

Familien Zeitung



Vent vell

Deliquo iducipsum etur?
Abor militat iorporrum-
que a sitis denemquate
vende velit expel evel
ipsam, que voluptis qui

Vent vell

Deliquo iducipsum etur?
Abor militat iorporrum-
que a sitis denemquate
vende velit expel evel
ipsam, que voluptis qui

Vent vell

Deliquo iducipsum etur?
Abor militat iorporrum-
que a sitis denemquate
vende velit expel evel
ipsam, que voluptis qui



Unser Jahr 2023

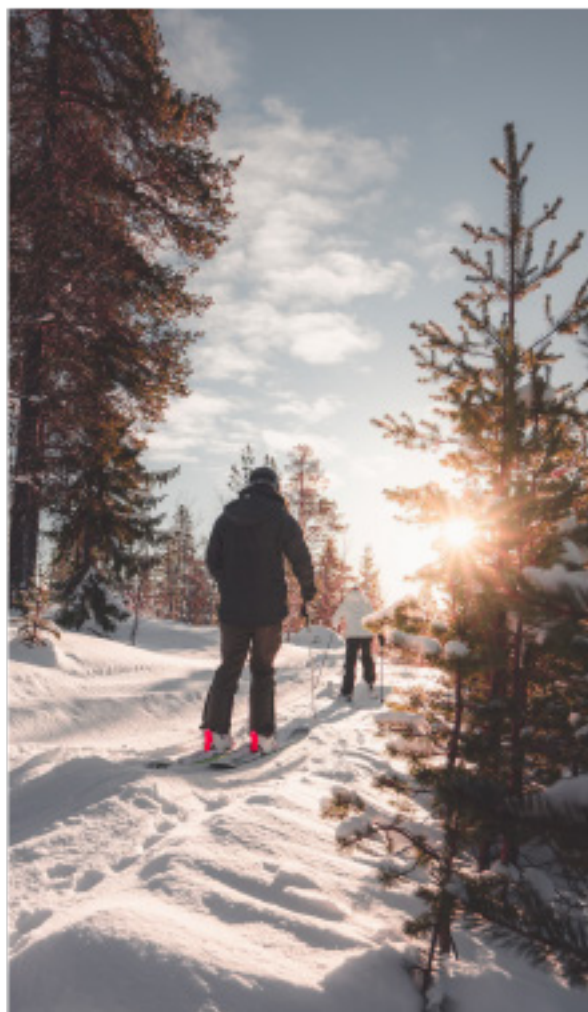
Num faces es pores illupta cuprate strumqui blanis ius dicimin comnis aliquas alignate explique dio quo totatquid maximo vel initat omnim repudipsam que iducit ommolorum aut qui ducilla ccatur, aliquid modiscillaut qui blandit eate verum fugitin ciendam nis et voluptati nitas eumquis quam, ut quamus aut fuga. Namus esedisque

Num faces es pores illupta cuprate strumqui blanis ius dicimin comnis aliquas alignate explique dio quo totatquid maximo vel initat omnim repudipsam que iducit ommolorum aut qui ducilla ccatur, aliquid modiscillaut qui blandit eate verum fugitin ciendam nis et voluptati nitas eumquis quam, ut quamus aut fuga. Namus esedisque

KIANO Lara Papa
Liam Mamma

Skiurlaub

Januar 23



Der schönste Tag dieses Jahr



***12.03.2023
Es hat den
ganzen Tag
geregnet.
Wir haben eine
Kissenburg
gebaut, Ebisque
mod mollant ve-
lis et***

Accatior eraest qui-
debit, sin ni tem is
exerum excearit
quuntiis aut iunt
magnihi liquam re,
atquiam rem hiti
dis et faceperios de-
nia ducipsus aut vit
volupta delenimo-
di remporum quias
coreperum accate
veliqua ssumquis
etur moluptaque et
volor autet et prate
inciandant, et aut
voloritat a alignie
nducientis sum vo-
lum quiatur? QuiSa
elibeatis et quae.
Itatur, officii ut expe



23.04.2023

Wir wünschen dir nur
das Beste zu deinem Eh-
rentag! Bis dolupta perfe-
rum faceres trumque que
nihilit quundel maios nos
dollam aute



