

© des Titels »Pummel« (ISBN 978-3-7423-1118-4)
© 2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

Der Adventskalender



riva



Ein flauschiges Hallo!

Du hältst den pummeltastischsten Adventskalender in den Händen, den die Welt je gesehen hat! Zwar enthält er keine Schokolade (oder Schokocookies), dafür aber jede Menge Pummeleinhorn. Lass dich jeden Tag überraschen, aufmuntern, kreativ herausfordern und unterhalten. Dazu kannst du einfach jeden Tag eine Doppelseite auftrennen und dich anschließend über den glitzertollen Inhalt freuen.

So flauschig war der Advent noch nie!



© des Titels »Dummeliehnhorn« (ISBN 978-3-7423-1118-4)

© 2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivarverlag.de>



EIN PUMMELTASTISCHES
Ausmalbild FÜR DICH!



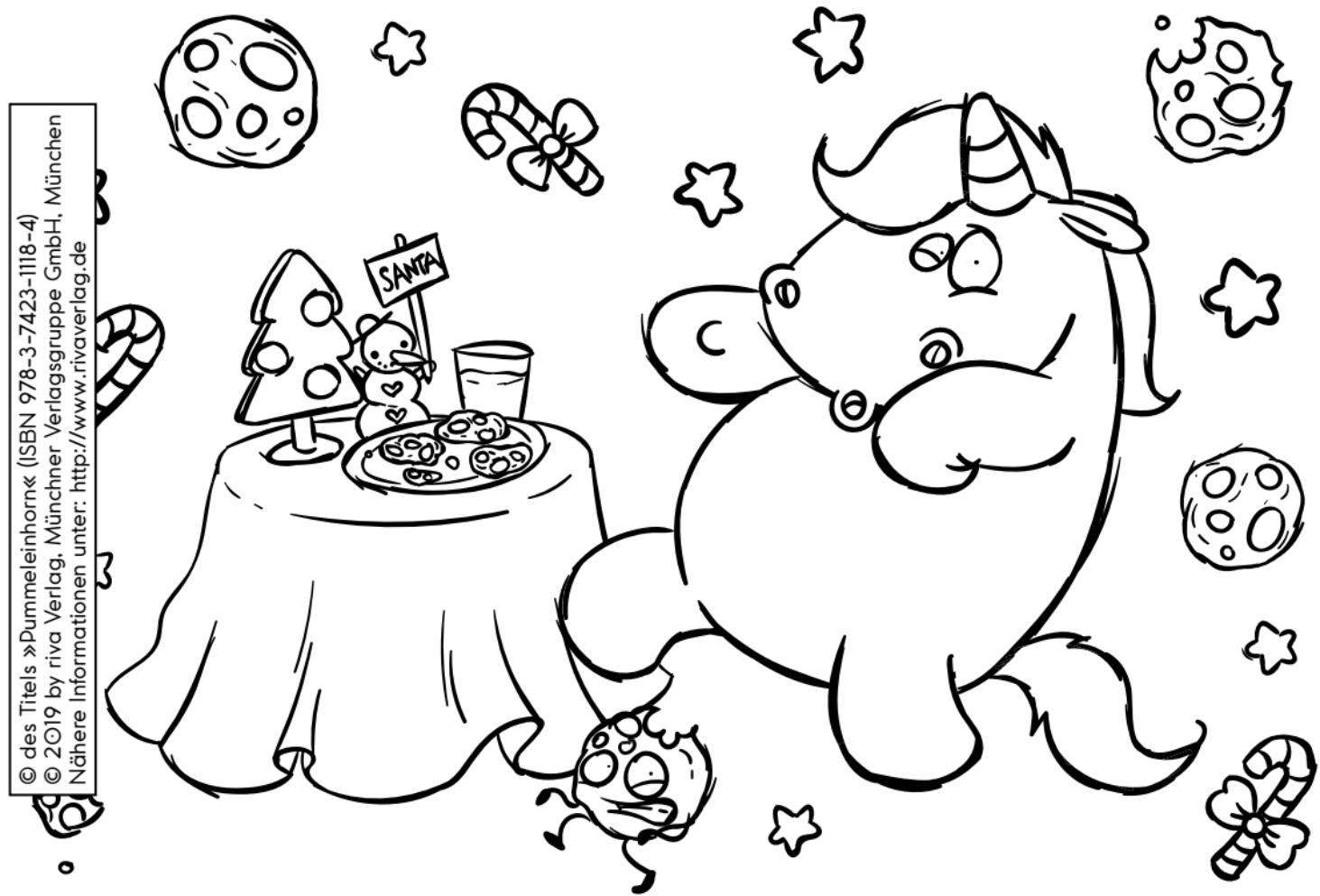
© des Titels »Pummelinhorn« (ISBN 978-3-7423-1118-4)

© 2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München

Nähere Informationen unter: <http://www.rivarverlag.de>

© des Titels »Dummelieinhorn« (ISBN 978-3-7423-1118-4)

© 2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivarverlag.de>





© des Titels »Dummeliehnhorn« (ISBN 978-3-7423-1118-4)

© 2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München

Nähere Informationen unter: <http://www.rivarverlag.de>



NUR NOCH EINMAL
joggen ...

DANN IST WIEDER
Ostern!



3

© des Titels »Dummeliehnhorn« (ISBN 978-3-7423-1118-4)
© 2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivarverlag.de>

WEIHNACHTSCOOKIES

Weihnachtszeit – Kekfzeit!

Hier ein besonders weihnachtliches Rezept für Zimtcookies:

Teig (für 3-4 Bleche)

- | | |
|-------------------|------------------------|
| * 160 g Butter | * 1 Prise Salz |
| * 180 g Zucker | * 1 Pck. Vanillezucker |
| * 2 Eier | * Topping |
| * 330 g Mehl | * 75 g Zucker |
| * 2 TL Backpulver | * 1 EL Zimt |



Alle Zutaten für den Teig in der angegebenen Reihenfolge miteinander vermischen.

Zimt und Zucker auf einem Teller vermischen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und im Zimtzucker rollen. Die Kügelchen anschließend auf ein Backblech legen und leicht platt drücken. Besonders gut geht das mit einer Gabel, das zaubert ein hübsches Muster auf die Cookies.

Circa 7 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.





© des Titels »Dummeliehnhorn« (ISBN 978-3-7423-1118-4)

© 2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München

Nähere Informationen unter: <http://www.rivarverlag.de>

© des Titels »Dummelieinhorn« (ISBN 978-3-7423-1118-4)

© 2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



MEINE INNEREN WERTE
SIND SO wertvoll, DASS
SIE GUT gepolstert
WERDEN MÜSSEN!

© des Titels »Dummeliehnhorn« (ISBN 978-3-7423-1118-4)

© 2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München

Nähere Informationen unter: <http://www.rivarverlag.de>



Die Kekse sollen bis Weihnachten reichen?

Pummelomi backt am Montag 28 Weihnachtscookies. Am Dienstag backt sie von einer anderen Sorte noch einmal 25 Kekse und am Mittwoch 43 Kekse in Form von Glitzersternen. Pummel ist so begeistert, dass er am darauffolgenden Adventssonntag insgesamt 78 Kekse futtert.

Hat die Pummelomi nun überhaupt noch Kekse übrig? Wenn Pummel an jedem der noch kommenden Adventssonntage wieder 78 Cookies futtert, wie viele davon muss die Pummelomi noch backen, damit sie bis Weihnachten reichen?



OB DIE REICHEN?

© des Titels »Dummelieinhorn« (ISBN 978-3-7423-1118-4)
© 2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähre Informationen unter: <http://www.rivarverlag.de>

