



Kobolde unterm Dach

Der Fall «Keksdose» – Teil II

Von Alexander Volz

**Eine Fortsetzungs-
geschichte zum
Selberlesen oder
Vorlesenlassen**

Zum Mithören
auf spick.ch



Erinnerst du dich, was bisher in der Geschichte geschah? Genau! Während Mia, Max und ihre Eltern im Urlaub waren, hatte der Kobold Pepe Besuch von anderen Kobolden. Als er ihnen von einem Schatz in einer der Keksdosen erzählte, haben die Kobolde einfach die ganze Keksdosensammlung der Mutter geklaut. Als die Familie aus dem Urlaub zurückkam und den Diebstahl bemerkte, machten sich die Mutter, die Geschwister und der Kobold auf den Weg, um die gestohlenen Keksdosen zurückzuholen, was ihnen auch gelang. Dabei war der Schatz die ganze Zeit in einem Geheimfach im Küchenregal versteckt. Als sie nach einem kleinen Abenteuer die Keksdosensammlung wieder in die Küche ihres Hauses brachten, öffnete der



Kobold Pepe vor den Augen der anderen das Geheimfach und hielt einen Zettel hoch, der darin versteckt gewesen war.

«Ist das etwa die Schatzkarte?», fragte Mia aufgeregt. «Noch besser!», antwortete der Kobold stolz. «Es ist die Anleitung für den Schatz.»

Jetzt waren Max, Mia und die Mutter ganz verwirrt. «Anleitung?», fragte Max nach. «Wie kann denn ein Schatz eine Anleitung haben?» «Ganz einfach», antwortete der Kobold. «Der Schatz eurer Grosstante ist das Rezept für ihre super-duper-mega-feinen Kekse! Wer die einmal gegessen hat, möchte sie jeden Tag zum Frühstück, Mittag- und Abendessen

haben!» Pepe sagte das voller Ernst und mit so viel Überzeugung, dass alle lachen mussten. «Na gut», meinte die Mutter freudig. «Dann gib mal das Rezept her. Jetzt backen wir zusammen einen Schatz!»

Der Schatz für euch zum Nachbacken:

Cookies mit Schokoglasur (8 Stück)

75 g weisses Marzipan
120 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
80 g Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Marzipan in Scheiben schneiden und mit Butter, Zucker, Salz und dem Ei schaumig rühren. Mehl und Backpulver untermischen.
- 8 Kugeln formen, auf das Backblech setzen und mit einem in Wasser getauchten Löffel flach streichen.
- Cookies ca. 10 min backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- Wer möchte, kann die Cookies noch mit Schokoglasur und bunten Schokolinsen verzieren.