Weihnachtliche Grüße

Gestaltung: Helen Eichinger · HOG Jahrmarkt · www.jahrmarkt-banat.de · Fotos: Franz Jost

„Gehackte Kipfel“
oder Walnussröllchen

Zutaten Teig:

400g Mehl
250g Butter
1 Löffel Rahm
8 Eidotter
Vanillezucker

Zutaten Füllung:

8 Eiweiß Schnee
370g Zucker
370 g Walnüsse
1 Zitrone (Saft und Schale)

Zubereitung:

Einen Teig aus den oben stehenden Zutaten kneten, kleine Bällchen formen und über Nacht ruhen lassen. Für die Füllung den Schnee von 8 Eiweiß, Zucker, Walnüsse, Saft und Schale einer ganzen Zitrone vermischen. Jedes einzelne Teigbällchen dann auswalken und mit der Nussmasse füllen und einrollen.
Mit Ober und Unterhitze 180-200 Grad backen. Im warmen Zustand mit einem Gemisch Puderzucker und Vanillegeschmack bepudern. Es ergibt ungefähr 80 Kipfel.

Diese Kipfel durften früher in Jahrmarkt und oft auch hier in den Familien bei keinem großen Fest fehlen! Gutes Gelingen!

Liebe Landsleute,

Jahr für Jahr wiederholt sich die Zeit, in der wir gerne auf vergangene Ereignisse blicken, nostalgisch werden und abtauchen in eine ersehnte, auch erlebte besinnliche, einfache und herzliche Zeit. Vergangenheit ist Geschichte geworden, die Zukunft lässt sich nur erahnen, die Gegenwart stellt uns vor neue Herausforderungen.
Der Vorstand der Heimatortsgemeinschaft Jahrmarkt ist bestrebt, Sie, die Jahrmarkter Landsleute, durch die gemeinsam erlebte Zeit erinnernd zu begleiten. Sehr wichtig sind uns unsere jungen Landsleute. Sie sollten lernen ihre Wurzeln zu achten, sie im Leben hier einbinden und gemeinsam ein Leben in Würde und Frieden gestalten nach dem Vorbild unserer Ahnen, die unendlich viel geleistet haben.
Mein Dank geht an den Vorstand der Heimatortsgemeinschaft Jahrmarkt, an alle Mitarbeiter, Freunde und Gönnern unserer Gemeinschaft.

Im Namen des Vorstandes wünsche ich eine

Frohe, gesegnete Weihnacht!
Ein gesundes, friedvolles neues Jahr 2016!

Nach altem Brauch:
„E glickseeliches Neijes Johr, Gsundheit, Friede un Onichkeit,
noh em Tod die ewig Glickseelichkeit“

Helen Eichinger, Vorsitzende