

1. Eine Chügelipastete ist ein Spezialität aus dem Kanton

Glarus (B) Luzern (W) Aargau (E)

2. Keine Kaffeesorte ist

Kenyatta (E) Robusta (A) Arabica (I)

3. Der grösste Reisproduzent Europas ist

Spanien (N) Italien (I) Frankreich (C)

4. Ein wichtiger Roman von Meinrad Inglin heisst

Alpeninsel (W) Schweizerspiegel (N) Heimatland (K)

5. Der russische Revolutionär Leo Trotzki wurde 1940 ermordet in

Mexiko (K) Kuba (B) Petersburg (E)

6. Nicht zu den klassischen 7 Weltwundern der Antike zählt

Kolosseum in Rom (E) Pyramiden von Gizeh (G) Koloss von Rhodos (O)

7. Die älteste Schweizer Comicfigur ist

Papa Moll (F) Ringgi (und Zofi) (R) Globi (L)

8. Schellack wird gewonnen aus der Ausscheidung von

Venusmuscheln (D) Pflanzenläusen (T) Sagopalmen (L)

9. Welcher Planet wurde 2006 zum Planetoiden (Zwergplanet) deklassiert?

Pluto (E) Uranus (S) Venus (A)

10. Die Randprägung des Fünflibers heisst

SEMPER HELVETIA (S) PRO DEO ET PATRIA (E) DOMINUS PROVIDEBIT (R)

11. Kein Werk von Jeremias Gotthelf ist

Mareili heiratet (U) Kurt von Koppigen (C) Die schwarze Spinne (I)

12. Das Wort Kasbah steht für

maghrebinische Zitadelle (N) Frühstücksgetränk (T) orientalisches Kleid (H)

13. Sprichwörtlich haben Lügen

keine Beine (I) krumme Beine (O) kurze Beine (G)

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----

Ermitteln Sie für jede Frage den richtigen Lösungsbuchstaben. Der Reihe nach in die Lösungsfelder eingetragen, ergibt sich so das Lösungswort.

Wie mitmachen bei doXquiz?

Schicken Sie das Lösungswort mit dem Vermerk doXquiz bis spätestens **25. Oktober 2015** per E-Mail an: **info@doxmart.ch** oder per Fax an: **052-672 23 89** unter Angabe von Name, Adresse und E-Mail-Adresse.

Teilnahmebedingungen:

Über den doXquiz-Wettbewerb kann keine Korrespondenz geführt werden.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Die Gewinner werden direkt orientiert und in der nächsten Ausgabe von «doXmedical» vorgestellt.

Wer kann teilnehmen?

Teilnahmeberechtigt sind alle Ärztinnen und Ärzte mit Praxistätigkeit (beziehungsweise deren Praxisteam).
MitarbeiterInnen von doXmart, Galexis und Brunner Pharma sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

Auch wenn die Fragen nicht einfach waren, die Beteiligung an unserem letzten doXquiz war erfreulich. Viele Kolleginnen und Kollegen haben mitgerätselt und sind auf die richtige Lösung gekommen.

Das Lösungswort des doXquiz 2/15 lautet:

MUSIKFESTIVAL

Die glücklichen Gewinner des doXquiz 1/15:

1. Preis: Heine Diagnostik Set Beta 200® mit Ladegerät

Dr. Max Kälin, 8003 Zürich

2. Preis: Seca 876 – Flachwaage mit integriertem Display

Dr. med. Joachim Maier, 3770 Zweisimmen

3. Preis: Notfalltasche, gefüllt (ohne Medikamente)

Dr. Cathrin Laukner Zimmermann, 8620 Wetzikon

4. Blutdruckmessgerät boso-Carat professional

Dr. Veronika Breitler-Voigt, 9000 St.Gallen

5. 3M™ Littmann® Stethoskop Classic II SE schwarz

Dr. Brigitta Krieger, 4912 Aarwangen

Zu gewinnen sind die auf der folgenden Seite abgebildeten Preise →

Zu gewinnen sind diese Preise:

1. Preis: Philips HeartStart HS1-Defibrillator
2. Preis: Heine Diagnostik Set Beta 200® F.O.
3. Preis: Schmitz medi-net Vielzwecktisch weiss
4. Preis: 3M™ Littmann® Stethoskop Cardiology III
5. Preis: Bluepoint Medical OxyTrue® FC

- Wert: Fr. 1308.–
 Wert: Fr. 593.–
 Wert: Fr. 249.–
 Wert: Fr. 189.–
 Wert: Fr. 129.–



Alle Preise werden zur Verfügung gestellt von unserer Partnerfirma Galexis AG, Niederbipp

Rezept

Striflates mit Vanillesauce



Zutaten für ca. 10 Stück

Teig:

- 2 Eier
- 1 Msp. Salz
- 1 EL Zucker
- 2 EL Kirsch
- 200 g Mehl
- ca. 2 dl Milch, lauwarm
- Öl zum Ausbacken

Vanillesauce:

- 3,5 dl Milch
- 1 TL Maizena
- 1–2 EL Zucker
- 2 Eigelb
- 1/2 Vanillestängel, aufgeschlitzt
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für den Teig Eier, Salz, Zucker und Kirsch verrühren, Mehl begeben. So viel Milch dazugeben, dass ein dickflüssiger Teig entsteht. Zugedeckt 2 bis 3 Stunden ruhen lassen.
2. Für die Vanillesauce Milch, Maizena, Zucker und Eigelb gut verrühren. Vanillestängel dazugeben. Alle Zutaten unter stetigem Rühren so weit erhitzen, bis die Flüssigkeit gebunden ist. Nicht kochen. Auskühlen lassen, den Vanillestängel entfernen.
3. In einer Fritteuse oder in einer Bratpfanne 3 cm Öl auf 180 °C erhitzen. Den Teig in eine spezielle Striflateskelle oder in einen Trichter füllen. So viel Teig von der Pfannenmitte her zum Pfannenrand ins Öl giessen, dass ein spiralförmiges Gebäck entsteht. Die Striflates goldbraun backen, mit der Schaumkelle wenden und fertig backen. Das Gebäck auf Haushaltspapier legen, mit Puderzucker bestreuen.
4. Auf Tellern anrichten, mit Vanillesauce servieren.

Nährwerte

- Ein Stück enthält:
 154 kcal, 6 g Eiweiss, 5 g Fett, 21 g Kohlenhydrate.



www.swissmilk.ch/rezepte

Mehr als 5000 Gratis-Rezepte

Dieses Rezept wurde von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Kulinarische Tipps, Wissenswertes über Milch und Ernährungsinformationen gibt es unter www.swissmilk.ch