

# NEWSLETTER

NEUIGKEITEN UND TIPPS AUS DEM TRAGWERK



## Hallo!

Wir möchten Sie informieren und schicken Ihnen regelmäßig diesen Newsletter zu. Ein Newsletter ist eine Zeitung mit Neuigkeiten. Dieses Mal haben wir außerdem für Sie ein Torten-Rezept und einen Bastel-Tipp für Kinder. Viel Spaß!

*Ihr Tragwerk-Team* 

---

## KONTAKT

Tragwerk e.V.  
Siegestr. 3  
71636 Ludwigsburg

Telefon: 07141 133 18 23  
[www.tragwerk-lb.de](http://www.tragwerk-lb.de)  
[info@tragwerk-lb.de](mailto:info@tragwerk-lb.de)



tragwerk.lb



tragwerk-ludwigsburg

---

---

# Neuigkeiten

Wir machen immer noch eine Corona- Pause.

So lange gibt es kein Café L'ink, kein Upcycling-Atelier und keinen Deutschkurs.

Aber es gibt das Café L'ink to go. Das heißt man kann Kuchen zum Mitnehmen kaufen. Immer mittwochs von 14:00-16:00 in Grünbühl (Weichselstraße 10-14). Es gibt auch etwas für Kinder zum Mitnehmen: Etwas zum Basteln.

Diese Woche zeigt das Upcycling-Atelier, wie man Geschenkverpackungen aus Tetrapak selber basteln kann. Man kann das Video dazu im Internet auf Instagram anschauen.

Wir heißen dort: tragwerkludwigsburg.

Wenn Sie sich alleine fühlen und einfach mal reden wollen, rufen Sie uns an:

**Montag, Mittwoch, Freitag von 10-12 Uhr**

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

Passen Sie gut auf sich auf.

## **Information aus der Bibliothek Ludwigsburg:**

Der Sprechtreff in der Bibliothek findet weiter statt. Für alle, die Deutsch lernen. Man kann sich dort unterhalten, erzählen, gemeinsam Spiele spielen – und dabei besser Deutsch sprechen lernen. Eintritt frei. Ohne Anmeldung.

Immer mittwochs: 17.00 - 18.00

# Bananen- Schoko Cookies

## Schoko Biskuit :

250g Zucker

300 g Mehl

3 EL Kakao

7 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

## Für die Füllung:

3 Bananen

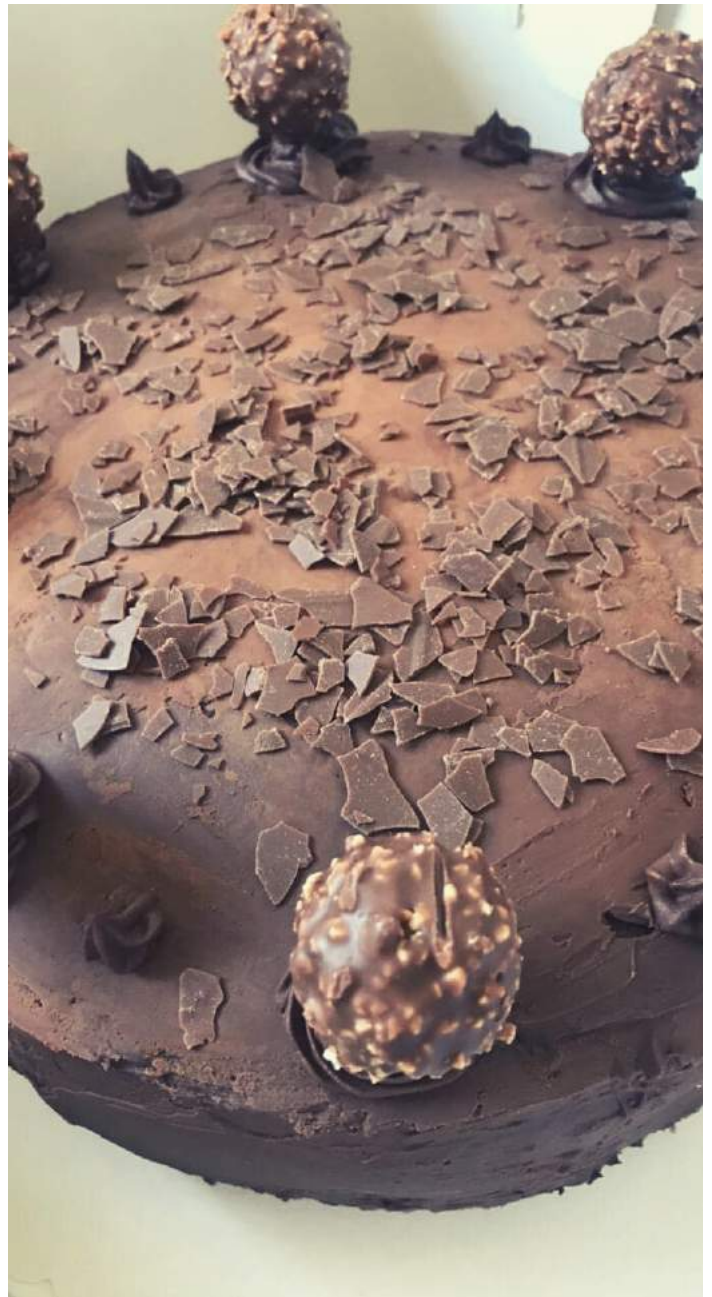
250g Sahne oder Cremefine

300g Schokolade

## Ganache zum Einstreichen der Torte:

400g Sahne

320g Zartbitterschokolade



Den Kuchen kann man super als Geburtstagkuchen nehmen!

---

# Zubereitung

## 1. Schoko Biskuit zubereiten

Eier, Zucker und Vanillezucker vermengen

Mehl, Backpulver, Kakao dazugeben und zu einem Teig verrühren

30- 35 min backen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze

## 2. Ganache herstellen

(zum Einstreichen der fertigen Torte)

Sahne leicht im Topf erhitzen und die Schokolade darin schmelzen. Dabei die ganze Zeit rühren

Ganache kaltstellen

## 3. Sahne oder Cremefine steif schlagen, kaltstellen

## 4. Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen

## 5. Schoko Biskuit halbieren, sodass zwei Biskuit Böden entstehen

## 6. Mit dem Schichten beginnen:

Einen der Schoko Biskuits mit geschmolzener Schokolade einstreichen  
Bananen draufgeben

Schicht Sahne draufgeben

Zweiten Schoko Biskuit darauf geben

## 7. Mit der gekühlten Sahne Ganache den Kuchen einstreichen

## 8. Dekorieren...

# Fuchs aus Papptellern

## MATERIAL:

- 2 Pappteller
- Wassermalfarben oder Aquarell Farben
- Pinsel
- Vielzweckkleber
- Pfeifenreiniger
- Schwarzes Papier



## Anleitung

1. Male einen der Pappteller orange an
2. Schneide aus dem anderen Pappteller Ohren für den Fuchs aus und male sie auch orange an
3. Klappe die zwei Außenseiten des Papptellers nach innen und klebe diese an
4. Klebe die Ohren an den Pappteller
5. Klebe die Pfeifenreiniger als Nasenhaare an die Schnauze des Fuchses
6. Schneide einen Kreis aus dem schwarzen Papier aus und klebe die schwarze Nase des Fuchses an
7. Klebe Augen auf oder Male die Augen des Fuchses auf