

1. Im Jahre 854 schrieb der Benediktinermönch Wandalbertus im Kloster Prüm als erster über

Ostereierrolade (F) Maiwein (S) Karpfenpastete (H)

2. Ein echter Pflanzenschädling ist der

Kaffeekirchenkäfer (C) Mandarinenwickler (A) Baumnusswurm (I)

3. Welche Novelle stammt aus der Feder von Conrad Ferdinand Meyer?

Das Leiden eines Knaben (H) Der Richter (M) Die Heilige (K)

4. Eine englische Seemeile entspricht

1700 Meter (L) 1666 Meter (F) 1852 Meter (N)

5. Welche klassische Statue existiert nicht?

Venus von Milo (A) Venus von Kilo (E) Venus von Willendorf (O)

6. Wo fand der Opiumkrieg statt?

Amsterdam (J) Platzspitz (Y) China (E)

7. Der Begründer der Firma Kodak hiess

Westward (S) Northburn (F) Eastman (K)

8. Eine beliebte deutsche Süßspeise ist bekannt als

Kalter Hund (R) Kühler Hase (L) Frostigel (T)

9. Ein Ataman ist ein

schwedisches Altersheim (O) Kosakenführer (I) Gipfel im Elbrus Gebirge (U)

10. Welche dieser Weltsprachen wird am häufigsten gesprochen?

Hindi (F) Portugiesisch (C) Spanisch (S)

11. In der Schweiz findet sich die grösste Rebfläche im Kanton

Waadt (K) Tessin (W) Wallis (T)

12. Speleologen befassen sich mit

Erwartungsanalyse (S) Höhlenforschung (A) Spieltheorien (E)

13. Igor Strawinsky komponierte den/die

Vogelhändler (B) Dornenvögel (O) Feuervogel (L)

14. Nicht dabei war beim Rütlichwur

Werner Stauffacher (K) Kaspar Schwyzer (L) Walter Fürst (S)

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

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 **24. März 2016** 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 4/15 lautet:

HALLOWEENPARTY

Die glücklichen Gewinner sind:

1. Preis: Säulenwaage seca 704 mit LCD Anzeige

Dr. med. Birgit Tylla, 9244 Niederuzwil

2. Preis: Untersuchungsleuchte Dr. Mach LED 115 auf 5-Fuss-Stativ

Dr. med. Otto Knüsel, 7304 Maienfeld

3. Preis: GALecoline® Seater trendy brillantblau

Dr. Silke Henzen, 9475 Sevelen

4. Preis: Blutdruckmessgerät boso Carat professional inkl. 3 Klettmanchetten

Dr. med. Annemarie Bühler, 6003 Luzern

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

Dr. Nicole Hagleitner, 8600 Dübendorf

Zu gewinnen sind die auf der folgenden Seite abgebildeten Preise →

Zu gewinnen sind diese Preise:

1. Preis: Heine Diagnostik Set BETA 200® mit Ladegerät
2. Preis: seca 876 – Flachwaage mit integriertem Display
3. Preis: GALEcoline® Seater trendy, Farbe flint
4. Preis: Blutdruckmessgerät bosso mercurius E
5. Preis: 3M™ LITTMANN® Stethoskop Classic II SE schwarz

Wert Fr. 915.-

Wert Fr. 448.-

Wert Fr. 279.-

Wert Fr. 173.-

Wert Fr. 78.-



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

Rezept

Die richtige Antwort auf die Frage Nr. 1 im doXquiz der letzten Nummer lautet:
ein französisches Dessert

Kirschen-Clafoutis



Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von 26–28 cm Ø
oder 12 Förmchen von 9 cm Ø

Zutaten

500 g Kirschen, entsteint
je 3–4 EL Mehl und Zucker
einige Tropfen Vanillearoma
2,5 dl Rahm oder Milch
3 Eier
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Kirschen in der ausgebutterten und mit Zucker ausgestreuten Form verteilen.
2. Mehl mit Zucker, Vanillearoma, Rahm oder Milch und Eiern glatt rühren. Über die Kirschen giessen.
3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20 bis 30 Minuten backen. Leicht mit Puderzucker bestäuben. Heiss oder lauwarm servieren.

Praktisch

Entsteinte Kirschen aus dem Beutel (pasteurisiert). Die Flüssigkeit für einen Milchshake verwenden.

Mitnehmen

In Portionenförmchen gebackene Clafoutis eignen sich besser zum Transportieren.

Statt Kirschen

Früchte der Saison, z.B. Aprikosen, Zwetschgen oder Birnen.

Nährwerte

Eine Portion enthält:
413 kcal, 8 g Eiweiss, 26g Fett,
37 g Kohlenhydrate



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