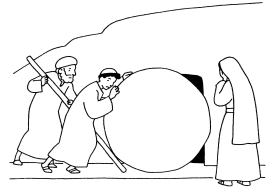


Terminplan für April



*Traue nicht Deinen Augen, traue Deinen Ohren nicht.
Du siehst Dunkel, vielleicht ist es Licht.* Bertold Brecht

*Das Leitungsteam wünscht allen Mitgliedern ein gesegnetes Osterfest
- dass nach dem Dunkel des Karfreitags das Licht der Auferstehung folgt!*



12.04. 8:30 Uhr: kfd Gemeinschaftsmesse mit anschließendem Frühstück

26.04. 19:30 Uhr: Kreativ-Abend

An unserem ersten Kreativabend möchten wir mit Euch **Wimpelketten für Kinderzimmer, Terrassen oder Wintergärten und kleine mit Watte gefüllte Herzen nähen. Die Sachen können auch genäht werden, wenn Ihr wenig oder keine Näherfahrung habt. 4 Nähmaschinen (und einen Verbandskasten ☺) stellen wir zur Verfügung; wer hat, bringe seine eigene Nähmaschine bitte mit. Außerdem müsst Ihr mitbringen: Stoffe, Schrägband für die Wimpelkette (ca. 2 m) und eine gute Schere. Anmeldung bitte bei Hedwig Schmidt (02739/892005) bis 18.04.2018**



27.04. 19:00 Uhr: kfd Dekanat: 2.Tag „die Diakonin“

auf der Eremitage, anschließend Zusammensein

Vorankündigung:

kfd Dekanat Siegen lädt zur Alternativen Wallfahrt am Samstag, 05.05.2018, ein
In diesem Jahr findet die Alternative Fußwallfahrt am Samstag, 5. Mai 2018, auf dem Franz-Hitze-Weg in Olpe statt. Die Wegstrecke ist ca. 20 km lang und nur für geübte Wanderer geeignet.
Wie jedes Jahr werden wir unterwegs an verschiedenen Orten mit meditativen Texten und Gedanken zum Nachdenken über Gott und die Welt anregen. Während des Tages bitte Rucksackverpflegung mitbringen.
Zum Abschluss möchten wir den Tag mit einem gemeinsamen Essen ausklingen lassen. Alle interessierten Frauen und Männer sind herzlich eingeladen.
Anmeldungen und weitere Informationen bei Mechthild Klinge, Tel. 02739/4476 und Ursel Liedtke-Kölsch, Tel. 0271/390997.

Leckerer Kokoskuchen von Reinhild Martin vom Weltgebetstag:

Zutaten für ein Backblech:

*200g Zucker, 300g Mehl, 2 Eier, ¼ Buttermilch, 2 Btl. Vanillezucker, 1 Btl. Backpulver, 1 El Öl
Für den Guss: 100g Zucker, 150g Butter, 50g Kokosraspeln*

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel vermengen u. dann ca. 2 min. gut verrühren. Den Teig auf ein gut gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175° 10 min. anbacken lassen. Inzwischen Butter u. Zucker in einem Kochtopf lösen und die Kokosraspeln hinzufügen. Die Masse auf den Teig aufstreichen u. nochmals 10-15 min. goldgelb backen.

Nach dem Backen schneiden u. beliebig mit Puderzucker bestäuben.

Katholische Frauengemeinschaft St. Martinus Wilnsdorf - gegründet 1916

Ansprechpartnerin der kfd Wilnsdorf: Christel Prier (02739/470524)