







Ha, ha, ha, die Kinder kommen

Traditionnel



1. Ha, ha, ha, die Kin - der kom - men,
2. He, he, he, die Kas - per kom - men

3



Kin - der kom - men, Kin - der kom - men, Ha, ha, ha, die
Kas - per kom - men, Kas - per kom - men, Hé hé, hé, die

































































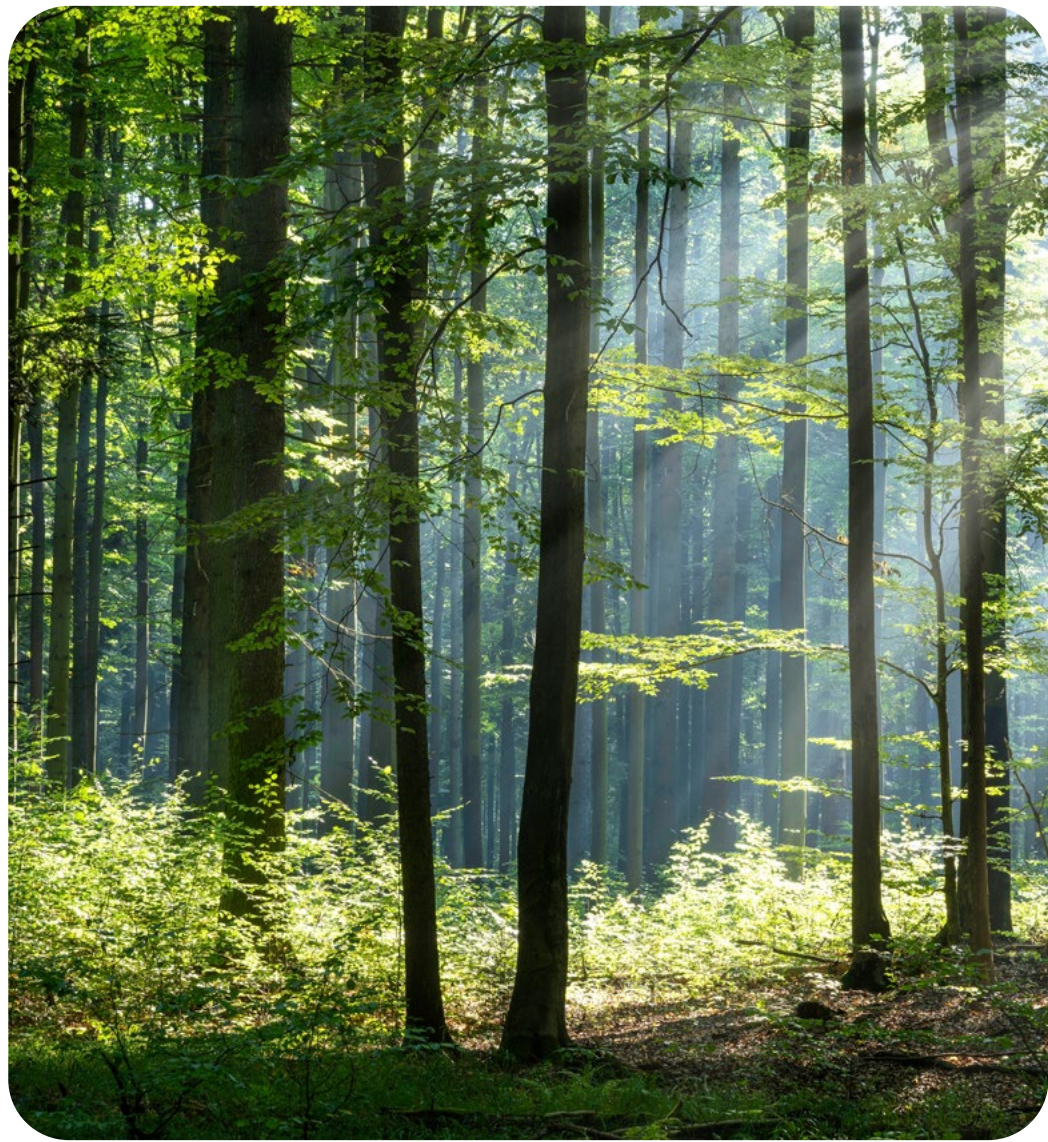






































Kekse backen: Rezept für Spritzgebäck



Ich brauche:

(Zutaten)

Mehl.....	500 Gramm
Butter.....	300 Gramm
Zucker	250 Gramm
Haselnüsse gemahlen	125 Gramm
Eier.....	2 Stück
Salz.....	eine Prise

Ich brauche auch:

