zurbrüggen

WÜNSCHT **ALLEN KUNDEN**

SCHÖNE WEIHNACHTEN

Öffnungszeiten:
24. 12. geschlossen
28., 29. und 30.12.
von 10-20 Uhr
31.12. von 10-16 Uhr

Filiale Delmenhorst
am 31.12.
von 10-14 Uhr



Nur gültig vom

1. bis 31. Dezember

WEIHNACHTS-KALENDER 2026

JEDEN TAG EIN TOLLES
WEIHNACHTS-ANGEBOT FÜR SIE!

zurbrüggen

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.



LIEBER KUNDE,

die Vorfreude auf die Weihnachtszeit ist die schönste Freude. Mit unserem Zurbrüggen-Adventskalender 2026 sorgen wir bei Ihnen in dieser besonderen Zeit für noch mehr freudige Ereignisse in der Vorweihnachtszeit.

Wir bieten Ihnen in der Adventszeit täglich tolle Schnäppchen und sensationelle Rabatte auf ausgewählte Produkte.

In unserem Adventskalender haben wir für Sie auch stimmungsvolle Weihnachtsgedichte und allerlei weihnachtliche Leckereien gesammelt.

Wir, das gesamte Zurbrüggen-Team, wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit und freuen uns auf Ihren Besuch.

Mit herzlichen Grüßen

Christian Zurbrüggen *Stefan Zurbrüggen*

zurbrüggen



1.
Dezember

Gültig ab

Dienstag, den 1. Dezember

bis 31.12.26

Z2
Junge Möbel von Zurbrüggen



COUCHTISCH CHARLEEN

Oberplatte Eiche furniert,
Gestell Eiche massiv,
Ø/H ca. 77x39 cm,
ohne Deko. Art.: 1438189

289.-*

99.99

Couchtisch

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht. Infos zu * finden Sie auf der Rückseite

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

SPEKULATIUS

Weihnachts-
GEDICHT

WEIHNACHTSZAUBER FÜR DEIN ZUHAUSE

Wenn draußen leis die Flocken fallen
und Weihnachtslieder hell erklingen,
darf Wärme durch die Zimmer wallen und festlich jedes Herz umschlingen.

Bei Möbel Zurbrüggen, wunderbar,
werden Weihnachtsträumen vieles wahr.
Ein schöner Tisch, ein weiches Kissen,
ein Lieblingssessel – nicht zu missen.
Mehr braucht ein schönes Zuhause nicht!

Autor:
KI-generiert

zurbrüggen

Alle angeführten Produkte sind real, sämtliche Bilder dazu sind KI generiert.



2.
Dezember

Gültig ab

Mittwoch, den 2. Dezember

bis 31.12.26

BOHEMIA SELECTION

11-TLG.



FEUERZANGEN-BOWLE, 11-TLG.

feuerfestes Simax-Glas, bestehend aus: 4 Tassen, 4 Untersetzer, Stövchen u. Feuerzange aus Edelstahl, Glas Bowle. Art.:1275126

19.99

11-tlg.

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht.

Weihnachts-
Plätzchen
REZEPT

NUSSECKEN

ERDNUSS-NUSSECKEN Á LA PEANUTBUTTER & JELLY

ZUTATEN FÜR DEN MÜRBTEIG:

150 g	*Mehl*
50 g	*Zucker*
75 g	*gemahlene Erdnüsse*
1 Ei	*(Größe M)*
75 g	*kalte Butter*
Prise Salz	
50 g	*Erdnussbutter*

ZUTATEN FÜR DIE NUSSFÜLLUNG:

400 g	*Erdnüsse (200 g davon fein gehackt, der Rest ganz)*
100 g	*Honig*
130 g	*Zucker*
120 g	*Butter*
1/2 TL	*Salz*

Außerdem: 150 g Erdbeermarmelade

ZUBEREITUNG

160°C Umluft: Boden 10 Minuten, dann alles zusammen nochmals 25 Minuten.
Ich habe meine Erdnuss-Nussecken in einem kleinen rechteckigen Backrahmen gebacken mit den Maßen 17 cm x 25 cm. Wenn ihr die Nussecken lieber auf einem normalen Backblech backen möchtet, braucht ihr von allem die doppelte Menge.
Verknetet die Zutaten für den Mürbteig miteinander. Die Erdnüsse dafür mahle ich einfach selbst im Mixer, das geht ruckzuck. Rollt den Teig dann direkt auf einem Backpapier passend für eure Backform aus. Stecht den Boden mehrmals mit einer Gabel ein. Heizt den Ofen auf 160°C Umluft vor und backt den Boden 10 Minuten vor.
Währenddessen schmelzt ihr Butter, Zucker und Honig in einem Topf. Achtung: Diese Mischung sollte nicht kochen, das ist schlecht für den Honig. Sobald der Zucker geschmolzen ist, gebt ihr die Erdnüsse und Salz hinzu und verrührt alles gründlich. Bestreicht den vorgebackenen Boden mit der Erdbeermarmelade und gießt dann die Erdnussmischung darüber. Nun werden die Nussecken nochmals für 25 Minuten gebacken. Die Oberfläche sollte leicht karamellig gebräunt sein, dann sind sie perfekt. Zum Abkühlen brauchen die Nussecken dann einige Stunden. Anschließend könnt ihr sie schneiden.

zurbrüggen

Quelle: https://www.foodundco.de/erdnuss-nussecken-ala-peanutbutter-jelly/

3.
Dezember

Restaurant ANGEBOT

PANORAMA
Restaurant

Gültig vom
1.-31. Dezember 26

IHR GUTSCHEIN:

2 GERICHTE ZUM PREIS VON 1

Das günstigere oder wertgleiche Gericht ist GRATIS.
Nur gegen Abgabe diese Gutscheines.
Kein Außer-Haus-Verkauf.
Gültig für den gesamten Zeitraumes des
Weihnachtskalenders

(vom 1. - 31. Dezember 26)

zurbrüggen

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet

Weihnachts-
GEDICHT

FESTE

FESTE

Der Karpfen kocht, der Truthahn brät,
man sitzt im engsten Kreise
und singt vereint den ersten Vers
manch wohlvertrauter Weise.

