



Foto: Gabriele Pohl, ReclameBüro / Kindermissionswerk

am Freitag, dem 11.11.2022 um 17.00 Uhr

Beginn in der Seegefelder Kirche

Bahnhofstraße 51

Dann sind alle Kinder und Erwachsenen zum Martinsumzug

durch den Gutspark eingeladen.

Am Martinsfeuer im Garten der St. Konrad-Gemeinde

wollen wir Martinshörnchen miteinander teilen. Wie immer erwarten uns dort auch warme Getränke (Becher mitbringen!).

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!**

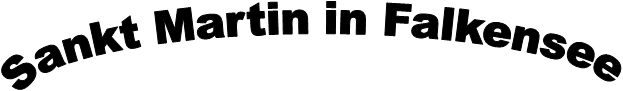




Foto: Gabriele Pohl, ReclameBüro / Kindermissionswerk

am Freitag, dem 11.11.2022 um 17.00 Uhr

Beginn in der Seegefelder Kirche

Bahnhofstraße 51

Dann sind alle Kinder und Erwachsenen zum Martinsumzug

durch den Gutspark eingeladen.

Am Martinsfeuer im Garten der St. Konrad-Gemeinde

wollen wir Martinshörnchen miteinander teilen. Wie immer erwarten uns dort auch warme Getränke (Becher mitbringen!).

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.