Schwarze Versuchung



Verführerisches zur Stadtratswahl
in Aschaffenburg am 2. März 2008

CSU

Impressum

Herausgeber
CSU Kreisverband Aschaffenburg Stadt
Vorsitzender Werner Elsässer
An den Bornwiesen,
63743 Aschaffenburg
Telefon 0 60 21 / 9 54 29,
Telefax 9 54 19

Druck und Verarbeitung

Druckhaus Main-Echo GmbH & Co. KG
Weichertstraße 20
63741 Aschaffenburg
www.druckhaus-main-echo.de



Der Fraktionsvorsitzende Peter Schweickard und die Fraktionsgeschäftsführerin Brigitte Gans beim Probekochen in der mittelalterlichen Küche der kurfürstlichen Residenz in Aschaffenburg. Der Kupferstich stammt aus dem ältesten gedruckten Kochbuch eines Fachmannes.

Geben in Aſchaffenburg/
den Sontag Letare/im Jar nach Chriſti vnſers Erlöſers Geburt/ fünffzehen hundert/achtzig vnd eins.

E. Churf. G. Vnterthenigster Marx Rumpolt/Churf. Meintziſcher Mundtkoch.

Herausgegeben im Jahre 1581 in Aschaffenburg

Die CSU hat die richtigen Rezepte

Das war schon das Motto der ersten Ausgabe unserer »Schwarzen Küche« zur Stadtratswahl 1996. Auch zur Wahl 2002 haben wir wieder kulinarische Rezepte geliefert – nicht zuletzt, um unsere Kandidaten mit einer sehr persönlichen Note vorzustellen. Dank Ihrer Unterstützung konnten wir uns in den letzten sechs Jahren wiederum als stärkste Fraktion darum bemühen, auch kommunalpolitisch wieder die richtigen Rezepte einzusetzen. Wir haben für die Bürger der Stadt Vieles erreicht und bitten jetzt wieder um Ihre Stimme, damit wir unsere Arbeit kraftvoll und erfolgreich fortsetzen können. Auch unsere Kochbuchtradition wird hiermit fortgesetzt – diesmal als „Schwarze Versuchung“ mit einer bunten Mischung aus „süßen“ Rezepten.

Wir wünschen wiederum viel Spaß bei Lektüre und Zubereitung und freuen uns auf Ihre Stimme bei der bevorstehenden Stadtratswahl.

Ein new Kochbuch/

Das ist Ein gründtliche beschreibung

wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüssigen / heymischen vnd wilden Thieren / sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret / darzu von allem grünen vnd dürren Fischwerck / allerley Speiß / als gesotten / gebraten / gebacken / Presolen / Cardonaden / mancherley Pasteten vnd Fülwerck / Gallrat etc. auff Teutsche / Vngerische / Hispanische / Italianische vnd Frantzösische weiß / kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemüß / Obß / Salsen / Senff / Confect vnd Latwergen / zuzurichten seye.

Auch ist darinnen zu vernemmen / wie man herrliche grosse Panckets / sampt gemeinen Gastereyen / ordentlich anrichten vnd bestellen soll.

Allen Menschen / hohes vnd nidriges Standts / Weibs vnd Manns Personen / zu nutz jetzundt zum ersten in Druck gegeben / dergleichen vor nie ist außgegangen.

Durch

M. Marxen Rumpolt / Churf. Meintzischen Mundtkoch.

Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Priuilegio.



Sampt einem gründtlichen Bericht / wie man alle Wein vor allen zufällen bewaren / die bresthafften widerbringen / Kräuter vnd andere Wein / Biet / Essig / vnd alle andere Gerätt machen vnd bereiten soll / daß sie natürlich / vnd allen Menschen vnschädlich / zu trincken seindt.

Gedruckt zu Franckfort am Mayn / In verlegung M. Marx Rumpolts / Churf. Meintz. Mundtkochs / vnd Sigmundt Feyerabendts.

Kochbuch des kurmainzischen Hofkochs Max Rumpoldt, herausgegeben im Jahre 1581 in Aschaffenburg.



Listenplatz 1

Werner Elsässer

Bürgermeister / Realschullehrer
CSU-Kreisvorsitzender
Aschaffenburg-Stadt.
Vorsitzender des Freundeskreises
Perth & Kinross.
An den Bornwiesen 7
Telefon 06021/ 95429
E-Mail: buergermeister.
elsaesser@aschaffenburg.de

Ingwer-Bratäpfel

Rezept für 4 mittelgroße Äpfel:

50 g Butter, 100 g gemahlene Haselnüsse,
2–3 Essl. Honig, ca. 40 g Rosinen, je nach Geschmack
1–2 Messerspitzen Ingwerpulver, Zitronensaft,
Schlagsahne.

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse großzügig ausstechen. Danach das Innere des Apfels mit Zitronensaft beträufeln.

Für die Füllung:

Die Butter im Wasserbad schmelzen lassen, Haselnüsse, Honig, Rosinen und Ingwerpulver dazugeben und verrühren. Mit dieser Masse die Äpfel füllen und ein Stückchen Butter obenauf legen. Die Äpfel in Alufolie wickeln und bei 160 °C im Backofen ca. 20 Minuten braten. Herausnehmen, mit Sahnehäubchen garnieren und noch eine Prise Ingwer darüberstreuen.

Eine wirkliche Versuchung in der kalten Jahreszeit.



Listenplatz 2

Peter Schweickard

Selbstständiger Kaufmann
CSU-Fraktionsvorsitzender,
stellvertr. CSU-Kreisvorsitzender
Aschaffenburg.
Niddaweg 6
Telefon 0172/6624525
E-Mail: PSchweickard@t-online.de

Apfelstrudel

„ Nim̃ Epffel/ vnnd hack sie mit klein schwartzen Rosein / thu es in ein Pfannen/ vnnd ein wenig Butter darein/ rößts wol darinnen mit Zimmet vnd Zucker/laß kalt werden/ vnnd schlags in ein Teig/der mit Wasser vnnd Butter angemacht ist / backs fein kül auß / beströw es mit weissem Zucker/ vnd gibs warm auff ein Tisch.

Der Faksimiletext ist auch heute noch gut lesbar und verständlich. Er zeigt, dass sich an manchen Rezepten auch über Jahrhunderte nichts geändert hat.

Die kurfürstliche Küche im Aschaffenburger Schloss

Im Jahre 1581 erschien in Aschaffenburg das erste gedruckte Kochbuch eines Fachmannes. Geschrieben hatte es Marx Rumboldt, der Mundkoch des Mainzer Kurfürsten und Erzbischofs Daniel Brendel von Homburg, der in Aschaffenburg residierte und Hof hielt. Rumpoldt wollte sein Wissen weitergeben, denn „ein schlechter Koch kann seinen Gästen durchaus Leben und gute Gesundheit abstellen und zum Mörder werden. Außerdem vermag bei der Kürze unseres Lebens doch niemand zu sagen, wie bald ihm sein Stündlein schlägt und wer was Gescheites weiß und kann, soll es der Nachwelt nicht vorenthalten, damit sie Nutzen und Lehre daraus ziehe".

Das Buch gibt einen einzigartigen Einblick in die kurfürstliche Küche der Aschaffenburger Bischofsresidenz. Rumboldt beschreibt nämlich sehr ausführlich, „wie man der Fürsten und Herren Bankett zu bestellen und anzuordnen hat". Das kurfürstliche Gastmahl war demnach auch ein Schauspiel und Spektakel. So wurden etwa große Pasteten aufgetragen, aus denen „zum Kurzweil" lebende Tiere, wie etwa Hunde oder Hasen, entschlüpften. Oder es flatterten von einem aus Teig gebackenen Hut beim Aufheben Vögel hervor. Die Vielzahl der Rezepte ist einzigartig. Neben vielen Gerichten, die wir heute noch kennen, lesen wir auch von Tierarten, wie Bären, Igeln, Schwänen oder Eichhörnchen, die wir heute sicher nicht mehr verspeisen würden. Erstmals erscheint bei Rumpoldt auch die Kartoffel, die zuvor noch nie in einem Kochbuch erwähnt wurde. Das Buch ist als Nachdruck im Stadt- und Stiftsarchiv (Schönborner Hof) erhältlich.



Listenplatz 3

Günter Dehn

Bürgermeister a. D.
Mitglied im Ortsverband
Schweinheim.
Rhönstraße 82
Telefon 06021 / 91933

Sauerkirschkuchen

Zutaten:

2 ganze Eier, 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, etwas Zimt, etwas gemahlene Nelken, 1 EL. Kakao, Sauerkirschen

Für den Guss:

2 Eiweiß, 1 EL Puderzucker, 100 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen, Mehl, Backpulver und Kakao dazugeben. Teig in eine gefettete Form geben, etwas einstechen und ein wenig Semmelbrösel darauf verteilen.
Darauf die Sauerkirschen legen und ca. 30 Minuten backen.

Inzwischen Eischnee schlagen, Puderzucker und Nüsse darunterheben. Nach 30 Minuten Backzeit die Masse auf dem Kuchen verstreichen und weitere 10 Minuten backen, bis der Guss goldgelb ist.
Backzeit ca. 40 Minuten bei 200 °C, zweite Einschubleiste von unten.



