

*Bubenreuther*

WEIHNACHTSBÜCHLEIN

Miteinander durch den Advent







## Johannes Karl

Bürgermeisterkandidat



### Bubenreuth zur Weihnachtszeit

Bubenreuth hat viel zu bieten. Das ganze Jahr stehen Woche für Woche Veranstaltungen im Kalender. Dies geht auch in der kalten Jahreszeit so weiter.

Der Adventsmarkt am Schmiedlhof eröffnet den vorweihnachtlichen Reigen. Auch wenn es hektischer wird, sind Oasen der Besinnung und Ruhe geboten: Das Adventskonzert des Sinfonischen Orchesters Bubenreuth, unterstützt durch die Bubenreuther Chöre, ist ebenso bereichernd wie „A ruhige Stund‘ im Advent“ der Kolpingfamilie.

Die Adventsfenster sind ein beliebter, sich täglich wechselnder Treffpunkt. Die traditionelle Weihnachtsfeier am Heiligen Abend – begonnen durch die Geigenbauer vor über 60 Jahren – zieht von Jahr zu Jahr immer mehr Menschen zum Eichenplatz. Wer es noch nicht erlebt hat, sollte zu dieser Feier kommen.

Die Familiengottesdienste und die Weihnachtsmetten in beiden Kirchen sind der weihnachtliche Höhepunkt für die Gläubigen. Es ist schön, dass ehrenamtlich Engagierte ihren Ort auch in der Weihnachtszeit so liebenswert gestalten. Nicht nur deshalb leben viele Bubenreutherinnen und Bubenreuther gerne in Bubenreuth.



# Christa Schmucker-Knoll



## Ovomaltine-Amaretto-Traum

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 5 TL löslicher Kaffee
- 5 TL Ovomaltine
- 300 ml heißes Wasser
- 700 ml heiße Milch
- 40 ml Amaretto
- 4 Physalis zum Garnieren



Löslichen Kaffee und Ovomaltine in heißes Wasser einrühren. Dann heiße Milch und Amaretto untermischen. Mit einer Physalis anrichten. Fertig.

Wenn Kinder mitgenießen wollen, den löslichen Kaffee durch Ovomaltine ersetzen und statt Amaretto einfach Mandelsirup nehmen.



## Sebastian Paulus-Rohmer

### Uromas Vanillekipferl

#### Zutaten:

280 g Mehl

80 g Zucker

200 g Butter

100 g gemahlene Mandeln

1 Päckchen Vanillezucker

Puderzucker und Vanillezucker



Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

Dann mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend aus dem Teig Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze etwa 10-15 Minuten backen.

Noch warm in mit Vanillezucker vermischtem Puderzucker wälzen.

## Jessica Braun



### Schokomakronen

Etwa 40 Stück

Zutaten:

125 g Zartbitterschokolade

125 g Mandelstifte

2 EL Kakao

1/2 TL Zimt

2 Eiweiß

120 g Puderzucker

3-4 Tr. Vanillearoma



Schokolade reiben und mit den Mandelstiften, Kakao und Zimt mischen. Eiweiß weiß-schaumig schlagen und mit dem Puderzucker steif schlagen.

Schokoladenmischung unter die Eiweißmasse heben und im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad Ober-/Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten etwa 20 Minuten backen.

Ich mag diese Rezept sehr! Einfach, schnell und lecker!



## Dr. Christian Pfeiffer

### Früchtebrot nach Oma Garmisch

Hat mir meine Oma immer Weihnachten gebacken.

Irgendwann in der 3. Klasse hatte ich Angst, dass sie bald stirbt und wollte das Rezept notieren. Beim Schreiben im 2. Teil hat sie mir dann geholfen und ist 99 Jahre alt geworden, da war ich dann schon verheiratet.

3 Eier und 125 g Zucker schaumig rühren und 125 g Mehl und 1 TL Backpulver langsam dazu rühren. 200 g Rosinen, 100 g Zitronat (Succade), 50 g Orangeat (hat meine Mama dazugeschrieben) in einem Gläschen Rum ziehen lassen. 125 g gehackte Nüsse, 1 Päckchen kandierte Kirschen, 2 Riegel geraspelte Schokolade, Vanillezucker, etwas Zimt und Zitrone (Schale) zusammen mit den anderen Zutaten zu einem Teig mischen. Bei 180 Grad in einer Kastenform eine Stunde backen.