(Utensilien)

eine Schüssel
einen Handrührer
einen Spritzbeutel
ein Messer
einen Schaber
eine Waage
ein Backblech
und Backpapier

So wird's gemacht:

(Zubereitung)

Vorbereitung.....	30 Minuten
Ruhezeit.....	1 Stunde
Garzeit	15 Minuten
Gesamtzeit.....	1 Stunde 45 Minuten

- 1. Butter, Zucker, und die Eier** zusammen in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.
- Danach die **Nüsse** und das **Mehl** in die Masse **einkneten**.
- Danach den fertigen Teig für **1 Stunde in den Kühlschrank stellen**.
- Teig in den Spritzbeutel geben und pressen.
- Kekse auf dem Backblech formen.
- Anschließend für **10-15 Minuten** bei 200 Grad **in den Backofen geben**.
- Fertigen **Kekse** **auskühlen** lassen.

Guten Appetit!







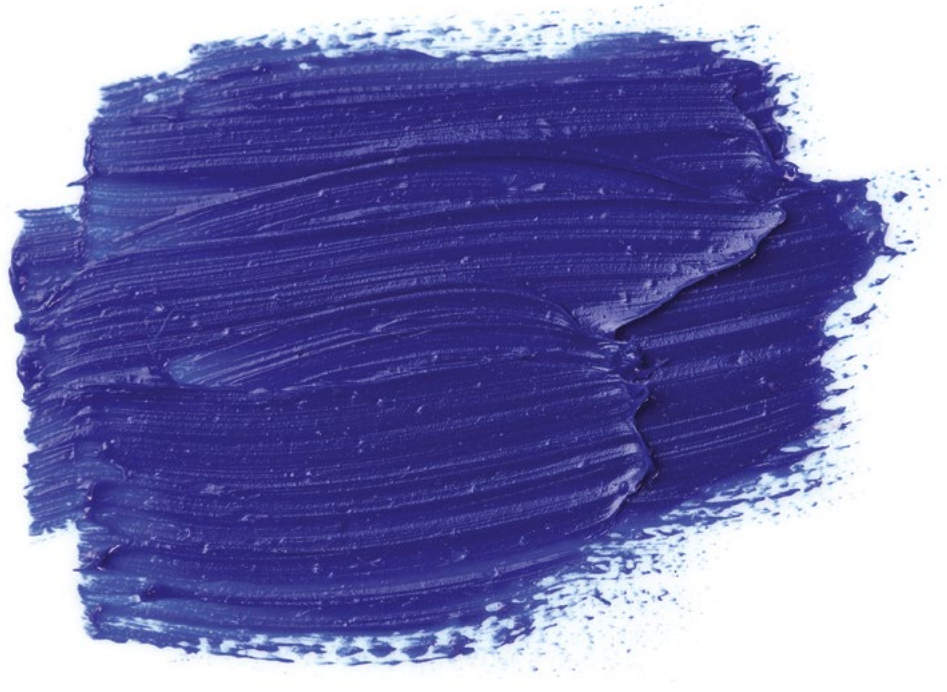
































































































EXPRESS

Donnerstag, 20. Februar 2020

1,20 €

Auf geht's in
die tollen Tage,
ihr Jecken

Less mer fiere,
Kölle!

