



11-15, rue C.M. Spoo
L-3876 SCHIFFFLANGE
☎ 26540492
✉ beimkiosk@clubhaus.lu
f [beimkioskscheffleng](https://www.facebook.com/beimkioskscheffleng)



Informationsblatt fir Mäerz–Abrëll 2021

Et sinn nach Platze frei :

Visitten a Kultur:

14.04. Expo am City-Musée „Gleef dat net“

Sport, Beweegung a Wuelbefannen:

06.04/08.04/13.04/15.04.21 Stretching Cours vun 9:00–10:00 oder 10:30–11:30 Auer

12.04. Rallye Pédestre (1 schten Départ 10:00Auer)

Couren a Konferenzen:

28.04. Wie Bitte „Infomationen, Lösungen betreffend Hörprobleme“

Kreatives:

20.04/27.04/04.05/11.05 Poppenatelier

Weider Informatiounen fann Där an eiser Broschür. / *Veuillez trouver des détails supplémentaires dans notre brochure.*

Sidd Där interesséiert ? Da mellet Iech un iwwert mail oder Telefon. Huet dir eng Zousoe krit dann iwwerweist den entspreche Betrag op eise Konto bei der BIL No LU78 0021 1671 8946 5500
Intéressé ? Veuillez nous contacter par mail ou téléphone. Si vous avez reçu une réponse favorable, veuillez virer le montant correspondant sur notre compte No LU78 0021 1671 8946 5500 auprès de la BIL.

D'Ganz Equipe wëncht schéin Ouschteren,

e fläissegen Ouschterhues

a sonnig Feierdeeg



Séissen Ouschterhues (Rezept fir 2 St.)

Akafslécht:

500 gr Miel, ½ TI Salz, 3–4 Essl. Zocker, 20 gr Hief, 2 ½ dl Mëllech

60 gr (melle) Botter oder Margarine, 1 Ee opgeklappt

1 Eegiel an e bësse Waasser an e puer Korinten



An esou ginn se gemaach:

1. 20 gr Hief + 100 ml Mëllech + 100 gr Miel duerchernee réieren an 20 Minutten opgoe loossen

2. An enger anerer Schossel: 400 gr Miel + ½ TI Salz + 4 lessl. Zocker duerchernee réieren.

Duerno 150 ml Mëllech + 60 gr melle Margarine + 1 Ee opgeklappt beigin an kuerz ëmréieren.

3. Di opgaangen Hief drënner ginn an zu engem glaten Deeg knieden.

30 Minutten opgoe loosse

Formen: Den Deeg an 2 deelen (fir déi 2 Hiesercher)

1 Deel an 2 schneiden a vun engem Stéck e klengt Stéck ewech huele fir de Schwanz

2 Drëpsen formen an de Schwanz zu enger Boule formen



Dat grousst Stéck Deeg mat der Scheier vertikal duerchschneden

Dat klengt Stéck Deeg mat der Scheier horizontal duerchschneden an d'Hallschent nach eemol vertikal duerchschnede fir Oueren



Elo setze mir Stecker uneneen, duerno kréien Hiesercher nach Aen an eng Nues a fäerdeg sinn se.

20 Minutten opgoe loossen a bei 200 Grad 20 Minutten Ëmloft baken