

ILSe-BLATT

Schülerzeitung



Der Frühling hat eine besondere Bedeutung er steht er für Neubeginn, Erneuerung und die Wiedergeburt der Natur nach dem Winter. Er symbolisiert Hoffnung, Wachstum, Fruchtbarkeit und das aufblühen der Welt im Frühling erwachen pflanzen, Tiere und die Menschen zu neuem leben.

Der Frühling ist auch eine sehr schöne Jahreszeit er hat schon wirklich schöne Blumen und vieles mehr z.b. (der Mutter Tag ist zum Beispiel auch im Frühling so wie der Vatertag).

Der Frühling beginnt astronomisch gesehen in Deutschland am 20. März und endet am 20. Juni. Meteorologisch gesehen beginnt der Frühling am 1. März und endet am 31. Mai.

Wusstest du das: Es in Oberbayern ein Ort namens Frühling es gibt es ist ein Ortsteil der Stadt Traunreut.

Lena, 5m



Ausblick kommende Artikel:

- Pokémon Go – Richard & Maximilian
- Celeste – Jonas
- Fußball aus Hamburg – Magnus
- Kursberichte – Albert
- Manga Comic – Lisbeth
- Aus der Schule – Erik
- Hamburg – Emma

Viel Spaß beim Lesen und weitersagen!

FRÜHLINGSARTIKEL



Top-Songs 23.-29-05.

1. Pashanim / Ceren – Shabab(ess) im VIP
2. RAF Camora / Reezzy – Connected
3. Abor & Tynna – Baller
4. Alex Warren – Ordinary
5. Jazeek – Akon
6. Zartmann – Tau mich auf
7. WizTheMc x Bees & Honey – Show Me Love
8. Oimara – Wackelkontakt
9. Zsá Zsá – Bad Bunnie\$
10. Rosé / Bruno Mars – APT.

Rezept Frühlingskuchen

Wir haben für ein tolles Rezept für einen Frühlingskuchen gefunden:

... für das Backblech

- etwas Fett

... für den Rührteig

- 1 Backmischung, Käse-Sahne-Torte
- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 3 Eier (Größe M)
- Quark-Creme, 350 g
- Mandarinen (Abtropfgew.), 500 g
- kalte Schlagsahne, 200 ml
- warmes Wasser, 500 g
- Speisequark (Magerstufe)
- Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün

... für das um Verzieren

- gehackte Pistazien, einige
- Schmetterlinge aus Esspapier
- Dekorblüten
- Mini Dekorblüten

Zubereitung, 40 Min, Backen, 20 Min.

1. Vorbereiten

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Etwa 20 Mandarinen für die Dekoration beiseitelegen. Backblech fetten.

Backofen vorheizen. Ober- und Unterhitze: etwa 170 °C, Heißluft: etwa 150 °C

2. Rührteig zubereiten

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine und Eier hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech glatt verstreichen und backen.

Einschub: Mitte, Backzeit: etwa 20 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Quark-Creme zubereiten

Schlagsahne steif schlagen. Mischung für die Füllung und Dekorzucker (beides liegt der Backm. bei) mit dem Wasser in einer Rührschüssel zu einer glatten Masse verrühren. Quark unterrühren, mit Back- und Speisefarbe leicht grün färben und zuletzt die Sahne unterheben. Die übrigen Mandarinen auf dem Boden verteilen und die Quark-Creme darauf verstreichen. Den Frühlingskuchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Frühlingskuchen verzieren

Beiseitegestellte Mandarinen als Blüten auf den Kuchen legen und Pistazien aufstreuen. Kurz vor dem Servieren zauberhafte Schmetterlinge und Dekorblüten auflegen.