Listenplatz 4

Brigitte Gans

Hausfrau / Kauffrau
CSU-Fraktionsgeschäftsführerin,
stellvertr. CSU-Kreisvorsitzende,
Mitglied des Ortsvorstands im
Stadtteil Nilkheim,
Vorstandsmitglied der Frauen-
Union.
Am Lindenweg 1
Telefon 06021 / 88867
E-Mail: brigittegans@t-online.de

Wein-Crème

„Illustriertes praktisches Kochbuch"
für die bürgerliche und feinere Küche von Henriette Davidis,
neu bearbeitet von Helene Faber 1920
Schreitersche Verlagsbuchhandlung Berlin

Man nehme:

1 Flasche guten weißen Wein, 250 g Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben wird, 10 recht frische Eier, Saft von 2 guten saftigen Zitronen und einen mäßig gehäuften Esslöffel Weizenstärke, welche mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird.

Man schlage dies alles in einem Blech- oder glasiertem Topfe mit einem Schaumbesen stark und ununterbrochen bis vorm Kochen. Schütte es rasch in eine bereitstehende Terrine, setze das Schlagen noch einige Minuten fort, fülle die Crème beim Anrichten in Assietten oder Gläser und verbrauche sie noch an demselben Tage.

Man gebe bittere Makronen oder ähnliches kleines Backwerk dazu.



Listenplatz 5

Michael Türke

Bankkaufmann
Kreisvorsitzender der Jungen Union, stellvertr. CSU-Ortsvorsitzender im Stadtteil Strietwald.
Vor der Au 9
Telefon 06021 / 585541
E-Mail: michael.tuerke@ju-aschaffenburg-stadt.de

Schokoladen-Panna-cotta mit karamellisierter Ananas

Zutaten für 4 Personen:

4 Blatt weiße Gelatine, 1 Vanilleschote, 400 ml Sahne,
90 g Zucker, 30 g Kakao, 50 ml Milch,
50 ml Schokoladensirup, 100 g Mascarpone

Karamellisierte Ananas:
1 Baby Ananas ca. 350 g, 50 g Zucker, 200 ml Orangensaft,
2 Essl. Amarena-Kirschsirup, 6 TL brauner Zucker.

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Sahne mit Zucker, Vanilleschote und Mark aufkochen, 30 Min. ziehen lassen.
Kakao mit Milch und Schokoladensirup glattrühren. Vanilleschote entfernen, Sahne erneut kurz aufkochen und die angerührte Kakaomischung mit dem Schneebesen einrühren. Vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken und in der Mischung auflösen. Abkühlen lassen und kalt stellen, bis die Masse ganz leicht zu gelieren beginnt. Mascarpone dazugeben und mit einem Schneebesen glattrühren. Die Crème in 4 Förmchen füllen und über Nacht kaltstellen.
Ananas schälen und in 12 dünne Scheiben schneiden. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und sirupartig einkochen. Amarena-Kirschsirup dazugeben, Ananasscheiben darin 5 Min. garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Jede Ananasscheibe mit ½ TL braunem Zucker bestreuen und sofort mit einem Crème-brulée-Brenner gratinieren. Panna cotta aus den Förmchen stürzen, mit Ananas und Sirup anrichten.



Listenplatz 6

Manfred Christ

Technischer Kaufmann
Mitglied des bayerischen Landtags,
Mitglied des CSU-Kreisvorstands,
Mitglied des CSU-Ortsvorstands
Stadtmitte, Vorsitzender des
Fördervereins der Maria-Ward-
Schule Aschaffenburg.
Sandgasse 26
Telefon 06021 / 22801
E-Mail: manfred-christ-
bayer-landtag@t-online.de

Mohrenkopftorte

Zutaten:

9–12 Super Dickmann's Mohrenköpfe,
250 g Speisequark,
¼ – knapp ½ l Schlagsahne steif schlagen,
1 EL Zitronensaft,
1 Tortenboden mit Rand

Zubereitung:

Von den Mohrenköpfen werden die Waffelböden abgenommen. Schaummasse mit Schokoladenüberzug zerdrücken, mit Zitronensaft und Speisequark verrühren. Anschließend die steifgeschlagene Sahne unterheben und die Masse auf den Tortenboden auftragen. Mit halben Waffelböden garnieren.

Eine Stunde kühlstellen.



Listenplatz 7

Leeb Hermann

Rechtsanwalt / Staatsminister a. D.
Ehrenkreisvorsitzender der CSU
Aschaffenburg-Stadt,
Vorstandsmitglied der Lebenshilfe-
Werkstätten Schmerlenbach e.V.,
Stiftungsrat der Maria-Ward-
Stiftung Aschaffenburg.
Erthalstraße 5
Telefon 06021 / 21747

Vanillebirnen mit Kakaocrème

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Birnen:
1 Vanilleschote, 100 g Zucker, 350 ml trockener Weißwein, 4 reife Birnen

Für die Kakaocrème:
3 Eigelb, 1 Ei, 129 g Zucker, 8 cl Kakaocrèmelikör

Zubereitung:

Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen. Zucker, Weißwein, Vanilleschote und ½ l Wasser auf großer Flamme aufkochen lassen. Birnen waschen, streifenweise schälen, dabei den Stiel dranlassen und den Blütensatz herausschneiden. Birnen in den Vanillesud legen, ca. 20 Minuten garen und in der Flüssigkeit auskühlen lassen. Für die Kakaocrème Eigelb, Ei und Zucker im Wasserbad bei mittlerer Hitze schaumig schlagen, bis die Crème das doppelte Volumen erreicht hat. Dabei darf das Wasserbad nicht zu heiß werden, damit die Crème nicht gerinnt. Likör unterrühren. Birnen auf der Kakaocrème anrichten und servieren.



Listenplatz 8

Jessica Euler

Rechtsanwältin
Mitglied des CSU-Kreisvorstands, stellvertr. CSU-Ortsvorsitzende im Stadtteil Damm, stellvertr. Vorsitzende der Frauen-Union.
Niddaweg 6
Telefon 06021 / 425250
E-Mail: jessica.euler@freenet.de

Äppelwoi-Kuchen

Zutaten für den Teig:

120 g weiche Butter oder Margarine, 120 g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 Ei, 250 g Mehl, ½ Pck. Backpulver

Für den Belag:
650 g säuerliche Äpfel, 1 TL Zitronensaft, 750 ml Äppelwoi, 200 g Zucker, 2 Pck. Vanillepuddingpulver, 400 g Sahne, 1 Vanillezucker

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren, dann das Ei darunterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig kneten, eine Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft mischen. Vom Äppelwoi 650 ml abmessen und mit dem Zucker aufkochen. Das Puddingpulver mit dem übrigen Äppelwoi glattrühren und dann neben der Herdplatte in den heißen Äppelwoi einrühren. Nochmals 3 Min. kochen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft 160 °C). Den Teig in einer ungefetteten Springform (28 cm) flachdrücken, am Rand bis zur Hälfte hochziehen.

Apfelschnitze mit dem angedickten Äppelwoi mischen und auf den Teig in die Form geben. Den Kuchen im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 1 Stunde backen, in der Form auskühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf dem erkalteten Kuchen glattstreichen. Kuchen vor dem Servieren 1 Stunde kühlen.



Listenplatz 9

Horst Kirchner

Oberstudienrat i. R.
Mitglied des CSU-Kreisvorstands,
CSU-Ortsvorsitzender
im Stadtteil Leider,
Vorsitzender von TuS 1893
Aschaffenburg-Leider.
Hotzelstraße 12
Telefon 06021 / 87646
E-Mail: horst.kirchner@online.de

Ploburger Schnitten

Zutaten:

300 g Palmin,
300 g Schokolade Zartherb oder Vollmilch
300 g Zucker, 6 Eigelb, 2 Eier,
300 g Nüsse (Hasel- oder Walnüsse)
100 g Mehl, 6 Eiweiß für Eischnee
200 g Puderzucker, 2–3 Essl. Rum

Zubereitung:

Palmin und Schokolade im Wasserbad schmelzen.
Zucker, Eigelb und ganze Eier schaumig rühren und alles leicht mit der Schokolade vermischen.
Vorsichtig den Eischnee unterheben und die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausstreichen.
Bei 180 °C 20 Minuten backen.

Inzwischen die Glasur aus Puderzucker und Rum zubereiten und auf den noch heißen Kuchen auftragen.
Den ausgekühlten Kuchen in Rechtecke oder Rauten schneiden.

Fertig ist die cremige, schokoladige Nascherei.



Listenplatz 10

Brigitte Voit

Kaufmännische Angestellte
Betriebsrätin, Mitglied des CSU-Ortsvorstands im Stadtteil Gailbach,
Mitglied des Heimatvereins Gailbach.
Furtweg 10
Telefon 06021 / 61865
E-Mail: br.voit@yahoo.de

Pfirsich-Quarkcrème

Zutaten für 4 Personen:

8 Pfirsichhälften, 375 g Magerquark, 3 Essl. Puderzucker,
Saft von 1 Zitrone, 1 Likörglas Orangenlikör oder Apricot Brandy,
½ l frische Sahne, etwas Krokant.

