

KNAXianer kreativ!

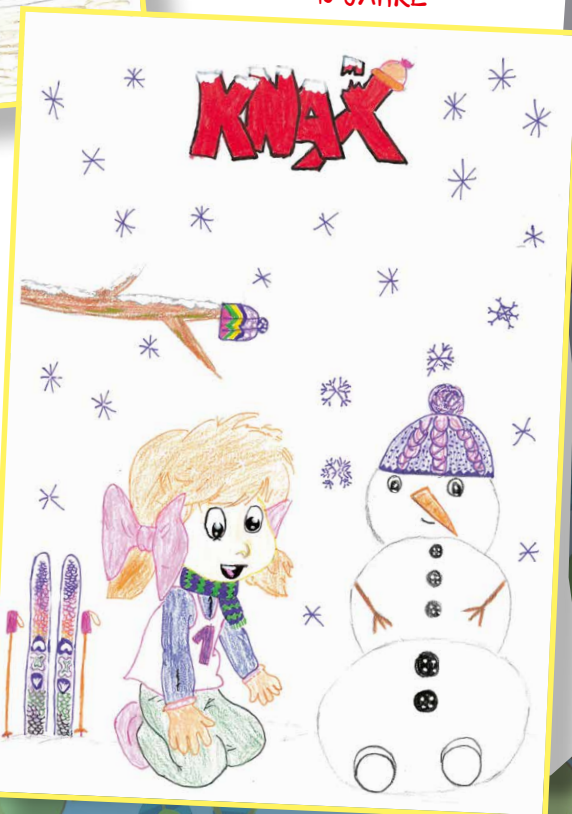
MALT UNS EURE BILDER VON DIDI UND DODO!

Didi und Dodo freuen sich über warme Tage und kommen, wenn es heiß ist, so richtig ins Schwitzen. Doch was können sie tun, um sich abzukühlen? Unser Vorschlag: Werde kreativ und male uns ein Bild, was Du Didi und Dodo raten würdest, damit sie die Hitze besser ertragen. **Wir freuen uns auf Dein Bild!**

