# ORANGENSAFT

🡪 pro Kilogramm Orangen 2.5 Tonigläser à 160ml

* Orangen halbieren
* Orangen mit Handpresse auspressen, nach jeder Orange Fruchtfleisch mit Teelöffel von Presse entfernen

🡪 fertiger Saft in ausgekochte, vorbereitete Tonigläser umfüllen, sofort verschliessen, Gläser aussen ev. reinigen, Etikett draufkleben

# EIER

* hartgekochte Eier gemäss Anleitung einfärben oder mit Eierfilzstiften, Stickers, .. verzieren
* fertige Eier zum trockenen auf Eierkarton legen, wenn oberer Teil trocken sorgfältig umkehren

# ZOPFBRÖTLI

🡪 pro kg Mehl 13 Brötli

* Muster (vorgegebene Formen) herstellen, auf Teller in Mitte legen
* 2 Eier in Schäleli verklopfen, Packpinsel
* Bleche mit Backpapier belegen
* 100g Teigstücke abwägen
* fertige Brötli auf Backblech legen, mit Ei bestreichen
* Brötli welche zum Backen geschickt werden zählen