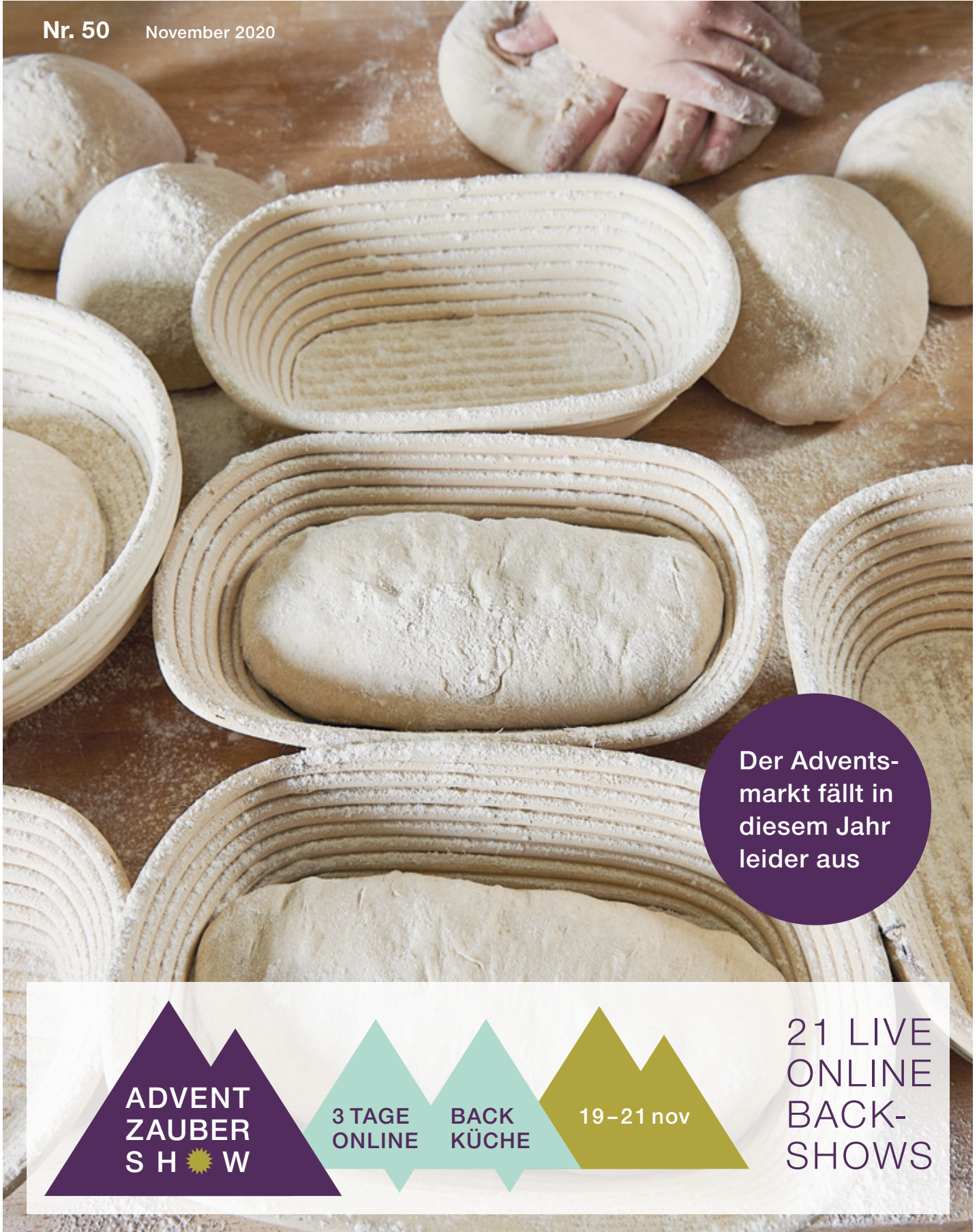


Nr. 50

November 2020



Der Advents-
markt fällt in
diesem Jahr
leider aus

ADVENT
ZAUBER
SHOW

3 TAGE
ONLINE

BACK
KÜCHE

19-21 nov

21 LIVE
ONLINE
BACK-
SHOWS



Liebe Kunden und Backfreunde,

Sie halten unsere Hauszeitung für die Adventszeit in den Händen – hoffentlich gesund, in guter Verfassung und mit Zuversicht. Denn dieses Jahr hat es in sich und stellt für alle eine enorme Herausforderung dar. Vieles hat sich verändert, musste neu organisiert und anders gedacht werden. Auch im Backdorf haben sich zahlreiche Anpassungen ergeben. Leider mussten wir im Laufe des Jahres einige Veranstaltungen und Seminare absagen. Sogar unser traditioneller Adventsmarkt im November kann nicht stattfinden, was uns besonders schmerzt. Aber wir machen das Beste daraus und erstellen ein attraktives Alternativprogramm. Als Ersatz haben wir ein spannendes neues Format entworfen: Im November werden wir zwei Übertragungsstudios im Backdorf einrichten und drei Tage lang live für Sie streamen. Unsere Bäckermeister geben im Internet Kurse, führen Rezepte vor und erklären unsere Geräte. Das Ganze natürlich gratis für Sie – zum Mitschauen und Mitmachen von zu Hause aus – ganz bequem und ohne Risiko. Mit dieser Aktion bedanken wir uns

bei Ihnen: Für Ihre Treue, Ihre Freundschaft und auch Ihr Verständnis, wenn mal etwas schief gelaufen ist. Denn durch Lockdown, unterbrochene Lieferketten und coronabedingte Nachfrage lief bei uns 2020 auch nicht immer alles rund. Manche Lieferung hat länger gedauert als gewohnt und viele Geräte haben aktuell immer noch lange Lieferfristen. Dies hängt mit unserer qualitätsorientierten Fertigungsweise zusammen. Für ein Manufakturprodukt in traditioneller Handarbeit lässt sich die Stückzahl nicht beliebig erhöhen. Gut Ding braucht Weile. Aber lassen Sie uns nun positiv nach vorne schauen. Die Adventszeit naht und lässt das Bäckerherz höher schlagen. Dieses Jahr haben wir alle die besinnliche Zeit in besonderem Maße nötig und freuen uns sehr darauf.

Herzliche Grüße

Ihre Familie Häußler

und das engagierte Backdorf-Team

Warum nur?

*Ein Mensch denkt recht zur Jahreswende
Gott sei gedankt, daß es zu Ende,
Das Jahr, das uns nicht friedvoll war
Das fast so war, wie jedes Jahr.*

*Es gab den Hunger, Not und Leid,
In unsrer Nähe und weltweit.
Der Mensch erkennt, daß auch der Krieg
Zur Flucht und zur Verzweiflung trieb.
So macht er sich erneut Gedanken,
Sein Welt- und Menschenbild im Wanken?
Warum, so fragt der Mensch sich selbst,
Kommt nicht zur Ruhe diese Welt?*

*Doch dann ist da ein Hoffnungsschimmer,
Das nächste Jahr wird nicht mehr schlimmer,
Weil's nur noch besser werden kann.*

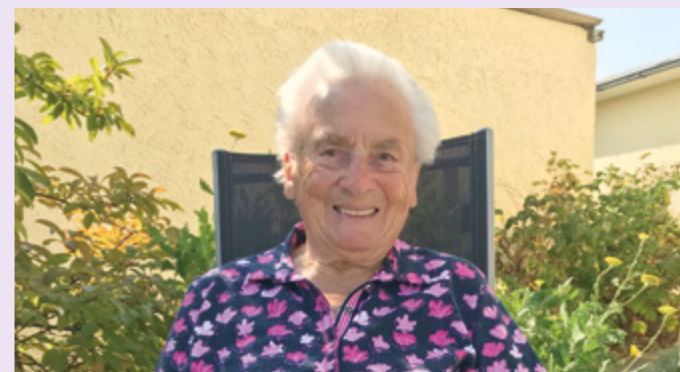
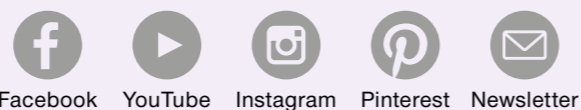
*So denkt der Mensch und freut sich dann
Deshalb doch auf die Weihnachtstage,
Zu dem auch dieser „Mensch“ beitrage.
Nicht überschwänglich froh und heiter,
Nur mehr besinnlich und so weiter,
Mag diese Weihnacht dann fürwahr,
Viel Hoffnung sein, fürs Neue Jahr.*

Wolfgang Kownatka

Impressum

Herausgeber: Karl-Heinz Häußler GmbH · Nussbaumweg 1 · 88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71 / 93 77-0 · info@backdorf.de · www.backdorf.de
Druck: Konradin Druck GmbH · Auflage: 110.000 Exemplare
Alle in dieser Zeitschrift gemachten Angaben sind Circa-Werte. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Angebote verstehen sich ohne Dekoration. Angebote gültig solange Vorrat reicht. **Bildrechte:** © fotolia und © Karl-Heinz Häußler GmbH

Besuchen Sie uns online:



97. Geburtstag

Firmengründerin Oma Rosa

Im September feierte Rosa Häußler ihren 97. Geburtstag – bei geistiger Frische und solider Gesundheit. Rosa gehört zur allerersten Generation im Unternehmen. Zusammen mit ihrem Mann Karl gründete sie 1949 die Firma – damals als kleine Dorfschmiede in Heiligkreuztal. Voll Stolz blickt sie zurück und freut sich, was bis heute daraus entstanden ist. Nachträglich alles Gute, liebe Rosa!

Rundum erneuert

Kundendienst frisch aufgestellt

Bei Häußler gilt der Grundsatz: Es werden nur solide Geräte mit außerordentlich langer Laufzeit gebaut. Zum Konzept eines langen Produktlebens gehört konsequenterweise auch eine gut sortierte Servicewerkstatt mit jahrzehntelanger Verfügbarkeit von Ersatzteilen sowie erfahrenen Ansprechpartnern. Generell ist die Reparaturfreundlichkeit derzeit ein großes gesellschaftliches Thema – im Sinne der Ressourcenschonung. Bei uns war dies schon immer ein Anliegen, das wir nun sogar ausbauen möchten. Deshalb haben wir unsere Kundendienstabteilung verstärkt und neu aufgestellt.

Größeres Team

Unser Kundendienst-Team haben wir personell verstärkt. Neu hinzugekommen ist Armin Pfender, der die Leitung der Abteilung übernommen hat. Darüber hinaus sind zwei erfahrene Monteure dazugestoßen. Auch unsere Mechatronik-Azubis helfen viel im Service und werden auch dort, zusätzlich zur Fertigung, fundiert ausgebildet.

Neu strukturierte Werkstatt

Auch die Service-Werkstatt kam auf den Prüfstand. Regale und Schränke wurden neu sortiert und besser angeordnet für mehr Logik, saubere Abläufe, schnelle Reaktionszeiten und angenehmes Arbeiten.

Neues Büro

Zu guter Letzt haben wir ein komplett neues Büro für den Service eingerichtet, damit die Beratung, Auftragsannahme, Tourenplanung und Kundendienstorganisation reibungslos läuft. So können wir für Sie da sein, Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen. Damit Sie immer Freude an Ihren Häußler-Geräten haben.



Neue Azubis

Ausbildungsstart im Backdorf

Im September war es wieder so weit. Mit Beginn des neuen Schuljahres haben vier neue Azubis ihre Lehre im Häußler Backdorf begonnen – und zwar in folgenden Berufen: Kaufrau für Büromanagement, Metallbauer, Mechatroniker und Fachkraft für Lagerlogistik. Der erste Tag begann traditionell mit einem Rundgang durch alle Firmenbereiche. Solide Ausbildungsarbeit ist ein wichtiger Aspekt im Backdorf: Jungen Menschen eine Chance geben, sie zu guten Nachwuchskräften aufbauen und den Standort stärken. Nur so lässt sich dauerhaft Qualität produzieren.





21 LIVE
ONLINE
BACK-
SHOWS

Alternative zum Adventsmarkt

Dieses Jahr kann im November leider kein Adventsmarkt im Backdorf stattfinden, denn angesichts der Pandemie wäre das Ansteckungsrisiko schlichtweg zu groß. Darüber sind wir natürlich sehr traurig. Schade um das schöne Fest. Aber es ersatzlos zu streichen und den Advent einfach so vorbeigehen zu lassen, war für uns keine Option. Stattdessen haben wir uns eine Alternative für Sie ausgedacht. Wir werden drei Tage aus dem Backdorf streamen, wofür wir im Backdorf zwei Übertragungsstudios einrichten. Unsere Bäcker werden im Internet eine Vorführung nach der anderen machen – gratis, live und mit Chatmöglichkeit, damit Sie gezielt Fragen dazu stellen können. Dadurch kommen Sie auch dieses Jahr in den Genuss der Backvorführungen, erhalten tolle Rezeptideen und können das Fachwissen der Bäcker abrufen. Alles sicher und bequem von zu Hause aus. Ganz ohne Risiko.

So funktioniert das Ganze am 19.-21.11.20

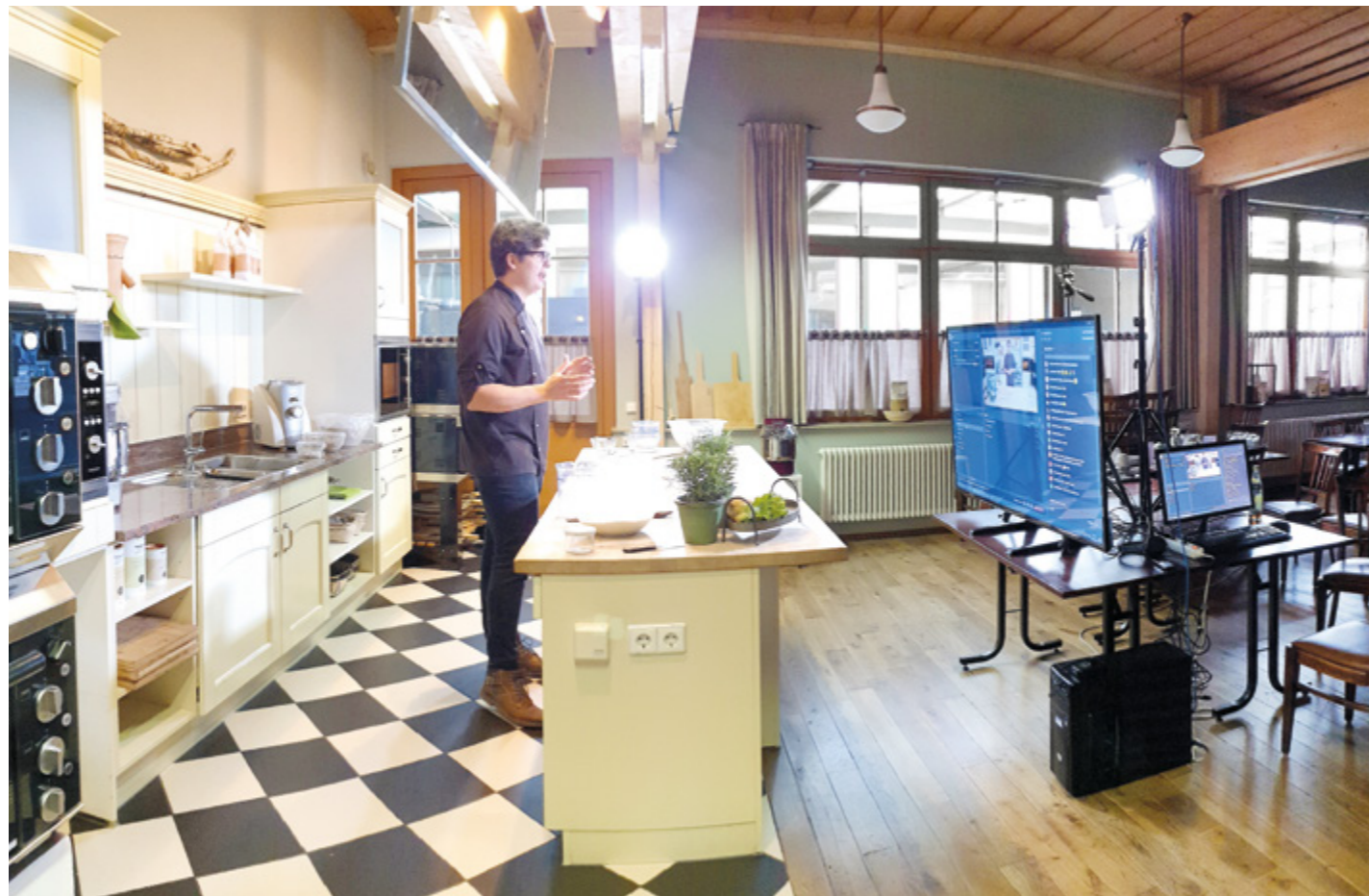
Zu den Streams gelangen Sie über unsere Homepage www.backdorf.de. Direkt auf der Startseite werden wir den Link zur Programmübersicht setzen. Von dort aus können Sie die jeweiligen Übertragungen mitverfolgen.



Eine Übertragung startet immer zur vollen Stunde und wird jeweils etwa 45-60 Minuten dauern. Dazwischen wird es in der Regel ein paar Minuten Pause geben.

Abrufbar über die ganze Adventszeit

Die Live-Übertragungen werden aufgezeichnet und verbleiben bis zum Jahresende auf unserer Homepage, sodass Sie in den nächsten Wochen immer wieder vorbeischauen und die Filme abrufen können.



