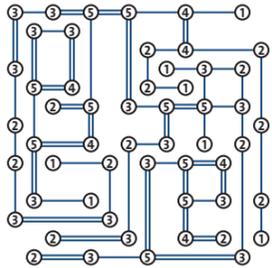
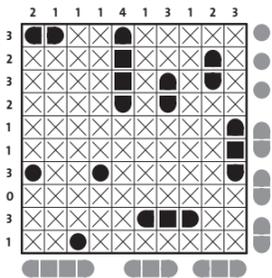


Lösungen der Vorwoche

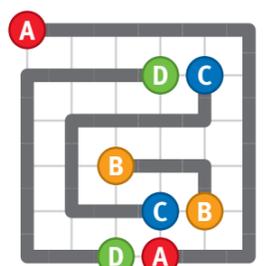
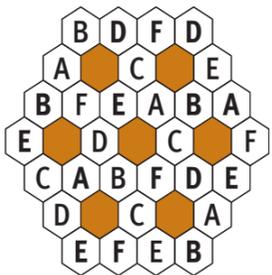
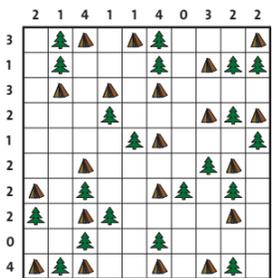
30x	6	1	2	5	4	3
2:	2	5	6	1	3	4
1:	1	2	4	3	6	5
11+	4	3	5	2	1	6
270x	3	4	1	6	5	2
5:	5	6	3	4	2	1



	2	3	4	1	2
3	20	30	10	50	40
3	10	40	20	30	50
1	50	20	40	10	30
2	40	50	30	20	10
2	30	10	50	40	20
	3	2	1	2	3



1	8	5	6	3	2	4	9	7
4	6	9	1	5	7	8	3	2
2	3	7	9	8	4	6	1	5
9	5	1	4	7	3	2	8	6
6	7	3	2	1	8	9	5	4
8	2	4	5	9	6	1	7	3
3	9	6	7	4	1	5	2	8
5	4	8	3	2	9	7	6	1
7	1	2	8	6	5	3	4	9



○	□	+	▽	×	◇
▽	◇	×	□	○	+
□	+	○	◇	▽	×
×	▽	◇	+	□	○
◇	×	□	○	+	▽
+	○	▽	×	◇	□



Wir verraten dir zwei schnelle Sorbetrezepte, mit denen du deine Mama am heutigen **Muttertag** verwöhnen kannst.

VON LISA LEONE



FÜR MAMA, MIT LIEBE GEMACHT

Am heutigen Muttertag werden Mamas in ganz Österreich mit vielerlei Selbstgebasteltem überrascht und verwöhnt. Da werden Glasuntersetzer, verzierte Gläser, bedruckte Einkaufstaschen oder bemalte Bilderrahmen überreicht. Wer tatsächlich vergessen hat, für die eigene Lieblingsmama ein Geschenk zu besorgen, der kann sich nach dem Lesen der Seite in die Küche stellen und schnell noch ein Eis für Mama zaubern.

Zutaten für das Erdbeersorbet:
 700 g Erdbeeren, geputzt
 130 g Zucker
 95 g Traubenzucker
 55 g Wasser
 15 g Zitronensaft (frisch gepresst)
 2,5 g Kakaopulver

Zubereitung:
 Erdbeeren pürieren. Zucker, Traubenzucker und Kakaopulver mit dem Schneebesen gut vermischen und gemeinsam mit dem Zitronensaft und Wasser zu dem Erdbeerpüree hinzu-

fügen. Die Masse mit dem Pürierstab mixen und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend noch einmal durchpürieren und in der Eismaschine verarbeiten.

Zutaten für das Zitronensorbet:
 500 g Wasser
 250 g Zucker
 250 g Zitronensaft
 5 g Kakaopulver
 Zitronenzeste einer Viertelzitrone

Zubereitung:
 Zucker und Kakaopulver gut vermischen und mit 250 g Wasser aufkochen, bis sich der Zucker völlig gelöst hat. Den gewonnenen Sirup kaltstellen. Den Zitronensaft mit 250 g Wasser und der Zeste sowie dem erkalteten Sirup mit einem Pürierstab mixen und in der Eismaschine verarbeiten.

