



Sonder-

• NEWSLETTER •

der Evang. Kirchengemeinde Echterdingen

Liebe Leserin, lieber Leser, liebe Echterdinger Gemeinde,

Die Advents- und Weihnachtszeit steht unmittelbar vor der Türe und wir wollen Sie mit diesem Sondernewsletter herzlich zu einigen Veranstaltungen in der Adventszeit einladen und auch um Hilfe bitten – beim Adventsleuchten am kommenden Samstag sind noch einige Dienste zu besetzen. Vielleicht hat der ein oder die andere Lust und Zeit uns bei dieser Veranstaltung zu unterstützen – wir freuen uns über jede helfende Hand und jede Schüssel Waffelteig! Und auf viele hungrige Besucherinnen & Besucher...

Adventsleuchten IM KIRCHGARTEN

Am Samstag, 26. November 2022, ist es soweit – das 1. Adventsleuchten im Kirchgarten feiert Premiere. Nach über 50 Jahren im Gemeindehaus oder Gemeindezentrum wandert der Adventsbazar – im neuen Gewand – in den Kirchgarten und in die Stephanuskirche. Aber ob Adventsbazar oder Adventsmarkt – es ist unser Auftakt für die Advents- und Weihnachtszeit. Natürlich gibt es weiterhin die beliebten und handgefertigten Waren und auch als Treffpunkt für die Gemeinde in der Vorweihnachtszeit soll der Adventsmarkt weiter dienen. Besuchen Sie unsere Stände mit Genähtem & Gestricktem, Holzarbeiten, Karten & Kalendern, Geschmackvollem aus der Küche und Geschenken aller Art. Auch unsere beliebten Plätzchentüten sind wieder im Angebot. Nach dem Stöbern (& Einkaufen) bleiben Sie auf einem netten Schwatz und stärken sich mit einem leckeren Stück Deie, frisch aus dem Echterdinger Backhaus, oder einer Roten Wurst. Zum Nachtisch gibt es leckere Waffeln und zum Aufwärmen einen Kinderpunsch oder auch ein Gläschen Glühwein. Um 16:30 Uhr (oder 17:00 Uhr) wird Herr Haug mit den kleinen Besucherinnen und Besuchern Advents- und Weihnachtslieder in der Kirche singen und um 18:00 Uhr gibt der Posaunenchor ein Adventskonzert. Dazwischen kann man Weihnachtsgeschichten lauschen und vielleicht haben wir auch noch eine weitere musikalische Überraschung in petto... Wir sind schon sehr gespannt und freuen uns auf Ihren Besuch im stimmungsvoll geschmückten Kirchgarten!

Wir freuen uns noch sehr über Mithilfe!

Wer uns beim Adventsleuchten noch tatkräftig unterstützen möchte, hier ist der Link zum eintragen:

<https://www.standeinteilung.de/event/4DsP9omw414LT35>

Wir freuen uns auf

15:00 • Begrüßung und Eröffnung mit Pfarrer Hans-Peter Krüger
17:00 Uhr • Adventslaternenlauf & Adventslieder singen für die Kleinen mit Wolfgang Haug
18:00 Uhr • Adventskonzert des Posaunenchores



WER HAT DAS BESTE Waffelteigrezept?

Für den Waffelstand beim Adventsleuchten benötigen wir noch ein bisschen Unterstützung, sowohl am Samstag vor Ort als auch zuhause an der Rührschüssel... Wir würden uns über die Spende von Waffelteig für unseren Stand sehr freuen. Als Richtwert – eine Schüssel Teig aus 500g Mehl (das ist die doppelte Portion eines herkömmlichen Rezepts) wäre wunderbar – damit wir auch alle Waffelliebhaber satt bekommen. Mit folgendem Link können Sie sich eintragen:

<https://www.standeinteilung.de/event/4DsP9omw414LT35> oder Sie melden sich bei Karina Stäbler oder im Gemeindebüro.

Die Botschaft der Engel

„Wort & Musik im Advent • Abende zum Atemholen“. An den Samstagabenden vor dem zweiten, dritten und vierten Advent laden wir herzlich ein zu „Wort und Musik im Advent“. Wir wollen mit Musik und Gebet, mit Lesungen und Impulsen zur Ruhe kommen in der so vielfältig turbulenten Vorweihnachtszeit. Dabei steht die Botschaft der Gottesboten thematisch im Mittelpunkt. Die Botschaft der Hoffnung, der Aufruf zur Risikobereitschaft und Worte der Orientierung. Am 3. Dezember in der Stephanuskirche in Echterdingen und am 10. & 17. Dezember in der Evang. Peter-und-Paul-Kirche in Leinfelden, jeweils um 19:30 Uhr.



Zutaten für Omas Waffelrezept

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 250 ml Milch
- 1 EL sprudelndes Mineralwasser
- 1 Tütchen Vanillezucker

Handwritten signature

Zubereitung des Backrezeptes für Omas Waffeln

Zuerst die zimmerwarme, weiche Butter in eine Rührschüssel geben. Anschließend den Zucker sowie den Vanillezucker hinzugeben und alles mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann drei Eigelb hinzufügen und gleichmäßig unterrühren. Danach werden die Milch und das Mineralwasser hinzugefügt. Anschließend in einer separaten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen und diese Mischung in kleinen Portionen in den Waffelteig einmischen. Anschließend die Zutaten zu einem glatten, gleichmäßigen Teig verarbeiten. Dann drei weitere Eiweiß in eine separate Schüssel geben und sehr steif schlagen. Danach den entstandenen Eischnee vorsichtig in den Waffelteig einmischen. Währenddessen ein Waffeleisen erhitzen und mit Öl etwas einfetten. Anschließend eine Schöpfkelle Waffelteig in das Waffeleisen geben. Dann den Teig gut verteilen, das Waffeleisen schließen und die Waffel bei hoher Temperatur ca. 2 Minuten goldbraun backen. Zuletzt die Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder anders belegen und am besten gleich heiß servieren.

Omas Waffeln schmecken immer, ob im Sommer oder im Winter.