



## DAS FELDKIRCHENER KRIPPERL Weihnachtsgeschichte in „bewegten“ Bildern

**S**eit dem ersten Adventsonntag ist in der Pfarrkirche Feldkirchen wieder das Krippelein aufgebaut. Im Seiteneingang der Kirche, geschützt hinter Glas, wartet eine sich stetig verändernde Krippelein auf, von großen und kleinen Besuchern bestaunt zu werden. Seit 12 Jahren kümmern sich Trachtenfrauen unseres Vereins um Auf- und Abbau, Instandhaltung und Erweiterung der weihnachtlichen Darstellung.

Es begann bei einem Spensterfrauen-treffen 2009: Zu der Zeit war das Krippelein – eigentlich eine sehr geschätzte Weihnachtstradition in Feldkirchen – sehr in die Jahre gekommen, die Figuren waren teilweise beschädigt. „Da muss etwas getan werden“, war die einhellige Meinung. Und so machten es sich unsere Trachtenfrauen zur Aufgabe, dem Feldkirchener Krippelein wieder zu neuem Glanz zu verhelfen. Unzählige Stunden wurde ausgebessert, erneuert, neue Stoffe beschafft, genäht und gerichtet. Verwendet wurde dafür das Kerzen-geld vom Osterkerzenverkauf aus dem Vorjahr. Am ersten Advent 2009 war es dann soweit: Das neue Krippelein konnte für die Besucher eröffnet werden. Seit-

dem hat sich viel getan: Unter dem stetigen Arbeitseinsatz der Trachtenfrauen Gerti Schüssleder, Regina Galler, Julia Wesper und Renate Weibhauser kommen immer wieder Einrichtungsgegenstände und Figuren hinzu. Zum Beispiel gibt es mittlerweile drei unterschiedliche Darstellungen der Mutter Gottes.

Der aufwändige Aufbau ist dabei weit mehr als eine Darstellung des Weihnachtsabends. Detailreich zeigt er die wichtigsten Stationen rund um die Geburt Jesu. Beginnend mit Maria Verkündigung gibt es insgesamt acht verschiedene Szenen: Marias Besuch bei der Base Elisabeth, die Herbergssuche, Christi Geburt, den Besuch der Hl. Drei Könige, die Flucht nach Ägypten, eine Darstellung der Hl. Familie in Nazareth und die Hochzeit zu Kana - als Ausblick auf das erste Wunder Jesu. Zu jeder Szene steht der passende Bibeltext zum Nachlesen bereit.

Leider sind die Ursprünge des Feldkirchener Krippeleins nur lückenhaft bekannt. Aus den Erinnerungen der Schmid Anni (Hogger) wissen wir, dass es das Krippelein mit Kirchenmodell und Spieluhrmechanismus bereits in den 1920er Jahren gegeben hat. Die Schmid Sani - die Schwester

unseres Vereinsgründers Michi Hogger und Annis Tante - kümmerte sich als Mesnerin etliche Jahre um den Aufbau. Als kleine Gegenleistung waren im Krippelein dann oftmals Naturalien für die Aufbauer versteckt. Luise Aigner, damals Handarbeitslehrerin in Feldkirchen, richtete die Figuren her. Auch später gehörte die Krippeleinpflege zu den Aufgaben des jeweiligen Mesners.

**Vielleicht kann ja der ein oder andere Leser noch eine Erinnerung aus den frühen Jahren beitragen? Die Krippeleinbetreuerinnen freuen sich über jede Rückmeldung! Aktuell ist in der Feldkirchener Pfarrkirche die Herbergssuche zu sehen. Das Krippelein steht noch bis zum 2. Februar und kann tagsüber jederzeit besucht werden.**



*Mir wünschen Euch Frohe Weihnachten  
und a grunds neis Jahr!*

## Liabe Vereinsmitglieder,

jetzt kurz vor Weihnachten denkt man über das vergangene Jahr nach. Mit dem Corona-Virus mussten wir leben und a erst lernen, wie wir damit umgehen.

