

11.07.2018

Liebe Schülerinnen und Schüler der August-Lämmle-Schule,
liebe Eltern!

Nun ist das Schuljahr fast wieder zu Ende und bevor es in die Sommerferien geht, haben wir noch ein paar Informationen.

Dorffest:

Am 21. und 22. Juli ist Dorffest in Kusterdingen. Auch wir vom Förderverein gestalten zusammen mit der Schule verschiedene Angebote (Details siehe Gemeindebote). Es wird sicherlich ein tolles Fest, also auf jeden Fall kommen und unsere neue Kaffeemaschine testen!!!

Wir benötigen allerdings auch noch Ihre Unterstützung: es wäre schön, wenn alle Familien, die Zeit und Lust haben, eine Portion Muffins backen (Rezepte siehe Rückseite). Es wäre toll, wenn die „4er“ ihre Muffins am Samstag ab 17:00 Uhr direkt zu unserem Stand gegenüber vom Döner bringen (Dosen etc. bitte gleich wieder mitnehmen). Die Klassen 1-3 können die Muffins am Sonntag ab 12:00 Uhr dort abgeben. Die „A-Klassen“ bitte die Schokovariante und die „B-Klassen“ die Version mit Zitrone. Wer keine Zeit hat, bitte keinen Stress!

Kurse:

Die neuen Kurse starten ab dem 08. Oktober 2018. Zu dem Anmeldezeitraum etc. gibt es noch einmal einen Brief in der 2. Schulwoche. Im Laufe der Ferien werden wir die neuen Kurse in Feripro anlegen. Also einfach mal reinschauen (www.sfv-als.de).

Ende Juli werden die Gebühren für die Kurse aus diesem Schuljahr per Lastschriftverfahren abgebucht.

Wir freuen uns auf ein gelungenes Dorffest und wünschen allen Schülerinnen und Schülern und ihren Familien erholsame und spannende Ferien. Von den „4ern“ verabschieden wir uns und wünschen ihnen einen guten Start an den weiterführenden Schulen.

Herzliche Grüße

Der Förderverein der August-Lämmle-Schule

Schokomuffins

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

3 Eier in einer Schüssel schaumig rühren, anschließend
200 g Zucker,
1/2 TL Salz,
100 g zerlassene Butter und
200 ml Milch hinzugeben. Alles gründlich miteinander verrühren.
250 g Weizenmehl,
100 g Kakao und
1/2 Päckchen Backpulver mischen und zur Masse hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
150 g Schokotropfen unter den Teig ziehen.

Den Teig in ca. 12 Muffinformen (mit Papierförmchen) füllen und ca. 20 Minuten backen.

Zitronenmuffins

Backofen auf 180 °C vorheizen.

4 Eier in einer Schüssel schaumig rühren, anschließend
170 g zerlassene Butter,
150 g Zucker,
1 Päckchen Vanillinzucker und
1 Prise Salz hinzufügen. Alles gründlich miteinander verrühren.

Die Schale von **1 Zitrone** abreiben. Die Zitronen dann halbieren und den Saft auspressen. Zitronenschale und Zitronensaft zur Masse hinzufügen und verrühren.

325 g Weizenmehl und
1 Päckchen Backpulver mischen und zusammen mit
5 EL Milch unter den Teig rühren.

Den Teig in ca. 12 Muffinformen (mit Papierförmchen) füllen und ca. 25-30 Minuten backen.



#108939169

Wichtig: Die Rezepte nicht verändern, vor allem keine weiteren Zutaten (auch keine Verzierung) hinzufügen. Dies ist wichtig, da wir beim Verkauf die Zutaten angeben müssen und eine Verzierung würde zudem die Lagerung vor Ort erschweren. Danke!