

**NIEBÜLLER
WEIHNACHTSMARKT
TÄGLICH 15-20 UHR**

**Willkommen
in
Weihnachten.**

- FR 1. 15 Uhr: Beginn des Weihnachtsmarktes**
Andrea Damp, Ausstellung in dem Richard Haizmann Museum bis 03.12.2017
Heribert Friedland, Ausstellung in der Stadtbücherei bis 23.12.2017
- SA 2. 17 Uhr: Eröffnung des Weihnachtsmarktes
Feierlicher Einzug des Weihnachtsmannes mit
seinen 6 Engeln, dem Fanfarenzug Niebüll und
Fackelzug der Jugendfeuerwehr Niebüll**
18-18 Uhr: Weihnachtsausstellung Kunstverein Niebüll im Rathaus
- SO 3. ab 15 Uhr Stockbrotbacken mit den Pfadfindern
der Niebüller Schwalben
15-18 Uhr: Pony-Reiten mit Monika Lüdecke
18 Uhr: Feuershow**
10-17 Uhr: Charlottenhof Weihnachtsmarkt
17 Uhr: Konzert des Gospelchors Joyful voices und Harmonika-Club Niebüll,
Christuskirche
19 Uhr: Melodien für Milliarden-Schauspiel in der Stadthalle
- MO 4. Abgabe der Nikolausstiefel bei Knudtsen Einkaufswelt**
- DI 5. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:
17³⁰ Uhr: Puppentheater »Kasper und der Weihnachtsmann«
... heute leckere Butterkekshäuschen basteln?**
Mini Knusperhäuschen
Zutaten für 1 Stück: 3 Butterkekse, ca. 3 EL Puderzucker, ca. 1 EL Zitronensaft, 1 Konfekt
(Dominostein), 2 Gummibärchen, Süßigkeiten und Puderzucker zum Dekorieren
Aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft einen zähen Zuckerguss herstellen - da
muss ein wenig probiert werden bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Auf den
hinteren Teil des Butterkekse einen Klecks Zuckerguss setzen und einen Dominostein
darauf drücken. Die kurzen Seiten der anderen beiden Butterkekse dick mit Zuckerguss
einstreichen und als Dach zusammenkleben. Seitlich auf den dritten liegenden
Butterkekse kleben, am besten hinten abschließend damit vorne eine kleine freie
Fläche entsteht. Auf dieser Fläche wieder zwei kleine Kleckse Zuckerguss geben und
jeweils ein Gummibärchen darauf drücken. Das Ganze kann man nun mit Zuckerguss
und Süßigkeiten dekorieren und mit etwas Puderzucker bestreuen.
- MI 6. 16 Uhr: Der Nikolaus kommt mit seinen 2 Engeln
und verteilt süße Gaben!**
**14 Uhr: Kinder holen ihren Nikolausstiefel ab und treffen auf
die Lammkönigin, die Kohlregentin und die Krokusblütenkönigin
(bei Knudtsen Einkaufswelt)**
14³⁰-17 Uhr: Adventsfeier für Senioren, Stadthalle
**15 + 16 + 17 Uhr: Marmelade kochen für Kinder
(bei Knudtsen Einkaufswelt, in Gruppen)**
19³⁰ Uhr: Konzert „Home for christmas“, Christuskirche
- DO 7. ... zum Feierabend einen leckeren Schoko-Sahne-Likör?
Weihnachtlicher Schoko-Sahne-Likör**
Zutaten: 6 Eier (davon das Eigelb), 200g Zucker, 1 Pck. Vanilliezucker, 250 ml süße
Sahne, 200g Schokolade, 1 TL Kaffee (löslicher), 700 ml Weinbrand, zum
Aromatisieren: Zimt, gemahlen Nelke(n), Lebkuchengewürz
Eigelb, Zucker und Vanilliezucker schaumig rühren. Die süße Sahne mit der
Schokolade und dem Kaffee erhitzen und so lange auf dem Herd lassen, bis eine
cremige Masse entsteht. In die Zuckermasse einrühren, mit dem Weinbrand
aufgießen und die Gewürze beimengen. In Flaschen füllen und ein paar Tage stehen
lassen- so entfaltet sich das volle Aroma!
- FR 8. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:
18³⁰ Uhr: Gospel Chor Niebüll**
bis 20.1.2018: Ausstellung Willy Knoop, im Richard Haizmann Museum
- SA 9. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:
16³⁰ Uhr: Der Märchenonkel liest Weihnachtsgeschichten
18¹⁵ Uhr: Große Weihnachtsverlosung
Hauptpreis: Golddukat in Wert von 200 €**
- SO 10. 14 Uhr Feuerwehrcasper „Die Zaubermühle“, Feuerwache Niebüll
Heute auf dem Weihnachtsmarkt:
15 Uhr: Weihnachtswichtel Nis erfreut die Kinder
15-18 Uhr: Pony-Reiten mit Monika Lüdecke**

