



Herzliche Einladung

zur

St. Martins Feier

im Pfarrverband St. Heinrich-St. Stephan

am Dienstag, 13. November 2018

Wir starten um **17:00 Uhr** in der Pfarrkirche **St. Stephan** mit dem Gottesdienst.

Dann **marschieren** wir auf der Zillertal-/ Treffauerstraße zur
Pfarrei **St. Heinrich**.

Auf der Pfarrwiese werden wir den Gottesdienst beenden und
den St. Martin auf dem echten Pferd bewundern.

Danach sind alle Familien und Gäste zum gemütlichen
Beisammensein im Pfarrhof von St.

Heinrich eingeladen. Für Hot Dogs und Getränke sorgen die
Elternbeiräte der Kindertagesstätten.

Bitte bringen Sie Becher für Kinderpunsch und Glühwein selbst mit.

Damit die Kinder nach dem Gottesdienst Martinsgänse teilen können,
würden wir uns sehr freuen, wenn einige Eltern diese backen könnten. Als Anregung haben
wir Ihnen ein Rezept auf die Rückseite kopiert. Es wäre gut, wenn Sie die fertigen Gänse
bereits am Dienstag in der Früh in der jeweiligen Einrichtung abgeben.

Wir freuen uns auf Ihr zahlreiches Erscheinen,

Ihr Pfarrverband St. Heinrich-St. Stephan,
mit Kindergärten, Hort, Mittagsbetreuung und Spielgruppe

*Anregung: Um die Kinder besser zu erkennen könnten Sie Ihrem
Kind eine Warnweste anziehen.*

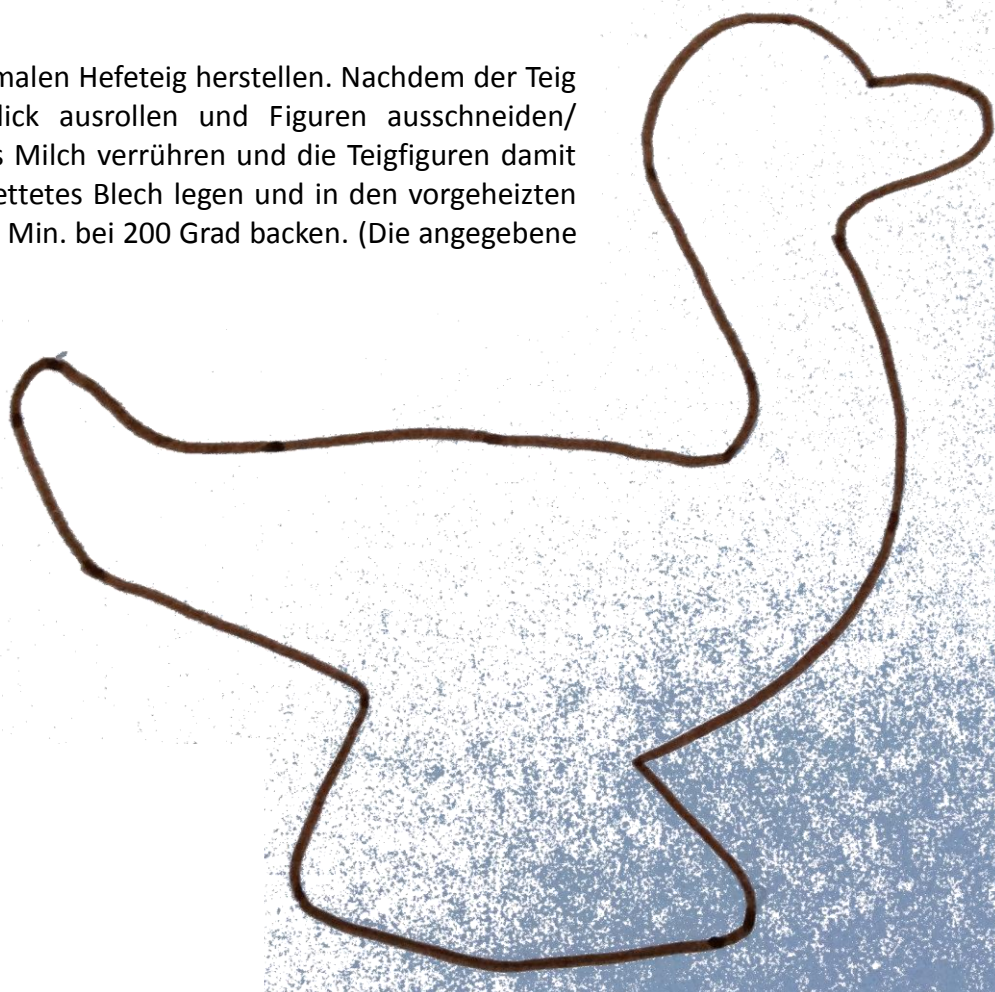


Rezept – Martinsgänse für die Kinder

Hefeteig

500g Mehl
30g Hefe
100g Zucker
150ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
1 TL Zimt
1 Päck. Vanillezucker
100g Butter
1 Ei
1-2 Eigelb

Von den Zutaten einen ganz normalen Hefeteig herstellen. Nachdem der Teig gegangen ist, ihn ca. 1 cm dick ausrollen und Figuren ausschneiden/ausstechen. Ein Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Teigfiguren damit bestreichen. Figuren auf ein gefettetes Blech legen und in den vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Min. bei 200 Grad backen. (Die angegebene Menge ergibt etwa 10 Figuren)



Quark-Öl-Teig

300g Quark
12 Eßl. Milch
12 Eßl. Öl
150 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

...miteinander verrühren!

dann...

600g Mehl
2 Päckchen Backpulver

mischen, verrühren und unterkneten!

Gänse formen/ ausstechen und mit Dosenmilch
bestreichen, auf das Backblech legen!

Bei 175° - 200° Grad ca. 15 Minuten backen!