



Danke



Liebes Christkind!

Ich wünsche mir eine feste Haut, die nicht immer so weh tut. Bitte nimm mir meine Schmerzen weg. Ich will auch einmal mit meinen Freunden eislaufen gehen, ohne das ich gleich wider so viele Wunden bekomme. Und meine Haut soll nicht immer so schlimm jucken. Bitte mach, das ich einmal einen Tag ohne Verbände sein kann. Das wünsch ich mir ganz viel.



Sie erhalten Zusendungen von DEBRA Austria, weil Sie uns bereits unterstützt, oder Interesse an unserer Arbeit geäußert haben. Der Schutz Ihrer persönlichen Daten ist uns ein großes Anliegen. Informationen zum Datenschutz: www.debra-austria.org/datenschutz. Sie können diese auch gerne schriftlich anfordern und jederzeit der Verwendung Ihrer Daten widersprechen. Hersteller der Aussendung: Direct Mind | Impressum: DEBRA Austria, Am Heumarkt 27/1, 1030 Wien | schmetterlingskinder.at | DEBRA Aktuell 7/2020 | ZVR 412404499 | Medieninhaber: DEBRA Austria | Redaktion: Dr. Rainer Riedl | Fotos: © wildbild, R. Hametner | Wir danken der *agentur werberich gmbh für die kostenlose Gestaltung!



Die Schmetterlingskinder wünschen Frohe Weihnachten!



Diese Weihnachtskekse mag Emma ganz besonders gern ...

Ein Klassiker, der Emma zum Strahlen bringt: Linzer Augen

Zutaten:

200g Staubzucker, 400g Butter, 600g Mehl, 2 EL Vanillezucker, 2 Eier, etwas geriebene Zitronenschale, 100g Marmelade

Staubzucker, Butter, Mehl, Eier, Vanillezucker und Zitronenschale zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und für eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig etwa 3mm dick ausrollen und gleich viele Kekse mit Loch und ohne Loch ausstechen.

Kekse bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Danach Kekse ohne Loch mit Marmelade bestreichen und jeweils mit einem gelochten Keks zusammensetzen.



Wegen der Verzierungen bei Emma besonders beliebt: Nusskekse

Zutaten:

300g Butter, 200g gemahlene Haselnüsse, 100g gemahlene Mandeln, 300g Mehl, 150g Staubzucker, eine Packung Vanillezucker

Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Gemahlene Haselnüsse und Mandeln dazugeben. Danach das Mehl unterkneten.

Teig ausrollen, beliebige Motive ausstechen und bei 175 Grad 7 bis 10 Minuten backen.

Zuletzt die ausgekühlten Kekse nach Herzenslust verzieren.

