

**DAS LICHT DER HERRLICHKEIT
SCHEINT MITTEN IN DER NACHT.
WER KANN ES SEHN?
EIN HERZ, DAS AUGEN HAT UND WACHT.**

Angelus Silesius



Liebe Eltern und Freunde unseres Kindergartens,

unsere Kinder haben noch Fähigkeiten, die uns vielleicht verloren gegangen sind: Staunen, Freude, Vertrauen, Wahrhaftigkeit, Liebeskräfte, Ehrfurcht und Dankbarkeit. Sie geben uns die Chance, uns wieder bewusster mit den Jahreszeiten und den Festen zu beschäftigen und mit ihnen zu staunen, uns zu freuen und Dankbarkeit zu empfinden.

Nach dem dunklen November in dem die Kerzen noch tief in der Laterne verborgen waren, feiern wir im Kindergarten traditionell am Montag nach dem ersten Advent das Adventsgärtlein, bei dem die Kinder sinnbildlich einen hellen, offenen Lichterweg für das herannahende Christkind bereiten.

Zu Hause wird am ersten Advent die erste Kerze angezündet: ein Licht in der Dunkelheit und noch nicht alle vier Kerzen des Adventkranzes. Ein kleines Kind staunt darüber und erahnt das Besondere und das Kommende.

Sich bewusst zu machen, dass die Adventszeit eine stille Zeit der Vorbereitung ist und noch nicht die Erfüllung selber, hilft diese Zeit zu erleben und zu gestalten.

Weniger ist mehr, denn die Reizüberflutung und der Überfluss treffen insbesondere die Kinder. Die Frage ist nicht, was enthalten wir ihnen vor, wenn wir reduzieren und uns auf das Wesentliche besinnen, sondern, was geben wir ihnen mit an Sinnhaftem, Freude, Erlebnisfähigkeit?

KINDHEITSERINNERUNG

Als Kind dachte ich, die Linzer Torte heisst so, weil man immer wieder in die Kuchendose linst, um festzustellen, ob sie schön mürbe geworden ist.

Die Torte gab es bei uns traditionell als Nachtisch beim Weihnachtsessen. Und so wurde das wochenlange, sehnsüchtige Warten auch immer ein Warten auf Weihnachten.

Misha Leuschen

REZEPT

Linzer Torte von Tante Irma

125 g gemahlene Mandeln
125 g gemahlene Haselnüsse
250 g Vollkornmehl
200 g Akazienhonig od. anderer geschmacksneutraler Honig
1 P. Backpulver
220 g Butter + etwas zum Einfetten der Form
1 Ei
2 EL Kirschwasser od. 2 EL Sprudel
1/2 TL Vanille
1 gehäufte EL Zimt
1 MSP Nelken, gemahlen
2 TL Kakao
300 - 400 g je nach gewünschter Süße: Fruchtaufstrich und/oder Zwetschgenmus
1 Eigelb
1 EL Sahne
Puderzucker oder gemahlene Kokosnusshaspeln



Nüsse mit dem Mehl, Backpulver, Kakao und Gewürze vermischen. Weiche Butter mit Honig und Ei verrühren. Die Nuss-Mehlmischung mit dem Knetlöffel untermischen. Wer Sterne auf dem Kuchen verteilen möchte, nimmt nun 1/4 der Teigmenge weg und stellt sie kalt. Für ein Gitter wird 1/3 der Menge benötigt.

Den Teig in eine gefettete 26er Springform einfüllen, einen kleinen Rand ziehen und mit einem Gabelzinken leicht herunterdrücken.

Zwetschgenmus pur oder gemischt mit Johannisbeer- oder Himbeerfruchtaufstrich gleichmäßig darauf verteilen.

Unter den Rest Teig etwas Mehl oder Nüsse geben, so dass ein festerer Mürbeteig entsteht. Über etwas Mehl auswellen und Sterne ausstechen. Oder für ein Gittermuster Streifen von gut 1 cm Breite und 3-4 mm Dicke ausradeln. Gleichmäßig auf den Fruchtaufstrich legen, am Rand etwas festdrücken und mit verquirelter Eigelb-Sahne bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Ober-/ Unterhitze im mittleren Bereich ca. 40 Minuten backen, mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit etwas Puderzucker oder gemahlene Kokosnusshaspeln bestäuben.

**IN DIESEM SINNE WÜNSCHEN WIR IHNEN ALLEN EINE LICHTVOLLE,
BESINNLICH GENUSSREICHE WEIHNACHT MIT VIELEN SCHÖNEN
ERLEBNISSEN UND BEGEGNUNGEN – VOR ALLEM MIT IHREN KINDERN
UND EINEN GUTEN START INS NEUE JAHR**