

# Natürlich... genießen



Einladung zum  
Adventsmarkt  
23.-26.11.2016



Weihnachts-  
rezepte und  
Zubehör





## DIE DREI SÖHNE

*Eine Kurzgeschichte von Leo N. Tolstoi*

*Drei Frauen wollten am Brunnen Wasser holen. Nicht weit davon saß ein Greis auf einer Bank und hörte zu, wie die Frauen ihre Söhne lobten.*

*„Mein Sohn“, sagte die erste, „ist so geschickt, dass er alle hinter sich lässt ...“ „Mein Sohn“, sagte die zweite, „singt so schön wie die Nachtigall. Es gibt keinen, der eine so schöne Stimme hat wie er ...“ „Und warum lobst du deinen Sohn nicht?“ fragten die die dritte, als diese schwieg. „Er hat nichts, was ich loben könnte“, entgegnete sie. „Mein Sohn ist nur ein gewöhnliches Kind, er hat nichts Besonderes an sich und in sich ...“*

*Die drei Frauen füllten ihre Eimer und gingen heim. Der Greis ging langsam hinter ihnen her. Die Eimer waren schwer und die abgearbeiteten Hände schwach. Deshalb machten die Frauen eine Ruhepause, denn der Rücken tat ihnen weh.*

*Da kamen ihnen die drei Jungen entgegen. Der erste stellte sich auf die Hände und schlug Rad um Rad. Die Frauen riefen: „Was für ein geschickter Junge!“ Der zweite sang so herrlich wie die Nachtigall und die Frauen lauschten andächtig und mit Tränen in den Augen. Der dritte Junge lief zu seiner Mutter, hob die Eimer auf und trug sie heim. Da fragten die Frauen den Greis: „Was sagst du zu unseren Söhnen?“*

*„Wo sind eure Söhne?“ fragte der Greis verwundert, „ich sehe nur einen einzigen Sohn.“*

**WIR WÜNSCHEN IHNEN  
EINE FRIEDVOLLE  
UND BESINNLICHE  
ADVENTSZEIT**

**UND FÜR  
DAS NEUE JAHR  
GLÜCK, GESUNDHEIT  
UND HARMONIE**

**EIN HERZLICHES  
VERGELT'S GOTT FÜR  
IHR VERTRAUEN  
UND DIE SCHÖNEN  
GEMEINSAMEN MOMENTE**

*Ihre Familien Häußler*

**UND DAS ENGAGIERTE  
BACKDORF-TEAM**

### 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: 100.000 Exemplare  
Alle in dieser Zeitschrift gemachten Angaben sind Circa-Werte. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Angebote verstehen sich ohne Dekoration. Angebote sind gültig solange Vorrat reicht. Bildrechte: © fotolia und © Karl-Heinz HÄUSSLER GmbH

## Backdorf Heiligkreuztal Öffnungszeiten Weihnachtsferien

Zwischen den Feiertagen bietet sich ein Besuch im schön geschmückten Backdorf an. Wir laden Sie ganz herzlich zu uns nach Heiligkreuztal ein.

Fr. 23. Dezember 2016	geöffnet	8 – 18 Uhr
<b>Sa. 24. Dezember 2016</b>	<b>geschlossen</b>	
Mo.- Fr. 27. – 30. Dezember 2016	geöffnet	8 – 18 Uhr
<b>Sa. 31. Dezember 2016</b>	<b>geschlossen</b>	
Mo.- Do. 2. – 5. Januar 2017	geöffnet	8 – 18 Uhr
<b>Fr. 6. Januar 2017</b>	<b>geschlossen</b>	
Sa. 7. Januar 2017	geöffnet	8 – 13 Uhr

Ab 9. Januar wieder regulär geöffnet (Mo-Fr 8 – 18 / Sa 8 – 13 Uhr)



## Termine

### Backdorf Heiligkreuztal\*

Elektro-Steinofentage	Häussler Backdorf	24.03. – 25.03.17
Grill- und Nudeltage	Häussler Backdorf	12.05. – 13.05.17
Holzofentage	Häussler Backdorf	07.07. – 08.07.17

### Messen\*

ExpoDirekt	Karlsruhe	16.11. – 17.11.16
Heim + Handwerk	München	23.11. – 27.11.16
IHM	München	08.03. – 14.03.17
Maimarkt	Mannheim	29.04. – 09.05.17
Südwest Messe	Villingen-Schwenningen	10.06. – 18.06.17

\* mehr Infos finden Sie auf unserer Homepage: [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)  
Beachten Sie auch unser umfangreiches Seminarprogramm zum Backen und Kochen.

