

VIERTER EINTRAG INS LOGBUCH

STERNZEIT

MONTAG 1 JUNI 2020

GALAXIE DL G1

Hallo, ich bin's schon wieder – dein EJOTTI. Gestern war ja ein richtig chilliger Tag. Ich konnte mich am Sonntag gut erholen und Kraft tanken. Ich hoffe du konntest gestern auch etwas entspannen.

INTERGALAKTISCHES WELTRAUM-FITNESS-PROGRAMM

Heute wird es sportlich. Auch ein mutiger, abenteuerlustiger, experimentierfreudiger Weltraumgast wird irgendwann mal einrosten, wenn er sich nicht bewegt. Und darauf musst du vorbereitet sein. Gerade in der Schwerelosigkeit des Weltalls werden die Muskeln ganz schnell kleiner und schwächer. Meine Freundin Alacisar vom blauen Planeten hat ein tolles Weltraum-Fitness-Programm erfunden. Mach doch einfach mit mir zusammen mal mit. Vielleicht haben ja auch deine Geschwister und deine Eltern Lust mitzumachen. Gemeinsam Sport zu machen, macht noch mehr Spaß!



Wir starten mit dem Hampelmann. Danach springen wir mit dem „Starjump“ als Stern in das Weltall hinein. Springe dafür aus der Hocke nach oben und strecke deine Beine und Arme so weit du kannst von deinem Körper weg. Anschließend lassen wir eine Rakete starten. (Kerze) Und zum Schluss machen wir zusammen noch ein kleines Wettrennen im Krabbenlauf. Laufe dabei einfach so schnell du kannst auf allen Vieren.

DEINE TAGESAUFGABE

Feiertag ist Kuchentag. Ich liebe Kuchen. Du auch? Was ist denn dein Lieblingskuchen? Meinen Lieblingskuchen macht immer meine liebe Oma EJOMI. Das ist ein ganz, ganz altes Familienrezept. Der schmeckt einfach intergalaktisch lecker. Es ist ein Raketenkuchen. Meine Oma EJOMI hat gesagt, ich darf dir heute mal das geheime Rezept verraten. Vielleicht hast du ja Lust mit deinen Eltern zusammen auch den Raketenkuchen zu backen. Heute bekommst du sogar zwei kleine Geschenke von mir: Einmal intergalaktische Streusel. Damit kannst du deinen Kuchen verzieren. Und als zweites das Logo unseres Raumschiffs Stettnick L248. Das kannst du noch auf den Kuchen legen.



DEIN LOGBUCH

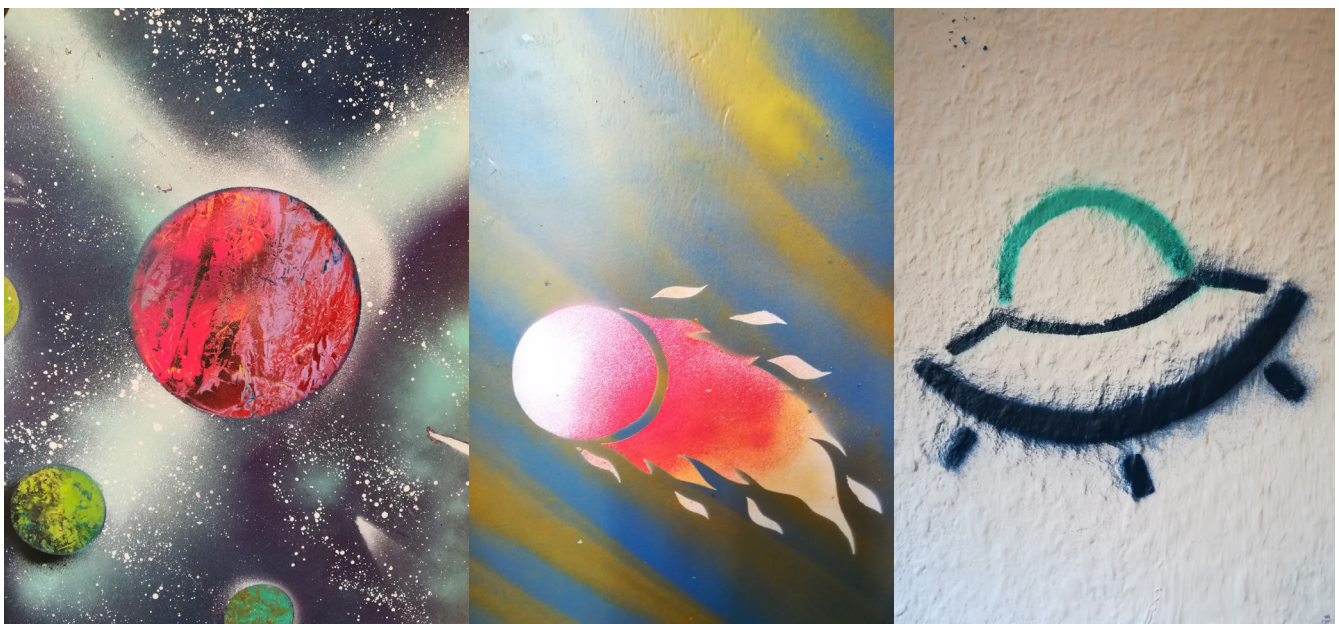
Jetzt hast du ja schon richtig viele Seiten für dein Logbuch bekommen. Wir sind heute ja auch schon vier Tage gemeinsam unterwegs. Ich freu mich, dass du dabei bist!

