUTATEN –

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

300g Fini's Feinstes Weizenmehl Universal

½ Packung Backpulver

180 g Zucker

150 g Joghurt

2 Eier

180 g Becher Öl

ZUTATEN FÜR DIE DEKO:

100 g Staubzucker

1 Eiweiß

Smarties

WAS IHR FÜR DIESES REZEPT BRAUCHT:

Springform: ca. Ø 20 cm

Große Schüssel

Mixer

Teigkarte

Holzstäbchen

Kleine Schüssel

– ZUBEREITUNG –

1. Backrohr auf 180° Umluft einheizen.
2. Springform ausbuttern und bemehlen.
3. Für den Teig, Mehl, Backpulver und Zucker gut vermischen.
4. Joghurt, Eier und Öl hinzugeben.
5. Alles gut miteinander verrühren.
6. In die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backrohr auf unterer Schiene goldbraun für ca. 45 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Probe machen ob der Kuchen schon durch ist. Wenn nichts mehr kleben bleibt, raus damit!
7. Abkühlen lassen.
8. Eiweiß mit dem Mixer etwas aufschlagen, gesiebten Staubzucker begeben und cremig schlagen. Über dem Kuchen verteilen und mit Smarties bestreuen.
9. Etwas trocknen lassen und verzieren.



Das Rezept & weitere Rezeptideen
findest du auf finis-feinstes.at



FROHE

YIPPY

FESTTAGE!



Weihnachtliche Bastel- und Rezepttipps, Gewinnspiele und vieles mehr auf yippy.rauch.cc!