

Eltern der Klassen 1-6

Festkreis-Info vom 4.11.2015

Martinsfest am 11.11.2015

– im Hause –

## Martinsfest am 11.11.2015

**Martinsfest am Mittwoch, den 11.11.2015, 17 Uhr in der Aula, danach Laternenumzug – anschließend Gesang, Punsch und Hörnchen beim Martinsfeuer**

Liebe Eltern,

wie in jedem Jahr, richtet der Festkreis das Martinsfest aus – dazu gibt es ein paar dezente Neuerungen. Zunächst erst einmal das, was beim Alten bleibt:

Wie immer ist das Martinsspiel in der Aula der Auftakt zu unserem Fest.

Danach versammeln sich bitte alle zügig auf der Straße hinter der Aula, stellen sich an der Seite auf zum Spalier, so dass unser Sankt Martin hindurch reiten kann und von jedem gesehen wird. Pferd und Reiter ziehen voran und ihm folgen die Klassen 1 bis 5 (aufsteigend).

Die 6. Klasse säumt unseren Weg mit Fackeln und nach unserer Laternenrunde versammeln wir uns alle ums Feuer, um noch einmal gemeinsam zu singen, Punsch zu trinken und Hörnchen zu essen.

Apropos Hörnchen: Hier bleibt auch alles beim Alten; alle Eltern der mitlaufenden Kinder bringen Martinshörnchen mit. Mindestens 8 Hörnchen pro Familie sollten es schon sein, besser aber 10-12 – erfahrungsgemäß ist der Hörnchenkonsum sehr hoch.

Die Hörnchen sollten am Morgen des Martinstags, am 11.11.2014, im Hort abgegeben werden. Dort stehen Körbe dafür bereit.

Bitte denkt beim Backen auch an die Allergiker! Eifreie, milchfreie, nussfreie Hörnchen sollten ausreichend vorhanden und gesondert gekennzeichnet sein.

Um euch die Rezeptsuche zu ersparen, gibt es unten noch 2 Rezepte für Martinshörnchen.

Und das war's dann auch schon von uns.

Wir wünschen allen ein schönes Martinsfest und senden liebe Grüße,  
*euer Festkreis*

## Vegane Martinshörnchen (eifrei, milchfrei und nussfrei)

200 ml Soja-Drink\* (oder eine andere Pflanzenmilch)

*\*einige Kinder haben Probleme mit den Produkten von Alpro - seid so lieb und meidet diese Milch*

125 g ALSAN Bio

500 g Mehl

1 Würfel frische Hefe oder 1 Paket Trockenhefe

60 g Zucker

1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

2 EBl. Sojamehl verrührt mit 6 EBl. Soja-Drink\* (entspricht 2 Eiern Größe M)

1. Soja-Drink erwärmen und ALSAN darin zerlassen (nur handwarm!)
2. Mehl in eine Schüssel geben und frische Hefe darin einbröckeln oder Trockenhefe dazugeben & unterheben
3. Alle übrigen Zutaten zu der Mehl-Hefe-Mischung zugeben
4. Soja-Drink-ALSAN-Mischung zufügen und mit dem Mixer 5 Minuten glattrühren (Knethaken) oder mit den Händen 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten
5. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert (fast verdoppelt) hat
6. Teig in gleich große Portionen teilen, Hörnchen daraus formen, auf ein Backblech legen und noch einmal 10-20 Minuten ruhen lassen
7. Derweil den Ofen auf ca. 200°C vorheizen, dann die Hörnchen einschieben und ca. 15-20 Minuten backen lassen (je nach gewünschter Bräunung)

## Martinshörnchen „normal“

200 ml Milch

125 g Butter

500 g Mehl

1 Würfel frische Hefe oder 1 Paket Trockenhefe

60 g Zucker

1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

1. Milch erwärmen und Butter darin zerlassen (nur handwarm!)
2. Mehl in eine Schüssel geben und frische Hefe darin einbröckeln oder Trockenhefe dazugeben & unterheben
3. Alle übrigen Zutaten zu der Mehl-Hefe-Mischung zugeben
4. Milch-Butter-Mischung zufügen und mit dem Mixer 5 Minuten glattrühren (Knethaken) oder mit den Händen 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten
5. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert (fast verdoppelt) hat
6. Teig in gleich große Portionen teilen, Hörnchen daraus formen, auf ein Backblech legen und noch einmal 10-20 Minuten ruhen lassen
7. Derweil den Ofen auf ca. 200°C vorheizen, dann die Hörnchen einschieben und ca. 15-20 Minuten backen lassen (je nach gewünschter Bräunung)