Zubereitung:

Die Pfirsichhälften in Spalten schneiden. Quark, Puderzucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig schlagen. Orangenlikör oder Apricot Brandy unter die Quarkcrème ziehen.
Die Sahne steif schlagen und darunterheben. Abwechselnd die Pfirsichspalten und Quarkcreme in 4 hohe Gläser schichten.
Für die Optik zum Schluss ein Stück Pfirsich quer über die Quarkcrème legen und mit ein wenig Krokant bestreuen. Das Dessert 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.



Listenplatz 11

Prof. Dr. Winfried Bausback

Jurist, Hochschullehrer
stellvertr. CSU-Fraktionsvorsitzender, stellvertr. CSU-Kreisvorsitzender, CSU-Ortsvorsitzender im Stadtteil Strietwald.
Im Neurod 8
Telefon 06021 / 456606
E-Mail: WBausback@aol.com

Wiener Nusskranz

Aus dem Backbuch meines Großvaters:

Das Rezept stammt nach der Familienüberlieferung aus der Lehrzeit meines Großvaters, die dieser vor dem Ersten Weltkrieg in einer kaiserlichen Hofbäckerei in Wien verbrachte.

Zutaten und Zubereitung:

Hefeteig:
500 g Mehl, 1 Pck. Hefe, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 125 g zerlassene, lauwarme Butter, 1/8 l lauwarme Milch. Hefeteig gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist, dann zu einem Rechteck ausrollen.

Füllung:
250 g gemahlene Haselnüsse, 150 g Zucker, 1 Ei, nach Belieben Rosinen, mit etwas Milch zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Füllung auf das Rechteck verstreichen, an der Seite etwa 2 cm frei lassen, von der längeren Seite her fest aufrollen.

Den Kranz auf ein gefettetes Backblech legen, nochmals gehen lassen. Mit einem Messer, in Wasser getaucht, den Kranz oben einschneiden und 30 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen mit Zuckerguss aus 50 g Puderzucker und 1 Essl. heißem Wasser bestreichen.



Listenplatz 12

Rainer Kunkel

Telekommunikations-Fachwirt
stellvertr. CSU-Fraktionsvorsitzender,
CSU-Kreisgeschäftsführer,
CSU-Ortsvorsitzender im Stadtteil
Nilkheim, CSU-Fraktionssprecher,
Sprecher im Werkssenat und der
AVG, Mitglied im Dekanatsrat,
Vorstandsmitglied des Tierschutz-
vereins Aschaffenburg, Sprecher
des Komitees der Stadtgarde.
Mainwiesenweg 82
Telefon 06021 / 89766
E-Mail: rainer.e.w.kunkel@t-online.de

Knusper-Sonne mit Honig-Yoghurt

Zutaten für eine Person:

1 große Orange
150 g Naturyoghurt
3 Essl. kernige Haferflocken
2 Essl. flüssiger Honig
3 Essl. Walnusskerne
1 Essl. Sesamsamen

Zubereitung:

Die große Orange schälen, das Weiße vollständig entfernen, die Orangenfilets herausschneiden und wie eine Sonne auf einem Teller verteilen.

Mit einem Esslöffel Honig beträufeln und etwas ziehen lassen. 1 Essl. Honig mit dem Yoghurt verrühren. Die Walnüsse hacken, mit Haferflocken und Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze knusprig rösten, Yoghurt über die Orangenfilets geben, mit dem Haferflocken-Nuss-Mix bestreuen und sofort servieren.

Im Herbst können statt Orangen auch einheimische Äpfel oder Birnen verwendet werden.

Kalorienangaben:
ca. 360 Kcal, 16 g Fett, 17 g Eiweiß, 45 g KH



Listenplatz 13

Volkmar Gundermann

Architekt
CSU-Ortsvorsitzender Stadtmitte,
Vorstandsmitglied der
Altstadtfreunde, Vorstandsmitglied
des Karnevalvereins CCC.
Pfaffengasse 4
Telefon 06021 / 362532
E-Mail: gundermannv@aol.com

Feigentarte mit Weinschaum

Zutaten für 2 Personen:

Für die Tarte:
1 Blatt tiefgekühlter Blätterteig, 3 reife Feigen
2 TL Himbeer- oder Johannisbeergelee, 1 EL flüssige Butter, 2 TL Vanillezucker, 1–2 EL Sahne
Mehl zum Ausrollen.

Für den Weinschaum:
2 Eigelb, 1 EL Zucker, 100 ml fruchtiger Rotwein

Blätterteig auftauen lassen. Anschließend auf wenig Mehl etwa zur doppelten Größe ausrollen. Zwei Teigkreise von etwa 15 cm Ø ausschneiden, mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf ein kalt abgespültes Backblech legen.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.
Die Feigen waschen, abtrocknen und ohne Stielansatz in Scheiben schneiden. Die Teigböden mit Gelee bestreichen und mit den Feigenscheiben rosettenartig belegen. Feigen mit flüssiger Butter bepinseln und mit Vanillezucker bestreuen. Teigränder mit Sahne bestreichen. Tartes im Ofen auf der mittleren Einschubleiste 15–20 Minuten backen.

Inzwischen für den Weinschaum das Eigelb, Zucker und Wein in einer Metallschüssel verrühren. Im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis ein dicklicher Schaum entstanden ist. Die Feigentartes mit dem Weinschaum auf Tellern anrichten und warm servieren. Schmeckt frisch am besten!



Listenplatz 14

Thomas Gerlach

Rechtsanwalt
CSU-Ortsvorsitzender im Stadtteil Schweinheim, Stellvertr. Vorsitzender des Stadtverbands für Sport, stellvertr. Vorsitzender des Vereinsrings Schweinheim, Vorstandsmitglied des Heimat- und Geschichtsvereins Schweinheim.
Weinbergstraße 15
Telefon 06021 / 93621
E-Mail: RAE_Gerlach@t-online.de

Schwarzbrottorte

Zutaten:

6 Eier, 400 g Zucker, 100 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 100 g unabgezogene Mandeln oder Nüsse, 50 g Zitronat, 50 g Orangeat, 200 g Schwarzbrotbrösel, ¼ l Wein oder Fruchtsaft, 1 TL Zimt, 1 Messerspitze gem. Nelken, Schale einer ½ Zitrone.

Füllung:
Arrak oder Rum, Marmelade, Rumglasur, kandierte Früchte

Zubereitung:

Die trockenen Schwarzbrotbrösel feuchtet man mit dem Wein oder Fruchtsaft an. Die ganzen Eier schlägt man mit dem Zucker über Dampf, bis die Masse anfängt zu steigen und hell wird. Dann nimmt man sie vom Dampf weg, schlägt sie kalt, gibt das mit Backpulver vermischte Mehl dazu, dann die geriebenen Mandeln oder Nüsse, das fein gewiegte Zitronat und Orangeat, die angefeuchteten Schwarzbrotbrösel und die Gewürze. Man füllt die Masse in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Springform und backt sie bei mäßiger Hitze 1–1,5 Stunden.

Nach dem Auskühlen schneidet man die Torte 1–2-mal vorsichtig durch, bespritzt die Tortenblätter mit Arrak oder Rum, bestreicht sie mit Marmelade, die man mit Arrak oder Rum angerührt hat und setzt die Tortenblätter zusammen. Man überzieht die Torte mit Rum- oder Giraffenglasur und belegt sie mit kandierten Früchten.



Listenplatz 15

Josef Taudte

Betriebswirt des Handwerks
stellvertr. Kreisvorsitzender des CSU-Arbeitskreises „Umweltschutz und Landesplanung", Mitglied des Ortsvorstands im Stadtteil Obernau, Mitarbeitervertreter der Diözese Würzburg, Mitglied der arbeitsrechtlichen Kommission des Deutschen Caritas-Verbands.
Beethovenstraße 65
Telefon 06028 / 6252
E-Mail: Taudte@t-online.de

Tiramisu mit Früchten ohne Eier

Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:

200 g Sahne steifschlagen
250 g Mascarpone, 250 g Magerquark,
100 g Zucker, 1 Vanillezucker
miteinander verrühren und unter die geschlagene Sahne heben.

In eine eckige Auflaufform etwa 3 Esslöffel von der Crème verteilen, darüber eine Schicht Spekulatiusgebäck legen. 400 g tief gefrorene Himbeeren oder Erdbeeren daraufgeben, die restliche Crème auf die Beeren streichen und wieder mit Spekulatius bedecken.

Damit das Tiramisu gut durchzieht, am besten mit tiefgefrorenen Früchten zubereiten und über Nacht kühlstellen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Sternen aus Kakao mit Hilfe einer Schablone verzieren.



Listenplatz 16

Gabriele Bokr

Hausfrau, Lehrerin, stellvertr. CSU-Fraktionsvorsitzende, Mitglied des CSU-Kreisvorstands, stellvertr. Vorsitzende des Ortsvorstands im Stadtteil Nilkheim, stellvertr. Vorsitzende des BRK Aschaffenburg, Vorstandsmitglied der Caritas-Sozialstation Aschaffenburg.
Ahornweg 54
Telefon 06021 / 88632
E-Mail: christian.bokr@t-online.de

Florentiner Plätzchen

Zutaten:

Für den Teig:
150 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker,
65 g Margarine, 2 EL Wasser (bei doppelter Menge 1 Ei)

Zutaten für den Belag:
50 g Butter, 100 g Zucker, 2 EL Honig 1/8 l Sahne,
100 g gehobelte Mandeln, 100 g grob gem. Haselnüsse,
25 g geschnittene Belegkirschen, 75 g dunkle Kuchenglasur

Zubereitung:

Teig mischen und kaltstellen, 3 mm dick ausrollen, runde Plätzchen ausstechen, bei 175 °C ca. 8 Minuten hellgelb vorbacken.

