



# DER SELBSTSÜCHTIGE RIESE

Jeden Nachmittag, wenn sie aus der Schule kamen, pflegten die Kinder in des Riesen Garten zu gehen und dort zu spielen. Es war ein großer, lieblicher Garten mit weichem, grünem Gras. Hier und da standen über dem Gras schöne Blumen wie Sterne, und es waren dort zwölf Pfirsichbäume, die im Frühling zarte, rosige und perlfarbene Blüten hatten und im Herbst reiche Früchte trugen. Die Vögel saßen auf den Zweigen und sangen so süß, dass die Kinder ihre Spiele unterbrachen, um ihnen zu lauschen. "Wie glücklich sind wir hier!" riefen sie einander zu.

Eines Tages kam der Riese zurück. Er hatte seinen Freund Oger in Cornwall besucht und war sieben Jahre bei ihm gewesen. Als die sieben Jahre vorbei waren, hatte er alles gesagt, was er wusste, denn seine Unterhaltungsgabe war begrenzt, und er beschloss, in seine eigene Burg zurückzukehren. Als er ankam, sah er die Kinder in dem Garten spielen.

"Was macht ihr hier?" schrie er mit sehr barscher Stimme, und die Kinder rannten davon. "Mein eigener Garten ist mein eigener Garten," sagte der Riese; "das kann jeder verstehen, und ich erlaube niemand, darin zu spielen als mir selbst." Deshalb baute er ringsherum eine hohe Mauer und befestigte eine Tafel daran:

Eintritt bei Strafe verboten.

Er war ein sehr selbstsüchtiger Riese.

Die armen Kinder hatten nun keinen Platz, wo sie spielen konnten. Sie versuchten auf der Straße zu spielen, aber die Straße war sehr staubig und voll von harten Steinen, und das liebten sie nicht. Sie pflegten rund um die hohe Mauer zu gehen, wenn ihr Unterricht vorbei war, und von dem schönen Garten dahinter zu reden. "Wie glücklich waren wir dort," sagten sie zueinander.

Dann kam der Frühling, und überall im Land waren kleine Blumen und kleine Vögel. Nur im Garten des selbstsüchtigen Riesen war es noch Winter. Die Vögel wollten darin nicht singen, weil dort keine Kinder waren, und die Bäume vergaßen zu blühen. Einmal steckte eine schöne Blume ihren Kopf aus dem Gras hervor, aber als sie die Tafel sah, taten ihr die Kinder so leid, dass sie wieder in den Boden hinabglitt und sich schlafen legte. Die einzigen Wesen, die daran ihre Freude hatten, waren Schnee und Frost. "Der Frühling hat diesen Garten vergessen," sagten sie, "deshalb wollen wir hier das ganze Jahr durch wohnen." Der Schnee bedeckte das Gras mit seinem dicken, weißen Mantel, und der Frost bemalte alle Bäume mit Silber. Dann luden sie den Nordwind zum Besuch ein, und er kam. Er war in Pelze eingehüllt und brüllte den ganzen Tag im Garten herum und blies die Dachkamine herab. "Dies ist ein entzückender Platz," sagte er; "wir müssen den Hagel bitten, herzukommen." So kam der Hagel. Er rasselte jeden Tag drei Stunden lang auf das Dach der Burg, bis er fast alle Dachziegel zerbrochen hatte, und dann rannte er immer im Kreis durch den Garten, so schnell er nur konnte. Er war in Grau gekleidet, und sein Atem war wie Eis.

"Ich verstehe nicht, warum der Frühling solange ausbleibt," sagte der selbstsüchtige Riese, als er am Fenster saß und auf seinen kalten, weißen Garten hinaussah; "hoffentlich gibt es einen Witterungsumschlag."

Aber der Frühling kam überhaupt nicht, ebensowenig wie der Sommer. Der Herbst brachte in jeden Garten goldene Frucht, nur in des Riesen Garten brachte er keine. "Er ist zu selbstsüchtig," sagte er. So war es denn dort immer Winter, und der Nordwind und der Hagel und der Frost und der Schnee tanzten zwischen den Bäumen umher.

Eines Morgens lag der Riese wach im Bett, da hörte er eine liebliche Musik. Sie klang so süß an seine Ohren, dass er glaubte, des Königs Musiker kämen vorbei. Es war in Wirklichkeit nur ein kleiner Hänfling, der draußen vor seinem Fenster sang, aber er hatte so lange Zeit keine Vögel mehr in seinem Garten singen hören, dass es ihm die schönste Musik von der Welt zu sein dünkte. Dann hörte der Hagel auf, über seinem Kopf zu tanzen, der Nordwind brüllte nicht mehr, und ein entzückender Duft kam durch den offenen Fensterflügel zu ihm. "Ich glaube, der Frühling ist endlich gekommen," sagte der Riese; und er sprang aus dem Bett und schaute hinaus.

Was sah er?

Er sah das wundervollste Bild. Durch ein kleines Loch in der Mauer waren die Kinder hereingekrochen und saßen in den Zweigen der Bäume. Auf jedem Baum, den er sehen konnte, war ein kleines Kind. Und die Bäume waren so froh, die Kinder wiederzuhaben, dass sie sich selbst mit Blüten bedeckt hatten und ihre Arme zärtlich um die Köpfe der Kinder legten. Die Vögel flogen umher und zwitscherten vor Entzücken, und die Blumen blickten aus dem grünen Gras hervor und lachten. Es war ein lieblicher Anblick, nur in einer Ecke war noch Winter. Es war die äußerste Ecke des Gartens, und in ihr stand ein kleiner Knabe. Er war so winzig, dass er nicht bis zu den Zweigen des Baumes hinaufreichen konnte, und er wanderte immer um ihn herum und weinte bitterlich. Der arme Baum war noch ganz mit Eis und Schnee bedeckt, und der Nordwind blies und brüllte über ihn weg. "Klettere hinauf! kleiner Knabe," sagte der Baum und bog seine Zweige hinab, soweit er konnte; aber der Knabe war zu winzig.