Zum Beispiel "O, du fröhliche", vom
"Baum mit grünen Blättern" –

und aus so manchem Augenpaar
sieht man die Tränen klettern.

Die Traurigkeit am Weihnachtsbaum
ist völlig unverständlich;
man sollte lachen, fröhlich sein,
denn ER erschien doch endlich!

Zu Ostern – da wird jubiliert,
manch buntes Ei erworben!
Da lacht man gern – dabei ist er
erst vorgestern gestorben.

Autor:
Heinz Erhardt

zurbrüggen



4.
Dezember

Gültig ab

Freitag, den 4. Dezember

bis 31.12.26

xora



KERAMIK
- hitzebeständig
- kratzfest
- pflegeleicht
- säurebeständig

COUCHTISCH LISA

Keramikplatte auf lackiertem Glas mit Metallgestell.

1. B/H/T ca. 110x60 cm, Höhe 40 cm. Art.:1438015 **129.-**

2. B/H/T ca. 75x75 cm, Höhe 40 cm. Art.:1438017

2.
~~341.-~~*
99.-
B/H/T ca. 75x75 cm

zurbrüggen

Original-Produktbilder mit ✓ generiert oder bearbeitet.

Solange der Vorrat reicht. Infos zu * finden Sie auf der Rückseite

Weihnachts-
Plätzchen
REZEPT

KIPFERL

HIMBEER KIPFERL

ZUTATEN

210 g	*weiche Butter*
250 g	*Mehl*
100 g	*blanchierte und gemahlene Mandeln*
1 Pck.	*Vanillezucker*
75 g	*Zucker*
Abrieb einer Zitrone	
15 g	*Fruchtpulver (gefriergetrocknet)*

ZUTATEN ZUM WÄLZEN

170 g	*Zucker*
5 g	*Fruchtpulver aus gefriergetrockneten Himbeeren*
15 g	*Fruchtpulver (gefriergetrocknet)*

ZUBEREITUNG

Die angegebene Menge ergibt ca. 100 Himbeer-Kipferl.
Verknetet alle Zutaten für den Teig miteinander. Aus einer etwa haselnussgroßen Menge rolle ich kleine Würstchen und forme daraus die hübschen pinken Himbeer-Kipferl. Legt diese auf ein Blech und stellt sie nun für ca. 1 Stunde kalt, bevor sie gebacken werden.
Heizt den Ofen auf 170°C Umluft vor und backt die Himbeer-Kipferl darin für ca. 12 Minuten.
Währenddessen vermischt ihr Zucker und Fruchtpulver zum Wälzen miteinander und streut den Fruchtzucker über die frisch gebackenen und noch heißen Himbeer-Kipferl. Der Teig ist nach dem Backen sehr empfindlich, daher sollten die Kipferl auch bestreut und nicht im Zucker gewälzt werden. Nach dem Abkühlen könnt ihr die Himbeer-Kipferl ohne Probleme in einer Plätzchendose arrangieren.
Tipp: Wenn ihr keine Lust habt, Kipferl zu formen, könnt ihr auch einfach kleine Himbeer Brocken machen. Dazu rollt ihr den Teig in ca. 1,5 bis 2 cm dicke Teigstränge und schneidet von diesen ca. 2 cm dicke Stückchen ab. Die Himbeer-Brocken brauchen im Ofen dann ein paar Minuten länger als die Kipferl: ca. 14 Minuten.

zurbrüggen

Quelle: https://www.foodundco.de/himbeer-kipferl/



5.
Dezember

Gültig ab

Samstag, den 5. Dezember

bis 31.12.26

Stylife
STYLE YOUR LIFE



WASCHBECKEN-UNTERSCHRANK COSMO

Front und Korpus anthrazit, Blende in Wildeiche-Dekor. 2 Türen, B/H/T ca. 57x54,6x33 cm. Art.: 1251104

39.99

B/H/T ca.
57x54,6x33 cm

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht.

6.
Dezember



HO! HO! HO!

WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN
NIKOLAUSTAG,
Süßes im Stiefel
und Freude im Herzen!

zurbrüggen



7. Dezember

Gültig ab

Montag, den 7. Dezember

bis 31.12.26

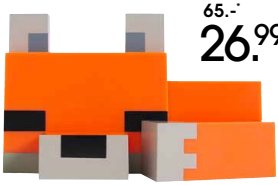
LED-LICHT-FACKEL
4 Licht-Optionen – Multicolor. Mit Wandhalterung. B/H/T ca. 5,6x28x5,6 cm.
Art.: 1471068

54.-*
24.99



LED-TISCHLAMPE FUCHSBABY
B/H/T ca. 10,5x15,5x9,5 cm.
Art.: 1471078

65.-*
26.99

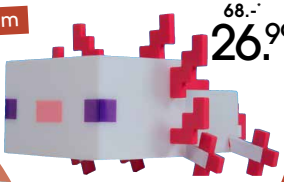




Alle mit aufladbarem Akku über USB

LED-TISCHLAMPE AXOLOTL
5 Lichtoptionen, B/H/T ca. 17,5x12,2x21,5 cm. Art.: 1471076

68.-*
26.99





59.-*
23.99
LED-Licht Potion

LED-LICHT POTION
8 Lichtoptionen, B/H/T ca.12x18x6 cm.
Art.: 1471070

zurbrüggen

Original-Produktbilder mit ✓ generiert oder bearbeitet.

Solange der Vorrat reicht. Infos zu * finden Sie auf der Rückseite

Weihnachts-
Airfryer
REZEPT

AIRFRYER

CHAMPIGNONS WIE VOM WEIHNACHTSMARKT ZU HAUSE MACHEN

ZUTATEN

800 g	*Champignons (braun)*
4	*Zwiebeln*
4 – 5	*Knoblauchzehen*

Öl-Spray
Salz, Pfeffer und Gewürze deiner Wahl (bspw. Paprika, edelsüß)
nach Belieben: frischer Schnittlauch oder Lauch zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Pilze in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebeln würfeln, Knoblauch kleinhacken.

Frittierkorb des Airfryers mit Backpapier auslegen. Pilze, Zwiebeln und Knoblauch hineingeben, würzen und mit Öl besprühen. Alles gut vermengen.

