



FiPP-Café | Garzauer Str. 31 | 12683 Berlin

Hallo ihr Lieben,

heute erhaltet ihr bereits die 5. **FiPP-CAFÉ - POST**

Wahnsinn! Nun sind es schon sechs Wochen ohne Schule, ohne Jugendclub, ohne einfach mal Freunde treffen und draußen rumhängen. ☹️

Aber an dieser Stelle mal ein ganz **GROßES LOB** an euch **ALLE!!!**

Ihr haltet super durch! Macht weiter so! Es wird bestimmt bald wieder die Zeit kommen, da werdet ihr euch wieder freier bewegen können.

Um euch die Wartezeit etwas zu verkürzen, haben wir euch in unserer aktuellen Post ein Rezept für einen leckeren Schokoladenkuchen beigefügt. Außerdem findet ihr noch eine Anleitung, wie man ganz einfach Bügelbilder selber machen kann. Falls ihr Lust habt das mal auszuprobieren, aber kein Stoff habt, könnt ihr ab morgen zwischen 9 – 15 Uhr am FiPP-Café vorbeischauen. Da findet ihr eine große Box aus der ihr euch ein Stoffbeutel nehmen könnt. Seid so fair und nehmt wirklich nur einen, damit viele Kinder einen bekommen.

Viel Spaß damit und bis nächste Woche. Eventuell haben wir dann schon ein paar Neuigkeiten für euch, wie es Club weitergeht.

Euer Team vom FiPP-Café

HELENA & JULIAN

P.S. Falls ihr Hilfe bei den Schulaufgaben benötigt, ruft uns an. Wir helfen euch.

P.P.S. Wir haben nun auch einen Blog -> www.fippev.de/fippcafe/blog

Wenn ihr uns erreichen wollt, geht das hier:

 030 / 56 29 87 89

@ fippcafe@fippev.de

 [kjfe_fipp_cafe](https://www.instagram.com/kjfe_fipp_cafe)



Backanleitung für einen leckeren Rührkuchen

FAPP-CAFÉ

Los geht's, es ist
ganz einfach

Was du alles benötigst.

Leckerer
Rührkuchen mit
Schokolade

Zutaten
125g Butter
125g Zucker
Priesse Salz
2 Eier
125g Mehl
1 Pk Backpulver
40g Milch

Die Zutaten

Schokolade nicht vergessen ;)



Alle Zutaten nach der Anleitung auf den
Bildern verwenden. Die Butter besser vorher
schmelzen.





Backanleitung für einen leckeren Rührkuchen

FRIPP-CAFÉ

Jetzt kommt die wichtigste
Zutat: Schokolade

Vielleicht habt ihr ja noch Schokolade von Ostern übrig? Sonst geht natürlich auch jede andere Schokolade.



Nun kommt der fertige Teig mit der
Schokolade in eine Kuchenform, die Form
unbedingt vorher einfetten und ab in den Ofen.





Backanleitung für einen
leckeren Rührkuchen

FAPP-CAFÉ

Das Ganze sieht dann so aus:



Wenn der fertige Kuchen abgekühlt ist, könnt ihr ihn
verziern, auch flüssige Schokolade eignet sich bestens.

Lasst es euch schmecken 😊