Und des Riesen Herz schmolz, als er hinausblickte. "Wie selbstsüchtig ich gewesen bin!" sagte er; "jetzt weiß ich, warum der
Frühling nicht hierherkommen wollte. Ich werde den armen,
kleinen Knaben oben auf den Baum setzen, und dann will ich
die Mauer umstoßen, und mein Garten soll für alle Zeit der
Spielplatz der Kinder sein." Es war ihm wirklich sehr leid, was er
getan hatte.

Er stieg hinab, öffnete ganz sanft die Vordertüre und ging hinaus in den Garten. Aber als ihn die Kinder sahen, waren sie so erschrocken, dass sie alle davonliefen, und es im Garten wieder Winter wurde. Nur der kleine Junge lief nicht fort, denn seine Augen waren so voll von Tränen, dass er den Riesen gar nicht kommen sah. Und der Riese stahl sich hinter ihn, nahm ihn behutsam in die Hand und setzte ihn auf den Baum. Und der Baum brach sofort in Blüten aus, und die Vögel kamen und san-



gen darauf, und der kleine Junge streckte seine beiden Arme aus, schlang sie rund um des Riesen Nacken und küsste ihn. Und als die anderen Kinder sahen, dass der Riese nicht mehr böse war, kamen sie zurückgerannt, und mit ihnen kam der Frühling. "Es ist jetzt euer Garten, kleine Kinder," sagte der Riese, und er nahm eine große Axt und schlug die Mauer nieder. Und als die Leute um zwölf Uhr zum Markt gingen, da fanden sie den Riesen spielend mit den Kindern in dem schönsten Garten, den sie je gesehen hatten. Den ganzen Tag lang spielten sie, und des Abends kamen sie zum Riesen, um sich von ihm zu verabschieden.

"Aber wo ist euer kleiner Gefährte?" fragte er, "der Knabe, den ich auf den Baum setzte." Der Riese liebte ihn am meisten, weil er ihn geküsst hatte. "Wir wissen es nicht," antworteten die Kinder; "er ist fortgegangen." "Ihr müsst ihm bestimmt sagen, dass er morgen wieder hierherkommt," sagte der Riese. Aber die Kinder erklärten, sie wüssten nicht, wo er wohne, und hätten ihn nie vorher gesehen; und der Riese fühlte sich sehr betrübt.

Jeden Nachmittag, wenn die Schule vorbei war, kamen die Kinder und spielten mit dem Riesen. Aber der kleine Knabe, den der Riese liebte, wurde nie wieder gesehen. Der Riese war sehr gütig zu allen Kindern, aber er sehnte sich nach seinem ersten kleinen Freund und sprach oft von ihm. "Wie gerne möchte ich ihn sehen!" pflegte er zu sagen.

Jahre vergingen, und der Riese wurde sehr alt und schwach. Er konnte nicht mehr draußen spielen, und so saß er in einem hohen Lehnstuhl und beobachtete die Kinder bei ihren Spielen und bewunderte seinen Garten. "Ich habe viele schöne Blumen," sagte er, "aber die Kinder sind die schönsten Blumen von allen." Eines Wintermorgens blickte er aus seinem Fenster hinaus, als er sich anzog. Er hasste jetzt den Winter nicht mehr, denn er wusste, dass er nur ein schlafender Frühling war, und dass die Blumen sich dann ausruhten. Plötzlich rieb er sich die Augen vor Staunen und schaute atemlos hinaus. Es war wirklich ein wunderbarer Anblick. Im äußersten Winkel des Gartens war ein Baum ganz bedeckt mit lieblichen, weißen Blumen. Seine Zweige waren ganz golden, und silberne Früchte hingen von ihnen herab, und darunter stand der kleine Knabe, den er geliebt hatte.

In großer Freude rannte der Riese die Treppe hinab und hinaus in den Garten. Er eilte über das Gras und näherte sich dem Kinde. Als er dicht bei ihm war, wurde sein Gesicht rot vor Zorn, und er fragte: "Wer hat es gewagt, dich zu verwunden?" Denn aus den Handflächen des Kindes waren zwei Nägelmale, und zwei Nägelmale waren auf den kleinen Füßen.

"Wer hat es gewagt, dich zu verwunden?" schrie der Riese; "sage es mir, damit ich mein großes Schwert nehme und ihn erschlage." "Nein!" antwortete das Kind; "denn dies sind Wunden der Liebe." "Wer bist du?" fragte der Riese, und eine seltsame Ehrfurcht befiel ihn, und er kniete vor dem kleinen Kinde.

Und das Kind lächelte den Riesen an und sagte zu ihm: "Du ließest mich einmal in deinem Garten spielen; heute sollst du mit mir in meinen Garten kommen, der das Paradies ist." Und als die Kinder an diesem Nachmittag hineinliefen, fanden sie den Riesen tot unter dem Baum liegen, ganz bedeckt mit weißen Blüten.

Autor: Oscar Wilde

# Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr 2022 neigt sich langsam dem Ende entgegen.

Nur noch ein paar Tage, dann begrüßen wir das Jahr 2023.

Ein großes Dankeschön an meine Mitarbeiter und Austräger, die sich jede Woche engagieren, damit Sie Ihr Heft pünktlich erhalten.