Rölnr Stadt Anzeig

KÖLNISCHE ZEITUNG | UNABHÄNGIG - SEIT 1875



























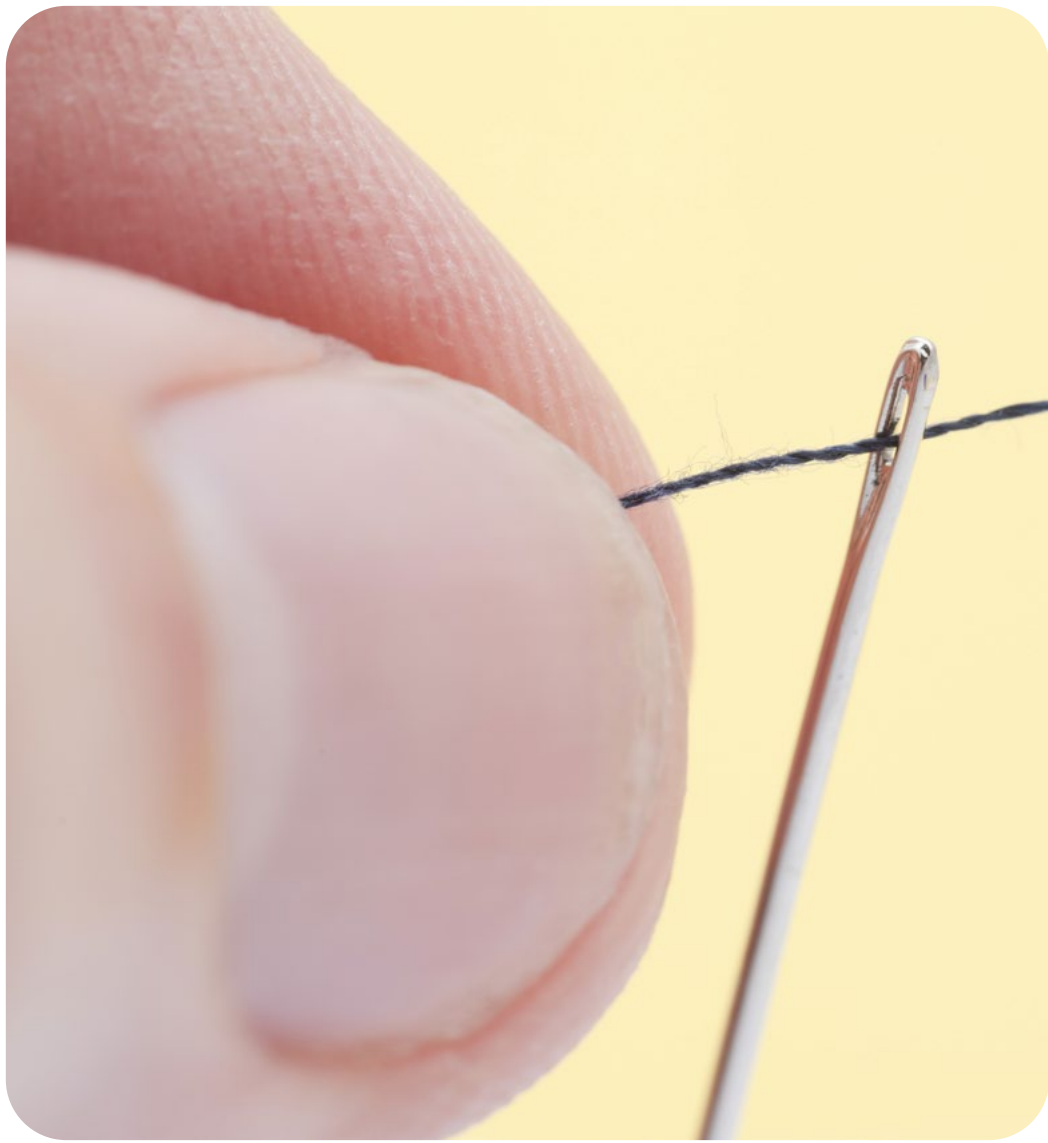






















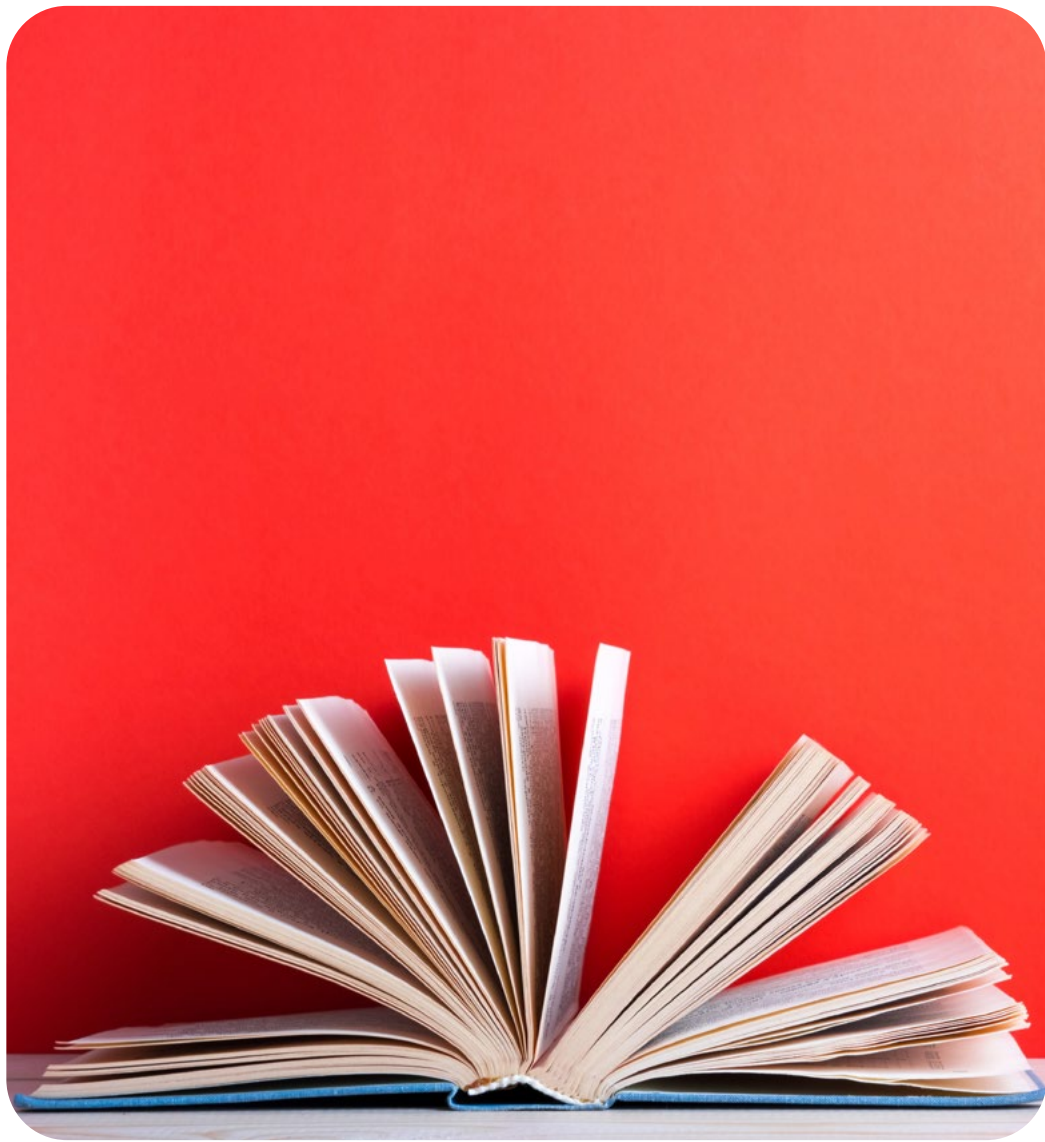














