

Leo Lausemaus - Die geheimnisvolle Spur

Hörbuch

So funktioniert es!

1. Such dir einen gemütlichen und ruhigen Platz und höre dir die Geschichte von Leo Lausemaus an! Versuche dir Bilder zu der Geschichte in deinem Kopf vorzustellen.

2. Löse die Fragen zu der Geschichte!

Die Buchstaben hinter den richtigen Antworten ergeben das Lösungswort.

Willst du wissen, ob dein Lösungswort richtig ist?

Sende mir eine Nachricht mit dem Lösungswort per WhatsApp.

Wenn du das Quiz ein wenig lustiger machen möchtest, kannst du mit den 3 Antwortmöglichkeiten zu jeder Frage auch „1 2 oder 3“ spielen.



Fragen zum Hörbuch

1. Was findet Leo während dem Zähneputzen?
☐ eine Spinne **(Z)**
☐ einen Waschbottich **(P)**
☐ eine Ente **(F)**
2. Wer fährt auf Leos Entdeckerschiff mit?
☐ Teddy und die Gummiente **(F)**
☐ Fipsi und Didi **(I)**
☐ Hugo und Teddy **(A)**
3. Welche Spuren entdeckt Leo im Garten?
☐ riesige Abdrücke eines Dinosauriers **(E)**
☐ winzig kleine Abdrücke im Schlamm **(C)**
☐ feuchte Abdrücke von einer Maus **(Ü)**
4. Wer hat die Spuren im Garten hinterlassen?
☐ Oma **(T)**
☐ Opa und Oma **(A)**
☐ Mama und Papa **(H)**
5. Was hat Oma mitgebracht?
☐ stinkigen Käse **(M)**
☐ frische Möhren **(Z)**
☐ feinen Speck **(K)**
6. Was tun Oma und Leo Lausemaus am Ende der Geschichte?
☐ Sie tanzen mit Mama. **(O)**
☐ Sie umarmen sich. **(U)**
☐ Sie stoßen miteinander an. **(E)**

Das Lösungswort heißt: _ _ _ _ _

Leo Freundschaftserdbeermilch zum selber machen.

Erdbeer-Schoko-Milchshake



Mit wem möchtest du gerne eine frische Freundschaftserdbeermilch trinken?
Ich zeige dir schon mal, wie meine Mama sie zubereitet:

Zutaten für 4 Personen

Für das Eis:

200 g Vollmilchschokolade
250 ml Milch
100 g feinsten Zucker
500 g Sahne

Für den Shake:

400 g Erdbeeren
800 ml Milch
4 EL Schokoladensauce

Außerdem:

Erdbeeren zum
Garnieren



Zubereitung:

1. Für das Eis die Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Erst die Milch, dann den Zucker nach und nach unterrühren.
2. Die Schokoladenmasse abkühlen lassen, dabei aber immer wieder umrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Schokoladenmasse ziehen.
3. Die Masse in eine flache Metallschüssel geben und 4–5 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen, dabei alle 30 Minuten gut durchrühren.
4. Für den Shake die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen und klein schneiden. Die Früchte mit der Milch in ein hohes Gefäß geben und pürieren.
5. Pro Glas 1 Kugel Schokoladeneis und 1 EL Schokoladensauce zur Erdbeermilch geben und kurz durchmixen. Den Erdbeer-Schoko-Milchshake in 4 Gläser füllen, die Erdbeeren zum Garnieren an der unteren Spitze mit einem Messer einritzen und zum Servieren auf den Glasrand stecken.

