

Seniorenachmittage Bockhorn

Wir gestalten, mit viel Freude, jeden 1. Dienstag im Monat den Seniorenachmittage.

Zu Beginn findet um 15:00 Uhr ein kurzer Gottesdienst statt und im Anschluss folgt dann ein geselliges Beisammensein mit Kaffee und selbstgebackenem Kuchen.

Anschließend bestimmt ein buntes Programm den Nachmittag.

Wenn Sie gerne einmal eine unserer köstlichen Torten probieren möchten, dann schauen Sie doch einfach beim nächsten Seniorenachmittage am vorbei.

Euer Team vom Seniorenachmittage in Bockhorn:



Christel Jacobs, Viktoria Leobold,
Marianne Kruse, Inge Hoheisel und
Claudia Pieprytza



**Biskuit mit
Baiserhaube**

Zutaten

3 Eier	3 Eiweiß
100g Zucker	125 g Puderzucker
125 g Mehl	1 Glas Kirschen
1/2 Teel. Backpulver	1 Eßl. Mondamin
3 Sahnesteif	3 Becher Schlag- sahne
geröstete Mandeln	

1. Eier und Zucker sehr gut durchschlagen bis die Masse fast weiß ist.
 2. Mehl, Backpulver einsieben, unterheben und in eine gefettete Springform geben.
 3. Eiweiß schlagen und nach und nach die 125g Puderzucker zugeben und steif schlagen, wellenförmig auf den Teig geben.
 4. Bei 160 Grad etwa 40 Min. backen (untere Stufe) Wenn Eischnee bräunt ein Blech darüber schieben.
 5. Boden kalt werden lassen, 1x durchschneiden.
 6. Kirschen mit Mondamin andicken, kalt werden lassen.
 7. Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Kirschen auf den unteren Boden, ca. 3/4 der Sahne auf die Kirschen streichen.
 8. Die Baiserhälfte auf die Sahne legen.
 9. Den Rand mit der restlichen Sahne bestreichen und mit gerösteten Mandelblättern verzieren.
 10. Einige Std. in den Kühlschrank
- Guten Appetit!*