

Weihnachtsblattl

Dinkelkekse

250g Dinkelmehl
 ¼ TL Muskatnuss
 1TL Zimt und Nelken, gemahlen
 140g Butter, 1 Ei
 75g Rohrzucker
 Ca. 50 Mandelhälften (geschält)
 1 Ei zum Bestreichen, Dinkelmehl

Mehl mit den Gewürzen und Butter verbröseln, mit dem Ei und Zucker verkneten. Teig in einer Frischhaltefolie gewickelt ca. ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Backrohr auf 180°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen. Beliebte Keksformen ausstechen und mit dem verquirltem Ei bestreichen und mit einer Mandelhälfte belegen. Die Kekse werden 13-15 Minuten im Rohr goldgelb gebacken.



Emelie Wildauer



Emma Hoyer

Christkind

Die Nacht vor dem heiligen Abend, da liegen die Kinder im Traum: sie träumen von schönen Sachen und von dem Weihnachtsbaum.

Während sie schlafen und träumen, wird es am Himmel klar, und durch den Himmel fliegen drei Engel wunderbar.

Sie tragen ein holdes Kindlein
 Das ist der Heil'ge Christ:
 Es ist so fromm und freundlich,
 wie keins auf Erden ist.

Und wie es durch den Himmel
 Still über die Häuser fliegt,
 schaut es in jedes Bettchen,
 wo ein Kindlein liegt,

und freut sich über alle,
 die fromm und freundlich sind,
 denn solche liebt von Herzen
 das liebe Himmelskind.

Wird sie auch reich bedenken
 mit Lust aufs allerbest'
 und wird sie schön beschenken
 zum lieben Weihnachtsfest.

Heut schlafen noch die Kinder
 Und sehen es nur im Traum,
 doch morgen tanzen und springen
 sie um den Weihnachtsbaum.



Manuel Kapfinger

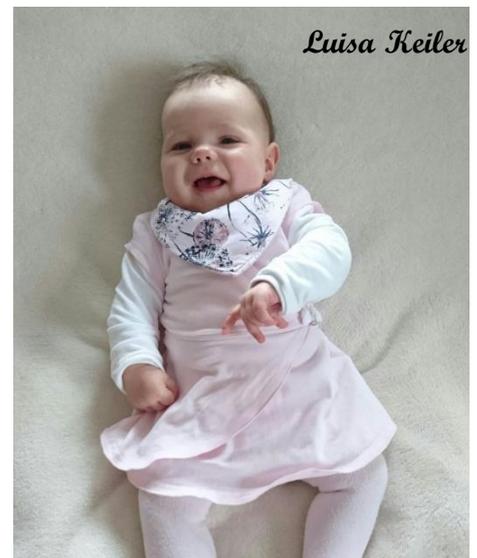
„Danke“

Mit Fotos von unseren jüngsten Gemeindebürgern sagen wir, Nadja und Evelin, DANKE!

Danke für die finanzielle Unterstützung an die Raiffeisenbank Mayrhofen u.U, an die Metzgerei Kröll, Mayrhofen und an die Pfarre Brandberg. Danke für die reibungslose Abwicklung des Druckes an die Fam. Ebenbichler und Danke an euch alle, die immer Texte schreiben und Fotos schicken! Wir sind stolz, dass alle 2 Wochen ein volles und informatives Blatt ohne große Schwierigkeiten verschickt werden kann.

All unseren treuen Lesern wünschen wir besinnliche Weihnachten im Kreise eurer Lieben und ein glückliches und Gesundes Jahr 2017! Wir verabschieden uns mit einer kurzen Pause und sind mit der nächsten Ausgabe am 18. Jänner wieder da!

Nadja & Evelin



Luisa Keiler



Nina Thanner