

*Tiefenbach, den 24.11.2015*

*Einstimmen auf den Advent...*

*Tief in mir verstärkt sich das Gefühl für Frieden und Ruhe.  
Die Gedanken verstummen, nur das Hier und Jetzt  
schwingt um mich.*

*Schneemützen auf den Zweigen der Fichte.*

*Ich genieße das mittägliche Stromern durch das wilde  
Wäldchen rund um unseren Hausberg.*

*Tiefenbach, der Ort unserer Seelenheimat berührt mich  
immer wieder neu und doch so vertraut.*



*Foto: H.K. mittags am 24.11.2015, Blick vom Wiesenweg auf Tiefenbach*

*Am Abend knete ich den ersten Teig, die Weihnachtsbäckerei ist damit eröffnet.*

### *Schneeflocken*

*250g Butter, 100g Puderzucker, 1 Vanilleschote ausgeschabt (die Schote kann danach in kleine Stücke geschnitten werden, trocknen und für die Raunächte Räucherzeit aufbewahren)*

*250g Speisestärke, 100g Dinkelmehl*

*alle Zutaten durchkneten, den Teig kühl stellen, anschließend Kugeln formen und mit einer Gabel flach drücken,*

*bei 175 Grad im Backofen goldgelb backen,*

*ausgekühlte Laibchen mit Puderzucker bestäuben,*

*Schneeflocken aus der Weihnachtsbackstube sind luftig leicht. ☺*



*„Schneeflocken“ für den Backofen bereit ☺*

*Morgen gibt es den Vollmond im November diesen Jahres  
(23:45 Uhr).*

*Etwas in mir findet ebenfalls seine Vollendung.*

*Dieser Tag ist der Ehrentag einer Frau:  
Katharina von Alexandria, eine Nothelferin.*

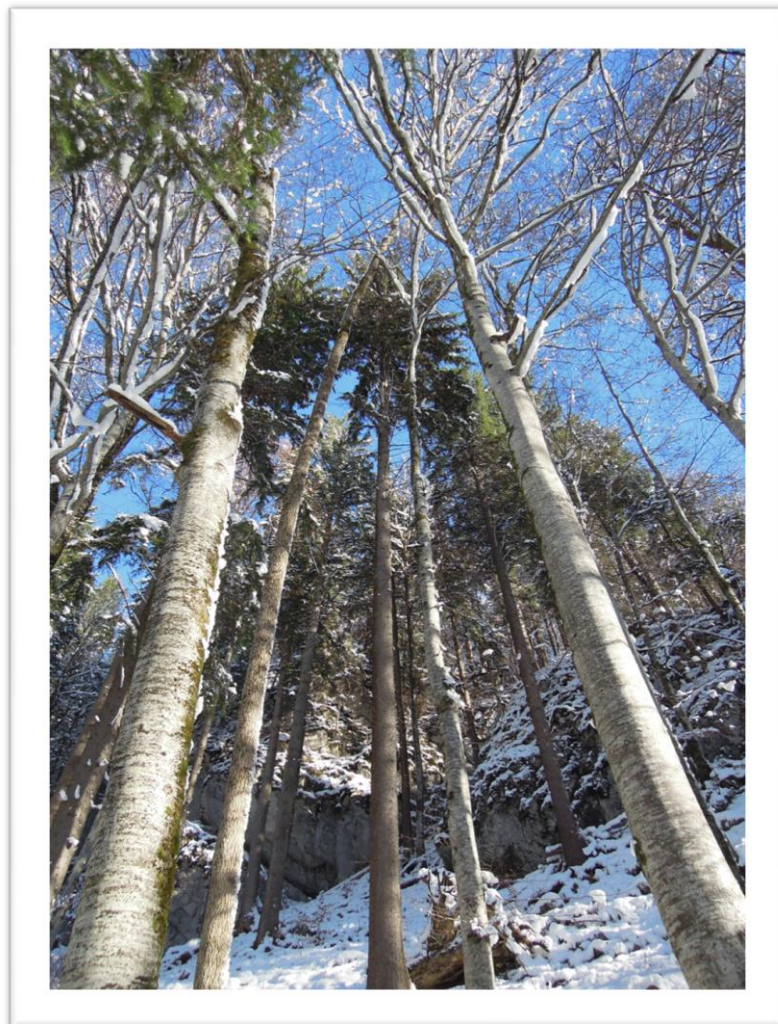
*Der Name bedeutet die Reine (griechisch).*

*Am „Kathrein-Tag“ endete früher die Zeit des Viehs auf der  
freien Weide.*

*Eine Bauregel besagt:*

*„Wie St.Kathrein wird`s Neujahr sein.“*

*„Wie dieser Tage an Kathrein, solch Wetter wird im Jänner  
sein.“*



*Foto: H.K. 24.11.2015 Blick in die Kronen von Fichte und Rotbuche*