

DUFTENDE WINTERKERZEN

Winterliche und herrlich duftende Kerzen lassen sich einfach mit Zutaten aus dem Vorrats- und Geschirrschrank herstellen.

Dazu hübsche Gläser schichtweise mit Kristallzucker, braunem Zucker, Kaffeebohnen, Kakaopulver und anderen Lebensmitteln in den Farbtönen Weiß, Beige und Braun befüllen. Wenn man die Gläser beim Einfüllen neigt, entstehen interessante Farbverläufe.

In die oberste Schicht kleine Teelichter setzen. Wer dafür Duftkerzen verwendet, die etwa nach Schokolade riechen, sorgt für einen herrlichen Winterduft wie frisch aus der Backstube!

Durch die Wärme der Kerzen beginnt aber auch der Kaffee fein zu duften - für Adventstimmung ist also gesorgt!



LECKERER APFELPUNSCH

An kalten Wintertagen schmeckt selbst gemachter Apfelpunsch besonders gut.



Dazu kocht man naturtrüben Apfelsaft, etwas Kristallzucker, getrocknete Apfelringe, Gewürznelken und Zimtstangen auf, lässt eine Wintersorte Tee drin ziehen und fertig!

Die Apfelringe werden herrlich weich und zerfallen viel weniger als frische Äpfel.

Für die Erwachsenen-Variante kann man einen Schuss Calvados hinzufügen!

Auch die getrockneten Apfelringe sind schnell zubereitet.



Backrohr auf 120 Grad vorheizen. Äpfel schälen, Stängel und Gehäuse entfernen. Äpfel in Scheiben schneiden und diese nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Zimtzucker bestreuen. 60-90 Minuten im Backrohr trocknen und dabei alle 30 Minuten wenden.



KLEINE ÜBERRASCHUNGSPÄCKCHEN



Ein weihnachtliches Mitbringsel ist aus diesen großen Zündholzschachteln schnell gebastelt!

Dazu die Zündholzschachteln mit Weihnachtspapier, Samt oder Kunstfell überziehen und als „Geschenk“ verpacken. Dazu kann man Geschenkband, Sticker, Lametta, kleine Kugeln oder Anhänger oder Scrapbooking-Elemente verwenden. Die Masche dabei nur durch den Deckel der Schachtel führen, damit man die Lade der Schachtel aufbekommt! Lade nach Lust und Laune mit einem Gutschein, Gedichten, Mini-Fotos oder Süßigkeiten füllen.



STYLISCHE TASCENHALTER

Heute stelle ich im facettenreichen Adventkalender eine nette Weihnachtsgeschenkidee vor: den nicht nur praktischen, sondern auch sehr stylischen Taschenhalter.

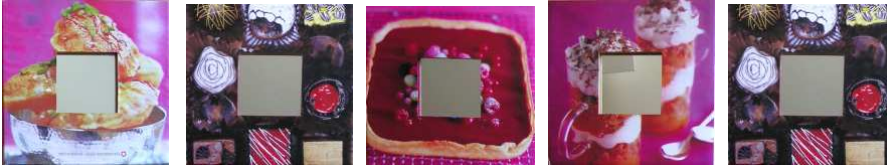
Er passt in jede Handtasche und ist in vielen wunderschönen Designs erhältlich. Aufgeklappt kann man bei Veranstaltungen und in Lokalen die Handtasche daran hängen und muss diese nicht auf den Boden stellen oder - diebstahlgefährdet - über die Sessellehne hängen.

Wer heute auf www.taschenhalter.at einen Taschenhalter bestellt und bei der Bestellung das Stichwort „Facettenreich“ angibt, erhält diesen verbilligt um nur EUR 10 anstatt regulär um EUR 12!



SPIEGLEIN, SPIEGLEIN AN DER WAND...

Eine supernette Geschenkidee sind selbst überzogene Spiegel. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt – und genussvolle Stunden beim Basteln sind garantiert!



Dazu braucht man:

- Spiegel mit breitem Rand (z.B. von IKEA)
- Papier nach Wahl
- Kaschierkleber

Die Spiegel können mit Geschenkpapier, Kopien aus den Lieblingszeitschriften, kopierten Lieblingsfotos oder mit Scrapbooking-Papier überzogen oder im Collage-Stil beklebt werden. Auch 3D-Elemente können ergänzend aufgeklebt werden. Die Motive dazu im Copyshop auf die gewünschte Breite und Höhe vergrößern lassen. Das aufgeklebte Papier mit einem weichen Tuch von innen nach außen festdrücken.