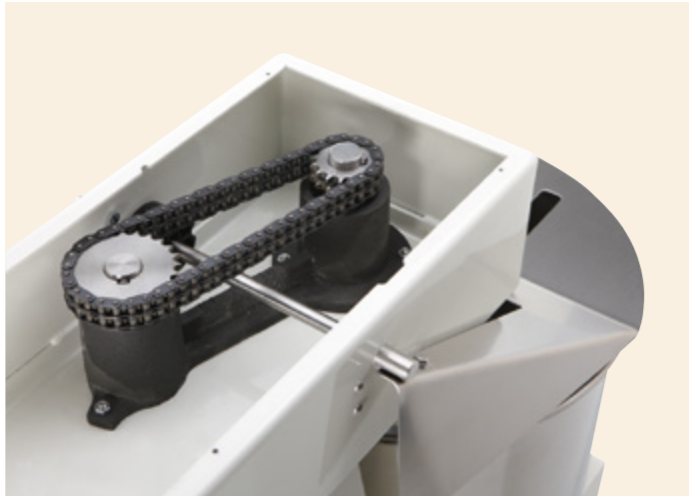
www.backdorf.de
Online-Programm

| Uhrzeit | Donnerstag 19.11.20 | Freitag 20.11.20 | Samstag 21.11.20 |
|---------|---|---|--|
| 10 Uhr | Zimtsterne Backen der beliebten Weihnachtsklassiker | Elisenlebkuchen aus Urgetreide | Aufheizen HABO Ausführliche Anleitung zum Aufheizen eines Holzbackofens |
| 11 Uhr | Süße Adventsterne Das besondere Weihnachtsgebäck | Hefenikoläuse Ausformen, Dekorieren und Backen der beliebten Klassiker | Zimtknoten Herstellung und Backen |
| 12 Uhr | Gefüllte Teigwaren Herstellung von Teigplatten mit der Nudelmaschine sowie gefüllte Ravioli | Nudelherstellung Klassische Nudelherstellung mit der Nudelmaschine und Zubereitung einer Velouté (weiße Grundsauce) | Gnocchi Herstellung der Gnocchi mit der Nudelmaschine und Kochen in Salbeibutter |
| 13 Uhr | Elektro-Steinbackofen Gerätevorführung sowie das Backen der Schwäbischen Dinnete | Weihnachtsstollen Dinkelvollkornstollen mit Cranberries und weißer Schokolade | Baumkuchen Herstellung des raffinierten Schichtgebäcks im Elektro-Steinbackofen |
| 14 Uhr | Aufheizen HABO Ausführliche Anleitung zum Aufheizen eines Holzbackofens | Spitzbuben Herstellung von Spitzbuben und Terrassen aus Urgetreide | Zimtsterne Backen der beliebten Weihnachtsklassiker |
| 15 Uhr | Spekulatius Anwenden der Motivrollen und Backen von Spekulatius | Elektro-Steinbackofen Gerätevorführung sowie das Backen der Schwäbischen Dinnete | Springerle Herstellung des klassischen Anis-Gebäcks |
| 16 Uhr | Menü: Rehrücken Rehrücken mit Kässpätzle und Buttergemüse aus dem Holzbackofen | Menü: Lachs Gesmokter Lachs aus dem Holzbackofen mit Tomatennudeln und Velouté | Menü: Gans Weihnachtsgans mit Brezelknödel und Blaukraut aus dem Holzbackofen |

Die Vorführungen werden live im Internet gestreamt unter www.backdorf.de. Sie dauern jeweils etwa 45-60 Minuten. Dazwischen gibt es ein paar Minuten Pause. Ausschließlich im Internet zu betrachten (nicht im Backdorf!). Die Videos können auch im Nachhinein immer wieder angeschaut werden und bleiben bis Ende des Jahres auf der Homepage.

Knetmaschinen

Die bärenstarken Modelle der SP-Serie



Robuste Technik:

Das Gehäuse ist aus dickem Stahlblech gefertigt und unempfindlich durch Pulverbeschichtung. Die Kettenantriebe und Teigkessel halten ein Leben lang. Das Ganze wird gepaart mit großen Industriemotoren, die auch bei schweren und festen Teigen wahre Stärke zeigen. Das ruhige Laufgeräusch und der gute Stand der Maschinen beweisen dies. Mit den nahezu unverwundlichen Maschinen haben Sie lange Freude.

Legendäre Klassiker

Die Maschinen aus der SP-Serie genießen einen hervorragenden Ruf, da sie wunderbare Knetergebnisse liefern und jahrzehntelang durchhalten. Mit so einer Maschine sind Sie bestens gerüstet für das intensive Kneten, wie etwa beim regelmäßigen Backen von Broten oder Kleingebäcken. Die SP-Maschinen sind extrem werthaltig, was man unter anderem auch an den Gebrauchtpreisen ablesen kann. Selbst Maschinen, die bereits viele Jahre auf dem Buckel haben, werden immer noch zu hohen Preisen gehandelt. Echte Qualität kommt eben nie aus der Mode. So betrachtet ist eine SP-Maschine immer ein gutes Investment. Man kann nichts falsch machen.

Wunderbare Knetergebnisse

Unsere Bäckermeister geraten regelmäßig ins Schwärmen über die Teige aus den SP-Maschinen. Diese sind reich an Sauerstoff, luftig-locker in der Konsistenz, glatt an der Oberfläche und flexibel in der Spannung. Einfach ein Traum zum Weiterverarbeiten. Nur guter Teig ergibt gutes Brot! Sowohl der Knehtaken als auch der Teigkessel drehen sich gleichzeitig. Aber sie tun das mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten, damit ein leichter Versatz entsteht und der Knehtaken immer wieder an anderer Stelle in den Teig taucht. So wird jeder Bereich der Teigmasse zuverlässig erreicht und perfekt durchgeknetet – besser



als es von Hand möglich ist. Der starke Knehtaken arbeitet aus der Kesselmitte heraus bis an den Rand. Auch kleine Mengen (bis zu 10 % der Höchstmenge) können sehr gut verarbeitet werden. Mit einer SP-Maschine erhalten Sie Profi-Technik vom Feinsten.

Passend für jede Ofengröße

Ideal ist es, die Knetmaschine an die Kapazität Ihres Backofens anzupassen. Und: Kaufen Sie im Zweifelsfall lieber eine etwas größere Maschine als eine zu kleine. In einer größeren Maschine können Sie den Teig in der Schüssel gehen lassen. Bei einer zu kleinen Maschine würde er herausquellen. Als Faustregel gilt: In der Schüssel kann man etwa 60 % der maximalen Mehlmenge gehen lassen.

Empfohlene Kombinationen

Diese Knetmaschinen und Backöfen harmonieren besonders gut miteinander. Hier passen die Kapazitäten der Teigkessel und Backflächen perfekt zusammen:

- SP 10: Elektro-Steinbackofen Primus
- SP 15: Elektro-Steinbackofen Master oder HABO 4/6
- SP 20: Elektro-Steinbackofen INO 2004 oder HABO 6/8
- SP 30: Elektro-Steinbackofen INO 2006 oder HABO 10
- SP 40: HABO 15



Teigknetmaschine SP 10 KA
230V, Weiß
Fassungsvermögen bis zu:
5 kg Mehl (9 kg Teig),
Art. 300009*, € 1.820,-¹



Teigknetmaschine SP 15 KA
230 V, Weinrot
Fassungsvermögen bis zu:
7,5 kg Mehl (13 kg Teig),
Art. 302145*, € 1.990,-¹



Teigknetmaschine SP 20 KA
230 V, Anthrazit
Fassungsvermögen bis zu:
10 kg Mehl (18 kg Teig),
Art. 302963*, € 2.140,-¹

Bei den SP-Maschinen sind viele verschiedene Modelle lieferbar. Auch Varianten mit 2 Gängen, mit 400 V und mit verschiedenen Farben. *Räder sind nicht in der Serie enthalten. Rädersatz, Art. 300038, € 55,-¹

¹ = inkl. 19 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 16 % fällig) ² = inkl. 7 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 5 % fällig)

Rezept

Früchtebrot glutenfrei

Immer wieder werden wir nach glutenfreien Rezepten gefragt. Dies möchten wir hier zum Anlass nehmen und einen Herbstklassiker vorstellen: Das beliebte Früchtebrot in einer glutenfreien Variante.

Vorbereitung: Die Sultaninen einen Tag vorher in Schnaps einlegen (Zwetschgen- oder Birnenwasser). Die Dörrbirnen in ca. 750 g Wasser weichkochen. Das Kochwasser nicht wegschütten, denn es wird später benötigt. Es gibt dem Früchtebrot eine schöne Braunfärbung. Nun die Früchte (außer Sultaninen) klein schneiden sowie die Mandeln und Nüsse klein hacken.

Kochpudding: Mit dem Kochwasser der Dörrbirnen und den Zutaten (Butter, Kartoffelstärke, Salz, Zuckerrübensirup) einen Kochpudding herstellen, beiseite stellen und abkühlen lassen.

Teig: Nun die Zutaten für den Teig (außer Zitronensaft) miteinander vermischen und in den Teigkessel der Knetmaschine geben. Anschließend den Zitronensaft und den Kochpudding dazugeben. Das Ganze langsam für etwa 5 Minuten kneten, sodass sich ein glatter Teig ergibt. Anschließend die klein geschnittenen Früchte, die eingelegten Sultaninen und die klein gehackten Nüsse dazugeben und untermischen.