Butter, Zucker und Honig unter Rühren erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt ist. Sahne hinzufügen und rühren, bis der Zucker gelöst ist. Masse mit 2 Teelöffeln auf die vorgebackenen Plätzchen verteilen.

Bei 175 °C etwa 10 Minuten backen. Nach dem Erkalten die Unterseite der Plätzchen mit Kuchenglasur bestreichen.



Listenplatz 17

Dr. Heinrich Fußbahn

Rechtsanwalt
stellvertr. CSU-Kreisvorsitzender,
stellvertr. CSU-Ortsvorsitzender Stadtmitte,
Vorstandsmitglied der Altstadtfreunde und des Geschichts- und Kunstvereins, Mitglied der Kirchenverwaltung St. Agatha.
Schlossberg 4b
Telefon 06021 / 12966
E-Mail: HFussbahn@aol.com

Überbackenes Eis

Zutaten:

4 Eiweiß, 125 g Zucker, 1 TL Zitronensaft,
1 Ltr. Eispackung nach Geschmack, 2 EL Mandelblättchen,
Puderzucker

Zubereitung:

Backofen auf 220 °C vorheizen.
Eiweiß ganz steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen. Zitronensaft hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis der Eischnee weiche Spitzen bildet.

Das Eis auf eine feuerfeste Platte setzen. Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und mit einer Rosettentülle rundum über das Eis spritzen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Dann im vorgeheizten Backofen 8–10 Minuten überbacken. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Tipp:

Unter das Eis kann auch eine Scheibe von einem Bisquitboden gelegt werden.



Listenplatz 18

Corinna Schneider-Häcker

Hausfrau / Rechtsanwaltsfachangestellte, Schriftführerin des CSU-Kreisverbands, Mitglied des CSU-Ortsvorstands im Stadtteil Schweinheim.
Aumühlstraße 52
Telefon 06021 / 29367
E-Mail: schneider-haecker@zahnarzt-am-rosensee.de

Himmlische Engelsküsse

Zutaten für 40 Stück:

100 g Instant-Haferflocken
75 g Weizenmehl Type 405
1 Ei, 1 Prise Salz
2 Tropfen Bittermandelöl
1 TL Rum,
1 Messersp. gem. Kardamom
40 Walnusshälften
100 g Butter
100 g Zucker
80 g gem. Walnüsse
50 g Orangenmarmelade
200 g Puderzucker
1 Essl. Orangensaft

Zubereitung:

Instant-Haferflocken, Mehl, Ei, Salz, Bittermandelöl, Kardamom, Rum, Butter, Zucker und gem. Walnüsse zu einem Teig verkneten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig ½ cm dick ausrollen, runde Plätzchen ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft 10–12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die Hälfte davon mit Marmelade bestreichen und die übrigen Plätzchen auflegen. Puderzucker mit Saft verrühren, die Plätzchen damit bestreichen und je eine Walnusshälfte draufsetzen.



Listenplatz 19

Theo Kahl

Selbstständiger Kaufmann
stellvertr. CSU-Fraktionsvorsitzender, Mitglied des CSU-Ortsvorstands Stadtmitte.
Herstallstraße 16
Telefon 06021 / 30470
E-Mail: ernstkahl@t-online.de

Flambierte Pfirsiche mit Vanilleeis

Zutaten:

1 EL Butter, 1 EL Zucker, je 200 ml frisch gepressten Orangen- und Zitronensaft, 8 Pfirsichhälften aus der Dose, 2 cl Cognac, 2 cl Grand Marnier (Orangenlikör), Vanilleeis

Zubereitung:

Auf einem Rechaud eine Edelstahl- oder Kupferpfanne erhitzen. Butter darin schmelzen, Zucker zugeben und karamellisieren. Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Pfirsichhälften in den Sud geben, erhitzen und leicht köcheln.

Vanilleeis auf Teller portionieren.

Cognac und Grand Marnier auf die erhitzten Pfirsiche gießen und sofort mit einem Streichholz oder mit der Flamme des Rechauds anzünden.
Je zwei Pfirsichhälften auf die vorbereiteten Teller mit dem Vanilleeis legen und etwas vom Sud darüber geben.

Die flambierten Pfirsiche bereitet man am Tisch zu und hat damit eine unterhaltsame Pause zwischen Hauptgang und Dessert.

Vorsicht:

Nicht flambieren unter der Dunstabzugshaube.



Listenplatz 20

Dr. Bernd Pattloch

Dipl.-Kaufmann, Redakteur
CSU-Ortsvorsitzender
Aschaffenburg-Ost,
stellvertr. Dekanatsratsvorsitzender.
Platanenallee 17
Telefon 0171 / 8319047
E-Mail: dr.bernd.pattloch@t-online.de

Süße Omelette mit Milch

(Ova sfongia ex lacte)

Ein Rezept von Marcus Gavius Apicius
Zeitgenosse der Kaiser Augustus und Tiberius

Zutaten und Zubereitung für 6 Personen:

6 Eier mit dem Schwingbesen schlagen.
0,3 Liter Milch, eine Prise Salz und etwa
2 Essl. Sonnenblumenöl dazugeben.

Etwas Öl oder Butter in eine Bratpfanne geben, erhitzen und die Eiermischung hineingießen.

Wenn die Omelette auf einer Seite gar ist, noch feucht auf die Teller geben und mit 2 Essl. Honig oder 2 Essl. Birnendicksaft bestreichen.

Mit Pfeffer bestreuen und servieren.

Schwarze Version



Listenplatz 21

Hermann Arnold

Lehrer
CSU-Pressesprecher des Kreisverbands, Mitglied im Ortsverband Obernau, Dirigent der Chorgemeinschaft Schweinheim, Mitglied im Agenda-21-Beirat und des Projektbeirats „Luftqualität der Stadt Aschaffenburg".
Jahnstraße 60
Telefon 06028 / 20778
E-Mail: HeArnold@t-online.de

Mohnkuchen „Zartschwarz"

Zutaten für Quarkölteig:

100 g Quark,
50 g Zucker,
200 g Mehl,
3 Essl. Milch,
4 Essl. Öl,
1 kleines Ei,
1 Vanillezucker,
1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Quarkölteig zubereiten, ausrollen und in eine 28-cm-Ø-Backform geben.

2 Pck. Mohnfix,
2 Eier,
150 g Quark vermengen
und auf den Teig in die Form geben.

Aus 250 g Mehl,
125 g Zucker,
190 g Butter,
1 Vanillezucker

Streusel herstellen und auf der Mohnfüllung verteilen.

Im Backofen, Heißluft 170 °C, auf der untersten Schiene 30–40 Minuten backen.



Wir haben die richtigen Rezepte
Die Stadtratskandidaten der Chr



e für die Zukunft unserer Stadt
ristlich Sozialen Union

CSU



Listenplatz 22

Barbara Keller

Konzertgeigerin
Mitglied im Ortsverband Stadtmitte,
Mitglied des Kinderschutzbunds und der Lions Pompejanum.
Grünewaldstraße 7

Weiße Zimtcrème

mit gelierten Rotweinbirnen und Sektschaum

Zutaten für 4 Personen:

Zimtcrème: 125 ml Milch, 125 ml Sahne, 100 g Zucker, 3 Zimtstangen, 4 Eigelb, 5 Blatt weiße Gelatine, 300 ml Schlagsahne
Rotweinbirnen: 300 ml Rotwein, 1 Zimtstange, 3 Gewürznelken, 60 g Zucker, abgeriebene Schale von je ½ Orange und Zitrone, 2 Birnen (400 g), 3 ½ Blatt weiße Gelatine
Sektschaum:125 g Zucker, 5 Eigelb, 200 ml Sekt, (Rheingauer Riesling) 3–4 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Für die Crème Milch, Sahne, Zucker und Zimtstangen aufkochen, vom Herd nehmen und 2 Std. ziehen lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, mit dem Eigelb verrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen.
Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und in der warmen Crème auflösen. Die Crème im Kühlschrank leicht gelieren lassen.
Inzwischen Sahne steifschlagen. Die Zimtcrème mit einem Schneebesen glattrühren, die Sahne unterheben und in eine flache Form (2 l Inhalt) einfüllen, glattstreichen und kaltstellen.
Birnen schälen, halbieren, entkernen und im Rotweinsud bissfest garen. Birnen mit Sud in ein Sieb gießen, den Sud auffangen. Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Rotweinsud auflösen. Auf Eis stellen zum Festwerden.
Abgetropfte Birnen fächerförmig aufschneiden, etwas flachdrücken und auf die Zimtcrème legen.
Den dickflüssige Rotweingelee einmal durchrühren und auf die Birnen gießen. Crème mit Folie zudecken und zwei Stunden kaltstellen.

