

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 Herzkekse, passend zum Valentinstag!

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 starten eine Mitmachaktion!

Waben tragen sich gegenseitig, sind stabil und halten zusammen. Genau das, was gerade zählt! Werden Sie Teil unseres großen Kunstwerkes und gestalten Sie eine Wabe unter dem Motto: Trotz allem Dankbar. Wofür sind Sie gerade dankbar? Was bereitet Ihnen Freude? Malen Sie es auf die Wabe und lassen Sie sie uns zukommen. Die ersten Waben hängen bereits bei der Friedenskirche und dem Markt 8 in Ludwigsburg. Sie können uns die Wabe bis zum 19.02.21 per Post schicken oder sie beim Mehrgenerationenhaus in Grünbühl einwerfen. Natürlich können Sie die Waben auch selbst bei der Friedenskirche oder dem Markt 8 aufhängen. Dazu am besten eine Schnur und Schere mitbringen. Auf der nächsten Seite ist die Schablone für die Wabe.

Adresse (per Post):

Tragwerk e.V.

Siegesstraße 3

71636 Ludwigsburg

e- Mail : info@tragwerk-lb.de

Weitere Informationen findet man auf Instagram und unserer Webseite (tragwerk-lb.de)

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.

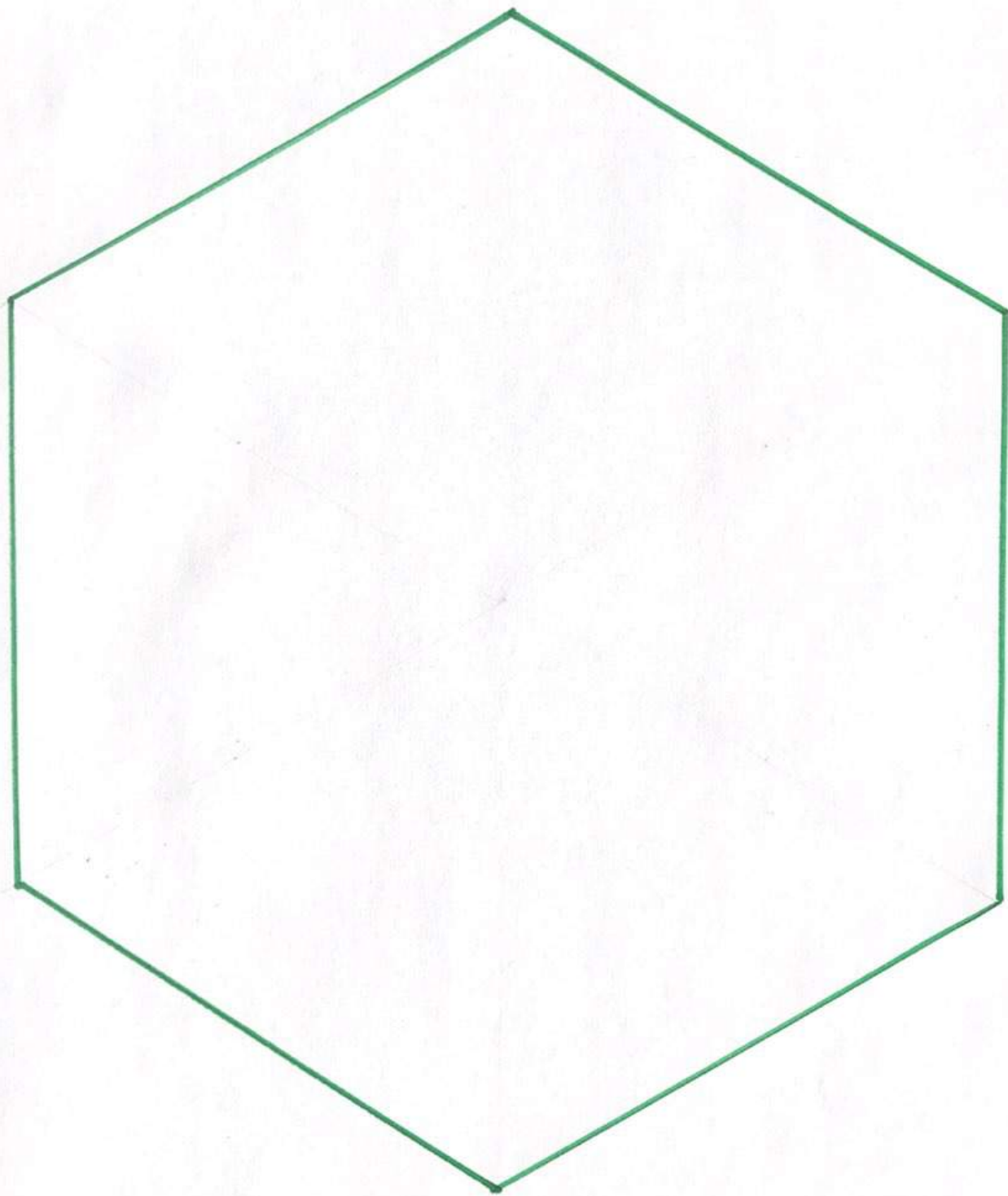
Aber wir legen Ihnen jeden Mittwoch etwas vor die Tür vom Café L'ink in Grünbühl: Kuchen im Glas, etwas zum Basteln für Kinder und ein Rätsel. Sie können sich einfach mitnehmen, was Sie möchten.

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

Waben-Aktion
„Trotz allem dankbar“



Herzkekse

ZUTATEN:

Teig

- 125g kalte Butter
- 200g Mehl
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei

Glasur /Dekoration

- 1 Eiweiß
- 250g Puderzucker
- 1 TL Wasser oder Zitronensaft
- Optional Lebensmittelfarbe
- Optional Zuckerschrift



REZEPT:

- Butter, Mehl, Vanillezucker, Zucker und das Ei zu einem Teig verrühren. Den Teig erkneten und 30 min im Kühlschrank kühlen.
- Blech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig ausrollen und mit einer Ausstechform ausstechen. Kekse etwa 7-10 Minuten backen.
- Für die Glasur den Puderzucker sieben. Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß, Salz und Zitronensaft verrühren und fast steif schlagen. Puderzucker unter den Eischnee heben. Die Masse bis zu 5 Minuten verrühren, bis sie steif ist. Lebensmittelfarbe hinzugeben.
- Die abgekühlten Kekse mit der Glasur bestreichen. Eventuell mit Zuckerschrift verzieren.

Valentinstag

Jedes Jahr am 14. Februar ist der Valentinstag. Dieser Tag steht für die Liebe. Viele Paare schenken sich an diesem Tag Geschenke. Besonders beliebt ist es Blumen und Pralinen zu verschenken. Sie wollen besonders an diesem Tag ihre Liebe zueinander zeigen. Andere Paare feiern den Valentinstag nicht. Sie sind der Meinung, dass man dem /der PartnerIn jeden Tag seine Liebe zeigen sollte. Dabei muss man auch keine Geschenke kaufen. Es ist auch schön dem anderen einen Brief zu schreiben oder ihm /ihr etwas Nettes zu sagen oder zum Beispiel Herzkekse zu backen...