Den Vereinsmitgliedern und deren Freunden, die mit dem Virus zu kämpfen hatten oder haben, möchte ich viel Gesundheit wünschen und dass es wieder so wird wie es zuvor war.

Dieses Virus hat unser Vereinsleben fast zum kompletten Stillstand gezwungen. Gott sei Dank haben wir noch eine frische Erinnerung an das herrliche 100-jährige Jubeljahr 2019. A Jahr fast ohne Tracht, so was hätten wir uns damals nicht vorstellen können! Viel ist uns abgegangen, die Proben, die Auftritte, die Feste, sowohl kirchliche als auch weltliche, wo wir unsere Gemeinschaft pflegen wollten.

Aber wir sollten den Kopf nicht hängen lassen. Unser Verein ist 100 Jahre jung und hat schon viel schlimmere Zeiten „überlebt“. Irgendwann geht es dann wieder aufwärts, so sollten wir uns auf 2021 freuen! Es gibt etliche Leute, die sich im Verein in Zukunft noch mehr engagieren wollen. Somit sehe ich einer Neuwahl der Vorstandschaft mit Zuversicht entgegen. Dank gilt allen Mitgliedern und Unterstützern, die uns bisher begleitet haben. UND – die Schneebergler wird es auch nach Corona wieder geben. Mit Kindern, Jugend und Aktiven. Das ist unser Ziel und dafür müssen wir uns richtig aufstellen!

Einen ganz besonderen Dank möchte ich den Verantwortlichen sagen, die mit viel Können und Idealismus unserer „Vereinsbriafei“ auflegen und damit den Kontakt zu den Mitgliedern halten.

Ich wünsch euch alle a besinnliches Weihnachtsfest und a gsunds neichs Jahr!

Euer 1. Vorstand  
**Stefan Kern**



## KRÄUTERBÜSCHERL BINDEN am 15.8.

Etliche fleißige Spensterfrauen trafen sich am Vortag des 15. August bei Burgi Kern zum Binden der traditionellen Kräuterbüschel. Jede hatte aus dem eigenen Garten vielerlei Kräuter mitgebracht. Weitere Spenden trafen pünktlich am Nachmittag ein - und so war es leicht, aus dieser großen Auswahl gut 50 schöne und frische Buschen zu binden!



Die Arbeit ging rasch von der Hand und im Anschluss hat Burgi Kern auf der heimischen Terrasse noch Kaffee und Kuchen spendiert.



## ARBEITEN im PROBERAUM

Kurz vor Erntedank trafen sich etwa fünfzehn Vereinsmitglieder, um unsere Trachtenhütte auf Vordermann zu bringen. Im Proberaum wurde gemalert und auch die Hüttentür und der Windfang am Dach bekamen einen neuen Anstrich. Andere putzten in allen Räumen oder hängten Bilder auf. Die Hütte erstrahlt nun wieder im neuen Glanz und kann hoffentlich auch bald wieder in gewohntem Umfang genutzt werden. Danke an all die fleißigen Helfer!



Kümmerten sich um die Außenfassade: Hane Lechner und Gerhard Winkler

## Lehrgang: VEREINSFÜHRERSCHEIN

Daniel Lotze

In Corona-Zeiten geht auch unser Landratsamt neue Wege. Ab Anfang Oktober wurde für interessierte Vereine das digitale Seminar „Vereinsführerschein“ mit Karl Bosch aus Sonthofen angeboten. Mit Marianne Hauser, Gudrun Rehr und Daniel Lotze waren wir Feldkirchner Trachtler an allen zehn Abenden sehr gut präsent. Gemeinsam mit den ca. 20 anderen Teilnehmern verfolgten wir den Seminarleiter am Bildschirm und konnten Fragen und Meinungen per Chat über die Tastatur eingeben. Das war zum Teil schon gewöhnungsbedürftig, wurde

aber dann intensiv genutzt. Die Themenpalette reichte vom allgemeinen Vereins- und Steuerrecht über den Datenschutz bis hin zur Mitgliederwerbung oder dem persönlichen Auftritt vor der Versammlung.