HAZELNUT & CHOCOLATE SLAB

„Slab“ heißt so viel wie „Platte“ und ist in diesem Fall eine herrliche Platte aus hauchdünner Schokolade mit eingelegten Haselnüssen, Trockenfrüchten oder einer zweiten Sorte Schokolade. Kommt in Zellophan-Säckchen verpackt übrigens auch als Geschenk sehr gut an!



Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Haselnüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech aufstreuen und ca. 10 Minuten rösten. In ein Geschirrtuch leeren und die Schalen abrubbeln. Die Hälfte der Nüsse in eine Plastiktüte geben und diese auf ein Schneidbrett legen. Mit dem Fleischhammer klein hacken. Die gehackten sowie die nicht gehackten Nüsse auf Backpapier aufstreuen.

Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und über die Nüsse gießen, sodass eine durchgehend Platte entsteht. Wer will, schmilzt noch etwas dunkle Schokolade und träufelt diese über die weiße Schokolade, um den optischen Effekt zu verstärken. Fest werden lassen und in Stücke brechen. Die Schokoscherben zum Tee knabbern oder zu Eiscreme oder anderen Desserts servieren. Kühl aufbewahren.

Tipp: Man kann das Ganze auch mit gehackten Trockenfrüchten machen oder helle und dunkle Schokolade marmorieren. Dazu die erste Sorte dünn auftragen und die zweite Sorte in dünnen Streifen vom Löffel träufeln lassen. Mit einem Spieß die beiden Sorten zuerst längs und dann quer miteinander zart vermengen, bis ein Marmoreffekt entsteht.



BEZAUBERENDE KAKTUSMISCHUNGEN

Wer auf einfache Art und auch ohne grünen Daumen etwas Farbe in die Wohnung bringen will, sollte unbedingt mit Weihnachtskakteen experimentieren.

Diese lassen sich leicht vermehren, indem man von einem kräftigen Ast die letzten 2-3 Ohren abbricht und deren Bruchstelle 1 cm tief in einen Topf mit Erde drückt. Je nach Topfgröße kann man 3-7 solche Äste einsetzen.



Einen besonderen Effekt zur Blütezeit erzielt man, wenn man in einem Topf Äste verschiedenfarbiger Weihnachtskakteen pflanzt und aus einem einzigen Topf dann rosa, rote, weiße und gelbe Blüten sprießen!

Regelmäßig, aber wenig gießen, bis die neue Pflanze austreibt.



ZÜNGLEINS AUF DER WAAGE

Kekse backen macht Spaß! In der Vorweihnachtszeit krame ich dann auch gerne den Dressiersack heraus und stelle mich der Herausforderung, kleine Kekse oder Katzenszüngleins aufzuspritzen, die sich, wie zu hoffen bleibt, nicht auf der Waage bemerkbar machen. Wenn ich dann vom Dressieren einen fast meditativen Zustand erreicht habe, genieße ich die Kekse noch mehr...

So geht's:

250 g glattes Mehl

40 g Kakao

250 g weiche Butter

140 g Staubzucker, gesiebt

6 Pkg. Vanillezucker

1 Dotter und 2 Eier

Optional:

Kuvertüre und Zuckerperlen zum Verzieren

Marmelade zum Zusammensetzen

Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Mehl mit Kakao versieben. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dotter und Eier einrühren. Mehlmischung unterheben.



Masse in einen Dressiersack geben und kleine, runde Kekse, Kringel oder Katzenszungen auf Backpapier dressieren.

10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Kuvertüre und Zuckerperlen dekorieren oder jeweils zwei Kekse mit Marmelade zusammensetzen.



LECKERES AUS DER KEKSWERKSTATT

Wer es gestern nicht geschafft hat, Kekse zu backen, kann heute von einem besonderen Angebot Gebrauch machen.

In der Kekswerkstatt von Renate Gruber werden nämlich süße Geschenke gefertigt und in stylischen Dosen mit passenden Sprüchen verpackt. Eine tolle Geschenkidee und ein nettes Mitbringsel!

