

Barbarahof Inside

Elfriede schreibt „ein aufregender Herbst im Barbarahof“

Die Zwischensaison ist nun wieder vorbei und wir hatten einen schönen, ereignisreichen Herbst.

Am 11. September sind Barbaras Zwillinge Jonas und Simon geboren ...und wir sind glückliche Großeltern geworden ☺ Es ist ein wunderschönes Gefühl mitzuerleben wie die zwei Buben wachsen und gedeihen. Unsere Tochter Barbara und ihre Familie wohnen ja nicht weit weg von uns und so können wir immer mal schnell hinfahren um etwas zu helfen.



Rudi hat im Oktober wieder seine obligate Radreise angetreten, dieses Mal war er in Sizilien. Beim Radfahren findet er seinen Ausgleich und er kann sich gut erholen. Ich bin nur immer froh wenn er wieder gut nach Hause kommt.

Isabella studiert seit 1. Oktober Psychologie. Es gefällt ihr sehr gut und sie kommt auch öfters nach Hause.

Katrin und Roland haben die Zwischensaison auch gut genützt. Neben den täglichen Arbeiten in der Rezeption haben sie sich schon wieder gut für die Wintersaison vorbereitet. So haben wir im Barbarahof wieder einige

Neuigkeiten. Komplettes neues Geschirr, neues Housekeeping System und ein neues Lüftungssystem im Restaurantbereich.

Auch ich habe die Zeit zur Erholung genutzt und bin meinen Hobbies nachgegangen. Um unsere Gäste noch ein bisschen mehr zu verwöhnen absolvierte ich im Oktober einen Kurs über die Dessertküche.



Das Basteln der schönen Weihnachtskerzen durfte auch nicht fehlen. Sie werden verkauft und mit dem Erlös unterstützen wir wieder das Krankenhaus in Ediofe, Uganda. Die Keksdosen sind noch nicht alle gefüllt, aber das Apfelbrot und einige verschiedene Sorten Weihnachtskekse habe ich schon gebacken. Gerne möchte ich Ihnen das Rezept von den leckeren Zimtsternen geben. (dieses finden Sie weiter unten)



Nun ist schon das erste Adventwochenende vorbei und wir freuen uns riesig, dass wir in zwei Tagen unser Hotel für die Wintersaison öffnen. Bei uns im Barbarahof ist es schon richtig weihnachtlich. Alles ist schön dekoriert, die Weihnachtsbeleuchtung ist schon an, am Adventkranz brennt die erste Kerze und es duftet nach Zimt und Nelken.

Unsere ganze Familie freut sich auf das Weihnachtsfest, heuer das erste Mal mit den kleinen Zwillingen. Ich wünsche Ihnen allen von ganzem Herzen eine besinnliche Adventzeit mit wenig Hektik und ein schönes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Liebsten!

Ihre Elfriede!

Rezept Zimtsterne:

3 Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Unter ständigem Weiterschlagen **330 g Zucker** langsam einrieseln lassen und den **Saft von 1 Zitrone** hinzufügen.

Etwa 10 Minuten schlagen. Die Hälfte von dem Eischnee beiseite stellen. **1 Esslöffel Zimt**, eine **Messerspitze Nelkenpulver** und **250 g gemahlene Mandeln** unter den Eischnee kneten. Wenn die Masse zu weich ist kann man noch Mandeln dazugeben. Den Teig in Folie gewickelt etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Nun den Teig auf einer leicht gezuckerten Fläche ca. einen halben cm dick ausrollen und mit dem beiseite gestellten Eiweiß bestreichen. Sterne von etwa 4 cm Größe ausstechen und auf ein gefettetes Backblech geben.

Die Sterne bei 170 Grad im Backrohr backen.

Die Zimtsterne sollen möglichst hell und weich bleiben.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen!