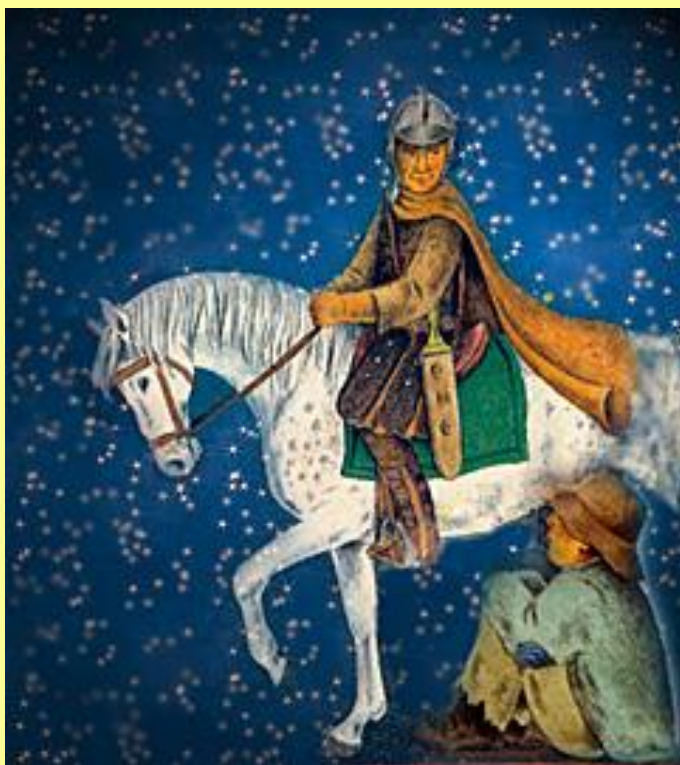


Sankt Martinsfest

in St. Michael



11. November 2018

17:00 Uhr

Begegnungszentrum St. Michael
Straußstr. 10a, Neubrandenburg

Das erwartet Euch:

- ☆ St. Martinsgeschichte
- ☆ Lieder des Kinderchores
- ☆ Laternenumzug durchs Vogelviertel mit Sankt Martin auf seinem Pferd
- ☆ Mantelteilungsszene
- ☆ Hörnchen teilen
- ☆ Apfelpunsch trinken
- ☆ Lieder am Feuer singen
- ☆ Abschluss etwa 18:30 Uhr



Rezept für Martinshörnchen

☆ Zutaten:

1kg Weizenmehl, 1 Würfel Hefe, 1/4l lauwarme Milch, 3 – 4 Eier, etwas Salz, 2 Eßl. Zucker, 1/2 Teel. Zimt, 200g weiche Butter, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 50g grob gemahlene Mandeln, 125 g gewaschene Rosinen, 100g Korinthen

☆ Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft und auf dem gebutterten und mehlbestäubten Backblech zu einer Rolle mit sich verjüngenden Enden formen und zu einem großen Hufeisen oder 2 bis 3 kleineren Martinshörnchen formen. Die Hörnchen gehen lassen, mit Butter bestreichen, mit Zucker, Zimt und Mandeln bestreuen.

☆ Backen:

Vorheizen, bei 180-200 Grad 30 – 40 min backen.