



1. Schlagsahn bal steif schloen / **fouetter la crème liquide**
2. Bal all d' Äerdbier mam Pudderzocker, dem Zitroune jus an der Mëllech püréieren / **purifier presque toutes les fraises, ensemble avec le sucre, le lait et le jus du citron**
3. De Rescht Äerdbier a kleng Stécker schneiden / **couper les autres fraises en petits morceaux**
4. Schlagsahn an déi kleng Äerdbierstécker bei déi püréiert Mass ginn / **ajouter la crème et les morceaux de fraise à la purée**
5. Alles an Glacëmaschinn maachen an 45-60 Minutten draloossen / **mettre tout dans la glacière pendant 45-60 minutes**

Äerdbier Glace

i

- 1500 gr fräsch Äerdbier / fraises fraîches
600 gr Pudderzocker / sucre à glace
600 ml Mëllech / lait
24 lessläffelen Zitrounejus / cuillères à soupe de jus de citron
600 ml Schlagsahn / crème liquide

JUNI 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			

JUNI 2016

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

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

