

Einladung zum Sankt Martinsfest

der falkenseer Kirchengemeinden
St. Konrad & Seegefelfeld

Dienstag 11. November 2025 um 17 Uhr

Mit einem kleinen Anspiel beginnen wir das
Martinsfest in St. Konrad, bevor wir gemeinsam mit
unseren Laternen nach Seegefelfeld ziehen.

Dort erwartet euch ein Lagerfeuer. Wir freuen uns,
wenn ihr Martinshörnchen zum Teilen mitbringt!

Das Rezept findet ihr auf
der Rückseite.

Wir freuen uns auf euch!



Start: St. Konrad Ringpromenade 73, 14612 Falkensee
Ziel: Bahnhofstraße 51, 14612 Falkensee

Einladung zum Sankt Martinsfest

der falkenseer Kirchengemeinden
St. Konrad & Seegefelfeld

Dienstag 11. November 2025 um 17 Uhr

Mit einem kleinen Anspiel beginnen wir das
Martinsfest in St. Konrad, bevor wir gemeinsam mit
unseren Laternen nach Seegefelfeld ziehen.

Dort erwartet euch ein Lagerfeuer. Wir freuen uns,
wenn ihr Martinshörnchen zum Teilen mitbringt!

Das Rezept findet ihr auf
der Rückseite.

Wir freuen uns auf euch!



Start: St. Konrad Ringpromenade 73, 14612 Falkensee
Ziel: Bahnhofstraße 51, 14612 Falkensee



Rezept

Martinshörnchen



1 reife Banane



70 ml pflanzliche
Milch



-1/2 Päckchen
Trockenhefe



30g neutrales Öl



250g Mehl



Zubereitung

für ca. 4 Hörnchen - einfach, vegan & zuckerfrei

1. Banane mit Milch und Öl fein pürieren.
2. Mehl und Hefe mischen, dann unter die feuchte Masse geben und gut durchkneten.
3. Teig 1–2 Stunden zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Teig ausrollen, in Dreiecke schneiden und zu Hörnchen formen.
5. Bei 180°C ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.





Rezept

Martinshörnchen



1 reife Banane



70 ml pflanzliche
Milch



-1/2 Päckchen
Trockenhefe



30g neutrales Öl



250g Mehl



Zubereitung

für ca. 4 Hörnchen - einfach, vegan & zuckerfrei

1. Banane mit Milch und Öl fein pürieren.
2. Mehl und Hefe mischen, dann unter die feuchte Masse geben und gut durchkneten.
3. Teig 1–2 Stunden zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Teig ausrollen, in Dreiecke schneiden und zu Hörnchen formen.
5. Bei 180°C ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