Das HERZOaktuell-Team wünscht Ihnen und Ihrer Familie ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Ihr
Oliver Stapfer, Herausgeber





# Einfache Zitronenplätzchen

# Zubereitung:

Für diese einfachen Zitronenplätzchen das Mehl und das
Backpulver in einer Schüssel
vermengen und in der Mitte
eine Mulde formen. In diese
Mulde die kleingeschnittene
Butter, Zucker, Vanillezucker,
Eier, Salz und den Zitronensaft
geben, alle Zutaten gut vermischen und zu einem Teig ver-

## Zutaten:

500 g Mehl

1 Prise Salz

250 g Butter

250 g Zucker

3 Stk. Eier

1 Pck. Vanillezucker

2 TL Backpulver

St. Zitronen

(Saft, ausgepresst)

kneten. Nun den Teig für etwa für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nicht zu dünn ausrollen. Kreise oder andere Formen ausstechen, die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft etwa 15 Minuten backen.

Backofen bei 180 Grad Offiluft etwa 13 Mindeen Tipp: Das Rezept kann auch mit jeder Schokolade abgewandelt werden (z. B. Weiße, Zartbitter-, Mokka- und Haselnussschokolade).



Das Team vom Autohaus Wormser wünscht Ihnen und Ihren Liebsten ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr.

# **Autohaus Wormser GmbH** Reutleser Weg 15

91058 Erlangen-Tennenlohe Tel. 09131 4800-0 Autohaus H. Wormser GmbH Schwarzenbacher Ring 9 91315 Höchstadt/Aisch Tel. 09193 6389-3

info@bmw-wormser.de www.autohaus-wormser.de



BMW iXxDrive40: Stromverbrauch in kWh/100 km: - (NEFZ) / 21,2-19,4 (WLTP); Elektrische Reichweite (WLTP) in km: 408-436 BMW iXxDrive50: Stromverbrauch in kWh/100 km: - (NEFZ) / 21,3-19,7 (WLTP); Elektrische Reichweite (WLTP) in km: 587-630 Weitere Informationen zum offiziellen Kraftstoffverbrauch und den affiziellen spezifischen CO2-Emissionen neuer Personenkraftwagen können dem "Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO2-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen" entnammen werden, der an allen Verkaufsstellen, bei der Deutschen Automobil Tieuhand GmbH (DAT), Hellmuth-Hirth-Str. 1, 73760 Ostfildern-Schamhausen, und unter hittps://www.dat.de/co2/unertgeltlich erhältlich ist.



# HERRMANN

baut Ideen aus

DAS TEAM HERRMANN WÜNSCHT



# EINLADUNG ZUR PFLEGEVORFÜHRUNG AM 28.12.2022 UM 14:00 UHR!

Wir zeigen ihnen alles rund um das Thema Pflege von Fenster, Haustüren, Innentüren und Bodenbelägen. Lassen Sie sich von unserer modernen Ausstellung inspirieren. Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Ab 22.12. (14:00 Uhr) bis zum 26.12. sowie am 31.12. und 07.01. bleibt unsere Ausstellung geschlossen.



Industriestraße 44 - 91083 Baiersdorf - Tel: 0 91 33 / 60 79 7-0 - E-Mail: info@herrmann-baiersdorf.de - www.herrmann-baiersdorf.de



# Landgasthof Bär

All unseren Gästen, Freunden und Bekannten von Stadt und Land wünschen wir



ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gesundes, erfolgreiches neues Jahr

Familie Bär mit Mitarbeitern

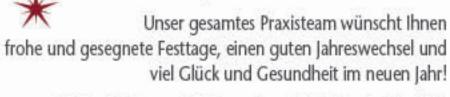
Heiliger Abend bis 17.00 Uhr geöffnet. Vom 25.12.2022 bis einschl. 09.01.2023 geschlossen. Am 31.12.2022 Karpfen im Straßenverkauf. Bitte vorbestellen. Telefon: 09132/747260 · www.landgasthofbaer.de







ein ereignisreiches Jahr neigt sich dem Ende zu. Für Ihr Vertrauen und Ihre Treue möchten wir uns ganz herzlich bei Ihnen bedanken.



Die Praxis ist vom 23. Dezember 2022 bis einschließlich 5. Januar 2023 geschlossen. In dringenden Fällen wenden Sie sich bitte an den jeweils eingeteilten Notdienst.





An der Schütt 11, 91074 Herzogenaurach, Tel. 0 91 32/46 60 www.doctores-adler.de



Hauptstraße 26 91074 Herzogenaurach

09132 - 5361
 09132 - 737924

☐ Info@drboehringer.de

Naturheilverfahren • Staßwellen • Osteologie
Digitales Röntgen • Osteodensitometrie • SpineMED®



Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten, besinnliche Festtage und ein gutes Neues Jahr 2023.

Herzlichen Dank für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen.



Unsere Praxis ist vom 27. Dezember bis 5. Januar geschlossen.

Vertr.: OC-Erlangen, Nägelsbachstr. 49a, T. 09131-71900



# Grundteig für Plätzchen zum Ausstechen

## Zubereitung:

Für den Plätzchenteig das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen und in die Mitte mit dem Handrücken eine Mulde formen. Dann die kleingeschnittene, weiche Butter, Eier, Zucker und Vanillezucker in die Mulde geben und alle Zu-

#### Zutaten:

250 g Butter 500 g Mehl

200 g Zucker 1 Pck. Vanillezucker

0,5 Pck. Backpulver

2 Stk. Eier

taten rasch, am besten mit den Händen, zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für rund 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 – 3 mm dick ausrolen und beliebige Plätzchen ausstechen. Diese auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für etwa 10 – 15 Minuten goldgelb backen.

# Sport- & Physiotherapiepraxis Martina Wanka

Ihre Gesundheit in besten Händen



Danke, liebe Patienten, für das entgegengebrachte Vertrauen im vergangenen Jahr.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein besinnliches Weihnachtsfest, sowie Gesundheit und Zuversicht für das neue Jahr.

Gesund und fit im ganzen Jahr jetzt Trainingsgutschein erwerben.