Auch wenn man Teile schonmal gehört hatte, so gab es doch einiges Neues und es wurde alles sehr anschaulich erklärt. Die professionelle Leitung von Herrn Bosch kam sehr gut bei den Teilnehmern an. Man war sich einig, dass diese Veranstaltung auf jeden Fall weiter zu empfehlen ist, natürlich am liebsten in präserter Form.



## ERNTEDANK BEI STRAHLENDER HERBSTSONNE am 4. Oktober 2020

Normalerweise der würdige Abschluss des Vereinsjahres, war Erntedank heuer zugleich Auftakt und Schlussakt. Endlich konnten wir unsere Trachten das erste Mal dieses Jahr aus dem Schrank holen - und auch das letzte Mal, wie wir jetzt wissen. Dank der umsichtigen Planung war ein Erntedank-Gottesdienst und eine Prozession möglich. Und - das Wetter spielte mit. Etliche Trachtler verfolgten den Gottesdienst über die Lautsprecher auf ihren Bänken am Friedhof mit

gebührenden Abstand und mit einer wärmenden Herbstsonne! Danke an Regina Galler, die uns dann auch die Hl. Kommunion auf unseren „Außenposten“ brachte. Nach der Prozession gab es im Garten der Hütte ein gemütliches Beisammensein, alt und jung, so wie es wichtig ist für die Zukunft. Der Vorstand hatte die Hütte mit den entsprechenden Regelungen nach den geltenden Hygiene-Verordnungen ausgedehnt. Hoffen wir auf nächstes Jahr, alles geht vorbei!



## Spensterfrauen-Gottesdienst

Der jährliche Spensterfrauen-Gottesdienst fand am 19. September um 19 Uhr in der Pfarrkirche statt. Fünfzehn Trachtenfrauen versammelten sich vorm Seitenaltar zur gemeinsamen Andacht.

Anschließend gab es noch ein kleines gemütliches Beisammensein in der Vereinshütte. Alles zwar mit mehr Abstand, aber doch gemeinsam!



Liebe Trachtler,

treu dem guten alten Brauch möget ihr diese Zeit leben. Gerade die Advents- und Weihnachtszeit ist ja reich an schönen Bräuchen: Adventskranz und Weihnachtskrippe, besinnliche Lieder im Kerzenschein, Weihnachtsbäckerei...

Treu dem guten alten Brauch zu leben kann heißen, nicht nach immer Neuem zu streben, sondern das wertzuschätzen, was wir haben. Ein solcher wertschätzender Umgang kann uns helfen, den Wert der schönen Bräuche wahrzunehmen: Sie erhalten dadurch eine Weihe.

In der Weihnacht geschieht es, dass Gott unendlich Wertvolles in unsere Welt hineinlegt. Und auch unsere Welt, die gewürdigt wird, das Christkind aufzunehmen, erhält dadurch eine unendliche Weihe. Wohl dem, der innehält, dies wahrzunehmen.

So wünsche ich euch eine weihevollere Advents- und Weihnachtszeit, treu dem guten alten Brauch.

Euer Pfarrer

W. Bien

## FRAU PERCHT UND DIE RAUNÄCHTE

Zahlreiche Sagen und Legenden ranken sich um die sogenannten Raunächte. Zwölf Stück gibt es davon in der Zeit zwischen Heiligabend und Dreikönig, wobei sich die Zahl Zwölf aus der unterschiedlichen Länge von Sonnenjahr (365 Tage) und Mondjahr (353 Tage) herleitet. Früher galten sie als eine unheimliche Zeit, das erklärt auch den Namen, denn der Wortstamm „rau“ lässt sich zurückführen auf die Bedeutung raunen, auch grausig oder neblig.

