

Strallegger Advent



*Das Team der Gemeinde Strallegg wünscht
eine schöne & besinnliche Adventzeit!*

Samstag - 29. November 2025

Nikolaus & Krampus am Dorfplatz

15:00 Uhr Adventmarkt des Strallegger Elternvereins im Pfarrhof

17:00 Uhr Hl. Messe mit Adventkranzweihe in der Pfarrkirche

18:00 Uhr Nikolaus am Dorfplatz mit Kutschenfahrten für die Kinder



19:00 Uhr Beginn des Krampustreibens der Road Crew Strallegg

*Auf euer Kommen freuen sich die
Road Crew & der Elternverein Strallegg*

Sonntag - 30. November 2025

Adventmarkt im Pfarrhof

09:30 - 11:00 Uhr

Adventmarkt des
Strallegger Elternvereins im Pfarrhof



01. Dezember - 19. Dezember 2025

Die Weihnachtsartikel des Elternvereins sind in diesem Zeitraum am Gemeindeamt zu den gewohnten Öffnungszeiten erhältlich.

*Auf euer Kommen freut sich der
Elternverein Strallegg*

ADVENT KONZERT



MAIXANG



SEIDSTEINHÜTTN
ALPHORNKLÄNGE



MODERATION:
Elfi Groß

20. DEZEMBER 2025
14:00 UHR
PFARRKIRCHE STRALLEGG

TENORHORNKLÄNGE
YOUNG-FOUR-ENSEMBLE
STRALLEGGER STUBENMUSI
MAG. ROMAN MIESEBNER

GESAMTLEITUNG: SEPP MOSBACHER

EINTRITT: FREIWILLIGE SPENDE
DER REINERLÖS KOMMT EINEM SOZIALEN ZWECK ZUGUTE!

MUSIKVEREIN STRALLEGG



S a m s t a g , 2 0 . 1 2 . 2 0 2 5

Adventzauber am Dorfplatz

a b 1 5 : 0 0 U h r

Glühwein, Punsch & weihnachtliche Musik

**Der Musikverein Strallegg freut sich
auf euer Kommen!**



Weihnachtsrätsel

Weihnachtsrätsel

Wie viele Sterne sind auf diesem Bilderrätsel versteckt?



Lösungszahl:

Rezept

Bratapfel-Dessert im Glas

Zutaten für 6 Personen

Für die Apfelschicht

- 5** Äpfel (ca. 500g)
- 1/2** Vanilleschote
- 50 g** Butter
- 70 g** brauner Zucker
- 1 Prise** Zimt
- 3 EL** Apfelsaft

Für die Creme

- 250 g** Mascarpone
- 250 g** Magerquark
- 3 EL** brauner Zucker
- 1/2** Vanilleschote
- 100 g** Amarettini



ANLEITUNG

Sechs Dessertgläser à 125ml bereitstellen. Für die Apfelstückchen Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Butter, Zucker, Vanillemark und Zimt in einen Topf geben und kurz ohne Rühren köcheln lassen. Nimm am besten einen höheren Topf, da in diesen Topf später auch die Apfelstücke mit hinein kommen.

Wenn der Zucker etwas karamellisiert ist Apfelstücke und Apfelsaft hinzugeben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, immer wieder umrühren. Die Apfelstückchen sollten weich aber noch nicht komplett verkocht sein. Apfelstücke mit einem Siebschöpfer aus dem Topf nehmen und in eine Schüssel geben.

Karamellsoße weitere 5 Minuten köcheln, bis die Masse dickflüssiger wird. Jetzt nochmal die vorgekochten Äpfel hinzugeben und 2-3 Minuten köcheln. Topf beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für die Creme Mascarpone, Magerquark, Zucker und das Mark der zweiten Vanilleschote-Hälfte miteinander verrühren.

Zum Schichten der Gläser zu Beginn 2 Teelöffel der Apfelstückchen in die Gläser geben. Amarettini mit den Händen zerbrechen und über die Apfelstücke bröseln. Dann 2-3 TL der Creme darüber verteilen und glatt streichen. Dies noch einmal wiederholen. Mit Apfelstückchen abschließen und ein paar Amarettini darüberbröseln.

TIPP: Anstatt der Amarettini einfach Löffelbiskuit oder Butterkekse zerbröseln. In der Weihnachtszeit passen auch Spekulatius-Kekse sehr gut.

Gemeinde Strallegg



Einladung zum INFORMATIONSSABEND der Gemeinde Strallegg

*am Freitag, den 21. November 2025
um 19:00 Uhr im Gasthof Mosbacher*

PROGRAMM

Rückblick 2025



Aktuelle Informationen aus der Gemeinde

Vorschau 2026

Ehrungen und Danksagungen

*Auf euer Interesse und Kommen freut sich
das Team der Gemeinde Strallegg!*