



## Habcher-Chüechleni backen!

### *Baking “Habcher-Chüechleni”*

Die „Chüechleni“, wie Einheimische sie nennen, werden in Habkern zu Neujahr oder anderen Festen gebacken. Für die Herstellung benötigt es nebst herkömmlichen Zutaten wie Mehl, Butter und Eier auch eine Bettdecke. Zusammen backen wir Neujahrs-„Chüechleni“. Sie sind herzlich eingeladen, bei der Zubereitung zuzuschauen oder mitzuhelfen und gemeinsam die feinen frischen „Chüechleni“ zu geniessen!

*“Chüechleni” as they are called by Locals, are baked for New Year’s or other special occasions. Besides typical ingredients as flower, butter and eggs it needs a bedspread to be able to make this kind of pastry. Together we will bake New Years-“Chüechleni”. You are welcome to watch and help with the preparation and simply enjoy the fresh and delicious “Chüechleni”.*

<b>Datum/ Date</b>	29. Dezember 2018/ <i>December 29, 2018</i>
<b>Zeit/ Time</b>	15.00h - open end
<b>Ort/ Place</b>	Mehrzweckgebäude altes Schulhaus, Unter der Kirche 362, 3804 Habkern
<b>Preis/ Price</b>	gratis mit Gästekarte/ <i>free with guest card</i> , CHF 10.00 Erwachsene/ <i>Adultes</i> ; CHF 5.00 Kinder/ <i>Children</i>
<b>Bemerkungen/ Remarks</b>	Keine Anmeldung erforderlich/ <i>No registration necessary</i>