Um das Rezept weniger süß und das Eis weicher zu machen, kann beliebig bis zu einem Drittel des Zuckers durch Traubenzucker ersetzt werden.

Wer keine Eismaschine zu Hause hat, kann sich trotzdem an die Zubereitung der Sorbets wagen. Dann stellt man die fertige Masse einfach in einer vorgekühlten Schüssel ins Eisfach. Nach etwa einer Stunde ist die Eismasse gefroren und sollte alle 20 bis 30 Minuten umgerührt werden. Dadurch wird das Eis luftig und cremig. Nach circa vier Stunden ist es vollbracht: Dein Sorbet ist fertig. Servieren und gemeinsam mit der besten Mama der Welt genießen.



Bei Giorgi und Lisa Leone kannst du lernen, selbst Eis zu machen.



Wusstest du schon, dass ...

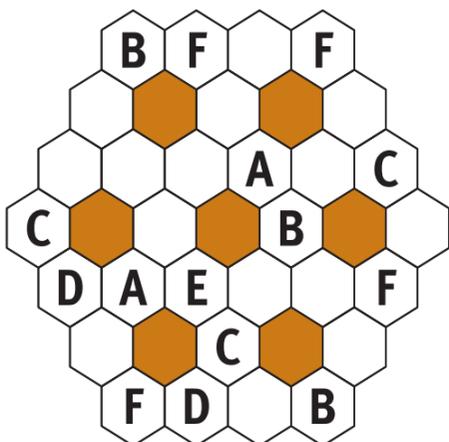
... du im Eissalon Leones auch lernen kannst, wie die Profis Eis machen? Die nächsten Kinderworkshops (7-12 J.) finden am 18. Juli und am 8. August in der Lange Gasse 78 (1080 Wien) statt. Kosten: 30 Euro, Anmeldung unter ciao@leones.at.

MEHR NACHRICHTEN



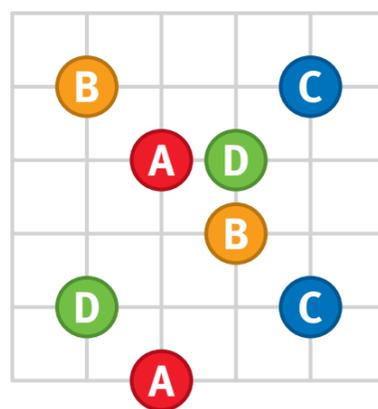
findet ihr in der „Presse“-„Kinderzeitung“ (DiePresse.com/kinderzeitung). Sie erscheint jeden Samstag und kostet im Abo 6,90 €/Monat für „Presse“-Abonnenten (sonst 8,90 €/Monat). Bestellung: telefonisch unter 01/514 14-70 oder per E-Mail an aboservice@diepresse.com.

HONIGWABE



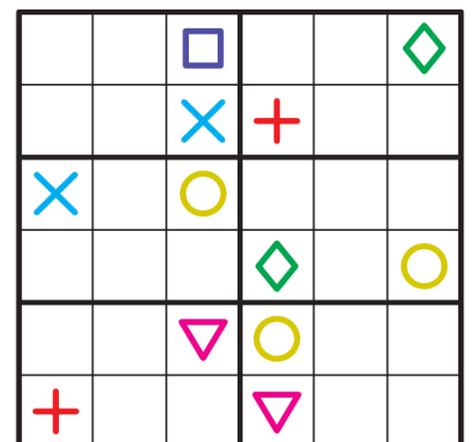
Honigwabe: Rund um jedes braune Wabenfeld müssen die Buchstaben A, B, C, D, E und F genau einmal vorkommen. In Wabenfeldern, die sich berühren, darf nie der gleiche Buchstabe stehen.

BUCHSTABENBUND



Buchstabenbund: Verbinde Buchstabenpaare – A und A, B und B, ... – mit einer durchgehenden Linie entlang des Rasters. Die Linien zwischen den Paaren dürfen einander nicht kreuzen oder berühren!

KINDER-SYMBOL-SUDOKU



Kinder-Symbol-Sudoku: In jedem Sechserblock muss jedes der sechs Symbole genau einmal vorkommen. Kein Symbol darf in jeder Reihe und Spalte mehr als einmal vorkommen.