Anton Eder Blumenstraße 5, D-75242 Neuhausen Tel. 07234-94 88 25.

Franziska Ohrfandl Schatzmeisterin & Mitgliederbetreuung: Tel: 0711-29 19 06

oesterreichverein.bw@gmx.de

# Sehr geehrte Damen und Herren und Freunde des Vereins!

Gerlingen, den 19.02.2021

Über die zugesandten Weihnachtswünsche haben sich mehrere Mitglieder gefreut und herzlich bedankt.

Die angekündigte Wanderung am 20. März müssen wir leider wegen der Corona Pandemie absagen.

Außerdem müssen wir verschieben, die Besichtigung des TRIGEMA-Betriebs, sowie den Jahresausflug zum Uhrenmuseum nach Triberg und zum Thyssen-Testturm nach Rottweil. Vermutlich können wir diese Termine im September/Oktober nachholen und werden rechtzeitig die angestrebten Termine bekannt geben.

Die Jahreshauptversammlung für das Geschäftsjahr 2020 wird am 10. Juni 2021 18,30 Uhr in unserem neuen Vereinslokal „Brauerei Wirtshaus Sanwald“ Silberburgstr. 157, 70178 Stuttgart, Nähe S-Bahn Haltestelle Feuersee, abgehalten.

Tagesordnungspunkte: Begrüßung durch den Vorsitzenden.

Bestellung des Versammlungsleiters.

Feststellung der Tagesordnung.

Gedenken der Verstorbenen : Franz Vogelhuber und

Kurt Matheisl.

Bericht des Vorsitzenden.

Bericht der Schatzmeisterin und der Rechnungsprüferin.

Ehrungen: Für 40 jähriges Jubiläum feiern

Familie Peter Deimel

Frau Antonia Kremer

Familie Peter Maier

Familie Eugen Schneider

Frau Franziska Ohrfandl hat eine neue E-Mail Adresse: [**ohrfandl@web.de**](mailto:ohrfandl@web.de)

Als Anlage finden Sie, wer den Mitgliedsbeitrag noch nicht bezahlt hat ein Überweisungsformular für das Jahr 2021.

Einzelmitglieder € 21,00 Ehepaare/Paare € 28,00, (Spenden willkommen).

Das Weltbund Journal „ROTWEISSROT“ liegt ebenso bei das sehr interessant ist.

Es ist vorgesehen, dass wir bei dem Rundschreiben ein Landestypisches Kochrezept vorgestellt wird.

Wir fangen mit einem aus Salzburg unverwechselbares Rezept an weil unser Vorsitzender aus dem Land Salzburg aus dem Kreis Pinzgau stammt.

**„Salzburger Nockerln“.**

Salzburger Nockerln:

Grundregeln für die Zubereitung: Die Nockerln sind eigentlich ein köstliches Gebilde aus Butter, Eidottern, Zucker und Eischnee. Für eine gute „Nockerlmasse“ ist ein gut geschlagener Eischnee. Gleichfalls wichtig ist, dass das Backrohr stets ausreichend lang vorgeheizt ist. Die Form sollte groß genug und gut hitzebeständig sein.

Am besten eignen sich daher ovale Porzellan- oder Keramikformen, die üppig mit Butter ausgestrichen werden. Die Nockerln wurden nach Überlieferungen bereits im 16. Jh. Erstmals serviert.

Zutaten: 5 Eiklar (Eiweiss) 20-30 g Mehl

30 g feiner Zucker 30 g weiche Butter und

1 Packung Vanillezucker 10-20 g Zucker für die Form

Teelöffel Zitronensaft 4 Esslöffel heiße Milch

3 Eidotter (Eigelb) 1 Teelöffel Rum

Staubzucker zum Bestreuen

* Das Backrohr auf 200-220 °C vorheizen
* Das Eiklar zu sehr steifen Schnee schlagen, nach und nach Zucker Vanillezucker und einige Tropfen Zitronensaft dazugeben, bis die Masse sehr fest geworden ist.
* Die Eidotter mit dem Mehl verrühren, dazugeben und kurz untermischen.
* Eine längliche Auflaufform mit Butter ausfetten und mit reichlich Zucker bestreuen. Heiße Milch mit Rum mischen und in die Form geben.
* Aus der Schaummasse 3 große, hohe „Nockerln“ in die Form setzen und sofort in das heiße Backrohr geben . in 12 – 17 Minuten goldgelb backen.
* Mit reichlich Staubzucker bestreut servieren.

Mit herzlichen Grüßen und freundlichen Servus Ihre:

Anton Eder Roswitha Grasmuck

(Vorsitzender) (Schriftführerin)

Weitere Treffen: am 08. Juli, am 14. Oktober, am 11. November, am Samstag

den 11. Dezember Adventabend, soweit es die Corona Pandemie zulässt.