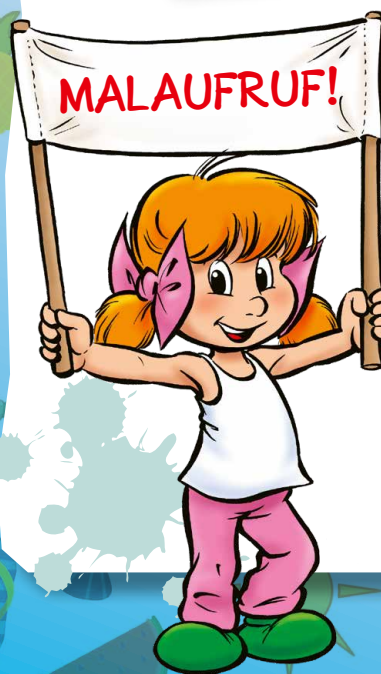


VON LUISA

VON LENA,
10 JAHRE



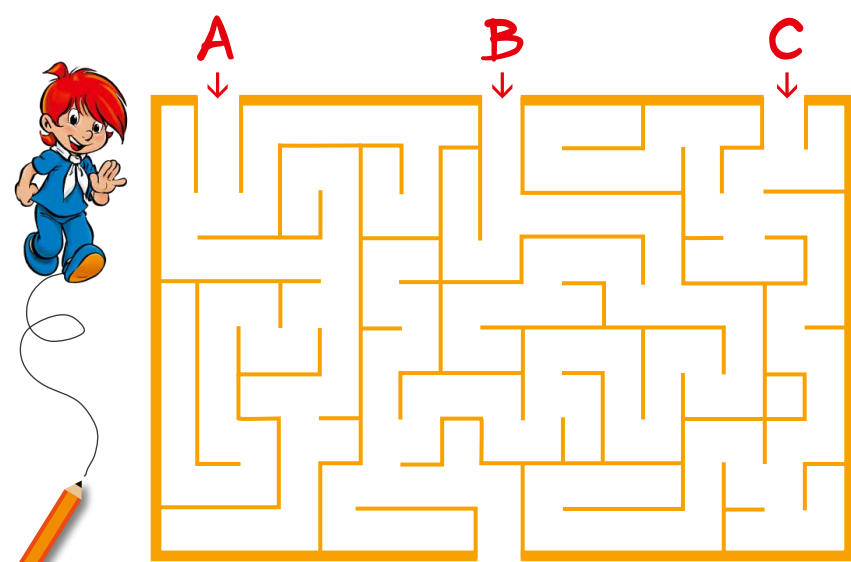
**VIEL SPASS
BEIM MALEN!**



Mitmachen und tolle Preise gewinnen!

Großes KNAX-Gewinnspiel

Und so geht's: Didi möchte zu Dodo, dazwischen liegt jedoch ein Labyrinth mit drei Eingängen. Nur bei einem Eingang kommt Didi auf der anderen Seite bei Dodo raus. Doch welcher Eingang ist das? Nun bist Du gefragt. Hilf Didi schnell durch das Labyrinth, indem Du den richtigen Eingang wählst. Mit der richtigen Wahl hast Du die Chance, **einen von 15 tollen Preisen** zu gewinnen!



15 tolle Preise zu gewinnen!



So kannst Du mitmachen:

Trage den Buchstaben des richtigen Eingangs in den Gewinncoupon ein und sende ihn in einem Umschlag an:

**Kreissparkasse Göppingen,
Redaktion KNAX Klubnachrichten,
Marktstr. 2, 73033 Göppingen**

Oder gib den Gewinncoupon bei Deiner Kreissparkasse ab. Bei mehr als 15 richtigen Einsendungen werden die Gewinnerinnen und Gewinner von unserer KNAX-Glücksfee gezogen.
Einsendeschluss ist der 24.06.2022

Teilnahmebedingungen:

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Preise ist nicht möglich. Die Gewinnchancen sind unabhängig von einer Mitgliedschaft im KNAX-Klub. Bei Postzustellung gilt das Datum des Poststempels. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden benachrichtigt. Die der Kreissparkasse Göppingen übermittelten personenbezogenen Daten werden nur zur Abwicklung des Gewinnspiels verwendet. Eine Übermittlung der Daten an Dritte erfolgt nicht. Nach Beendigung des Gewinnspiels werden die Daten vernichtet.

Impressum:

Herausgeber: Kreissparkasse Göppingen, Unternehmenskommunikation, Marktstraße 2, 73033 Göppingen, Tel.: 0 71 61/603-0, Fax: 0 71 61/603-91 215, info@ksk-gp.de; Redaktion: Markus Baifinger (verantwortlich), Vanessa Deppeert; Mitarbeiterin dieser Ausgabe: Michelle Eiting; Layout und Reproduktion: 7Stars NewMedia Werbeagentur, Filderstadt; Druck: Bechtel Druck GmbH & Co. KG, Ebersbach/Fils

VIEL GLÜCK!

Gewinnspiel KNAX-Klubnachrichten 1/2022

Einsendeschluss: 24.06.2022

Lösung:

Vorname und Name

Straße

Postleitzahl und Ort

Geburtsdatum

Ich bin/Wir sind damit einverstanden, dass mein/unser Kind am KNAX-Klubnachrichten-Gewinnspiel teilnimmt.

Unterschrift Erziehungsberechtigter/

Hier ist mehr für Dich drin!

Tipps und Infos für KNAX-Klubmitglieder aus dem Landkreis Göppingen

**Kreissparkasse
Göppingen**

KNAX Klubnachrichten



Hallo liebe KNAXianer und KNAXianerinnen,

die dunkle Jahreszeit ist vorbei und die Tage werden länger und wärmer. Damit Du Dich in der warmen Jahreszeit zwischendurch abkühlen kannst, zeigen wir Dir, wie Du ein **leckeres, cremiges Vanilleeis** selbst zubereiten kannst. Außerdem lernst Du viele Fakten rund um die Eiscreme kennen. Natürlich hast Du auch wieder die Möglichkeit, beim **Gewinnspiel** von Didi und Dodo etwas Tolles zu gewinnen.

