Ortsverband Haßfurt

Artikel vom 23.12.2019

Frohe Weihnachten...

...und besinnliche Feiertage für Sie!

Volker Ortloff

> *Der Wert der Advents- und Weihnachtszeit liegt für mich im Begriff der Erinnerungen.*

In Erinnerungen an meine Kindheit. Daran, wie sehr ich mich damals immer auf Weihnachten gefreut habe. An die Heinerli meiner Oma, die es nur zu Weihnachten gab und die sie immer vor ihren Enkeln versteckte. Und die meine Geschwister und ich dennoch immer wieder gefunden und geliebt haben.

Im Erinnern an das Ursprüngliche im Leben. Daran, was wirklich wichtig ist und auch, worauf ich zu viel kostbare Zeit verschwen- det habe. Verschwendete Zeit, die ich nicht meiner Familie, meiner Frau und meinen Kindern gewidmet habe. Erinnerungen an Freundschaften, die ich vernachlässigt habe.

In der Erinnerung und Rückbesinnung auf die christlichen Werte und an den Sinn des Weihnachtsfestes schöpfe ich Kraft und Zuversicht für alles, was das nächste Jahr bereithält.

Liebe Bürgerinnen und Bürger,
Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien persönlich, wie auch im Namen aller 24 Stadtratskandidatinnen und -kandidaten der CSU, ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest und alles Gute für das Jahr 2020.

Ihr Volker Ortloff

Mein Heinerli-Rezept für Sie

- *250g Palmin*
- *250g Puderzucker*
- *250g Schokoladenpulver (alternativ: Trinkschokolade)*
- *4 Eier,*
- *1/2 Päckchen Vanillezucker*
- *3 Packungen rechteckige Oblaten*

Palmin langsam schmelzen und wieder kalt werden lassen. (Ganz wichtig, sonst gelingt es nicht!). Dann den Puderzucker esslöffelweise mit dem Mixer einrühren. Abwechselnd Schokopulver und Eier sowie Vanillezucker einrühren. Die Creme dünn auf die Oblaten streichen. (Ich mache immer sechs Schichten, dann geht es mit den 30 Oblaten genau auf). Wenn die Oblatenplatten alle fertig sind, über Nacht oder besser noch einen Tag beschweren, dann in kleine Rauten schneiden und genießen.