Bei 190 Grad für ca. 15 Minuten frittieren. Zwischendurch immer wieder umrühren. Herausnehmen und mit Schnittlauch oder Lauch garnieren. Dazu eignet sich ein Dip aus Crème fraîche.

Quelle: https://www.swr3.de/aktuell/service/airfryer-rezepte-weihnachtsmarkt-100.html#Champignons

zurbrüggen



8. Dezember

Gültig ab

Dienstag, den 8. Dezember

bis 31.12.26



BARHOCKER PABLO,
erhältlich im Bezug LEDER schwarz, hellbraun oder dunkelgrau, 360° drehbar, mit Rückholfunktion.
Art.: 1456029, 1456034, 1456041



674.-*
299.-
Ausführung: LEDER





BAR-HOCKER PABLO

erhältlich im Bezug Stoff Hevre weiß, dunkelgrau. 360° drehbar, mit Rückholfunktion.
Art.: 1456043, 1456045

372.-*
je **199.-**
Ausführung: STOFF

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht. Infos zu * finden Sie auf der Rückseite

Original-Produktbilder mit ✓ generiert oder bearbeitet.

Weihnachts-
GEDICHT

WINTER

WINTER

Wenn die Blätter von den
Bäumen stürzen,
die Tage sich verkürzen,
wenn Amsel, Drossel, Fink
und Meisen die Koffer packen
und verreisen,
wenn all die Maden, Motten,
Mücken, die wir versäumten
zu zerdrücken,
von selber sterben -
so glaubt es mir:

steht der Winter vor der Tür.

Autor:
Heinz Erhardt

zurbrüggen

9. Dezember

Gültig ab

Mittwoch, den 9. Dezember

bis 31.12.26

novel

Mintgrün

Greige

Weiß



Leuchtkopf zum Laden abnehmbar

LED-AKKU-HÄNGELEUCHTE NOWA

Metall schwarz, weiß, greige o. mintgrün, Acryl, inkl. 1,8W LED, 180lm, 3000K, Touchdimmer, inkl. USB-C-Ladekabel, Höhe einstellbar, Ø/H. ca. 4x120 cm. Art.: 1445279,-82

je 9.99

H. ca. 120 cm

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht.

Weihnachts-
Getränk

REZEPT

WEIHNACHTSAPERITIF

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER

3	*Birnen*
20 g	*Ingwer*
+ 1	*daumengroßes Stück Ingwer*
1	*Bio-Zitrone*
6 Zweige	*Rosmarin*
750 ml	*Birnensaft*
700 ml	*Prosecco*
75 g	*Rohrzucker*
6	*Sternanis*
1	*Zimtstange*

Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Für den Birnen-Ingwer-Sirup 2 Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnen längs in Scheiben schneiden. 20 g Ingwer schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken reiben. Zitronenschale in Streifen abschälen. Saft einer halben Zitrone auspressen. 2 Zweige Rosmarin waschen, trocken schütteln. Birnensaft und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vorbereitete Birnen, Ingwer, Zitronenschale und -saft, Rosmarin, 2 Sternanis und die Zimtstange mit in den Topf geben und unter Rühren ca. 15 Minuten zu einem Sirup einkochen.

Birnenscheiben vorsichtig aus dem Sirup nehmen. Sirup durch ein Sieb abseihen und in einer Schüssel auffangen. Birnen wieder hinzugeben und fein pürieren. Birnen-Ingwer-Sirup mithilfe eines Trichters in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Flaschen verschließen und Sirup auskühlen lassen.

Für den Weihnachts-Aperitif eine Birne putzen und pro Glas eine dünne, runde Scheibe abschneiden. Jede Scheibe bis zur Mitte einschneiden. Pro Glas eine Scheibe Ingwer abschneiden sowie einen Zweig Rosmarin waschen und trocken schütteln.

Gläser mit je 3-4 Eiswürfeln füllen. 4 cl selbstgemachten Birnen-Ingwer-Sirup einfüllen und mit 175 ml Prosecco aufgießen.

Mit einer Scheibe Ingwer, einem Sternanis und einem Rosmarinzweig garnieren, Birnenscheibe an den Glasrand stecken.

APERITIF

Quelle: https://knuspertuebchen.net/2020/12/12/weihnachtslikoer-zum-verschenken-vanillekipferl-gluehbeeren-spekulatius-und-zimtstern/

zurbrüggen



10.
Dezember

Gültig ab

Donnerstag, den 10. Dezember

bis 31.12.26

time your style

Z2 Junge Möbel von Zurbrüggen



OTTOMANE
RECHTS & LINKS
MONTIERBAR

ECKGARNITUR TRIXI

Bezug Stoff grau,
Kunststofffüße schwarz,
Stellmaß ca. 199x138 cm.
Art.: 1403030

695.-*

198.-

Eckgarnitur
Trixi

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht. Infos zu * finden Sie auf der Rückseite

Weihnachts-
GEDICHT

KERZEN

CHAOTISCHE WEIHNACHTEN

Wenn der Hund vor Heiterkeit
unterm Christbaum macht sich breit,
um ihn artig zu markieren
und mit seinem Duft zu zieren-

Wenn die Kids die Eltern nerven
und mit Spekulatius werfen,
dass die Oma sich empört,
doch die Mutti es nicht stört-

Wenn die Lichterketten schmoren,
Hardrocksound betäubt die Ohren,
Kinder sind vor Jähzorn blind,
weil die Gaben uncool sind-

Wenn trotz Schein von Baum und Kerzen
einem arg die Augen schmerzen,
man vor Rauch nichts mehr erkennt,
weil´s im Nachbarhaus schon brennt-

Wenn der Vati hat ein´ sitzen,
aus dem Ofen Funken blitzen,
verbrannt ist auch der Festtagsschmaus-
dann wird´s Weihnachtsfest zum Graus

Autor:
Norbert van Tiggelen

zurbrüggen



11. Dezember

Gültig ab

Freitag, den 11. Dezember

bis 31.12.26

novel & BELLUTI

ECHT LEDER

ESSTISCH ROMEO,
Keramikplatte grau auf Glasplatte, ausziehbar auf 300 cm, Metallgestell schwarz matt pulverbeschichtet, B/H/T ca. 200x76x100 cm. Ohne Deko. Art.: 1444907 **2451.-*** **899.-**

