



Gemeinde Mühlhausen i.T.

Amtliche Mitteilungen

Sammel- und Abfuhrtermine 2020

Müllabfuhr Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Samstag, 11. April 2020, ab 6.00 Uhr

(mit 14-täglicher Abfuhr)

Freitag, 24. April 2020, ab 6.00 Uhr

(mit 4-wöchentlicher und 14-täglicher Abfuhr)

Bioabfall Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

wöchentlich mittwochs, ab 6.00 Uhr

Gelber Sack Mühlhausen im Täle

Dienstag, 14. April 2020, ab 6.00 Uhr

Gelber Sack Eselhöfe

Donnerstag, 16. April 2020, ab 6.00 Uhr

Altpapiertonne Firma Fetzer

Dienstag, 28. April 2020

Problemmüll

Dienstag, 12. Mai 2020

Grünmüllmassesammlung Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Montag, 20. April 2020

Öffnungszeiten Grüngutplatz in Gosbach (Krähensteige)

April - Oktober

Dienstag und Donnerstag	von 14.00 bis 18.00 Uhr
Samstag	von 13.00 bis 18.00 Uhr

November

Dienstag und Donnerstag	von 14.00 bis 17.00 Uhr
Samstag	von 13.00 bis 17.00 Uhr

Dezember - 14. Februar

Samstag	von 12.00 bis 16.00 Uhr
---------	-------------------------

15. Februar - 31. März

Donnerstag	von 14.00 bis 17.00 Uhr
Samstag	von 12.00 bis 16.00 Uhr

Elektrogeräte

Zwei Bestellkarten finden sich auf der Rückseite vom Abfall-Abc.

Weitere "Grüne Karten" sind auf dem Rathaus erhältlich.

Sperrmüll

Nur auf Anforderung! Anforderungskarte wurde mit dem Müllgebührenbescheid versandt.

Wasserversorgung

Bei Störungen/Notfällen rufen Sie bitte: 07335 9601-99

Wertstoffhöfe

1. Gruibingen auf dem Betriebsgelände der Firma Moll
Im Boden 3
freitags von 14.00 bis 18.00 Uhr
2. Bad Ditzgenbach-Gosbach im Gewerbegebiet "In der Au"
mittwochs von 16.00 bis 18.30 Uhr
freitags von 13.00 bis 18.00 Uhr
samstags von 8.00 bis 13.00 Uhr
3. Wiesensteig beim städtischen Bauhof, Seestraße 26
freitags von 12.30 bis 16.30 Uhr

Fundsachen

Gefunden wurden:

1 Schlüssel

Eigentumsansprüche können auf dem Rathaus geltend gemacht werden.

Wasser auf dem Friedhof wird angestellt

Die Verwaltung informiert, dass das Wasser auf dem Friedhof angestellt wurde.

Ihr Bürgermeisteramt

Brückensanierung läuft



Nun ist auch die Sanierung der Brücke über den Hohlbach in Mühlhausen im Täle in vollem Gange. Die Brücke am Ende des Schönbachweges muss wie mehrfach berichtet dringend saniert werden.

Die Firma Kurt Gansloser GmbH hat in der Zwischenzeit mit den Arbeiten begonnen. Die dort verlegten Versorgungsleitungen wurden gesichert. Die Überspannung über den Bach ist abgetragen.

Die Arbeiten gehen leider mit den bereits kommunizierten Einschränkungen einher. Nun ist es tatsächlich nicht mehr möglich, den Hohlbach zu überqueren. Die Filstalroute zwischen Gosbach und Mühlhausen i. T. ist an dieser Stelle vollständig gesperrt. Auch die Zuwegung ins Schönbachtal aus Mühlhausen heraus ist deshalb nicht möglich.

Spaziergänger, Fahrradfahrer, Wanderer, PKWs, landwirtschaftlicher Verkehr sowie alle sonstig denkbaren Verkehrsteilnehmer sind von dieser Maßnahme betroffen.

Es wird gebeten, die überörtlichen Zuwegungen zu nutzen.



Wassonstnochinteressiert

Aus dem Verlag

Ein schokoladiger Genuss

Versteckte Biskuitrolle

Langweiliger Schokokuchen war gestern. Wir haben hier ein Rezept für Sie mit Aha-Effekt beim Aufschneiden. Raffiniert versteckte Biskuitschnecke im Rührteig. Optisch wird Ihr Gebäck ein echter Hingucker sein.

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Nährwert: Pro Stück: kcal: 353, kJ: 1488, E: 3 g, F: 15 g, KH: 48 g

Koch/Köchin: Stefanie Biedermann

Einkaufsliste:

Für den Biskuitteig

- 2 Eier (Größe M)
- 60 g Zucker
- 20 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- etwas Johannisbeerkonfitüre

Für den Schokoladen-Rührteig

- 175 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 25 g Speisestärke
- 20 g Kakao
- 2 TL Backpulver
- 6 EL Milch

Zur Verzierung

- 200 g Puderzucker
- 1 – 2 EL Wasser
- einige Zuckerstreusel

Zubereitung:

Für ca. 14 Stücke

1. Für den Biskuitteig Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech (27 cm x 25 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Eier und Zucker in einer Schüssel 10 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Puddingpulver mit dem Schneebesen vorsichtig unter die schaumige Masse heben. Biskuitteig auf dem vorbereiteten Backblech gleichmäßig verteilen und im Backofen ca. 8 Minuten backen.
3. Den Biskuitkuchen auf ein mit Küchentuch belegtes Kuchengitter stürzen, kurz abkühlen lassen, mit Johannisbeerkonfitüre bestreichen und zusammenrollen.
4. Für den Schokoladen-Rührteig Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Eine Kastenform einfetten.
5. In einer Schüssel Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Jedes Ei einzeln unter die schaumige Masse rühren. Zitronenabrieb dazugeben. Mehl, Speisestärke, Kakao, Backpulver miteinander vermischen und löffelweise unterrühren. Milch dazugeben.
6. Etwas vom Schokoladenrührteig in die vorbereitete Kastenform geben, die fertige Biskuitrolle darauflegen. Den restlichen Schokoladenrührteig gleichmäßig über die Biskuitrolle verteilen und den Kuchen im Backofen ca. 40 Minuten backen.
7. Den Kastenkuchen etwas auskühlen lassen, stürzen und komplett auskühlen lassen.
8. Der Kuchen kann nach Belieben mit Zuckerguss und bunten Zuckerstreuseln verziert werden.

Quelle: Kaffee oder Tee, Mo. – Fr., 16.05 – 18.00 Uhr, im SWR