

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 gibt es außerdem ein Rezept für Zimtschnecken.



Ihr Tragwerk-Team

KONTAKT

Tragwerk e.V.
Siegestr. 3
71636 Ludwigsburg

Telefon: 07141 133 18 23
www.tragwerk-lb.de
info@tragwerk-lb.de



[tragwerk.lb](https://www.facebook.com/tragwerk.lb)



[tragwerk_ludwigsburg](https://www.instagram.com/tragwerk_ludwigsburg)

Neuigkeiten

Wir machen immer noch eine Corona- Pause.

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

Wie sagen Bescheid, wenn es weitergeht.

Aber wir legen Ihnen jeden Mittwoch etwas vor die Tür vom Café L'ink in Grünbühl: Kuchen im Glas, etwas zum Basteln für Kinder und ein Rätsel. Sie können sich einfach mitnehmen, was Sie möchten.

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

Ein Tipp von uns:

Nachrichten in einfacher Sprache

Momentan passiert viel in der Welt. Es ist wichtig über Neuigkeiten informiert zu sein. Der Deutschlandfunk bietet Nachrichten in einfacher Sprache an. Im Internet kann man diese Nachrichten lesen oder in einem Podcast hören. Jede Woche werden die wichtigsten Nachrichten gesammelt. Diese kann man dann in einem Wochenrückblick lesen oder anhören.

Unter dieser Seite kann man die Nachrichten lesen oder hören:

www.nachrichtenleicht.de

Wir finden das ist eine gute Seite, um sich zu informieren.

Zimtschnecken

ZUTATEN (10 STÜCK)

Teig

- 270 ml Milch
- 60 g Butter
- 500g Mehl
- 50g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- ½ Würfel frische Hefe
- Butter zum Einfetten der Form

Füllung

- 100g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 2-3 TL Zimt



Glasur

- 70 g Frischkäse
- 1 EL weiche Butter
- 1 EL (gehäuft) Puderzucker

Zubereitung

1. Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen. Mehl mit Zucker, Salz und Vanillinzucker in einer Schüssel vermischen. Die Hefe hinein bröckeln. Lauwarme Milch hinzugeben und 5 min mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Die Auflaufform mit Butter einfetten.
2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Jetzt die Füllung zubereiten. Dafür die weiche Butter aufschlagen, Zucker und Zimt hinzugeben. Die Füllung auf das Rechteck streichen und dabei 1 cm zum Rand freilassen. Von der langen Seite aufrollen.
3. 10 Scheiben schneiden und die einzelnen Schnecken in die Form legen. Zugedeckt 30 min ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 25 min backen.
4. Für die Glasur: Frischkäse, 1 EL weiche Butter und Puderzucker vermengen. Glasur auf die Zimtschnecken auftragen.

Café Link
Ludwigsburg inklusiv.

wünscht viel Spaß beim Nachmachen!