Brote ausformen und backen: Den fertigen Teig in fünf gleich große Teile à ca. 450 Gramm teilen, zu Broten rundformen und mit Mandeln verzieren, wenn gewünscht. Die Brote für ca. 30-60 Minuten (je nach Raumtemperatur) auf Stückgare stellen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Wenn Sie die lange Teigführung bevorzugen: Nur 20 g Hefe verwenden und die Stückgare auf 2,5 bis 3 Stunden verlängern. Danach nach Anleitung backen.



Fruchtzutaten: Die Dörrbirnen abkochen. Die Sultaninen einen Tag vorher in Schnaps einlegen, was ein feines Aroma ergibt.



Kochpudding: Hierfür wird das Kochwasser der Birnen verwendet. Die Zutaten dazugeben ...



... und aufkochen. Die gelöste Kartoffelstärke einrühren.



Fertiger Kochpudding. Die schöne Braunfärbung ergibt sich durch das Kochwasser der Dörrbirnen.



Nun die Zutaten für den Teig zusammen mit dem Kochpudding in die Knetmaschine geben und zu einem glatten Teig kneten.



Danach die klein geschnittenen Früchte und die gehackten Mandeln und Nüsse dazugeben.



Die Brote zu gleich großen Teilen ausformen und auf Stückgare stellen.



Dann nach Anleitung backen.

Zutaten für 5 glutenfreie Früchtebrote à ca. 450 g:

Früchte:

- 200 g gedörrte Birnen, klein geschnitten (Birnen erst in ca. 750 g Wasser weichkochen, Kochwasser aufbewahren und für den Kochpudding verwenden)
- 200 g gedörrte Zwetschgen, klein geschnitten
- 200 g gedörrte Feigen, klein geschnitten
- 100 g gedörrte Aprikosen, klein geschnitten
- 60 g gedörrte Datteln, klein geschnitten
- 100 g Sultaninen (1 Tag vorher in Birnen- oder Zwetschgenwasser einlegen)

Für den Kochpudding:

- 500 g Schnitzbrühe (Wasser vom Birnenkochen)
- 40 g Butter
- 60 g Kartoffelstärke
- 10 g Salz
- 40 g Zuckerrübensirup

Für den Teig:

- 60 g Mandeln, klein gehackt
- 60 g Haselnüsse, klein gehackt
- 500 g Rundkornreis, gemahlen
- 100 g Buchweizen, gemahlen
- 4 g Xhantan
- 4 g Johannisbrotkernmehl
- 10 g Flohsamen, gemahlen
- 42 g Hefe (bei langer Teigführung: 20 g)
- 5 g Lebkuchengewürz
- 40 g Zitronensaft

Backzeit und Temperatur:



Im Holzbackofen:

bei 240° C einschießen, 45 Min. backen



Im Elektro-Steinbackofen:

bei OH 240° C / UH 140° C einschießen, Ofen ausschalten, 45 Min. backen



Im Haushaltsbackofen:

bei 220° C einschießen und auf mittlerer Schiene 45 Min. backen



Getreidemühle Rosi
Art. 400001, € 455,-¹
(ohne Holzschale)



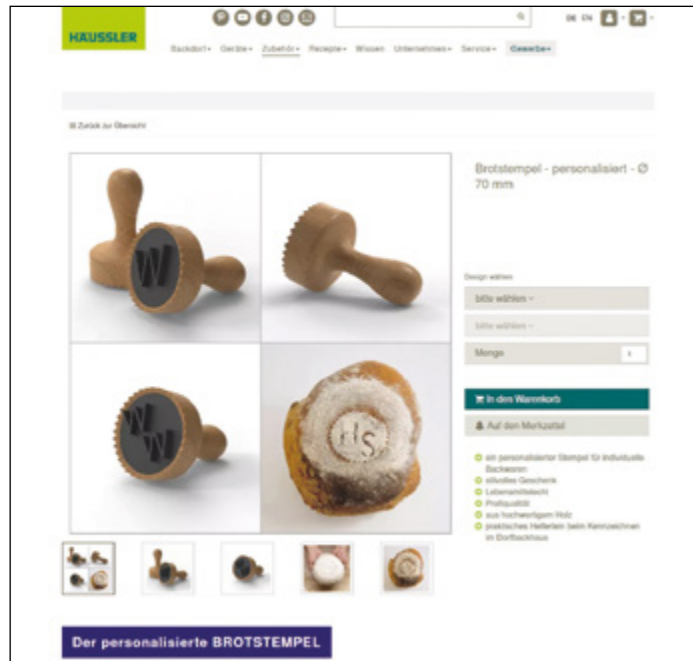
Getreidemühle Erika
Art. 400179, € 675,-¹
(mit Holzschale)

Reismehl selbst herstellen

Mit einer eigenen Getreidemühle lässt sich Reismehl aus Reiskörnern ganz einfach selbst mahlen. So braucht man kein Mehl zu bevorraten und kann es nach Bedarf herstellen. Es ist dann ganz frisch und kann nicht durch Sauerstoff bei der Lagerung geschädigt werden. Korn hält schließlich länger als Mehl. Zudem hat man die volle Kontrolle über die Inhaltsstoffe seines Mehls. In einer Getreidemühle mit Steinmahlwerk kann besonders fein und schonend gemahlen werden. Tipp: Reis ist nicht gleich Reis. Das Mehl vom Rundkornreis hat mitunter die besten Backeigenschaften. Auch ist in der asiatischen Küche Reismehl ein beliebtes Bindemittel für Saucen. Zudem lassen sich daraus auch sehr gut glutenfreie Nudeln herstellen.

¹ = inkl. 19 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 16 % fällig) ² = inkl. 7 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 5 % fällig)

Personalisierter Brotstempel im 3D-Druck



Brotstempel-Konfigurator auf www.backdorf.de



Macht Freude und sieht wunderschön aus:
Der individuelle
Stempel für Ihr Brot

Jeder Stempel ein Unikat

Ein Muss für alle Hobbybäcker, Brot-Enthusiasten und Vielbäcker: Der individuelle Brotstempel mit eigenen Initialen, wählbar mit 1 oder 2 Buchstaben. So können Sie etwa Ihren Familiennamen ausdrücken („B“ für Familie Beispiel) oder Ihren Vor- und Zunamen darstellen („EM“ = Elke Muster). Ihre Brote erhalten eine wunderschöne Marke. Dieser Brotstempel ist das ideale Utensil für Backfreunde, die Ihre Brote auch als Freundschaftsgeschenke und zur Nachbarschaftsversorgung einsetzen. Zeigen Sie Stil mit der eigenen Brotmarke. Bei einem schönen Brot darf der Absender erkennbar sein. Darüber hinaus ist dies hilfreich bei gemeinsamen Backterminen – etwa im Dorfbackhaus. So lässt sich schön erkennen, wem welche Laibe gehören.

Konfigurator im Webshop

In unserem Webshop können Sie den gewünschten Stempel konfigurieren. Wählen Sie Ihre(n) Wunschbuchstaben aus und in der 3D-Darstellung wird Ihr Stempel dargestellt. Wenn er Ihren Vorstellungen entspricht, legen Sie ihn in den Warenkorb und lösen die Bestellung aus. Ihre Daten nehmen wir entgegen und führen diese im 3D-Druck aus. Die Stempelplatte wird aus lebensmittelechtem Kunststoff gedruckt und auf einen form schön gedrechselten Holzgriff montiert. Aus diesem Grund hat dieses Produkt eine etwas verlängerte Lieferzeit. Der personalisierte Brotstempel ist ein Schmuckstück für jede Backstube und ein perfektes Geschenk für Menschen, die gerne backen.

Brotstempel personalisiert, Ø 70 mm,
Art. 300999, € 59,-¹



Jeder Stempel wird individuell gefertigt.
Lieferzeit: ca. 10-12 Tage

Voll im Trend Pelletbefeuerter Terrassenstrahler

Außenbereiche nutzen

Dieses Jahr stehen die Heizstrahler besonders im Fokus, denn in der Corona-Pandemie werden Innenräume eher gemieden und dafür Außenbereiche umso stärker genutzt. In der kalten Jahreszeit wird dies natürlich schnell zur Herausforderung. Wenn es draußen frisch wird, sind behagliche Heizmöglichkeiten gefragt – sowohl in der Gastronomie als auch im privaten Umfeld.

Es geht auch ohne Gas

Am Markt sind bereits viele verschiedene Heizpilze erhältlich. In der Regel mit Gas befeuert und aus Umweltgründen dementsprechend umstritten. Gaspilze sind deshalb in einigen Städten und Kommunen verboten. Aber der Terrassenstrahler von Häussler ist ein Gegenentwurf zu diesen Gaspilzen, denn er nutzt Holzpellets als Brennstoff. Holz gilt als klimaneutral. Bei seiner Verbrennung wird nur so viel CO₂ freigesetzt, wie das Holz vorher während des Wachstums aus der Atmosphäre aufgenommen hat.

Wunderschöne Flammen

Unser Terrassenstrahler spendet aber nicht nur Wärme. Er besticht auch durch sein schönes Flammenspiel und hat dem Auge viel zu bieten. Sich um das Feuer versammeln, gesellig sein, die Flammen beobachten und die Wärme genießen – wer liebt es nicht? So betrachtet geht der Terrassenstrahler weit über ein normales Heizgerät hinaus. Er bildet das Zentrum auf der Terrasse und schafft eine tolle Wohlfühlatmosfera.

