

Les ateliers de Namika



Namika Renner, originaire d'Heidelberg, lors de son arrivée à Granville, en septembre dernier



Quand? Lundi, mardi, jeudi, vendredi 12:45 h - 14h

Où? Salle de classe d'allemand (310)

Quoi? Un atelier créatif où nous bricolons et découvrons les traditions allemandes

- Nos „Schultüten“ fabriqués en septembre



- Nos lanternes fabriquées pour la St Martin



- Nos couronnes de l'Avent



- Notre calendrier de l'Avent



- Butterplätzchen☆ (une recette allemande de petits gâteaux de Noël)

Zutaten: (=ingrédients)

- * 250g Weizenmehl (=farine)
- * 1 gestrichener Teelöffel Backpulver (=levure chimique)
- * 75g Zucker (=sucre)
- * 1 Päckchen Vanillezucker (=sucre vanille)
- * 1 Prise Salz (=sel)

* 1 Ei (=oeuf)

* 125g weiche Butter (=beurre)

Zubereitung (= préparation)

* Alle Zutaten zu einem glatten Teig (=Pâte) verkneten und den Teig in den Kühlschrank (=frigo) stellen.

* Den Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen (=Étendre la pâte et découper les petits gâteaux)

* Die Plätzchen auf ein Blech (= Plaque de cuisson) und bei 150 -180 Grad im Ofen (=four) circa(=environ) 10 Minuten backen (=cuire au four)

* Fertig gebackene Plätzchen (=Petits gâteaux) mit Zuckerguss (=glacage au sucre) und Streußeln verzieren(=décorer)

Guten Appetit und frohe Weihnachten!!! ☆ □ □ □ □ □

