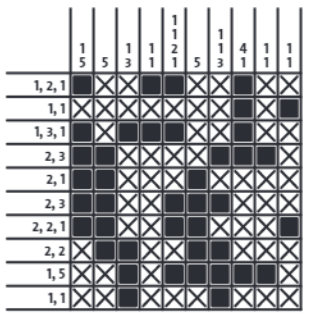
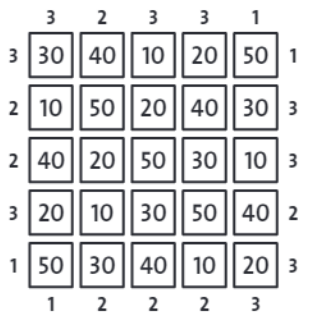
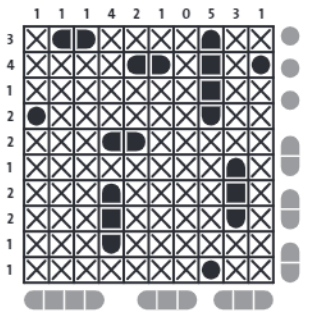
Lösungen der Vorwoche

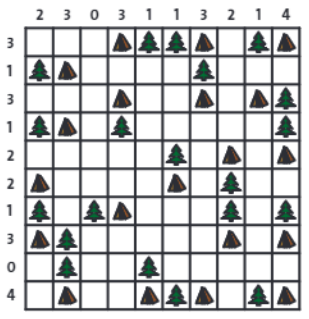
I	I	I	M	M	M	L	L	L
I	G	M	M	L	L	L	N	N
G	G	G	M	L	L	N	N	N
G	G	B	B	B	L	B	F	N
E	E	E	C	B	B	B	F	F
H	E	C	C	C	D	D	F	F
H	E	E	E	C	D	D	A	J
H	H	E	K	C	C	A	A	J
E	E	E	K	K	K	A	J	J

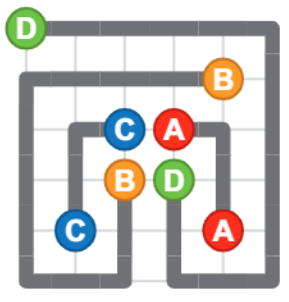


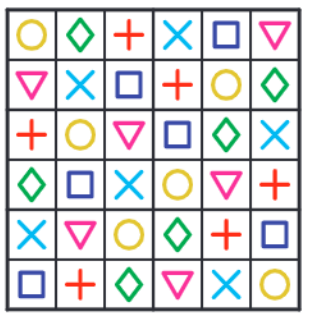




6	2	9	1	5	7	8	4	3
8	4	1	3	9	2	7	6	5
7	3	5	6	4	8	9	1	2
2	1	8	5	6	3	4	7	9
4	7	3	2	8	9	6	5	1
5	9	6	4	7	1	3	2	8
1	8	2	7	3	4	5	9	6
3	5	4	9	2	6	1	8	7
9	6	7	8	1	5	2	3	4







Die Presse Kinderzeitung

Die Picknicksaison ist eröffnet! Wir haben für euch ein neues **Familienkochbuch** getestet und zwei Rezepte nachgekocht.

VON **DANIELA TOMASOVSKY**

So schmeckt der Sommer

Ob im Garten, bei einem Picknick oder beim Lagerfeuer: Draußen schmeckt jedes Essen meist noch viel besser. Und im Frühsommer gibt es viel frisches Obst und Gemüse. Wir haben uns nach Rezepten für ein entspanntes Outdoor-Essen umgesehen – und wurden in „Annabelles Sommerkochbuch“ fündig. Annabelle, selbst Mutter von drei Kindern, vereint in ihrem neuen Kochbuch bunte Rezepte, die nach Sommer schmecken. Und außerdem ohne viel Aufwand nachzumachen sind.

Maiskolben mit Paprika-Speck-Salsa und Beerentrifle. //// Xavier Mendiola

Etwa die **Maiskolben mit Paprika-Speck-Salsa**:

Für sechs Personen brauchst du: 6 Maiskolben, 100 g Speckwürfel, etwas Pflanzenöl, 12 Cocktailtomaten (geviertelt), 1–2 Spitzpaprika (in kleine Würfel geschnitten), 1 rote Zwiebel (klein geschnitten), 60 g Bergkäse oder Parmesan (gerieben), 2–3 EL Basilikumblätter (gehackt).

Maiskolben ca. 15 Minuten gar kochen, abtropfen.

Speckwürfel in etwas Pflanzenöl knusprig anbraten, auf einem Küchenpapier auskühlen lassen. Mit Paprika, Tomaten und Zwiebel vermengen. Maiskolben auf einem Servierteller anrichten und die Speck-Paprika-Salsa darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Käse und Basilikum dekorieren.

Als Nachspeise lässt sich ein **Beerentrifle** gut vorbereiten und in Joghurt- oder Marmeladegläsern auch leicht zu einem Picknick mitnehmen.