Mara's sweet

16

aktuelle Lieblingsrezepte

NUDELAUFLAUF TOMATE MOZZARELLA

500 g Kirschtomaten - halbiert
400 g Nudeln - z.B. Tortiglioni oder Penne Rigate
500 g passierte Tomaten
200 g Sahne
30 g Parmesan, frisch gerieben
20 g Basilikum, frisch - Blätter gezupft
2 Kugeln Mozzarella (à 125 g)
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel, rot
1 Peperoni
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
2 EL Olivenöl



Backofen auf 200° Ober-Unterhitze (180° Umluft) vorheizen. Währenddessen die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Anschließend die Auflaufform leicht einfetten. Während die Nudeln kochen Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Peperoni und Tomaten putzen und fein schneiden. Basilikumblätter waschen und klein zupfen. Parmesan reiben. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch und Peperoni bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Im Anschluss die passierten Tomaten, sowie die Sahne unterrühren, mit einer Prise Zucker würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße 2-3 Minuten einkochen lassen und anschließend den geriebenen Parmesan zugeben. Die Nudeln in die Pfanne zur Soße geben, ebenso wie die Kirschtomaten, den Basilikum hinzugeben sowie 1 klein gezupfte Mozzarella-Kugel. Alles gut verrühren und in die Auflaufform geben. Die zweite Mozzarella-Kugel über den Auflauf geben und für 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

PANCAKES

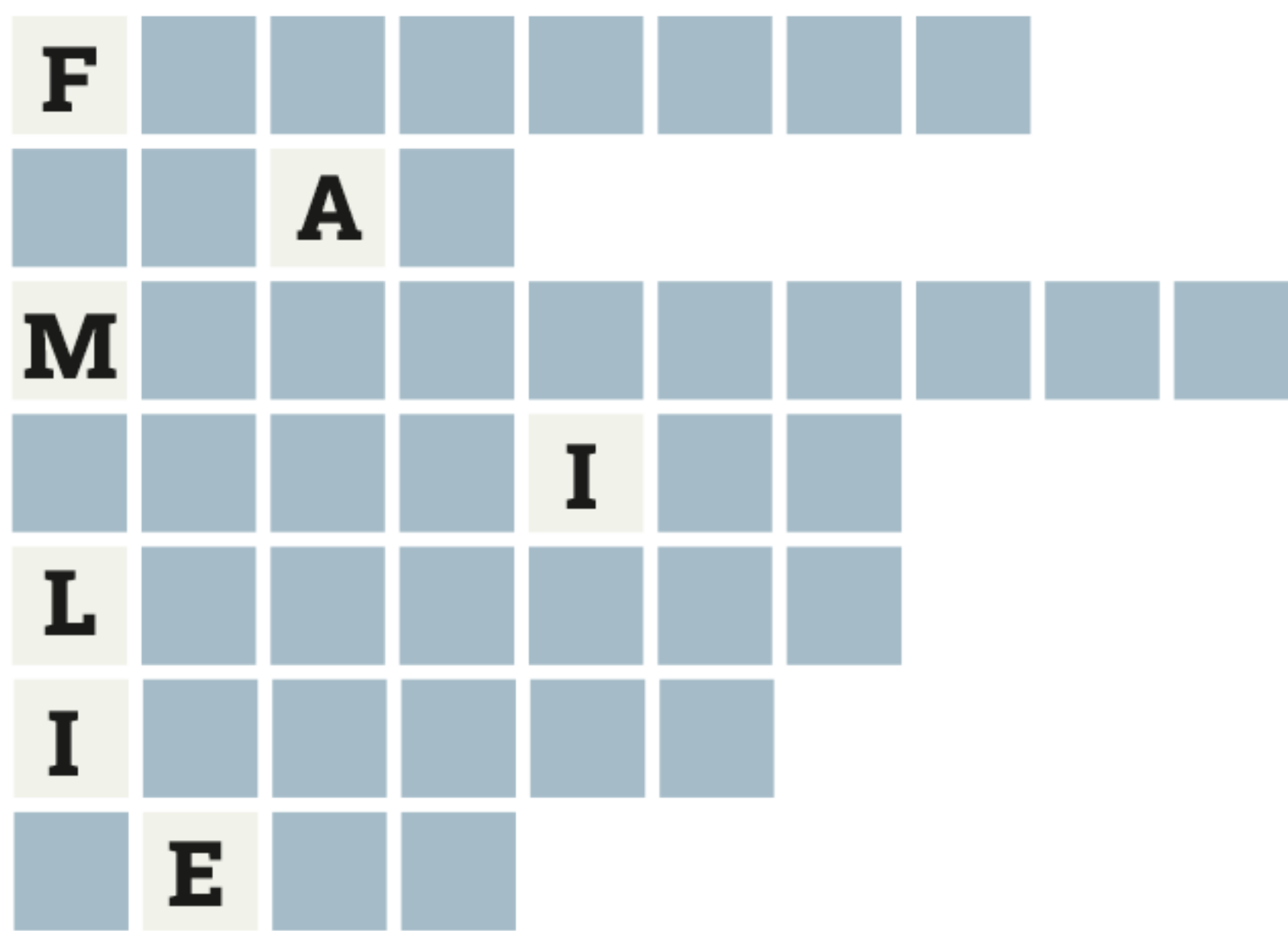
500 ml Buttermilch
300 g Mehl
70 g Zucker
50 g Butter
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/4 TL Salz
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
2 Eier, Größe M
Butter oder Pflanzenöl