Für den Sektschaum Zucker, Eigelb, Sekt und Zitronensaft über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Zimtcrème zum Sektschaum servieren. Zubereitungszeit: 1 ½ Stunden plus Kühlzeiten.



Listenplatz 23

Rosemarie Brox

Leiterin der Krankenpflegeschule am Klinikum Aschaffenburg stellvertr. CSU-Ortsvorsitzende im Stadtteil Schweinheim, Mitglied im gesundheitspolitischen Arbeitskreis der CSU Aschaffenburg, Mitglied der katholischen Arbeitnehmerbewegung.
Gailbacher Straße 63
Telefon 06021 / 94170
E-Mail: rbrox@web.de

Bananencrème-Dessert

Zutaten für 4 Personen:

4 mittelgroße Bananen, 4 EL hellen, klaren Honig,
200 ml süße Sahne, 1 Zitrone

Zubereitung:

Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und sogleich mit dem Saft der Zitrone beträufeln, damit der Bananenbrei nicht braun wird. Jetzt den Honig hineinarbeiten.
Die süße Sahne schlagen und in den Bananenfruchtbrei untermischen.
In 4 passende Schälchen füllen und bis zum Verzehr kalt stellen. Nach Belieben verzieren mit Löffelbisquit oder einem Keks.

Schmeckt gut – ist gesund (Kalium)
und erhält die Figur.



Listenplatz 24

Alexander Maier

Handelsfachwirt
CSU-Vorsitzender der Arbeitnehmer-Union, stellvertr. CSU-Ortsvorsitzender im Stadtteil Damm-Ost,
Stellvertr. Vorsitzender der Altstadtfreunde, Komiteemitglied des Karnevalsvereins CCC.
Dahlemstraße 16
Telefon 06021 / 424400
E-Mail: maier@maier-werkzeuge.de

Rhabarber-Crème

Zutaten für 4–6 Personen:

400 g Rhabarber, 2–3 EL Zucker, 1 Zimtstange, 2 ½ Blatt weiße Gelatine, 250 g kalte Buttermilch, 1 Pck. Vanille Dessertsaucenpulver ohne Kochen für 250 ml Milch, 2 EL Puderzucker, 2 EL Orangenlikör, 250 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Rhabarber putzen und in 3–4 cm lange Stücke schneiden. Dicke Stücke längs halbieren. Mit Zucker und Zimt mischen und 5 Min. ziehen lassen. Rhabarber in eine Pfanne geben und 4–7 Min. bei mittlerer Hitze kochen, dabei darauf achten, dass der Rhabarber nicht zerfällt. Beiseitestellen und vollständig abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch, Pulver für Dessertsauce und Puderzucker mit dem Rührquirl 1 Minute verrühren. Likör bei niedriger Hitze erwärmen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und unter die Buttermilchcrème rühren. 10–15 Minuten kaltstellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.
Sahne steifschlagen und unterheben.
In 4–6 Dessertschalen abwechselnd Crème und Rhabarberkompott füllen. Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Pro Portion (bei 6): 3 g E, 15 g F, 18 g KH = 231 kcal (958 kJ)



Listenplatz 25

Joachim Kraus

Bauingenieur
stellvertr. CSU-Ortsvorsitzender
Aschaffenburg-Süd,
Vorstandsmitglied des
Diakonischen Werks Untermain,
Mitglied des Kirchenvorstands der
Christuskirche, Mitglied der
Altstadtfreunde.
Legatplatz 6
Telefon 06021 / 15483
E-Mail: k-j.Kraus@web.de

Schokoladenmuffins

Zutaten für 15 Stück:

2 Eier, 200 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 1 Prise Salz,
4 EL Kakaopulver, 120 g Mehl, ½ TL Backpulver,
100 g zerlassene Butter, Puderzucker für die Garnitur

Zubereitung:

Backofen auf 225 °C vorheizen (Gas: Stufe 4). In einer Schüssel Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Vanillezucker, Salz, Kakao, Mehl und Backpulver vermengen. Mehlmischung unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Zum Schluss die zerlassene Butter unterrühren. Backförmchen dünn mit Öl ausstreichen und auf ein Backblech stellen. Zu drei Viertel mit Teig füllen.

Auf der untersten Schiene im Ofen 10 Minuten backen. In den Förmchen abkühlen lassen.
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Wer häufiger Muffins backt, sollte sich ein Muffinblech anschaffen. Die zumeist beschichteten Bleche gibt es in verschiedenen Größen.



Listenplatz 26

Bernhard Appelmann jun.

Kfz-Technik-Meister
Mitglied des CSU-Ortsvorstands im Stadtteil Schweinheim,
Am Sternberg 19
Telefon 06021 / 91177
E-Mail: appelb@addcom.de

Orangendessert

Das Auge isst bekanntlich mit. Besonders verführerisch lassen sich kulinarische Zaubereien mit der so angenehmen Farbe der Orange anstellen. Nicht nur die Farbe, sondern auch Duft und Geschmack der Orangen sind außergewöhnlich. In Spanien, an der Levanteküste um Valencia, wachsen unzählige Orangenbäume. Wenn die Sonne sinkt und gewöhnliche Lebewesen und Pflanzen sich zur Ruhe legen, erwacht die Blüte des Orangenbaumes und betört mit ihrem Duft nicht nur die Insekten, sondern auch die Touristen. Dieser eigenartige, durchdringende Duft überträgt sich schließlich nicht nur auf die Frucht selbst, sondern bleibt auch in der Erinnerung jedes Spanien-Reisenden hängen.

Zutaten:

2 g Blattgelatine, 1 Eigelb, 1/8 l frisch gepresster Orangensaft, Zucker oder flüssiger Süßstoff, 1 Eiweiß, 20 g geschlagene Sahne, 1 Orange

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und Orangensaft in eine Schüssel geben, mit Zucker oder Süßstoff nach Belieben süßen und über dem Wasserbad cremig aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in die aufgeschlagene Masse geben und durchrühren. Vom Feuer nehmen und kalt schlagen. Eiweiß steifschlagen, zusammen mit der Sahne unter die Crème heben. In Cocktailgläser füllen und sofort kaltstellen.
Die Orange mit einem scharfen Messer abschälen und filieren. Die erkaltete und fest gewordene Crème damit garnieren.

Listenplatz 27

Dr. Dr. Jürgen Luxem

Notarzt, Feuerwehrarzt
Mitglied des CSU-Kreisvorstands Aschaffenburg, Mitglied des Bezirksvorstands im CSU-Arbeitskreis „Innere Sicherheit und Polizei Unterfranken", Mitglied des CSU-Ortsvorstands im Stadtteil Nilkheim, Kreisbrandmeister und Kreisfeuerwehrarzt des Landkreises Aschaffenburg, Leitender Notarzt des Rettungszweckverbands Untermain.
Birkenweg 4
E-Mail: jluxem@t-online.de



Ungarisches Maronenpüree

(Gesztenyepüre)

Zutaten für 500 g Maronenmasse:

1 kg Maronen, 200 g feiner Zucker, 1 Ltr. Milch,
300–400 ml süße Sahne, 1 Vanillestange, 1–2 EL Rum

Zubereitung:

Maronen einige Minuten im kochenden Wasser garen, abgießen und abtropfen lassen. Schale und Haut entfernen (außerhalb der Saison nimmt man auch Kastanien aus dem Glas). Den Zucker in der Milch auflösen, die Vanillestange zugeben und die Maronen darin weich kochen. Die Maronen herausnehmen, durch ein Sieb passieren und mit Rum glatt rühren. Nach Belieben Sahne dazugeben.

Die Maronenmasse kann zu dem nachfolgenden Dessert weiter verarbeitet werden: Die Sahne steif schlagen, die Hälfte in eine große Schale oder verteilt in 6 Dessertschalen füllen. Die mit Rum und Milch verfeinerte Maronenmasse durch eine Kartoffelpresse drücken, auf der Sahne anrichten und mit „Rosetten" aus der restlichen Sahne garnieren. Das Dessert kann auch mit tief gefrorenen oder in Rum eingelegten Sauerkirschen oder mit Marzipan verziert werden.

Erinnerung an alte ungarische Zeiten, als man sich solche Kalorienbomben noch leisten konnte. Aber auch heute ist dieses Dessert noch eine Sünde wert.



Listenplatz 28

Felix Scholtysik

Student
Mitglied des CSU-Kreisvorstands,
Mitglied des CSU-Ortsvorstands im Stadtteil Nilkheim, stellvertr. Vorsitzender der Jungen Union Aschaffenburg,
Mitglied von „Pax Europa".
Birnbaumweg 11a
Telefon 06021 / 858004
E-Mail: felix.scholtysik@ju-aschaffenburg.de

Rumkugeln

Zutaten:

150 g Zartbitter-Blockschokolade
70 g Butter
1 Eigelb
3 Essl. Rum
50 g getrocknete Kokosraspeln
70 g Puderzucker
125 g gem. Mandeln
2 Essl. Kakao

Zubereitung:

Blockschokolade hacken, mit der Butter in einen kleinen Topf geben, bei geringer Hitze langsam schmelzen lassen, gelegentlich umrühren. Den Puderzucker einrühren.

