








Apfelbombe

1		<p>Ich leere das Schlagobers in die Rührschüssel und gebe einen Löffel Zucker dazu.</p>
2		<p>Ich bestreue die Apfelbombe mit Kakaopulver.</p>
3		<p>Zuerst richte ich die Zutaten, den Handmixer, einen Suppenlöffel und die Schüsseln her.</p>
4		<p>Nun schichte ich die Biskotten, das Apfelmus und das Schlagobers in die Schüssel. Dabei beginne ich mit den Biskotten und höre mit dem Schlagobers auf.</p>
5		<p>Jetzt weiche ich die Biskotten in Milch ein und lege sie dann in die Glasschüssel.</p>
6		<p>Zuletzt stelle ich die Schüssel mit der Apfelbombe für drei Stunden in den Kühlschrank.</p>
7		<p>Ich schlage das Schlagobers so lange, bis es nicht mehr flüssig ist.</p>

Rückseite mit Lösungszahlen:

2

6

1

5

4

7

3