Wie wäre es mit 20 dag SÜSSE RESERVE mit nussigen Eichhörnchen-Keksen als Geschenk für liebe Freunde?



Unter allen EinsenderInnen wird heute eine Dose mit 20 dag süßer Reserve verlost!

Zum Mitspielen Mail mit Betreff „9. Dezember“ und Namen und Anschrift an andrea@facettenreich.at senden.

Das umfassende Sortiment findet man im Online-Shop der Kekswerkstatt unter www.kekswerkstatt.at.



GONE SHOPPING...

Wie wäre es mit einem weihnachtlichen Vogelhaus?

Unbehandelten Nistkasten, beispielsweise von www.vbs-hobby.at rot grundieren. An manchen Stellen Krakelierlack und nach dem Trocknen überall weißen Lack auftragen. So entsteht die „rissige“ Hausfassade.

Mit Plusterfarbe 3D-„Schnee“ an ausgewählten Stellen oder als Quaste der Mütze auftragen. Nach Belieben Weihnachtsmotive, etwa Wäsche von Santa Claus, aufmalen. Dekoteilchen wie Rodel, Schilder oder Lakritze mit Superkleber befestigen. Zum Beschriften der Schilder wasserfesten Lackstift verwenden.



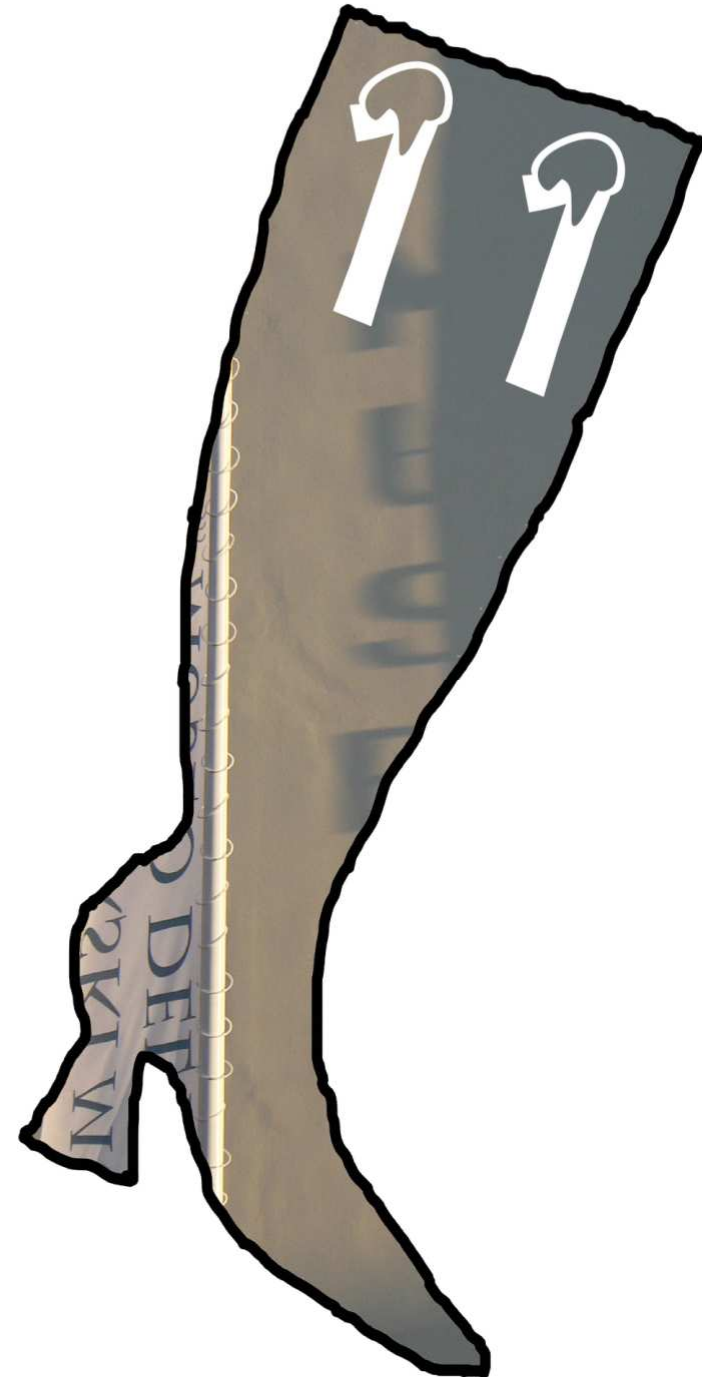
FRÖHLICHE MAGNETLESEZEICHEN

Heute gibt es im facettenreichen Adventkalender 2 Magnetlesezeichen-Duos zu gewinnen! Urlaubsfeeling inklusive...