Das Eigelb mit einem Schneebesen aufschlagen und mit den Mandeln und dem Rum zur Schokolade geben. Alles gründlich verkneten, etwa ½ Stunde kühl stellen.

Mit zwei Teelöffeln kleine, gleichmäßige Portionen abstechen. Mit feuchten Händen zu Kugeln formen. Die Hände zwischendurch immer wieder unter kaltes Wasser halten. Die Hälfte der Kugeln in Kakao, die andere Hälfte in Kokosraspel wenden.
Mindestens 30 Minuten kühl stellen.



Listenplatz 29

Matthias Tübel

Dipl. Ing. für Drucktechnik (FH)
Mitglied des CSU-Ortsvorstands im Stadtteil Schweinheim, Mitglied des Kreisvorstands der Jungen Union, Vorsitzender des Pfarrgemeinderats St. Gertrud.
Kolbornstraße 10
Telefon 06021 / 4511306
E-Mail: m.tuebel@tuebel-druck.de

Mandelwaffeln mit Erdbeeren

Zutaten und Zubereitung:

Für den Waffelteig:
250 g Zucker, 100 ml Wasser, 50 g Mandelblättchen

Für die Mandelcrème:
190 ml Sahne, geschlagen, etwas Mandelöl, Zucker nach Bedarf

Für die Erdbeersauce: 250 g Erdbeeren, 100 g Zucker

Für die karamellisierten Mandeln: 15 ganze Mandeln, abgezogen, 50 g Puderzucker, Olivenöl, Puderzucker zum Bestreuen

Für den Waffelteig den Zucker und das Wasser kochen, bis eine goldene Farbe entsteht. Hart werden lassen. Wenn der Karamell fest geworden ist, im Mixer mit den abgezogenen Mandeln zu feinem Pulver verarbeiten. Bis zur Verwendung das Karamellpulver in einem geschlossenen Behälter im Gefrierschrank aufbewahren (z. B. über Nacht).
Das Olivenöl in eine heiße Pfanne gießen und 50 g Puderzucker einstreuen. Wenn die Mischung gut gebräunt ist, die ganzen Mandeln dazugeben und kurz anbraten, bis sie von Karamell überzogen sind. Dann nochmals in Puderzucker wälzen. Nun die Sahne mit dem Mandelöl mischen und schlagen. Nach Bedarf Zucker zufügen und die fertige Mandelcrème beiseitestellen. Formen von 10 cm Durchmesser auf eine nichthaftende Unterlage legen und mit dem Karamellpulver ausstreuen. Die Formen entfernen und die Waffeln 2 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm sind, vom Blech nehmen und auf einem Teller ruhen lassen. Man braucht 3 Waffeln pro Person.
Für die Erdbeersauce einige Erdbeeren und den Zucker mit ein wenig Wasser 8 Minuten lang kochen und danach durch ein Spitzsieb streichen. Etwas von der Erdbeersauce mittig auf einen Teller gießen. Nun auf zwei Waffeln jeweils die Mandelcrème mit einem Spitzbeutel in fünf oder sechs „Flecken" auftragen. Die Zwischenräume mit Erdbeeren belegen. Auf diese Weise zwei Waffellagen zubereiten und übereinander auf die Erdbeersauce legen. Mit einer weiteren Waffel oben abdecken. Den Teller mit den karamellisierten Mandeln und Puderzucker garnieren.



Listenplatz 30

Dr. Robert Löwer

Arzt für Allgemeinmedizin
Mitglied des Ortsvorstands Stadtmitte,
Mitglied der Kirchenverwaltung der Pfarrei Herz-Jesu.
Bustellistraße 18
Telefon 06021 / 15463
E-Mail: dr.robert.loewer@t-online.de

Tarte des Santiago

Galizische Mandeltorte

Ob einst Jakobsritter das Rezept der Mandeltorte mit nach Galicien brachten, oder ob ein frommer Herrscher den einfachen Kuchen in einem erhabenen Augenblick dem prominenten Heiligen und Schutzpatron ganz Spaniens widmete, ist nicht überliefert. Seit Jahrhunderten jedenfalls trägt die Torte auf ihrer Oberfläche das Kreuz der Jakobsritter, aufgetragen aus feinem, weißem Puderzucker.

Zutaten:

Für den Teig:
1 Ei, 125 g Zucker, 125 g Mehl.

Für die Füllung:
4 Eier, 250 g Zucker, Schale einer unbehandelten Zitrone,
250 g gemahlene Mandeln, 1 Messerspitze Zimt,
Mehl für die Arbeitsfläche, Fett für die Form.

Zubereitung:

Ei mit Zucker und 1–2 EL Wasser schaumig rühren. Nach und nach das Mehl untermischen, bis der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt.
Für die Füllung Eier und Zucker schaumig schlagen, dann die Zitronenschale, die gemahlenen Mandeln und den Zimt unterrühren.
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, eine Springform damit auslegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, und die Füllung darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Die Mandeltorte in der Form auskühlen lassen, auf eine Platte geben und vor dem Anschneiden mit Puderzucker bestäuben. Mit einer Schablone kann man ein Jakobskreuz auftragen.



Listenplatz 31

Thomas Hesse

Selbstständiger Fotografenmeister
Mitglied des CSU-Ortsvorstands
Stadtmitte.
Steingasse 17
Telefon 06021 / 23250
E-Mail: info@fotostudio-hesse.de

Bananen mit würzigem Joghurt und Mandeln

Zutaten:

3 große Prisen Safranfäden, 2 EL Milch, Samen von
6 Kardamomkapseln mahlen, oder. gem. Kardamom verwenden
45 g Butter, 45 g brauner Zucker, ½ TL gem. Zimt,
2 Bananen, 500 g Vollmilchjoghurt, 2–3 EL klarer Honig
je nach Geschmack, 30 g Mandelblättchen, geröstet.

Zubereitung:

Safranfäden in ein Stück Alufolie einwickeln und ganz leicht rösten. Anschließend zerstoßen und in eine kleine Schüssel geben. Milch und gemahlenen Kardamom hinzufügen, umrühren und abkühlen lassen.
In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne zerlassen, Zucker und Zimt hineingeben und gründlich verrühren. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Diese etwa 1 Minute lang bei schwacher Hitze braten, dabei einmal wenden.
Aus der Pfanne nehmen und in dekorative Dessertgläser füllen.
Joghurt mit der kalten, gewürzten Milch und dem Honig verrühren. Die Mischung oben auf die Bananen geben und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Auf Wunsch vor dem Servieren kalt stellen.



Listenplatz 32

Michael Hartmann

Dipl. Verwaltungswirt (FH)
Mitglied des CSU-Ortsvorstands im Stadtteil Damm.
Reuter Straße 15
Telefon 06021 / 411490
E-Mail: oberkap@gmx.de

Perle des Mains Cocktail

Zutaten:

5 cl weißer Traubensaft,
2 cl Grapefruitsaft,
2 cl Ananassaft,
1 cl Zitronensaft,
1 cl Mandelsirup,
Sodawasser,
einige Weintrauben

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Soda und Weintrauben im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abseihen und mit Sodawasser auffüllen. Den Cocktail mit Weintrauben garnieren.

Schwarze Versuchung



Listenplatz 33

Peter Gemeinhart

Hotelier
Mitglied im Ortsverband Stadtmitte.
Obernauer Straße 90
Telefon 06021 / 302195
E-Mail: pgemeinhart@hotel-wilder-mann.de

Ich empfehle nur ungern Rezepte, die dann zu Hause Arbeit machen und vielleicht auch mal misslingen. Ich rate vielmehr zu einem Besuch im Hotel-Restaurant »Wilder Mann« an der alten Mainbrücke, wo, wie beim »Tischlein-Deck-Dich«, alles auf Wunsch gleich mundgerecht serviert wird. Das erspart – wie ich meine – sogar noch das Einkaufen und Kücheputzen. Ein Rezept habe ich aber doch…

Rezept für jeden Tag

Zutaten und Zubereitung:

3 Löffel Frohsinn, 3 dicke Scheiben Fleiß,
1 Schuss Mut (möglichst frisch),
1 Pfund Vertrauen, 1 Messerspitze Hoffnung,
2 gehäufte EL Geduld, 300 g Ruhe und Entspannung,
1 Prise Takt und etwas Überlegung.
Dann füge man noch einen Esslöffel Schwung und
Kraft dazu und 1 Portion Nachsicht.

Nun übergieße man das Ganze mit aufrichtiger Herzlichkeit und rühre es kräftig um. Alsdann schmücke man alles mit einem kleinen Sträußchen Aufmerksamkeit und bringe es hübsch verziert mit Heiterkeit in jeden Tag.



Listenplatz 34

Simone Blum

Steuerfachangestellte
Mitglied des CSU-Ortsvorstands im Stadtteil Damm-Ost.
Niddaweg 27
Telefon 06021 / 401759

Kartäuserklöße

Zutaten:

6–8 Brötchen vom Vortag
Zum Einweichen: 2–3 Eigelb, 50 g Vanillezucker, ½ Ltr. Milch
Zum Panieren: 2 Eiweiß, 2 Essl. Wasser, Semmelbrösel

Fett zum Ausbacken,
Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Brötchen halbieren, Kruste mit einer Reibe entfernen.
Eigelb und Milch verrühren, abgeriebene Brötchen darin einweichen, zu eiförmigen Klößen formen, dabei drückt man sie leicht aus. Eiweiß mit Wasser verrühren, die eingeweichten Brötchen darin wenden, dann mit Semmelbrösel panieren.
Fett in einer Pfanne zerlassen und die Klöße goldgelb ausbacken. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Dazu reicht man Vanillesoße oder Kompott.