Die vier wichtigsten Nächte sind die Raunächte, die Thomasnacht am 21. Dezember, Heiligabend, Silvester und die Nacht auf Dreikönig. In diesen Nächten (bzw. Vorabenden) wurden Haus, Stall und Hof mit Weihrauch „ausgeräuchert“ um das Böse, das Ungute, die Geister, die unterwegs waren, fernzuhalten. Eine dieser bösen Gestalten ist Frau Percht, die vom 5. auf den 6. Januar ihr Unwesen treiben soll.

Sie soll in dieser Zeit durch die Lüfte fahren und Faulheit und Verstöße gegen das Festspeisegebot bestrafen. Das kann von einfachen Albträumen bis hin zum Aufschlitzen des Bauches reichen, wobei in manchen Fällen der Bauch des Opfers dann gerne noch mit Steinen gefüllt werden soll, um es in einem Brunnen zu versenken. Die Frau Percht belohnt aber auch Fleiß und Hilfsbereitschaft. Neben vollen Spulen und goldenen Fäden verschenkt sie dann auch Münzen, so die Sage.

Eng im Zusammenhang damit stehen die Perchten, die vom Krampus klar zu unterscheiden sind. Während die Krampusse den Nikolaus begleiten, gehören die Perchten in die Raunächte. Die Perchtenläufer möchten mit grausigen Masken und lautem Glockengeläut die Frau Percht vertreiben. Dieser Brauch des Perchtenlaufes kommt ursprünglich aus den Gebirgsgegenden des Salzburger Landes.



# Die WEIHNACHTSFEIERN bei den SCHNEEBERGLERN FELDKIRCHEN



Am 21. Dezember 2019, dem Samstag vor dem 4. Adventssonntag, haben wir uns nicht nur zu unserer traditionellen Weihnachtsfeier beim Gumpei eingefunden, sondern davor auch in einer sehr würdigen Weise in der Pfarrkirche für den wunderschönen Ablauf unseres Jubeljahres 2019 gedankt. So schee is gwen!

Am Ende der Weihnachtsfeier hatten wir schon Fragezeichen in den Augen, wo denn nächstes Jahr die Weihnachtsfeier stattfinden könne, da ja der Gumpei zusperrt und das Weitere nicht klar war. Naja, dann kam Corona – und wir müssen uns keine Gedanken machen, wo wir denn eine Weihnachtsfeier abhalten können. Schauen wir dafür zurück auf so viele schöne Jahre mit den Bildern... und unseren Protokollbüchern.

Den ersten Hinweis auf eine Christbaumfeier gibt es in den Protokollbüchern 1925 – sie wurde auf den 17.01.1926 verschoben. Es war sehr gemütlich und die Versteigerung ergab einen Erlös von 27 Reichsmark. Am 22.12.1935 gab es erstmals eine Weihnachtsbescherung für die jungen Plattler in der Hütte – mit 26 Anwesenden. Nach dem Ende des 2. Weltkrieges fand 1945 wieder eine Weihnachtsfeier in der Hütte statt, allerdings ohne Versteigerung, denn „es hat niemand mehr was zu geben“.

Ja, es ist schon wirklich viel, viel schlechter gegangen und dennoch hat die Trachtensache überlebt.

Danach gab es viele besinnliche und lustige Weihnachtsfeiern in der Hütte,

dann beim Brugger und schließlich beim Gumpei. In den letzten Jahrzehnten haben abwechselnd verschiedene Gruppen die Feier gestaltet – Aktive, Kinder, Jugend, Spensterfrauen, Vorstand...- Immer wieder ansprechend, und ein wichtiger Beitrag zum Vereinsleben, wo Alt und Jung stetig versucht haben, die Trachtensache gemeinsam hochzuhalten und weiter zu bringen.

Also, wenn ich so die Protokollbücher lese, dann glaube ich fest an die Weihnachtsfeier und das Trachtenleben...nach Corona. Da sollten wir alle zuversichtlich bleiben, auch im Sinne der Weihnachtsbotschaft!

