

Blutsauger

Es sind blutrünstige, gierige Gesellen. Die Geschichten von ihnen stammen aus Zeiten, als viele Menschen an Seuchen und Krankheiten starben. Die größte Angst der Menschen war, bei lebendigem Leib begraben zu werden. Aus dieser Angst wurde schnell die Vorstellung, wie die noch nicht ganz Toten nachts aus ihren Gräbern zu den Menschen zurückkamen, um Blut zu saugen. Mit ihren spitzen Eckzähnen öffneten sie den Hals ihres Opfers und saugten daraus das lebensspendende Blut. Ob du es glaubst oder nicht. Aber es gibt sie wirklich – bis heute. In Süd- und Mittelamerika lebt die blutsaugende Fledermausart. Die belästigt allerdings keine Menschen, sondern hält sich an Pferde und Rinder. Wenn du wissen willst, wie das Tier heißt, von dem sich die unzähligengeschichten ableiten, löse das Rätsel! Trage immer das Gegenteil der Wörter ein. Die grauen Kästchen ergeben das Lösungswort.

1. Leer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Reich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Sonne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Arbeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Nie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Lärm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Tomatensuppe Graf Dracula

Tomatensuppe ist die Lieblingssuppe von Graf Dracula, weil sie so schön rot ist. Nur lässt er die Knoblauchzehe weg.

Du brauchst für 4 Personen:

- 1 kg Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 4 EL Tomatenmark
- 1 l heiße Gemüsebrühe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 4 TL Crème fraîche
- frische Basilikumblättchen



Schneide die Tomaten in kleine Stücke, die Zwiebel und Knoblauchzehe in kleine Würfel. In einem Topf erhitzt du die Butter und gibst die Zwiebel- und Knoblauchstücke dazu. Nun rührst du Mehl und Tomatenmark unter und gießt die heiße Brühe unter Rühren hinzu. Zum Schluss schüttest du die Tomatenstückchen hinein. Lass die Suppe zehn Minuten köcheln, gib den Zucker hinzu und schmecke die Suppe mit Salz ab. Auf den Suppentellern kannst du mit Crème fraîche und Basilikumblättern lustige Vampiresichter dekorieren.



Gruselett

Der Flügelflagel gaustert durchs Wiruwaruwolz, die rote Fingu plaustert und grausig gutzt der Golz.
(Christian Morgenstern)

Vampirgebiss

Du nimmst eine ungespritzte Orange und schälst die Schale einmal in Streifen rundherum ab. Aus diesem Streifen schnitzt du zwei Zahnreihen. Denke an die oberen zwei spitzen Eckzähne.