Marktplatz 7, 7a 91074 Herzogenaurach Tel: 09132 72 99 84 10 www.physiotherapie-wanka.de Alle Kassen und Selbstzahler





# Hausmacher-Rinderroulade

## Zubereitung:

Roulade ausbreiten und mit Salz, Pfeffer und Paprika von innen und außen leicht würzen. Auf die eine Seite Senf streichen.

Den Schinken (oder Speck/ Speckwürfel) darauf legen. 1/2 Gewürzgurke darauf legen. Zwiebel in feine Streifen schneiden und darauf verteilen. Darauf achten, dass all dies eher auf der linken oder

#### Zutaten:

- 4 Rouladen vom Rind
- Zwiebeln
- Gewürzgurken
  - Scheiben Schinken oder Speckwürfel
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Nelken

Muskat Saucenbinder

150 ml Sahne

Salz und Pfeffer Senf Paprikapulver

rechten Hälfte liegt. Nun die Roulade von einer Seite einrollen und die Seiten mit einschlagen (damit nichts verloren geht). Mit einem Faden verschnüren oder mit einem Rouladenpickser (auch Zahnstocher) verschließen.

Fett erhitzen, Rouladen von allen Seiten anbraten. Mit Wasser auffüllen, so dass die Rouladen 3/4 bedeckt sind. Lorbeer, Nelken und eine Prise Muskat dazugeben. Und nun 3/4 Stunde kochen; gelegentlich

Mit Saucenbinder eindicken, etwas Sahne dazugeben & nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Paprika und evtl. noch etwas Senf abschmecken. Dazu passen sehr gut Bandnudeln oder Spätzle.

#### DEN KUNDEN UND FREUNDEN UNSERES HAUSES



Unser Betrieb bleibt am 24.12.22 und 31.12.2022 geschlossen.

wünschen wir frohe Weihnachten

und ein glückliches, erfolgreiches neues Jahr





Zeppelinstr. 5 · 91074 H'aurach · Tel. 09132/78770 · Fax 787711 · www.daigfuss.de



Maler & Lackierer

Malerarbeiten aller Art

Fassadengestaltung

Lackierarbeiten

allen meinen Kunden

und Geschäftspartnern

Ich wünsche

ein frohes Weihnachtsfest

und einen guten Rutsch

ins neue Jahr.

■ Kreative Techniken

Ringstraße 48 · 91074 Herzogenaurach · Telefon: 0172-863 84 57

maler.lebenderthomas@gmx.de

Kfz-Aufbereitung

Freie Werkstatt!

Kfz-Meisterbetrieb

Reifenservice

AUTO

TAREK

Kfz-Teileverkauf

Liebe Kunden, liebe Partner,

in diesem Jahr ist viel passiert – Weihnachten ist eine gute Gelegenheit, um inne zu halten und wieder Kraft für neue Taten und Geschäfte im kommenden Jahr zu tanken.

In diesem Sinne danken wir Ihnen für Ihr Vertrauen, auch in schwierigen Zeiten, und wünschen Ihnen besinnliche Feiertage, sowie einen gesunden und erfolgreichen Start ins neue Jahr 2023.

# **AUTO TAREK**









Betriebsurlaub vom 24.12.2022 bis einschließlich 01.01.2023, sowie den 07.01.2023.

Vom 02.01.2023 bis 13.01.2023 haben wir geänderte Öffnungszeiten: Montag - Freitag: 10:00 - 17:00 Uhr, Samstag 09:00 - 14:00 Uhr.

Döhlersberg 4

91086 Aurachtal

09132 7306389

0

info@autotarek.de



Liebe Kunden, DANKESCHÖN

für die gute Zusammenarbeit. Wir wünschen Ihnen friedvolle Weihnachten und ein angenehmes, farbenreiches Jahr 2023.

Gewerbeweg 4 91086 Aurachtal 🕿 09132/40801





www.malerbetrieb-brauneis.de

Zarter Butterspekulatius BRAUNEIS Malermeisterbetrieb Zubereitung:

Wir bedaulen uns für die Treue und wünschen all unseren Patienten eine schöne und besimmiche Weilmachtszeit und einen guten Rutsch ius neue Jahr.



Physiotherapie Corinna Kreiner Alle Kassen und Privat Würzburger Straße 15 b Tel. 09132/8360390



Die Praxis ist vom 24.12.2022 – 01.01.2023 geschlossen. Wir freuen uns auch nächstes Jahr wieder für Sie da zu sein.

# Zutaten:

Für köstliche Butterspekulatius das Mehl in eine Schüssel sieben und die kalten Butterstückchen darauf verteilen. Mit Zucker, Eiern und Zimt zu einem glatten Teig verkneten und für mindestens 2 Stunden kühl stellen. Nun das Backpulver über den Teig streuen und unterkneten - bis ein glatter Teig entstanden ist - dies geht

Mehl 400 g

TL

Butter 200 g Eier St.

Zucker, braun 200 g (Rohrzucker)

Zimt

Backpulver TL

Milch EL

Prise Salz

am einfachsten mit einer Küchenmaschine mit Knethaken. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen, beliebige Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kekse mit Milch einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-Unterhitze (Gas Stufe 3) etwa 10 Minuten backen.



Hauptstraße 36 • Tel. 09132 - 7760









# Klassische Vanillekipferl

## Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 175
Grad Umluft vorheizen und ein
Backblech mit Backpapier belegen. Das Mehl mit der Butter,
dem Puderzucker, dem Vanillezucker und den Walnüssen
zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen
in Frischhaltefolie wickeln und
eine Stunde im Kühlschrank

# Zutaten:

500 g Mehl, glatt 160 g Puderzucker 400 g Butter, weich

200 g Walnüsse, gerieben 2 Pk Vanillezucker

Zutaten zum Wälzen

1 Pk Vanillezucker

100 g Puderzucker

Anschließend den Teig auf dem Kühlschrank holen, die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig zu einer Rolle mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Dann ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kipferl formen.