Früchtebrot:  
3 Eier mit 125 gr Zucker schaumig rühren. Dann  
125 gr Mehl langsam dazu rühren. Das Mehl  
Backpulver mit einem Teelöffel Backpulver  
mischen. Dazu: 200 gr Rosinen, 100 gr Succade  
50 gr getrocknete Nüsse, 1 Päckchen kandierte Kirschen  
& Riegel geraspelte Schokolade, Vanillezucker, etwas Zimt & Zitrone  
Zitronen & Succade in einem Gläschen Rum ziehen lassen.  
Nüsse & Kirschen in einen Gläschen Rum ziehen lassen.  
ab feuchtig vor dem Teig.  
1 Stunde backen (ausgefüllt) bei 180-190°.

© Christians Oma 1899

# Gudrun Wagner



Zum 24. Dezember

Noch einmal ist ein Weihnachtsfest  
Immer kleiner wird der Rest,  
Aber nehm ich so die Summe,  
Alles Grade, alles Krumme,  
Alles Falsche, alles Rechte,  
Alles Gute, alles Schlechte -  
Rechnet sich aus all dem Braus  
Doch ein richtig Leben heraus.  
Und dies können ist das Beste  
Wohl bei diesem Weihnachtsfeste.

Theodor Fontane







Dr. Cornelius Becker



## Weihnachtlicher Rotweinkuchen

250 g Margarine

250 g Zucker

250 g Mehl

4 Eier

1 Pck. Backpulver

1/8 l Rotwein

4 TL Kakao

1 TL Zimt

200 g Raspelschokolade

Ganz schnell und einfach: Alle Zutaten verrühren und ab in den Backofen bei 200 Grad, 50 bis 60 Minuten. Für den Guss empfehle ich eine Schokoglasur. Alternativ einfach mit Puderzucker bestäuben.



## Silvia Roßmann



### Schneller Bratapfel aus der Mikrowelle

1 Apfel, vielleicht Boskop oder Berlepsch, waschen, Kerngehäuse entfernen.

Entweder mit Zahnstochern einige Löcher pieksen oder einen 'Äquator' in den Apfel schneiden.

Die Füllung nach Geschmack, z.B. mit gehackten Mandeln, Rosinen (evtl. in Rum eingelegt), Marzipankartoffeln oder auch mit Dominosteinen.

Den Apfel in eine feuerfeste Schale setzen und bei 600 Watt ungefähr 2 bis 3 Minuten garen.

Wer mag, kann den Apfel noch mit etwas Zucker und Zimt oder einen Klecks Marmelade oder Gelee verfeinern.

Dazu passt ein schneller Apfelpunsch:

Apfelsaft mit einem Stück Zimtstange erhitzen. Alternativ einen Beutel mit Glühweingewürz nehmen.

Bitte genießen!



Andreas Horner



## Amaretti

Etwa 40 Stück

Zutaten:

2 Eiweiß

200 g Zucker

300 g gemahlene Mandeln

40 Backoblaten

Kandierte Kirschen

Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker und Mandeln miteinander vermischen und langsam in den Eischnee rieseln lassen. Von der Masse mit zwei Teelöffeln nussgroße Häufchen formen und auf die Backoblaten setzen. Je nach Belieben mit einer kandierte Kirsche garnieren. Die Amaretti im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad etwa 30 Minuten backen. Gutes Gelingen!

## Michaela Karl



### Weihnachtsgelee

#### Zutaten:

etwa 12-14 Äpfel

3 Orangen

2 Zitronen

1 kg Gelierzucker

2 Päckchen Vanillezucker

½ TL Zimt

Die Äpfel entsaften, mit dem Orangen- und Zitronensaft mischen, einen Liter davon mit dem Gelierzucker, dem Zimt und dem Vanillezucker verrühren und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Schraubgläser füllen und sofort verschließen.  
Viel Spaß beim Nachkochen!





## Marco Kreyer

### Weihnachtliche Apfel-Muffins

#### Zutaten:

300 g Mehl	125 g Butter
100 g Zucker	1 Ei
½ TL Salz	125 ml Apfelsaft
1 Pck. Backpulver	125 ml Joghurt
1 TL Zimt	2 Äpfel



Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Zimt verrühren. In einem anderen Gefäß Butter zerlassen, mit dem Ei verquirlen und dann Joghurt und Apfelsaft langsam hineingießen. Alles schnell mit der Mehlmischung verrühren.

Äpfel schälen und klein schneiden und unter den Teig heben. Vertiefungen im Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden. Teig einfüllen und bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen. Mit etwas flüssiger Butter bestreichen und Zimt und Zucker darauf streuen. Schmeckt nicht nur zu Weihnachten.

# Ellen Seeböck-Castner

Haferplätzchen

Ein Rezept von amerikanischen Freunden.

