



# EMMAS POST

Post-Nr.3

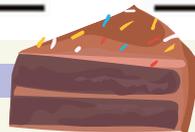
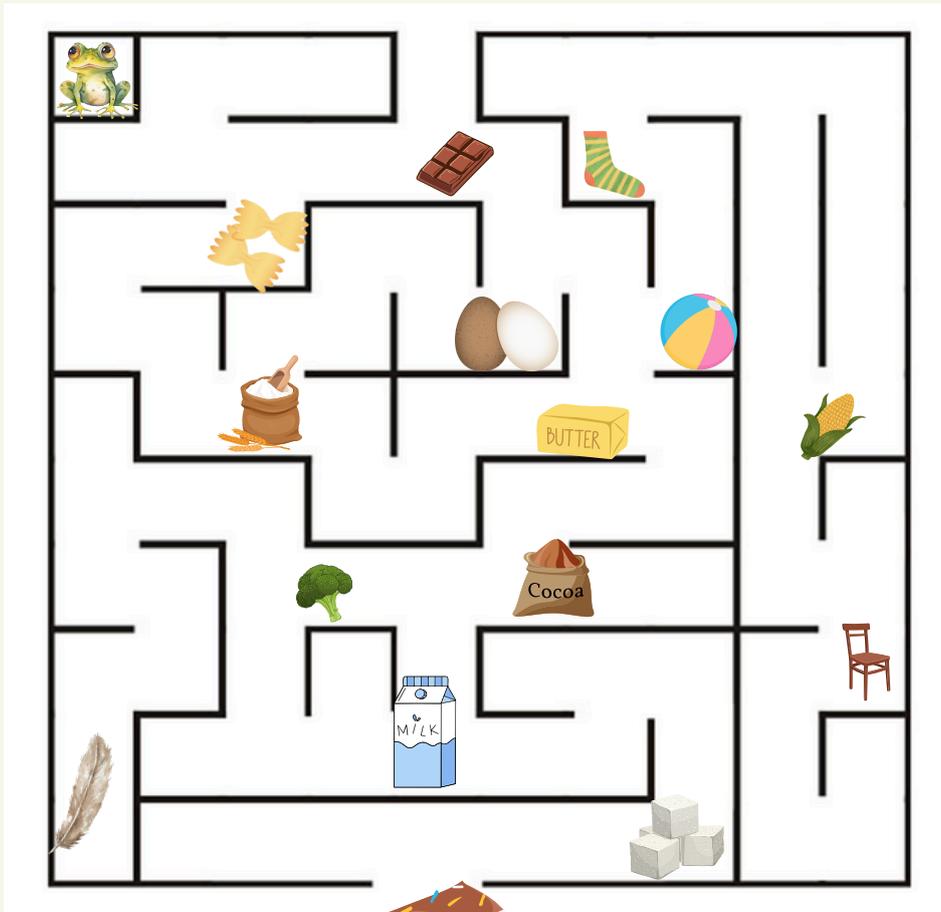
DER QR-CODE BRINGT  
EUCH ZU EMMAS  
INTERNETSEITE.



LIEBE KINDER, HIER IST DIE ZWEITE POST FÜR EUCH!  
VIEL SPASS DAMIT.

AM 10. MAI GIBT ES DIE NÄCHSTE POST IN DER TOURIST-  
INFO!

Auf dem Weg durch das Labyrinth findest du alle Zutaten für einen Kuchen. Aber  
Achtung: Sammle nur die richtigen Dinge ein!



Auf der Rückseite findest du das Rezept!

## Quiz

Was macht ein Schuster?

1. Hausmeisterdienst in der Schule
2. Kaputte Schubladen reparieren
3. Schuhe herstellen und reparieren

Wer braucht für seinen Beruf einen Meißel?

1. Pilot
2. Steinmetz
3. Tierpfleger

Was ist die Aufgabe eines Dolmetschers?

1. Gespräche von einer Sprache in die andere übersetzen
2. In Not geratene Bergsteiger retten
3. Flugzeugen bei der Landung helfen

Für welchen dieser Berufe benötigt man unbedingt einen Führerschein?

1. Redakteur
2. Chauffeur
3. Souffleur

# Rezept für einen Schokokuchen

## Zutaten

- 250 Gramm Butter oder Margarine
- 250 Gramm Zucker
- 300 Gramm Mehl
- 65 Gramm Backkakao
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 125 Milliliter Milch
- 125 Milliliter Wasser
- 1 Päckchen dunkle Kuchenglasur



## Schritt 1

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Mixer cremig schlagen.

300 Gramm Mehl und die Eier hinzufügen und nochmals rühren.

Kakao und Backpulver hinzufügen und verrühren.

Nun das Wasser aufkochen, anschließend für zwei Minuten zur Seite stellen und dann in den Teig geben.

## Schritt 2

Die Form mit etwas Margarine einfetten und anschließend mit Mehl bestäuben.

Dann den Teig in die Form geben, in den Ofen stellen und 50 Minuten backen.



### Tipp

Um zu gucken, ob der Kuchen gut ist, kann man ein Holzstäbchen nehmen und in den Kuchen stecken. Wenn beim Rausholen des Stäbchens noch Teig am Stäbchen klebt, dann ist der Kuchen noch nicht fertig und muss noch weiter gebacken werden.



## Schritt 3

Glasur nach Packungsanweisung schmelzen, gleichmäßig über den Schokokuchen gießen und trocknen lassen.