Terrassenstrahler, Art. 304050, € 2.550,-¹
Tisch für Terrassenstrahler/St., Art. 304052, € 175,-¹



1 = inkl. 19 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 16 % fällig) 2 = inkl. 7 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 5 % fällig)



Traumbackhäuser zum Verlieben

Ein eigenes Backhaus im Garten ist das Nonplusultra für engagierte Backfreunde und Familienmenschen. Hier auf dieser Seite zeigen wir aktuelle Kundenbeispiele. Vielen Dank für Ihre tollen Zusendungen. Wir sind immer ganz begeistert, wenn wir Bilder erhalten. Zeigen Sie uns Ihre Projekte. Bitte per Mail an: marketing@backdorf.de
Wir freuen uns!



Märchenhafter Gartentraum

Auf dieser Seite zeigen wir Ihnen eine Gartengestaltung der Superlative. Familie Buch hat nicht nur ein wunderschönes Backhaus gebaut, sondern gleich den ganzen Garten fantasievoll gestaltet. Entstanden ist eine Wohlfühloase mit viel Liebe zum Detail.



Bausätze für das eigene Backhaus

Jeder Ofen ein echtes Unikat

Für alle, die ihren Holzbackofen gerne individuell gestalten möchten, bieten wir unsere bewährten Holzbacköfen auch als Selbstbausätze an. So können Sie die Optik des Backhäuschens nach Ihren Wünschen und Vorstellungen gestalten. Ob mit oder ohne Dach, ob im Haus oder im Freien, wir liefern das komplette Innenleben, den „heißen Kern“ im „Häussler Bausatz-Komplettpaket“.



Der Holzbackofen wird durch Ihre Hand zum Einzelstück und bereichert Ihren Haushalt nicht nur durch hervorragende Backqualität, sondern auch durch seine Einzigartigkeit. Zum Bausatz erhalten Sie eine detaillierte Aufbauanleitung mit Zeichnungen und Bildern. Zusätzlich bekommen Sie eine DVD, auf der anschaulich gezeigt wird, wie ein Ofen aufgebaut wird. So erschaffen Sie sich Ihr eigenes Traumbackhaus mit der Häussler Gelinggarantie. Freude am Kochen und Backen ein Leben lang!



Kurzer Aufbau HABO Vario

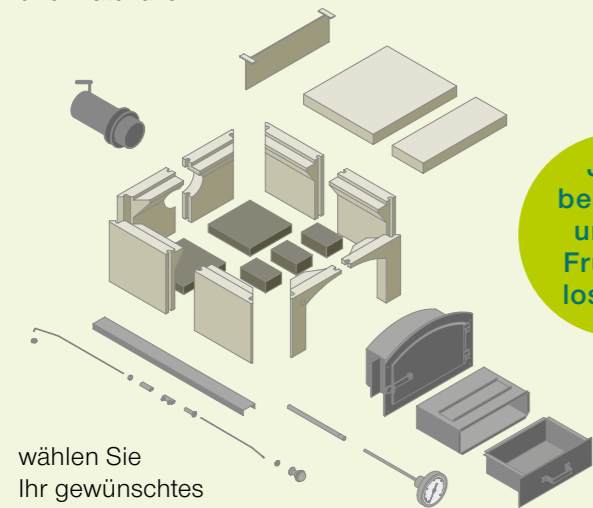
Wenn es schnell gehen soll

Der HABO Vario hat ein Gehäuse aus Sichtbeton und eine Frontplatte aus Ofenguss. Er wird direkt auf einen vorhandenen Sockel aufgebaut. Alternativ kann er auch auf einen Unterbau aus Holz, Stein oder anderen geeigneten Materialien gesetzt werden. Dank seiner kompakten Bauweise kann der HABO Vario von 2 Personen innerhalb nur eines Tages aufgebaut werden. Es ist kein weiteres Baumaterial für den Aufbau nötig. Im Lieferumfang sind alle Materialien enthalten: Schamottemörtel, Zementmörtel, Fugensilikon, Schrauben sowie Befestigungsteile. Und zum Aufbau benötigen Sie nur diese Werkzeuge: Handschuhe, Wasserwaage, Messer, Zange, Meterstab, 13er- und 17er Schlüssel, Kelle, Gummihammer, Eimer, Schwamm, Gießkanne, Pistole für Acryl-Kartusche, Staubmaske und Schutzbrille. Alles in allem ein denkbar geringer Aufwand!

Bausatz HABO Vario, Backfläche 45 x 60 cm (6 Brote),
Art. 400200, € 3.050,-¹

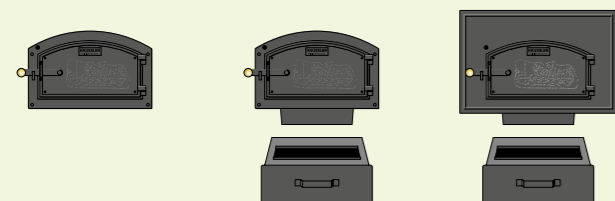
Bausatz 4/6

Backfläche 60 x 70 cm (5 bis 8 Brote),
inklusive Schamottesteinen, Isolierungen
und Materialien



Jetzt
bestellen
und im
Frühjahr
loslegen

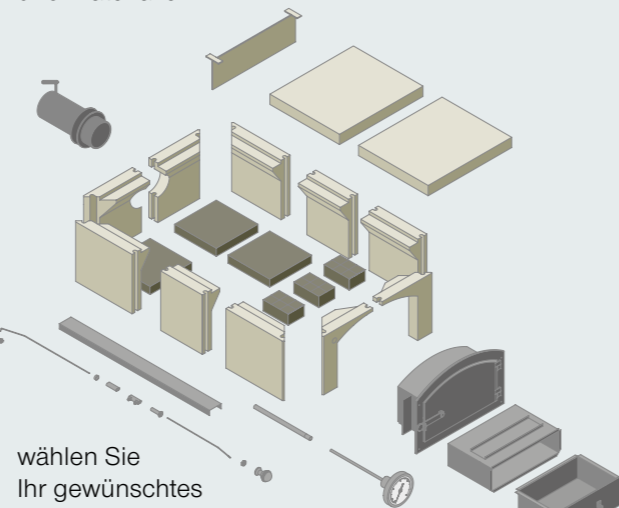
wählen Sie
Ihr gewünschtes
Türmodell



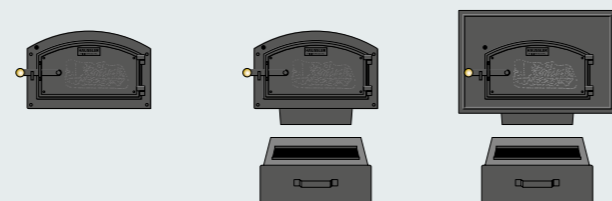
- | | | |
|---|---|---|
| Bausatz 4/6 Türmodell A 450 kg Art. 400109 € 1.890,- ¹ | Bausatz 4/6 Türmodell B 470 kg Art. 400111 € 2.200,- ¹ | Bausatz 4/6 Türmodell C 480 kg Art. 400113 € 2.420,- ¹ |
|---|---|---|

Bausatz 6/8

Backfläche 60 x 100 cm (8 bis 12 Brote),
inklusive Schamottesteinen, Isolierungen
und Materialien



wählen Sie
Ihr gewünschtes
Türmodell



- | | | |
|---|---|---|
| Bausatz 6/8 Türmodell A 560 kg Art. 400110 € 2.220,- ¹ | Bausatz 6/8 Türmodell B 575 kg Art. 400112 € 2.550,- ¹ | Bausatz 6/8 Türmodell C 585 kg Art. 400114 € 2.750,- ¹ |
|---|---|---|



¹ = inkl. 19 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 16 % fällig) ² = inkl. 7 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 5 % fällig)

Tipps für Nudelmacher

Nudelschneider für Luna, PN 100 und Emma

Der Nudelschneider ist die perfekte Ergänzung für die Häussler Nudelmaschine. Mit ihm lässt sich das kreative Nudelmachen nochmals deutlich erweitern, denn dank seiner Intervalleinstellung können Sie Kurz- und Langwaren optimal umsetzen. Ganz kurze Suppennudeln? Mittellange Spiralen? Oder extra lange Spaghetti? Alles kein Problem für den Nudelschneider. Nach Belieben ist die Nudellänge stufenlos einstellbar.

Erfinden Sie neue Nudelformen

In der letzten Hauszeitung haben wir Makkaroni gezeigt, die extra kurz geschnitten waren. Dadurch entstanden kreisförmige Suppennudeln, die ungewohnt und besonders waren. Experimentieren Sie mit der Nudellänge. Das macht nicht nur viel Spaß, sondern bringt auch tolle Ergebnisse, die es in keinem Supermarkt zu kaufen gibt. Dazu noch ein griffiger Fantasienamen und fertig ist die hausgemachte Nudelkreation. Achten Sie darauf, wie sich Biss und Mundgefühl je nach Schnittlänge verändern. All diese Aspekte machen die Nudelherstellung so abwechslungsreich und spannend. Und falls Sie mal keinen Ehrgeiz verspüren und nur abschalten wollen, dann beobachten Sie einfach den Nudelschneider bei seiner fleißigen Arbeit. Allein das ist schon ein Augenschmaus.

