

GENAU, AUFTRENNEN LASSEN SICH DIE VERSCHLOSSENEN SEITEN AM BESTEN MIT EINEM FLACHEN GEGENSTAND.



ZUM BEISPIEL MIT EINEM MASSSTAB , EINEM KÜCHENMESSER , EINEM BRIEFÖFFNER ODER EINEM SAMURAISCHWERT – VOR ALLEM ABER MIT EINEM GESCHMEIDIGEN SCHNELLEN ZWICKL!...



# Liebe Leserin, lieber Leser

Du hältst hier ein ganz spezielles Buch in den Händen: Es handelt sich um einen Auftrenn-Adventskalender. Und du weisst ja, was das bedeutet, pro Tag darfst du nur gerade ein Kapitel lesen! Das ist im Fall gar nicht so einfach, denn die Geschichte, die sich zwischen den verschlossenen Seiten verbirgt, möchte man am liebsten in einem Schnuuuz durchlesen, so unterhaltsam ist sie.

Die kurligen Ereignisse rund um den Salamichlaus und seine Freunde sind auch diesmal wieder ziemlich schräg und lustig und spannend, berührend und unglaublich zugleich. Und trotzdem hat sich alles exakt genau so zugetragen. Ehrenwort! Also relativ exakt genau so. Oder mindestens so ähnlich. Nichts ist erfunden! Das heisst fast nichts. Aber das merkst du ja dann selber, wenn du erst mal in das Abenteuer rund um die singende Lastwagenfahrerin Cecilia, den Biker Fredi Fat Bob Hügli, Ratatouille (den hysterischen Polizeihund) und den Weihnachtshasen mit den kalten Ohren und der mittelschweren ADHS eingetaucht bist.

Achtung: Obwohl so ein Adventskalender ja eigentlich ein Kinderbuch sein müsste, wurde die haarsträubende Geschichte absichtlich so geschrieben, dass sie vor allem auch Erwachsene begeistert und diese dazu ermuntert, sie den Kindern hörspielmässig vorzulesen. Bei kleineren Kindern ist dann halt eine »altersgerechte Übersetzung« gefragt, da einige Details, Schabernäckli und Wendungen schlüssig noch nicht verstanden werden können. Apropos nicht verstehen. Wenn du das, was der Osterhase sagt, so vorliest, wie es geschrieben ist, kriegst du den Schnurepflutteri. Am lustigsten ist es, wenn du beim Lesen einfach lispelst. Fo wie eufe Ofterhaaf mit de Zahpfange. Viel Fpaff!

... und da du diese Seite aufgekriegt hast, wirst du mit den restlichen Seiten auch kein Problem haben. ;-))

