



So ihr Lieben,

heute komme ich in geheimer Mission. Warum wollt ihr wissen?

Na, am 10. Mai ist es wieder so weit. Diesen Termin dürft ihr, eure Geschwister und **euer PAPA (!!!)**

auf keinen Fall vergessen.

**AM 10. MAI IST MUTTERTAG!**

Deshalb heißt das für euch, ab jetzt muss Papa diesen Artikel weiter vorlesen und Mama darf erst mal gaaanz gemütlich in die Badewanne, (damit sie nicht lauschen kann).

Damit dieser Tag ein ganz besonderer wird für deine Mama (denn das hat sie sich verdient), brauchst du 5 Sachen.

1. eine Karte
2. einen Blumenstrauß
3. einen Kuchen und
4. einen toll gedeckten Frühstückstisch

Du siehst also sicherlich ein, dass du rechtzeitig mit den Vorbereitungen beginnen musst.

Ein paar Tage vorher kannst du schon mit der Karte beginnen. Hierzu habe ich dir ein paar Ideen abgebildet. Wenn dir eines der Gedichte gefällt kannst du jemanden bitten diesen auszudrucken oder abzuschreiben.

## **1. eine Karte**

Liebe Mama  
immer bist Du für mich da,  
egal was ist und auch was war.  
Du tust so unendlich viel für  
mich.  
Mama, dafür lieb ich dich.

Liebe Mama  
ich hab` mir heut` was ausgedacht  
und hoff` dass es dir Freude macht.  
Gratulieren will ich dir  
und wünsche alles Gute hier.  
Du bist die Beste auf der Welt,  
das hab` ich oft schon festgestellt.  
Alles Gute zum Muttertag  
wünscht dir

wenn Du Lust hast, sticke für Mama ein Herz und klebe es auf einen bunten Karton.



## 2. einen Blumenstrauß

Selbstgepflückte Blumen zeigen deiner Mama, dass du sie für etwas ganz wertvolles hältst. Deshalb gehe auf eine Blumenwiese und pflücke ihr den schönsten Blumenstrauß der Welt. Lass dabei die Stiele so lange, dass du diese in eine Blumenvase mit Wasser stellen kannst.

Platziere diesen dann am Sonntag in die Mitte des Tisches

## 3. Kuchen

### Schokoladenkuchen mit Himbeeren

Hier siehst du einen leckeren Kuchen in einer runden Springform gebacken. Zur Verzierung kannst du dann auf den noch warmen Schokoguss Himbeeren im Herzformat legen.



## Und nun das Rezept:

- 100 g gesalzene Butter
- 200 g Zartbitterschokolade
  - 5 Eier
  - 1 Prise Salz
  - 180 g Rohrzucker
  - 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g gemahlene Haselnüsse
  - 75 g Mehl
  - 1 TL Backpulver

Für den Guss:

- 100 g Zartbitterschokolade
  - 50 g Butter
  - 2 EL Wasser
- 300 g frische Himbeeren zum Verzieren

## Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die gesalzene Butter zusammen mit der Zartbitterschokolade im warmen Wasserbad schmelzen. Anschließend in eine große Rührschüssel umfüllen und leicht abkühlen lassen.
3. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, das Eigelb nach und nach unter die flüssige Butter-Schokoladenmischung rühren.
4. Anschließend den Zucker und das Vanilleextrakt hinzufügen und kurz unterrühren.
5. Gemahlene Haselnüsse mit dem Mehl und dem Backpulver vermischen und ebenfalls kurz unterrühren.
6. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß mit einem großen Schneebesen zügig unterheben. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform, füllen und glatt streichen.
7. Den Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 40 Min. backen. Der Kuchen ist fertig, wenn beim Einstechen eines Holzstäbchens kein Teig mehr kleben bleibt. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit die Himbeeren vorsichtig säubern und auf ein Küchenpapier legen.
9. Für den Guss 100 g Zartbitterschokolade zusammen mit 50 g Butter und 2 EL Wasser im warmen Wasserbad schmelzen und zu einer homogenen Masse verrühren.
10. Den abgekühlten Kuchen mit dem Schokoguss bestreichen und den Himbeeren verzieren. Sobald der Schokoguss fest geworden ist, kann der Kuchen serviert werden!

