

**Subject:** Alle Jahre wieder - Kletzenbrot am Samstag, 5. Dezember im Backhäu Widdersberg

**From:** "W. A. Holzer" <walter.holzer@andechs.net>

**Date:** Sun, 22 Nov 2009 15:54:28 +0100

**To:** "Seeholzer, Klaus" <Klaus.Seeholzer@tuev-sued.de>, Brigitte Biebach <bbiebach@web.de>, Daniela und Jürgen Rettinger <djrettinger@freenet.de>, Helene Falk <Helene.Falk@web.de>, marliespollak@hotmail.com, Rita und Ulrich Regele <rita.regele@web.de>, Petra Niekil <info@das-weinoffice.de>, Ingrid.Millo@emersonprocess.com, leni.gwinner@web.de, Peter & Susi Diebold <peter\_diebold@web.de>, "W. Holzer" <walter.holzer@andechs.net>, Hermann Küzinger <h.kuerzinger@gmx.de>, Doris und Martin Boschert <martin.boschert@allianz.de>, Helga Gwinner <hgwinner@orn.mpg.de>, wolfgangwerner <wolfgangwerner@web.de>, Anne Damke <anne.damke@web.de>, Daniela Rettinger <d.rettinger@t-online.de>, Susi Diebold <susi.diebold@web.de>

Liebe Kletzbrotfreunde,

ihr seid herzlich eingeladen zum Weinachtsbacken am Samstag 5. Dez.

Wir backen wieder traditionsgemäß für Weihnachten Kletzenbrot. Auch Bauernbrot, aber nur etwa 20 Laibe, weil der halbe Ofen für die Kletzenbrote reserviert ist (ca. 50 Striezl). Für extra Backbleche wird kein Platz sein, für einzelne, größere (Nuß)Kuchen/Striezel schon Ein Kletzenbrot zu 200g wird 2 € kosten.

Für Vorbestellungen ruft bitte unter 08152 6841 an oder sprecht ggf. auf den Anrufbeantworter oder schickt mir einfach eine Mail an [walter@andechs.net](mailto:walter@andechs.net).

Wer kommt zum Helfen, Schmücken, Verzieren?

Natürlich sind wieder interessierte Kinder und Eltern aus Widdersberg/Herrsching eingeladen zum Helfen beim Kletzenbrot-Verzieren, Gestalten und Backen. Kleine Ausstechformen mitbringen, auch Kandierte Früchte, Backdekor, Nüsse etc. zum Verzieren. Größere Kindergruppen müßte allerdings jemand organisatorisch betreuen. Wen darf ich dazu ggf. ansprechen?

Zum Ablauf:

09:00 Einheizen, 09:15h Knetmaschine, 10:00h Teig in Wanne fertig zum Gehen, 11:30h Brotteig Kneten und Formen, 12:00h - 13:00h Kletzenbrot verarbeiten. 13:30 Ofen ausräumen. 13:45 Bauernbrot einschießen. 14:15h Kletzenbrot einschießen. 15:00h alles raus. Alles "circa" Zeitangaben.

Hier noch ein paar Links aus unserer Website zum Ausdrucken, Anschauen:

[http://www.widdersberg.de/bhw/data/KletzenbrotRezeptur/Kletzenbrot\\_06.htm](http://www.widdersberg.de/bhw/data/KletzenbrotRezeptur/Kletzenbrot_06.htm)

[http://www.widdersberg.de/bhw/data/fotogalerie/Kletzenbrot/page\\_02.htm](http://www.widdersberg.de/bhw/data/fotogalerie/Kletzenbrot/page_02.htm)

BITTE Weiterleiten und WEITERSAGEN.....

LG Walter Holzer