Diese kleinen Dinger sind sehr praktisch, denn sie können nicht aus dem Buch fallen. Einfach letzte gelesene Seite zwischen dem aufklappbaren Vorder- und Rückenteil des Lesezeichens einklemmen!

Aus allen Einsendungen zum heutigen Tag werden 3 x 2 Lesezeichen verlost!

Zum Mitspielen Mail mit Betreff „11. Dezember“ und Namen und Anschrift an andrea@facettenreich.at senden.



DEKORATIVER VORWEIHNACHTLICHER AST

Wenn sich über die Jahre hinweg viele, schöne Weihnachtskarten angesammelt haben, kann man diese von einem Ast herunterhängen lassen. Wenn man den Ast dann noch mit einer weihnachtlichen Lichterkette dekoriert, ist für Vorweihnachtsstimmung gesorgt.



Anstatt der Karten kann man aber auch kleine Geschenkpäckchen und Weihnachtskugeln drapieren - oder auch kleine Espressotassen nett vom Ast hängend arrangieren.



TRAUMHAFTTE INSELKEKSE

Diese Kekse vereinen das Beste aus mehreren Backwelten: leichte Meringue-Inseln zieren zarte Mürbteigkekse mit Ribiselkern. Ein Hauch von Schoko gibt den Inselkekse den letzten Schliff!



Für die Meringue-Inseln

Backrohr auf 90 Grad vorheizen. 1 Eiklar zu einem festen Schnee schlagen. 60 g Staubzucker langsam einrieseln lassen und unterrühren. Nach Geschmack 1 Esslöffel Fruchtsirup oder 1 Esslöffel fein geriebene Kochschokolade unterrühren. Mit dem Dressiersack haselnussgroße Tröpfchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. 80-90 Minuten backen und danach im Backrohr ganz auskühlen lassen. Luftdicht aufbewahren.



Für die Kekse

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Aus 200 g Mehl, 70 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz und 100 g kalter Butter einen Teig kneten. 15 Minuten kühlen. Zwischen zwei Lagen Backpapier ausrollen. Mit einem Gläschen Kreise mit einem Durchmesser von ca. 5 cm ausstechen. Aus der Hälfte der ausgestochenen Kekse mit dem Apfelgehäuseentferner oder einem Stamperl Löcher ausstechen. Die ganzen Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, die gelochten Kekse darauf setzen. In die Löcher Ribiselmarmelade klecksen. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Kekse nach Geschmack mit geschmolzener Kuvertüre verzieren. Je ein Meringue mittig in die noch warme Marmelade oder Schokolade setzen. In größere Kekse kann man statt der Meringues auch Marzipanfiguren setzen, wie etwa Schnee- oder Weihnachtsmänner.



WEIHNACHTSKARTE ZUM AUSDRUCKEN



Heute kann man sich im Facettenreich eine persönliche Weihnachtskarte ausdrucken.

Karte über den unten stehenden Link als PDF öffnen und auf Fotopapier im Format 10x15 cm ausdrucken. Für die Druckereinstellung „Drucken“ > „Eigenschaften“ wählen. Richtigen Medientyp „Fotoglanzpapier“ wählen und in „Seite einrichten“ als „Seitenformat“ die Option „10x15“ wählen!

Auf Falkarten im B6-Format (etwa von Pagro) aufkleben; bei Bedarf das Foto am unteren und linken Rand beschneiden. Innenseite nach Belieben beschriften.

[>> Zum Herunterladen hier klicken...](#)

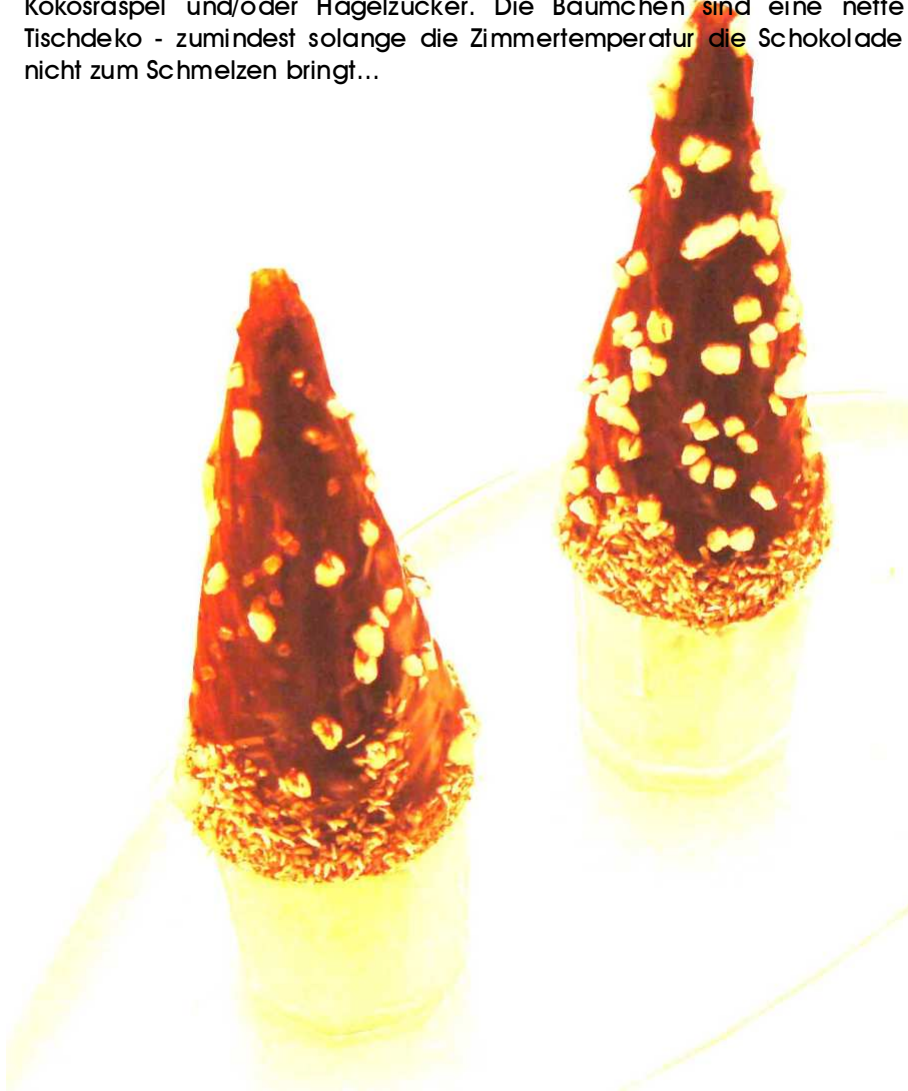


Merry Christmas!
 Feliz Navidad!
 Joyeux Noel!
 Buon Natale!
 God Jul!



WEIHNACHTSTÜTEN MIT SCHOKOMOUSSE...

Eine nette Idee für ein vorweihnachtliches Dessert sind diese Weihnachtsbäumchen. Dazu werden kleine Schnapsgläser (oder in der Größe passende Zuckerbecher) mit Schokomousse oder ähnlichem gefüllt und dann zu Weihnachtsbäumchen gestaltet. Dazu bestreicht man Eistüten mit geschmolzener Schokolade und tunkt diese dann in Kokosraspel und/oder Hagelzucker. Die Bäumchen sind eine nette Tischdeko - zumindest solange die Zimmertemperatur die Schokolade nicht zum Schmelzen bringt...

