



1. Rhubarb wäschen an duerno an 1 cm laang  
Stéckelcher schneiden / *laver et couper le  
rhubarbe en petites pièces de 1 cm*
2. Miel, Bakpulver, Zocker, Vanillzocker a Mandelen  
an eng Schossel ginn an alles gutt vermëschen  
*mélanger la farine, la levure chimique, le sucre, le  
sucre vanillé et les amandes*
3. Sojamëllech an den Ueleg dobäi ginn an alles gutt  
duerchréieren / *Ajouter le lait soja ainsi que l'huile  
et mélanger*
4. Bakpabeier op de Bakblech leeën  
*mettre du papier cuisson sur la plaque à gâteau*
5. Rhubarbstécker an Mandelstécker op den Deeg  
verdeelen / *Distribuer les pièces de rhubarbe et les  
amandes effilées sur la pâte.*

## MEE 2016



### Rhubarbskuch (Blechkuich)

1 kg Rhubarb / <i>rhubarbe</i>	100 gr gemuele Mandelen / <i>amende en poudre</i>
300 gr Miel / <i>farine</i>	
1 Pak Bakpulver / <i>paquet de levure chimique</i>	280 ml Sojamëllech / <i>lait de soja</i>
1 Pak Vanillzocker / <i>paquet de sucre vanillé</i>	100 ml Ueleg / <i>huile</i>
200 gr Zocker / <i>sucre</i>	50 gr gehuewelt Mandelen / <i>amandes effilées</i>

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					



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

