

## Weihnachtsaktion 2021

**CHURU 91 und Erlangen UP! 15** – Erscheinungstermin: 18.12.2021

Weihnachtungswünsche gehören im Geschäftsleben dazu. Wir bieten Ihnen eine Werbeform an, die auffällig, sympathisch und sehr charmant ist:

In der letzten Ausgabe des Jahres schenken Sie Ihren Kunden eine **besondere Geschenkidee in Form eines Likörrezepts wahlweise mit und ohne Alkohol**. Auf einer halben Seite präsentieren Sie dann im Magazin mit einem Bild, Ihrem Logo und Ihrer Adresse sowie Ihren Weihnachtungswünschen diese Idee.


**Kosten:** je 789,- € netto pro ½ Seite abzgl. Ihres persönlichen Rabatts

**Bei Buchung beider Magazine erhalten Sie auf eine Ausgabe 50 % Rabatt**

**Benötigte Informationen:** Ihr Bild, Ihr Logo und Ihre Kontaktdaten (soweit nicht vorhanden) und Ihr Weihnachtungsgruß

**Letzter Abgabetermin:** 26.11.2021

**Ihre Medienberater:** Ruthild Schrepfer, [rs@ideeundlos.de](mailto:rs@ideeundlos.de), Mobil 0171-5426278  
Ursula Dorweiler, [ud@ideeundlos.de](mailto:ud@ideeundlos.de), Mobil 0177-6253066  
Birgit Reiners-Kursawe, [brk@ideeundlos.de](mailto:brk@ideeundlos.de), Mobil 0162-9746395  
Simone Sommer, [so@ideeundlos.de](mailto:so@ideeundlos.de), Mobil 0179-3790459  
Rainer Krugmann, [rk@ideeundlos.de](mailto:rk@ideeundlos.de), Mobil 0177-6887807




**Likör aus Zwetschgenkernen (falscher Amaretto)**

Alle Zwetschgen verarbeitet, doch was ist mit den Kernen? Auf keinen Fall wegschmeißen, denn daraus kannst du noch einen leckeren Zwetschgenlikör zaubern. Probiere es aus, du wirst begeistert sein.

**Zutaten:**  
Zwetschgenkerne  
200 g Kandis braun oder weiß  
700 ml Wodka  
Ausserdem 1 leere Flasche mit 1 Liter Fassungsvermögen


**Zubereitung:**  
1. Die Flasche ca. bis zur Hälfte mit Zwetschgenkernen füllen.  
2. Kandis dazugeben.  
3. Wodka einfüllen, Flasche zudrehen und einmal kräftig schütteln.  
4. Der Likör muss 2-3 Monate reifen, ab und zu mal wieder schütteln.  
5. Wenn der Likör fertig ist, das ganze durch ein Sieb seihen und genießen.

Wenn du kein Kandis zu Hause hast, kannst du auch normalen Zucker oder Rohrzucker verwenden.



*Vielen Dank für das in uns gesetzte Vertrauen in den letzten 22 Monaten. Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtungsfest und einen guten Start ins neue Jahr. Wir werden auch im neuen Jahr wieder für Sie da sein, mit neuen Ideen und Ideenüberwachungen. Einen guten Rutsch wünschen wir alle Ihnen und Ihrer Familie!*


Idee und los GmbH  
Rathgeberstraße 43 c  
91074 Herzogenaurach  
Tel. 09132 / 7 91 86 10  
[www.ideoendlos.de](http://www.ideoendlos.de)



**Schlehenlikör by RE/MAX**

**Zutaten:**  
300 g Schlehen, gut ausgekocht  
1 Stange Zimt  
1 Orange (Schale dünn geschält)  
12 Gewürznelken  
½ Liter Wodka  
250 g Zucker (Kandiszucker)

Die Schlehen mit einer Nadel einstechen und über Nacht in den Tiefkühler, damit der herbe Geschmack verschwindet. Alternativ die Schlehen erst nach dem ersten Frost sammeln. Nach gefrieren mit den übrigen Zutaten in ein Glas geben und gut durchschütteln. Für 6 Wochen an ein Fenster in der Nähe eines Heizkörpers stellen. Von Zeit zu Zeit aufschütteln. Durch einen Kaffeefilter gießen und in kleine Flaschen füllen. Kühl lagern. Schlehenlikör sollte gut gekühlt serviert werden.



*Beharrlich ist eine Krise auch immer eine Chance. 2020 hatten wir genügend Anlass, über diese Weisheit nachzudenken – und sind zu dem Schluss gekommen: Es lohnt!*

*In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine ruhige und erholsame Weihnachtung und viel Glück und Gesundheit für das neue Jahr.*

*Ihr Team von RE/MAX Herzogenaurach*

RE/MAX Solutions  
Christine Vogel  
Würzburger Straße 15a  
91074 Herzogenaurach  
Tel. 09132 / 7 50 83 - 0  
[www.remax-herzogenaurach.de](http://www.remax-herzogenaurach.de)

