



1. E Lach an d 'Eeër picken, 1 Zentimeter Duerchmiesser D 'Eeërschuele propper maachen an dréchno loosse
Percez un trou d'un cm dans les oeufs. Puis nettoyer et laisser sécher les coquilles
2. 3 Eeër, Botter an Zocker vermëschen, dann d'Miel an de Bakpulver a Mëllech dobäimaachen
Mélanger 3 oeufs, le beurre et le sucre, puis ajouter la farine, la levure et le lait.
3. Eng Drëps Ueleg an d 'Ee maachen a verdeelen an dann den Deeg drafëllen / Mettre une goutte d'huile dans les coquilles, puis ajouter la pâte
4. Bei 180 Grad 20 Minutten am Uewen baken/ Faire cuire les oeufs pendant 20 minutes à 180 degrés.



Eeërkuch

6 Eeër / oeufs
100 gr Botter / beurre
100 gr Zocker / sucre
½ Pak Bakpulver / paquet de levure chimique
125 ml Mëllech / lait
250gr Miel / farine

ABRËLL 2016

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng

eis gemeng



ABRÉLL 2016

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

1	Freiden
2	Samschden
3	Sonnden
4	Méinden
5	Dënschden
6	Mëttwoch
7	Donneschden
8	Freiden
9	Samschden
10	Sonnden
11	Méinden
12	Dënschden
13	Mëttwoch
14	Donneschden
15	Freiden
16	Samschden
17	Sonnden
18	Méinden
19	Dënschden
20	Mëttwoch
21	Donneschden
22	Freiden
23	Samschden
24	Sonnden
25	Méinden
26	Dënschden
27	Mëttwoch
28	Donneschden
29	Freiden
30	Samschden