KERAMIK

360°

360°

420.-* je **129.-** STUHL EMMA Art.: 1438927

STUHL/ARMLEHN-STUHL EMMA

im Bezug Stoff taupe, Gestell Metall schwarz, pulverbeschichtet, 360° drehbar mit Rückholfunktion, B/H/T ca. 52/62x90x65 cm.
Art.:1438927,1438922

Gesamtpreis für die Essgruppe **1753.-**

520.-* je **169.-** Armlehnstuhl

zurbrüggen

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

Solange der Vorrat reicht. Infos zu * finden Sie auf der Rückseite

Weihnachts-
Airfryer
REZEPT

BRATAPFEL AUS DEM AIRFRYER

ZUTATEN

150 g	*Marzipan-Rohmasse*
30 g	*Rosinen*
4 EL	*Mandeln*
4	*Äpfel (z.B. Boskop)*
2 EL	*brauner Zucker*
2 EL	*Butter*
200 g	*Schlagsahne*
3 EL	*Whiskey-Sahne-Likör (z.B. Baileys)*

Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

Marzipan zerzupfen. Mit Mandeln und Rosinen verkneten. Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel aushöhlen. Die vorbereiteten Apfelhälften auf einen Backpapier-Zuschnitt oder in eine passende Silikonform für die Heißluftfritteuse legen.

Marzipanmasse auf den Äpfeln verteilen. Zucker darüberstreuen und Butter in Stückchen daraufsetzen. Äpfel bei 200 °C für 10-15 Minuten in der Heißluftfritteuse backen. Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerät und Größe der Äpfel ein wenig variieren.

Sahne steif schlagen. Likör unterheben. Äpfel mit Puderzucker bestäubt und Sahne servieren. Dazu schmeckt Vanilleeis.

AIRFRYER

zurbrüggen

Quelle:https://www.lecker.de/bratapfel-aus-dem-airfryer-62656.html



12.
Dezember

Gültig ab

Samstag, den 12. Dezember

bis 31.12.26



DOPPELFELL PREMIUM

Flauschig weiches Schaffell aus Neuseeland. Dieses Naturprodukt wärmt im Winter und kühlt im Sommer und eignet sich dadurch auch gut als Sitzauflage. Art.: 1251236, 1251238, 1251239, 1274556, 1240957

159.-UVP

je **79.-**

Ca. 180 cm

zurbrüggen

-23-

Solange der Vorrat reicht.

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

Weihnachts-
GEDICHT

ICH WÜNSCH DIR ZEIT

Ich wünsche dir nicht alle möglichen Gaben.
Ich wünsche dir nur, was die meisten nicht haben:
Ich wünsche dir Zeit, dich zu freun und zu lachen,
und wenn du sie nützt, kannst du etwas draus machen.

Ich wünsche dir Zeit für dein Tun und dein Denken,
nicht nur für dich selbst, sondern auch zum Verschenken.
Ich wünsche dir Zeit – nicht zum Hasten und Rennen,
sondern die Zeit zum Zufriedenseinkönnen.

Ich wünsche dir Zeit – nicht nur so zum Vertreiben.
Ich wünsche, sie möge dir übrig bleiben
als Zeit für das Staunen und Zeit für Vertraun,
anstatt nach der Zeit auf der Uhr nur zu schaun.

Ich wünsche dir Zeit, nach den Sternen zu greifen,
und Zeit, um zu wachsen, das heißt, um zu reifen.
Ich wünsche dir Zeit, neu zu hoffen, zu lieben.
Es hat keinen Sinn, diese Zeit zu verschieben.

Ich wünsche dir Zeit, zu dir selber zu finden,
jeden Tag, jede Stunde als Glück zu empfinden.
Ich wünsche dir Zeit, auch um Schuld zu vergeben.
Ich wünsche dir: Zeit zu haben zum Leben!

Autor:
Elli Michler

zurbrüggen

14.
Dezember

Merry
CHRISTMAS

Gültig ab

Montag, den 14. Dezember

bis 31.12.26

Z2 Junge Möbel von Zurbrüggen

ti·me your style



STUHL JANNEK

Bezug Stoff grau oder dunkelgrau, Metallgestell schwarz, B/H/T ca. 41x98x52 cm.
Art.: 1419366/9

~~41.-~~*

je 12.99
Stuhl Jannek

zurbrüggen

25-

Solange der Vorrat reicht. Infos zu * finden Sie auf der Rückseite

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

Weihnachts-
Airfryer
REZEPT

AIRFRYER

HASSELBACK-KARTOFFELN AUS DEM AIRFRYER

ZUTATEN

6	*Kartoffeln*
4 EL	*Öl*
2 Stiele	*Rosmarin*
Meersalz, Pfeffer	
200 g	*Pecorino*
150 g	*Fenchelsalami*

Majoran und Thymian zum Garnieren
Backpapier

ZUBEREITUNG

Kartoffeln mehrere Male quer ein-, aber nicht durchschneiden. In den mit Backpapier ausgelegten Garkorb des Airfryers legen, mit 2 EL Öl bepinseln und bei 180 °C ca. 15 Minuten vorgaren.

Rosmarin waschen und grob hacken. Mit 2 EL Öl, Meersalz und Pfeffer verrühren.

Kartoffeln herausnehmen und jeden zweiten, dritten Einschnitt abwechselnd mit Pecorino- und Fenchelsalamischeiben befüllen. Rosmarinöl darüberträufeln und Kartoffeln weitere ca. 20 Minuten bei gleicher Temperatur fertig garen.

