



1. Alles vermëschen / **mélanger tout**
2. Den Deeg knieden / **pétrir la pâte**
3. Bei 175 Grad 20 Minutte baken / **cuire au four pendant 20 minutes, 175°**
4. Gebeess bäifügen / **rajouter la confiture**



Berliner

200 gr wäisse Kéis / **fromage blanc**
 10 Zoppeläffelen Ueleg / **cuillères à soupe d'huile**
 100 gr Zocker / **sucré**
 1 Prise Salz / **pincée de sel**
 8 Zoppeläffele Mëllech / **cuillères à soupe de lait**
 400 gr Miel / **farine**
 1 Pak Bakpolver / **paquet de levure chimique**

JANUAR 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 |

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng

eis gemeng



JANUAR

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 |
| 31 | Sonnden |