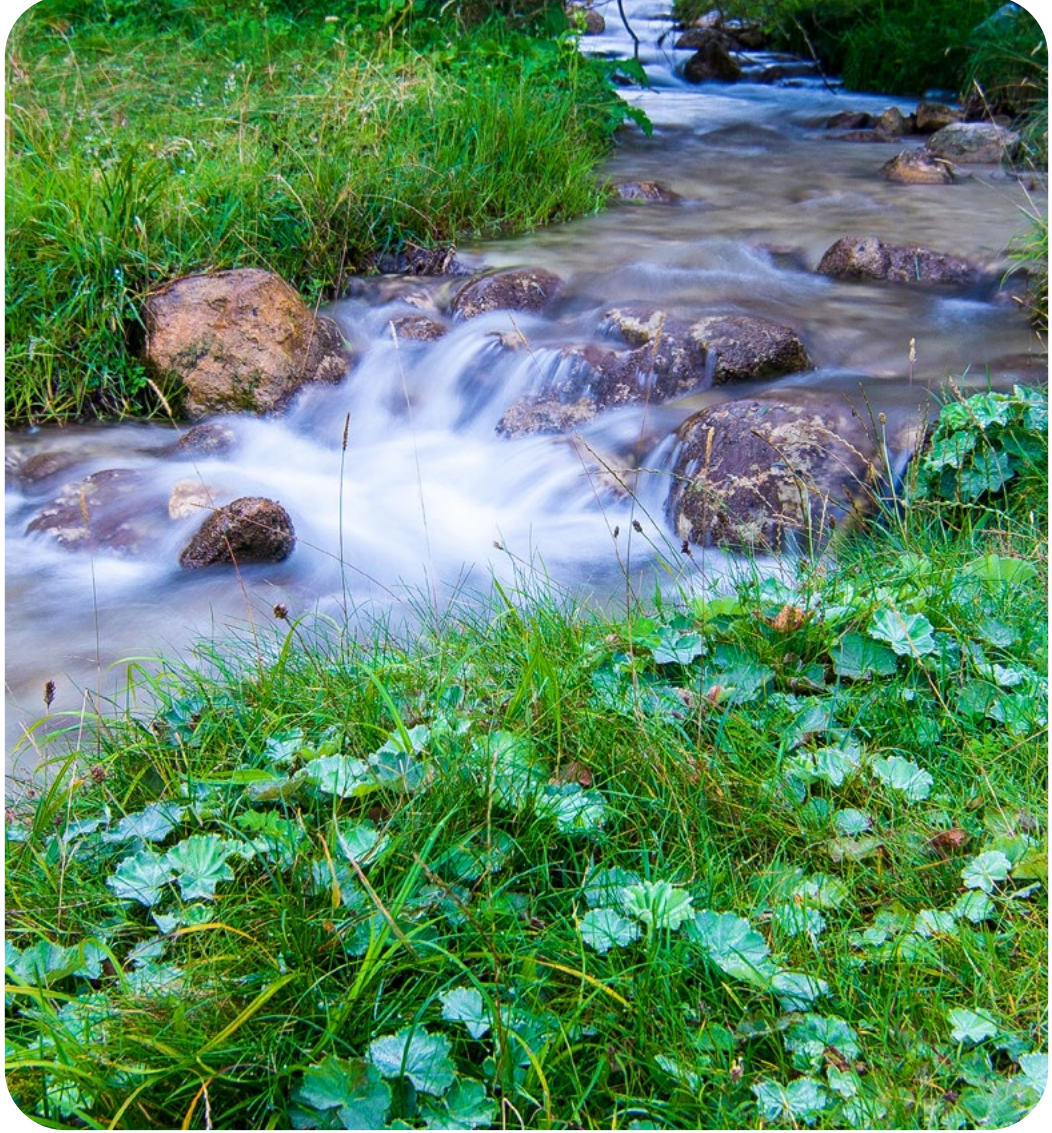








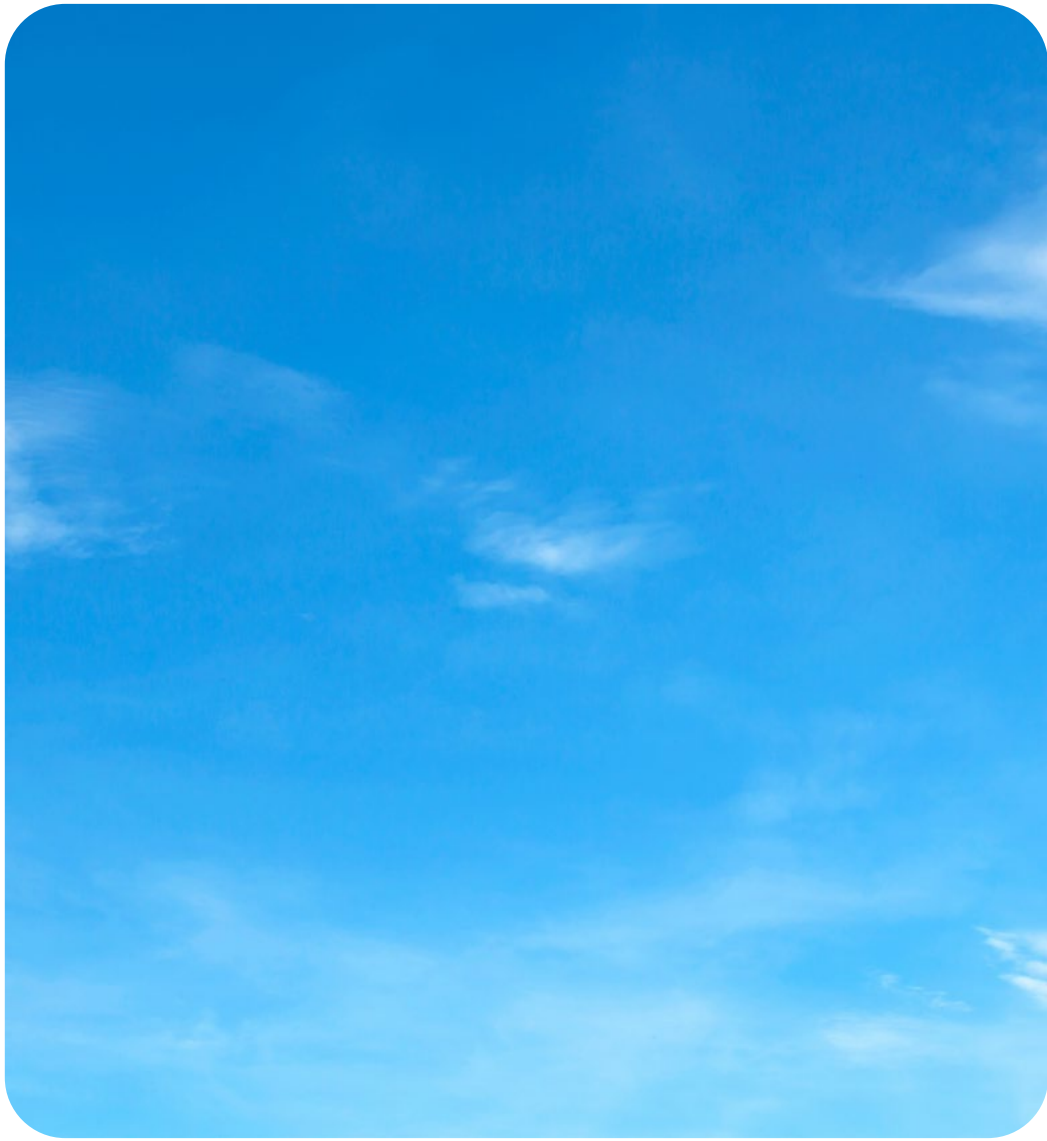