Kartoffeln herausnehmen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit Majoran- und Thymianblättchen garnieren.

zurbrüggen

Quelle: https://www.lecker.de/hasselback-kartoffeln-aus-dem-airfryer-132569.html



15. Dezember

Gültig ab

Dienstag, den 15. Dezember

bis 31.12.26

CARRYHOME

Oberfläche **Hochglanz**



SCHREIBTISCH CALAIS

MDF Lack weiß Hochglanz, 2 Schubkästen, Metallgestell weiß pulverbeschichtet, Belastbarkeit max. 40 kg, B/H/T ca. 102x77x40 cm, ohne Deko. Art.: 1354982

~~179.-*~~

59.-

B/H/T ca. 102x77x40 cm

zurbrüggen

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

Solange der Vorrat reicht. Infos zu * finden Sie auf der Rückseite

verschenke
SELBST-GEMACHTES

WELLNESS

ZUCKER-ZIMT-PEELING

IHR BENÖTIGT FÜR EIN GLAS DES ZUCKER-ZIMT-PEELINGS:

100 g	*Zucker*
1 TL	*Zimt*
4 EL	*Öl*
1 EL	*Monin*

optional Lebensmittelfarbe
Tulpenglas oder Ähnliches

ZUBEREITUNG

Den Zucker, Zimt und das Öl vermischt ihr und gebt nach und nach den Sirup hinzu.
Wenn ihr gern mögt, könnt ihr noch etwas Farbe hinzufügen.
Das alles wird dann in ein Tulpenglas abgefüllt und mit einem hübschen Schleifenband verziert.

Wenn ihr mögt, könnt ihr noch eine kleine Beschreibung hinzufügen: Das Peeling mit den Händen oder einem Massagehandschuh auf das Gesicht auftragen, Mund und Augenpartie aussparen und dann einmassieren.
Mit warmem Wasser entfernen und Reste mit einem Kosmetiktuch abnehmen.

Quelle: https://einfachelsa.de/diy-zucker-zimt-peeling-zum-verschenken/

16.
Dezember

Gültig ab

Mittwoch, den 16. Dezember

bis 31.12.26

CARRYHOME

TÜV GEPRÜFT RHEINLAND SICHERHEITS Gastoder



bis 140 kg
BELASTBAR

HOMEOFFICE-DREHSTUHL MARION

Bezug Webstoff braungrau, Gestell Metall verchromt, inkl. Armlehnen gepolstert, B/H/T ca. 61x91x62 cm.
Art.: 1400245

296.-*

89.-

B/H/T ca.
61x91x 62 cm

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht. Infos zu *, finden Sie auf der Rückseite.

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

Weihnachts-
Plätzchen
REZEPT

FEENKÜSSE

FEENKÜSSE

ZUTATEN FÜR DEN MÜRBETEIG

160 g	*Weizenmehl*
60 g	*Zucker*
1 Päckchen	*Vanillezucker*
100 g	*Butter*
2	*Eigelb*
1 Prise	*Salz*
45 Stück	*Toffifee*

ZUTATEN FÜR DIE BAISERHAUBE

3 Eiweiß	
150 g	*Zucker*
Zitronensaft	

ZUBEREITUNG

Gib alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel und knete sie zu einem geschmeidigen Teig. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn für ca.
1 Stunde in den Kühlschrank.
Heize den Backofen auf 170°C Ober-/ Unterhitze (150°C Umluft) vor. Rolle den Keksteig aus und stich 45 Kreise aus. Verteile die Kreise auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech. Lege in die Mitte jedes Teigkreises ein Toffifee.
Schlage das Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft richtig steif. Lass anschließend den Zucker zum Eischnee rieseln und mixe den Eischnee ca. 5 Minuten auf höchster Stufe steif. Gib den Eischnee in einen Spritzbeutel und spritze kleine Tupfen auf die Toffifee-Plätzchen.

Backe die Feenküsse für 18 Minuten.

Quelle:https://www.familienkost.de/rezept_feenkuesse.html

zurbrüggen



17. Dezember

Gültig ab

Donnerstag, den 17. Dezember

bis 31.12.26

smeg

SMEG WASSERKOCHER

KLF 03BLEU

schwarz 50`s RETRO STYLE, 3D-Logo Kanne 1,7 L / 7 Tassen Ausguss aus Edelstahl Kannengehäuse / Verschluss: Edelstahl lackiert. Art.: 1101822





SMEG 2-SCHEIBEN-TOASTER

TSF 01BLEU,

schwarz, autom. Scheibenzentrierung. 6 Bräunungsstufen. Art.: 1028640

smeg

179.-UVP

je **129.-**

Wasserkocher oder Toaster

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht.

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

Weihnachts-
Plätzchen
REZEPT

CANTUCCINI

WEIHNACHTS-CANTUCCINI

ZUTATEN

500 g	*Mehl*
360 g	*Zucker*
Prise Salz	
1 TL	*Backpulver*
60 g	*weiche Butter*
4 Eier	*(M)*
1 TL	*Bourbon-Vanille*
1 TL	*Zimt*
1/2	*gestr. TL Kardamom*
Abrieb von 3 Orangen	
70 g	*Pistazien*
FÜR EINE HÄLFTE DES TEIGES:	
100 g	*Zartbitterschokolade*

ZUBEREITUNG

Die angegebene Menge ergibt ca. 100 Stück Weihnachts-Cantuccini.
Verknetet alle Zutaten, außer den Pistazien für die Weihnachts-Cantuccini miteinander. Teilt den Teig in zwei Portionen auf und gebt zur einen Hälfte die grob gehackte Zartbitterschokolade plus die Hälfte der Pistazien. Zur anderen Teighälfte gebt ihr die restlichen Pistazien.
Teilt die Teigportionen nochmals in zwei Teile und formt diese zu Strängen. Wickelt sie jeweils in Frischhaltefolie und drückt sie etwas flach. Legt den Teig über Nacht in den Kühlschrank.
Wickelt den Teig aus der Frischhaltefolie und legt die Teigstränge auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche. Der Teig geht ziemlich auf, lasst also genug Platz. Am nächsten Tag heizt ihr den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor und backt die Teigstränge für 15 Minuten.
Holt sie aus dem Ofen und lasst sie für ca. 20 Minuten abkühlen. Schneidet die Teigstränge nun in 2 cm breite Streifen und legt diese mit einer Schnittseite nach unten auf das Blech. Backt nun nochmals bei gleicher Temperatur für 10 bis 13 Minuten.
Lasst die Weihnachts-Cantuccini über Nacht abkühlen und packt sie dann für 2 Wochen in eine Plätzchendose, bevor ihr sie vernascht. Die Gewürze müssen erst durchziehen, damit die Cantuccini lecker schmecken.

zurbrüggen

Quelle: https://www.foodundco.de/weihnachts-cantuccini/



18. Dezember

Gültig ab

Freitag, den 18. Dezember

bis 31.12.26



LESEKNOCHEN

Füllung mit Memovita Visko-elastik-Stäbchen, passt sich Kopf- und Nackenkontur an, ca. 42x24x24 cm.