## Der neue Häussler-Katalog

Zum Jahresende kommt die neue Ausgabe. Randvoll mit Geräten, Zubehör, Rezepten, Praxistipps und Ausflugszielen. Darin kann man schmökern, träumen, planen, sich informieren und ganz einfach bestellen. Die Pflichtlektüre für alle, die eine Leidenschaft für gutes Essen haben und das Selbermachen von Lebensmitteln lieben.



**Zu erhalten unter  
Telefon 0 73 71 / 93 77-0  
oder im Internet unter  
[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)**

## Neue Auszubildende

Häussler übernimmt schon immer gesellschaftliche Verantwortung und steht für eine nachhaltige Firmenpolitik. Ganz wichtig ist die Ausbildung junger Menschen. Wir betreiben konsequente Nachwuchsarbeit und stellen jedes Jahr neue Auszubildende ein. Im September war es wieder so weit. Fünf Berufsstarter sind zum Häussler-Team dazugestoßen und wurden freundlich im Backdorf empfangen. Sie begannen ihre Ausbildung in den folgenden Berufen: 2 x Metallbauer, 1 x Mechatroniker, 1x Kauffrau für Büromanagement und 1 x Mediengestalterin. Die Infrastruktur bei Häussler passt ideal zur Nachwuchsarbeit, denn hier wird unter einem Dach entwickelt, hergestellt, präsentiert und vertrieben. Optimale Voraussetzungen für einen guten Start in das Berufsleben. Wir wünschen allen Azubis eine erfolgreiche Ausbildung.



# Einladung zum Adventsmarkt 2016



Mittwoch 23. bis  
Samstag 26. November 2016  
täglich von 10 bis 18 Uhr

**Dieses Jahr 4 Tage**

# Wir laden Sie ganz herzlich zum Adventsmarkt ins Backdorf ein!

- \* Vorführung und Beratung
- \* Schaubacken von Hefe-Nikoläusen, Weihnachtsplätzchen, Zimtknoten, Fleisch aus dem Steinbackofen und vielen weiteren Köstlichkeiten
- \* Erleben Sie die Häussler-Geräte im praktischen Einsatz
- \* Stimmungsvolle Atmosphäre mit Bewirtung im beheizten Backdorf
- \* Wir zeigen Ihnen, wie einfach die Herstellung frischer Pasta mit einer Nudelmaschine ist
- \* Umfangreiches Zubehör für die Weihnachtsbäckerei
- \* Stilvoller Handwerkermarkt im Außenbereich

Wir freuen uns auf Sie!

*Ihre Familien Häußler*

und das engagierte Backdorf-Team

## Besichtigung der Backofen-Produktion

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen unserer Produktion. Während des Adventsmarktes ist eine Besichtigung bei laufender Fertigung möglich. Termin: Mittwoch bis Samstag jeweils von 11–15 Uhr. So erleben Sie live, wie die Holzbacköfen und Geräte in unserer Manufaktur entstehen.



## Reservieren Sie Ihr Gerät

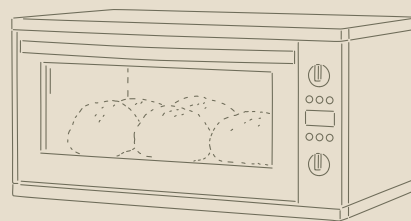
Der Besuch des Adventsmarktes lässt sich optimal mit einem Gerätekauf verbinden. In der Regel haben wir alle Geräte vorrätig. Dennoch empfehlen wir vorab die telefonische Reservierung – damit Ihr Gerät garantiert zur Mitnahme bereitsteht. Reservierung unter **Telefon 0 73 71 / 93 77-0**



Für Sie  
reserviert!



# Elektro-Steinbackofen Primus



## Backen nach Holzofenart

Höchste Backqualität vereint mit edlem Design: Der Primus Elektro-Steinbackofen. Sein Backraum ist komplett mit Schamottesteinen ausgekleidet. Diese speichern die Backhitze und geben sie gleichmäßig wieder an das Backgut ab. Dadurch erhalten Sie den unvergleichlichen Holzbackofeneffekt, der von Kennern besonders geschätzt wird. Krosse Pizza, knuspriges Brot, Zopfbrot, Kuchen, Fleisch, Aufläufe und vieles mehr – der Primus verwöhnt Sie mit wunderbaren Köstlichkeiten.

