



1. D'Hieselnëss op e Bakblech leeën an 8-10 Minutte bei 170 Grad am Schäffche reecheren / **faire griller les noisettes au four pendant 8 à 10 minutes à 170 degrés**
2. Déi gereechert Nëss an enger Kichemaschinn ganz kleng muelen / **piler les noisettes grillées dans un robot ménager**
3. All déi aner Produkter dobäiginn a gutt ëmreieren / **ajouter les autres produits**
4. Dat Ganzt a Glieser fëllen / **transvaser l'ensemble dans des verres**

i Schokelasbotter

- 400 gr Hieselnëss oder Mandelen / **noisettes ou amandes**
- 2 Prisë Salz / **pincées de sel**
- 5 lessläffelen Ueleg / **cuillères à soupe d'huile**
- 4 lessläffele Kakao / **cuillères à soupe de cacao**
- 1/2 Téiläfffel flëssege Vanille-Bourbon Aroma / **cuillère à café de vanille-bourbon liquide**
- 6 lessläffelen Hunneg oder Agavësirup / **cuillères à soupe de miel ou de sirop d'agave**

SEPTEMBER 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		

SEPTEMBER 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

