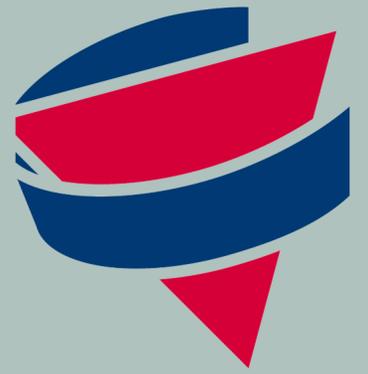




Cevi @ home challenges



kreative Aufgabe

Chügelibahn

Baue eine möglichst lange Chügelibahn aus allen Materialien, die du findest. Wir sind gespannt auf all eure kreativen Chügelibahnen.



Kochen / Backen

Perfekt für diese warmen Tage

Sicher bist auch du ein Glacieliebhaber ;) Aber hast du schon einmal eines selber gemacht?
Auf der nächsten Seite findest du ein Rezept für ein selbergemachtes Glace. Wir freuen uns auf ein Foto von dir und deinem selber gemachten Glace

Familienaufgabe

Pantomime

Versuche einen Grossanlass oder ein Lagerthema vom letzten Jahr pantomimisch darzustellen. Mal schauen, ob wir herausfinden, was du damit meinst. Du kannst uns ein Foto oder Video schicken.



Cevi-like

Morsebrief

Schreibe uns einen schönen Brief in Morseschrift. Den Morseschlüssel findest du im Typi oder im Internet.



Rezept Erdbeerglace

Zubereitung: 15 Minuten

Tiefkühlen: 3 Stunden

Auf dem Tisch in: 3 Stunden und 15 Minuten

Du brauchst für 1 Liter Erdbeerglace:

Menge

450 g

360 g

1,8 dl

90 g

½

Zutaten

reife Erdbeeren, gerüstet

Joghurt nature

Rahm

Zucker

Zitrone, wenig abgeriebene Schale und Saft



Zubereitung

1. Erdbeeren klein schneiden und zusammen mit Joghurt, Rahm und Zucker pürieren. Mit Zitronenschale und Saft abschmecken. In den Tiefkühler stellen. Ca. alle 15 Minuten mit dem Schwingbesen rühren, damit die Eiskristalle klein bleiben.
2. Sobald die Glace gefroren, aber noch formbar ist, mit einem Glacelöffel Kugeln formen. Auf einem beschichteten Blech bis zum Servieren tiefkühlen.