Marianne Hauser



Die Programmgestaltung hatten die Spensterfrauen unter der Leitung von Erika Weibhauser. Mit den Versen der „Gumpei-Rosi“, die Martina Loithaler gekonnt vortrug, wurde der Ablauf des Trachtenjahres geschildert. Die musikalische Umrahmung besorgten die Schneebergler Saitmusi, die Feldkirchner Sänger und Sängerinnen, die Spensterfrauen und ein Bläsertrio der Jungmusikanten. Die Nachfrage nach den Losen des Glückshafens war stürmisch. Als Versteigerer der besonders großen gespendeten Packerl fungierte Rupert Reischl. Auch der Christbaumgipfel wurde mehrfach versteigert und wieder gespendet.

Diesmal führten die Kinder ein Hirtenspiel auf. Dank gilt hier Herbert und Regina Galler für die Organisation. Der Gumpei-Saal war gut gefüllt, neben vielen Vereinsmitgliedern kamen auch zahlreiche Angehörige der Kinder.



Am Samstag hat in der Trachtenhütte die traditionelle Weihnachtsfeier der Kinder stattgefunden. Die Weihnachtsfeier des Vereins am Sonntag wurde von Rupert Reischl gestaltet. Die abwechslungsreiche Folge von Gedichten und Geschichten, von Liedern und Weisen der vereinseigenen Gruppen kündete vom heranahenden Fest. In ihrem gelungenen Spiel der Herbergssuche ließen die Aktiven die Ereignisse zu Bethlehem wieder wach werden.



# Die WEIHNACHTSFEIERN bei den SCHNEEBERGLERN FELDKIRCHEN



Zum gemeinsamen Abendessen vor dem staaden Programmteil spielte die Schnalzermusi gemütlich auf. Die Aktivgruppe hatte die Programmgestaltung übernommen. Die Bühne war als bayerischer Himmel dekoriert. Eigentlich ging es ganz gesittet zu im Himmel, alle Engerl waren fleißig und übten sich im Singen. Nur ein Engerl war frech und hatte keine Lust...aber am Schluss ging alles gut aus dank Max und Moritz, die aus dem Märchenhimmel zum Aushelfen kamen.



Diesmal waren wieder die Kinder an der Reihe mit der Programmgestaltung! Sie wollten das neu geborene Christkindl auf dem Stoißberg besuchen. Dazu mussten sie durch den finsternen Wald. Aber – keine Angst – die Tiere können in der Hl. Nacht ja sprechen! Ein Teil der Trachtenkinder – als Tiere verkleidet – berichteten dann, welche Geschenke sie fürs Christkindl hatten.



Ein absoluter schau-spielerischer Höhepunkt – die Aktivgruppe mit ihrem Theaterstück „Weihnachtsguaddloag – oder doch afrikanische Semmelknödel?“. Manchmal wäre die Belustigung des Publikums fast auf die Bühne übergesprungen! Der Doag fand am Schluss sogar im Publikum Abnehmer.



Die Kinder spielten heuer die Herbergssuche in erfrischender Weise. Dazwischen verlasen die Kinder- und Jugendleiter besinnliche Texte und Gedichte. Die musikalische Umrahmung kam ebenfalls von den Trachtenkindern – mit Flöten und der Ziach. Vorstand Stefan Kern bedankte sich bei den Kindern mit einem ganz großen, 1 kg schweren Gummibärl.



In diesem Jahr waren die Spenzerfrauen an der Reihe. Regina Galler und Regina Bräu spielten die Herbergsleute, die Maria und Josef abgewiesen hatten...und die jetzt das schlechte Gewissen plagte. Renate Weibhauser und Julia Wesper leiteten die Programmgestaltung. Auch diesmal waren wieder Trachtenkinder gefordert mit Weihnachtsliedern, die sie ganz frisch vortrugen.

## ? RATESPIEL: WER IST...?

Heute laden wir Euch zu einem kleinen Ratespiel ein. Einige unserer Mitglieder haben uns Kinderbilder zur Verfügung gestellt. Erkennt ihr die Gesichter?

