



Verkehrsberuhigung: Ein Teilstück des Bokensdorfer Weges soll Einbahnstraße werden. Chavier

Einbahnstraße ist beantragt

Verkehrsberuhigung in Westerbeck

Westerbeck (cha). „Wir hatten von Anfang an überlegt, die Busse zur Grundschule hier entlang fahren zu lassen“, sagt Sassenburgs Bürgermeister Volker Arms. Er meint damit das Teilstück des Bokensdorfer Weges von der Abzweigung Hauptstraße (L 289) bis zur Ringstraße. „Deshalb haben wir jetzt beim Landkreis als Straßenverkehrsbehörde beantragt, dieses Teilstück in eine Einbahnstraße umzuwandeln“, so Arms weiter.

Eigentlich war bislang die Einfahrtmöglichkeit von der Hauptstraße aus für die Busse zu eng. Doch nachdem das Gebäude von Karakas-Bau ein Raub der Flammen wurde (AZ berichtete), werde jetzt der vordere Bereich neu gestaltet. Dort werden die Parkplätze, die vor dem abgebrannten Gebäude lagen, nicht mehr benötigt. Bei dem geplanten Neubau würden Parkplätze auf dem Grund-

stück selbst angelegt. Somit könne die Einfahrt in den Bokensdorfer Weg breiter gestaltet werden. Außerdem soll im unteren Bereich der Straße künftig ein Parkverbot gelten.

Bei Ortsbürgermeister Michael Lehr stieß die Idee der Verwaltung auf offene Ohren. Selbstverständlich werde das Thema in der nächsten Ortsratssitzung behandelt. Man habe der Anfrage der Verwaltung vorab zugestimmt, „damit wir nicht noch mehrere Monate warten müssen, bis die nächste Sitzung stattfindet“, so Lehr. Schließlich dauere die Genehmigung eines solchen Antrags relativ lange. „Es ist eine gute Lösung“, so der Ortsbürgermeister. Und er appelliert schon jetzt an die Eltern, die ihre Kinder von der Schule abholen: „Sie könnten die Friedhofsstraße runter fahren und von dort aus auf die Hauptstraße einbiegen, um den Begegnungsverkehr zu vermeiden.“

Schmecken nach Sonne

Goldene Aprikosen

Ich liebe Aprikosen! Sobald die ersten Früchte angeboten werden, stehen sie wochenlang auf meiner Einkaufsliste. Poeten nennen sie auch liebevoll „Samen der Sonne“. Wenn ich auf Reisen bin, greife ich beim Hotel-Frühstück immer nach der delikaten Aprikosen-Konfitüre. Als Kuchenbelag ist die Aprikose, auch Marille genannt, nahezu unschlagbar. Im Knödel (mit buttrigen Semmelbröseln) ein einzigartiger Genuss. Ach ja, dann ist da natürlich (!) noch der Brantwein und der Likör auf Aprikosenbasis: der Marillenschnaps. Das ist ein beliebtes Mitbringsel von Freunden für **Ihre Marill(e)**

KALKULIEREN KAUFEN KOCHEN



ANREGUNGEN VON **MARILLO**

Aprikosen mit Marzipan

Zutaten für den Teig: 30 g Marzipanrohmasse, 100 g Mehl, 40 g Speisestärke, 100 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Eigelb, 60 g Zucker. **Für den Belag:** 6 Aprikosen, 80 g Marzipanrohmasse, 3 Eier, 250 g Schlag Sahne, 100 ml Milch, 100 g Zucker, 12 blanchierte Mandeln, 1 bis 2 El Aprikosenkonfitüre.

So wird's gemacht: Für den Teig Marzipan grob raspeln und mit Mehl, Stärke, gewürfelte Butter, Salz, Eigelb und Zucker glatt verkneten. Teig als Boden in ein kleines mit Backpapier ausgelegtes Backblech (22 x 30 cm) drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen.