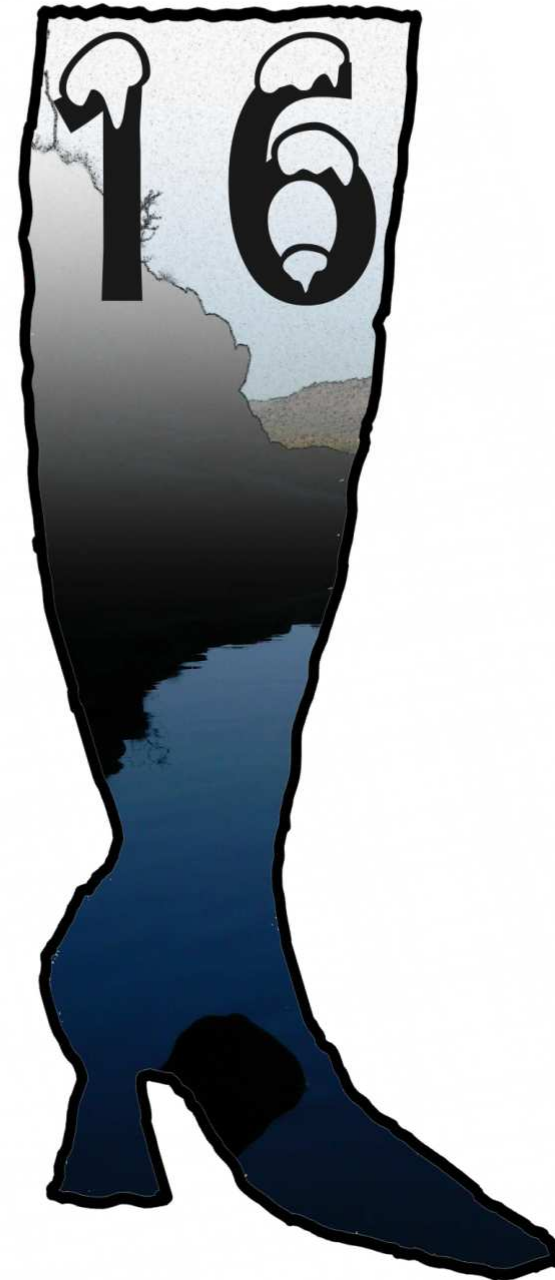


GANZ SCHÖN ANZIEHEND...

Im wahrsten Sinne des Wortes anziehend sind diese selbst gebastelten Magnete. Ob Weihnachtsmotive, Steine oder Mini-Fotos - diese kleinen Helferleins sind schnell hergestellt. Als Füllmaterial für Adventkalender kommen sie ebenso gut an wie als nette Mitbringsel.

Alles, was man dazu braucht, sind Magnetrohlinge (erhältlich z.B. in Wien bei der Firma Holzmann in der Brünner Straße), Superkleber und etwas Fantasie. Dann kann man die Rohlinge nach Lust und Laune mit passenden, nicht allzu schweren Teilen bekleben.

Es eignen sich leichte Steine oder kleine Muscheln mit glatter Fläche ebenso wie größere Scrapbooking-Motive oder auch laminierte Mini-Fotos. Dafür Fotos in der Größe 4 x 5 cm ausdrucken, in kreditkartengroßen Laminierfolien verschweißen und an den offenen Kanten auf eine symmetrische Form zuschneiden.



UNWIDERSTEHLICHE MACARONS

Diese köstlichen Kreationen in zartem Pink und sündigem Schokobraun sind gar nicht so aufwändig, wie ich immer dachte.



So geht's:



Backrohr auf 80 Grad vorheizen. Aus 75 g Staubzucker, 1 Eiklar und 1 Prise Salz einen festen Schnee schlagen. Rosa Speisefarbe (aus der Apotheke) einrühren. 60 g geriebene Mandeln mit dem Schneebesen unterrühren. Mit dem Dressiersack gleich große Kreis auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech spritzen. 30 Minuten backen, bis die Macarons nicht mehr auf dem Backpapier anhaften. Im Rohr auskühlen lassen.

Für die Fülle 100 ml Schlagobers aufkochen. 120 g Zartbitterkuvertüre zerbrechen und unter Rühren darin auflösen. Kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Schokocreme kurz aufschlagen und die Macarons damit füllen.



TEA FOR TWO

Geschenkidee für kalte Wintertage gesucht?
Wie wäre es mit einer selbst gemachten Teekiste?

