

Veranstaltungen

am	Tag	von	bis	Kurs
05.03	Di	10	12	Handarbeiten
06.03	Mi	10	11:30	Frühstück
06.03	Mi	16:30	18	Männergruppe
07.03	Do	11	13	Kochen
12.03	Di	10	12	Handarbeiten
13.03	Mi	16:30	18	Aktivkurs
14.03	Do	16:30	18:30	Kochen
19.03	Di	10	12	Handarbeiten
20.03	Mi	10	11:30	Frühstück
20.03	Mi	16:30	18	Männergruppe
21.03	Do	11	13	Kochen
26.03	Di	10	12	Handarbeiten
27.03	Mi	16:30	18	Aktivkurs
28.03	Do	16:30	18:30	Kochen

Veranstaltungen März 2019



HArfE e.V.

Hameln-Pyrmonter
Arbeitsgemeinschaft
für Einrichtungen des
betreuten Wohnens

Zitat des Monats:

Gib jedem Tag die Chance,
der schönste deines Lebens
zu werden.

- Mark Twain -

Deisterallee 18

Tel.: 05151/78779-10

31785 Hameln

E-Mail: sagemueller@harfehameln.de

Bananenbrot

Zutaten

- 100g Walnusskerne (halbe)
- 4 reife Bananen
- 250g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 ½ Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 175 g Braunen Zucker
- 2 Eier
- 100 ml Buttermilch
- 100 ml Öl
- Puderzucker

Zubereitung:

Nüsse klein hacken. Bananen mit der Gabel zerdrücken. Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Bananen, Zucker, Eier, Öl und Buttermilch nach und nach zugeben und alles verrühren, danach die Nüsse hinzugeben. Den Teig in eine gefettete Form (ca. 11 x 30 cm) füllen und glatt streichen. Ab in den Ofen. Alles ca. 20 Minuten abkühlen lassen und dann stürzen. Je nach Wunsch mit etwas Puderzucker bestäuben.

GUTEN APPETIT!!!

->Bei **175° Umluft ca 50-55 min** backen.