Die Vanillekipferl auf das vorbereitete Backblech legen und für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. In der Zwischenzeit den Staubzucker mit dem Vanillezucker vermengen, die noch warmen Vanillekipferl darin wälzen und auskühlen lassen.









# Marcus Batz

Lotto - Tabakwaren - Zeitschriften Erlanger Str. 2, 91074 Herzogenaurach

Tel. 09132/836777



Mo. - Fr. 7.30 - 18.00 Uhr Sa. 8.00 - 14.00 Uhr





# Feine Rehkeule mit Sauce

### Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein hacken. Das Suppengemüse putzen und in feine Stücke schneiden.

Fett in einem Topf erhitzen und die Zwiebel sowie das Suppengemüse darin anbraten. Thymian, Lorbeer, die zerkleinerte Brotrinde sowie die Zitronenschale dazugeben.

Die Rehkeule mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Speck umwickeln. Anschließend zum Wurzelwerk geben und kurz anbraten.

Das Ganze mit Rotwein und Brühe aufgießen und kurz aufkochen lassen.

Für die Sauce das Mehl mit

# Stücke geschnitten) 12,5 g Mehl

Zutaten:

12,5 g Fett

St. Rehkeule

g Bauchspeck

1/2 TL Salz und Pfeffer

60 g Suppengemüse

1/2 St. Lorbeerblatt

1/2 TL Thymian

50 ml Rotwein

EL Saure Sahne

1,5 EL Preiselbeeren

1/2 St. Brotrinde (in kleine

1/2 Spritzer Zitronensaft

1/2 TL Zitronenschale 100 ml Gemüsebrühe

1/2 St. Zwiebel

saurer Sahne, etwas Bratensaft und den Preiselbeeren in einer Schüssel gut verrühren. Danach alles zum Fleisch geben und eindicken lassen.

Nun den Topf zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 40-45 Minuten braten.

Anschließend die Rehkeule mit der Sauce servieren.

## Gasthaus Schuh Telefon 9303

Am Heiligen Abend

# Karpfen

gebacken und blau

bis 19.00 Uhr und Silvester bis 15.00 Uhr geöffnet!

Am 25.12. und 26.12.2022 und Neujahr geschlossen!



Ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr

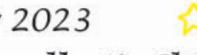
wünschen Familien Pfister und Schuh



Liebe Fahrschüler/innen, wir wünschen Euch allen und

Euren Familien ein besinnliches, friedvolles Weihnachtsfest

und für 2023 🙀



Vorfahrt für Gesundheit, Glück und Zufriedenheit sowie

Stop für Kummer und Sorgen 🛠



mit Familien





# Christstollen mit Rum

# Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig lange Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Die Rollen in 2 – 3 cm große Stücke teilen. Diese mit Abstand aufs Backblech legen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Wenn sie leicht braun sind, sind sie fertig. Auf ein Kuchengitter zum Auskühlen legen und gleich, solange sie heiß sind, mit dem Zucker-Zimtgemisch bestreuen.

# Zutaten: Für den Teig:

100 g Rosinen

100 g Aprikosen, getrocknete,

klein gewürfelt

50 g Zitronat

100 g Mandeln, gehackt

100 g Marzipan

150 g Zucker

1 Btl. Backpulver

2 Btl. Vanillezucker

2 EL Rum o. 2 x Rumaroma

300 g Butter, oder Margarine

2 m.-große Eier

600 g Mehl

Zum Verzieren:

2 Btl. Vanillezucker

3 EL Puderzucker

1/2 TL Zimtpulver









# Leckere Zimtschnecken

## Zubereitung:

Für den Teig die Butter mit dem Frischkäse in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. 80 g Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterrühren. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zum Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Die

#### zutaten:

weiche Butter 60 g Frischkäse 50 g Zucker 140 g Vanillezucker 1 Pck. Eigelb Mehl 180 g Backpulver 1 Msp. flüssige Butter 2 EL Zimtpulver (gehäufte) 2 TL

obere Frischhaltefolie abziehen. Den Teig mit zerlassener Butter einstreichen, den restlichen Zucker mit dem Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen und den Teig großzügig damit bestreuen. Etwa 1 EL Zimtzucker auf einem großen Teller beiseite stellen. Das Teigrechteck mit Hilfe der Folie von der schmalen Seite her aufrollen, die Teigrolle rundherum im restlichen Zimtzucker wälzen, fest in die Folie wickeln und 3 Stunden kühl stellen. Den Backofen auf 180°C vorheizen, ein Backblech mit Papier auslegen. Die Teigrolle auswickeln, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene in 12 Minuten hell backen. Die Zimtschnecken heraus nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.







# Großmutter's Zimtsterne

## Zubereitung:

Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und Mandellikör zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.

#### Zutaten:

## Für den Teig:

500 g Mandeln, gemahlen

300 g Puderzucker

2 TL Zimt

2 Eiweiß

2 EL Likör (Mandellikör)

n. B. Puderzucker für die

Arbeitsfläche

## Für die Glasur:

1 Eiweiß

125 g Puderzucker

1 Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad 10 – 15 Minuten backen.









# \* HEIZÖL-MAIER\*

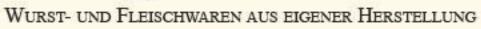


Mit unseren Weihnachtsgrüßen verbinden wir den Dank für Ihr bisheriges Vertrauen zu unserem Hause und die besten Wünsche für ein glückliches neues Jahr

# Roman und Matthias Maier



# Metzgerei Schonath



Hauptstr. 9 · 91074 Herzogenaurach · Tel. 09132/9318 Da weiß man, dass es schmecht!