Dazu braucht man:

- Eine Holzkiste mit Fächern in Größe der Teebeutel (etwa von Möma oder anderen Einrichtungshäusern - oder eine leere Holzkiste, in die man durch miteinander verzahnte Kartonleisten selbst Fächer baut)
- Fotoausdrucke für Oberseite, Innenseite und eventuell Außenseiten nach Wahl in einem passenden Format
- Kaschierkleber
- Teebeutel
- Eventuell Kandiszuckersticks
- Eventuell laminierte Rezeptkarten für spezielle Tee-Rezepte

Beim Bekleben der Kiste mit einem weichen Tuch von innen nach außen über die aufgeklebten Motive wischen, um Blasen zu entfernen.



WEIßE WEIHNACHTEN AUS DER KÜCHE

Falls es draußen noch immer nicht weihnachtlich weiß ist, kann man heute mit Kunstschnee Abhilfe schaffen. Dieser ist hübsch anzusehen und sehr lecker - und man erspart sich die kalten Füße!

Dazu aus 1 Eiklar und 250 g Staubzucker sowie einem Esslöffel Zitronensaft einen dicken, cremigen Schnee schlagen.

Für die verschneiten Äpfel diese zunächst mit geschmolzener Schokokuvertüre überziehen. Diese erkalten lassen und dann Schnee über die Äpfel fließen lassen. Eventuell zur Deko noch Zuckerperlen in den Schnee rieseln lassen.

Für süße Tischkarten gekaufte Butterkekse oder selbst gebackene Lebkuchen oder Mürbteigkekse mit dem Schnee bestreichen. Dekoelemente aus Marzipan oder Zucker in den noch feuchten Schnee setzen. Wenn dieser fest ist, mit Zuckerschrift aus dem Supermarkt die Namen in den Schnee malen!



Weitere Ideen für verschneite Deko gibt es übrigens in GENUSSMEILE 3: ob verschneite Weihnachtshäuschen aus Butterkekse oder verschneite Gugelhüpfle - dieser Schnee ist genial und sehr vielseitig! Newsletter einfach von www.facettenreich.at/newsletter herunterladen!



SOUVENIR AUS NEW YORK - NUMBER 1

Heute erwartet euch die erste Überraschung aus New York!

Santa Andrea treibt sein Unwesen und sich im Big Apple herum und wird an den letzten fünf Tagen des Advent je eine Überraschung für BesucherInnen des facettenreichen Adventkalenders besorgen. Diese wird unter allen EinsenderInnen verlost.

Zum Mitspielen Mail mit Betreff „20. Dezember“ und Namen und Anschrift sowie sicherheitshalber der Größe (S, M, L, XL) an Santa Andrea unter andrea@facettenreich.at senden.



*People say New Yorkers can't get along.
Not true. I saw two New Yorkers,
complete strangers, sharing a cab.
One guy took the tires and the radio;
the other guy took the engine.
- David Letterman*



SOUVENIR AUS NEW YORK - NUMBER 2

Heute erwartet euch die zweite Überraschung aus New York!

Santa Andrea treibt sein Unwesen und sich im Big Apple herum und wird an den letzten fünf Tagen des Advent je eine Überraschung für BesucherInnen des facettenreichen Adventkalenders besorgen. Diese wird unter allen EinsenderInnen verlost.

Zum Mitspielen Mail mit Betreff „21. Dezember“ und Namen und Anschrift sowie sicherheitshalber der Größe (S, M, L, XL) an Santa Andrea unter andreaaf@facettenreich.at senden.



*I miss New York.
I still love how people talk to you
on the street - just assault you and
tell you what they think
of your jacket.
- Madonna*



SOUVENIR AUS NEW YORK - NUMBER 3

Heute erwartet euch die dritte Überraschung aus New York!

Santa Andrea treibt sein Unwesen und sich im Big Apple herum und wird an den letzten fünf Tagen des Advent je eine Überraschung für BesucherInnen des facettenreichen Adventkalenders besorgen. Diese wird unter allen EinsenderInnen verlost.

Zum Mitspielen Mail mit Betreff „22. Dezember“ und Namen und Anschrift sowie sicherheitshalber der Größe (S, M, L, XL) an Santa Andrea unter andreaaf@facettenreich.at senden.



