



G HOTEL ★ ★ ★ ★
DENLEHEN
— MAYRHOFEN —

Adventskalender

Liebe Freunde vom Hotel Edenlehen!

Ein wunderbares, aber auch herausforderndes Jahr geht mit großen Schritten zu Ende.

Nach einer schwierigen Zeit möchten wir uns bei allen Gästen herzlich bedanken, die Ihren Urlaub bei uns, im Hotel Edenlehen, verbracht haben. Ebenfalls möchten wir einen großen Dank für die vielen aufmunternden und ermutigenden Worte, in der Zeit, in der unser Haus geschlossen war, aussprechen.

Heuer möchten wir Ihnen die Wartezeit bis zum Weihnachtsabend mit einigen liebevoll gesammelten Eindrücken aus dem Hotel Edenlehen und unserer wunderschönen Region verkürzen.

Wir freuen uns schon sehr, Sie wieder im Paradies auf Zeit begrüßen zu dürfen. Eine besinnliche Adventszeit und ein frohes Weihnachtsfest wünscht

*Ihre Familie
Hundsbieler
und das gesamte
Edenlehen-Team*





Advent,
Advent,
ein Lichtlein brennt.
Erst eins, dann zwei,
dann drei, dann
vier...

1



Rezept Zimtsterne



3 Stk. Eiklar
300 g Mandeln (gemahlen)
200 g Staubzucker
1 Prise Salz
1 Schuss Zitronensaft
1 Pk. Vanillezucker
1 TL Zimt

Für die Zimtsterne zuerst das Eiklar mit einer Prise Salz schaumig rühren/mixen – bis es steif wird, anschließend den Zitronensaft und den Staubzucker unterrühren. Eine schöne, cremig-weiße Masse sollte entstehen. Je länger man mixt umso besser (bis zu 8 Min.).

5-6 Esslöffel der Masse in ein separates Gefäß geben, luftdicht verschließen und kalt stellen. Zur restlichen Masse die gemahlten Mandeln, Zimt und Vanillezucker zugeben und zu einem Teig verrühren. Nun kommt der Teig für 2 Std. in den Kühlschrank. Das Backrohr auf 170° C Heißluft vorheizen.

Auf einer Arbeitsfläche etwas Staubzucker ausstreuen und den Teig darauf ausrollen. Danach kleine Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. (Auch der Sternausstecher kann immer wieder kurz in Zucker getaucht werden, damit nichts klebt.)

Nun die erkaltete Eiklarmasse auf die Sterne streichen und ca. 15 min bei 170°C Ober- und Unterhitze backen.

Zutaten

Zubereitung





Genieße jeden
Augenblick, denn
der Augenblick ist
dein *Leben*...

3



 HOTEL ★ ★ ★ ★ ★
DENLEHEN
MAYRHOFEN



Ein
glückliches
LEBEN
ist eine Sammlung
unvergesslicher
MOMENTE

 **HOTEL** ★ ★ ★ ★
DENLEHEN
MAYRHOFEN



*
Lachen
ist die schönste
Sprache der
Welt.

5



 HOTEL ★★★★★
DENLEHEN
MAYRHOFEN



Hl. Nikolaus

Es rauscht der Wind im Winterwalde
durch die kühle graue Flur
und ein jeder hofft – schon balde
find' er St. Nikolauses Spur.

Ach, wann wird er endlich kommen,
dieser heiß ersehnte Gast?
Kinder blicken teils benommen
von Baum zu Baum, von Ast zu Ast.

In den Blicken heißes Sehnen,
Fragen, was wird dann geschehen?
Und mancher tut schon mal erwähnen,
„Ich hab St. Nikolaus gesehn“.

Langsam neigt der Tag sich nieder,
die Winternacht, sie steigt herauf,
als ein leises Raunen wieder,
stoppt der Kinder frommen Lauf.

Da aus dunstigem Gefilde
steigt wie eine Nebelnacht,
ein stilles, schattiges Gebilde,
und die Dämmerung ist erwacht.

Kinderblicke werden helle,
die Gesichter sind verzückt,
als Niklaus an der Tagesschwelle,
tritt in ihren Sehnsuchtsblick.

Du guter alter Nikolaus,
du Freund der Kinder nah und fern,
leer Deinen Sack heut bei uns aus,
wir alle haben dich so gern.





Nimm
dir Zeit zum
glücklich
sein.

7



 HOTEL ★★★★★
DENLEHEN
MAYRHOFEN





*
Achtsamkeit
ist das Licht, das uns
den Weg weist, das uns
Einsicht, Erwachen,
Mitgefühl und Liebe
schenkt.

8

 HOTEL ★★★★★
EDENLEHEN
MAYRHOFEN



SEI DAS
LICHT
DAS JEDEN
RAUM ZUM
STRAHLEN
BRINGT.



Rezept Apfel-Glühwein

1 Bio-Orange
500 ml trockener Weißwein
200 ml Apfelsaft
2 Zimtstangen
5 Gewürznelken
1 Sternanis
8 getrocknete Apfelringe

Orange waschen, trocken reiben
und in Scheiben schneiden.
Mit Weißwein, Apfelsaft, Gewürzen
und Apfelscheiben in einem Topf erhitzen,
nicht kochen lassen und etwa
15 Minuten leicht ziehen lassen.

Zimtstangen entfernen und
Apfelglühwein auf 4 Gläser aufteilen.

Zutaten

Zubereitung



10





Die Welt
gehört dem,
der sie
genießt.

11



 HOTEL ★★★★★
DENLEHEN
MAYRHOFEN






 Zur Gemütlichkeit
 trage bei, entzünde die
Kerze Nummer
drei.

12






 Es sind die
 kleinen Dinge,
 die das Leben
 großartig
 machen.

13


 HOTEL ★★★★★
 DENLEHEN
 — MAYRHOFEN —



REZEPT
für wunderschöne
Weihnachten

ZUTATEN

Ein Löffel Herzenswärme,
ein Päckchen Liebe,
ein gutes Gramm Vorfreude,
eine große Portion Versöhnlichkeit,
eine Hand voll guter Wünsche
und ein Hauch Besinnlichkeit.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in dein Herz füllen,
gut mischen und
mit liebenden Menschen teilen.



* 14 *

Mein Wunschzettel:

Der Wunschzettel gehört zu Weihnachten dazu!
Schreibe hier deine Herzenswünsche auf:

Das wünsche ich mir für mich: _____

Das wünsche ich mir für meine Familie: _____

Das wünsche ich mir für mein Leben: _____

Persönliche Herzenswünsche: _____





*Seine Freude
in der Freude des anderen
finden zu können,
das ist das Geheimnis
des Glücks.*

George Bernanoa

16

 HOTEL ★★★★★
DENLEHEN
MAYRHOFEN



Die schönsten GESCHENKE kann man * *
nicht in Geschenkpapier einpacken.

LIEBE, EINE TOLLE FAMILIE, GUTE FREUNDE,
GESUNDHEIT UND GLÜCKLICH SEIN.

All das wünschen wir Euch ☆
zu Weihnachten von ganzem Herzen.

*
♥

 HOTEL ★★★★★
DENLEHEN
MAYRHOFEN



♥ *
 Lebe jeden Moment.
 Lache jeden Tag.
 Liebe unermesslich.
 ☆ *

18


 HOTEL ★★★★★
 DENLEHEN
 MAYRHOFEN





Es gibt Menschen,
die die Welt
verzaubern,
einfach weil sie
da sind.

Nur noch
vier mal schlafen,
dann kommt das
Christkind.



20

 HOTEL ★ ★ ★ ★
DENLEHEN
MAYRHOFEN





Glück ist, *Zeit*
mit Menschen zu
verbringen, die aus
einem ganz normalen
Tag etwas besonders
machen.

21

 HOTEL ★★★★★
DENLEHEN
MAYRHOFEN





*
*
*
Winter
ist die Zeit, um mit den
Schneeflocken
zu tanzen.





Kein Weg
ist zu weit, um
dort anzukommen,
wo das Herz
zu Hause
ist.

23





Wir wünschen
 euch ein besinnliches
 und glückliches
Weihnachtsfest
 und einen guten Start
 ins neue Jahr.

24

