

Weihnachtsmarkt 2018

Es ist wieder so weit: **Vom 7. bis 9. Dezember** findet in Langensteinbach der traditionelle Weihnachtsmarkt statt – und wir sind mit unserer Crêperie vertreten. Für den Auf- und Abbau sowie den Betrieb benötigen wir wieder Helfer und Teigspender. An den Crêpes-Platten können Kinder ab 12 Jahren stehen. Für jede Schicht benötigen wir 3-4 Helfer – darunter mindestens 1 Jugendlicher/Erwachsener, der für die Schicht Verantwortung zeigt.

Für alle, die Teig spenden möchten, das Rezept für eine Portion:

- 125g Butter (in der Mikrowelle) zerlassen
- währenddessen 500g Mehl, 8-9 Eier, 1 Messerspitze Backpulver, 2 TL Zucker und 3 TL Salz mit der Küchenmaschine vermischen. Dabei langsam 1 Liter Milch zugeben.
- Zerlassene Butter zugeben und etwa 1 Minute weiter rühren, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat.

Zeitaufwand für eine Teigportion: Ca. 5-10 Minuten.

Damit wir planen können, bitten wir um Rückmeldung mit folgendem Abschnitt:

✂-----

Ich kann helfen!

() beim Aufbau am Dienstag, 4. Dezember, Nachmittags/abends

() beim Abbau am Sonntag, 9. Dezember, ab 21.00 Uhr

() in einer der folgenden Schichten (mögliche Schichten bitte ankreuzen, genaue Einteilung folgt dann):

- Freitag, 16.00 – 19.30 (bis 17.30 Vorbereitungen im Stand, danach Verkauf)
- Freitag, 19.30 - Ende (bis ca. 22 Uhr - incl. Reinigen und Schließen)
- Samstag, 11.00 – 15.00 Uhr
- Samstag, 15.00 – 19.00 Uhr
- Samstag, 19.00 - Ende (ca. 23.00 Uhr - incl. Reinigen und Schließen)
- Sonntag, 11.00 – 15.00 Uhr
- Sonntag, 15.00 – 19.00 Uhr
- Sonntag, 19.00 – Ende („Abbauschicht“)

Ich kann Teig bringen – und zwar am

- Freitag, zwischen 17.00 und 17.30 Uhr
- Freitag, zwischen 19.00 und 20.00 Uhr
- Samstag, zwischen 15.00 und 16.00 Uhr
- Samstag, zwischen 19.00 und 20.00 Uhr
- Sonntag, zwischen 11.00 und 13.00 Uhr

Name:

Für Rückfragen:

Tel.:

Mail:

Weihnachtsmarkt 2018

Es ist wieder so weit: **Vom 7. bis 9. Dezember** findet in Langensteinbach der traditionelle Weihnachtsmarkt statt – und wir sind mit unserer Crêperie vertreten. Für den Auf- und Abbau sowie den Betrieb benötigen wir wieder Helfer und Teigspender. An den Crêpes-Platten können Kinder ab 12 Jahren stehen. Für jede Schicht benötigen wir 3-4 Helfer – darunter mindestens 1 Jugendlicher/Erwachsener, der für die Schicht Verantwortung zeigt.

Für alle, die Teig spenden möchten, das Rezept für eine Portion:

- 125g Butter (in der Mikrowelle) zerlassen
- währenddessen 500g Mehl, 8-9 Eier, 1 Messerspitze Backpulver, 2 TL Zucker und 3 TL Salz mit der Küchenmaschine vermischen. Dabei langsam 1 Liter Milch zugeben.
- Zerlassene Butter zugeben und etwa 1 Minute weiter rühren, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat.

Zeitaufwand für eine Teigportion: Ca. 5-10 Minuten.

Damit wir planen können, bitten wir um Rückmeldung mit folgendem Abschnitt:

✂-----

Ich kann helfen!

() beim Aufbau am Dienstag, 4. Dezember, Nachmittags/abends

() beim Abbau am Sonntag, 9. Dezember, ab 21.00 Uhr

() in einer der folgenden Schichten (mögliche Schichten bitte ankreuzen, genaue Einteilung folgt dann):

- Freitag, 16.00 – 19.30 (bis 17.30 Vorbereitungen im Stand, danach Verkauf)
- Freitag, 19.30 - Ende (bis ca. 22 Uhr - incl. Reinigen und Schließen)
- Samstag, 11.00 – 15.00 Uhr
- Samstag, 15.00 – 19.00 Uhr
- Samstag, 19.00 - Ende (ca. 23.00 Uhr - incl. Reinigen und Schließen)
- Sonntag, 11.00 – 15.00 Uhr
- Sonntag, 15.00 – 19.00 Uhr
- Sonntag, 19.00 – Ende („Abbauschicht“)

Ich kann Teig bringen – und zwar am

- Freitag, zwischen 17.00 und 17.30 Uhr
- Freitag, zwischen 19.00 und 20.00 Uhr
- Samstag, zwischen 15.00 und 16.00 Uhr
- Samstag, zwischen 19.00 und 20.00 Uhr
- Sonntag, zwischen 11.00 und 13.00 Uhr

Name:

Für Rückfragen:

Tel.:

Mail:
