

Weihnachtsfeier des NV

Auch dieses Jahr findet unsere Weihnachtsfeier nicht statt. Wer mag, braucht auch nicht zu kommen. Neben netten Einfällen wären uns am liebsten nette Totalausfälle. Dann können wir uns vom Vorstand in aller Ruhe über die Vereinskasse her machen.

(Sepp: Hast du dran gedacht, dir Urlaub zu holen am 22.-29.12.? Wegen unserem Urlaub auf Lanzarote!) (Nur Randnotiz, bitte nicht mitdrucken)

Weihnachtsbäckerei



Auch dieses Jahr wieder wollen wir unsere Leser mit einem schönen Rezept für eine besondere Leckerei überraschen. Dieses Jahr haben wir ein schönes Rezept für Christstollen von Oma Lise (Mutter von Jupp) ausgegraben. Wir haben es leicht angepasst:

Man nehme:

- 750 Gramm Mehl
- 60 Gramm Hefe
- 1/4 Liter Milch
- 130 Gramm Zucker
- 300 Gramm Butter
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Teelöffel Salz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Eigelb
- 100 Gramm gehacktes Zitronat
- 100 Gramm gehacktes Orangeat
- 100 Gramm Rosinen
- 1 Fl. Rum 80 %
- 200 gr. Brauner Kandis
- 2 Ltr. heißes Wasser
- 100 Gramm gehackte Mandeln
- 75 Gramm Butter zum Bestreichen
- 200 Gramm Puderzucker zum Bestreuen
- Mehl für die Arbeitsfläche und Fett für das Backblech
- 0,75 Ltr. Rotwein (Reserve)

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die zerbröckelte Hefe darin mit vier Esslöffeln lauwarmer Milch, zwei Teelöffeln Zucker und etwas Mehl vom Rand auflösen. Diesen Vorteig zugedeckt bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist. In der Zwischenzeit 6 cl. Rum mit 150 ml. Heißem Wasser und etwas Kandiszucker vermengen und trinken. Inzwischen die Butter in der übrigen Milch zerlaufen lassen. Den Vorteig mit dem gesamten Mehl verrühren und dann die Milch-Butter-Mischung, den restlichen Zucker, Vanillinzucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale und zimmerwarmes Eigelb hinzufügen. Alle Zutaten nun etwa 10 Minuten lang kneten, bis der Teig

Blasen wirft. Zwischendurch immer mal wieder etwas von der Rum-Wassermischung zu sich nehmen. Den Teig nun in einem kühlen Raum 12 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Zitronat, Orangeat und Rosinen mit 2 Esslöffel Rum (ja nicht mehr) vermischt ziehen lassen, bis der Teig aufgegangen ist. In diesen 12 Stunden hat man gut Zeit, noch einige dieser leckeren Mischungen zu sich zu nehmen. Wenn sich mit der Zeit ein gewisser Schwindel einstellt, wird es evtl. Zeit für ein kleines Nickerchen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf einige Male kräftig durchkneten. Die Zitronatmischung und Mandelstückchen drüberstreuen und schnell unterkneten. Nun den Teig bei Zimmertemperatur weitere 20 Minuten gehen lassen, bevor er dann zu einer langen Rolle geformt wird. Dies ist wieder mal Zeit für ein Glas von dem leckeren Grog, ruhig mal die Mischung etwas verschärfen. Diese Rolle wird nun mit einem Nudelholz so ausgerollt, dass außen zwei dicke Wülste entstehen, während sie innen nur noch etwa 2 Finger dick ist. Der eine Wulst wird nun halb über den anderen geklappt und leicht angeedrückt. Nun legt man den Stollen auf ein gefettetes Backblech und lässt ihn dort 30 Minuten ruhen, bevor er bei 180° (Umluft 160°, Gas Stufe 3) etwa eineinhalb Stunden gebacken wird. Gute Rechner haben sofort erkannt, dass das wieder eine gute Gelegenheit ist, um dem leckeren Grog zuzusprechen. Nun die Butter zerlassen und den heißen Stollen damit bestreichen. Zuletzt den Puderzucker darüber sieben. Sollte inzwischen der Rum ausgegangen sein, ist ja noch der Rotwein da. Den einfach heiß machen, mit etwas Zucker vermischen und ab damit. Sollte, was ich annehme, inzwischen der Stollen etwas schwarz geworden sein, einfach da Zeug wegwerfen und bei Aldi in der Südstraße einen von den fertigen kaufen.

