

# Erasmus + in Modena



Basilika San Corce in Florenz

Diese Woche haben wir beide getrennt voneinander Ausflüge gemacht.

Mia hat das Wochenende in der Gemeinde Sankt Maria im Pein, wo sie gemeinsam mit ihrer Gastfamilie Schlittenfahren war, und am Gardasee verbracht.

Helene war am Samstagnachmittag mit ihrer Austauschpartnerin in Modena und ist am Sonntag mit ihrer Gastfamilie nach Florenz gefahren.

Das Beste in der Schule diese Woche:

- der Deutschunterricht, in dem die Schüler Präsentationen über eine fiktive Reise nach Berlin halten mussten
- neue Freunde in den anderen Klassen finden



Gardasee



Skigebiet in St. Maria im Pein

Das beste Essen diese Woche:

- Mangoeis
- Tenerina (Schokoladenkuchen aus der Provinz Ferrara)

## Rezept Tenerina

Zutaten:

200g dunkle Schokolade, 4 Eier, 150g Zucker, 150g Mehl, 100g Butter



Zubereitung:

Die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen und währenddessen das Eigelb und das Eiweiß in zwei separate Schüsseln verteilen.

Anschließend die Hälfte des Zuckers zum Eigelb hinzufügen und gemeinsam mit der

Schokoladen-Butter-Mischung verquirlen.

Jetzt muss das Eiweiß geschlagen werden und mit der anderen Hälfte des Zuckers vermischt werden.

Zum Schluss wird der Inhalt von beiden Schüsseln mit dem Mehl zusammengegeben.

Der Kuchen muss bei 180 Grad für 25 Minuten gebacken werden.

Neue Wörter:

- l'uva = Weintraube
- couco/couca = Koch/Köchin
- occhio = Auge
- aereo = Flugzeug