Hier ein paar kleine Hinweise:

*Bild 1: In dem Amt, das er mittlerweile bekleidet, zeigt er uns zuverlässig, wo's lang geht.*

*Bild 2: Das Kommunionkleid könnte sich diese junge Dame mittlerweile auch selber nähen.*

*Bild 3: Damals hat er das Schreiben noch lernen müssen, jetzt hilft ihm diese Fähigkeit in einem bestimmten Ehrenamt.*

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Mitraten! Die Lösung findet ihr in dieser Zeitung.

Vielen Dank an alle, die uns ihre Bilder zur Verfügung gestellt haben. Die Reihe wird im kommenden Jahr mit weiteren Bildern fortgeführt.



## Ausstellung „HERZSCHLAG HOAMAT“ Eine Initiative des Trachtenverbandes

**Was is dei G'fui beim Stichwort Hoamat? Was lasst dei Herz schneller schlang, wennst du an dei Hoamat dengst?** Der Bayerische Trachtenverband und die Bayerische Trachtenjugend sammeln eure Aussagen und Empfindungen zum Thema Heimat. Aus euren Einsendungen entsteht eine Ausstellung, die vielfältige, kreative und neue Blickwinkel auf unsere schöne Heimat wirft.

Eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Egal ob Bild, Foto, Collage, Film, Lied, Geschichte, Gedichte, gebastelt,

### „VON ADVENT BIS DREIKÖNIG“

An den Adventsontagen, an Heiligabend, dem zweiten Weihnachtsfeiertag – dem Stefanitag –, am Neujahrstag und zum Festtag Heilig Drei König findet ihr jeweils ab 9:00 ein YouTube-Video unter dem Zugang des Gauverband I. Die Moderatoren und Musikbeiträge kommen abwechselnd aus den acht Gebieten des Gauverbandes. Der Rupertiwinkel öffnet am Stefanitag sein Kalendertürl.

**Also: einfach unter YouTube nach Gauverband I suchen oder folgenden Link benutzen:**

<https://www.youtube.com/channel/UCO7Rpp0q4kdHICJRYNgz8w>

genäht oder ganz was anderes. Mitmachen kann jeder - als Einzelperson oder auch Gruppe.

**Einsendeschluss: 01.01.2021**

**Ausstellungstermin:**

Forum für Jugendarbeit am 08.05.2021 im Trachtenkulturzentrum Holzhausen.

Schick deine Beiträge unter dem Stichwort „Herzschlag Hoamat“ bis zum 01.01.2021 an die Geschäftsstelle des Bayerischen Trachtenverbandes Holzhausen 1 - 84144 Geisenhausen.

### NACHWUCHS bei den Spensterfrauen



Im vorigen Vereinsbriafei haben wir sie schon begrüßt, nun durften wir sie auch persönlich kennenlernen: Raphael, geb. am 9.6. (Resi und Michi Mühlbauer) und Marina, geb. am 24.7. (Dani und Martin Datz). Herzlich Willkommen!

## AUFLÖSUNG BILDERRÄTSEL

Hier die Auflösung unseres Bilderrätsels „Alte Ansichten“ vom letzten Mal:



Bei dem gesuchten Haus handelt es sich um das Breimann Haus. Der Gewinner, Stefan Schindler, erhielt eine kleine Überraschung aus dem Hofladen Genzinger. Herzlichen Glückwunsch!

### EINLADUNG zur VEREINSANDACHT

**Dienstag, 29. Dezember, 19 Uhr**

Wir laden alle Vereinsmitglieder zu einer feierlichen Andacht „zwischen den Jahren“ ein. Am Dienstag, den 29.12. um 19 Uhr in der Pfarrkirche wollen wir das Jahr stimmungsvoll ausklingen lassen. Bitte denkt dabei an die für den Kirchenbesuch geltenden Hygiene-/AHA-Regeln.

Wir freuen uns auf Euer Kommen!

