

## Belgien Quiz



### Liebe Schülerinnen und Schüler!

Wir hoffen, ihr habt nun Lust auf Belgien bekommen. Wenn ihr euch die Präsentation angesehen habt könnt ihr bestimmt ganz schnell das Rätsel lösen und das Lösungswort herausfinden.

Und los geht's!

1. Das Regental-Gymnasium fährt nach Belgien, da man dort auch \_\_\_\_\_ spricht. Verwende den **ersten** Buchstaben **zwei Mal**.
2. Wie heißt die belgische Region, in der man Französisch spricht? \_\_\_\_\_ Benutze den **ersten** Buchstaben.
3. Den Austausch gibt es schon mehr als \_\_\_\_\_ Jahre.
4. \_\_\_\_\_ ist die Hauptstadt Belgiens. Du benötigst den **letzten** Buchstaben.
5. Das Manneken Pis ist eine Figur an einem \_\_\_\_\_. Hier ist der **vorletzte** Buchstabe wichtig.
6. Brüssels Wahrzeichen ist das \_\_\_\_\_. Der **erste** Buchstabe kommt in das Lösungswort.
7. Belgien ist das Land der \_\_\_\_\_.
8. Was macht Gaston Lagaffe gerne? \_\_\_\_\_ Du brauchst den **zweiten** Buchstaben für das Lösungswort.
9. Nenne zwei belgische Spezialitäten: \_\_\_\_\_ und \_\_\_\_\_

Setze nun die Buchstaben richtig zusammen. **Lösungswort:** \_\_\_\_\_

Falls Du nun eine kleine Stärkung brauchst kannst Du dir leckere Waffeln machen:

## Für 4 Portionen:

- 250 g Mehl
- 3 Stk Eier
- 1 Pk Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 150 ml Milch
- 125 g zerlassene Margarine
- 1 Prise Salz
- 0.5 Pk Backpulver
- 0.5 EL Speisestärke

## Zubereitung:

Für dieses einfache Waffelrezept wird zuerst das Waffeleisen vorgeheizt.

In einer Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen.

Die Eier in einer anderen Schüssel mit dem Mixer schön schaumig schlagen und nach und nach die weiteren Zutaten wie Zucker, Milch, Vanillezucker, Mehl-, Backpulvergemisch und eine Prise Salz einrühren.

Die Margarine oder Butter zerlassen und in den Waffelteig geben - nochmal alles gut durchrühren.

Nun das heiße Waffeleisen mit Öl oder Butter einfetten - am besten eignet sich dazu ein Pinsel.

Jetzt kann der Teig mit Hilfe eines Schöpflöffels in das Waffeleisen eingefüllt und köstliche, goldgelbe Waffeln gebacken werden.

Die fertigen, noch warmen Waffeln mit Puderzucker oder Zimt bestreuen oder zum Beispiel mit Erdbeeren und Schokosauce servieren.

**Bon appétit!**