Aprikosen waschen, halbieren. Marzipanrohmasse grob raspeln und mit Eiern, Sahne, Milch und Zucker pürieren. Hälfte der Marzipanmasse auf dem Teig verteilen. Aprikosen mit der Schnittfläche nach oben hineinsetzen. Jeweils einen Mandelkern in jede Aprikosenhälfte legen mit übriger Marzipanmasse übergießen. Kuchen im auf 180 Grad C (Umluft 160) vorgeheizten Backofen zirka 45 Minuten backen. Aprikosenkonfitüre erwärmen, Kuchen damit bestreichen und auskühlen lassen.

Kuchen mit Milchreis

Zutaten für den Mürbeteig: 300 g Mehl, 70 g Zucker, Salz, 1 Ei, 180 g kalte Butter. **Für den Belag:** 500 ml Milch, 150 g Zucker, 125 g Milchreis, abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone, 1 kg Aprikosen, 500 g Sahnequark, 4 Eier, 1 Pck. Vanille-Soßenpulver, 2 El Butter, 3 El Aprikosenkonfitüre.

So wird's gemacht: Teigzutaten mit 2 bis 3 El Wasser glatt verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Milch mit 2 bis 3 El Zucker und Reis aufkochen, bei kleiner Hitze 40 Minuten quellen lassen, Zitronenschale unterrühren. Reis kalt stellen. Früchte häuten, halbieren, mit Zitronensaft beträufeln.

Ofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen. Mürbeteig ausrollen, Blech damit auslegen, Milchreis mit Quark, Eiern, Soßenpulver sowie übrigen Zucker verrühren und auf den Teig streichen. Früchte mit der Wölbung nach oben darauf verteilen. Butter zerlassen. Früchte damit bestreichen. Kuchen zirka 60 Minuten backen.

Konfitüre erwärmen, Kuchen damit glasieren. Eventuell mit Pistazien bestreuen.

Torteletts mit Lavendelblüten

Zutaten für den Teig: 250 g Mehl, 125 g Butter, 120 g feiner Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, Fett für die Förmchen. **Für den Belag:** 500 g Aprikosen, 2 Zweige Thymian, 3 Zweige Lavendelblüten, 250 g Schmand, 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker, 1 gestr. El Vanille-Puddingpulver, 1 bis 2 El Aprikosenkonfitüre.

So wird's gemacht: Mehl, Butter, 60 g Zucker, Salz und 1 Ei glatt verkneten. In Klarsichtfolie schlagen, 30 Minuten kalt stellen. Tortelettfrörmchen einfetten. Frörmchen mit dem Teig auskleiden. Aprikosen in Spalten schneiden. Von den Kräutern die Blüten und Blättchen von den Stängeln zupfen. Schmand, Vanillezucker, übrigen Zucker, restliches Ei und Puddingpulver schaumig rühren. Creme und Aprikosen auf die Frörmchen verteilen, im 175 Grad (Umluft 155) heißen Ofen zirka 30 Minuten backen. Die Konfitüre erwärmen. Warme Törtchen damit bestreichen und mit den Kräutern bestreuen. Dazu geschlagene Sahne.

Konfitüre mit Zimt

Zutaten für etwa sechs Gläser: 900 g Aprikosen (vorbereitet gewogen), 70 g Korinthen, 1 Pck. Zitronensäure (5 g), 2 Zimtstangen, 350 g Zucker, 1 Beutel Gelfix Super 3:1 (25 g).

So wird's gemacht: Von den Aprikosen Haut abziehen, halbieren und 900 g Fruchtfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Mit Korinthen, Zitronensäure und Zimtstangen in einem großen Topf mischen.

Zucker mit Gelfix Super verrühren und unter die Fruchtmasse rühren. Bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

Zimtstangen entfernen. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckel verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckel stehen lassen.

Tipp: Schmeckt zu Joghurt und Müsli, mit Schmand verührt auf süße Brötchen.