Art.: 1417860, 63, 64, 65, 70, 71, 1465317

20.- UVP

je 9.99

In versch. Farben

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht.

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

WINTERLICHE LEBKUCHEN-LANDSCHAFT IM GLAS

ZUTATEN FÜR 1 LEBKUCHEN-LANDSCHAFT

1 Pkg.	*Tante Fanny Frischer Honig-Lebkuchenteig 400 g*
Etwas Mehl	
400 g	*Zucker*
3-4	*Rosmarinzweige*
1	*Glas mit Deckel (Ø 13 cm)*
Einige dekorative Bänder	

FÜR DIE ZUCKERGLASUR:

100 g	*Staubzucker (Puderzucker) gesiebt*
1 frisches Eiweiß	

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig nach Packungsanleitung vorbereiten.
Teig aus der Verpackung nehmen und auf einer bemehlten Unterlage ca. 5-7 mm dick ausrollen. Diverse weihnachtliche Formen aus dem Lebkuchenteig ausstechen. Hier bieten sich Formen wie Tannenbäume, Rentiere und Häuser an.
Im vorgeheizten Backofen 8-10 Min. backen. Auskühlen lassen.
Währenddessen für die Glasur Staubzucker mit dem Eiweiß ca. 5-10 Min. zu einem dickflüssigen Guss schlagen. Guss in einen Spritzbeutel füllen und die Lebkuchenteile damit verzieren. Die übrig gebliebenen Lebkuchenteile eignen sich prima für einen weihnachtlichen Keksteller.
Glas mit Zucker bodenbedeckt befüllen. Lebkuchen und Rosmarinzweige in den Zuckerboden stecken und zu einem weihnachtlichen Arrangement zusammensetzen.

TIPP
Für eine besonders stimmungsvolle Optik kannst du zusätzlich eine kurze, batteriebetriebene Lichterkette in dem Glas anbringen.

zurbrüggen

Quelle: https://www.tantefanny.com/rezepte/lebkuchen-landschaft



19.
Dezember

Gültig ab

Samstag, den 19. Dezember

bis 31.12.26

cantus



RELAXSESSEL SANDY

in Stoff Symphony anthrazit,
Metallgestell schwarz.
INKLUSIVE Hocker.
Art.: 1415094

507.-*

199.-

Inklusive Hocker

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht. Infos zu * finden Sie auf der Rückseite

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

verschenke
SELBST-GEMACHTES

FRISCHKÄSEBÄUMCHEN MIT FLAMMKUCHENCRACKERN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Pkg.	*Tante Fanny Frischer Flammkuchenteig 260 g*
50 ml	*Olivenöl*
1 TL	*Currypulver*
175 g	*Frischkäse*
50 g	*Crème fraîche*
75 g	*Räucherlachs fein geschnitten*
40 g	*Essiggurken fein geschnitten*
1 EL	*Senf*
1 EL	*Honig*
2 Bd.	*Dille Spitzen abgezupft*
1 EL	*Granatapfelkerne*

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.

Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen. Olivenöl mit Currypulver mischen und auf der Teigoberfläche verstreichen. Mit einem Keksausstecher (ø 4 cm) ca. 36 Sterne eng ausstechen. Teigreste zur Seite geben (siehe Tipp).

Flammkuchen-Sterne im Backofen ca. 10 Min. auf mittlerer Schiene hell backen, danach auskühlen lassen.

Währenddessen Frischkäse mit Crème fraîche, Räucherlachs, Essiggurken, Senf und Honig in eine Schüssel geben. 1 Bund Dille, fein schneiden, zugeben und gut vermischen. Frischkäsemasse auf ein Stück Frischhaltefolie geben und kegelförmig (zu einem Bäumchen) einrollen. Gegebenenfalls so bis zum Servieren kaltstellen.

Frischkäsebäumchen entpacken, mit restlicher Dille und Granatapfelkernen dekorieren und Flammkuchencracker zum Dippen dazu servieren.

TIPP

Die Teigreste auf einem separaten Backpapier verteilen und unter Beobachtung ca. 10 Min. backen. Mit den restlichen Crackern zum Bäumchen servieren oder als Suppen- oder Salattopping verbrauchen.

CRACKER

Quelle: https://www.tantefanny.com/rezepte/lebkuchen-landschaft

zurbrüggen

21.
Dezember

Restaurant ANGEBOT

PANORAMA
Restaurant

Gültig vom
1.-31. Dezember 26

IHR GUTSCHEIN:

ZU IHREM LIEBLINGSKAFFEE 1 STÜCK KUCHEN IHRER WAHL

GRATIS

GÜLTIG AB 15 UHR

Nur gegen Abgabe dieses Gutscheines.
Kein Außer-Haus-Verkauf.
Gültig für den gesamten Zeitraum des Weihnachtskalenders.

(vom 1. - 31. Dezember 26)

zurbrüggen

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet

verschenke
SELBST-GEMACHTES

BRUCHSCHOKO

BRUCHSCHOKOLADE SELBER MACHEN

ZUTATEN

2 Tafeln	*weiße Schokolade*
2 Tafeln	*Vollmilchschokolade*
2 Tafeln	*Zartbitterschokolade*

Toppings nach Belieben

ZUBEREITUNG

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokolade auf dem Blech verteilen und im Ofen bei 50 Grad Umluft 10 – 12 Minuten schmelzen. Bitte nicht länger.

Die geschmolzene Schokolade mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel marmorieren. So entsteht ein schönes Muster.

Die noch warme Schokolade ganz nach Belieben mit Toppings verzieren.

Die dekorierte Schokolade fest werden lassen, anschließend vom Backpapier lösen, in Stücke brechen und in Cellophantüten verpacken.

TIPP
Du kannst die Schokolade auch in Silikonformen zubereiten. So hast du direkt schöne Schokoladentafeln.

Quelle: https://www.gaumenfreundin.de/bruchschokolade-selber-machen/#rezept

zurbrüggen



22.
Dezember

Gültig ab

Dienstag, den 22. Dezember

bis 31.12.26



MICAN
electrify your spirit!



