



DEUTSCH SCHWEDISCHE
GESELLSCHAFT heidelberg e.v.

Schirmherrin: Ihre Majestät Königin Silvia

LUCIA

DIE SEELE DER SCHWEDISCHEN VORWEIHNACHTSZEIT

SONNTAG, 14. DEZEMBER 2025 | 15H
IM BÜRGERHAUS EMMERTSGRUND
FORUM 1 | 69126 HEIDELBERG

EINLADUNG

Das Luciafest gilt neben Midsommar als eine der bedeutendsten Traditionen in der schwedischen Kultur und ist eng verbunden mit den extremen Lebensbedingungen im Hohen Norden: Dunkelheit und Licht, Kälte und Wärme.

Lucia selbst ist eine uralte Überlieferung, die in einer langen Tradition als Lichtbringerin während der tiefen, dunklen Mittwinter-nacht verankert ist. Die zahlreichen Lucia-Lieder drehen sich um ein zentrales Thema: Das Licht, das die Dunkelheit besiegt.

FEIERT MIT UNS DAS LUCIAFEST! Es ist uns eine Freude, Euch wieder zu unserem bevorstehenden Luciafest einzuladen. Nach dem Einzug der Lucia und ihrem Gefolge, werden wir den Nachmittag auf schwedische Weise mit Tombola, Kaffee, Lussekatter, Pepparkakor und Glögg fortsetzen. Wer weiß, vielleicht wird sogar Jultomten vorbeischaun?

Wir brauchen fleißige Hände, die uns helfen, „**MJUK PEPPARKAKA**“ zu backen. Ein neues, saftigeres Rezept dazu findet Ihr auf Seite 2.

Bitte meldet Euch bis zum 6. Dezember bei Agneta Baumer, wenn Ihr für unser Fest backen möchtet:

agneta.baumer@web.de Tel. 0172 73063 30



ANFAHRT

Mit ÖPNV:

Vom Hauptbahnhof Heidelberg mit der Straßenbahnlinie 24 oder vom Bismarckplatz mit der Linie 23 bis Rohrbach Süd, umsteigen in Buslinie 27 (bis Forum) oder Linie 35 (bis Forum oder Augustinum)

Mit dem PKW

B3 Richtung Leimen bis zur Abzweigung Emmertsgrund, Richtung Emmertsgrund bis zum Wegweiser „Bürgerhaus“.

**Herzlich
Willkommen!**

Margret Dotter
Vorsitzende

www.dsg-hd.de



ANMELDUNG und ZAHLUNG

Die Anmeldung ist nur durch Zahlung des Kostenbeitrags verbindlich:

➤ Zahlung per PayPal

- Entweder hier per QR-Code

- oder hier per Link:

<https://www.paypal.com/n/cp/payment/G82WDCH5XCHUA>



➤ Der Kostenbeitrag kann auch nach wie vor per **Banküberweisung** auf das DSG Vereinskonto einbezahlt werden: Volksbank Kurpfalz eG.
IBAN: DE06 6709 2300 0033 2010 60
BIC: GENODE61WNM

Bitte auf dem Überweisungsschein vermerken:

- „Lucia 2025“
- **Erw.** (Anzahl Personen)
- **Kinder** (Anzahl Kinder)
- **Luciazug** (Kinder im Luciazug zahlen keinen Eintritt, sollten aber trotzdem bei der Angabe der Personenzahl benannt werden)

Anmeldeschluss ist der 6. Dezember 2025

Zur Deckung der Unkosten erheben wir ein Eintrittsgeld in Höhe von

- 7 € für Mitglieder
- 5 € für Studenten
- 2 € für Kinder (3-14 Jahre)
- 11 € für Nichtmitglieder

Die Plätze im Bürgersaal sind begrenzt, unsere Luciafeier ist beliebt und früh ausgebucht.
Daher bitte gleich anmelden!





DEUTSCH SCHWEDISCHE
GESELLSCHAFT heidelberg e.v.

Schirmherrin: Ihre Majestät Königin Silvia

FEHLT IN SCHWEDEN AUF
KEINEM KAFFEETISCH ZUR
WEIHNACHTSZEIT:

MJUK PEPPARKAKA



REZEPT

175° C | 45 Min.

ZUTATEN

- Butter und Semmelbrösel für die Kuchenform
- 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- 2 mittelgroße Eier
- 3 dl (= 200 g) brauner Zucker
- 2 TL (Teelöffel) Zimt, gemahlen
- 2 TL Kardamom, gemahlen
- 2 TL Ingwer, gemahlen
- 2 TL Nelken, gemahlen
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Vanillepulver
- 2,75 dl / 165 gram Weizenmehl
- 2,5 dl / 250 ml Joghurt (naturell)
- Puderzucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Butter schmelzen und abkühlen lassen.
3. Eine runde Kuchenform (ca. 1 ½ Liter) einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
4. Eier und Zucker mit Handrührgerät schaumig und hellgelb schlagen.
5. Mehl, Backpulver, Gewürze und Backpulver mischen und zusammen mit dem Joghurt vorsichtig unterrühren.
6. Die geschmolzene Butter als letztes hinzufügen und alles zu einem glatten Teig rühren.
7. Den Teig in die gefettete Kuchenform geben.
8. Bei 175° C auf der untersten Schiene 45 Minuten backen (gegen Ende eventuell mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird).
9. Den Kuchen erst ca. 10 Minuten in der Kuchenform abkühlen lassen und dann vorsichtig auf einem Kuchenrost stürzen.
10. Die Form über den Kuchen stülpen, während er abkühlt.
11. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, mit Puderzucker bestreuen.

