

Wie das Rössel den Muttertag rettete

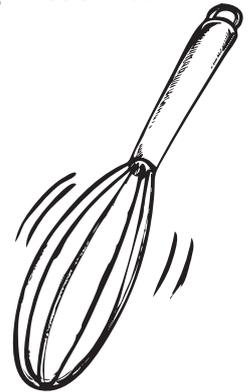
Beste Mehlqualität



Es war einmal ... in einem kleinen Dorf in der Steiermark, da lebte ein Mädchen namens Fritzi, das recht fröhlich war und sehr neugierig, wenn es darum ging, neue Sachen auszuprobieren.

Es begab sich kurz vor dem Muttertag, als Fritzi ein kompliziertes Kuchenrezept ausprobieren wollte. Die Eltern waren nicht zu Hause, und da die Kleine schon lesen konnte, schmökerte sie im Kochbuch der Mutter und fand eine rosarote Stocktorte, die sie für die Mama zum Muttertag backen wollte.

Fritzi fand das Rezept ziemlich kompliziert und schlug das Kochbuch missmutig wieder zu. Sollte sie der Mutter vielleicht doch etwas anderes schenken, denn wer weiß, ob ihr die Torte überhaupt gelingen würde und drei verschieden große Kuchenformen gab es auch nicht im Haushalt. Enttäuscht blätterte Fritzi weiter und fand, dass alle diese schönen Torten und Kuchen ganz schön schwierig zu machen waren. Schnee schlagen, Butter zerlassen? Wie sollte das bloß alles funktionieren? Fritzi sah zum Fenster hinaus und dachte gerade traurig an die rosarote Stocktorte, als sich ihr ein weißes Pferd näherte. Es war das Zauberrössel, das gerade wieder einmal durch die Lande zog um nachzusehen, wo seine Dienste gebraucht wurden.



„Kleines Mädchen, warum schaust du denn so traurig drein?“, fragte das Rössel.

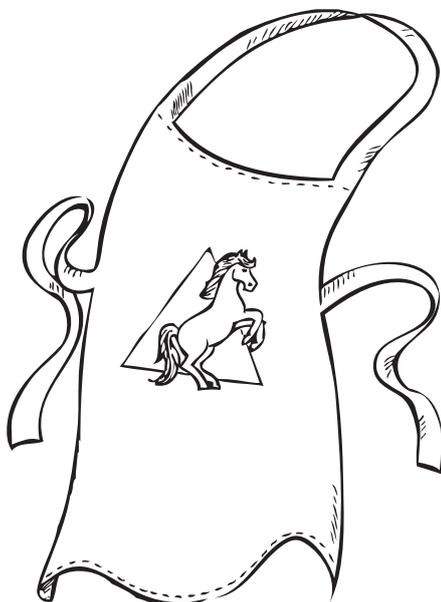
„Ich möchte meiner Mama eine schöne Torte backen zum Muttertag, und weiß nicht wie das geht!“

„Ja, aber liebes Mädchen, du bist doch noch ein Kind, und Kinder können alleine keine Torten backen!“

Fritzi zuckte mit den Schultern: „Ich möchte aber so gerne!“

„Weißt du was?“, sagte das Rössel, „Ich helfe dir, und gemeinsam machen wir für deine Mama eine leckere Muttertagsüberraschung!“

„Au ja!“, Fritzi klatschte vor Freude in die Hände und ließ das Rössel ins Haus.



Man muss folgendes wissen, das Rössel war ja ein Zaubertier und konnte sich beliebig groß oder klein machen. Damit es gut in die Küche passte, verkleinerte es sich ein wenig und Fritzi durfte auf seinem Rücken sitzen, während die beiden gemeinsam etwas Leckeres für den Muttertag ausheckten!

Das Rössel half bei der Zubereitung und natürlich mussten die beiden auch noch kosten, ob die Leckerei auch so gut geworden war, wie sie duftete.

„Super lecker!“, schwärmte Fritzi und freute sich, dass sie jetzt etwas hatte, mit dem sie die Mutter am Muttertag überraschen konnte. Auch dem Rössel schmeckte es und so schmatzten die beiden um die Wette, bis sie alles aufgegessen hatten.

„Ui,“, sagte Fritzi, jetzt ist nichts mehr übrig von den Schokoladepalatschinken, wir haben alle verspeist!“

Doch das Rössel war guter Dinge und sagte: „Liebe Fritzi, ich komme morgen ganz bald in der Früh wieder zu dir und dann machen wir neue Palatschinken mit ganz viel Schokolade!“

Und wirklich, das Rössel kam am frühen Morgen daher galoppiert und Fritzi wartete schon in der Küche auf das Zaubertier. Gemeinsam machten sie die leckeren Schokoladepalatschinken, die sie schon am Tag davor geübt hatten. Als Fritzi der Mama die Palatschinken ans Bett brachte staunte diese nicht schlecht: „Hast du die Palatschinken denn ganz alleine gemacht?“

„Fast!“, antwortete Fritzi und bedankte sich in Gedanken beim lieben Rössel, das geholfen hatte, dass es doch noch eine süße Muttertagsüberraschung gab.

Rezept für Schokoladepalatschinken (4 Personen)

Zutaten: 15 dag Rösselmehl Weizenperle glatt, 250 ml Milch, 2 Eier, Prise Salz, Öl zum Herausbacken, pro Palatschinke 2 EL Haselnusscreme zum Bestreichen

Zubereitung: Eier, Milch und Mehl gut miteinander vermengen (am besten mit einem Schneebesen, damit sich keine Mehlklümpchen bilden), Prise Salz zugeben. In eine flache Pfanne etwas Öl geben und erhitzen. Eine Portion Palatschinkenteig in die Pfanne geben, und den Teig durch Schwenken gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Die Palatschinken bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun herausbacken. Wenn die Palatschinken fertig sind, werden diese noch im warmen Zustand mit Haselnusscreme bestrichen und sofort serviert und aufgegessen! Ganz so wie das Fritzi und das Rössel gemacht haben!



Rösselmehl-Tipp:

Klebe die Memorykärtchen auf einen Karton, damit sie stabil sind und schneide sie aus. Fritzi, das Rössel und ihre Backutensilien sehen noch etwas blass aus. **Nimm doch deine Buntstifte zur Hand und male sie aus.**

Sammele diese Kärtchen! Von Zeit zu Zeit kommen neue Pärchen dazu. Wenn du die Kärtchen folierst, werden sie nicht so schnell kaputt!