EINE GESCHICHTE FÜR DICH

Heute gibt es das 4. Kapitel meiner Geschichte. Viel Spaß beim Lesen oder Vorlesen lassen. Und vielleicht ist ja noch ein Stück vom Raketenkuchen da, welches du dazu essen kannst. Aber Zähneputzen danach nicht vergessen!

Gute Nacht und tschüssi...bis morgen!

DEIN EJOTTI



REZEPT RAKETENKUCHEN

!!! Diesen Kuchen am besten mit Mama oder Papa backen, das geht leichter, macht mehr Spaß und ihr könnt euch gegenseitig helfen!!!

5	Eier
180g	Puderzucker
2 Pck.	Vanillezucker
1 Pr.	Salz
¼ L	Pflanzenöl
150 g	Speisestärke
100 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
2x	Sahne für Mantel des Kuchens

SCHRITT 1:

Den Ofen auf 180 Grad / Umluft vorheizen.

SCHRITT 2:

Eier, Puderzucker, Vanillezucker und die Pr. Salz schaumig schlagen. Dann das Öl langsam hinzugießen und 2 Minuten rühren.

SCHRITT 3:

Speisestärke, Mehl und Backpulver unter die Masse Rühren.

SCHRITT 4:

Den Teig in eine Springform geben und ca. 45 Minuten backen.

Info:

Ihr könnt natürlich auch eurer Lieblingsrezept für einen Rührkuchen verwenden.

SCHRITT 5:

Um die Wartezeit bis zum Abkühlen zu verkürzen habe ich Heidelbeeren Püriert.

SCHRITT 6:

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, schneide ihn in zwei Böden. Helft zusammen, dann ist es wesentlich leichter. Streiche deine Heidelbeermasse darauf. Du kannst natürlich auch einfach Marmelade verwenden. Ich mag es gerne fruchtig und lege mir noch frische, leckere Bananen

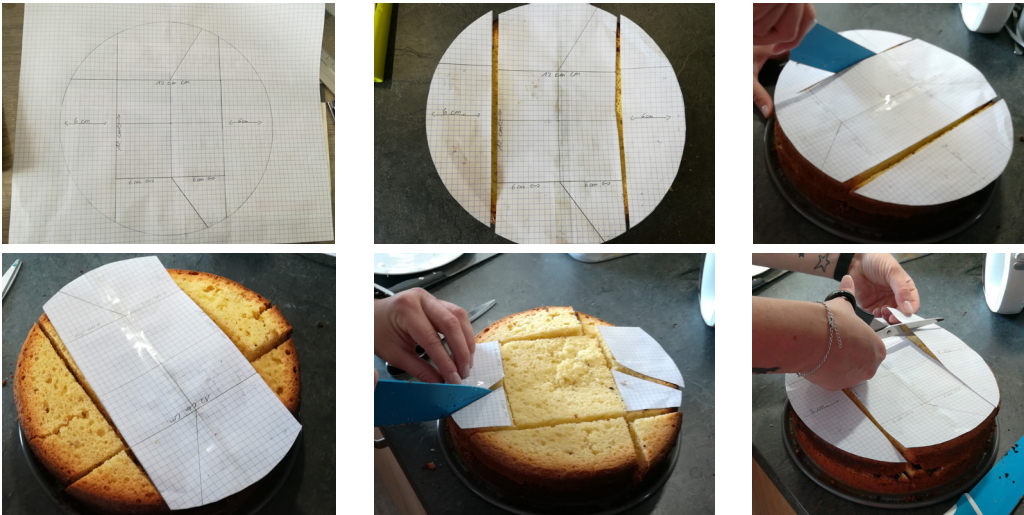


darauf und legen den zweiten Boden oben auf.



SCHRITT 7:

Nimm deine Schablonenteile (liegen bei) und lege diese auf den Kuchen auf. Schneide die einzelnen Teile nach und nach aus. Auch hier tut eine helfende Hand gut!



SCHRITT 8:

So werden die Einzelteile der Rakete zusammengesetzt. Etwas Vorsicht ist geboten, damit die Füllung im Kuchen bleibt.



SCHRITT 9:

Nun musst du die Sahne steif schlagen und deinen Kuchen damit bestreichen bis alles weiß ist. Es ist nicht leicht aber du schaffst das.



SCHRITT 10:

Jetzt kannst du deinen Kuchen verzieren wie du magst.

Lass es dir schmecken!!!

