

1. Gute Kommunikation ist alles

- Eine klar gebrandete Folie in den Abkündigungen (Woche vorher + am Tag selbst)
- Deutlich sagen, wofür gesammelt wird
- Nach dem Event das Ergebnis kommunizieren & Danke sagen

2. Klare Spendenstruktur

- Eine zentrale Spendenbox mit Ampuls-Branding
- Klare Beschriftung
- Alles wissen genau, wofür gesammelt wird

3. Atmosphäre schaffen

- Fröhliche, ansprechbare Mitarbeitende
- Namensschilder oder erkennbare Teams
- Raum für Gespräche einplanen
- Teller & Gabeln bereitstellen
- To-Go-Optionen (Boxen)

4. Attraktives Angebot

- Mischung aus süß & salzig
- Kleine Stücke (mehr Vielfalt!)
- Auch „leichte“ Optionen
- Speisen kennzeichnen (z.B. laktosefrei)

5. Praktische Organisation

- Mehrere Messer & Servierbesteck
- Reinigungstücher & Material griffbereit
- Plan für Reste

Rezeptideen:

1. Der Ampuls-Rührkuchen

Zutaten

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Milch



Zubereitung

1. Butter und Zucker cremig rühren.
2. Eier einzeln unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen und dazugeben.
4. Milch unterrühren.
5. Bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.

Tipp: Mit Puderzucker bestäuben.

2. Die Missions-Muffins

Zutaten

- 250 g Mehl
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 120 ml Öl
- 150 ml Milch
- 1 Päckchen Backpulver
- optional: Schokostückchen oder Beeren



Zubereitung

1. Trockene Zutaten mischen.
2. Eier, Milch und Öl verrühren.
3. Alles kurz zusammenrühren.
4. In Muffinformen füllen.
5. 180 °C ca. 20 Minuten backen.

3. Die „Berufungs-Brownies“

Zutaten

- 200 g dunkle Schokolade
- 150 g Butter
- 180 g Zucker
- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Schokolade und Butter schmelzen.
2. Zucker und Eier einrühren.
3. Mehl und Salz unterheben.
4. In eine Form geben.
5. 180 °C ca. 20–25 Minuten backen.