Wir wünschen allen ein

besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes und friedliches 2023!

Peter und Petra Schonath sowie das gesamte Team

Heilig Abend und Silvester haben wir von 7.00 bis 12.00 geöffnet.





# Lebkuchen selbstgemacht

## Zubereitung:

Eier, Zucker und Honig schön schaumig schlagen. Die restlichen Teigzutaten untermischen. Den Teig flach auf die Oblaten streichen (ergibt ca. 30 St./90 mm oder ca. 40 St./ 70 mm).

Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Backen mit Ober- und Unterhitze bei 150 Grad, ca. 20 Minuten.

Nach dem Erkalten evtl. mit Kuvertüre überziehen.

#### Zutaten:

Eier

180 g Zucker, braun

Honig 2 EL

Zimt 2 TL

Lebkuchengewürz 1 TL

1 Prise Salz

250 g Mandeln, gemahlen

250 g Haselnüsse, gemahlen

200 g Orangeat, im Mixer noch etwas zerkleinert

Zitronat, im Mixer noch 200 g etwas zerkleinert

Oblaten, 70 oder 90 mm n. B.

200 g Kuvertüre





**AUTOVERWERTUNG** 

# **MEISEL**

Wir wünschen unseren Kunden eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Containerdienst und Autoverwertung Meisel | Inh. Markus Meisel | Röntgenstr. 8 | 91074 Herzogenaurach Telefon: 09132 / 604-68 | Telefax: 09132 / 604-78 | www.meisel-autoverwertung.de



# CONTAINERDIENST

# **MEISEL**



#### UNSER SERVICE FÜR SIE

- · Fachgerechtes Autorecycling
- · Große Auswahl an Reifen und Gebrauchtteilen
- Reifenservice
- Abschlepp-/Bergedienst
- Schrott- und Altmetallhandel







# Süßes Stollenkonfekt

# Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig lange Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Die Rollen in 2 - 3 cm große Stücke teilen. Diese mit Abstand aufs Backblech legen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Wenn sie leicht braun sind, sind sie fertig. Auf ein Kuchengitter zum Auskühlen legen und gleich, solange sie heiß sind, mit dem Zucker-Zimtgemisch bestreuen.

# Zutaten: Für den Teig:

100 g Rosinen

100 g Aprikosen, getrocknete,

klein gewürfelt

50 g Zitronat

100 g Mandel(n), gehackt

100 g Marzipan

150 g Zucker

1 Btl. Backpulver

Vanillezucker

Rum o. 2 x Rumaroma 2 EL

300 g Butter, oder Margarine

2 m.-große Eier

600 g Mehl

Zum Verzieren:

2 Btl. Vanillezucker

3 EL Puderzucker

½ TL Zimtpulver

## Sonja Endres-Greiner

Dr. med. Nicholas Melzer

PD Dr. med. Uwe Vieweg

Prof. Dr. Dr. med. Wolf Drescher

Igor Lisovoj

Dipl.-Kauffrau Steuerberaterin



Vielen herzlichen Dank für die gute Zusammenarbeit. Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein friedliches Weihnachtsfest und alles Gute für das neue Jahr 2023.

Peter-Fleischmann-Straße 24 91074 Herzogenaurach Telefon: 09132 / 6 32 53 Telefax: 09132 / 73 82 11 eMail: info@endres-greiner.de



Tel.: 0 91 32/83 66 55 – 0

Fax: 0 91 32/83 66 55 - 44

www.medzentrum-herzogenaurach.de

info@medzentrum-herzogenaurach.de







Allen Menschen jeden Alters, die wir bisher und weiterhin unterstützen und begleiten, wünschen wir von Herzen frohe Weihnachten und viel Glück im neuen Jahr.

> Für eine individuelle und spezielle Behandlung und Beratung sind wir gerne für Sie da!

Uta und Holger Bluhm

Hintere Gasse 75 · 91074 Herzogenaurach Fon: 0 91 32/8 36 21 36 www.ergopraxis-bluhm.de







Wir wünschen allen von Herzen schöne Weihnachten und ein glückliches Neues Jahr 2023!









unseren Kunden und Geschäftspartnern für das entgegengebrachte Vertrauen und die gute Zusammenarbeit!

unseren Mitarbeitern für das große Engagement!

für die Verbundenheit mit unserem Unternehmen!



Rathgeberstrasse 24a 91074 Herzogenaurach Telefon (0 91 32) 20 67 www.zollhoefer-bau.de





# TUI TravelStar Tanjas Reisewelt

Große Bauerngasse 96 · 91315 Höchstadt · Tel. (0 91 93) 69 87 47 Ritzgasse 6 · 91074 Herzogenaurach · Tel. (0 91 32) 37 72

www.tanjas-reisewelt.de





# Gefüllte Weihnachtsgans

# Zubereitung:

Brot würfeln. Mit Milch und Eiern mischen und nach Geschmack würzen. Die Kräuter hacken und die Äpfel würfeln. Innereien und Fett aus der Gans nehmen. Die Leber würfeln. Gewürfeltes Weißbrot, Milch, Eier, Äpfel, Leber und Kräuter miteinander vermengen. Nun die Gans würzen, mit der Masse füllen und verschließen. Die Gans auf eine Fettpfanne setzen. Die restlichen Innereien um die Gans legen und 500 ml Wasser angießen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 2,5

#### Zutaten:

Weißbrot 200 g 250 ml Milch Eier Salz und Pfeffer Petersilie etwas Äpfel 200 g Gans, küchenfertig, ca. 4 kg

Zwiebel Tomatenmark 1 TL 800 ml Geflügelfond Speisestärke 2 EL Majoran etwas 500 ml Wasser

bis 3 Std. braten. Dabei immer wieder mit Bratfett begießen. Nach Ende der Bratzeit die Innereien herausnehmen. Die Zwiebel würfeln und in einem Topf in etwas Gänsefett anschwitzen. Das Tomatenmark darin anrühren und anschließend mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Innereien zufügen und ca. 30 Minuten köcheln. Den Fond sieben und nach Bedarf binden. Noch einmal nach Geschmack würzen. Die Gans nun anrichten. Dazu passt Rotkohl.

