

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

So, nun ist es also doch soweit:
Schneematsch und Minusgrade haben uns zwar bisher netterweise noch verschont,
aber es blinkt und glitzert bereits verdächtig in allen Gassen
und ab und zu riecht es auch schon verführerisch nach Lebkuchen und Glühwein...
*die stimmungsvolle Zeit der Weihnachtsmärkte, des Keksebackens
und der mollig-wärmenden Gewürztees ist angebrochen!*

Und selbstverständlich hat Ihr Lieblings-Teegeschäft da ein paar ganz besondere Tipps für Sie parat:

Zunächst einmal der Weihnachtsmarkt:

Wir lieben einfach den Weihnachtsmarkt im Wasserschloss in Kottlingbrunn (südliches NÖ),
und zwar nicht nur deshalb, weil wir uns freuen, dort mit einem Stand vertreten zu sein.

Dieser Markt war auch schon Jahre davor immer einer unserer liebsten!

Falls Sie ihn noch nicht kennen:

Der [Weihnachtsmarkt im Wasserschloss Kottlingbrunn](#) ist nicht nur aufgrund
seines wunderschönen Schloss-Ambientes einzigartig,

auch die Kulinarik ist durchwegs hausgemacht, empfehlenswert und günstig

(unser Tipp: der Punsch sowie die Snacks vom Stand der Kottlingbrunner GRÜNEN! -

Hoffentlich sind sie auch dieses Jahr wieder da...!)

sowie das Kunsthandwerk ist auch tatsächlich das, was man sich darunter vorstellt!

Geöffnet ist der Markt an den ersten drei Adventwochenenden plus Mo, 8.12. von jeweils 14:00 - 20:00.

Die Mitarbeiter Ihres Teehauses freuen sich bereits sehr,

Sie auf einen heißen Schluck Tee begrüßen zu dürfen!

Letztens haben wir ein neues, wunderbares und vor allem bestechend einfaches Keks-Rezept entdeckt,
mit dem wir Ihnen gerne ein bisschen Weihnachtsflair zuhause bereiten wollen:

Vanille-Schneebälle:

Zutaten für ca. 30-40 Stk.:

250g Butter

100g Staubzucker

3 [Vanilleschoten](#)

120g Mehl

250g Speisestärke

zum Wälzen: 5-6 EL [Vanillezucker](#) mit 100g Staubzucker gemischt

Butter mit Staubzucker schaumig rühren. Die Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und unterrühren.

Mehl mit Speisestärke mischen, zur Buttermischung geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Zu ca. 3 cm dicken Rollen formen und 30 min kühl stellen.

Den Ofen auf ca. 175 Grad vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

Rollen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, daraus Kugeln formen

und diese mit ausreichend Abstand zueinander auf das Blech platzieren.

Im vorgeheizten Backrohr ca. 12 min backen (Gas: Stufe 2).

Die noch warmen Schneebälle im Zucker-Vanillezucker-Gemisch wälzen.

Und zu guter Letzt haben wir auch noch einen neuen,
perfekten Winter-Gewürztee für Sie ins Sortiment aufgenommen:

Rooibush ['African Chai'](#) ... € 4,30 /100g

Eine unendlich aromatische, würzig-wärmende Rooibush-Mischung ohne zugesetztes Aroma,
dafür aber mit wirklich vielen, vielen Gewürzen,
die uns sowohl pur genossen, als auch mit etwas Milch und/oder Honig verfeinert absolut begeistert hat!
Eindeutig unsere neue Lieblings-Winter-Teemischung...
(und sie passt so gut zu den Vanille-Kekserln oben!!)

Wiener Neustadt, 27. November 2014

Genießen Sie doch diese Adventzeit!

Barbara Neumann-Schramböck
Teehaus Indolero

PS: Bitte beachten Sie, dass wir an den Adventsamstagen (29.11., 6., 13. und 20.12.) bis 17 Uhr für Sie geöffnet haben. Ebenso sind wir am Montag, 8.12. für Sie von 10 - 17 Uhr für Sie da.