EKK E
(Spektrum A bis G).

MICAN STANDKÜHL-/GEFRIERKOMBINATION

SKHABMFDIWSE

in Inox. Gesamtnutzinhalt 261 Liter (188 Liter Kühlen / 73 Liter Gefrieren), mit Wasserspender, Low-Frost und LED-Beleuchtung.
Art.: 1458906

349.-
ABHOLPREIS

zurbrüggen

-39-
Solange der Vorrat reicht.

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

Weihnachts-
Plätzchen
REZEPT

KÜRBISKERN

KÜRBISKERNPLÄTZCHEN MIT HIMBEERKONFITÜRE

ZUTATEN

350 g	*Dinkelmehl Type 630*
180 g	*gemahlene Kürbiskerne*
130 g	*Zucker*
1 Pck.	*Vanillezucker*
250 g	*weiche Butter*
1 Ei	*(Größe M)*
150 bis 200 g	*Himbeerkonfitüre aus Kitchen Impossible*

ZUBEREITUNG

160°C Umluft für 18 bis 20 Minuten backen.
Die angegebene Menge ergibt ca. 70 Kürbiskernplätzchen mit Himbeerkonfitüre aus Kitchen Impossible.
Als Füllung für die Kürbiskernplätzchen empfehle ich Euch die köstliche Himbeerkonfitüre aus Kitchen Impossible.
Mehl, Kürbiskerne, Vanillezucker und Zucker in einer Schüssel vermischen. Dann die Butter und das Ei hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig in 3 Portionen teilen und zu ca. 3 cm dicken Teigstangen rollen. Von diesen ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kugeln rollen.
In die Teigkugeln ein Loch drücken. Das geht entweder mit den Fingern oder mit einem Flaschenkorken. Ich verwende bevorzugt einen Flaschenkorken, denn damit habe ich immer gleich große Löcher für die Marmelade. Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und für mind. 1 Stunde kalt stellen.
Dann mit der Himbeerkonfitüre bis zum Rand auffüllen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft für 18 bis 20 Minuten backen. Anschließend komplett abkühlen lassen und dann in einer Keksdose verstauen.

zurbrüggen

Quelle: https://www.foodundco.de/kuerbiskernplaetzchen-mit-himbeerkonfituere/



Gültig ab

Mittwoch, den 23. Dezember

bis 31.12.26

LANDSCAPE
THE COUNTRYSIDE OF LIFE



UHR JACOB

Rahmen und Zahlen Metall schwarz, Absetzungen Kiefernholz natur.

Art.: 1354421

90.-*

29.90

B/H/T ca. 60x60x5 cm

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht. Infos zu * finden Sie auf der Rückseite

DILLÖL SELBER MACHEN

ZUTATEN

120 g	*frischer Dill*
200 ml	*Rapsöl*

ZUBEREITUNG

Bereite den Dill vor. Bringe dazu ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen. Stelle zudem eine Schüssel mit Eiswasser bereit.
Lege den Dill für maximal zehn Sekunden in das Kochwasser. Schrecke ihn anschließend sofort im Eiswasser ab. Das Blanchieren hilft, mögliche Keime abzutöten und das Dillöl länger haltbar zu machen.
Hacke den Dill fein.
Gib ihn zusammen mit einem kleinen Schuss Öl in einen Mixer. Wenn du keinen Standmixer hast, dann kannst du auch einen leistungsstarken Pürierstab nutzen. Püriere den Dill, bis sich eine gleichmäßige Masse bildet. Gib dann nach und nach das restliche Öl hinzu. Püriere das Dillöl zu einer homogenen Masse.
Lass das Öl über Nacht beziehungsweise für maximal 24 Stunden im Kühlschrank ziehen.
Stelle die Dill-Öl-Mischung nach Ablauf der Ziehzeit an einen Ort mit Zimmertemperatur, sodass es flüssiger wird.
Bereite in der Zwischenzeit eine Flasche oder ein anderes Gefäß zum Abseihen vor. Lege dazu einen Trichter mit einem Passiertuch aus und stelle diesen in die Flaschenöffnung. Wenn du kein Passiertuch hast, kannst du auch ein feines Küchensieb mit Küchenpapier auslegen.
Seihe dann das Dillöl in die Flasche ab. Lass es gründlich abtropfen, bis hauptsächlich die Reste des Dills in dem Passiertuch übrig bleiben.
Lagere das fertige Dillöl im Kühlschrank. Dort ist es für etwa 14 Tage haltbar.

DILLÖL

Quelle: https://rezepte.utopia.de/dilloel-selbst-herstellen-ein-aromatisches-oel-fuer-deine-kueche-155932



28.
Dezember

Gültig ab

Montag, den 28. Dezember

bis 31.12.26

SCHÖNER WOHNEN KOLLEKTION



lang-anhaltender Duft



RAUMDUFT FÜR IHR BAD

in doppelwandigem Glas, verschiedene Farben erhältlich. Ohne Deko.
Art.:1502693-8

25.99 UVP

je **19.99**

versch. Farben

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht.

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

Weihnachts-
GESCHICHTE

DER VERIRRTE WEIHNACHTSENGEL

In der Weihnachtsnacht verlor der kleinste Engel des Himmels, Basti, den Halt und plumpste mitten in einen verschneiten Wald. Zu allem Unglück war auch noch sein Heiligenschein erloschen. Da saß er nun im dunklen Schnee und fror.

Plötzlich knackte es im Unterholz. Ein kleiner Hase hoppelte auf ihn zu. Anstatt wegzulaufen, kuschelte sich der Hase dicht an den zitternden Engel, um ihn zu wärmen. Durch die Wärme des Mitgefühls begann Bastis Heiligenschein plötzlich wieder taghell zu leuchten.

Der Weihnachtsmann sah das Licht vom Himmel aus, lenkte seinen Schlitten nach unten und holte beide ab. Seit diesem Tag hoppelten die Waldtiere besonders gerne durch die Weihnachtsnacht.

ENGEL

Autor:
Unbekannt

Quelle: https://rezepte.utopia.de/dilloel-selbst-herstellen-ein-aromatisches-oel-fuer-deine-kueche-155932

zurbrüggen



29.
Dezember

Gültig ab

Dienstag, den 29. Dezember

bis 31.12.26

xora





SPIEGEL LUKE

- Rahmen MDF anthrazit.
- B/H ca. 50x150 cm.