Nudelschneider, Art. 300602, € 330,-¹

Adapter-Set für Luna, Art. 300603, € 42,-¹



Neue Matrizen



Matrizen für PN 100/Emma



Orecciette (Öhrchen) 15 mm
Matrize Nr. 181
für PN 100/Emma
Art. 301347
€ 92,-¹



Ruote 16 mm
Matrize Nr. 270
für PN 100/Emma
Art. 301344
€ 92,-¹



Torchietti Rigati 12 mm
Matrize Nr. 254
für PN 100/Emma
Art. 301345
€ 92,-¹



Torchietto klein 6 mm
Matrize Nr. 273
für PN 100/Emma
Art. 301348
€ 92,-¹



Spaccatelle 7 mm
Matrize Nr. 268
für PN 100/Emma
Art. 301359
€ 92,-¹



Outline-Sterne 12 mm
Matrize Nr. 378
für PN 100/Emma
Art. 301346
€ 92,-¹

Matrizen für Luna



Spaccatelle 7 mm
Matrize Nr. 268
für Luna
Art. 301358
€ 62,-¹



Torchietto klein 6 mm
Matrize Nr. 273
für Luna
Art. 301349
€ 62,-¹



Gnocchi mit Salbeibutter

Gnocchi sind beliebte Klassiker, die sich auch wunderbar mit einer Häussler Nudelmaschine herstellen lassen. Man kann sie nicht trocknen und bereitet sie frisch zu. Zuerst Kartoffeln kochen, pellen und mindestens 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Dadurch verlieren diese mehr Feuchtigkeit und eignen sich optimal für Gnocchi. Die Kartoffeln mit einer Spätzlepresse in eine Schüssel drücken. Ei, Salz, Muskat und Parmesan zugeben. Nach und nach den Grieß zugeben und von Hand vermengen. Teig darf nicht zu feucht sein – bei Bedarf Grießmenge erhöhen. Den fertig gemischten Teig in die Nudelmaschine geben und auspressen. Auf ein mit Grieß oder Dunst bemehltes Tuch geben, was ein Zusammenkleben verhindert. Danach die Gnocchi im Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Zubereitung Salbeibutter: Knoblauch reiben, Zwiebel fein schneiden, 1 EL Butter in der Pfanne auslassen, Zwiebeln darin andünsten. Restliche Butter dazugeben und schmelzen. Salbei fein schneiden, mit dem Knoblauch zugeben und abschmecken.

Zum Schluss die gekochten Gnocchi darin schwenken und genießen!

| Zutaten für 4 Portionen: | Gnocchi: | Salbeibutter: |
|--------------------------|----------------------------------|---------------------|
| | 500 g mehlig kochende Kartoffeln | 120 g Butter |
| | 300-350 g Hartweizengrieß | 15-20 Salbeiblätter |
| | 1 Ei | 1 kl. Zwiebel |
| | 1,5 TL Salz | 1 kl. Knoblauchzehe |
| | Muskat | Salz |
| | 50 g Parmesan | weißer Pfeffer |

Gnocchi-Matrize für Emma/PN 100
Art. 303642, € 92,-¹

Gnocchi-Matrize für Luna
Art. 300981, € 62,-¹



Das Rezept kann maximal 2 x hintereinander gemacht werden. Die Maschine wird sonst zu warm und der Teig klebt.

1 = inkl. 19 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 16 % fällig) 2 = inkl. 7 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 5 % fällig)



Top Backqualität Elektro-Steinbackofen

Warum ein Steinbackofen?

Wer Wert auf höchste Backqualität legt, der sollte sich mit einem voll schamottierten Steinbackofen näher beschäftigen. Dieser hat ein komplett anderes Funktionsprinzip als ein gewöhnlicher Haushaltsbackofen. Denn hier wird keine heiße Luft eingeblassen, es gibt kaum Luftbewegungen im Ofen und dementsprechend keine Austrocknung des Backguts. Beim Steinbackofen wird erst der Schamottemantel aufgeheizt, dann lässt man die Hitze gleichmäßig verteilen, schaltet den Ofen aus und arbeitet nun mit der gespeicherten Hitze. Hierbei

spricht man von der sogenannten ruhenden Backatmosphäre. Sanft und kraftvoll wird die Hitze an das Backgut abgegeben. Ein Steinbackofen besticht durch seinen guten Ofentrieb bei gleichzeitiger Schonung. Während des Backprozesses entweicht viel Feuchtigkeit aus dem Teig. Diese bleibt beim Steinbackofen im Backraum. Sie wird von den Schamottensteinen erst aufgenommen und im Laufe des Backens wieder abgegeben. Brote und Gebäcke bleiben dadurch saftig. Kraftvoll ausgebacken, aber nicht trocken. Dieses Prinzip besticht auch bei Fleischgerichten, Aufläufen und vielen anderen Köstlichkeiten. Für wahre Genießer!



Elektro-Steinbackofen Mono
Backfläche 37,5 x 41 cm
Art. 401505
€ 2.200,-¹



Elektro-Steinbackofen Primus
Backfläche 61 x 41 cm
Art. 300902
€ 2.870,-¹



Elektro-Steinbackofen Master
Backfläche 61 x 83 cm
Art. 300963
€ 3.550,-¹

Für alle 3 Backöfen sind optional Einbaublenden erhältlich. Zur Integration in Küchenschränke.

Mehlschablonen zur Brotverzierung

Neu im Häussler Sortiment

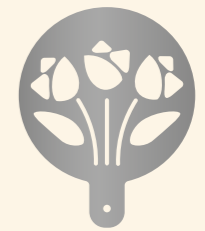
Mit diesen Schablonen zaubern Sie wunderbare Motive auf Ihre Brotlaibe. Die Anwendung ist denkbar einfach: Vor dem Einschießen die Schablone auf den Teigling drücken und das Mehl mit dem Einhandmehlsieb aufstäuben. Es wird mitgebacken und verbindet sich prima. Ihre Brote erhalten tolle Motive und machen optisch Eindruck. Die Schablonen sind aus hochwertigem Edelstahl (0,8 mm) gefertigt und spülmaschinenfest.



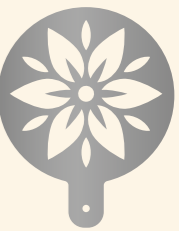
Zweig
87 x 260 mm
Art. 301360
€ 12,90¹



Ähren
162 x 203 mm
Art. 301362
€ 12,90¹



Tulpen
162 x 203 mm
Art. 301361
€ 12,90¹



Blüte
162 x 203 mm
Art. 301363
€ 12,90¹



¹ = inkl. 19 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 16 % fällig) ² = inkl. 7 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 5 % fällig)

Zubehör



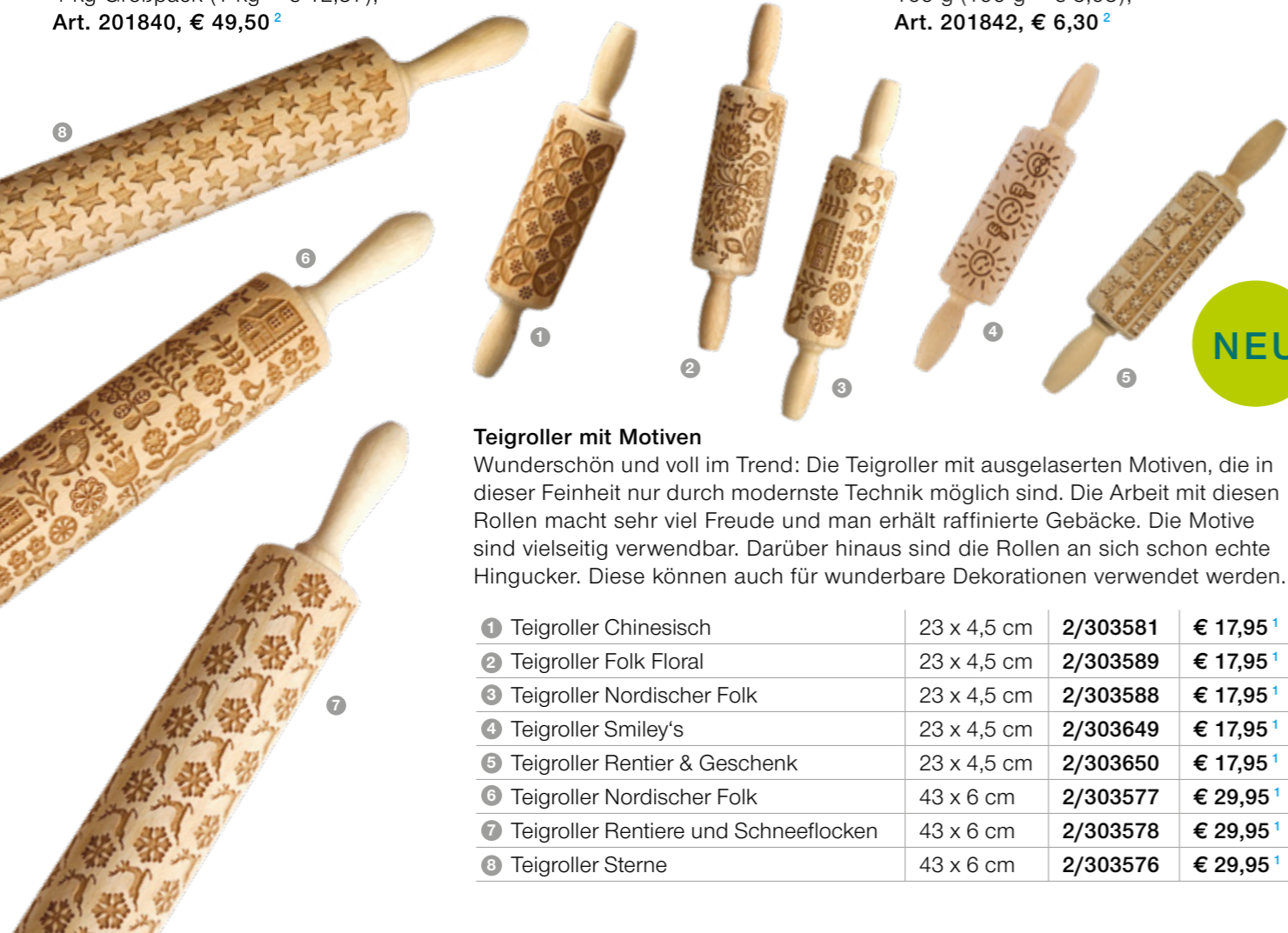
Backmalz
Durch Zugabe entfalten Kleingebäcke, Brötchen, Brezeln und Hefegebäck ihr volles rösches Aroma. Sie erhalten ein verbessertes Volumen, bleiben lange knusprig und bekommen eine kräftige und schönere Färbung.
Zutaten: Weizen (Weizenmehl, Weizen gluten), Malzmehl (Weizen, Gerste), Zucker, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme
500 g (100 g = € 1,78),
Art. 201823, € 8,90²
4 kg Großpack (1 kg = € 12,37),
Art. 201840, € 49,50²