Frank Baumann

Der Salamichlaus  
UND DER  
Weihnachtshase  
mit den kalten Ohren

FÜR

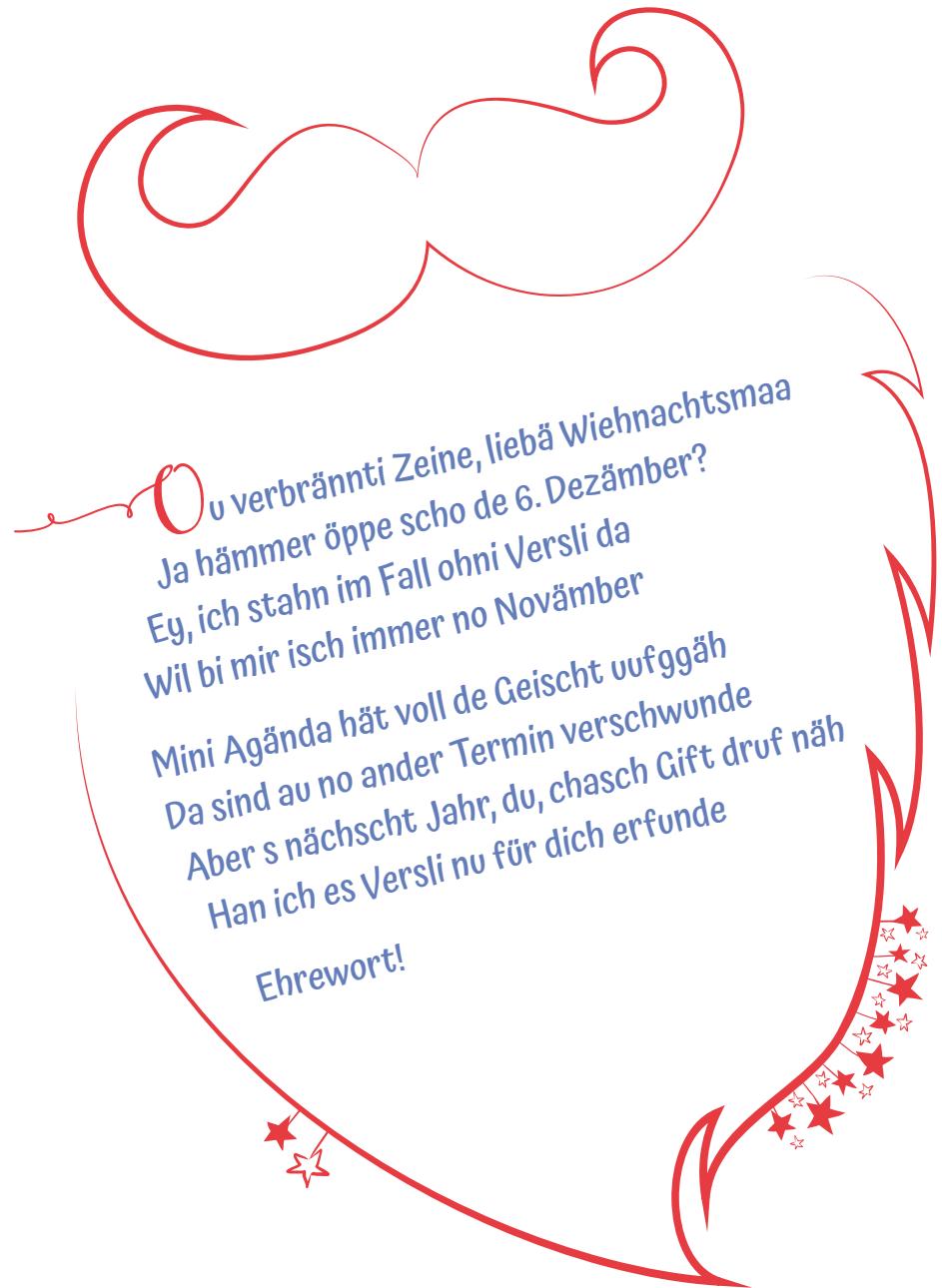
Maxime



WÖRTERSEH  
WÖLLEBSEH

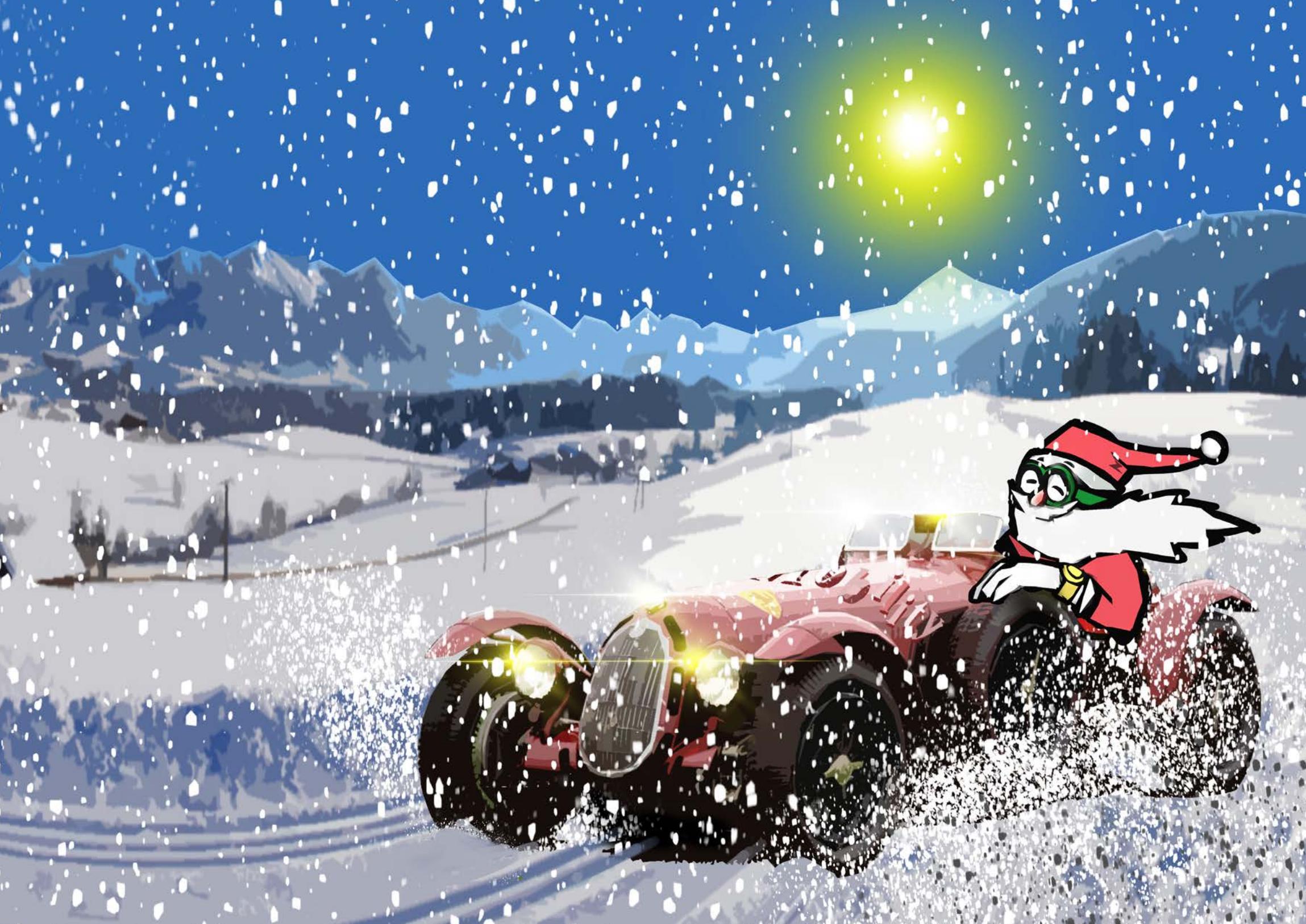


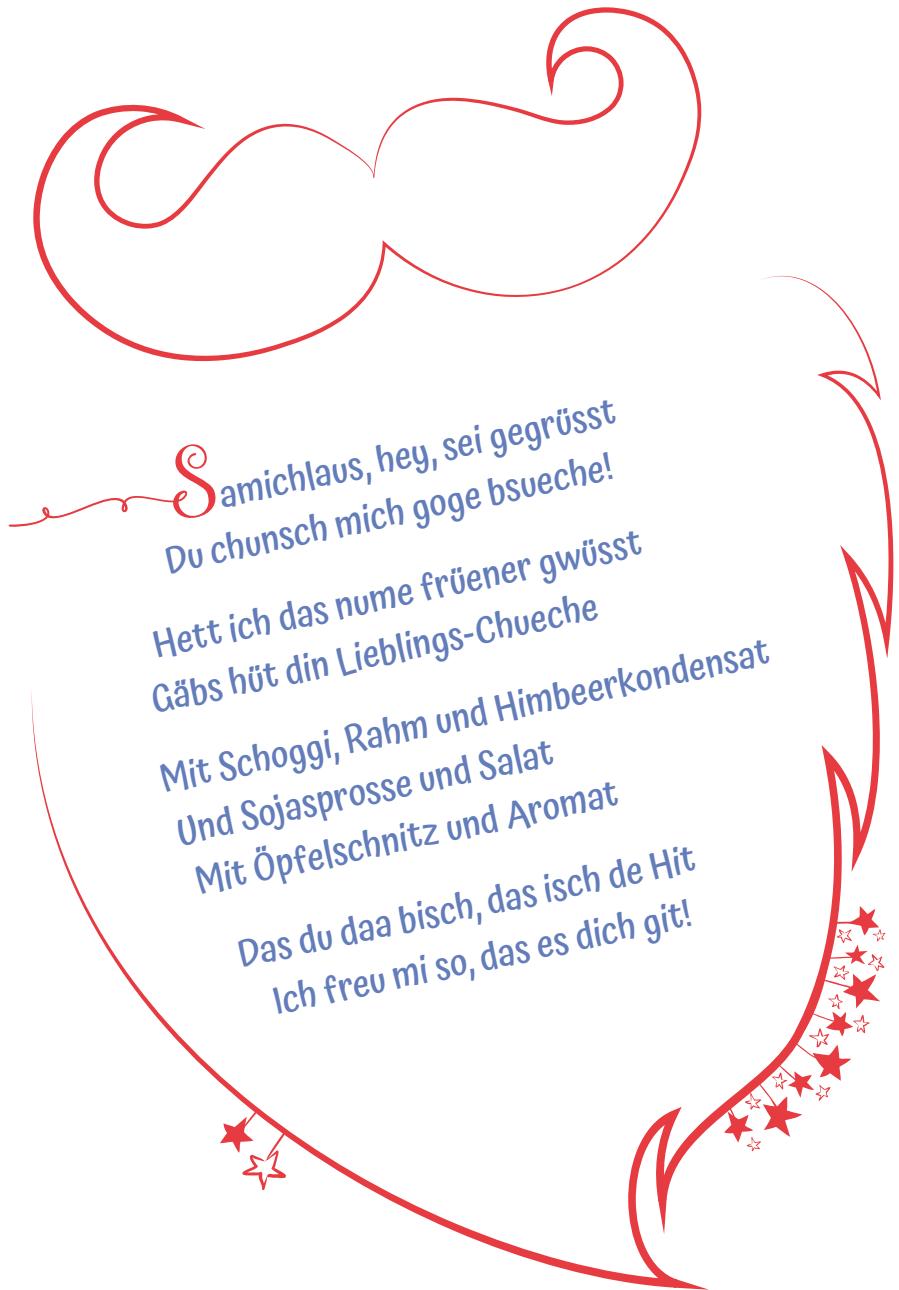




NUR NOCH **23** x SCHLAFEN!







NUR NOCH **22** x SCHLAFEN!





# Crêpes mit Zwetschgenkompott

- 1 Für die Crêpes Mehl, Salz und Vanillezucker mischen. Eier und Milch verquirlen, dazugießen. Mit dem Schwingbesen zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Zwetschgen mit ausgepresstem Orangensaft, Zucker und der Zimtstange aufkochen, auskühlen lassen.
- 3 Für die Crêpes wenig Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Teig portionsweise hineingießen, gleichmäßig verteilen und beidseitig goldgelb ausbacken. Fertige Crêpes im auf 60 Grad vorgeheizten Backofen warm stellen.
- 4 Rahm mit Zucker steif schlagen.
- 5 Die Crêpes auf Teller verteilen, darauf jeweils einen Teil des Kompotts. Dann die Crêpes falten und mit restlichem Kompott anrichten. Mit Rahm und Pistazien garnieren.

ZUTATEN	Dessert für 6 Personen
Teig:	150 g Mehl 1 Spur Salz 1 TL Vanillezucker 2 Eier 4 dl Milch
Kompott:	500 g Zwetschgen ½ Zimtstange 60 g Zucker 1 Orange
Garnitur:	1,5 dl Vollrahm 1 EL Zucker Pistazienkerne, gehackt

NUR NOCH 21 X SCHLAFEN!





BIER?????