



# Nachhaltige Adventszeit



**Wir denken über den Glasrand hinaus und verpacken unsere Geschenkeideen und Advents-DIYs nachhaltig und langlebig. Multifunktional bringen wir Glas zum Einsatz und feiern gemeinsam mit Lagerhaus nachhaltige Weihnachten.**

Vielseitig einsetzbar eignet sich das breite Sortiment an Glaswaren bei Lagerhaus zum Abfüllen, Verpacken, Dekorieren und Freude schenken. Vorratsgläser, moderne Drahtbügelgläser, lässige 8-Kant-Gläser, Rex-Gläser und Flaschen werden mit selbstgemachtem Sirup, Weihnachtslikören und Naschereien befüllt und als Geschenke aus der Küche mit viel Liebe verschenkt.



Einmal gebastelt - immer wieder neu befüllt. Der DIY-Adventskalender bringt Jahr für Jahr Naschkatzen und Genussliebhaber zum Strahlen.

## Adventskalender DIY

> Man braucht:

24 Gläser mit Deckel (8-Kant-Gläser, Drahtbügelgläser, My Rex Gläser, Vorratsgläser)

Bindegarn

Heißklebepistole

**Für die Deko:**

Getrocknete Orangen, Beeren & Zweige  
Sternanis, Zimtstangen

24 Holzklammern, -sterne

**Für die Füllung:**

Naschereien (Kekse, Vanillekipferl, Lebkuchen, gebrannte Mandeln)

Snacks (gesalzene Cashews)

Selbstgemachter Schnaps & Likör

Steinpilz-Risottomischung

Lustige Socken

u.Ä.



*Anleitung:*

Gläser in unterschiedlichen Größen und Formen mit gewünschtem Inhalt möglichst kreativ befüllen. Die Gläser verschließen und mit Bindegarn umwickeln. Nach Belieben mit getrockneten Orangenscheiben, Zweigen, Zimtstangen o.Ä. dekorieren. Holzklammer oder Holzsterne mit Nummern beschriften und an den Gläsern befestigen.



## GLÜHMOSTSIRUP

RUND 700 ML SIRUP (2 FLASCHEN À 350 ML)

DAUER 15 Minuten

> Zutaten

1 Liter Glühmost

150 g Zucker

2 Zimtstangen

Optional etwas Glühweingewürz

**Zum Servieren:**

Prosecco



*Zubereitung*

Den Glühmost mit Zucker, Zimtstangen und optional etwas Glühweingewürz einkochen, anschließend auskühlen lassen. Den ausgekühlten Sirup in zwei Flaschen à 350 ml füllen.

Zum Servieren Prosecco in Gläser füllen und mit dem Sirup verfeinern.



*Tipps*

Der Glühmost kann auch durch Apfelsaft ersetzt werden.



# CRANBERRY MARZIPAN TASSENKUCHEN

6 8-KANT GLÄSER À 190ML  
DAUER 30 Minuten

## > Zutaten

Etwas Butter zum Einfetten  
50 g Marzipanrohmasse  
75 ml Milch  
100 g weiche Butter  
50 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
120 g Mehl  
1 TL Backpulver  
100 g gehackte Mandeln  
50 g Cranberries

## Zubereitung

Die Gläser innen mit etwas Butter einfetten. Das Marzipan grob würfeln oder raspeln und mit drei Esslöffel Milch glattrühren (Tipp: Handrührgerät verwenden!). Die weiche Butter mit dem Zucker minutenlang schaumig aufschlagen. Die Eier nach und nach hinzugeben und weiterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zu den flüssigen Zutaten geben. Geraspeltetes Marzipan und die restliche Milch hinzufügen und zu einem Teig vermengen. Anschließend die gehackten Mandeln und Cranberries unterheben. Die Gläser zur Hälfte mit dem Teig befüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft für rund 20 Minuten backen. Die Gläser aus dem Ofen nehmen und sofort luftdicht verschließen. Der Kuchen hält sich verschlossen mindestens eine Woche.

## Tipp

Gerne unterschiedliche Gläser verwenden, z. B. 270 und 190 Milliliter.

# VANILLEKIPFERL LIKÖR

1,2 LITER LIKÖR  
DAUER 20 Minuten (ohne Ruhezeit)

## > Zutaten

180 g geschälte Mandeln  
1 EL Zucker zum Rösten  
400 ml Milch  
400 ml Schlagobers  
150 g Zucker  
Mark einer Vanilleschote  
160 g weiße gehackte Schokolade  
250 ml Vodka  
180 ml Wasser



## Zubereitung

Die Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit einem Esslöffel Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft für rund fünf bis acht Minuten goldbraun rösten. Milch und Schlagobers gemeinsam in einen Topf geben. Die gerösteten Mandeln sowie Zucker, Vanillemark und gehackte Schokolade hinzugeben und alles unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Von der Herdplatte nehmen, rund eine Stunde ziehen lassen und danach alles in einem Mixer fein pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen und mit Vodka und Wasser in einen Topf geben. Die Mischung unter Rühren kurz erhitzen, dann den Herd ausschalten und kurz weiter rühren. Den noch heißen Likör in sterile Glasflaschen füllen, sofort verschließen und auskühlen lassen. Der Likör hält sich im Kühlschrank verschlossen mehrere Wochen.



# ZIMTSTERN LIKÖR

RUND 1 LITER LIKÖR  
DAUER 20 Minuten (ohne Ruhezeit)

## > Zutaten

100 g ungeschälte Mandeln  
100 g Zucker  
400 ml Milch  
400 ml Schlagobers  
1 gehäufte EL Zimt  
200 g gehackte Schokolade  
150 ml Wasser  
100 ml Amaretto  
Ein Schuss Rum  
Weihnachtsgewürze

## Zubereitung

Die Mandeln mit dem Zucker vermengen und in einer Pfanne so lange anrösten, bis der Zucker karamellisiert. Milch und Schlagobers in einen Topf geben. Die karamellisierten Mandeln sowie Zimt und gehackte Schokolade hinzugeben und alles unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Von der Herdplatte nehmen, rund eine Stunde ziehen lassen und danach alles in einem Mixer fein pürieren. Die Masse mit Wasser verdünnen und durch ein Sieb streichen und mit Amaretto und Rum in einen Topf geben. Die Mischung unter Rühren kurz erhitzen, dann den Herd ausschalten und kurz weiter rühren. Den noch heißen Likör in sterile Glasflaschen füllen, sofort verschließen und auskühlen lassen. Der Likör hält sich im Kühlschrank verschlossen mehrere Wochen.



> Mehr Infos:  
[lagerhaus.at](http://lagerhaus.at)