Für sechs gute Esser brauchst du: 200 g Himbeeren, 250 g Erdbeeren (in Würfel geschnitten), 100 g Biskotten, 150 ml Himbeersaft, 3 Eier (getrennt), 110 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250 g Mascarpone, 200 ml Schlagobers (geschlagen).

Für die Creme Eigelb mit 55 g Zucker und Vanillezucker ein paar Minuten schlagen. Vorsichtig Mascarpone und Schlagobers unterheben. Keine Sorge – wenn Mascarpone mit Zucker in Verbindung kommt, verflüssigt sich die Masse etwas.

Eiweiß fest schlagen, den restlichen Zucker dazugeben und steif schlagen. Nun auch den Eischnee unter die Mascarponecreme ziehen. Die Hälfte der Mascarponecreme in eine Glasschüssel geben. Den Himbeersaft in eine flache Schüssel gießen und die Biskotten darin kurz eintunken, anschließend auf die Mascarponecreme legen. Beeren über die Biskotten verteilen.

Zum Schluss die restliche Creme über die Beeren streichen, zugedeckt kühl stellen. Vor dem Servieren mit geriebener Schokolade dekorieren. *www.knaur.com* ////

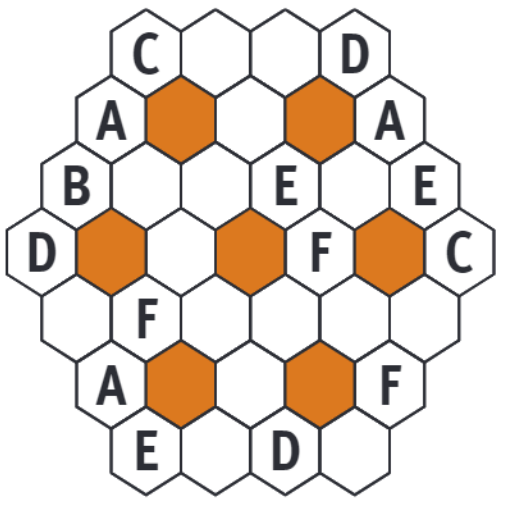
Wusstest du schon, dass . . .

. . . es in „Annabelles Sommerkochbuch“ *(www.knaur.com)* auch Anleitungen für eine Familienolympiade gibt? Acht lustige Gartenwettbewerbe werden in Teams ausgetragen: vom Schubkarrenrennen über Badehaubenpingpong bis zum Riesenskilauf. //// Knaur

MEHR NACHRICHTEN

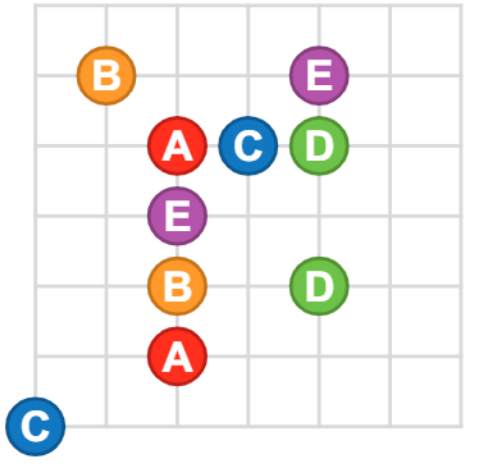
findet ihr in der „Presse“-„Kinderzeitung“ (DiePresse.com/kinderzeitung). Sie erscheint jeden Samstag und kostet im Abo 6,90 €/Monat für „Presse“-Abonnenten (sonst 8,90 €/Monat). Bestellung: telefonisch unter 01/514 14-70 oder per E-Mail an aboservice@diepresse.com.

HONIGWABE



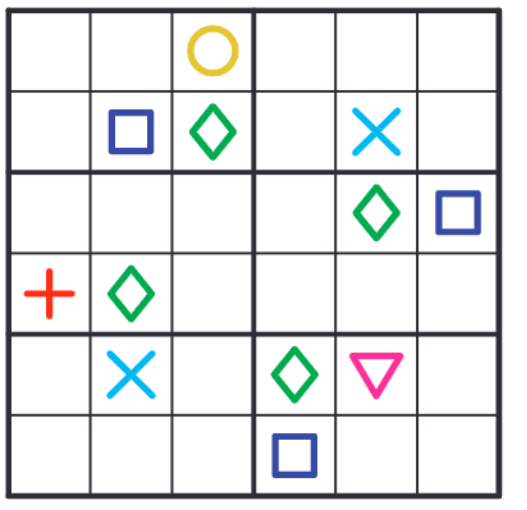
Honigwabe: Rund um jedes braune Wabenfeld müssen die Buchstaben A, B, C, D, E und F genau einmal vorkommen. In Wabenfeldern, die sich berühren, darf nie der gleiche Buchstabe stehen.

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.