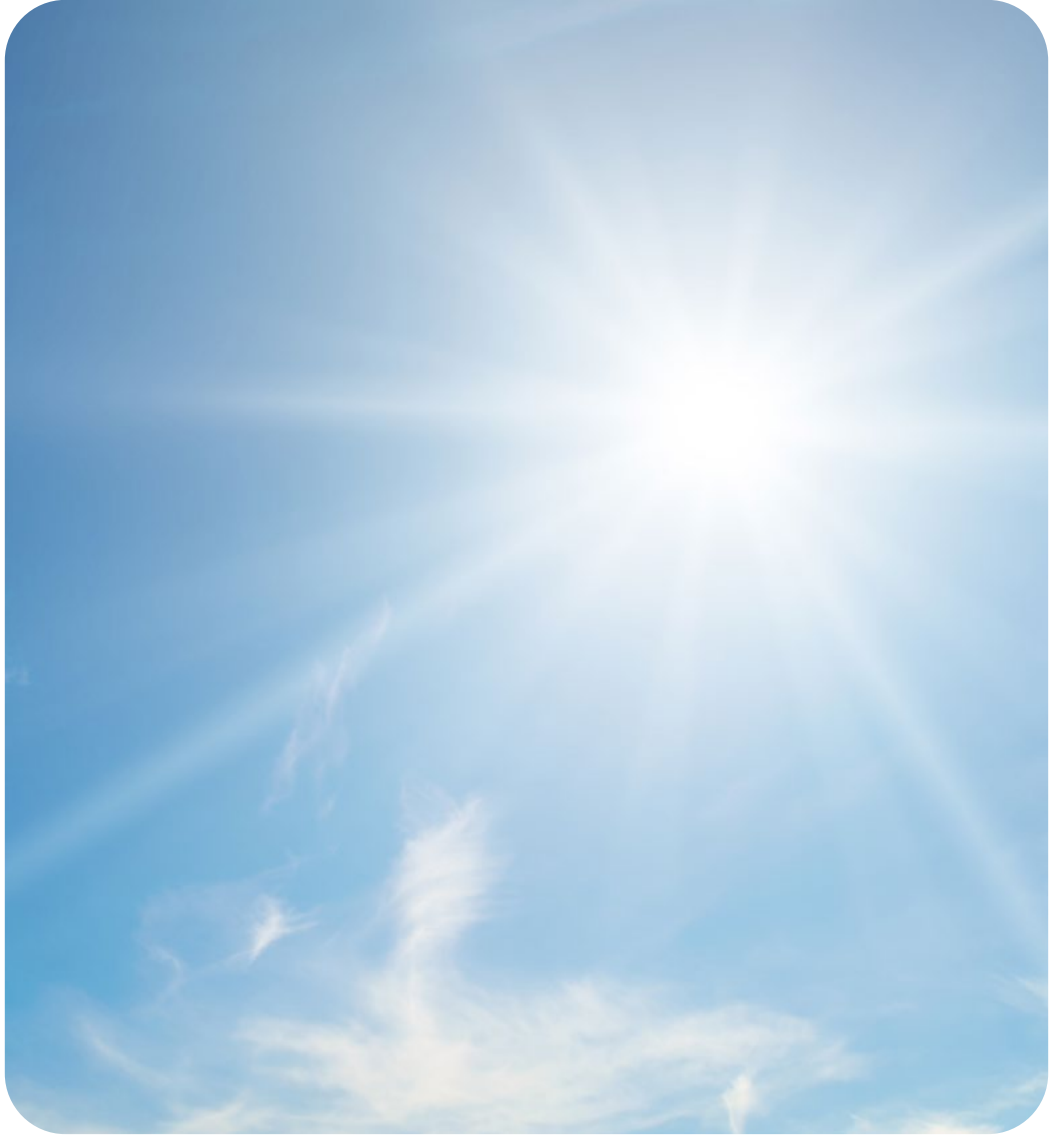


























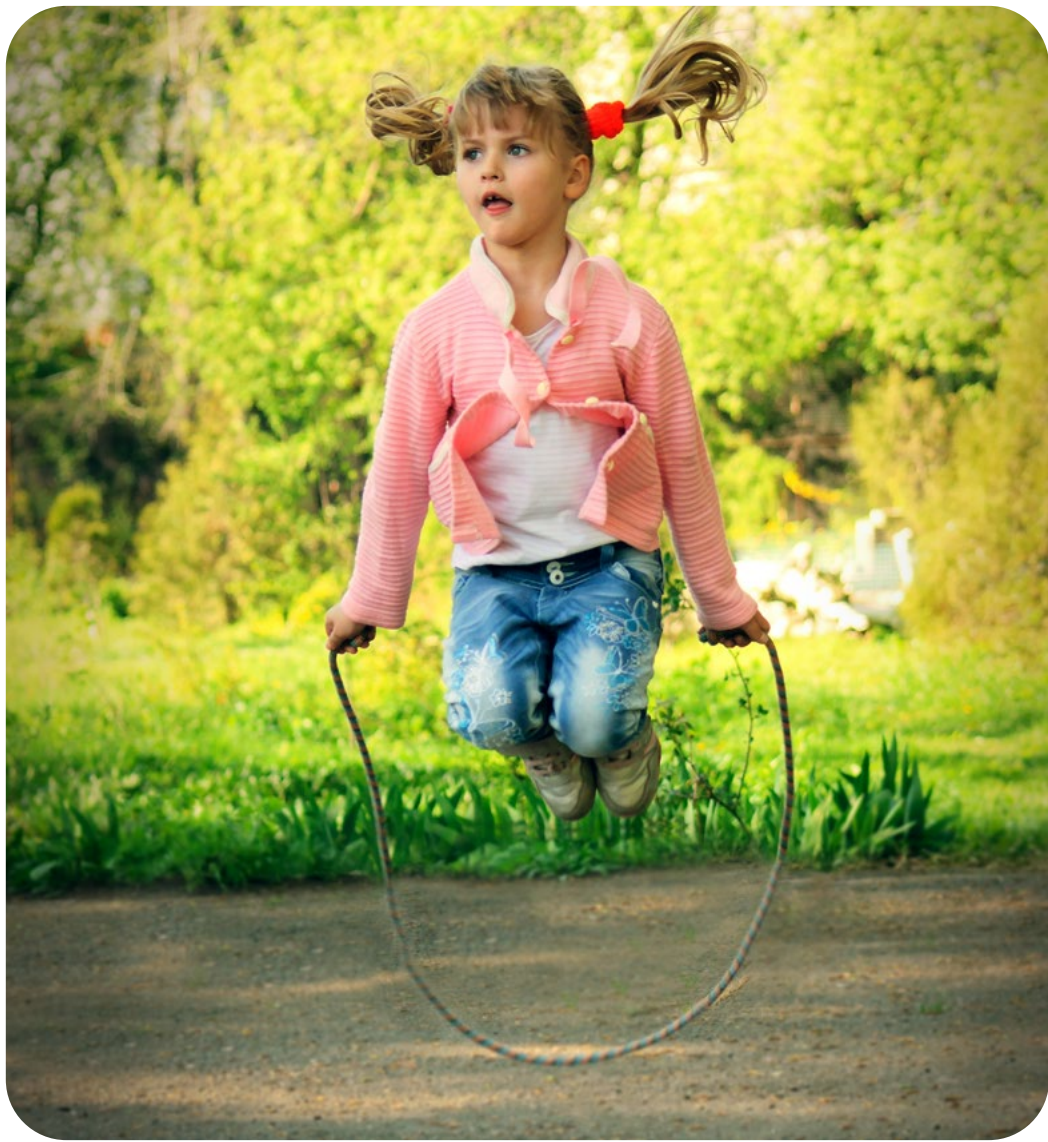