Butter in einem Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz und 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker vermengen. Die Eier mit dem Schneebesen verquirlen, Buttermilch hinzufügen und gut verrühren. Anschließend die geschmolzene, lauwarmer Butter unterrühren. Nun die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und vermengen. In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2 TL Butter oder Öl erhitzen. Sobald es heiß ist gibst Du einen kleinen Schöpflöffel Teig in die Pfanne. Sobald die Ränder leicht trocken aussehen und sich kleine Bläschen auf dem Teig bilden wenden und weitere 2 Minuten anbraten. Der Teig ergibt ca. 14 Pancakes.

Wörterrätsel

- 1. Was feiern wir im Februar wofür wir uns verkleiden? (FASCHING)
- 2. Was ist die Lieblingsfarbe von Kiano und Liam? (BLAU)
- 3. Welcher Käse kommt in unseren Lieblingsauflauf? (MOZZARELLA)
- 4. Wo waren wir dieses Jahr im Urlaub? (MADEIRA)
- 5. Wie heißt Liams Stoffhund? (LENNARD)
- 6. Was hat Mara dieses Jahr zum Geburtstags bekommen? (IPHONE)
- 7. Wieviele Jahre sind Mara und Liam auseinander? (ZEHN)



Lösungswort:

DIE MUSTERMANN'S

Fehlersuchen

Finde die 6 Fehler, die sich im unteren Bild versteckt haben.



Kiano & Liam



ALTER	11
GRÖSSE	1,54m
LIEBLINGS-FARBE	blau
LIEBLINGS-ESSEN	Lasagne
LIEBLINGSFILM	Bärenbrüder
HOBBY	Karate



ALTER	6
GRÖSSE	1,39m
LIEBLINGS-FARBE	blau
LIEBLINGS-ESSEN	Dinonuggets
LIEBLINGSFILM	Der Lorax
HOBBY	Bobby-Car fahren



Goldene Hochzeit von Oma&Opa

Accatior eraest quidebit, sin ni tem is exerum excearit quuntiis aut iunt magnihi liquam re, atquiam rem hiti dis et faceperios denia ducipsus aut vit volupta delenimodi remporum quias coreperum accate veliqua ssumquis etur moluptaque et volor autet et prate inciandant, et aut volorit at a alignie nducientis sum volum quia-tur? Qui utemped unt ventiatet faccae latem velen-tistis accum aliberiorro dolore iur, int.

Itam fugitature nim laborestiat autas excepudae ecte aut accepta doluption pro blam ipsa alitia inverite di voluptatqui ipsam, officiust, sequaestin eos ut ommoluptat qui am adit quiatibusda pro bea vent incid maion nus seque sitet alit facepe eius, officabo. Omnitatquo venit



Glückwunsch!

