

Veranstaltungen

am	Tag	von	bis	Kurs
02.04	Di	10	12	Handarbeiten
03.04	Mi	10	11:30	Frühstück
03.04	Mi	16:30	18	Männergruppe
04.04	Do	11	13	Kochen
09.04	Di	10	12	Handarbeiten
10.04	Mi	16:30	18	Aktivkurs: Törtchen essen
11.04	Do	16:30	18:30	Kochen
16.04	Di	10	12	Handarbeiten
17.04	Mi	10	11:30	Frühstück
17.04	Mi	16:30	18	Männergruppe
18.04	Do	11	13	Kochen
23.04	Di	10	12	Handarbeiten
24.04	Mi	16:30	18	Aktivkurs: Frühlingsspaziergang
25.04	Do	16:30	18:30	Kochen



Veranstaltungen
April 2019

HArfE e.V.

Hameln-Pyrmonter
Arbeitsgemeinschaft
für Einrichtungen des
betreuten Wohnens

Zitat des Monats:

Was wäre das Leben, wenn
wir nicht den Mut hätten,
etwas zu riskieren?

- *Vincent van
Gogh* -

Deisterallee 18

Tel.: 05151/78779-10

31785 Hameln

E-Mail: sagemueller@harfehameln.de

Kaiserschmarrn

Zutaten

- 130g Mehl
- 250ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 50g Zucker
- 50g Rosinen
- 30g Zucker zum Karamellisieren
- Puderzucker

Zubereitung:

Mehl mit Milch, Vanillezucker und Salz mit einem Schneebesen verrühren. Dotter einrühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.

Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Ei-Masse eingießen und die Rosinen darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 200 °C 15 Minuten backen, danach in Viertel teilen. Wenden und 10 Minuten fertig backen.

In Stücke teilen, mit Kristallzucker bestreuen und im Backrohr karamellisieren lassen.

Mit Staubzucker bestreut anrichten, dazu passt gut ein Kompott