



Marlene

Als Marlene am Freitagnachmittag nach Hause kommt, traf sie der Schlag. Sie hatte den ganzen Donnerstagnachmittag damit verbracht einen wunderbaren Kuchen für den Geburtstag ihrer Mutter zu Backen. Sie hatte den Kuchen zum Auskühlen auf die Terrasse gestellt und ihn dort vergessen. Als sie ihn heute wieder holen wollte, war er weg! Sie schrieb Tom, Jamie und Zoe, ob sie ihr bei diesem Dilemma helfen können, denn der Geburtstag war schon am Sonntag. Da alle Zeit hatten haben sie sich bei Marlene getroffen und sich einen Plan überlegt, wie sie jetzt weiter vorgehen könnten. «wir stellen dem Dieb einfach eine Falle!» schlug Tom vor. Jamie kam dann auf die Idee, zwei weitere Kuchen zu backen. Einen für Marlenes Mutter und den anderen, um den Dieb an zu locken.

Sie haben dann den ganzen Abend mit backen verbracht und stellten den einen Kuchen in den Kühlschrank, und den andern nach draussen. Sie haben Schichten eingeteilt, wer um welche Zeit auf den Kuchen aufpasst.

Es war schon sehr spät, als Zoe ihre Schicht begann. Sie wäre beinahe eingeschlafen, da hörte sie ein Rascheln. Sie blieb mucksmäuschen still. Und plötzlich sprang ein Fuchs aus dem Gebüsch! Er schlich zum Kuchen und hat in mit einem Bissen gegessen! Als Zoe ihre Beobachtung den anderen erzählte waren alle erleichtert, dass es nicht wirklich ein böser Dieb war.



Tom

Zoe

Jamie

300 g	Mehl
250 g	Zucker
1 Päckli	Vanillezucker
2 EL	Kakaopulver
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

200 g	Butter
3	Eier
3 dl	Milch

50 g	Butter
200 g	Puderzucker
1 Päckli	Vanillezucker
2 EL	Kakaopulver
4 EL	Espresso, kalt
60 g	Kokosraspel

Der Kuchen musste ja besonders lecker gewesen sein, wenn ihn sogar der Fuchs mochte! Willst du Marlene und ihren Freunden beim Backen helfen und den Kuchen selbst auch probieren? Anbei findest du das Rezept, viel Spass!

Und so wirds gemacht:

- Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
- Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Butter, Eier und Milch unter die Mehlmischung rühren. Teig in die vorbereitete Form füllen.
- Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen.
- Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. Puderzucker, Vanillezucker, Kakaopulver und Espresso darunterrühren, auf dem warmen Kuchen verteilen. Kokosraspeln darüberstreuen, Kuchen in der Form auskühlen, herausnehmen, in Würfel schneiden.

Wenn du willst, kannst du deinen Kuchen an pfaderstufe@pfadi-frauenfeld.ch schicken

Ein spannendes Rätsel findest du im zweiten Dokument auf der Website. Darin erfährst du von einem weiteren Fall, in dem die vier Freunde verwickelt sind. Auch du kannst die Beschreibung des Bankräubers herausfinden. Denn auf jeder Homescouting-Aufgabe der kommenden Wochen gibt es einen Hinweis, um die Beschreibung zu ergänzen.

Die siebte Aussage der Zeugin:

Der Mann, der eine blaue Maske trug, hatte schwarze Schuhe.

Jeden Samstag findest du eine weitere Homescoutingaufgabe mit den vier Freunden auf www.pfadi-frauenfeld.ch/homescouting. Bei Fragen oder für Einsendungen kannst du dich an die Corps-Stufenleitung (pfaderstufe@pfadi-frauenfeld.ch) wenden.