

Veranstaltungen

am	Tag	von	bis	Kurs
02.05	Mi	10	11:30	Info Talk
02.05	Mi	16	18	Männergruppe
03.05	Do	11	13	Kochen
08.05	Di	10	12	Handarbeiten
09.05	Mi	10	11:30	Info-Talk
09.05	Mi	16:30	18	Aktivkurs
10.05	Do	16:30	18:30	Kochen
15.05	Di	10	12	Handarbeiten
16.05	Mi	10	11:30	Info-Talk
16.05	Mi	16	18	Männergruppe
17.05	Do	11	13	Kochen
22.05	Di	10	12	Handarbeiten
23.05	Mi	10	11:30	Info-Talk
23.05	Mi	16:30	18	Aktivkurs:
24.05	Do	16:30	18:30	Kochen
29.05	Di	10	12	Handarbeiten
30.05	Mi	10	11.30	Infotalk
30.05	Mi	16	18	Männergruppe

Deisterallee 18

Tel.: 05151/78779-10

31785 Hameln

E-Mail: sagemueller@harfehameln.de

Veranstaltungen
Mai 2018



HArfE e.V.

Hameln-Pyrmonter
Arbeitsgemeinschaft
für Einrichtungen des
betreuten Wohnens

Zitat des Monats:

„In der Wut verliert der
Mensch seine Intelligenz.“

-Dalai Lama -

Rhabarberkuchen

Zutaten

700 g Rhabarber

Für die Streusel:

100 g Butter, flüssig

200 g Mehl

1 Prise(n) Salz

60 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

Für den Teig:

225 g Butter, weiche

225 g Zucker

1 Prise(n) Salz

3 [Ei\(er\), Größe M](#)

275 g Mehl

2 TL, gestr. Backpulver

150 g Naturjoghurt

1. Vorbereitungen

Rhabarber putzen, waschen (ältere Stangen schälen) und in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden.

2. Für die Streusel:

Mehl, Salz, Puderzucker, Vanillezucker mischen, die flüssige Butter langsam hinzufügen und gleichzeitig mit der Gabel zu Streuseln formen. Den Backofen vorheizen (175°C Ober - und Unterhitze)

3. Für den Rührteig:

Butter, Zucker und Salz gut verrühren, Eier langsam einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Joghurt kurz unterrühren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Den Rhabarber auf dem Teig und die Streusel über dem Rhabarber verteilen. 40-45 Min. backen