

Hirschknocker Blättle

37. Ausgabe - Ostern 2018



Mitteilungen für Mitglieder der Siedlergemeinschaft Hirschknock sowie Bewohner der Stadtteile Kramersfeld, Bruckertshof und Hirschknock.

Herausgegeben von der Siedlergemeinschaft Hirschknock e.V.

Redaktion: Alfred Schlögel, Kemmerstr. 50, 96052 Bamberg

Tel. 44112 E-Mail: info@sg-hirschknock.de Internet: www.sg-hirschknock.de

Liebe Mitglieder, liebe Leser unseres Hirschknocker Blättlas!



Palmsonntag hatten wir wirklich herrliches Frühjahrswetter. Doch kaum rückt Ostern an, liefert Petrus – man kann sagen, wieder einmal – nur 8 Grad und leichten Regen. Das passt doch zum 1. April – oder? Hoffen wir also auf die positiven Prognosen der Wetterfrösche!

Vor zwei Wochen fand unser 3. „Wirtshauslieder-Singen“ statt. Das aufliegende Liederbuch wurde von dem Musikerduo Thomas Spätling und Michael Hartl von vorne bis hinten durchgespielt. Die sangesfreudigen Teilnehmer waren mit Begeisterung dabei. Fortsetzung ist für nächstes Jahr geplant.

Frohe und friedvolle Ostern für Sie und Ihre Familie, viel Glück beim Osterrätsel und angenehme Lektüre von Blättla Nummer 37 wünscht wie immer:

*Alfred Schlögel,
1. Vorstand
der Siedlergemeinschaft
Hirschknock e. V.*



Hinweis:

Unter info@sg-hirschknock.de können wie immer auch Wünsche und Anregungen per E-Mail herangetragen werden. Das gilt natürlich auch für Lob und Kritik an unserem Osterblättla.

Übrigens: Das Blättla wird (in Farbe) auch per E-Mail verteilt. Geben Sie uns Ihre Mail-Adresse bekannt, dann nehmen wir auch Sie in den Verteiler!

Termine:

Unsere Terminvorschau für Ihre Planung:

- 06.05.2018** Radtour (Ziel wird noch mitgeteilt)
- 15.06.2018** Johannisfeier auf dem Vereinsgelände
- 12.10.2018** Weinfest im Vereinshaus
- 02.12.2018** Vorweihnachtliche Feier im Vereinshaus



Änderungen bleiben vorbehalten. Wie immer werden wir zu jeder Veranstaltung eigens schriftlich einladen mit dem jeweils verbindlichen Termin. Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch bzw. Ihre Teilnahme!

Mitgliedsbeiträge 2018

Diese wurden Mitte März erfolgreich von Ihrem Konto abgebucht (Gläubiger-ID DE08SGH00001076525). Geben Sie bitte bei künftigen Kontoänderungen diese umgehend bekannt, um unnötige Kosten für fällige Rückbuchungen zu vermeiden (Kontakt: Fr. Wichert: Tel. 43226). – Danke.

Osterbrunnen

Quelle: gekürzt nach <https://de.wikipedia.org/wiki/Osterbrunnen>

Ungesicherte mündliche Überlieferungen berichten erstmals von einem Osterbrunnen in Aufseß um das Jahr 1909. Neben christlichen Interpretationen wird als Erklärung häufig die Wasserarmut der Fränkischen Schweiz genannt, durch die der Wasserversorgung ein besonders hoher Stellenwert zukam.

Wesentlich wahrscheinlicher ist jedoch eine von Beginn an touristische Ausrichtung der Osterbrunnen. So bestand in der Fränkischen Schweiz und insbesondere in der mit dem Auftreten der Osterbrunnen um 1910 eng verbundenen Region um Muggendorf bereits seit dem frühen 19. Jahrhundert eine rege Tourismustätigkeit. Die Osterbrunnen entwickelten sich dabei zum Besuchermagneten.

Rezept Mandarinen – Zupfkuchen

Knetteig

425 g Mehl
3 EL Kakaopulver
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 TL Backpulver
2 Eier
250 Margarine/Butter

Füllung

250 g Butter
1 kg Quark (Magerstufe)
250 g Zucker
2 Päckchen Puddingpulver
Vanille
4 Eier

Belag

2 Dosen Mandarinen

Knetteig: Mehl mit Kakao, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen. Eier und Margarine/Butter zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Kalt stellen. 2/3 des Teiges auf einem gefetteten Backblech auslegen.



Füllung: Butter schmelzen und abkühlen lassen. Quark mit Zucker, Puddingpulver und Eier zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Zuletzt die geschmolzene Butter zufügen und sorgfältig unterrühren. Quarkmasse auf den Teigboden geben und glatt streichen.

Belag: Abgetropfte Mandarinen auf der Quarkmasse verteilen. Restlichen Schokoteig in Stücke zupfen und dekorativ auf dem Kuchen verteilen.
Backofen bei Umluft 160°C, ca. 40 - 45 Minuten backen

Frohe Ostern *fromn Mmmn* Happy Easter