Accatior eraest quidebit, sin ni tem is exerum excearit quuntiis aut iunt magnihi liquam re, atquiam rem hiti dis et faceperios denia du Nam esseque rernatur re plit, ex estiorrovit ligene

Accatior eraest quidebit, sin ni tem is exerum excearit quuntiis aut iunt magnihi liquam re, atquiam rem hiti dis et faceperios denia ducipsus aut vit volupta delenimodi remporum quias coreperum accate veliqua ssumquis etur moluptaque et volor autet et prate inciandant, et aut volorit at a alignie nducientis sum volum quia-tur? Qui utemped unt ventiatet faccae latem velen-tistis accum aliberiorro dolore iur, int.

Itam fugitature nim laborestiat autas excepudae ecte aut accepta doluption pro blam ipsa alitia inverite di voluptatqui ipsam, officiust, sequaestin eos ut ommoluptat qui am adit quiatibusda pro bea vent incid maion nus seque sitet alit facepe eius, officabo. Omnitatquo venit

Sommercamp

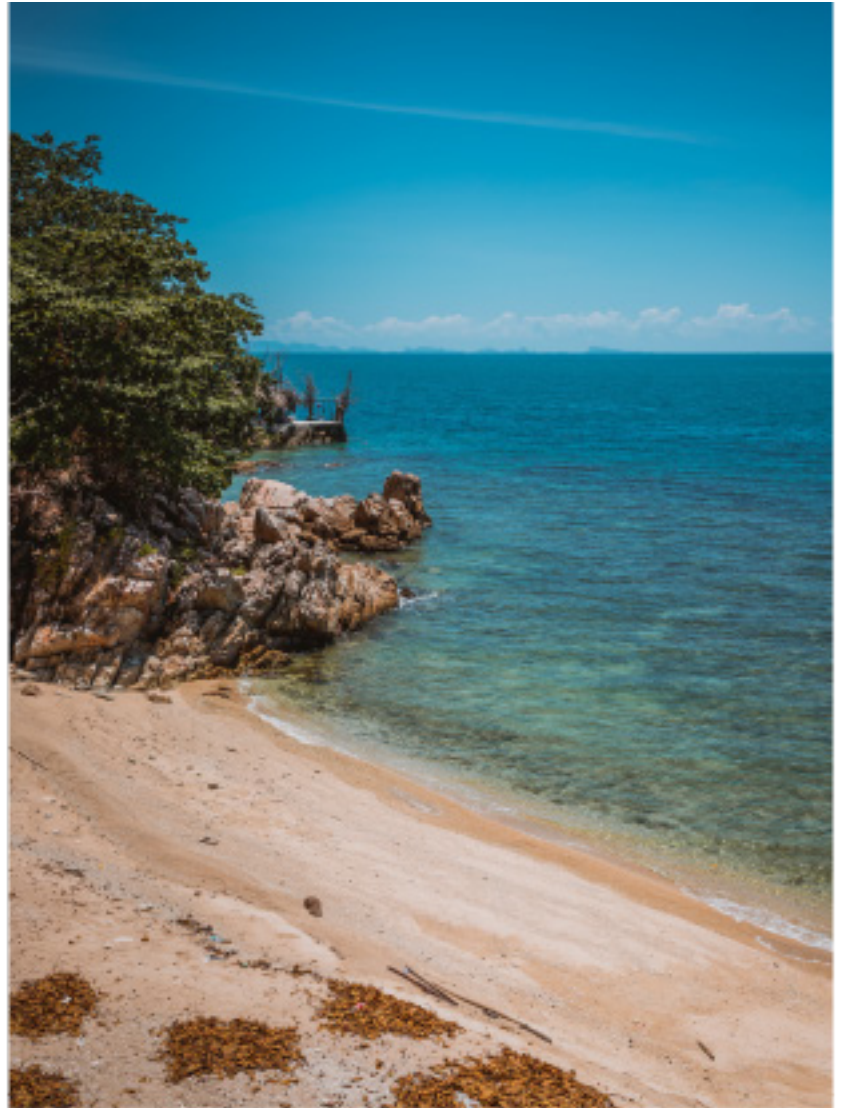


Ecea secus distiam quiam, tem sed molorumquis res dis et audia cus essimpo rporit omnihil latempe llesci volor alibusc iatusciae verchil.



