AUFFÜHRUNGSRECHTE: © SONY MUSIC ENTERTAINMENT Germany GmbH AUFFÜHRUNGSDAUER: ca. 1 Stunde 20 Minuten, keine Pause

*PREMIERE AM 6. JUNI 2019 IN DEN HAMBURGER KAMMERSPIELEN

https://www.dreifragezeichen-kids.de/ Titelsong Die drei ??? Kids: (Composer Frank Ramond / Composer Ulf Blanck - Lyricist Frank Ramond / Lyricist Ulf Blanck)

STELLWERK KOSTÜMWERKSTATT ANKLEIDERIN

BÜHNENBAU

MASKE INSPIZIENZ

TECHNISCHE LEITUNG PRODUKTIONSLEITUNG BÜHNENMEISTER REQUISITE

DRAMATURGIE AUSSTATTUNGSASSISTENZ REGIEHOSPITANZ BÜHNENBILDHOSPITANZ LICHT

BOB ANDREWS ONKEL TITUS / SKINNY NORRIS TANTE MATHILDA / MRS WILMERS ELISABETH GEISTERSTIMME REGIE

JUSTUS JONAS

AUSSTATTUNG

Marwin Funck Frederik Reents Frank Roder Sarah Wenowsky

Lea Meßlinger, Sarah Schips

Anja Del Caro

Joshua Gerhard

Jan Mark Behrens

Martin Piemeyer

Steffen Rottenkolber

Biljana Ristić-Hippler

Fritzi Ernst, Thorsten Förster, Daniel Kudlik, Stefanie Müller, Ercan Uysal, Conny Winter

Ralf Strobel

Theaterstück für Kinder nach dem gleichnamigen Buch von Ulf Blanck und Boris Pfeiffer

DIE DREI ??? KIDS – DER SINGENDE GEIST

DAS RÄTSEL AUS DER UHR GEISTER-GESANG

und landet bei den grünen Algen. Und dazu muss er seinem Herzen folgen bekommt allein das ganze Gute! Denn nur wer ist von seinem Blute, zu zeigen, sie sind chrenhaff! In ihrer Stimme liegt die Kraft dass dieses Erbe ihnen ist zu eigen. Doch müssen sie zuerst bezeugen, darüber freuen sich die Erben. Der Held, er soll gefeiert werden, der löscht bei jedem Wetter. Doch Rocky Beach hat einen Retter, die Menschheit rennt und rennt! Das Feuer brennt und brennt,

Der singende Geist



Die drei ??? Xias

KIBSCHKNCHEN REZEPT FÜR TANTE MATHILDAS

im Mund zusammen? Dann back ihn doch einfach nach! von Tante Mathilda muss so lecker sein! Läuft dir da nicht auch jedes Mal das Wasser Wer Die drei ??? Kids kennt, kommt an ihm nicht vorbei – der berühmte Kirschkuchen



- Teig ganz cremig wird. Pass dabei aber auf, dass er nicht zu flüssig wird! vermischen und mit in die Masse geben. Dann so viel Milch hinzugeben, dass der und nach erst den Zucker und dann die Eier einrühren. Mehl, Salz und Backpulver langsam schmelzen, dann etwas abkühlen lassen und in eine Schüssel geben. Nach 1. Die Kirschen aus dem Glas nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Butter
- eindrücken. Den Kuchen im Ofen bei 175°C (Mitte, Umluft 160°C) ca. 30-35 Minuten glatt streichen. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen und etwas in den Teig aus Kupfer!) mit ein wenig Butter einfetten, dann den Teig hineingeben und 2. Den Backofen auf 175°C ca. 10 Minuten vorheizen. Die Kuchenform (optimalerweise
- etwas Puderzucker bestäuben. Du kannst als Highlight auch eine drei ???-Schablone Den Kuchen aus dem Ofen holen und auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit

Guten Appetit!