### NÄCHSTE AUSGABE März 2021

Beiträge können eingereicht werden bis **15.02.2021** per E-Mail an: [briafei@trachtenverein-feldkirchen.de](mailto:briafei@trachtenverein-feldkirchen.de)



# Quattl-Rezepte unserer Trachtenfrauen

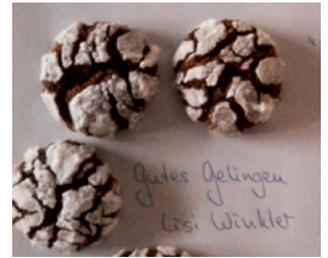
Zum Raustrennen  
und Nachbacken



## SCHOKO-SCHNEEBÄLLE

von Lisi Winkler - „Schauen aus wie kleine Brote!“

200 g Zartbitterschokolade  
60 g Butter  
2 Eier  
120 g Zucker  
100 g gem. Mandeln  
120 g Mehl  
1 EL Backpulver  
Zum Bestäuben: 50 g Zucker  
100 g Puderzucker



Schokolade mit Butter schmelzen und abkühlen lassen.  
Butter und Zucker schaumig rühren, Schokolade und Mandeln zugeben. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls verrühren. Den Teig abgedeckt 2 Stunden kühl stellen.  
Mit einem Löffel haselnussgroße Stücke abstechen und zu Kugeln formen. Die Kugeln zunächst in Zucker dann in reichlich Puderzucker wälzen und aufs Blech legen. Im vorgeheizten Backofen 10 Min backen. Abkühlen lassen und luftdicht aufbewahren.

## HIMMLISCHE SCHNITTEN

von Julia Wesper

250 g Margarine  
400 g Mehl  
100 g Zucker  
4 Eigelb  
200 g Himbeermarmelade  
4 Eiweiß  
200 g Puderzucker  
200 g gemahlene Haselnüsse

Margarine, Mehl, Zucker und Eigelb rasch zu einem glatten Teig verkneten und auf ein Blech geben.

Mit der Himbeermarmelade bestreichen.

Für den Belag Eiweiß steif schlagen, Puderzucker und Haselnüsse unterrühren. Eischneemasse auf dem Teig verteilen und glatt streichen.

Bei 180°C ca. 30 - 35 Min. backen.

Kalt in kleine Stücke schneiden.

## RUMKUGELN

von Burgi Kern

50 g Schokolade geraspelt  
150 g Haselnüsse gem., oder  
Mandeln, Kokosflocken  
200 g Zucker  
1 Eiweiß  
3 EL Rum  
ca. 200 g Schokoladenstreusel  
zum Wälzen



Schokolade, Nüsse, Zucker mischen, mit dem Eiweiß und dem Rum vermengen. Aus dem Teig Kugeln formen, in den Schokoladenstreuseln wälzen.

Die Rumkugeln 2 Tage an einem warmen Platz trocknen lassen, fertig! Menge ergibt ca. 40 Stück

## THOMASLAIBERL

von Traudi Raab

250 g brauner Zucker  
250 g Mehl  
4 Eier (M)  
9 g Zimt  
1 MSp gem. Nelken



Zucker und Eier schaumig rühren, dann das Mehl und die Gewürze hinzufügen und unterheben..

Der Teig ist sehr weich. Kleine Häufchen auf Backpapier setzen, oder mit dem Spritzbeutel aufspritzen (Abstand lassen, sie laufen auseinander) Bei 180 °C Umluft hellbraun backen.

## HAGEBUTTENSCHNITTEN mit Zimtstreusel

von Geli Galler

500 g Mehl  
250 g Butter  
200 g Puderzucker  
2 Eigelb  
1 Prise Salz

Streusel als Belag:

100 g Butter  
100 g Mehl  
100 g geschälte,  
gemahlene Mandeln  
100 g Zucker  
1 TL Zimt  
1 Prise Salz  
200 g Hagebuttenmark



(Zubereitung s. Rückseite)

# KOKOS-PLATZERL

von Regina Bräu

500 g Mehl  
250 g Kokosflocken  
250 g Butter  
300 g Zucker  
4 Eier  
1 Pck. Backpulver



Alle Zutaten werden zu einem Knetteig verarbeitet. Anschließend den Teig ausrollen und Platzerl ausstechen. Backofen auf 180 °C aufheizen und ca. 10 Min. backen. Nach dem Abkühlen können die Platzerl nach Belieben verziert werden.