Viel Spaß beim Lesen, Eismachen und Rätseln!
KNAXige Grüße von Deiner Kreissparkasse Göppingen

10 Fakten über Eiscreme



1. Der wohl größte Eisbecher aller Zeiten wog **24 TONNEN**, er wurde 1988 in Kanada zur Winterolympiade hergestellt.
2. Die beliebteste Geschmacksrichtung in Deutschland ist seit vielen Jahren **VANILLE**, danach folgen Schokolade und Erdbeere.
3. Eis mit **HOT-DOG-GESCHMACK** ist eine der ungewöhnlichsten Eissorten.
4. Es gibt eine Frucht auf Hawaii, die nach Vanilleeis schmeckt, nämlich die **BLAUE BANANE**.
5. Für 1 Liter Eiscreme werden ca. **15 LITER MILCH** benötigt.
6. Das meiste Eis wird in der Regel **SONNTAGS** verkauft.
7. Erst ab dem 10. Jahrhundert wurde Eiscreme aus Milch hergestellt, davor bestand es aus Eis, also **GEFRORENEM WASSER**, das zum Beispiel mit Honig gesüßt wurde.
8. Das meiste Eis wird in den **VEREINIGTEN STAATEN** gegessen.
9. Am 23. Juli ist in den USA „**NATIONAL VANILLA ICE DAY**“ – der Tag des Vanilleeises.
10. Weil einst viele italienische Eismacher in Deutschland aus einem Tal in den Dolomiten, dem Val di Zoldo, kamen, bekamen Eiscafés hierzulande oft den Namen **DOLOMITI**.



WICHTIG:
FÜR DIESES REZEPT
BENÖTIGST DU
DIE HILFE DEINER
ELTERN!

ZUTATEN FÜR 1 L EIS:

- 2 VANILLESCHOTEN
- 2 PÄCKCHEN SAHNESTEIF
- 3 BECHER SAHNE
- 1 DOSE GEZUCKERTE KONDENSMILCH (400 G)

ZUM VERZIEREN:

- STREUSEL, SAHNE, SCHOKO- ODER FRUCHTSOBE

WELCHE KÜCHENUTENSILIEN BENÖTIGST DU?

- EINEN TOPF
- EINE SCHÜSSEL
- EIN HANDRÜHRGERÄT
- EINE GEFRIERGEEIGNETE DOSE
- EIN MESSER
- EINEN LÖFFEL



Rezept für ein cremiges Vanilleeis



ZUBEREITUNG:

1. Am Anfang schneidest Du die Vanilleschoten der Länge nach auf, kratzt das Vanillemark sorgfältig heraus und lässt es zusammen mit der Sahne in einem Topf aufkochen.
2. Nach dem Aufkochen und Abkühlen muss die Vanillesahne so lange in den Kühlschrank, bis sie richtig kalt ist.
Tipp: Stelle sie über Nacht in den Kühlschrank.
3. Schlage die Vanillesahne mit dem Handrührgerät in einer Schüssel zusammen mit 2 Päckchen Sahnesteif so lange, bis sie steif ist.
Tipp: Die Sahne ist steif, wenn Du die Schüssel mit der Sahne drehen kannst, ohne dass sie sich bewegt.
4. Jetzt füllst Du die gezuckerte Kondensmilch in eine größere Schüssel um und hebst die geschlagene Vanillesahne in drei Portionen vorsichtig unter.
5. Nun gibst Du die Masse in eine gefriergeeignete Dose und stellst sie mindestens 6 Stunden in das Eisfach.
6. Zum Servieren kannst Du Deine Eiskugeln nach Belieben verzieren.

LASS ES DIR SCHMECKEN!