## 5. einen toll gedeckten Frühstückstisch

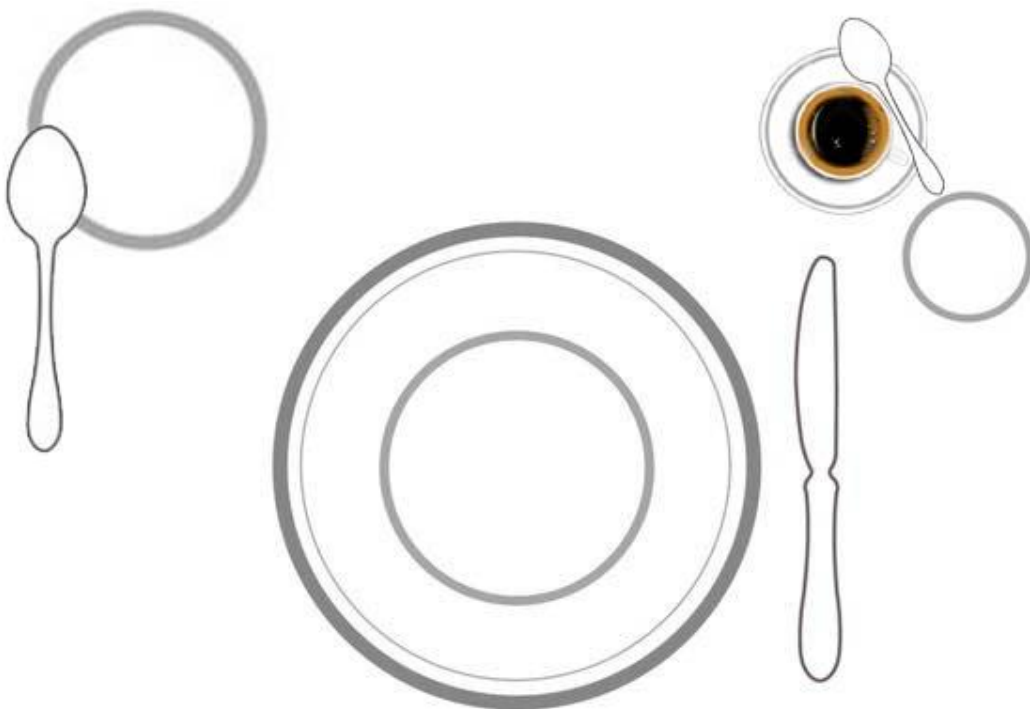
### *In der Früh muss alles schnell gehen*

Keine Ausrede. Mit dem Frühstück beginnt der besondere Tag, auch wenn wenig Zeit ist. Und es ist ja gar nicht so schwierig auch den Tisch für das Frühstück schön einzudecken.

Eine weise Frau hat mich einmal gefragt: „Warum bemühen wir uns so sehr wenn Gäste kommen? Warum nicht auch bei unseren Liebsten?“ Sie hatte Recht. Und so ein Tag sollte Anlass genug sein.

Das Tischeindecken ist keine Hexerei

- Frühstücks- oder Dessertteller
- rechts davon – Tasse mit Untertasse – Henkel nach rechts, Löffel liegt unter dem Henkel
  - rechts oben – ein Glas für einen Saft oder Wasser
  - links vom Teller – eine Müslischale mit Löffel
- rechts vom Teller – das Messer mit der Schneide zum Teller
  - links vom Teller – die Serviette



**So, jetzt bleibt mir nur noch euch ein gutes Gelingen zu wünschen.  
Papa kann euch ruhig unterstützen.**

**Eure Carolin**