Zutaten:

80 g Butter

120 g kernige Haferflocken

4 EL Zucker

1 Ei

Prise Salz

50 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver



Butter, Haferflocken und ein Esslöffel Zucker werden in einer beschichteten Pfanne unter Rühren angeröstet. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Drei Esslöffel Zucker werden zusammen mit dem Ei und einer Prise Salz mit dem Quirl schaumig gerührt zu einer etwas dicklichen Masse. Mehl, Backpulver und die Haferflocken werden gemischt und unter die Eimasse gehoben. Für etwa 30 Stück werden Bleche mit Backpapier belegt und mit dem Teelöffel dann kleine Häufchen auf das Backpapier gegeben. Die Plätzchen werden im Ofen bei 180 Grad (Umluft 170 Grad) auf der mittleren Schiene nacheinander in ca. 10 Minuten goldbraun gebacken. Ausgekühlt und in Dosen verpackt halten sie gute vier Wochen.



Jonas Zelkowicz



Schornsteinfeger auf dem Haus,  
kehrt und putzt den Schornstein aus.  
Schornstein dankt dem schwarzen Mann,  
dass er wieder rauchen kann.

Zum Glück gibt es den Schornsteinfeger – im wahrsten Sinne des Wortes. Wer einem begegnet, hat Glück. Wer seine Knöpfe berührt noch viel mehr. Gerne wünsche ich Ihnen als Ihr persönlicher Glücksbringer für das neue Jahr viel Glück, Gesundheit und Zufriedenheit.

# Sonja Paulus-Rohmer



## Schwedische Haferkekse

### Zutaten:

125 g Butter

175 g Zucker

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

¼ TL Salz

1 TL Zimt

75 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

75 g gemahlene Walnüsse

100 g Haferflocken



Butter, Zucker, Ei, Vanillezucker, Salz und Zimt schaumig schlagen. Mehl und Backpulver langsam untermischen. Walnüsse zufügen und solangeiterrühren bis ein glatter Teig entstanden ist. Haferflocken vorsichtig unterheben. Teig 20 Minuten kalt stellen, dann mit einem Teelöffel Teig abstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Bei 175 Grad Ober-/Unterhitze etwa 10-15 Minuten backen.





## Frank Riegler



### Lebkucheneis

#### Zutaten:

240 g Schokoladenlebkuchen ohne Oblate

2 TL Lebkuchengewürz

150 g Zucker

500 g Sahne

2 Eier

2 Eigelb

Die Lebkuchen in kleine Würfel schneiden. Dann die 2 Eier mit den 2 Eigelb und 100 g Zucker im Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen bis eine Creme entstanden ist und anschließend in kaltem Wasser weiterschlagen, damit die Masse abkühlt. Die Lebkuchen darunter rühren. Die Sahne schlagen und den restlichen Zucker einrieseln lassen. Dann die Sahne unter die Eiermasse heben. Anschließend in kleine Portionsförmchen füllen und einen halben Tag in den Gefrierschrank stellen.

Fertig.

Dazu passen in Glühwein eingelegte Zwetschgen oder Rumtopf.

# Marcus Kreyer



## Weihnachtspunsch

### Zutaten:

1 Liter starken, schwarzen Tee

50 g Zucker

$\frac{3}{4}$  Liter Rotwein

$\frac{1}{4}$  Zimtstange

3 Gewürznelken

2 Orangen

1 Zitrone

Rum nach Belieben



Den Zucker im heißen Tee auflösen, Zimtstange und Nelken dazugeben und 30 Minuten ziehen lassen. Den Tee dann ab-sieben und zusammen mit dem Rotwein erhitzen, den Orangen- und Zitronensaft sowie einen Schuss Rum (je nach Belieben) dazugeben. Statt Rum kann man auch Amaretto oder Cointreau nehmen.

Die Kandidatinnen und Kandidaten der  
Bubenreuther SPD für den Gemeinderat  
wünschen Ihnen frohe und besinnliche  
Festtage und einen guten Rutsch ins neue  
Jahr 2014.

Impressum:

SPD Ortsverein Bubenreuth

Marco Kreyer (v.i.S.d.P.)

Damaschkestraße 62

91088 Bubenreuth

[www.spd-bubenreuth.de](http://www.spd-bubenreuth.de)

[www.facebook.com/spdbubenreuth](http://www.facebook.com/spdbubenreuth)

[miteinander@spd-bubenreuth.de](mailto:miteinander@spd-bubenreuth.de)

Gestaltung: die laitneri

Fotos: [aboutpixel.de](http://aboutpixel.de) - Andreas F, Marie Berger, Susanne Singh

Das Bubenreuther Weihnachtsbüchlein wurde klimaneutral  
gedruckt. Wir unterstützen damit ein Wiederaufforstungsprojekt  
in Mosambik.

Bubenreuth

**SPD**