Listenplatz 35

Thorsten Franz

Selbstständiger Werbekaufmann
CSU-Kreisvorstandsmitglied, stellvertr. Vorsitzender des CSU-Ortsverbands Aschaffenburg-Ost, stellvertr. Vorsitzender der Europa-Union Aschaffenburg.
Beethovenstraße 47
Telefon 06028 / 9793390
E-Mail: thofran@t-online.de

Apfelauflauf

Zutaten:

450 g aromatische Äpfel, 6 cl Calvados, ersatzweise Amaretto, 150 g Spekulatius, 100 g geröstete Haselnüsse, 40 g Butter, Zimt und Zucker

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Calvados marinieren. Spekulatius und Nüsse im Mixer fein hacken. Eine Mikrowellen geeignete Auflaufform mit 20 g Butter einfetten, die Hälfte der Äpfel hineingeben und gleichmäßig verteilen. Mit der Hälfte der Brösel-Nuss-Mischung bestreuen. Darüber die restlichen Äpfel und den Rest der Bröselmischung geben. Die restliche Butter in Flocken daraufsetzen. Zucker und Zimt vermischen und über den Auflauf streuen.
In der Mikrowelle bei 600 Watt 6–8 Min. garen lassen. Kalt stellen und nach Belieben mit leicht geschlagener Sahne servieren.

Tipp: Die Oberfläche des Apfelauflaufs wird herrlich knusprig, wenn dieser 2–3 Min. im vorgeheizten Backofen überbacken wird.



Listenplatz 36

Ernst Giegerich

Geschäftsführer
IT-Netzwerkunternehmen
Mitglied des CSU-Ortsvorstands im Stadtteil Schweinheim,
Vorsitzender des Heimat- und Geschichtsvereins Schweinheim,
Mitglied im Verein für Jugendpflege St. Georg, Vorstandsmitglied im Vereinsring Schweinheim.
Marienstraße 27
Telefon 06021 / 310820
E-Mail: ernst.giegerich@tekanet.com

Äpfel-Quark-Auflauf mit Marzipanguss

Zutaten für 4 Personen:

500 g Äpfel, 2 EL Zitronensaft, 4 Eier, 50 g weiche Butter, 150 g Zucker, 1 Vanillezucker, 500 g Magerquark, 50 g Grieß, 50 g Marzipan, 125 g Schmand, 20 g Mandelstifte, einige Stiele Minze, Fett für die Form

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen, in dünne Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Drei Eier trennen.
Butter mit Zucker schaumig rühren, Vanillezucker und Eigelb unterrühren. Quark und Grieß untermischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Eine Auflaufform einfetten. Die Hälfte der Quarkmasse in die Form füllen. Die Hälfte der Äpfel darauf verteilen. Nun den übrigen Quark darauf streichen und zum Schluss die restlichen Äpfel darüber geben. Marzipan hacken, mit dem Rest Ei und Schmand pürieren. Über den Auflauf streichen und mit Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen 45 Min. backen
(E-Herd: 180 °C, Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C).
Mit Minze verzieren.

Tipp:

Nehmen Sie für den Auflauf säuerliche Äpfel (Boskop oder Cox Orange).



Listenplatz 37

Rainer Dalkowski

Abteilungsleiter
CSU-Ortsvorsitzender im Stadtteil Obernau,
Mitglied im CSU-Arbeitskreis „Landesplanung und Umweltsicherung" Region Untermain.
Am Tiegel 16
Telefon 06028 / 995832
E-Mail: r.dalko@gmx.de

Ferrero-Rocher-Torte

Zutaten:

150 g Butter, 150 g Zucker, 4 Eier, 1 TL Backpulver, 200 g gemahlene Haselnüsse, 600 g Sahne, 30 g Haselnussblättchen, 40 g Vollmilch-Kuvertüre, 1 Pck. Sahnesteif, 1 Vanillezucker, ca. 16 Ferrero Rocher Kugeln, Fett für die Form

Zubereitung:

Backofen vorheizen: E-Herd 175°C / Umluft 150°C

Weiche Butter und Zucker schaumig rühren, Eier einzeln zugeben und cremig rühren. Backpulver mit den gemahlenen Haselnüssen mischen und unter den Teig heben. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) einfetten, Teig darin verstreichen, im vorgeheizten Backofen 25–30 Minuten backen.
Auskühlen lassen.
Einen Tortenring oder eine Springform um den Boden legen. Rocher Kugeln – bis auf 8 Stück – in einer Schüssel zerdrücken. 400 g Sahne steif schlagen, Sahnesteif einrieseln lassen. Die Sahne in zwei Portionen unter die Brösel geben und auf den Boden streichen. Ca. 30 Minuten kühl stellen.
Nussblättchen in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad unter Rühren schmelzen. Kuvertüre in einen Spritzbeutel füllen und Streifen auf die Torte spritzen. Die Torte mit einem Messer vom Formrand lösen. Nussblättchen an den Rand drücken.
200 g Sahne steif schlagen, Vanillezucker dabei einrieseln lassen und die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Tuffs auf die Torte spritzen. Die restlichen Rocher Kugeln mit einem scharfen Messer halbieren und auf die Sahnetuffs setzen.



Listenplatz 38

Judith Gerlach

Studentin
Stellvertr. Kreisvorsitzende der Jungen Union Aschaffenburg,
Mitglied im Ortsverband Schweinheim.
Weinbergstraße 15
Telefon 06021 / 93621
E-Mail: judith.gerlach@web.de

Kleine Schokoladen-Soufflés

Zutaten:

Für die Schokoladensoße:
Etwas kandierte Orangen, 100 g Zucker, 50 g Kakaopulver, 10 cl Crème fraiche

Für die Souffles:
4 Eier, 100 g Zartbitterschokolade mit 75 % Kakaogehalt, 60 g Butter, 30 g Kakaopulver, 100 g Puderzucker

Zubereitung der Schokoladensoße:

Zucker und Kakaopulver in einem Topf mischen und Crème fraiche langsam unterrühren. Das Ganze auf etwa die Hälfte einkochen lassen, ca. 5 Minuten.

Souffles:

Backofen auf 190°C vorheizen.
Schokolade im Wasserbad schmelzen, erst die Butter, dann das Eigelb zugeben und unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen.
Eiweiß vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben.
6 Auflaufförmchen fetten und zu ¼ mit der Masse füllen.
8–10 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
Mit kandierten Orangen und Puderzucker garnieren.



Listenplatz 39

Christian Bokr

Studienreferendar
Mitglied des CSU-Ortsvorstands im Stadtteil Nilkheim.
Ahornweg 54
Telefon 06021 / 362578
E-Mail: christian.bokr@gmx.de

Kirschenmichel

Zutaten:

1 kg Weiß- und Schwarzbrot gemischt,
½ Ltr. lauwarme Milch, 4 Eier, 100 g Zucker,
1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Zimt,
50 g Butter, 500 g entsteinte Kirschen,
Zimt und Zucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

Von der lauwarmen Milch ¼ Ltr. abnehmen, das fein geschnittene Brot darin einweichen und ausdrücken. Die Eier mit der restlichen Milch verrühren, mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Zimt und zerlassener Butter der Brotmasse zufügen. Anschließend die entsteinten Kirschen daruntergeben und die Masse in eine gebutterte Auflaufform füllen.
Bei 200 °C etwa 45 Minuten knusprig backen.
Noch heiß mit Zucker und Zimt bestreuen.



Listenplatz 40

Ansgar Hengst

DB-Fahrdienstleiter
Mitglied des CSU-Ortsvorstands Stadtmitte,
Vorstandsmitglied der Behindertensportgemeinschaft Aschaffenburg, Ortsvorsitzender der Verkehrsgewerkschaft GdBA.
Rotwasserstraße 73
Telefon 06021 / 930077
E-Mail: ansgar.hengst@t-online.de

Pommeranzen-Aperitif

Zutaten:

7 Pommeranzen (Bitterorangen), 1 Zitrone,
7 Nelken, 1 Vanillestange, 1 Zimtstange,
1 kg Zucker, 5 l Weiß-, Rose- oder Rotwein,
3 Flaschen Doppelkorn, (je 0,7 l zu 38%)

Zubereitung:

Wein, Doppelkorn und Zucker in einen Topf aus Keramik, Steingut oder ein anderes lebensmittelechtes Gefäß geben.
Pommeranzen und die Zitrone achteln und mit den Gewürzen hinzufügen. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

30 Tage lang kühl stellen und täglich einmal umrühren. Durchsieben (Tuch) und in Flaschen füllen. Kühl aufbewahren.

Der fertige Aperitif enthält 17 % Alkohol.
Schmeckt delikat in Sekt oder Champagner.



