

Hallo,

wegen Corona gibt es leider immer noch kein Upcycling-Atelier und keinen Deutschkurs. Das Café L'ink kann man wieder besuchen. Aber es können aktuell nur 8 Personen kommen. Deswegen muss man vorher anrufen. Wir möchten Sie damit schützen. Ihre Gesundheit ist sehr wichtig für uns! Passen Sie gut auf sich auf.

Wir wollen auch weiterhin für Sie da sein. Deswegen schicken wir Ihnen jede Woche einen Newsletter zu. Ein Newsletter ist eine Zeitung mit Neuigkeiten.

Viel Spaß beim Lesen! Ihr Tragwerk-Team



Sie brauchen Hilfe oder fühlen sich allein? Tragwerk ist für Sie da. Sie können uns anrufen, wenn sie Hilfe oder Beratung brauchen. Auch wenn Sie einfach nur reden wollen. Sie können uns **montags, mittwochs** und **freitags** anrufen. Von **10-12 Uhr**.

Das ist unsere Telefonnummer. **07141 13 31 823**

Tragwerk e.V.
Verein für Chancengleichheit
Siegessstr. 3
71636 Ludwigsburg

T 071411331823
info@tragwerk-lb.de
Facebook: tragwerk.lb
Instagram: tragwerk-ludwigsburg



Neuigkeiten: Café L'ink in Grünbühl-Sonnenberg



Ab Mittwoch dem **15.07.2020** hat das Café L'ink im Mehrgenerationenhaus in Grünbühl-Sonnenberg wieder geöffnet.

Von **14.30 – 17.00 Uhr**.


Wegen den Corona-Regeln dürfen nur wenige Gäste gleichzeitig da sein. Deswegen meldet man sich am besten immer bis Dienstag per Telefon an.

Das ist die Telefonnummer: **07141 133 18 23**.

Außerdem gibt es auch weiterhin Kuchen, Pizza, Eis und Eiskaffee zum Mitnehmen. ☕

Wichtig: Maske und Tragetasche nicht vergessen!

Rezept-Tipp: Türkische Teigtaschen

Aus unserem internationalen Backbuch 

Für den Teig:

- 3 Tassen Mehl
- 1/2 Tasse Wasser
- 1/2 Milch
- 1/2 Tasse öl
- 1 Ei
- 1 Hefewürfel
- 1 Esslöffel Zucker, etwas Salz



Für die Füllung:

- 500g Feta
- 1 Bund Petersilie

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- Schwarzkümmel/Sesam

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mischen.

Alles zu einem glatten, weichen Teig kneten.

Zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

Die Petersilie klein hacken.

Den Feta mit den Fingern zerbröseln.

Beides miteinander mischen.

Aus dem Teig etwa 5 cm große Kugeln formen.

Die Teigkugeln auf einer bemehlten Fläche ausrollen.

Etwa einen Esslöffel der Käse-Petersilien-Mischung in die Mitte geben und verschließen. Und ein Hörnchen formen und dieses einschneiden.

Mit Eigelb bestreichen und etwas Schwarzkümmel oder Sesam darüber streuen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigtaschen darauflegen.

Im Backofen bei 200 Grad circa 30 Minuten goldbraun backen.



Afiyet Olsun! Guten Appetit!

Upcycling-Tipp:



Sie brauchen:

- Eine Schere
- Wollreste
- Die Hälfte einer leeren Rolle Klopapier oder ein Stück Pappe

