

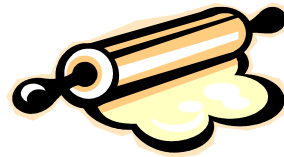
# Weihnachtsbäckerei

## Vanille-Schneebälle



### Zutaten:

- 250g Butter
- 100g Puderzucker
- 3 Vanilleschoten
- 120g Mehl
- 250g Speisestärke
- zum Bestäuben:  
100g Puderzucker



1. Butter und Puderzucker schaumig rühren. Die Vanilleschoten längs aufschneiden. Mark herauskratzen und unterrühren. Mehl und Speisestärke mischen, zur Buttermischung geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach zu 3 dicken Rollen formen und 30 Minuten kühl stellen.
2. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Rollen in Scheiben schneiden. Aus den Scheiben kleine Kugeln formen, die Oberfläche jeweils in ein feines Drahtsieb drücken. Kugeln auf das Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen 12 Minuten backen. (Gas Stufe 2)
3. Die erkalteten Kugeln dick mit Puderzucker bestäuben.

Gestaltung A. Schreyer

# Rottleber Adventsmarkt



1. und 2. Dezember 2012



# Programm zum Adventsmarkt am 1.12. und 2.12.2012 in Rottleben



**Samstag, den 1. Dezember 2012**

**Sonntag, den 2. Dezember 2012**

**14 Uhr**

Eröffnung des Adventsmarktes durch den Bürgermeister, die Pastorin Frau Wiegleb und den Rottleber Teichgrafen

Leckereien, Kaffee und Kuchen, Glühwein und deftige Speisen, Adventsgestecke und weihnachtliche Dekorationen, Geschenke  
Als kulinarische Spezialität gibt es Schwein am Spieß

An diesem Tag können die Kinder ihre Wunschzettel in den Weihnachtsmann-Briefkasten stecken.



**14.30 Uhr**

Programm der Rottleber Grundschule  
Weihnachtszeit ist Märchenzeit



**ab 15 Uhr**

Das Kinderhaus Rottleben lockt den Weihnachtsmann.



**16 Uhr**

Weihnachtslieder mit dem Blasorchester des WCC

**17 Uhr**

Der Weihnachtsmann kommt.



**ab 17.30 Uhr**

Frau Wiegleb lädt zu spannenden Geschichten zur Weihnachtszeit in die Kirche ein.

**10 Uhr**



Eröffnung des Adventsmarktes mit gemütlichem Adventsbrunch in der warmen Gaststube  
Vorbereitung ist möglich unter  
Tel.: 015256053861