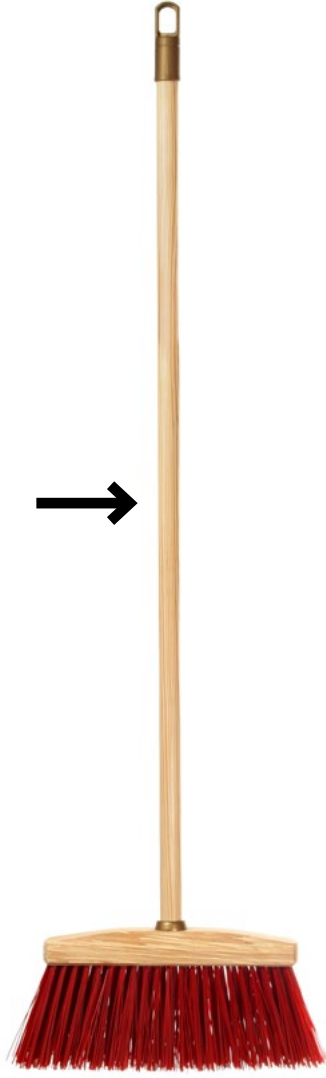
















































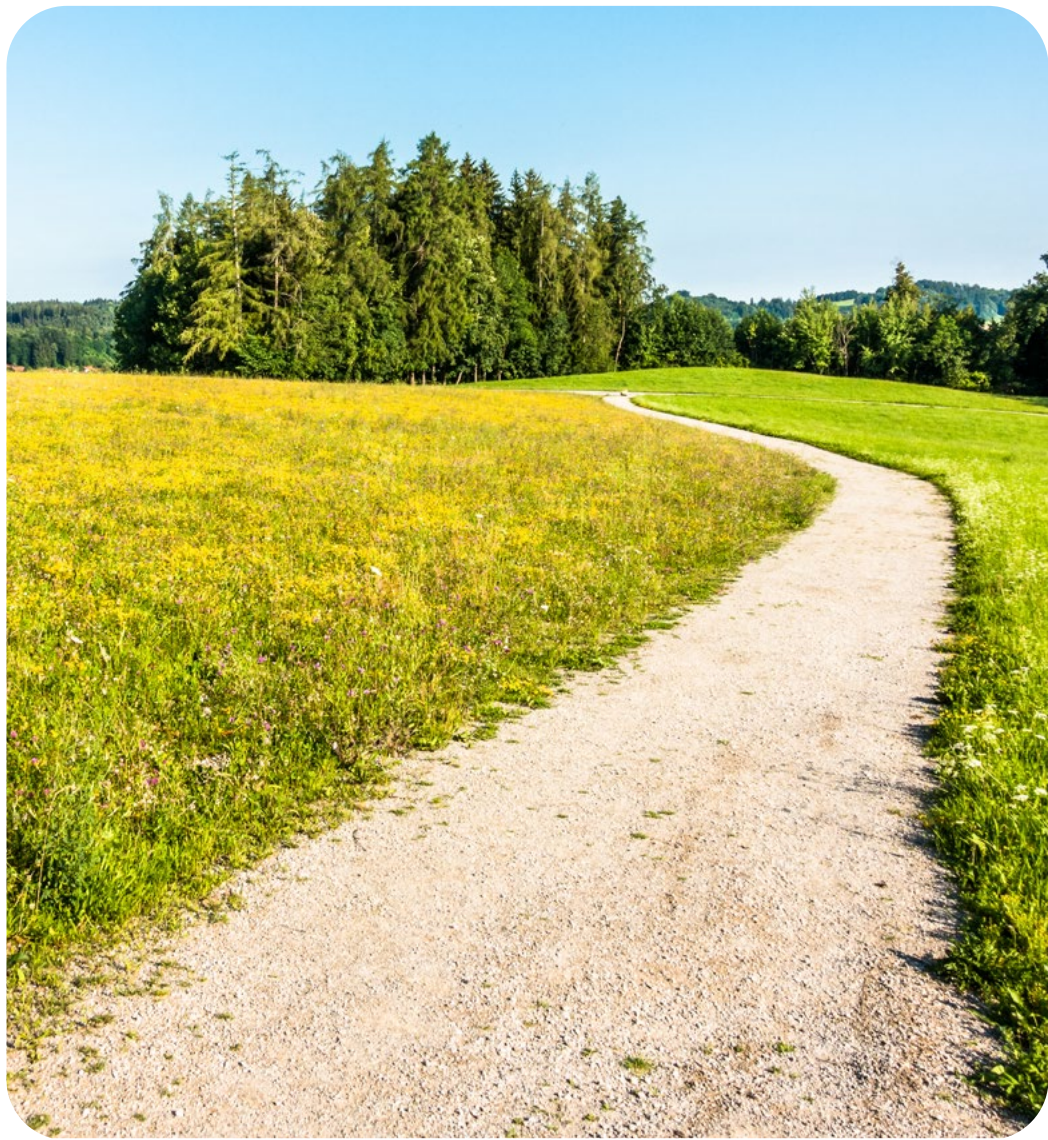












BIO
ROTE BETE

0,90 € / Stück



































12

















