

Liebe Neufi-Freunde,

ein interessantes Jahr geht zu Ende und wahrscheinlich ging es euch ähnlich wie uns. Der lange Stillstand hat das Vereinsleben doch um einiges erschwert. Geplante Veranstaltungen, Treffen und gemeinsame Spaziergänge musste immer wieder verschoben werden. Präsenzveranstaltungen wie die bereits in 2020 verschobene DV wurden, verbunden mit viel Aufwand bei den Organisatoren, digital abgehalten und der Kontakt unter den Mitgliedern war in den meisten Fällen nur noch über Nachrichten oder Telefonate möglich. Es schien lange Zeit so, als würde der Zustand so bleiben. Glücklicherweise war dem nicht so und ab der 2. Jahreshälfte hat es sich etwas gelockert und wir konnten uns wieder gemeinsam Treffen und so unseren traditionellen Herbstspaziergang und das Eisbeinessen wieder auf die Tagesordnung setzen. Zum Abschluss steht nun noch unsere Weihnachtsfeier auf dem Programm, mit der wir am 27.11.2021 das Jahr gemeinsam ausklingen lassen.

Für das neue Jahr schmieden wir bereits erste Pläne und werden es traditionell mit unserer Neujahrswanderung am 08.01.2022 und der alljährlichen Mitgliederversammlung am 26.02.2022 beginnen. Weitere Spaziergänge sind in Planung und auch das traditionelle Eisbeinessen wird im kommenden Jahr nicht fehlen. Die genauen Termine findet ihr wie immer auf unserer Homepage und werden im Bären bekanntgegeben, sobald das Paket geschnürt ist.

Und damit das Säckchen zu Weihnachten voll wird, zum Abschluss noch ein schnelles Rezept für leckere, weihnachtliche Hundeleckerlis. Probiert und mit 4 Pfoten bewertet von unserem LG-Mitglied Roady.

### **Roady's Kokos-Kurcuma-Makronen**



Zutaten für ca. 16 Stück:

90g Kokosraspeln

1 Ei (Größe M-L)

1 TL Kurkuma

1 TL Honig

bei Bedarf etwas Mehl

Zubereitung:



Das Ei in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen. Die Kokosraspeln, Kurkuma und Honig hinzufügen und mit dem Mixer oder dem Schneebesen vermengen. Die Konsistenz sollte krümelig sein, ansonsten ein wenig Mehl dazu geben damit die Kugeln nicht auseinanderfallen.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.



Den Teig mit den Fingern zu kleinen Kugeln formen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Sobald der Ofen vorgeheizt ist die Makronen für ca. 20-25 Min. backen bis sie goldbraun sind.

**Wir wünschen euch eine schöne  
Weihnachtszeit, besinnliche Festtage und  
einen guten Start in 2022!**