

Sankt Martin in Falkensee



am 11.11.2019 um 17.00 Uhr

Beginn in der katholischen Kirche
Sankt Konrad

Ringpromenade 73

Dann sind alle Kinder und Erwachsenen zum Martinsumzug
durch den Gutspark eingeladen.

Am Martinsfeuer im Hof der Seegefelder Kirche
wollen wir wie immer Martinshörnchen miteinander teilen.
Wie immer erwarten uns am Martinsfeuer auch warme Getränke.

Denkt bitte auch in diesem Jahr daran, wie Martin zu teilen.
Viele Kinder in der Welt leiden materielle Not!
Unser Geld kann helfen diese Not zu lindern!

Sankt Martin in Falkensee



am 11.11.2019 um 17.00 Uhr

Beginn in der katholischen Kirche
Sankt Konrad

Ringpromenade 73

Dann sind alle Kinder und Erwachsenen zum Martinsumzug
durch den Gutspark eingeladen.

Am Martinsfeuer im Hof der Seegefelder Kirche
wollen wir wie immer Martinshörnchen miteinander teilen.
Wie immer erwarten uns am Martinsfeuer auch warme Getränke.

Denkt bitte auch in diesem Jahr daran, wie Martin zu teilen.
Viele Kinder in der Welt leiden materielle Not!
Unser Geld kann helfen diese Not zu lindern!

Rezepte für Martinshörnchen

Bereiten Sie einen Hefeteig
aus den folgenden Zutaten:

500g Mehl
1 Würfel Hefe
80g Fett
80g Zucker
1 Ei
200 ml Milch
1 Päckchen Vanillin-Zucker
etwas Salz, Zitronenaroma
ggf. Rosinen oder Marzipanrohmasse zum Füllen

Diese Teigmenge ergibt etwa 15 Hörnchen, wenn man sie, wie unten
angegeben, rollt.

Eine freundliche Internetleserin hat uns eine Backzeit von 15 Min.
empfohlen bei einer Backtemperatur von 190 C.

Martinshörnchen aus Quark-Öl-Teig

Der Quark-Öl-Teig wird aus den folgenden Zutaten bereitet:

300g Quark
150g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
etwas Salz
12 El Milch
12 El Öl
600g Mehl
2 Päckchen Backpulver

Den Quark mit Milch, Öl, Zucker und
den Gewürzen verrühren. Die Hälfte des mit Backpulver vermischten
Mehls esslöffelweise dazugeben, dann den Rest unterkneten.

Rezepte für Martinshörnchen

Bereiten Sie einen Hefeteig
aus den folgenden Zutaten:

500g Mehl
1 Würfel Hefe
80g Fett
80g Zucker
1 Ei
200 ml Milch
1 Päckchen Vanillin-Zucker
etwas Salz, Zitronenaroma
ggf. Rosinen oder Marzipanrohmasse zum Füllen

Diese Teigmenge ergibt etwa 15 Hörnchen, wenn man sie, wie unten
angegeben, rollt.

Eine freundliche Internetleserin hat uns eine Backzeit von 15 Min.
empfohlen bei einer Backtemperatur von 190 C.

Martinshörnchen aus Quark-Öl-Teig

Der Quark-Öl-Teig wird aus den folgenden Zutaten bereitet:

300g Quark
150g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
etwas Salz
12 El Milch
12 El Öl
600g Mehl
2 Päckchen Backpulver

Den Quark mit Milch, Öl, Zucker und
den Gewürzen verrühren. Die Hälfte des mit Backpulver vermischten
Mehls esslöffelweise dazugeben, dann den Rest unterkneten.