

Maßeinheiten umrechnen

$$1 \text{ cm} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ mm}$$

$$1 \text{ dm} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ cm}$$

$$1 \text{ m} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ dm}$$

$$1 \text{ km} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ m}$$

$$22 \text{ cm} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ mm}$$

$$22 \text{ cm} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ dm}$$

$$43 \text{ m} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ dm}$$

$$43 \text{ m} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ cm}$$

$$4520 \text{ m} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ km}$$

$$75 \text{ dm} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ cm}$$

$$420 \text{ km} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ m}$$

$$2503 \text{ mm} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ dm}$$

$$93 \text{ cm} = \underline{\hspace{2cm}} \text{ mm}$$



Wir kochen eine Eierspeise!

Zutaten:

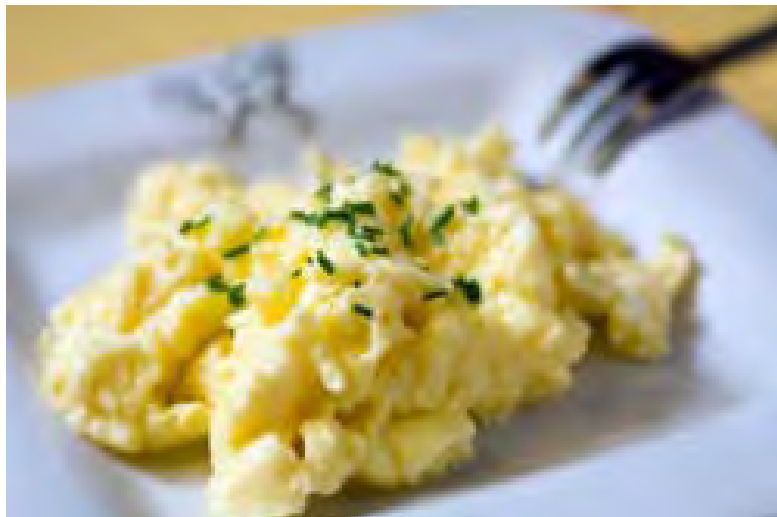
- 2 Stück Eier
- 1 EL Margarine
- 2 EL Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Schnittlauch

Zubereitung:

Eier aufschlagen und mit Milch verquirlen. Mit Salz würzen. Die Margarine in einer Pfanne schmelzen. Danach die Eiermischung auf einmal in die Pfanne gießen und einen Moment braten.

Mit einem Küchenfreund das Ei von außen nach innen schieben. Zum Schluss den geschnittenen Schnittlauch darüber streuen.

Mahlzeit!



Wir bereiten einen Kürbisaufstrich für die Herbstjause zu!

Zutaten:

100g Butter oder Margarine = ... dag Butter oder Margarine

250g Topfen = ... dag Topfen

4 EL Creme fraiche

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

150g Kürbisfleisch = ... dag Kürbisfleisch

Dille

2EL Öl zum Anschwitzen

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Den Kürbis ebenfalls mit dem Gemüseputzmesser schälen.

Die Kerne entfernen.

Den Kürbis mit dem Hobel fein reißen.

Fett in der Pfanne erhitzen.

Die Zwiebel goldgelb anrösten.

Den Kürbis dazugeben, kurz durchrösten.

Danach die Temperatur reduzieren und den Kürbis bissfest im eigenen Saft garen.

Den Kürbis abkühlen lassen.

Die Dille fein hacken.

Den Knoblauch schälen und pressen.

Die Butter mit dem Handmixer sehr schaumig rühren.

Den Topfen, die Creme fraiche und die Gewürze unterrühren.

Den kalten Kürbis dazugeben.

Mit der Dille und dem Knoblauch abschmecken.

Auf Schwarzbrot aufstreichen.

Mit gehackten Kürbiskernen bestreut servieren.



Wir backen einen Becherkuchen!



Zutaten:

- 2 Eier
- ½ Becher Zucker
- ½ Becher Öl
- 1 Becher griffiges Mehl
- 1 Becher geriebener Mohn oder Nüsse oder Mehl und 3
Esslöffel Kakao
- 1 Becher Joghurt
- ½ Packerl Backpulver
- 1 Packerl Vanillezucker
- Etwas Zimt

Hinweis: Am besten du gibst zuerst das Joghurt in eine Schüssel und nimmst diesen Becher gleich als deinen Messbecher für alle anderen Zutaten.

Alle Zutaten zusammenmixen. Danach kommt die Masse für 3.000 Sekunden bei 180 Grad in den Backofen.

Wenn du dir die Sekunden in Minuten umrechnest, tust du dir leichter deine Küchenuhr zu stellen.

Viel Spaß und gutes Gelingen!