Andere Länder, andere Sitten

Auch dieses Jahr wieder wird in Peking kaum Weihnachten gefeiert. Grund soll ein großer Mangel an Weihnachtsbäumen und an Menschen sein, die überhaupt etwas damit anfangen können. Wie aus diplomatischen Kreisen zu vernehmen war, soll aber von den Amerikanern ein großer Baum für den roten Platz gestiftet worden sein. Dies wurde aber von der chinesischen Regierung nicht angenommen. Grund war wohl das Anliegen des Hauptsponsors, einer amerikanischen Firma aus der Erfrischungsgetränkebranche. Diese wollte als Gegenleistung, dass der rote Platz wirklich rot angestrichen werden wird und mit dem weißen Firmenschriftzug versehen wird. Dies lehnte die Regierung ab. (dqa – Deutsche-Quatsch-Agentur)

Erste Ausgabe in neuem Format:
Luftziegel (Adobe)-Format für alle,
darum noch teurer:
6,50 €(inc. 20 % MwSt oder so)

NICHT
2003
VEREIN

Weihnachts-Ausgabe 2005
(zur Feier 2 Seiten)

Jahresrückblick und Ausladung

Was war 2005? Was hat der Nichtverein auf die Beine gestellt? Ne ganze Menge! Nachzulesen in den Berichten der Vorstandes. Wo die sind? In der Müllverbrennungsanlage natürlich. Und dann wollen wir euch noch zu der Jahreshauptversammlung am 6.1.2006 ausladen.



Jupps Frikadellen Vollfett!

Auf der Tagesordnung stehen die üblichen Punkte: Entlastung des Vorstandes (von der Rechnung bei Jupp), Neuwahl des Vorstandes (ist schon passiert, wir haben uns selber gewählt, weil ja doch keiner kommt) und der Punkt „Verschiedenes“. Hier dachten wir an 6 Pils, 3 Korn und eine der preisgekrönten Frikadellen von Jupp nach dem Geheimrezept seiner Großmutter). Die Dinger sind so fettig, dass sie als Ölvorkommen in Herne durchgehen würden und man zum Verzehr fast eine Schürffgenehmigung braucht. (eigener Bericht)

Werbung

Weihnachten? Und noch kein Baum? Macht nichts. Wir haben 1a Weihnachtsbäume in allen Größen. Und das Spottbillig. Ab 5 € liefern wir ihnen frei Haus was ihr Herz begehrt. Rufen sie uns an unter 0900-145236. (1,5 €min) WeiBau GmbH, Chur, Schweiz

Kurzberichte

Santiago de Compostella – Immer noch ein beliebter Wallfahrtsort. Auch im nächsten Jahr werden tausende von Gläubigen hier erwartet. Wie uns der örtliche Priester mitteilte, freut er sich schon auf die Gläubigen, weil er dann endlich den Nordturm der dann doch schon auffälligen Kirche reparieren lassen kann. Dazu wünschen wir ihm alles Gute.

Santiago de Chile – Kein Wallfahrtsort, aber hier kommen mittlerweile sehr beliebte Messweine her. Auch im nächsten Jahr erwarte der örtliche Chef der Winzergenossenschaft eine deutliches Umsatzplus. Damit könnte man endlich den Nordturm der dann doch schon auffälligen Kirche reparieren lassen. Dazu wünschen wir ihm alles Gute.

Playa de Mallorca - Immer noch ein beliebter Wallfahrtsort von vielen durchgeknallten Jugendlichen. Auch im nächsten Jahr werden tausende von ihnen hier erwartet. Wie uns der örtliche Polizeichef mitteilte, freut er sich schon auf die Knallschoten, weil er dann endlich den Nordturm des dann doch schon auffälligen Gefängnisses reparieren lassen kann. Dazu wünschen wir ihm alles Gute.