- MO 11. ... Weihnachtspost schreiben. Vielleicht gib't welche zurück!**
- DI 12. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:
17³⁰ Uhr: Puppentheater »Kasper und der Weihnachtsmann«
... heute einen leckeren Lebkuchen backen?**
Zutaten: 300g Mehl, 300g Zucker, 100g gemahlene Haselnüsse, 3 TL Lebkuchengewürz,
1 TL Nelkenpulver, 1 TL Vanillezucker, 1 Pck. Backpulver, 250 ml Milch, 150 g zerlassene
Butter, 3 EL Honig, 4 Eier
Alle trockenen Zutaten vermischen. Danach Milch, Butter, Honig und Eier zufügen und
mit dem Handrührer verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech
streichen, bei 175°C ca. 30 min backen. Nach dem Erkalten mit Kuvertüre bestreichen.
- MI 13. 15 + 16 + 17 Uhr: Marmelade kochen für Kinder
(bei Knudtsen Einkaufswelt, in Gruppen)**
- DO 14. ... ist dir kalt? Denn bereite dir ein Punsch zu.
Alkoholfreier roter Punsch**
Zutaten: 500 ml roter Traubensaft, 500 ml Apfelsaft, 100 ml Orangensaft, 200 ml
Wasser, 2 Beutel Früchtetee, 1 Beutel Glühweingewürz
Den Traubensaft mit Apfelsaft, Wasser und Orangensaft in einem Topf erhitzen.
Teebeutel und Glühweingewürz hinein hängen und ca. 15 min ziehen lassen.
- FR 15. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:
15-17 Uhr: Weihnachtsbasteln für Kinder
(Kulturbüro & Stadtmarketing)**
- SA 16. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:
16³⁰ Uhr: Der Märchenonkel liest Weihnachtsgeschichten
17⁰⁰ Uhr: Lucia - Einzug der Lichterkönigin
18¹⁵ Uhr: Große Weihnachtsverlosung
Hauptpreis: Golddukat in Wert von 300 €
18 Uhr: Konzert „Hale Pop“, Christuskirche
20 Uhr: Charlottenhof: Konzert Michy Reincke**
- SO 17. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:
15 Uhr: Weihnachtswichtel Nis erfreut die Kinder
17 Uhr: Weihnachtskonzert Hans-Werner Jürgensen, Christuskirche**
- MO 18. ... schon alles vorbereitet für das Festmenü?**
- DI 19. ... heute leckere Kekse backen?**
Nusstaler
Zutaten für ca. 80 Stück: 150g Mehl, 125g Butter, 75g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 150g
gemahlene Haselnüsse, 150g Kuchenglasur (Haselnuss)
Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Butter, Zucker, Vanillezucker und
gemahlene Nüsse hinzufügen und einen Mürbeteig herstellen. Den Teig gut
kühlen. Anschließend dünn ausrollen (am besten den Teig ohne Mehl zwischen 2
Backpapieren ausrollen), kleine runde Plätzchen ausstechen und bei 180 Grad ca.
10 Minuten backen. Die erkalteten Taler zur Hälfte in Haselnussglasur tauchen.
- MI 20. 15 + 16 + 17 Uhr: Marmelade kochen für Kinder
(bei Knudtsen Einkaufswelt, in Gruppen)**
- DO 21. ... bald ist Heilig Abend! Schnell noch die letzten Geschenke
besorgen**
- FR 22. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:
17 Uhr: Bläserchor Bezirk Südtondern
20 Uhr: Fjarill - Das besondere Weihnachtskonzert, im Charlottenhof**
- SA 23. Letzter Tag des Weihnachtsmarktes
ab 15 Uhr: Großes »Coming Home«
17⁴⁵ Uhr: Jagdhornbläsercorps Südtondern
18¹⁵ Uhr: Große Weihnachtsverlosung
Hauptpreis: Golddukat in Wert von 500 €
19-22 Uhr: Weihnachtsdisco mit Dirk Bork**
- SO 24. Wir wünschen Fröhliche Weihnachten!
9³⁰-12³⁰ Uhr: Weihnachtsschwimmen für Kinder und Jugendliche, Schwimmhalle**