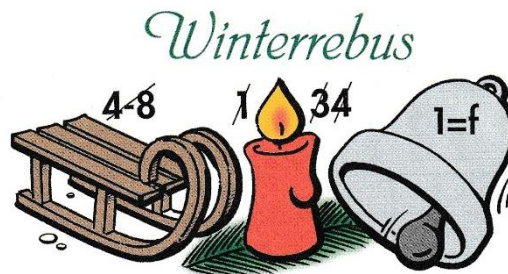


Als der Herr alles erschaffen hatte, Gras und Kräuter und Blumen, und ihnen die schönsten Farben gegeben hatte, machte er zum Schluss auch den Schnee und sagte zu ihm: „Die Farbe kannst du dir selbst aussuchen, du frisst ja so alles!“

Der Schnee ging also zum Gras und sagte: „Gib mir deine grüne Farbe!“ Er ging auch zur Rose und bat sie um ihr rotes Kleid, dann zum Veilchen und dann zur Sonnenblume. Der Schnee war sehr eitel und wollte schön bunt sein. Aber das Gras und die Blumen lachten ihn aus und schickten ihn wieder fort. Da setzte er sich zum Schneeglöckchen und sagte betrübt: „Wenn mit niemand eine Farbe gibt, so geht es mir wie dem Wind, der nur darum so böse ist, weil man ihn nicht sieht.“

Da erbarmte sich das Blümchen und sprach bescheiden: „Wenn dir mein schlechtes Mäntelchen gefällt, magst du es nehmen.“ Und der Schnee nahm es und ist seitdem weiß. Aber allen Blumen bleibt er feind, nur nicht dem Schneeglöckchen.



Rätsel

Welche Gegenstände sind dargestellt? Die angegebenen Buchstaben sind zu streichen oder hinzuzufügen, bis das Lösungswort gefunden ist.

Lösung: \_\_\_\_\_

### Süße Schneeflocken

Dieses Rezept für Baiser, auch Meringen oder Schäumchen genannt, ist in der Zubereitung einfach, schnell und kinderleicht – die Back- oder eher Trocknungszeit dauert etwas länger. Das luftig schaumige Eiweißgebäck sieht aus wie Schneeflocken und schmeckt sehr lecker.

#### Das braucht ihr:

- ★ 4 Eiweiß
- ★ 250 g Puderzucker
- ★ 1 Prise Salz

#### So wird's gemacht:

1. Die Eiweiße steif schlagen. Dann den Puderzucker im ständigen Weiterschlagen dazugeben.
2. Jetzt die Masse in einen Spritzbeutel füllen.
3. Backpapier auf ein Backblech legen und die Masse wie dicke Schneeflocken daraufspritzen.
4. Die Flocken bei 100° C ca. eine halbe Stunde trocknen lassen. Sie sollen fest, aber nicht braun werden – aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Kreatives

