



01/2015

Gültstein



seit 1992

Fasnetsküchle

500gr. Mehl 15 gr. Hefe 75 gr. Zucker ¼

l. Milch ½ TL Salz 2 Eier 80 gr. Butter

250 gr. Schmalz 100 gr. Ruder- oder

Zimtzucker Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Std. / Schwierigkeits-

grad: normal / Brennwert p. P.: 350 kcal

Das Mehl in eine Schüssel geben und

warmstellen, die Hefe mit etwas Zucker

und lauwarmen Milch verrühren. In die

Mitte des Mehls eine Vertiefung machen,

eine kleinen Teil des Mehls mit der Hefe

und Milch zu einem dick-flüssigen Vorteig

anrühren, diesen leicht mit Mehl bestäu-

ben. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und warm stellen.

Nach ca. einer halben Stunde, wenn der

Vorteig gut gegangen ist, stellt man den

eigentlichen Teig her: Zucker, Salz und

lauwarme Milch zum Vorteig geben und

alles verrühren. Nun die erwärmten Eier,

die zerlassene Butter und so viel Milch

dazutun, dass ein zarter Teig entsteht, den

man so lange knetet, bis er Blasen zeigt

und sich vom Löffel und der Schüssel löst.

Dann stellt man ihn wieder zum Aufgehen

warm und bedeckt ihn mit einem Tuch.

Nach ca. 30 Minuten den Teig auf dem

Nudelbrett etwa fingerdick auswellen, mit

dem Backrädchen Vierecke ausschneiden

und diese dann in heißem Schmalz backen,

bis sie zartbraun sind. Aus dem Fett nehmen

und gut abtropfen lassen. Nach dem

Erkalten die Küchle nach Belieben mit

Pudrzucker oder Zimtzucker bestreuen.

Liebe Mitglieder , Leserinnen und Leser

Das Jahr 2015 ist nun auch schon wieder einige Tage alt. Der Alltag hat uns fast wieder voll im Griff. Auch in diesem Jahr stehen wieder einige Aufgaben an die wir nur gemeinsam lösen können. Mit Schnittkursen, Bewirtungen und anderen Veranstaltungen sind wir wieder auf Euch alle angewiesen.

Nach wie vor gibt es die Mitgliedsausweise für Vereinsmitglieder vom LOGL. Wer noch keinen Ausweis hat, welcher zu vergünstigtem Einkauf, sowie verbilligten Eintrittspreisen zu verschiedenen Veranstaltungen dient soll sich bitte an die Vereinsleitung wenden.

Andreas Glasbrenner



Liebe Mitglieder, neben den vielen Aktivitäten des OGV Gültstein, war sicherlich der Bau unseres OGV Schuppens eine der wichtigsten Aufgaben im vergangenen Jahr. Deshalb möchte ich für die vergangenen und noch kommenden Arbeitsstunden nochmals Danke sagen.. Ein besonderer Dank gilt auch den Firmen die uns bei unserem Vorhaben unterstützen.

Gemeinsam werden wir die kommenden Aufgaben sicherlich wieder in gewohnter Weise bewältigen.

Die nächsten Termine

www.ogv-guelstein.de

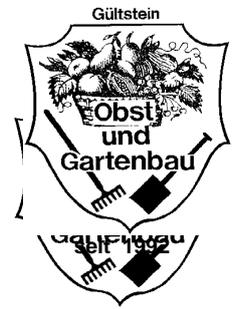
E-Mail: ogvguelstein@web.de

- 27.1.2015 Kreissaftprämierung in Kuppingen
- 29.1.2015 Jahreshauptversammlung des OGV um 19:30 Uhr im Feuerwehrhaus in Gült
- 31.1.2015 Kreis-Obst und Gartenbautag OGV Kuppingen
- Febr. 2015 Frauenschnittkurs mit Magdalene Binder
- 21./22.2.15 Frühjahrsausstellung bei der Fa. Claas und Landmaschinen Schneider
- März 2015 Landesweite Streuobstpflgetage

Mit freundlichen Grüßen

Obst- und Gartenbauverein Gültstein

Einladung

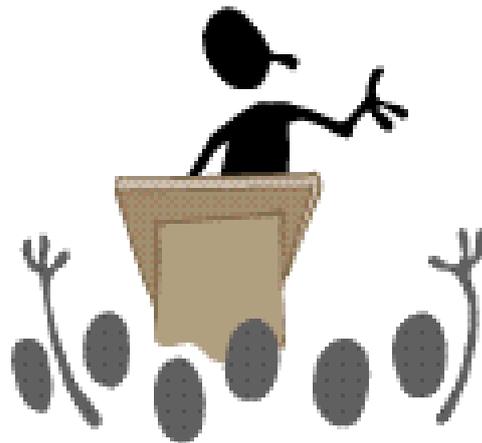


seit 1992

zu unserer 23. Jahreshauptversammlung
am Donnerstag 29. Januar 2015
um 19.30 Uhr im Feuerwehrhaus in Gütstein

Tagesordnung:

1. Begrüßung
2. Bericht 1. Vorsitzender
3. Bericht Schriftführer
4. Bericht Kassiererin
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Aussprache zu den Berichten
7. Entlastungen
8. Ehrungen
9. Wahlen
10. Anträge und Verschiedenes
11. Ausblick auf 2015



Anträge zur Mitgliederversammlung müssen 2 Wochen vorher schriftlich der Vereinsleitung vorliegen.

Verbunden mit den besten Grüßen

1. Vorsitzender



01/2015

Gültstein



seit 1992