Roggensauerteig
Anstelle von frischem Sauerteig in Rezepten verwendbar und als „Aroma“ in Roggenmischbroten. Einfachste Zubereitung und lange Haltbarkeit. Mit Rezeptur auf der Dose.
Zutaten: Roggensauerteig getrocknet (Roggenmehl, Wasser, Anstellgut)
500 g (100 g = € 1,78),
Art. 302634, € 8,90²
4 kg Großpack (1 kg = € 14,25),
Art. 302632, € 57,-²



Sauerteigstarter
Zur Herstellung von Anstellgut. Vorteile sind einfache Herstellung und Handhabung verschiedener Sauerteige, schneller Neuanfang, lange Frischhaltung, knusprige Kruste, stabile und streichfähige Krume. Durch die Starterkulturen erhält das Brot ein einzigartiges Aroma.
Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, Weizenkleie, Weizenkeim; Starterkultur (Milchsäurebakterien, Hefe), pflanzliches Rapsöl, Weizenmalzmehl, Traubenzucker
160 g (100 g = € 3,93),
Art. 201842, € 6,30²



Teigroller mit Motiven

Wunderschön und voll im Trend: Die Teigroller mit ausgelaserten Motiven, die in dieser Feinheit nur durch modernste Technik möglich sind. Die Arbeit mit diesen Rollen macht sehr viel Freude und man erhält raffinierte Gebäcke. Die Motive sind vielseitig verwendbar. Darüber hinaus sind die Rollen an sich schon echte Hingucker. Diese können auch für wunderbare Dekorationen verwendet werden.

| | | | | |
|---|---------------------------------------|-------------|----------|----------------------|
| 1 | Teigroller Chinesisch | 23 x 4,5 cm | 2/303581 | € 17,95 ¹ |
| 2 | Teigroller Folk Floral | 23 x 4,5 cm | 2/303589 | € 17,95 ¹ |
| 3 | Teigroller Nordischer Folk | 23 x 4,5 cm | 2/303588 | € 17,95 ¹ |
| 4 | Teigroller Smiley's | 23 x 4,5 cm | 2/303649 | € 17,95 ¹ |
| 5 | Teigroller Rentier & Geschenk | 23 x 4,5 cm | 2/303650 | € 17,95 ¹ |
| 6 | Teigroller Nordischer Folk | 43 x 6 cm | 2/303577 | € 29,95 ¹ |
| 7 | Teigroller Rentiere und Schneeflocken | 43 x 6 cm | 2/303578 | € 29,95 ¹ |
| 8 | Teigroller Sterne | 43 x 6 cm | 2/303576 | € 29,95 ¹ |



Profi-Wellholz

Ausführung in Bäckerqualität. Kugelgelagert, stabil und unverwüstlich. Hohes Eigengewicht erleichtert das Ausrollen. Buchenholz, aus einem Stück gedrechselt, Ø 9 cm.
25 cm, 1,6 kg, **Art. 201641, € 56,-¹**
30 cm, 1,8 kg, **Art. 201642, € 65,-¹**



Ausrollhilfen aus Aluminium

Für gleichbleibend starke Plätzchen und Kuchenböden. Zum Ausrollen aller Arten von Mürbeteigen, Plätzchenteigen, Hefeteigen und Lebkuchenteig. Drei Stabpaare à 3, 5 und 10 mm, je 50 cm lang, 1,5 cm breit, aus Aluminium. Leicht zu reinigen.
Art. 303179, € 26,50¹



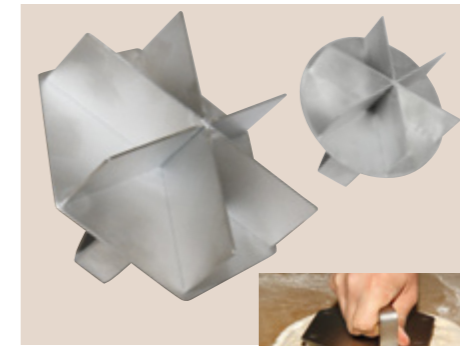
Backtrennspray

Zum Einsprühen von Backformen und Blechen. Aus 100 % pflanzlichen Ölen. Kein Festbacken und keine ruinierten Backwaren mehr.
500 ml (100 ml = € 1,96)
Art. 201645, € 9,80²



Zimtstern-Ausstecher in Profiqualität

Perfekte Zimtstern bis in die Spitzen. Mit dem klappbaren Ausstecher drücken Sie die Sterne direkt aus dem bestrichenen Teig und legen Sie dann berührungsfrei und perfekt geformt auf das Backblech – dank Öffnungsmechanismus. Aus hochwertigem Edelstahl. **Art. 301639, € 28,90¹**



Sternbrotdrucker in 2 Größen

Mit diesem Ausstecher zaubern Sie mit einfachen Handgriffen wunderschöne Sternbrote. Fest in den Teig drücken und die Spitzen nach außen klappen. Aus stabilem Edelstahl mit Griff.
Klein, Ø 9,5 cm, **Art. 101919, € 26,90¹**
Groß, Ø 15 cm, **Art. 101818, € 53,-¹**



Bärentatzenform

Zum Ausformen der beliebten Bärentatzenplätzchen. Aus massivem Buchenholz. Größe Holzform ca. 5 x 7 cm. Ergibt eine Tatzengröße von ca. 4 x 5,5 cm. Lieferung mit Rezept.
Art. 302296, € 6,90¹



Extra große Bäckerspachtel und Teigabstecher

Die nützlichen Helfer. Die Spachtel bewährt sich zu Reinigung der Backbretter. Der Teigabstecher ist durch seine biegsame Edelstahlplatte vielseitig einsetzbar.
Bäckerspachtel, **Art. 302285, € 15,50¹**
Teigabstecher, **Art. 302618, € 6,90¹**



Stollenbackform 3er-Verband

Für alle Arten von Stollen. Mit dieser Profi-Form erhalten Sie gleichmäßige, perfekt geformte Stollen. In 2 verschiedenen Größen lieferbar. Größe 245 x 360 x 70 mm, Teigeinlage ca. 600-700 g, **Art. 303438, € 54,90¹**
Größe 265 x 380 x 72 mm, Teigeinlage ca. 800-900 g, **Art. 303439, € 59,90¹**



Trockenbackhefe

Sollte man immer im Haus haben: Die Trockenbackhefe lässt sich, im Gegensatz zu frischer Hefe, lange bevorraten. Einfach mit Mehl mischen, Wasser dazugeben und verkneten. Ein Beutel (11 g) entspricht einem Würfel Frischhefe. 6 x 11 g-Beutel (100 g = 5,45 €), **Art. 300928, € 3,60²**

Neues Häussler-Buch

Unser täglich Brot – Band 3 Vorteig, Sauerteig und Langzeitführung

Beim Backen spielt die Vor- und Zubereitung der Teige eine entscheidende Rolle. Wie bekomme ich ein besonders gutes Aroma? Und wie hält mein Brot sehr lange frisch? In diesem neuen Büchlein beantworten wir diese und viele weitere Fragen und führen Sie heran an das fortgeschrittene Brotbacken. Es dreht sich hierbei viel um den Faktor Zeit, beispielsweise bei den Themen Teigruhe und Langzeitführung. Feuchtigkeit ist ein weiterer wichtiger Aspekt, den Sie mit Quell-, Brüh- und Kochstücken in den Griff bekommen. Diese bedeuten zwar etwas mehr Aufwand, dafür werden Sie mit einer besseren Frischehaltung belohnt. Auch die Brotverträglichkeit und die Hefereduzierung treibt viele Brotbäcker um. Hier kommen die Sauerteige ins Spiel, die zwar gehegt und gepflegt sein wollen und etwas Aufmerksamkeit erfordern, dafür aber in puncto Geschmack und Bekömmlichkeit wahre Wunder vollbringen. Und nicht zu vergessen: Bei alledem lässt sich das schöne Hobby Brotbacken in voller Breite und Tiefe ausleben und auskosten. Wagen Sie den Schritt und es werden Ihnen traumhaft schöne und vor allem köstliche Brote gelingen. Mit Theorieteil und 25 tollen Rezepten zu Broten und Kleingebäck. 76 Seiten.

