

Sankt Nikolaus

– der Ursprung des Brauches

Ein Grund, warum es traditionell erst zum Heiligabend Lebkuchen und co. gibt: Der Lebkuchenteig nach altem, herkömmlichen Rezept kann zwar verarbeitet werden, nachdem er nur 48 Stunden geruht hat, schmeckt aber am besten, wenn man den Lebkuchenteig sechs oder sogar acht Wochen durchziehen lässt. Also pro Vorfreude – pro Genuss. ob mit den Kindern, für die Dekoration oder einfach der Tradition wegen fangen dieser Tage die fleißigen Lebkuchenbäcker an, ihre Kreativität und wohl auch ihr architektonisches Können unter Beweis zu stellen.

Das Rezept

1.000 g Mehl
 250 g Butter (1 Päckchen)
 500 g Bienenhonig
 500 g brauner Zucker
 nach Geschmack 2 TL gemahlener Ingwer
 2 TL fein gemahlener Zimt
 1 TL gemahlene Nelken
 4 gehäufte TL Kakao
 Zitronenschale von 2-3 Zitronen, gerieben
 5 Eier
 50 ml Rum oder Kirschwasser

(oder die jugendfreie Variante mit Milch)



Zubereitung

Kakao, Mehl, Zucker und Gewürze gründlich miteinander vermengen. Honig und Butter erwärmen und dann die Zuckermischung unterrühren, weiterhin erhitzen und alles vorsichtig vermengen. Die geriebene Zitrone zu der Mischung aus Kakao und Mehl geben und alles gut verkneten. Die Eier verquirlen und untermischen, abschließend Rum oder Milch hinzugießen.

Ein Hinweis: Wenn Sie sich zu viel Zeit bei der Zubereitung des Teiges lassen, kann er zäh und gummiartig werden und lässt sich schlecht verarbeiten. Den Teig ruhen lassen und am besten kühl lagern – mind. 48 Stunden. Die Masse eignet sich auch gut für das Basteln von ganz individuellen und leckeren Weihnachtsbaumschmuck, Lebkuchenmännchen, -häuschen, oder -herzchen und natürlich auch einfach für Lebkuchen.

4. Auflage der Sportveranstaltung für die ganze Familie steigt am Sonntag – Nur noch wenige Tage bis zum Meldeschluss!

Bis kommenden Mittwoch, den 2. Dezember, können sich alle Bewegungswilligen noch für den Adventslauf Eula anmelden. Bevorzugt sollte die Online-Anmeldemöglichkeit über die Internetseite genutzt werden. Alternativ werden Meldungen auch gern im Lauf- und Walkingshop Helmut Haas, Borna entgegengenommen. Bei der Onlinevariante wird die Anmeldung mit Überweisung der Startgebühr gültig. Bei persönlicher Anmeldung im Laufshop Haas ist die Startgebühr bitte bei Abgabe des vollständig ausgefüllten Meldeformulars bar zu entrichten. Nach Mittwoch wird die Voranmeldung geschlossen und es besteht maximal noch die Möglichkeit zur Nachmeldung am Veranstaltungstag. Bitte beachten Sie dazu das gesetzte Teilnehmerlimit



Das Run & Fun – Team beim Vorbereiten der Strecke am 28.11.09

Fassadeninstandsetzung inkl. Vollwärmeschutz
 Hoch-, Tief- und Innenausbau
 Schacht- und Abbrucharbeiten
 Fliesen- und Plattenarbeiten
 Putz- und Maurerarbeiten
 Stahlbetonbau
 Fenster und Türen
 Trockenbau
 Estricharbeiten
 Außenanlagen
 Spielplatzbau

**MUNKELT
 BAU**



Grimmaer Str. 17 • 04552 Borna
 Tel. 03433 /778853 • www.munkelt-bau.de

und die Meldelisten auf www.adventslauf-eula.de. Auch in diesem Jahr werden wieder Herausforderungen für alle Altersklassen und Fitnesszustände angeboten. Besonderheit bei dem 9.45 Uhr startenden 400-m-Bambini-Lauf ist sicher der teilnehmende Weihnachtsmann, der auch in diesem Jahr die Jüngsten auf der Stadionrunde bekleidet. Bei Tee und Kuchen singt er sicherlich auch diesmal wieder gemeinsam mit allen Kindern Weihnachtslieder und verteilt dabei kleine Geschenke in der warmen Sporthalle. Kinder und Jugendliche bis zu einem Alter von 16 Jahren starten, nach erfolgter Anmeldung, auf allen Strecken kostenlos. In der Sporthalle gibt es wie immer ein breites Rahmenprogramm zu sehen. Rechtzeitiges Anmelden sichert einen Startplatz, wenn es am 06.12.2009 wieder heißt: Adventslauf Eula – Der Adventslauf im Leipziger Neuseenland – Immer am 2. Advent.

Das Veranstalterteam