Herne, Jupps Imbissbude - Immer noch ein beliebter Treffpunkt des Nichtvereins. Auch im nächsten Jahr erwartet Jupp ein kräftiges Umsatzplus. Wie uns Jupp mitteilte, freut er sich schon auf uns, weil er dann endlich das Frittentfett wechseln kann. Dazu wünschen wir uns alles Gute und hoffen dass wir es bis dahin überstehen.

Wetter

Weiße Weihnacht? Wer Weiß? Oder nicht oder doch? Ganz einfach! Warum auf unsere Meteorologen ver-

lassen, wenn man sich selber helfen kann. Wie? Dazu brauchen sie nur einen Puderzuckerstreuer aus einer Großküche und 10 Zentner Puderzucker. Dann noch schnell einen Helikopter mieten und über das eigene Haus damit fliegen. Den Rest könne sie sich denken. Sollte es regnen, nimmt man statt Puderzucker besser Marmorstaub.

Aus dem Ausland – Schweiz

Eine Nachricht aus dem Ausland erreichte uns noch kurz vor Redaktionsschluss. Die Schweizer Kantonspolizei warnt vor einem Betrügering. Eine dubiose Firma, die Weihnachtsbäume am Telefon anbietet, ist in den Focus der Ermittler geraten. Die Firma verspricht Weihnachtsbäume zu günstigen Konditionen frei Haus. Das stimmt auch soweit. Leider handelt es sich um gebrauchte Weihnachtsbäume, die erst nach Weihnachten ausgeliefert werden. Eine entsprechende Passage der AGBs sagt das klar und deutlich aus. Somit gibt es fast keine Handhabe gegen dieses dubiose Unternehmen. In wieweit hier auch eine andere Firma aus Liechtenstein eine Rolle spielt ist noch unklar. (sdf)

Werbung

Weihnachten vorbei? Wohin mit dem Baum? Kein Problem! Wir holen ihren Baum ab, für günstige 5 € pro Baum. Rufen sie uns an unter 0900-145237. (1,5 €min) WeiReBau GmbH, Liechtenstein

Haushaltstipps von Hermine (Jupps Frau)

Ein neues Jahr kommt und damit eine neue Idee. Wie wir schon mehrfach von unseren Mitgliedern nicht gebeten wurden, lassen wir nun Hermine zu Wort kommen, die immer ein paar gute Ratschläge auf Lager hat:

Keine Lust, Staub zu wischen? Na und! Energiesparen ist angesagt und liegt voll im Trend. Also ab in den Elektroladen und einige der funzigen 15 Watt Glühbirnen erstehen. Schon sieht keiner den staub mehr.

Wohin mit altem Frittentfett? Natürlich das Beste draus machen! Je nach Alter und Konsistenz eignet sich das schwarze Zeug noch zum Ausbessern der Auffahrt (als Teerersatz), mit einigen scharfen Gewürzen versehen als Brotaufstrich für die Pausenbrote (sehr nahrhaft) oder mit reichlich Zucker vermengt für die Weihnachtsbäckerei als individuelle Glasur fürs Gebäck, dass nicht jeder hat.

Impressum

Verantwortlicher Chefredakteur: Noch nicht gewählt!

Lokalteil: siehe Bierdeckel Nummer 24 bei Jupp

Th-Mähl-Adresse: lass-den-quatsch@wat-soll.dat

Anschrift: Ja

Abo: 0900-40010210110 (5 €Min)

Werbung? Gerne! Rufen sie uns an! 5 €der Pixel

Nummer? Siehe Abo!

Sonderdrucke möglich?: Ja! Einfach auf den Druckbutton klicken und 11 €überweisen: BLZ 710 210 00 – Kto: 470 570 20

Wir wünschen unseren Lesern und Leserinnen ein Frohes Weihnachtsfest unter 0900-40010210110 (5 €Min)