



1. 2 Eegiel mam Botter an Zocker verréieren. Duerno dat 3. Ee ganz dobäimaachen / **mélanger le jaune des deux œufs avec le beurre et le sucre**. Ensuite ajouter le troisième œuf entier
2. Hieselnëss an den Zimt dobäiginn / **ajouter les noisettes en poudre et la cannelle**
3. Zum Schluss Miel a Speisestärke dobäiginn **après ajouter la farine et l'amidon**

4. Mam Sprätzbeutel den Deeg op de Bakblech ginn an 10 Minutte bei 180 Grad bake loosson **mettre la pâte sur une plaque de four à l'aide de la poche à douille et cuire les biscuits pendant 10 minutes à 180 degrés**.
5. Schokela schmëlzen en de Schluss vum Kichelchen dranzappen / **faire fondre le chocolat et y tremper le bout du biscuit**.



Sprätzgebäck

- 3 Eeër / **œufs**
- 200 gr Botter / **beurre**
- 150 gr Zocker / **sucré**
- 75 gr gemuelen Hieselnëss / **noisette en poudre**
- 2 Téiläffele Kanéil / **cuillères à café de cannelle**
- 175 gr Miel / **farine**
- 100 gr Speisestärke / **amidon**
- 100 gr Zartbitterkuvertüre / **couverture de chocolat noir**

DEZEMBER 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	31	

DEZEMBER

2016

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

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

