



1. Pudderzocker an Botter mam Mixer vermëschen
mélanger sucre glace et beurre avec le batteur
2. De Chocolat schmëlzen / **fondre le chocolat**
3. Schokela, Eegiel bei den Zocker a Botter
bäimëschen / **rajouter le chocolat et les jaunes
d'oeuf et mixer**
4. Kichelcher an d'Mëllech zappen / **tramper les
biscuits dans le lait**
5. Kichelcher an eng Bakform leeën an ofwiesselnd
eng Schicht Bottercrème an eng Schicht
Kichelcher openeentässelen / **poser une couche
de biscuits, de crème, et ainsi de suite**
6. Dekoréieren / **décorer**



Petit Beurre Kuch

160 gr Pudderzocker / **sucré glace**
 160 gr Botter / **beurre**
 160 gr Mëllëschokela / **chocolat au lait**
 2 Eegiel / **jaunes d'oeuf**
 Petit Beurre / **Petit Beurre**

MÄERZ 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			

MÄERZ

2016

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

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

