

# Betty Blüh rätselt



## Zauberbrief

Nicki klopft aufgeregt an Bettys Tür und wedelt mit einem Blatt Papier. „Schau mal, Betty! Ich habe dir einen Brief geschrieben!“, grinst Nicki. Betty nimmt das Papier und betrachtet es von allen Seiten. Sie kann nichts erkennen! „Was hast du dir denn da wieder ausgedacht?“ Nicki freut sich, dass er Betty endlich erzählen kann, wie seine Geheimschrift funktioniert. Denn auf dem Zettel steht tatsächlich etwas drauf.

Bitte führt dieses Experiment nur zusammen mit einem Erwachsenen durch.

1. Reinige die Füllfeder, indem du Wasser durch die Öffnung laufen lässt, wo normalerweise die Patrone eingesteckt wird.

2. Dann tauche die Füllerspitze in den Zitronensaft und schreibe damit auf weißes Papier.

### Hierfür brauchst du:

- Blatt Papier
- Füller
- Zitronensaft
- Lampe mit Glühbirne

3. Das Papier lässt du einfach trocknen. Schau mal nach, ob du etwas lesen kannst ...

4. Um die Schrift wieder sichtbar werden zu lassen, musst du das Papier vorsichtig erwärmen. Lass dir dabei unbedingt von einem Erwachsenen helfen. Dafür nehmt ihr eine Lampe mit Glühbirne und haltet das Papier davor.

### Was passiert?

Die Säure im Zitronensaft greift das Papier an. Mit Hilfe der Wärme von außen, z. B. durch die Glühbirne, wird dieser Vorgang beschleunigt, das Papier wird zersetzt und dabei braun. Das lässt das Geschriebene wieder sichtbar werden.



# Betty Blüh backt



## Regenbogentorte

Nachdem Betty nun weiß, wie sie die Schrift auf dem weißen Papier sichtbar machen kann, lüftet sie das Geheimnis der verschwundenen Schrift. Nicki Nüsschen hat ihr ein Rezept gegeben! Das probiert sie natürlich sofort aus. Zum Glück hat sie noch Lebensmittelfarbe übrig. Was für ein farbenfroher Tag!

1. Für die Glasur die Schokolade schmelzen. Den Frischkäse in eine Rührschüssel geben und cremig schlagen. Anschließend die Schokolade unter den Frischkäse heben und die Glasur für 1-2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

2. Die Eier mit dem heißen Wasser vermischen und schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker dazugeben.

### Hierfür brauchst du:

- 6 Eier
- 5 EL heißes Wasser
- je 150 g Mehl und Speisestärke
- 225 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 5 TL Backpulver
- 6 Lebensmittelfarbe
- 1000 g Frischkäse
- 500 g weiße Schokolade
- 1-2 Springformen
- bunte Schokolinsen



3. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen. Das Gemisch nach und nach zu den Eiern geben und dabei verrühren. Den Teig in gleicher Menge auf sechs Schüsseln verteilen.

4. Mit den Lebensmittelfarben jeweils den Teig einer Schüssel färben.

Anschließend die Teigportionen nacheinander in eine Springform geben und jeden Boden für jeweils 10-13 Minuten bei 190 °C backen. Kurz auskühlen lassen, bevor die Böden aus der Form gelöst werden.

5. Dann wird die Torte geschichtet: lila Boden, Glasur, blauer Boden, Glasur usw. (grün, gelb, orange, rot) und am Ende die gesamte Torte mit der Glasur bestreichen. Nochmals in den Kühlschrank stellen und erst kurz vor dem Servieren verzieren, z. B. mit bunten Schokolinsen.



...da blüh' ich auf!

# Betty Blüh

Ausgabe 2  
2019



# Betty Blüh pflanzt



**Rosmarin und Melisse**  
Wie das duftet! Betty hat sich ein paar neue Gewürze besorgt, die nun die Fensterbank in ihrer Küche schmücken. Da möchte sie am liebsten gleich anfangen mit kochen. Mit dem Rosmarin macht sie Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen und dazu einen frisch aufgebrühten Melissen-Tee.



Rosmarin ist eine typische Mittelmeerpflanze. Trotzdem kann man ihn auch bei uns in Deutschland pflanzen. Dann aber am besten in Töpfen, die man im Winter nach drinnen holen kann, denn Kälte mag der Rosmarin nicht.



Wenn man Rosmarin einen sonnigen, windgeschützten Platz anbietet und dafür sorgt, dass seine Wurzeln nicht im Wasser stehen, hat man alles richtig gemacht, um lange viel Freude an diesem Gewürz zu haben.



Die Melisse wird auch Zitronenmelisse genannt, wegen ihres typischen, zitronenartigen Geruches. Sie wirkt beruhigend, weswegen ein Melissen-Tee am Abend beim Einschlafen helfen kann.

Morgens wirkt der Melissentee dagegen stärkend und belebend. Also der absolute Power-Tee! Wir wünschen Dir damit einen besonders schwungvollen Tag!

## Bettys Pflanzenexperten-Tipp:

Für einen intensiveren Geschmack lohnt es sich, frische Kräuter zu verwenden. Im Sommer kann man sie im Garten anbauen, im Winter in Töpfen auf der Fensterbank. Wenn man mit frischen Kräutern kocht, sollte man sie immer erst am Ende zum gekochten Gericht dazugeben. Dann schmecken sie am besten!



# Betty Blüh forscht



**Pflanzen einfärben mit Lebensmittelfarbe**  
So viele Blumen blühen in so vielen bunten Farben. Ob es wohl auch möglich ist, eine grüne Pflanze bunt zu färben? Das möchte Betty heute gerne mal ausprobieren. Sie hat da so eine Idee ...



## Hierfür brauchst du:

- Gläser
- Wasser
- Lebensmittelfarben
- Staudensellerie-Stangen mit Blättern

1. Fülle Wasser in einige Gläser (so viel wie du Farben benutzen willst) und stelle sie an einen sonnigen Ort.

2. Gebe zu jedem Wasserglas jeweils eine andere Lebensmittelfarbe hinzu. Du kannst die Farben auch mischen.



3. Stelle jeweils eine Stange Staudensellerie in ein Glas.

4. Nach ein paar Stunden kannst du bereits beobachten, wie sich die ersten Blätter der Pflanzen mit der Farbe färben, in der sie stehen! Nach ein paar Tagen leuchten die Blätter geradezu in diesen bunten Farben.

## Was passiert?

Pflanzen benötigen, wie alle Lebewesen, Wasser zum Leben. Sie nehmen das Wasser auf, in dem sie stehen. Ist dieses Wasser bunt gefärbt, so nehmen sie buntes Wasser auf. Dadurch verfärben sich nach einiger Zeit ihre Blätter, in die das aufgenommene Wasser transportiert wird. So können übrigens auch weiße Blumenblüten gefärbt werden.



# Vorschau



Deine nächste Betty Blüh findest du ab April in deinem ... da blüh' ich auf!-Markt. Im nächsten Heft erfährst du, wie du zu Hause dein eigenes Gemüse anbauen kannst. Dazu gibt es einen Reflektor-Aufkleber, um draußen gut gesehen zu werden.

Du hast eine Betty Blüh-Ausgabe verpasst? Kein Problem, besuche mich doch auf: [www.dabluehichauf.de](http://www.dabluehichauf.de)

Diese Ausgabe von Betty Blüh hat dir geschenkt: