Weihnachts-grüße

HERZO aktuell

DAS AKTUELLE STADTMAGAZIN FÜR
HERZOGENAURACH UND UMGEBUNG

Donnerstag, 21. Dezember 2023
19. Jahrgang, Weihnachtsgrüße

EINE KLEINE WEIHNACHTSGESCHICHTE

„O du fröhliche, O du selige, gnadenbringende Weihnachtszeit!“ klang es von frischen Kinderstimmen und einer tiefen, klaren Frauenstimme durch die Räume des Thalbacher Pfarrhauses. Als der letzte Ton verhallt, war‘s ein paar Augenblicke still in dem gemütlich warmen Wohnzimmer. Aber nicht lange! „Warten wird nie meine Leidenschaft sein, auch wenn ich Methusalems Alter erreichen sollte!“ hob Karl, der dreizehnjährige Gymnasiast an, der gestern zu den Ferien heimgekommen war.

„Es ist aber doch so notwendig, dass man warten lernt“, erwiderte Lenchen mit weiser Miene; „wer diese köstliche Kunst nicht verstünde, sagte die Mutter neulich, der käme ihr vor, wie ein Mensch, der ein Buch lesen wolle, ohne das ABC gründlich gelernt zu haben. Man würde eben nicht fertig im Leben ohne das Warten.“

Johanna und Elsbeth, die beiden neunjährigen Zwillinge, rückten dich zu der Tante heran, die strickend in der Sofaecke sitzt, und Johanna bittet: „Ach, erzähle und doch etwas! Auch mir will der Nachmittag schon endlos erscheinen!“

„Und hätten wir nur“, fährt Elsbeth fort, „unsere Weihnachtsbesuche bei den Kranken nicht schon mittags gemacht, da wäre jetzt die Zeit, bis der Vater zur Bescherung ruft, schön ausgefüllt. Ach ja erzähle, bitte, bitte!“

„Nun, erzählen will ich wohl, Kinder“, sprach die Tante, indem ihre lieben Augen mit einem ihnen sonst fremden, träumerischen Ausdruck in die frühe Dämmerung hinaus schauten. „Ihr müsst aber heute mit ein paar Erlebnissen aus meinem eigenen Leben fürlieb nehmen – die Erlebnisse eines Weihnachtstages vor langen, langen Jahren! An Gedenktagen, wie Christkindchens Geburtstag, meinem eigenen und den Geburts- und Sterbetagen meiner Lieben, da wandern meine Gedanken zurück in vergangene Zeiten und vorwärts zu jenem großen Freuden- und Vereinigungstage, aber bei gelesenen und gehörten Geschichten wollen sie nicht gern weilen! Heut sind‘s neunzehn Jahre, seit ich mich mit Onkel Richard verlobte, den ihr beiden Älteren ja noch gut gekannt habt. Vor acht Jahren bin ich Witwe geworden!“

„O, dann ist‘s also eine wirkliche Liebesgeschichte!“ meinte Karl, – ließ das Knäuel von Elsbeths Strickzeug, mit dem er sich eine Weile beschäftigt, achtlos fallen und setzte sich in lauschende Stellung. „Nun ja, eine Liebesgeschichte ist‘s“, sagte die Tante, indem ein fast jugendliches Erröten über ihre feinen Züge flog. „Vor allem aber preist sie die Liebe und Freundlichkeit des Herrn, der die Menschenherzen lenkt wie Wasserbäche.“ Eben jetzt meldete sich der kleine fast vierjährige Paul, der ziemlich lange ruhig in der Zimmerecke mit einem defekten Schaukelpferd beschäftigt gewesen, und verlangte „etwas sehr Schönes zum Spielen, etwas, das nicht verrissen oder verbrochen wäre“. Als man seine Wünsche erfüllt hatte, hob die Tante also an: „Ich war Lehrerin an einem Mädchenpensionat in London. Die Tage waren mühevoll und schwer. Die Arbeit wollte fast zu viel werden für Körper und Geist. Und was das Schwerste war in meiner dortigen Stellung – der Herr und sein Wort bildeten nicht den Mittelpunkt der Erziehung und des Unterrichts! Man beschäftigte sich zu viel mit Äußerlichkeiten, mit Nebendingen! Die zum Teil schon erwachsenen Mädchen wurden vollgestopft mit allerhand Kenntnissen und Wissenschaften, vor allem mit Zeichnen, Malen, Musik, Französisch und Italienisch. Von dem einen aber, was Not tut, wurde ihnen wenig gesagt, und das wenige in trockener, mechanischer Weise, ohne Lebenskraft und Lebenswärme. Die Vorsteherin, eine wohlwollende, fein gebildete Frau, war allerdings kirchlich gesinnt, aber von einer Gebets- und Lebensgemeinschaft mit dem Herrn schien sie nichts zu wissen. Ich dagegen wollte ihm ja so gern angehören, doch wurde mir‘s schwer, bei dem unruhevollen, oberflächlichen Leben still und unverrückt mich an ihn zu halten. Das Weihnachtsfest war herangekommen. Die Pensionärinnen reisten für die Ferien ins Elternhaus. Mir war es als eine besondere Vergünstigung gestattet, während derselben in der Anstalt zu bleiben. Die Vorsteherin hatte für den ersten Weihnachtstag die Einladung einer befreundeten Familie in Syddenham, einer der zahllosen Vorstädte Londons, angenommen und gedachte schon am 24. früh dorthin aufzubrechen, obgleich dem lieben heiligen Abend nicht sein Recht ward. Nach der kirchlichen nimmt bei der häuslichen Feier das Mittagessen am ersten Festtage entschieden den Hauptrang ein. Bei demselben dürfen in den einigermaßen wohlhabenden Ständen weder der Truthahn noch der Plumpudding fehlen.

Ich hatte zwar auch Bekannte in London – eine Familie, an die ich einen Empfehlungsbrief gebracht, und die mich seither häufig in ihr liebes, frommes, gastliches Haus aufgenommen. Es war die Familie des Bankiers Pfeiffer. Vater und Sohn waren im Geschäft tätig; die Mutter waltete – eine echte, deutsche Hausfrau – still und umsichtig im Hause, suchte aber auch außerhalb desselben Armut und Elend zu lindern, soviel sie vermochte. Eine Einladung aber zum Weihnachtsfest, auf die ich eigentlich sehnlich gehofft, war nicht erfolgt. Dachten sie meiner nicht in ihrer Feststimmung?

Der 24. brach trübe und neblig an. Schnee war nicht gefallen. Ich las in meinem Stübchen am offenen Fenster und zeichnete. Ein gutes Feuer brannte im Kamin. Ich fühlte mich unaussprechlich einsam! Wollte denn kein Weihnachtsglanz für mich leuchten, keine Weihnachtsfreude mein Herz erwärmen? Da klopfte es. Die Vorsteherin trat ein und fragte, ob ich nicht Lust hätte, sie bis Syddenham zu begleiten? Von Brixton, wo unser Pensionat lag, konnten wir‘s in wenigen Minuten mit der Bahn erreichen. Sie schlug mir vor, ein paar Stunden in den Syddenham – Kristallpalast zu gehen, den ich oft und gern zu besuchen pflegte. Nun, für den Weihnachtstag hätte ich mir allerdings eine andere Freude gewünscht, aber ich willigte ein, da Miss Salmon meine Begleitung zu wünschen schien.

Es ist ein herrliches Gebäude, dieser Kristallpalast! So vollendet und groß steht er da – mehr wie eine Schöpfung aus der Märchenwelt, als ein mühevolles Machwerk von Menschenhänden. Zu einer früheren Londoner Industrie – Ausstellung erbaut – ganz aus Glas ausgeführt, nur das Gerippe von Eisen – ist er jetzt zu eine Art Museum umgestaltet.

Langsam schlenderte ich durch die weiten Hallen. – Hier die schönsten einheimischen und ausländischen Gewächse, zwischen denen schillernde, prachtvoll gefärbte sowohl, als auch sangreiche Vögel umherflattern. Gruppen von ausgestopften Tieren (Dromedare, Gazellen usw.) und Menschen aus allen Zonen, denen man‘s wahrlich nicht ansieht, dass sie nur aus Holz gearbeitet sind, so natürlich sind ihre Stellungen, so ausdrucksvoll ihre Gesichter. Für ein paar Augenblicke glaubt sich der Beschauer in ferne Länder versetzt, die sein Fuß nie betrat.

Dort einzelne Gestalten und Gruppen aus Marmor. Weiterhin die Bildergalerie. Dann führt mich mein Weg in die Tropen. Riesige Wasserbassins, auf denen sich Lotosblumen schaukeln. Auf dem Grunde des klaren Wassers schaut man die reichen Schätze, die der Mensch aus der Meerestiefe hervorgeholt. – Stolze Palmen, Bananen, schattige Bosketts aus Lorbeer, Zypressen, Orangen. Glänzende Blumen des Südens, zwischen denen ganze Scharen Kanarienvögel und schimmernde Kolibris sich tummeln. Ich ruhte ein paar Augenblicke auf einer der Moosbänke, dem Plätschern der Springbrunnen und den weichen Klängen der Musik lauschend, die aus dem Dunkel des Buschwerks ertönte, ohne dass man die Urheber derselben sah. Aber bald erhob ich mich wieder und trat in die großen, hochgewölbten Hallen des Bazars. Ein Laden neben dem andern! Und welche Überraschung. In der Mitte des Bazars erhob sich ein Riesentannenbaum, weihnacht-

lich geschmückt, der, wie mir einer der umstehenden Diener erklärte, am Abend für die vielen Deutschen die sich dann hier einfinden, angezündet werden sollte. Ein deutscher Weihnachtsbaum in fremden Lande! Sollte ich bis zum Abend im Palast bleiben und mich den Heimatlosen zugesellen? War ich doch einsam und heimatlos wie nur einer! Meine guten Eltern ruhten längst auf dem Friedhof; eure Mutter, meine einzige Schwester, war als Erzieherin in einem Pfarrhause – nähere Verwandte hatte ich nicht, die wenigen Freunde schienen mich vergessen zu haben!
Ich wollte die Frage noch nicht entscheiden. Vielleicht wär's besser, ich bliebe daheim in meinem Stübchen! So sinnend schritt ich weiter in andere Räume, in die sich niemand der Schaulustigen verirrt hatte. Meine Gedanken stiegen bis an den Thron des Königs aller Könige, des Herrn aller Herren und flehte um Frieden, um Liebe, um volles Genüge, um Weihnachtssegen. Aber wundert euch nicht, Kinder, wenn ich erzähle, dass eure alte Tante dabei bitterlich geweint hat! Ich war ja dazumal noch ein armes, junges Ding, und schon so einsam und verlassen im Leben zu stehen, wollte mir gar nicht behagen! Wenn ich auch die Gnadennähe meines Herrn spürte, so ist doch mein Herz gleich dem anderer Menschenkinder verzagt und trotzig von Jugend auf. Aber wohl dem, der zum Herrn geht mit seinem Schmerz, welcher Art er auch sein mag, und bei ihm Hilfe sucht! Er erhört unsere Bitten, schon ehe wir es aussprechen! Wie es Jes.65, 24 heiß: „Und soll geschehen, ehe sie rufen, will ich hören." Seine liebe Hand trocknet nur gerne die Tränen seiner Menschenkinder und schenkt ihnen, wonach ihr Herz sich sehnt
„Wusste ich doch wo ich meine kleine Freundin zu suchen habe! Gott zum Gruß!" ertönte in meiner nächsten Nähe die herzliche, kräftige Stimme des Herrn Pfeiffer – und neben ihm stand sein Sohn, und auch aus seinem männlichen ernsten, aber freundlichen Antlitz leuchtete mir ein warmes Willkommen entgegen. Der Vater berichtete, dass sie mich schon in meiner Wohnung gesucht hätten, um mich für die ganze Dauer der Weihnachtsferien zu sich zu holen. Seine Frau habe früher schreiben wollen, es aber im Drang der Festvorbereitungen versäumt. Wir müssten nun allerdings erst im Pensionat einkehren, meine Sache holen und der Haushälterin von meinem Fortgehen Mitteilung machen. „Und nun", fuhr er fort, „erwartet mich hier, ich habe im Lesezimmer noch mit einem Freunde zu sprechen, bin aber bald wieder bei euch."
„Ich möchte es schon einmal besuchen", sprach Richard, indem er sich in den stillen Hallen umschaute, „jenes Land mit seinen Zedern – und Palmenhainen, seinen endlosen Wüsten und seiner üppigen Fruchtbarkeit, seinen mächtigen Katarakten, seinen stillen Stromtälern, seinen Pyramiden und seinen Mumien! Nicht nur allein!" – Ich begegnete seinem Auge, das fragend auf mir ruhte. Er ergriff meine Hand und sagte, dass er mich lieb habe, und ob ich sein Weib werden und mit ihm nicht etwa nur eine Reise nach Ägypten, sondern die ganze Lebensreise zusammen machen wolle. Das war euer Onkel Richard, Kinder, und durch ihn hat der liebe Gott meine Armut reich und mein Leben köstlich gemacht.

An jenem Abend standen wir als glückliches Brautpaar unter dem Christbaum. Als wir am andern Morgen zur Kirche gingen, klang's in meinem Herzen: O du fröhliche, o du selige, gnadenbringende Weihnachtszeit!"

Die Mutter, die leise eingetreten war, hat schon ein Weilchen neben der Tante gestanden. „Es ist alles bereit!" sagt sie und nickt den Kindern freundlich zu. Der Vater tritt jetzt ein und liest die Weihnachtsbotschaft, durch die ein Jahr nach dem andern und ein Jahrhundert nach dem andern den Menschenkindern große Freude bereitet wird. Dann stimmt die ganze Familie den Lobgesang an: „Vom Himmel hoch da komm ich her!" Die Tante begleitet auf dem Klavier. Und das Glück der Jahre, die vorüber sind – und die Weihnachtsfreude der Gegenwart – und die Hoffnung auf den Tag, wo der Weihnachtssegen: „Ehre sei Gott in der Höhe, Friede auf Erden und den Menschen ein Wohlgefallen!" erst in seine volle Kraft treten wird – das alles hat ihr noch immer schönes Antlitz mit hellem Schimmer übergossen. Während der zwei letzten Verse ist der Vater leise hinausgegangen. Nun öffnet sich die Tür des andern Zimmers: Weihnachtsglanz! Weihnachtsfreude! Weihnachtsjubel!

Autor: Dora Schlatter

Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr 2023 neigt sich langsam dem Ende entgegen.

Nur noch ein paar Tage, dann begrüßen wir das Jahr 2024.

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

Zimtschnecken-Plätzchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

Für den Teig die Butter mit dem Frischkäse in einer Schüssel 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 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 Ober-/Unterhitze 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. Ergibt ca. 40 Plätzchen.

DR. MIRIAM & DR. RENÉ
ADLER
ZAHNMEDIZIN

Wir danken unseren lieben Patientinnen und Patienten
sehr herzlich für Ihr Vertrauen und Ihre Treue.

Unser gesamtes Praxisteam wünscht Ihnen und Ihren Familien ein fröhliches und entspanntes Weihnachten und viel Glück und Gesundheit für das neue Jahr 2024.

Unsere Praxis ist vom 22. Dezember 2023 bis 5. Januar 2024 geschlossen.

Ab dem 8. Januar 2024 sind wir wieder zu den gewohnten Öffnungszeiten für Sie da!

Ihre Zahnärzte
Dr. Miriam Adler & Dr. René Adler

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

Wir wünschen allen unseren Kunden und Freunden ein frohes Weihnachtsfest, ein gesundes neues Jahr und allzeit gute Fahrt.

Auto POSTLER
Röntgenstraße 28 · 91074 Herzogenaurach · **Tel.: 0 91 32/48 44**

Frohe Weihnachten
und ein gesundes Neues Jahr 2024

Dr. Elke Gerlitz
Kinder- und Jugendärztin
Allergologie
Psychotherapie

Dr. Florina Rössler
Kinder- und Jugendärztin
Allgemeinärztin
Homöopathie

Dr. Sabine Zenger
Kinder- und Jugendärztin

Das Familien-MVZ Cyprianstr. 2a 91074 Herzogenaurach
familienmvz.de
09132/9191

Vollreinigung
Möhrenschlager

Wir wünschen all unseren Kunden & Freunden ein ruhiges, besinnliches Weihnachtsfest...
...und einen gesunden Start in das Jahr 2024

Vollreinigung Möhrenschlager
Schürrstraße 2 (Ecke Würzburger Str.)
91074 Herzogenaurach · Tel.: 09132/5029
info@moehrenschlager-reinigung.de
www.moehrenschlager-reinigung.de

Dr. med.
MARTIN BÖHRINGER
Facharzt für Orthopädie

Chiro therapie • Sportmedizin • Akupunktur
Naturheilverfahren • Stoßwellen • Osteologie
Digitales Röntgen • Osteodensitometrie • SpineMED®

Hauptstraße 26
91074 Herzogenaurach

09132 – 5361
09132 – 737924

info@drboehringer.de
www.drboehringer.de

Online-Termine vereinbaren

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten,
besinnliche Festtage und
ein gutes Neues Jahr 2024.

Herzlichen Dank für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen.

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

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

Walnussherzen

Zubereitung:

Butter mit dem Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb und den geriebenen Walnüssen verrühren. Nach und nach das Mehl unterkneten, den Teig zugedeckt im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Dann auf bemehltem Backbrett ausrollen, Herzen oder runde Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 15 – 20 Minuten hellgelb backen. Marzipanmasse mit Puderzucker verkneten, dünn ausrollen und ebenfalls ausstechen. Die abgekühlten Plätzchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen, mit Marzipanplätzchen belegen, mit Kuvertüre überziehen und mit 1/2 Walnuss verzieren.

Zutaten:

200 g	Butter
125 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Eigelb
60 g	Walnüsse, gerieben
300 g	Mehl
400 g	Marzipanrohmasse
Puderzucker, zum Ausrollen	
Aprikosenkonfitüre	
400 g	Kuvertüre
Walnusshälften, zum Verzieren	

Wir wünschen
frohe Weihnachten!
HERZO aktuell
DAS AKTUELLE STADTMAGAZIN FÜR HERZOGENAURACH UND UMGEBUNG

Für unsere Kunden zum Feste,
eimerweise nur das Beste,
frische Farbe im neuen Jahr,
wünscht Ihnen Ihr Mehler-Team,
ist doch klar!

MEHLER GmbH
Aus Leidenschaft zur Farbe

Einsteinstraße 15 b 91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 9768 www.maler-mehler.de

Spekulatius-Schnitten

Zutaten:

Für den Biskuitteig:

4	Eier
120 g	Zucker
120 g	Mehl
40 g	Speisestärke
1 Prise	Salz
etwas Vanille	

Für den Pudding:

850 g	Äpfel und Birnen
1 TL	Zimt
450 ml	Apfelsaft
75 g	Speisestärke
2 Pck.	Vanillezucker

Für die Creme:

450 g	Quark oder Schmand
300 g	Sahne
4 TL	San-apart
Vanillezucker	

Außerdem:

250 g	Spekulatius zum Belegen

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier und Backrahmen auslegen. Für den Biskuit die Eier mit Salz und Zucker schaumig rühren, Mehl mit Stärke mischen, auf den Eierschaum sieben und vorsichtig unterheben. Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen. Im Backrahmen auskühlen lassen. In der Zwischenzeit für den Pudding die Äpfel und Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden oder raspeln. Ggf. etwas Zitronensaft dazugeben, damit die Äpfel nicht braun werden. Zimt dazugeben. 4 – 5 EL vom dem Apfelsaft mit Speisestärke und Vanillezucker verrühren. Den restlichen Apfelsaft mit den Apfel- und Birnenstücken aufkochen, Speisestärke einrühren und so lange rühren, bis ein Pudding entsteht. Pudding noch warm auf den Biskuit gießen und glatt streichen. Komplett auskühlen lassen. Für die Creme Sahne mit 2 TL San-apart steif schlagen. Quark mit Vanillezucker und 2 TL San-apart glatt rühren. Sahne unterheben. Die Creme auf dem erkalteten Pudding verstreichen. Zum Schluss mit den Spekulatius abdecken. Den Kuchen einige Stunden durchziehen lassen, sodass die Kekse weich werden.

Liebe Kunden, DANKESCHÖN
für die gute Zusammenarbeit.
Wir wünschen Ihnen friedvolle Weihnachten und ein angenehmes, farbenreiches Jahr 2024.

Gewerbeweg 4
91086 Aurachtal
☎ 09132/40801

www.malerbetrieb-brauneis.de

BRAUNEIS
Malermeisterbetrieb

DEN KUNDEN UND FREUNDEN UNSERES HAUSES

Unser Betrieb bleibt vom 27.12.23 bis 30.12.2023 geschlossen.

wünschen wir frohe Weihnachten und ein glückliches, erfolgreiches neues Jahr

BAUFACHHANDEL MIT PROFIMARKT
Daigfuss BAUSTOFFE
Zeppelinstr. 5 · 91074 H'aurach · Tel. 09132/78770 · Fax 787711 · www.daigfuss.de

tintenalarm.de
TINTE - TONER - BÜROBEDARF

Bevor wir in das nächste geschäftige Jahr starten,
wollen wir an Weihnachten und "zwischen den Jahren" etwas innehalten
und wertvolle Zeit mit unseren Familien verbringen.

Nutzen auch Sie die besinnliche Zeit zum Erholen, Durchatmen und Fröhlichsein!

Mit den besten Wünschen für Sie und Ihre Familie im kommenden Jahr verbinden wir unseren aufrichtigen Dank für das geschenkte Vertrauen.
Wir freuen uns auf eine weiterhin angenehme Zusammenarbeit!

Vom 27.12.2023 – 05.01.2024 ist unser Ladengeschäft bis 13:00 Uhr geöffnet.

Wirtsgrund 6, 91086 Aurachtal
09132/ 4220
vertrieb@tintenalarm.de
www.tintenalarm.de

Frohe Weihnachten

Wir möchten das Jahresende nutzen, um uns ganz herzlich für das in uns gesetzte Vertrauen zu bedanken.
Wir wünschen Ihnen allen ein ruhiges besinnliches Weihnachtsfest und viel Gesundheit im neuen Jahr.

AURES GmbH SCHREINERMEISTER
Werner-Heisenberg-Straße 12a • 91074 Herzogenaurach
Tel.: 09132 - 8 35 69 16 • info@schreinermeister-aures.de

Ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes, glückliches neues Jahr

wünschen wir unserer werten Kundschaft und unseren Geschäftsfreunden

Hans Himmler

Sanitär- und Wärmetechnik GmbH

Herzogenaurach · Höfener Str. 5 · Tel. 0 91 32/86 47

www.himmler-haustechnik.de · info@himmler-haustechnik.de

Betriebsurlaub vom 23.12.2023 – 07.01.2024
Ab 08.01.2024 sind wir wieder für Sie da!

Roastbeef mit Cassis-Jus

Zutaten:

1 kg	Roastbeef
Salz, Pfeffer, n. B. grober Senf, Öl	
Für die Cassis-Jus:	
2 EL	Tomatenmark
1	Karotte
½	Sellerie
1	Zwiebel
2 EL	Butter
½	Stange/n Porree
etwas Creme de Cassis (Likör)	
150 ml	Wasser
200 ml	Rotwein
2 EL	Mehl
3	Lorbeerblätter
3	Wacholderbeere(n)
3	Nelke(n)
3	Sternanis

Zubereitung:

Das Roastbeef von den Sehnen befreien, damit sich das Fleisch beim Braten nicht zusammenzieht. Das Fleisch von allen Seiten gut salzen, pfeffern und scharf anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und rundherum mit Senf bestreichen. Das Fleisch in einen Bräter geben und im vorgeheizten Ofen bei 150°C 25 Min. fertig garen (medium). Für das Cassis-Jus Karotten, Sellerie, Zwiebel, Porree und Knoblauch putzen und in Stücke schneiden. Den Bratenansatz in der Pfanne mit etwas Butter lösen. Die Karotten, die Zwiebeln und den Sellerie dazugeben. Danach Tomatenmark, Lauch und Knoblauch dazugeben. Kurz anbraten. Zum Andicken Mehl dazugeben. Alles mit Cassislikör und Rotwein ablöschen. Die Gewürze dazugeben, aufkochen lassen und anschließend köcheln lassen, bis das Fleisch fertig ist. Die Soße durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Wasser verdünnen. Als Beilage passen Bratkartoffeln und ein Karotten-Gemüse.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest mit besinnlichen Stunden. Für das neue Jahr viel Glück und Gesundheit.

Marcus Batz

Lotto - Tabakwaren - Zeitschriften

Erlanger Str. 2, 91074 Herzogenaurach

Tel. 0 91 32/83 67 77

Mo. – Fr. 7.30 – 18.00 Uhr

Sa. 8.00 – 14.00 Uhr

Bienenstichtaler

Zubereitung:

Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit Puderzucker vermengen. Die Butter, Mehl und Ei zum Zucker geben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Belag Butter, Zucker und Aprikosenkonfitüre schmelzen lassen, am Ende die Mandelblättchen unterrühren. Den Teig in drei Teile aufteilen. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen. Den Teig zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen und mit einem Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das Backblech geben. Die Mandelmasse auf die Taler geben, ca. 3/4 TL je Taler. Die Taler im Ofen 12 – 14 Minuten backen.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:
- 100 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote(n)
- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 Ei(er)

Für den Belag:
- 70 g Zucker
- 100 g Butter
- 30 g Aprikosenkonfitüre
- 200 g Mandelblättchen

Ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes, glückliches neues Jahr.

Zeppelinstraße 24
91074 Herzogenaurach
Tel.: 09132 / 73 44 44
Fax: 09132 / 73 44 45

WERNER & HEINZ FUNK GMBH

- Bauspenglerei
- Balkonsanierungen
- Flachdachsanierungen
- Erkerverkleidungen
- Kaminverkleidungen
- Sanitär
- Heizungsbau
- Badsanierung
- Solaranlagen
- Wärmepumpen

LAUERER IMMOBILIEN

Immobilienbüro Lauerer
Herzogenaurach
Kellergasse 9d
Tel. 09132/737747

Weihnachten steht vor der Tür –
das ist die Zeit zum Innehalten
und Danke sagen:
Danke für Ihr Vertrauen
und die angenehme Zusammenarbeit!

Wir wünschen Ihnen schöne Feiertage,
einen guten Rutsch und einen
entspannten Start in das Jahr 2024!

Marianne Lauerer

Betriebsurlaub vom 27.12.2023
bis 07.01.2024

EVENTNEA FOTOBOX AND MORE

Unsere Highlights für dein Event

Fotobox
XXL-Love Letters
Candybar & Saltybar
Neon Signs
Slushmaschine
Popcornmaschine
Champagne Wall

EVENTNEA - FOTOBOX AND MORE
Bahnhofstraße 38 - 91413 Neustadt an der Aisch
eventnea@web.de 015125791922

LERNZEIT

Seit über 30 Jahren die Nr. 1 im Landkreis

FROHE Weihnachten & EIN GESUNDES NEUES JAHR

Professionelle Nachhilfe
Individuelle Förderung in allen Fächern, für alle Schularten

Lerntherapie
Lese-Rechtschreibschwäche
Rechenschwäche

Jetzt Beratungsgespräch & kostenlosen Probeunterricht vereinbaren!

Lernzeit HERZO
Ursula Hagen-Hannamann
Hauptstraße 3 - 91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 1743
herzogenaurach@studienkreis.de

Sport- &
Physiotherapiepraxis
Martina Wanka

Ihre Gesundheit in besten Händen

Liebe Patienten,
vielen Dank 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

Butterhupferl

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver vermischen. Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Aroma und Puddingpulver zugeben und einen Teig kneten. Ca. 2 cm große Stücke vom Teig abreißen, in der Hand nochmals kneten und zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Rohr bei 150 °C Umluft ca. 15 – 20 backen. Kugeln noch warm im Zuckergemisch wälzen und erkaltet auch nochmals bestreuen. Die Menge lässt sich auch gut halbieren.

Zutaten:

280 g	sehr weiche Butter
350 g	Mehl
80 g	Puderzucker
2 Pck.	Vanillinzucker
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
1 TL	Backpulver
1 ml	Butter-Vanille-Aroma
Puderzucker-Vanillegemisch	
zum Bestreuen	

AUTO TAREK

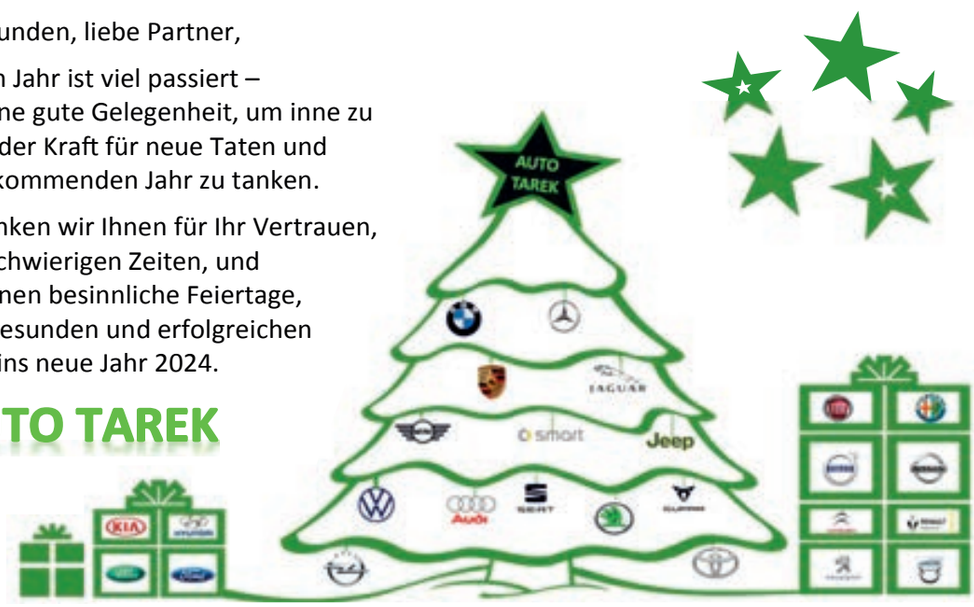
Kfz-Meisterbetrieb Kfz-Aufbereitung Reifenservice Kfz-Teileverkauf

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 2024.

AUTO TAREK



Betriebsurlaub vom 23.12.2023 bis einschließlich 01.01.2024.
Vom 02.01.2024 bis 13.01.2024 haben wir geänderte Öffnungszeiten

Döhlersberg 4 91086 Aurachtal 09132 7306389 info@autotarek.de

Vanillekipferl

Zutaten:

250 g	Mehl
210 g	Butter
100 g	gemahlene Mandeln
80 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
Zum Wenden:	
1 Pck.	Puderzucker
2 Pck.	Vanillezucker

Zubereitung:
Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große, Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen. Den Kipferlteig zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Danach in ca. 1 – 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Umluftherd bei 175 °C ca. 10 – 15 Minuten backen. Die Kipferl nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und darin wenden. Tipp: Die Bleche am besten einzeln backen, da sie sonst zu stark abkühlen und man mit dem Wenden nicht nachkommt. In einer Blechdose sind die Kipferl ca. 6 Wochen haltbar.

Sonja Endres-Greiner
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 2024.

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

FAATZ-SCHLEICHER
HEIZUNG • SANITÄR
WÄRMEPUMPEN • SOLARANLAGEN
Wir wünschen
frohe Weihnachten und
ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr!
Königstraße 52
91086 Aurachtal-Münchaurach
Tel. 09132 / 9337

Viel Freude beim Ausmalen wünscht HERZOaktuell...

Frohe Weihnachten

Zahnarztpraxis
Stefan Bieger*)

Ihr Team für Zahngesundheit
und Implantologie

*) Master of Science in Oral Implantology

Vom 22.12.2023 bis einschl. 05.01.2024 ist unsere Praxis geschlossen

Vertretung für den 22.12.2023
Praxis Dr. Ruppert & M. Sommerey
Tel. (09132) 80 70

Rathgeberstraße 39
91074 Herzogenaurach
Telefon (09132) 4 00 04
info@zahnarztpraxis-bieger.de
www.zahnarztpraxis-bieger.de

Vegane Chocolate Cookies

Zubereitung:
Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Chiasamen und das Wasser in einer kleinen Schüssel vermengen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Vegane Butter bzw. Margarine und Zucker mit den Schneebesen cremig verrühren. Dann die gequollenen Chiasamen, den Zuckerrübensirup und Vanillezucker dazugeben und weiter rühren. Jetzt zuerst das Mehl hinzugeben und anschließend Natron sowie Salz. Abschließend die Schokotröpfchen bzw. die gehackte Blockschokolade untermischen. Den nun fertigen Teig klecksweise im Abstand von etwa 5 – 6 cm auf das Backpapier geben. Die Teigkleckse können noch etwas rund geformt und flach gedrückt werden. Die Cookies bei 180°C Umluft maximal 15 Minuten backen, da sie sonst zu fest werden.

Zutaten:

20 g	Chiasamen
50 ml	Wasser
190 g	veganen Butterersatz
200 g	brauner Zucker
2 TL	Rübensirup
2 Pck.	Vanillezucker
300 g	Mehl
4 g	Natron
n. B. Salz	
200 g	Blockschokolade oder Schokotröpfchen

Weißer Glühwein

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

Zutaten:

28 dl	Weißwein
4 große	Orangen, nur den Saft
4 große	Zitronen, nur den Saft
8	Mandarinen, nur den Saft
20	Nelken
4 Prisen	Zimt, oder eine Zimtstange
12 EL	Zucker

Das MedZentrum Herzogenaurach wünscht allen Patienten ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches und gesundes neues Jahr.

Weihnachtsurlaub vom 25.12.23 bis einschließlich 05.01.2024.
Ab 08.01.2024 sind wir wieder für Sie da.
Ihr MVZ-Team

MVZ
Medizinisches VersorgungsZentrum
Herzogenaurach

Igor Lisovoj
Dr. Caira Knoch
Dr. Tarek Maktabi
Dr. Anton Doro und MVZ Team

Würzburgerstraße 15 c
91074 Herzogenaurach
Tel.: 0 91 32 / 83 66 55 – 0
Fax: 0 91 32 / 83 66 55 – 44
www.medzentrum-herzogenaurach.de
info@medzentrum-herzogenaurach.de

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

Frohe Weihnachten und gute Fahrt im neuen Jahr!

Kreß & Greger

KFZ-Meisterbetrieb
Inhaber Jürgen Greger
Zweifelsheimer Str. 36
91074 Herzogenaurach
Telefon: 0 91 32 / 28 01

Butterplätzchen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 350 g Butter
- 2 Eigelb
- 1 Ei(er)
- etwas Zitronenschale, abgeriebene
- 1 Prise(n) Salz
- Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl in die Schüssel geben und den Zucker und Vanillinzucker darüber streuen. Eine Mulde in die Mitte drücken und die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Die Eigelbe und das Ei in die Mulde geben, Zitronenschale und Salz dazugeben und alles rasch mit dem Knethaken oder den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in einer geschlossenen Schüssel für mindestens eine Stunde kühl stellen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Formen ausstechen (z.B. Sterne oder Herzen). Auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit Eigelb bestreichen und nach Geschmack verzieren. Bei 175 °C Ober-/Unterhitze 10 – 12 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

Kellergasse 6, Herzogenaurach, Tel. 0 91 32/20 32

Hecker Heizung & Sanitär GmbH Herzogenaurach

09132-1212

Blobenstr. 9, 91074 Herzogenaurach

Wir wünschen Ihnen wohlig warme Weihnachten im Kreis Ihrer Lieben.

Mit ENERGIE durchs neue Jahr!

Energiespeicher • Photovoltaik • Solar

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien

Frohe Weihnachten

und ein gesundes, sonniges neues Jahr.

Ihr Partner für erneuerbare Energien

Sonnen PV

Die Kraft der Sonne nutzen...

Hannberger Weg 13
91091 Großenseebach
Tel. 09135 7357775
www.sonnen-pv.de

Zimtsterne

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

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. 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.

THOMAS LEBENDER
Maler & Lackierer

- Malerarbeiten aller Art
- Fassadengestaltung
- Lackierarbeiten
- Kreative Techniken

Ich wünsche allen meinen Kunden und Geschäftspartnern ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Ringstraße 48 · 91074 Herzogenaurach · Telefon: 0172-863 84 57
maler.lebenderthomas@gmx.de

Wir wünschen
einen guten Rutsch!
HERZO aktuell
DAS AKTUELLE STADTMAGAZIN FÜR HERZOGENAURACH UND UMGEBUNG

Landgasthof Bär
Burgstall

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 von 12 – 18 Uhr Straßenverkauf
(bitte vorbestellen)
Vom 25.12.2023 bis einschl. 09.01.2024 Betriebsurlaub
Telefon: 09132 / 74 72 60 · www.landgasthofbaer.de

Das HaarEck

Inh. S. Götz & M. Prücklmeier

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

Sabine, Michaela, Tanja, Steffi,
Anita H. und Anita K.

Das Haareck
Königstraße 1
91086 Münchaurach
Tel. 0 91 32/73 09 88
Termine nach Vereinbarung

Mandelplätzchen

Zutaten:
175g Mandel(n)
250g Mehl
180g Zucker
1 TL Backpulver
2 Pkt. Vanillezucker
½ Flasche Bittermandelaroma
1 Prise(n) Salz
25g Butter, zimmerwarme
2 Ei(er)

Zubereitung:
Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, in ein Sieb schütten, kalt abbrausen und häuten (oder abgezogene Mandeln kaufen). Mandeln auf einem Tuch ausbreiten und über Nacht trocknen lassen. Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde eindrücken, Butter und Eier hineingeben. Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten: ein klebriger Knetteig! Die Mandeln unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in 6 Teile schneiden. Aus jedem Teil eine 25 cm lange Rolle formen. Das Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Die Rollen im Abstand von 8 cm voneinander darauflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal im Backofen bei gleicher Temperatur 10 Minuten rösten. Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein. Die Plätzchen auskühlen lassen und in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren, sonst werden sie weich.

Ihr
Praxisteam
Dr. med. Fuchs
wünscht Ihnen ein
wundervolles Weihnachtsfest
&
ein gesundes neues Jahr 2024

Praxisteam Dr. med. Fuchs –
Ihr Haus- und Familienarzt
Herzogenaurach Hauptstraße 36
Tel. 09132 – 7760

Schoko-Brownies

Zutaten:

Für den Teig: (Browniemasse)

200 g	Zartbitterschokolade
120 g	Butter
80 g	Mehl
3	Eier
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
80 g	Walnüsse, grob gehackt

Für den Teig: (Cookieteig)

200 g	Mehl
150 g	Zucker, braun oder Rohrzucker
120 g	backfeste Schokotropfen
125 g	zimmerwarme Butter
1	Ei
1/2 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Außerdem:

Butter für die Form

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, 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.

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 2024
wieder in unserer Praxis begrüßen dürfen.

In der Zeit vom 27.12.2023 bis einschl. 05.01.2024
ist unsere Praxis geschlossen.

Sie erreichen uns wieder ab 08.01.2024
unter der Telefonnummer 09132/7735 35

Stollenkonfekt

Zutaten:

200 g	Butter
150 g	Zucker
300 g	Quark
600 g	Mehl
2 TL	Zimt
1 Pck.	Backpulver
100 g	Mandeln, gehackt
100 g	Rosinen
100 g	Orangeat
100 g	Zitronat
n. B.	Rum
1	Orangenschale
250 g	Puderzucker
200 g	Butter

Zubereitung:

Das Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen, beiseite stellen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, den Quark und die Orangenschale unterrühren. Die Mehlmischung zugeben, kurz unterrühren, dann Mandeln, Rosinen, Orangeat, Zitronat und so viel Rum einarbeiten, dass ein geschmeidiger, formbarer, aber nicht klebriger Teig entsteht. Den Ofen nun auf 180°C Umluft heizen. Jeweils etwa walnussgroße Portionen vpm Teig abnehmen, auf der Handfläche etwas flachdrücken und zu kleinen Stollen formen. Auf die vorbereiten Bleche legen und 10 – 15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb wird. In der Zwischenzeit den Puderzucker auf einen Teller oder eine Platte sieben und die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die Ministollen noch warm in der Butter wenden und anschließend im Puderzucker wälzen. In einer Dose gut verschlossen mindestens einen Tag durchziehen lassen.

Choco Crossies

Zubereitung:

Cornflakes mit der Hand zerkleinern. Die Blockschokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Mandeln und Vanillezucker hinzugeben, karamellisieren (auf einer niedrigen Stufe), bis die Mandeln goldbraun sind. Dann zu den Cornflakes geben und gut durchrühren. Nun die geschmolzene Schokolade drüber geben und gut umrühren. Zum Schluss auf ein Stück Backpapier mit einem Löffel kleine Häufchen legen, danach kaltstellen. Achtung beim Karamellisieren der Mandeln, das geht sehr schnell.

Zutaten:

60 g	Cornflakes
200 g	Schokolade (Blockschokolade)
10 g	Butter
60 g	gehackte Mandeln
1 Pck.	Vanillezucker

Fruchtiger Glühwein

Zubereitung:

Wasser und Dörrpflaumen kurz aufkochen, die Teebeutel hineingeben und 5 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen und alle Flüssigkeiten mixen. Die Zimtstangen und Nelken (in einem Tee-Ei) dazu geben. Die restlichen Zutaten ebenfalls dazu geben.
Nicht mehr aufkochen, sondern nur mehr auf kleiner Hitze wärmen (warm halten).

Tipp: Dazu passen natürlich Weihnachtskekse.

Zutaten:

1 Liter	Wein, rot, fruchtig
¾ Liter	Wasser
200 g	Dörrpflaumen
¼ Liter	Rum
2	Zitronen, davon den Saft
250 g	Zucker
2 Stangen	Zimt
2 Beutel	Tee, schwarzen
5	Gewürznelken
½ Liter	Orangensaft, frisch gepresster

Eierkuchen mit Zimt

Zubereitung:
Mehl und Milch mischen. Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Eier und Salz unterrühren. Zimt nach Geschmack unter den Teig mischen (etwa 1 EL). Öl in einer Pfanne erhitzen und Eierkuchen braten. Die Eierkuchen schmecken so gut, das man keinen Aufstrich braucht!

Zutaten:

175 g	Mehl
300 ml	Milch
50 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
1 Prise	Salz
Zimt	
Öl, zum Braten	

Gasthaus Schuh Telefon 9303 Dondörflein

Am Heiligen Abend

Karpfen

Abholung bis 19.00 Uhr.
Silvester bis 15.00 Uhr geöffnet!

Am 25.12. und 26.12.2023
und Neujahr geschlossen!

Ein frohes Weihnachtsfest
und ein glückliches neues Jahr
wünschen Familien Pfister und Schuh

Metzgerei Schonath
Wurst- und Fleischwaren aus eigener Herstellung
Hauptstr. 9 · 91074 Herzogenaurach · Tel. 09132/9318
Da weiß man, dass es schmeckt!

Wir wünschen allen ein
besinnliches Weihnachtsfest
und ein gesundes und friedliches 2024!

Peter und Petra Schonath
sowie das gesamte Team

Am 23.12.2023 haben wir von 7.00 bis 15.00 Uhr geöffnet.

www.Metzgerei-Schonath.de

Metallbau Wein GmbH
Nelkenstraße 2 · 91074 Herzogenaurach
Tel. 09132/772689 · www.metallbau-wein.de
WIR SIND DIN EN 1090-2 ZERTIFIZIERT

AUTOVERWERTUNG
MEISEL

CONTAINERDIENST
MEISEL

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

UNSER SERVICE FÜR SIE
- Fachgerechtes Autorecycling
- Große Auswahl an Reifen und Gebrauchtteilen
- Reifenservice
- Abschlepp-/Bergedienst
- Schrott- und Altmetallhandel

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

Liebe Fahrschüler/innen,
wir wünschen Euch allen und
Euren Familien ein besinnliches,
friedvolles Weihnachtsfest
und für 2024
Vorfahrt für Gesundheit, Glück
und Zufriedenheit sowie
STOP Stop für Kummer und Sorgen
Eure Fahrlehrer
Otto und Stefan Patz
mit Familien

Schokoladenbrot

Zubereitung:
Die Butter und den Zucker schaumig schlagen, die Eier hinzugeben und nochmal gut durchrühren. Das Mehl langsam unter Rühren dazugeben. Zum Schluss Nüsse und Schokolade unterrühren. Die Masse dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 20 Minuten bei 180 Grad backen. Nach dem Erkalten in kleine Quadrate oder Streifen schneiden und mit Schokoladenglasur bestreichen.

Zutaten:

250 g	Margarine oder Butter
250 g	Zucker
250 g	Schokolade, gerieben
250 g	Haselnüsse, gemahlen
100 g	Mehl
6	Ei(er)
Kuchenglasur (Schokoglasur)	

Wir wünschen unseren Kunden und Geschäftsfreunden
Frohe Weihnachten und ein Gesundes Neues Jahr!
Tel.: 09132 / 9559
Fax: 09132 / 40103
91074 H'aurach
heizung.weiss@web.de
www.weiss-haustechnik.de
Meisterbetrieb Weiß GmbH
Sanitär • Heizung • Solar

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten
ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest
sowie eine gute und sichere Fahrt
ins neue Jahr 2024!
Autohaus stadler GmbH
Betriebsurlaub vom 27.12.23 – 29.12.23
Tankstelle geschlossen: 24.–26.12 und 31.12–01.01

Die Hauptstraße 18 + 16 sagen
DANKE, dass Sie da waren und da sind. Unsere Bücherstube und unser Büchercafé freuen sich auch 2024 auf Sie und Ihre Lieblingsmenschen.
Ein frohes und glückliches Fest!!
Mit unseren Neuentdeckungen, werden wir SIE weiterhin glücklich machen!
BÜCHER Medien und mehr
Ihre Wohlfühlbücherstube in Herzogenaurach
Wir freuen uns wie verrückt auf Sie!!
Ihr Team von
Bücher, Medien & mehr
Hauptstraße 18 und 16
91074 Herzogenaurach
Telefon 09132 – 4383
Telefon 09132 – 7455160

IMPRESSUM

HERZO aktuell

Herausgeber/Druck: L/M/B Druck GmbH Louko
Geschäftsführung: Oliver Stapfer, Dennis Haan
Redaktion/Fotos: herzopress, E-Mail: redaktion@herzoaktuell.de
www.shutterstock.com
Anzeigenberatung: Birgit Goblirsch, Christine Schnappauf
Verlagsanschrift: Nordostpark 52, 90411 Nürnberg
Tel. 0911/955 56 28 oder 0174/3205274
info@herzoaktuell.de, www.herzoaktuell.de
Erscheinungsweise: wöchentlich, Donnerstag
Auflage: 14.000 Stück
Anzeigenpreise: Mediadaten 18 vom 01.01.2022
Vertrieb: 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.

Engelsaugen

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Für 1 – 2 Std. kalt stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft ca. 180 Grad) vorheizen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln bohren. Achtung – bitte nicht durchbohren! Die Konfitüre glatt rühren und mit einem Spritzbeutel in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen. Im vorgeheizten Backofen 10 – 15 Minuten backen. Bitte beobachten! Sie dürfen nicht zu braun werden! Auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben. Ergibt ca. 40 Stück.

Zutaten:

240 g	Mehl
150 g	Butter
2	Eigelb
70 g	Puderzucker
2 TL	Vanillezucker
1	fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone (oder 1 Pck. Citroback)
1 Prise Salz	
Himbeerkonfitüre und/oder Johannisbeerkonfitüre	
Puderzucker zum Bestäuben	

Wir wünschen unseren Kunden, Partnern und Mitarbeitern frohe Weihnachten und ein glückliches Neues Jahr 2024.

Zollhöfer
Pflaster- Straßen- Tiefbau

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

Entenbraten

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 Backofen 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

Zutaten:

1	küchenfertige Ente (ca. 2 kg)
Salz	
Pfeffer, a.d.M.	
1/2 TL	Kümmel, gemahlen
3	Karotten
2 m.-große Zwiebeln	
1 EL	Honig
1 EL	Senf (Dijon-Senf)
1 EL	Crème fraîche
3 EL	Orangenlikör

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 2024!

Carolin Schleicher & Team

Wir haben Urlaub vom 23.12. – 05.01.

PHYSIOTHERAPIE Schleicher

Am Hans-Ottenberg 10
91074 Herzogenaurach
Tel.: 0 91 32/39 11
mobil: 01 75/5 85 16 68
schleicher.physiotherapie@gmail.com
https://www.schleicher-physiotherapie.de

Wir wünschen Ihnen & Ihren Liebsten
ein gesegnetes Weihnachtsfest
mit vielen
Tagen voller Freude
und einen guten Rutsch in ein
gesundes & glückliches
neues Jahr!
DAS PHYSIOTEAM
Herzogenaurach

L/M/B DRUCK
Louko

wünscht allen Geschäftspartnern und Lesern
fröhliche Weihnachten und
einen **guten Rutsch ins Jahr 2024.**

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