Bitte um Unterstützung beim Adventsmarkt

Lauchringen, 5.11.2026

Liebe Eltern,

der Förderverein der Grundschule Unterlauchringen wird auch dieses Jahr wieder mit einem Stand am Lauchringer Adventsmarkt teilnehmen. Dieser findet **am Freitag, den 27.11.2026 von 11.00 bis 21.00 Uhr im Riedpark** statt.

Wir werden Waffeln, Kartoffelsuppe im Brot, Linzertorten und Weihnachtsgebäck verkaufen. Damit wir auch dieses Jahr wieder erfolgreich sind, benötigen wir Ihre Unterstützung und Mithilfe!

Wer bereichert unser Angebot mit **selbstgemachtem Weihnachtsgebäck und Linzertorten** (Rezept s. Rückseite)? Besonders die Plätzchen waren in den vergangenen Jahren sehr beliebt- hiervon können wir quasi nicht genug haben :)!

Am **23. und 24.11.2026** dürfen diese von Ihren Kindern bei der Klassenlehrkraft abgegeben werden. Am besten eignen sich Keksdosen für das Gebäck. Wir verpacken es anschließend in Säckchen, um möglichst viele verschiedene Sorten anbieten zu können. Auch ausgefallene Kreationen sind willkommen!
Ihre Keksdosen geben wir den Kindern dann wieder mit nach Hause. Bitte beschriften Sie diese gut lesbar mit Namen und Klasse des Kindes.

Für die **Schichten am Stand** brauchen wir viele helfende Hände. Wer beim Aufbau oder Verkauf helfen mag, kann sich gern über folgenden Link eintragen:

https://nuudel.digitalcourage.de/4uuFPLLyablzJQrB

Auch über einen **Waffelteig** (Rezept s. Rückseite), der uns zu vereinbarten Zeiten direkt an den Stand gebracht wird, freuen wir uns sehr. Hierfür tragen Sie sich bitte über folgenden Link ein:

https://nuudel.digitalcourage.de/3X4SADc4EUDtywin

Bei Fragen dürfen Sie sich gerne bei Nicole Ziegler (Handy: 0174-3027380, E-Mail: foerderverein-gsul@gmx.de) melden.

Mit dem Erlös wollen wir wieder schöne Projekte und Aktionen für die Kinder der GSUL realisieren. Ihre Mithilfe kommt also direkt den Kindern zugute!

Wir freuen uns jetzt schon Sie alle an unserem Stand begrüßen zu dürfen!

Ihr Team vom FöVe GSUL



Linzertorte

700g Mehl
250g Butter
450g Zucker
2 Eier
4 EL Kakao
2 EL Zimt
2 Msp. gemahlene Nelken
230g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
100 -110ml Milch

Himbeermarmelade zum Befüllen

(Menge reicht bei einer Form mit 28cm Durchmesser für 2 Linzer, bei kleinerer Form für 3)

1. Mehl, Zucker, Mandeln, Butter, Nelken und Backpulver vorsichtig mischen – bis die Butter fein verteilt ist
2. In die Mitte dann eine Vertiefung machen und Ei und Milch hinzugeben und gut verkneten. Der Teig sollte feucht, aber nicht zu klebrig sein!
3. Teig im Kühlschrank ca ½ Stunde ruhen lassen.
4. Anschließend den Teig in 2 gleich große Teile unterteilen (bzw bei kleinerer Form in entsprechend mehr Teile)
5. Jeweils die Hälfte der Teigstücke zu einem ca. 1-2cm dicken Boden ausrollen, wobei der Teig größer ausgerollt wird, als die Form ist, damit sich ein schöner hoher Rand bilden lässt.
6. Den Teig über die Form legen und vorsichtig festdrücken. Mit dem überstehenden Teig einen Rand formen und anschließend gut mit Marmelade befüllen.
7. Aus der 2. Hälfte des jeweiligen Teigstückes Formen ausstechen und damit die Linzer dekorieren.
8. Bei nicht mehr als 160/170 Grad Ober-Unterhitze 1 Stunde backen.

Waffelrezept (ergibt ca. 30 Stück)

500 g weiche Butter oder Margarine
350 g Zucker
4 Pck. Vanillezucker
12 Eier
2 Prisen Salz
1 kg Mehl
2 Pck. Backpulver
1 l Milch