

Ideen & Anregungen für give-aways

Zum Tag der offenen Tür, auf dem Berufsinfotag oder für das Betriebs Sommerfest

Leckeres



Seniorenzentrum
St. Elisabeth
Die Keppler-Stiftung in Heilbronn

**Wir bilden aus
in der Hauswirtschaft**

Erdnuss-Cookies

Rührteig: 75 g weiche Margarine oder Butter, 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillin-Zucker, 5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma, 1 Ei, 125 g Weizenmehl, 1 gestr. TL Backpulver, 200g gehackte gesalzene Erdnusskerne.

Rührteig: Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Nüsse kurz unterrühren. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln oder einem kleinen Eisportionierer walnussgroße Portionen mit großem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und flach aufdrücken. Eine Erdnuss aufsetzen.

Ergibt etwa 50 Stück.

Ober-/Untermenge: etwa 180°C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 10 Minuten.

Die Cookies mit dem Backpapier auf einem Kuchengrost ziehen und auskühlen lassen.

Allergene: WZ - Weizen
Ei
Erdnüsse

Pro Stück: 72,6 kcal
302,4 kJ
1,8g Eiweiß
4,9g Fett
1,1g gesättigte Fettsäuren
9,8g Kohlenhydrate
3,9g Zucker
133,3mg Salz

Paul Wilhelm von Keppler
Stiftung
Seniorenzentrum St. Elisabeth
Hauswirtschaftliche
Betriebsleitung
Ingrid Stemmer
Lauterbachweg 4
D-74074 Heilbronn

Fon: +49 7131 6258-20
Fax: +49 7131 6258-29

Ingrid.Stemmer@keppler-stiftung.de
www.st-elisabeth-heilbronn.de

Symbolisches



Nützliches



Passender Slogan

Hauswirtschaft - bunt und vielfältig wie das Leben!

IHR LOGO

Auf den Geschmack gekommen?

Hauswirtschaft bleibt hängen

Hauswirtschaft - ein Beruf mit Herz

Wir bilden aus!

Werden Sie kreativ! 😊