Tipp: Man kann die Gans auch mit karamellisierten Äpfeln garnieren.





# Schoko-Brownies

### Zubereitung:

Für die Browniemasse wird die Schokolade mit der Butter über einem Wasserbad geschmolzen. Die Masse darf nicht heiß werden, sondern nur warm. In einer anderen Schüssel werden Zucker, Salz und Eier zu einer cremigen Masse aufgeschlagen. Dann kommt die Schoko-Butter-Masse hinzu und wird gut untergerührt. Zu dieser Masse kommen dann noch Mehl und grob gehackte Walnüsse. Der Brownie-Teig kommt anschließend in eine leicht gefettete und mit Backpapier ausgelegte Brownie-Form und wird zur Seite gestellt. Für den leckeren Cookie-Teig werden Butter, Zucker und Vanillezucker kurz cremig gerührt und danach das Ei dazu gegeben und gut untergerührt. In einer anderen Schüssel werden Mehl,

#### Zutaten:

Für den Teig: (Browniemasse) Zartbitterschokolade

200 g Butter

120 g Mehl 80 g

Eier Zucker 120 g

1 Prise Salz

Walnüsse, grob gehackt 80 g

Für den Teig: (Cookieteig)

Mehl 200 g

Zucker, braun oder 150 g

Rohrzucker

backfeste 120 g Schokotropfen

zimmerwarme Butter 125 g

Ei

Backpulver 1/2 TL

Vanillezucker 1 Pck.

1 Prise Salz

Außerdem:

Butter für die Form

Salz und Backpulver vermischt und dann zu der Butter-Masse geben. Zum Schluss kommen noch die Schokotropfen dazu. Der Teig wird dann etwas flachgedrückt und portionsweise auf der Browniemasse verteilt. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) kommt die Leckerei dann für 40 Minuten in den Ofen. Nach dem Backen sollte der Kuchen gut abkühlen und kann zum Schluss in kleine Quadrate geschnitten und vernascht werden.

Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen allen unseren Kunden, Freunden und Bekannten



Froke Weiknachten und gute Fahrt im neuen Jahr!

Kreß & Greger



KFZ-Meisterbetrieb Inhaber Jürgen Greger Zweifelsheimer Str. 36 91074 Herzogenaurach Telefon: 09132/2801

# NORBERTMINGE ® PRAXIS FÜR ZAHNHEILKUNDE



- Umweltzahnmedizin -

Ohmstraße 6 - 91074 HERZOGENAURACH

## Herzlichen Dank

von meinem Praxisteam und mir für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Wir wünschen Ihnen ein gesegnetes Fest und ein glückliches, gesundes neues Jahr und freuen uns, wenn wir Sie auch 2023 wieder in unserer Praxis begrüßen dürfen.



In der Zeit vom 23.12.2022 bis einschl. 06.01.2023 ist unsere Praxis geschlossen.

> Sie erreichen uns wieder ab 09.01.2023 unter der Telefonnummer 09132/773535

Was Weihnachten ist, haben wir fast vergessen. Weihnachten ist mehr als ein festliches Essen. Weihnachten ist mehr als Lärmen und Kaufen,\*\* durch neonbeleuchtete Straßen laufen. Weihnachten ist: Zeit für die Kinder haben, und auch für Fremde mal kleine Gaben. Weihnachten ist mehr als Geschenke schenken. Weihnachten ist: Mit dem Herzen denken. Und alte Lieder bei Kerzenschein so soll Weihnachten sein!

Wir sagen DANKE für das uns entgegengebrachte Vertrauen, für Sympathie, Wertschätzung und Treue!

Ihnen und Ihrer Familie wünschen wir von Herzen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest, erholsame Feiertage und Gesundheit, Glück und nur das Beste für 2023!

Carolin Schleicher & Team



Wir haben Urlaub vom 24.12. - 09.01





Am Hans-Ottenberg 10 91074 Herzogenaurach 0 91 32/39 11 mobil: 01 75/5 85 16 68

schleicher.physiotherapie@gmail.com https://www.schleicher-physiotherapie.de











# Dessert mit Kirschen

## Zubereitung:

Lebkuchen zerbröseln und in Grand Marnier und Kirschsaft einweichen. Quark mit Zucker und Zimt verrühren, Sahne mit Sahnesteif schlagen und unter den Quark heben. Immer 1 Schicht Quark, 1 Schicht Lebkuchen und einige Sauerkirschen übereinander in Dessertgläser schichten, die letzte Schicht sollte Quark sein, mit Schokoraspel bestreuen und servieren.

#### zutaten:

Lebkuchen 200 g Quark 200 g Sahne 250 g Sahnesteif 1 Pck. Zimt 1 TL Grand Marnier 2 EL Sauerkirschen 1/2 Glas Saft (Kirschsaft) 125 ml Puderzucker 100 g Schokoladenraspel

# Inh. M. Prücklmeier & S. Götz Königstr. 1 · 91086 Münchaurach Tel.: 09132/730988 Termine nach Vereinbarung Am 24.12. und 31.12.2022 haben wir geschlossen.

Das Team vom HAARECK sagt Danke und wünscht Ihnen ein gesegnetes Weihnachtsfest sowie einen guten Rutsch ins neue Jahr.

> Sabine, Michaela, Tanja, Pamela, Anita H. und Anita K.