*When a man is tired of New York
he is tired of work.*

*And thought.
And cheesecake.
- David Frost*



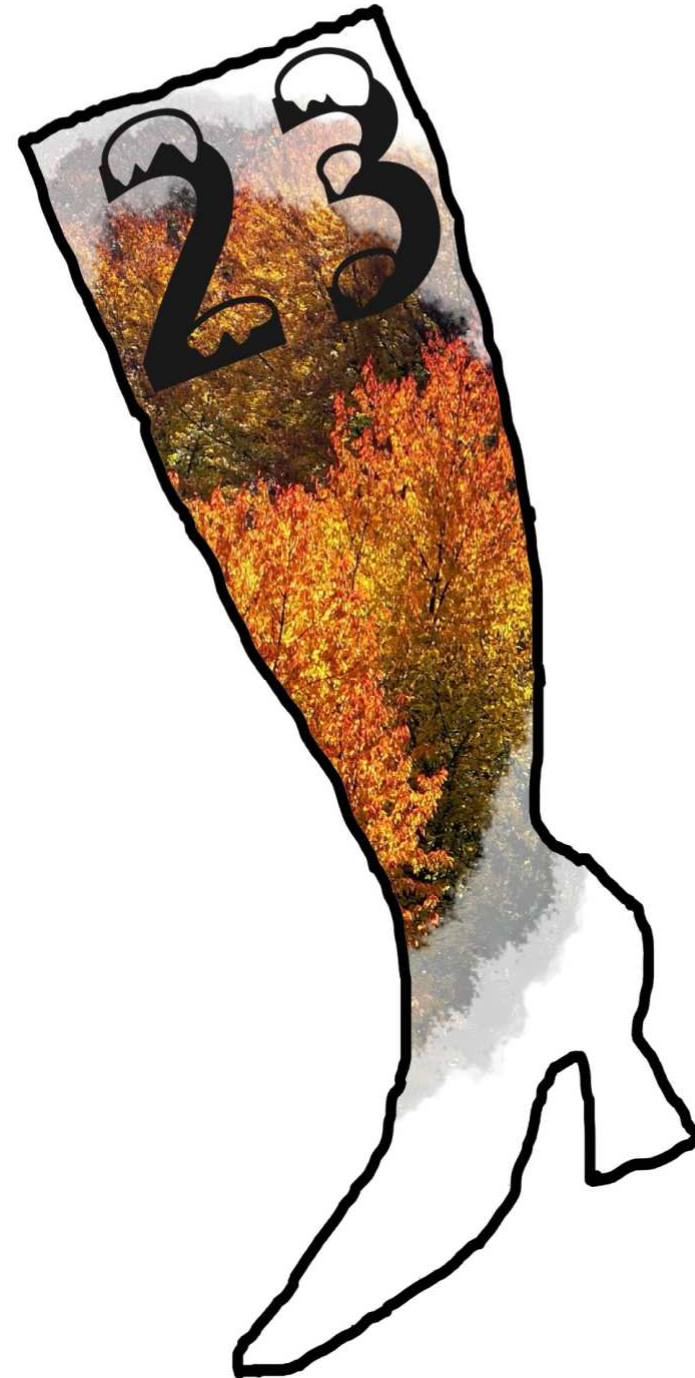
SOUVENIR AUS NEW YORK - NUMBER 4



Heute erwartet euch die vorletzte Überraschung aus New York!

Unter allen EinsenderInnen wird heute ein **Original Double Chocolate Chip Cookie in einer süßen Rentier-Box aus Alu** verlost.

Zum Mitspielen Mail mit Betreff „23. Dezember“ an Santa Andrea unter andreat@facettenreich.at senden.



SOUVENIR AUS NEW YORK - NUMBER 5

Heute erwartet euch die letzte Überraschung aus New York!

Unter allen Teilnehmerinnen wird heute ein **MINI HOTTIE** für kalte Tage verlost. Der süße Mini-Thermofoor passt in jede Jacken- und Handtasche und ist wiederverwendbar.

Zum Mitspielen Mail mit Betreff „24. Dezember“ an Santa Andrea unter andrea@facettenreich.at senden.

P.S. Wer die Inhalte aller 24 Stiefelchens ausdrucken und archivieren möchte, findet in Kürze ein Gesamt-PDF zum Herunterladen auf der Website!