# NUSSECKEN

von Diana Datz

Mürbeteig:  
250 g Mehl  
70g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
125 g Margarine  
1 Ei

Belag:  
125 g Margarine  
100 g brauner Zucker  
3 EL Wasser  
300 g gehackte Haselnüsse  
Aprikosenmarmelade (o.ä.)  
150 g (o. mehr) dunkle Kuvertüre

Aus Mehl, Zucker, Salz, Margarine und Ei einen Mürbeteig herstellen, kurz kalt stellen. Dann auf einem gefetteten Blech ausrollen, mit Marmelade bestreichen.

Für den Belag Margarine, Zucker und Wasser aufkochen, Nüsse unterrühren. Etwas abkühlen lassen und aufstreichen. Backen ca. 15-20 Min. bei 200 °C. In Dreiecke schneiden und in Kuvertüre tauchen.

# SPITZBUBEN

von Eva Lechner

1000 g Mehl  
500 g Zucker  
500 g Butter  
3 Eier  
1 1/4 Backpulver  
Marmelade nach Wunsch  
Puderzucker zum Bestäuben



Alle Zutaten miteinander zu einem Teig verkneten.

Teig ausrollen und verschiedene Formen, z.B. Sterne und Blumen, ausstechen. Bei der Hälfte der Größe in der Mitte zusätzlich ein Loch ausstechen. Bei 180 °C goldbraun backen. Nach dem Auskühlen die Oberseite mit Puderzucker bestreuen, die Unterseite mit Marmelade bestreichen und zusammenkleben.

# KLOSTER-KIPFERL

von Regina Galler - ein Rezept von der Nagelmeister Oma

50 g bittere Schokolade  
140 g Mehl  
110 g Butter  
90 g geriebene Mandeln (od. Nüsse)  
2 Pck Vanillezucker  
30 g Zucker  
1 Eigelb  
50 g Kuvertüre für Glasur

Schokolade fein reiben. Alle Zutaten mit Knethaken des Handrührgeräts gut durchkneten. Anschließend mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 1 Std. kühl stellen. Kleine Kipferl formen, bei 190°C ca. 20 Min. backen. Die Spitzen in Kuvertüre tauchen.



# HAGEBUTTENSCHNITTEN mit Zimtstreusel

Den Mürbeteig rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einem flachen Stück formen und in Klarsichtfolie gewickelt eine Stunde kaltstellen.

Für die Streusel die Butter schmelzen. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen, die flüssige Butter zugießen und sehr locker unterheben, sodass Streusel entstehen, kalt stellen.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Hagebuttenmark gleichmäßig auf den Teig streichen, mit Streuseln bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Min. goldbraun backen. 20 Min. abkühlen lassen, dann mit einem scharfen Messer in 2,5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in 4 cm lange Rauten schneiden. Vollständig auf dem Blech abkühlen lassen. Haltbarkeit: 4-6 Wochen.

(Zutaten s. Vorderseite)

# GETROCKNETE HAFERFLOCKENHEIFAL

von Fanny Kern - „Von da Schwiegamuata, anno 1960!“

1 Tasse Zucker  
4 EL Milch  
2 Löffel Butter  
2 Löffel Kakao  
1 Löffel Rum  
2 Tassen Haferflocken

Zucker, Milch und Butter aufkochen.

Etwas erkalten lassen.

Mit Kakao, Rum und Haferflocken mischen. Heifal auf Papier setzen und trocknen lassen. Fertig! Gehen sehr schnell und sind sehr gut!