Art. 200926, € 6,-¹



NEU



Natürliche Mehle und Backmischungen

Immer mit Rezept auf der Rückseite



Biskuit- und Rührkuchenmehl

Mit dem Häussler Biskuit- und Rührkuchenmehl zaubern Sie spielend leicht luftig lockere und saftig leckere Biskuitböden oder Rührkuchen. Fügen Sie nur noch Eier, Zucker und Butter hinzu und schon ist der gelingsichere Teig für den Biskuit fertig. Egal ob Schokoboden oder Gugelhupf, dieses Mehl bietet die perfekte Grundlage für Ihren Kuchen. Zutaten: Weizenmehl 405, Weizenstärke, Backpulver, Salz.

1 kg-Packung,
Art. 302263, € 4,50²



Feinstes Zopfmehl

Die ideale Mischung aus kleberstarkem Dinkel- und Weizenmehl für alle Hefezöpfe. So erhalten Sie einen langfasrigen, geschmeidigen Teig – ideal zum Flechten. Auch für gefüllte Zöpfe, Nusschnecken und vieles mehr. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl.

1 kg-Packung,
Art. 302464, € 2,95²
2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,72),
Art. 302547, € 6,80²



Dinnetemehl

Damit zaubern Sie zu Hause eine Dinnete wie aus dem Backdorf – als herzhaft ausgeführt mit Speck und Zwiebeln oder in der vegetarischen Käse-Lauch-Variante. Darüber hinaus auch als süße Variante sehr köstlich (Rezepte unter www.backdorf.de). Die beliebte Spezialität aus dem Schwabenland. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Speisesalz, Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel).

1 kg-Packung,
Art. 302236, € 3,20²

Jederzeit online bestellen

Häussler Online-Shop

Die Plattform für alle Backfreunde und Backbegeisterte im Netz. Unsere Internetplattform ist Homepage und Webshop in einem. Hier finden Sie ganz viele Infos zu unseren Produkten, zahlreiche Rezepte und viel Fachwissen.

- Geräte-Shop
- Zubehör-Shop
- Rezeptdatenbank
- Blog mit Backtipps
- Kundenforum
- Bedienungsanleitungen
- Ersatzteile
- Ausflugsziele
- Übernachtungstipps ...

... und vieles mehr. Schauen Sie regelmäßig vorbei. Es lohnt sich.

www.backdorf.de



Neue Mehle mit besonderen Eigenschaften

Neu im Sortiment sind diese drei Spezialitäten, die sich vielfältig einsetzen lassen, besondere Geschmackserlebnisse bieten und über positive Eigenschaften verfügen. Sie sind aus der Vermahlung von teilentönten Saaten gewonnen, dadurch sind die Inhaltsstoffe für den Körper sehr schnell verfügbar. Diese Mehle lassen sich zum Backen und Kochen verwenden, können teilweise das normale Mehl ersetzen und sind auch interessant für Drinks, Smoothies, Müslis oder Ähnliches. Es lohnt sich, einen Blick auf diese hochwertigen Produkte zu werfen und sich näher mit Ihnen zu beschäftigen.



NEU

Bio-Leinmehl

Das hochwertige glutenfreie Bio-Mehl aus regional angebautem Samen des Goldleins ist reich an Ballaststoffen und pflanzlichem Eiweiß. Es hat eine positive Wirkung auf die Verdauung und eignet sich gut für Brot, Kuchen, Gebäck und zum Andicken von Saucen und Suppen. DE-ÖKO-006. 250 g-Dose (100 g = € 2,36),
Art. 303683, € 5,90²

Bio-Kürbiskernmehl

Das Bio-Kürbiskernmehl ist besonders reich an Eiweiß und frei von Gluten. Es bekämpft die sogenannten „freien Radikale“ im Blut und eignet sich für Brot, Kuchen, Gebäck und als Müslersatz. Auch zum Panieren und für Nudelteige sowie für Pfannkuchen- und Waffelteige ist es sehr beliebt. DE-ÖKO-006. 250 g-Dose (100 g = € 3,16),
Art. 303668, € 7,90²

Bio-Hanfschrot

Der hochwertige glutenfreie Bio-Hanfschrot, aus regional angebautem Samen des Hanf, ist reich an Ballaststoffen, Protein und pflanzlichem Eiweiß. Gut zum Backen von Vollkornbrot, Kuchen und Keksen. Es schmeckt auch köstlich in Joghurt oder in Müslis. Bei Backrezepten können bis zu 10-20 % des Mehls durch Hanfschrot ersetzt werden und es dient auch als Ersatz für Nüsse. DE-ÖKO-006. 250 g-Dose (100 g = € 2,76),
Art. 303682, € 6,90²

¹ = inkl. 19 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 16 % fällig) ² = inkl. 7 % MwSt. (bei Lieferung vor 31.12.20 aber nur 5 % fällig)

Backofen-Pakete

Sets zum
Loslegen

HÄUSSLER



MONO

Weihnachtspaket:

- Elektro-Steinbackofen Mono
- Brot- und Pizzaschieber
18 cm breit
- Backofen-Handbesen
- Lochblech Alu 35 x 38 cm
- Dauerbackfolie 34 x 37 cm
- Brotmischungs-Set
- Fleischbackbuch
- Rezeptsammlung 2

€ 2.280,-

Preis ab Werk inkl. 19 % MwSt.
Speditionsversand innerhalb D: € 75,-

PRIMUS

Weihnachtspaket:

- Elektro-Steinbackofen Primus
- Brot- und Pizzaschieber
23 cm breit
- Backofen-Handbesen
- Lochblech Alu 60 x 40 cm
- Dauerbackfolie 39 x 58 cm
- Brotmischungs-Set
- Fleischbackbuch
- Rezeptsammlung 2

€ 2.950,-

Preis ab Werk inkl. 19 % MwSt.
Speditionsversand innerhalb D: € 95,-

MASTER

Weihnachtspaket:

- Elektro-Steinbackofen Master
- Brot- und Pizzaschieber mit
Stiel 175 cm, oval 40 x 28 cm
- Besen mit Stiel 140 cm
- Lochblech aus Alu 58 x 78 cm
- Dauerbackfolie 57 x 77 cm
- Brotmischungs-Set
- Fleischbackbuch
- Rezeptsammlung 2

€ 3.660,-

Preis ab Werk inkl. 19 % MwSt.
Speditionsversand innerhalb D: € 150,-

Hinweis zur Mehrwertsteuer: Alle Preise in dieser Hauszeitung sind inklusive 19 % / 7 % MwSt. angegeben. Die tatsächliche MwSt. berechnen wir je nach Datum des Kaufs bzw. der Lieferung. Bis zum 31.12.2020 werden demnach 16 % / 5 % MwSt. verrechnet. Ab dem 01.01.2021 fallen 19 % / 7 % MwSt. an.

Bestellformular

Einfach ausfüllen und faxen an: **Fax 073 71/93 77-40**

Oder telefonisch bestellen unter: **Tel. 073 71/93 77-0**

Karl-Heinz Häußler GmbH, Nussbaumweg 1, 88499 Heiligkreuztal

Ihre Kundennummer:

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

(finden Sie auf Ihrem
Umschlag über der Adresse)

Ihr Zahlungswunsch:

(bitte ankreuzen)

Vorkasse

per Nachnahme (zzgl. 8 € Nachnahmegebühr in D)

Bankeinzug (bitte Bankverbindung angeben)

| Artikel: | Artikel-Nr.: | Menge: | Preis €: |
|------------------------|--------------|--------|----------|
| Getreidemühle Rosi | 400001 | | 455,00 |
| Dinnetemehl, 1 kg | 302236 | | 3,20 |
| Bärentatzenform | 302296 | | 6,90 |
| Backtrennspray, 500 ml | 201645 | | 9,80 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Katalog 2020/21 | | | gratis |

Name: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Bei Bankeinzug:

Bank: _____

IBAN: _____

BIC: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Oder Sie bestellen online:

www.backdorf.de