Knusprige Weihnachtsente

# Zubereitung:

An der Ente das überschüssige Fett sowie die Talgdrüse am Schwanz wegschneiden. Ente gut säubern, waschen und trocken tupfen. Die Ente innen und außen gut mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel einreiben.

Flügel unter den Rücken, Keulen fest an den Körper drücken und festbinden.

Die Ente mit dem Rücken nach oben in den Bräter legen, die Karotten und Zwiebeln (grob zerkleinert) dazulegen. 125 ml Wasser angießen und die Ente im Bräter in den kalten Back-

Zutaten:

küchenfertige Ente (ca. 2 kg)

Salz

Pfeffer, a.d.M.

1/2 TL Kümmel, gemahlen

Karotten

2 m.-große Zwiebeln

Honig 1 EL

Senf (Dijon-Senf) 1 EL

Crème fraîche 1 EL

Orangenlikör 3 EL

ofen schieben. Temperatur auf 250 Grad schalten und die Ente 40 Minuten braten. Jetzt wird die Ente gewendet und die Temperatur auf 175 Grad heruntergeschaltet. 90 Minuten weiterbraten. Ab und zu mit wenig heißem Wasser nachgießen.

Honig im Wasserbad erwärmen und mit Senf verrühren. Die Ente aus dem Bräter nehmen und auf den Rost legen. Mit der Honig-Senf-Mischung bestreichen, nochmals etwa 15 Minuten bei 200 Grad braten, bis sie knusprig ist.

Inzwischen den Bratensatz loskochen:

Etwa 125 ml Wasser dazugießen, aufkochen, entfetten. Creme fraiche dazugeben und im offenen Topf sämig einkochen lassen. Sauce mit Salz und Orangenlikör abschmecken.

Beilage: Rotkohl und Semmelknödel oder Schupfnudeln.

Bratzeit insgesamt: 2 Std. 30 Minuten









besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr.

Ihre Physiotherapiepraxis Martina Groß







# Weißer

# Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Pfanne geben und erhitzen, etwas ziehen lassen, aber nicht aufkochen, heiß servieren.

#### Zutaten:

Weißwein 28 dl

4 große Orangen, nur den Saft 4 große Zitronen, nur den Saft

Mandarinen, nur den Saft

20 Nelken

4 Prisen Zimt, oder eine Zimtstange

12 EL Zucker



Internet:

E-Mail:

Telefon: 09101 90 17 10

www.schramm-fenster.de

info@schramm-fenster.de



# Bratäpfel aus dem Backofen

## Zubereitung:

Äpfel waschen, einen Deckel abschneiden und mithilfe eines Apfelkernausstechers das Kerngehäuse und etwas Fruchtfleisch entfernen. Äpfel in eine backofengeeignete Form set-

Butter mit 70 g Zucker, Zimt, Rosinen und Nüssen vermischen. Äpfel mit der Mischung füllen und den Deckel auflegen.

#### zutaten:

Äpfel, säuerliche (z. B. Boskop, Cox Orange)

Butter, weiche 50 g

Zucker 90 g

Zimtpulver 1/2 TL

Rosinen 30 g

Haselnüsse, gehackt 50 g

100 ml Apfelsaft

Zitronensaft 2 EL

Nuss-Nougat-Creme 60 g

Apfel- und Zitronensaft mit rest-

lichem Zucker erhitzen und über die Äpfel gießen. Äpfel mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 25 Minuten garen. Folie entfernen und weitere 10 Minuten garen.

Äpfel etwas abkühlen lassen, Deckel abnehmen, die Äpfel mit Nuss-Nougat-Creme füllen, Deckel wieder auflegen und servieren.



#### **IMPRESSUM**

Verlagsanschrift:

Vertrieb:

Herausgeber/Druck: L/M/B Druck GmbH Louko Geschäftsführung: Oliver Stapfer, Dennis Haan

Redaktion/Fotos: herzopress, E-Mail: redaktion@herzoaktuell.de

www.shutterstock.com Birgit Goblirsch, Christine Schnappauf

Anzeigenberatung: Nordostpark 52, 90411 Nürnberg Tel. 0911/955 56 28 oder 0174/3205274 info@herzoaktuell.de, www.herzoaktuell.de

wöchentlich, Donnerstag Erscheinungsweise: Auflage: 14.000 Stück Anzeigenpreise:

Mediadaten 18 vom 01.01.2022

Eigenvertrieb, kostenlos in jeden Haushalt im Verbreitungsgebiet Herzogenaurach, Ortsteile, Aurachtal, Neuses, Beutelsdorf, Burgstall, Dondörflein, Dörflas, Hammerbach, Haundorf, Hauptendorf, Höfen, Niederndorf, Steinbach, Welkenbach, Zweifelsheim, Falkendorf, Münchaurach, Neundorf, Neuses und öffentl. Auslage

Die veröffentlichten Beiträge geben die Meinung der Verfasser, nicht zwangsläufig die der Redaktion wieder. Für unverlangt eingesandte Texte und Bildbeiträge übernimmt der Verlag keine Haftung. Vom Leser verfasste Beiträge können aus redaktionellen Gründen gekürzt oder geändert werden. Eine Veröffentlichungspflicht, Anspruch auf Ausfallhonorar, Archivgebühren und dergleichen bestehen nicht. Ab- und Nachdruck, Vervielfältigung und elektronische Sicherung der von uns gestalteten Anzeigen und Texte, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages.

Schramm GmbH

90579 Langenzenn

Mühlsteig 26



wünscht allen Geschäftspartnern und Lesern fröhliche Weihnachten und einen guten Rutsch ins Jahr 2023.

L/M/B Druck GmbH Louko · Nordostpark 52 · 90411 Nürnberg Tel. 09 11/9 55 56-28 · 01 74/3 20 52 74 · info@herzoaktuell.de