Listenplatz 41

Hermine Wagner

Hausfrau
Mitglied des CSU-Ortsvorstands
Aschaffenburg-Ost.
Deutsche Straße 5
Telefon 06021 / 4522592
E-Mail: herminaw@gmx.de

Himbeer-Schichtspeise

Zutaten:

250 g Magerquark, 250 g Mascarpone, 150 g Naturjoghurt,
1 Vanillezucker, 50 g Zucker, 250 g Sahne,
375 g Himbeeren, 50 g Puderzucker

Zubereitung:

Magerquark, Mascarpone und Naturjoghurt mischen, Zucker und Vanillezucker unterrühren, Sahne steif schlagen und unter die Crème heben. Himbeeren mit Puderzucker pürieren.

In der Reihenfolge Himbeeren – Quarkmasse – Himbeeren – Quarkmasse in eine Glasschüssel oder Dessertgläser schichten.

Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.



Listenplatz 42

Alfred Höfer

Staatlich geprüfter
Maschinenbautechniker i.R.
CSU-Ortsvorsitzender im Stadtteil
Damm.
Kästerweg 23 c
Telefon 06021 / 47881
E-Mail: a.r.hoefer@t-online.de

Nussecken

Zutaten für den Teig:

225 g Mehl, 2 Messerspitzen Backpulver, 100 g Zucker,
100 g Butter oder Margarine, 2 Eier, Fett für das Backblech.
Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, etwa 1 Stunde kühl ruhen lassen. Auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Zutaten für den Belag:

125 g Butter, 125 g Zucker, 250 g gehackte,
geröstete Haselnüsse, 1 Vanillezucker, 2 EL Wasser,
250 g Aprikosen-Marmelade, püriert, Kuvertüre

Fett und Zucker aufkochen, die vorbereiteten Nüsse und das Wasser dazugeben, noch einmal aufkochen und abkühlen lassen. Die Aprikosen-Marmelade dünn auf den Teig streichen, darüber die abgekühlte, noch geschmeidige Nussmasse verteilen.

Nach dem Backen und Auskühlen auf dem Blech in beliebig große Dreiecke schneiden und die Ecken jeweils mit Kuvertüre bestreichen.

Backzeit: 20 Minuten bei 160 °C, auf der untersten Schiene (Unterhitzetaste drücken).



Listenplatz 43

Ernst Richter

Dipl.-Kaufmann i. R.
Mitglied des CSU-Ortsvorstands
im Stadtteil Schweinheim.
Althohlstraße 17
Telefon 06021 / 94859

Mango-Joghurt-Crème

Zutaten:

2 große reife Mangos, 2 EL Limonensaft, 2 EL feiner Kristallzucker, 150 ml Crème double, 150 ml Vollmilchjoghurt, Samen von 4 Kardamomkapseln, gemahlen, Limonenschalenstücke oder geriebene Limonenschale zum Garnieren.

Zubereitung:

Die Mangos längs halbieren. Kern entfernen und das gesamte Fruchtfleisch abschaben. Mangohälften schälen. Das Fruchtfleisch zusammen mit Limonensaft und Zucker in den Mixer geben und pürieren. Crème double in einer Schüssel steifschlagen, mit Joghurt und gemahlenen Kardamomsamen verrühren. 4 EL des Mangopürees zum Garnieren zurückbehalten, den Rest unter die Joghurtcrème rühren. Die Mischung in hübsche Dessertschalen füllen. Etwas von der zurückbehaltenen Mangosauce über jedes Dessert träufeln und gekühlt servieren.
Mit Limonenschale garnieren.



Listenplatz 44

Karl-Heinz Burger

Bäckermeister
Mitglied des CSU-Ortsvorstands im Stadtteil Schweinheim,
Kreishandwerksmeister a. D.
Seebornstraße 11
Telefon 06021 / 848250
E-Mail: info@baeckerei-burger.de

Die schwarze Tante

Zutaten für den Teig:

100 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Mehl
2 Eigelb, 1 Eiweiß, 5 EL Milch, 2 EL Kakao,
½ Pck. Backpulver, Fett für die Form

Für den Belag:

100 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Kokosraspel,
1 Vanillezucker, 1 Eigelb, 2 Eiweiß

Zubereitung:

Die ersten 8 Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig verrühren. Diesen in eine gefettete Springform geben und ca. 25 Minuten bei 180 °C backen.

Die Zutaten für den Belag bis auf das Eiweiß zu einem Bienenstich verarbeiten. 2 Eiweiß vorsichtig steif schlagen, unter die Masse heben und auf den bereits vorgebackenen Boden streichen. Nochmals backen, bis der Belag goldgelb ist.

Zum guten Schluss:

Das richtige Rezept
für eine gute Wahl
am 2. März 2008:

Zuerst kreuzen Sie
Liste 1 CSU an,
dann wählen Sie die Kandidaten
Ihres Vertrauens!
(siehe nächste Seite)

**Sie haben 44 Stimmen
und können jedem Kandidaten
bis zu 3 Stimmen geben.**

Hinweis:
Bitte nutzen Sie die
Möglichkeit der Briefwahl.
Die Unterlagen dazu
können Sie im Rathaus
anfordern.

Stadtratswahl am 2. März 2008

So unterstützen Sie die Liste der **CSU**
Wahlvorschlag Nr. 1 **Sie haben 44 Stimmen!**

Kennwort: jede **Kandidatin** oder **Kandidat** kann bis zu **3 Stimmen** bekommen



Bitte zuerst hier ein Kreuz.

Christlich Soziale Union in Bayern e.V.

	1 01	**Elsässer Werner**, Bürgermeister, Mitglied des Stadtrates
	1 02	**Schweickard Peter**, selbstständiger Kaufmann, Mitglied des Stadtrates
	1 03	**Dehn Günter**, Bürgermeister a. D., Mitglied des Stadtrates
	1 04	**Gans Brigitte**, Hausfrau, Mitglied des Stadtrates
	1 05	**Türke Michael**, Bankkaufmann
	1 06	**Christ Manfred**, Techn. Kaufmann, Mitglied des Landtages u. Stadtrates
	1 07	**Leeb Hermann**, Rechtsanwalt, Staatsminister a. D., Mitglied des Stadtrates
	1 08	**Euler Jessica**, Rechtsanwältin, Mitglied des Stadtrates
	1 09	**Kirchner Horst**, Oberstudienrat i. R., Mitglied des Stadtrates
	1 10	**Voit (geb. Wolfert) Brigitte**, kaufmännische Angestellte
	1 11	**Prof. Dr. jur. Bausback Winfried**, Hochschullehrer, Mitglied des Stadtrates
	1 12	**Kunkel Rainer**, Telekommunikations-Fachwirt, Mitglied des Stadtrates
	1 13	**Gundermann Volkmar**, Architekt
	1 14	**Gerlach Thomas**, Rechtsanwalt, Mitglied des Stadtrates
	1 15	**Taudte Josef**, Betriebswirt des Handwerks, Mitglied des Stadtrates
	1 16	**Bokr Gabriele**, Hausfrau / Lehrerin, Mitglied des Stadtrates
	1 17	**Dr. Fußbahn Heinrich**, Rechtsanwalt, Mitglied des Stadtrates
	1 18	**Schneider-Häcker Corinna**, Hausfrau / Rechtsanwaltsfachangestellte
	1 19	**Kahl Theo**, selbstständiger Kaufmann, Mitglied des Stadtrates
	1 20	**Dr. Pattloch Bernd**, Dipl.-Kaufmann, Redakteur, Mitglied des Stadtrates
	1 21	**Arnold Hermann**, Lehrer
	1 22	**Keller Barbara**, Konzertgeigerin
	1 23	**Brox Rosemarie**, Leiterin Krankenpflegeschule i. R., Klinikum A-burg
	1 24	**Maier Alexander**, Handelsfachwirt
	1 25	**Kraus Karl-Joachim**, Bauingenieur
	1 26	**Appelmann Bernhard**, Kfz-Technik-Meister, Mitglied des Stadtrates
	1.27	**Dr. Dr. Luxem Jürgen**, Notarzt, Feuerwehrarzt
	1.28	**Scholtysik Felix**, Student
	1 29	**Tübel Matthias**, Dipl.-Ing. (FH) für Drucktechnik
	1 30	**Dr. Löwer Robert**, Arzt für Allgemeinmedizin, Mitglied des Stadtrates
	1 31	**Hesse Thomas**, selbstständiger Fotografenmeister
	1 32	**Hartmann Michael**, Dipl.-Verwaltungswirt (FH)
	1 33	**Gemeinhardt Peter**, Hotelier
	1 34	**Blum Simone**, Steuerfachangestellte
	1 35	**Franz Thorsten**, Geschäftsführer einer Werbeagentur
	1 36	**Giegerich Ernst**, Geschäftsführer IT-Netzwerkunternehmen
	1 37	**Dalkowski Reiner**, Abteilungsleiter
	1 38	**Gerlach Judith**, Studentin
	1 39	**Bokr Christian**, Studienreferendar
	1 40	**Hengst Ansgar**, DB-Fahrdienstleiter
	1 41	**Wagner Hermina**, Hausfrau
	1 42	**Höfer Alfred**, staatlich geprüfter Maschinenbautechniker i. R.
	1 43	**Richter Ernst**, Dipl.-Kaufmann i. R.
	1 44	**Burger Karl-Heinz**, Bäckermeister, Mitglied des Stadtrates