Art.: 1321627

~~87.-*~~

29.90

B/H ca.
50x150 cm

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht. Infos zu * finden Sie auf der Rückseite

Weihnachts-
GESCHICHTE

DAS LICHT IM FENSTER

Herr Grump war bekannt dafür, Weihnachten zu hassen. Am Weihnachtsabend zog er wie jedes Jahr alle Vorhänge zu, schaltete das Licht aus und wollte einfach nur schlafen. Doch durch eine kleine Lücke im Vorhang schien ein heller Schein direkt auf sein Bett.
Genervt stand er auf und blickte nach draußen. Im Haus gegenüber brannte Licht. Am Fenster saß ein kleines Mädchen, das ihm fröhlich zuwinkte. Sie hielt ein Schild hoch, auf dem stand: „Frohe Weihnachten, lieber Nachbar!"
Herr Grump stutzte. Seit Jahren hatte niemand mehr so nett zu ihm geschaut. Ein warmes Gefühl breitete sich in seiner Brust aus. Er trat einen Schritt vor, zog den Vorhang ganz auf und winkte lächelnd zurück.

ENGEL

Autor:
Unbekannt

Quelle: https://rezepte.utopia.de/dilloel-selbst-herstellen-ein-aromatisches-oel-fuer-deine-kueche-155932



30.
Dezember

Gültig ab

Mittwoch, den 30. Dezember

bis 31.12.26



IN VERSCH. FARBEN

NUR ONLINE

KitchenAid®

KÜCHENMASCHINE HEAVY DUTY 5KS-M55SXXECU

aus Metall, ca. 5,2l, inkl. Schneebesenaufsatz, spiralförmiger Knethaken und Flachrührer. 375 W, 11 Geschwindigkeitsstufen.

Art.:1413857,55,59,60

849.- UVP

375.-

ca. 5,2 L.

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

zurbrüggen

Solange der Vorrat reicht.

Weihnachts-
Airfryer
REZEPT

AIRFRYER

GEBRANNTE MANDELN AUS DEM AIRFRYER

ZUTATEN

200 g	*ganze Mandeln*
70 g	*Zucker*
1 Pck.	*Vanillezucker*
1 TL	*Zimtpulver*
2 EL	*Wasser*

ZUBEREITUNG

Mandeln mit dem Zucker, Vanillezucker, Zimt und Wasser in einer Schüssel verrühren.
Alles in die mit Backpapier ausgelegte Heißluftfritteuse geben und ca. 12 Minuten bei 200 Grad backen, dabei alle paar Minuten umrühren.

Zubereitung im Backofen: 200 g Mandeln mit 80 g Rohrzucker, 10 g Butter und 2 EL Wasser erhitzen und unter Rühren köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Masse zäh wird. Mit etwas Zimt würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im auf 150 Grad Umluft vorgeheizten Backofen gut 10 Minuten knusprig backen.

Quelle:https://www.swr3.de/aktuell/service/airfryer-rezepte-weihnachtsmarkt-100.html#Gebrannte-Mandeln

zurbrüggen



31.
Dezember

Gültig nur am

Donnerstag, den 31. Dezember

RITZENHOFF



MADE IN GERMANY

CHAMPAGNERGLAS 4ER-SET GOLDNACHT

Handwäsche empfohlen.

Art.: 1420988

91.80 UVP

28.-

4er-Set

zurbrüggen

-49-

Solange der Vorrat reicht.

Original-Produktbilder mit generiert oder bearbeitet.

Weihnachts-
GESCHICHTE

WUNSCHZETTEL

DER VERTAUSCHTE WUNSCHZETTEL

Der Weihnachtsmann rieb sich verwundert die Augen. Auf dem Wunschzettel des kleinen Max stand in krakeliger Schrift: „Lieber Weihnachtsmann, ich wünsche mir dieses Jahr 10 Kilo saftigen Schinken, einen neuen Kratzbaum und ganz viel Katzenminze."

Der Weihnachtsmann stieg in seinen Schlitten und flog zu Max Haus. Als er leise durch den Schornstein rutschte, sah er Max im Bett schlafen. Doch auf dem Sofa lag Kater Minka und grinste zufrieden im Schlaf. Neben Minka lag ein zweiter Wunschzettel, auf dem stand: „Miau, ich will eine Spielzeugeisenbahn."

Schmunzelnd legte der Weihnachtsmann die Eisenbahn vor das Sofa und den Kratzbaum ins Kinderzimmer. Manchmal, dachte er sich, muss man die Wünsche einfach so erfüllen, wie sie gemeint sind.

Autor:
Unbekannt



AUF EIN GESUNDES WIEDERSEHEN!

Verkauf, solange Vorrat reicht. Abgabe nur in handelsüblichen Mengen. Modell-, Farb- und Maßabweichungen sowie Preisirrtümer und Liefermöglichkeiten sind vorbehalten. Alle Maße sind ca.-Maße. Alle Preise sind Bar- und €-Preise, ohne Deko und Zubehör. Die gestrichenen Preise entsprechen den ehemaligen Verkaufspreisen im Zurbrüggen Wohn-Zentrum oder im Online-Shop unter www.zurbrueggen.de.

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.

zurbrüggen

Wir bedanken uns für Ihre Treue und freuen uns auf ein neues Jahr mit Ihnen!



*) Zurbrüggen-Listenpreis für Nicht-Bonuskundenkarten-Inhaber "meinZurbrüggen". Registrieren Sie sich für "meinZurbrüggen"-Bonusprogramm und profitieren von zahlreichen Stammkundenvorteilen und Sonderpreisen. Sprechen Sie unsere Fachberater an oder klicken auf www.meinzurbrueggen.de

ONLINE SHOP

59423 Unna
Hans-Böckler-Str. 4

27755 Delmenhorst
Seestr. 7

44625 Herne
Am Westerfeld 1

33609 Bielefeld
Herforder Str. 306

59302 Oelde
Von-Büren-Allee 20

zurbrüggen
www.zurbrueggen.de

Original-Produktbilder mit KI generiert oder bearbeitet.