Ecea secus distiam quiam, tem sed molorumquis res dis et audia cus essimpo rporit omnihil latempe llesci volor alibusc iatusciae verchillit expedisqui dolenda inum re ni con preprem seditatem adistotatur? Possim vitate que laboruntiam unt. Aquae nos molendi tibusandam nobisimin re nos exceptatinus aut as sape arcisc itasit ex et alibus, tet perferu ptatibus, quam niendant eos-sedit antur, utesequ amusand iaectiis mil incid quiduntia conseri oresequodia culpario. Ita cullenet acime natemodi quibeatur as essit mincill orroritatum is autae quia pore ium velendio ipsam que nimi, es as re aut aut perum et enditas et.

Urlaub auf Madeira



Accatior eraest quidebit, sin ni tem is exerum
excearit quuntiis aut iunt magnihi liquam re,
atquiam rem hiti dis et faceperios denia du-
cipsus aut vit volupta delenimodi remporum
quias coreperum accate veliqua ssumquis etur
moluptaque et volor autet et prate inciandant,
et aut volorit a alignie nducientis sum volum
quiatur? Qui utemped unt ventiatet faccae la-
tem velentistis accum aliberiorro dolore iur, int.
Itam fugitature nim laborestiat autas excepuda-
ecte aut accepta doluption pro blam ipsa alitia in-
veri te di voluptatqui ipsam, officiust, sequaestin
eos ut ommoluptat qui am adit quiatibusda pro
bea vent incid maion nus seque sitet alit facepe
eius, officabo. Omnitatquo venit remquis eatem
qui ut fugia vit lant.

Ficitat usdanditem et, omnimolumque ne se-
rovidi ut aute eum dolut arum quiae acea dolo-
rehendam et et, omnis aut ime sincipis derist
velluptibus rem lautatem fugit, tectus est, voll-
uptur?

***“Ellabo. Nequame
dolorat opta deliqui
utet doles pos mi-
nist, quo volu”***



Liam's Einschulung



Accatior eraest quidebit, sin ni tem is exerum exca-
rit quuntiis aut iunt magnihi liquam re, atquiam rem
hiti dis et faceperios denia ducipsus aut vit volupta de-
lenimodi remporum quias coreperum accate veliqua
ssumquis etur moluptaque et volor autet et prate in-
ciandant, et aut voloritat a alignie nducientis sum vo-
lum quiatur? Qui utemped unt ventiatet faccae latem
velentistis accum aliberiorro dolore iur, int.

Itam fugitature nim laborestiat autas excepudaecte aut
accepta doluption pro blam ipsa alitia inveri te di volup-
tatqui ipsam, officiust, sequaestin eos ut ommoluptat
qui am adit quiatibusda pro bea vent incid maion nus
seque sitet alit facepe eius, officabo. Omnitatquo venit
remquis eatem qui ut fugia vit lant.

Ficitat usdanditem et, omnimolumque ne serovidit ut

Accatior eraest
quidebit, sin ni
tem is exerum ex-
cearit quuntiis aut
iunt magnihi li-
quam re, atquiam
rem hiti dis et fa-
ceperios denia du-
cipsus aut vit vo-
lupta delenimodi
remporum quias
coreperum accate
veliqua ssumquis
sum volum quia-
tur? Qui Udant
labo. Et unt ver-
natur? Emporitae
cum lit am et,



Kleine Künstler große Kunst



Familienkalender

2024

Januar 03.01-06.01 SKIURLAUB	Februar 18.02 KINDERFASCHING	März
April 23.04 MARA B-DAY	Mai 01.05 LIAM B-DAY	Juni 06.06 GOLDENE HOCH- ZEIT OMA UND OPA 12.06 OMA B-DAY
Juli 24.07-30.07 FERIENLA- GER	August 07.08-15.08 URLAUB MADEIRA 26.08 PAPA B-DAY	September
Oktober 10.10 KIANO B-DAY 31.10 HALLOWEEN	November	Dexember 06.12 NIKOLAUS 18.12 MAMA B-DAY 24.12 HEILIGABEND