IGS: Kuschteltiere für Kinder in Afghanistan

Sybille Schnehage freut sich über Trikots und Scheck

Sassenburg (cha). Einen Bus voller Kuschteltiere, Trikots und einen Scheck über 305 Euro – über diese Spende der IGS Sassenburg freute sich gestern Sybille Schnehage, Vorsitzende des Hilfsvereins Katachel. Die Bergfelderin ist seit vielen Jahren mit ihrem Verein in Afghanistan aktiv.

„Das Geld geht alles in das Nähprojekt. Wir versuchen, noch mehr Mädchen auszubilden“, erzählte Schnehage. Ihr Verein sorgt dafür, dass in Afghanistan Mädchen und junge Frauen nicht nur eine Ausbildung zur Näherin bekommen, sondern anschließend auch eine

Nähmaschine, damit sie Geld verdienen können.

„Im vergangenen Schuljahr gab es im 6. Jahrgang im Rahmen des Wahlpflichtfaches das Thema Kinderrechte“, erläuterte Lehrerin Ina Jünemann. Dazu wurden verschiedene Menschen eingeladen, die in der Schule von ihrer Arbeit in anderen Ländern erzählten – darunter auch Sybille Schnehage. Und deren Vortrag hinterließ Spuren. „Wir hatten gleich nach dem Vortrag die Idee, etwas zu machen. Wir wollten helfen“, erzählt Melissa Giere. Gesagt, getan: Die Kinder teilten sich in mehrere Teams auf: Die einen sammelten Trikots, die anderen Kuschteltiere.

Und sie planten eine Aktion: Zum Sportfest der Schule verkauften sie 250 Brötchen, Kuchen und einiges mehr. Den Reinerlös von 305 Euro übergaben sie gestern an Sybille Schnehage. Und neben den Trikots auch zahlreiche Kuschteltiere. „In Afghanistan kann man eigentlich gar keine Kuschteltiere kaufen. Und wenn man sie kaufen kann, dann können die armen Leute sie sich nicht leisten“, sagt Sybille Schnehage. Die Kinder in Afghanistan würden sich über jedes einzelne Kuschteltier freuen. Das wird demnächst sein, denn dann startet die Bergfelderin wieder in Richtung Afghanistan.



Hilfe für Afghanistan: Kuschteltiere, Trikots und Scheck übergaben einige Kinder der IGS Sassenburg sowie Lehrerin Ina Jünemann (l.) an Sybille Schnehage (2. v.l.). Chavier



Stüde. Die derzeitigen Stüder Delegierten des Seniorenbeirates und Vorsitzenden der Vereine und Verbände treffen sich am Freitag, 23. August, um 16.30 Uhr im Gruppenraum der Stüder Feuerwehr zu einem Informationsgespräch.

Sassenburg. Eine offene Sprechstunde für Erziehungsberatung findet am heutigen Mittwoch in der Zeit von 13 bis 15 Uhr in der IGS Sassenburg statt. Birgit Hiltner, Mitarbeiterin von „Family im Takt“, steht dort für Gespräche zur Verfügung. Beratungstermine können unter Tel. 05371-816225 vereinbart werden.

Westerbeck. Die nächste Blutspendeaktion findet in Westerbeck heute von 16 bis 20 Uhr in der Mehrzweckhalle statt. Für ein großes Buffet und Kinderbetreuung sorgt wie immer der DRK-Ortsverein.

Ballett nur noch am Mittwoch

Triangel. Der SV Triangel bietet jetzt immer mittwochs von 16 bis 17 Uhr für Kinder aller Altersgruppen Ballett in der Sport- und Freizeitanlage an. Die Eltern-Kind-Gruppe findet freitags vormittags nicht mehr statt. Das Kinderturnen für Jungen und Mädchen im Alter von drei bis sechs Jahren wird immer montags von 16 bis 17 Uhr – ebenfalls in der Sport- und Freizeitanlage – angeboten.

Gerätturnen für Mädchen ab fünf Jahren ist immer dienstags von 15.45 bis 17.15 Uhr in der Sassenburghalle an der IGS und Schulkinderturnen ab sechs Jahren mit Melanie, findet jeweils freitags von 15.15 bis 16.15 Uhr ebenfalls in der Sassenburghalle statt.