

## Weihnachtsmarkt 2022

Es ist wieder so weit: **Vom 2. bis 4. Dezember** findet in Langensteinbach der traditionelle Weihnachtsmarkt statt – und wir sind mit unserer Crêperie vertreten. Für den Auf- und Abbau sowie den Betrieb benötigen wir Helfer und Teigspender. An den Crêpes-Platten können Kinder ab 12 Jahren stehen. Für jede Schicht benötigen wir 3 - 4 Helfer – darunter mindestens 1 Jugendlicher/Erwachsener, der für die Schicht Verantwortung zeigt.

### Für alle, die Teig spenden möchten, das Rezept für eine Portion:

- 125g Butter (in der Mikrowelle) zerlassen
- währenddessen 500g Mehl, 8-9 Eier, 1 Messerspitze Backpulver, 2 TL Zucker und 3 TL Salz mit der Küchenmaschine vermischen. Dabei langsam 1 Liter Milch zugeben.
- Zerlassene Butter zugeben und etwa 1 Minute weiter rühren, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat.

Zeitaufwand für eine Teigportion: Ca. 5-10 Minuten.

### Damit wir planen können, bitten wir um Rückmeldung mit folgendem Abschnitt:

✂-----

### Ich kann helfen!

( ) beim Aufbau am Dienstag, 29. Dezember, vormittags/nachmittags/abends

( ) beim Abbau am Sonntag, 4. Dezember, ab 21.00 Uhr

( ) in einer der folgenden Schichten (mögliche Schichten bitte ankreuzen, genaue Einteilung folgt dann):

- Freitag, 16.30 – 19.30 (bis 17.30 Vorbereitungen im Stand, danach Verkauf)
- Freitag, 19.15 - Ende ( bis ca. 22 Uhr - incl. Reinigen und Schließen)
- Samstag, 11.00 – 15.00 Uhr
- Samstag, 15.00 – 19.00 Uhr
- Samstag, 19.00 - Ende (ca. 22.30 Uhr - incl. Reinigen und Schließen)
- Sonntag, 11.00 – 14.00 Uhr
- Sonntag, 14.00 – 18.00 Uhr
- Sonntag, 18.00 – 21.00 (mit Reinigen „Abbauschicht“)

### Ich kann Teig bringen – und zwar am

- Freitag, zwischen 17.00 und 17.30 Uhr
- Freitag, zwischen 19.00 und 20.00 Uhr
- Samstag, zwischen 15.00 und 16.00 Uhr
- Samstag, zwischen 19.00 und 20.00 Uhr
- Sonntag, zwischen 11.00 und 13.00 Uhr

Name:

---

---

Für Rückfragen:

Tel.:

---

Mail:

---

## Weihnachtsmarkt 2022

Es ist wieder so weit: **Vom 2. bis 4. Dezember** findet in Langensteinbach der traditionelle Weihnachtsmarkt statt – und wir sind mit unserer Crêperie vertreten. Für den Auf- und Abbau sowie den Betrieb benötigen wir Helfer und Teigspender. An den Crêpes-Platten können Kinder ab 12 Jahren stehen. Für jede Schicht benötigen wir 3 - 4 Helfer – darunter mindestens 1 Jugendlicher/Erwachsener, der für die Schicht Verantwortung zeigt.

### Für alle, die Teig spenden möchten, das Rezept für eine Portion:

- 125g Butter (in der Mikrowelle) zerlassen
- währenddessen 500g Mehl, 8-9 Eier, 1 Messerspitze Backpulver, 2 TL Zucker und 3 TL Salz mit der Küchenmaschine vermischen. Dabei langsam 1 Liter Milch zugeben.
- Zerlassene Butter zugeben und etwa 1 Minute weiter rühren, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat.

Zeitaufwand für eine Teigportion: Ca. 5-10 Minuten.

### Damit wir planen können, bitten wir um Rückmeldung mit folgendem Abschnitt:

✂-----

### Ich kann helfen!

( ) beim Aufbau am Dienstag, 29. Dezember, vormittags/nachmittags/abends

( ) beim Abbau am Sonntag, 4. Dezember, ab 21.00 Uhr

( ) in einer der folgenden Schichten (mögliche Schichten bitte ankreuzen, genaue Einteilung folgt dann):

- Freitag, 16.30 – 19.30 (bis 17.30 Vorbereitungen im Stand, danach Verkauf)
- Freitag, 19.15 - Ende ( bis ca. 22 Uhr - incl. Reinigen und Schließen)
- Samstag, 11.00 – 15.00 Uhr
- Samstag, 15.00 – 19.00 Uhr
- Samstag, 19.00 - Ende (ca. 22.30 Uhr - incl. Reinigen und Schließen)
- Sonntag, 11.00 – 14.00 Uhr
- Sonntag, 14.00 – 18.00 Uhr
- Sonntag, 18.00 – 21.00 ( „Abbauschicht“)

### Ich kann Teig bringen – und zwar am

- Freitag, zwischen 17.00 und 17.30 Uhr
- Freitag, zwischen 19.00 und 20.00 Uhr
- Samstag, zwischen 15.00 und 16.00 Uhr
- Samstag, zwischen 19.00 und 20.00 Uhr
- Sonntag, zwischen 11.00 und 13.00 Uhr

Name:

\_\_\_\_\_

Für Rückfragen:

Tel.:

\_\_\_\_\_

Mail:

\_\_\_\_\_