Dieser Backofen fügt sich mühelos in jedes Ambiente ein. Er lässt sich frei stellen, fest einbauen oder als komplette Backstation betreiben. Integrieren Sie den Ofen in Ihren Koch- und Backalltag – Sie werden ihn lieben.

## Primus zum Aufstellen

Aufstellen, anschließen, loslegen – so einfach lässt sich der Primus in Betrieb nehmen. Als Standmodell findet er fast überall einen geeigneten Platz. Dennoch kann er bei Bedarf kurzfristig auch an einen anderen Ort versetzt werden – zum Beispiel wenn Sie eine Party feiern und Pizzen backen möchten.

**Elektro-Steinbackofen Primus, Anschluss: 400 V  
Art.-Nr. 3/300902, € 2.650,-**

### Ihre Vorteile:

- Holzbackofeneffekt durch Schamottévollauskleidung
- Backtemperatur bis 320° C
- Ober- und Unterhitze getrennt regulierbar
- Programmierbare Timerfunktion
- Pro-Thermic-Doppelglastüre
- Gehäuse komplett aus Edelstahl

100 % Qualität  
Made in Germany

„Die Vielseitigkeit begeistert mich.  
Der Primus ist zum Backen und  
Kochen gleichermaßen geeignet.  
Die Ergebnisse sind phantastisch.“

Paula Maier (Häussler-Kundin)



## Primus als Backstation

Mit dieser fahrbaren Komplettlösung aus Edelstahl wird der Primus zur mobilen Backstation. Alles ist kompakt und praktisch organisiert – inklusive Teigknetmaschine und Arbeitsfläche. Ein Traum für Hobbybäcker.

### Station ohne Geräte:

Die fahrbare Station ST 2 ist solo erhältlich und verfügt über eine ausziehbare Arbeitsplatte aus massivem Buchenholz, einen Auszug für die Teigknetmaschine Alpha und zwei weitere große Ablagefächer. Das Gestell ist komplett aus Edelstahl gefertigt.

**ST 2 ohne Geräte, Art.-Nr. 2/202000, € 1.100,-**

### Backstation mit Geräten:

Backstation ST 2 komplett mit Elektro-Steinbackofen Primus und Teigknetmaschine Alpha in einer Farbe Ihrer Wahl aus unserem Sortiment. Einschusshöhe 97 cm.

**ST 2 inklusive Geräte (ohne Deko), € 5.340,-**  
(Aufpreis für Alpha in Edelstahl € 130,-)

## Primus zum Einbauen

Mit seinen Außenmaßen von 84,8 x 53,6 x 45 cm ist der Primus ideal geeignet für den Einbau in einen 90 cm-Einbauschrank. Dank seines zeitlosen Designs lässt er sich wunderbar in alle möglichen Küchenlandschaften integrieren. Er macht sowohl in der rustikalen als auch in der modernen Küche eine gute Figur. Da sich die Elektro-Steinbacköfen von Häussler nicht nur perfekt zum Backen eignen, sondern auch hervorragende Eigenschaften für das Kochen mitbringen, macht ein Kücheneinbau sehr viel Sinn. Für den Einbau wird eine Edelstahlblende benötigt.

**Einbaublende Edelstahl, für 90 cm Einbauschrank,  
Blendenmaß 47,8 x 89,3 cm, Art.-Nr. 3/300854,  
€ 195,-**



# Meister-Tipps für die Weihnachtsküche



## Mit den Häussler-Geräten zaubern Sie wunderbare Köstlichkeiten

Normalerweise zeigen wir an dieser Stelle das Rezept für ein Weihnachtsmenü. Doch in diesem Jahr möchten wir uns nicht auf ein einzelnes Gericht beschränken – zu vielfältig sind die Möglichkeiten im Elektro-Steinbackofen beziehungsweise im original Holzbackofen. Diesmal zeigen wir eine große Bandbreite an Rezeptideen. Unsere Küchen- und Bäckermeister haben hier eine größere Auswahl für Sie zusammengestellt – lassen Sie sich inspirieren.

### Fleisch und Geflügel

Wer einen Steinbackofen besitzt kann sich glücklich schätzen. Fleisch und Geflügel gelingen darin hervorragend. Aber wie sind die Garzeiten? Welche Temperaturen gilt es zu beachten? Diese Angaben finden Sie in der gegenüberliegenden Tabelle.

### Beilagen

Auch die Beilagen aus dem Steinbackofen sind ein Traum. Wenn man den Ofen für das Fleisch anheizt, kann man gleich bequem die Beilagen mitschmoren lassen. Hier finden Sie ein paar wertvolle Tipps.

### Desserts





Last but not least lassen sich noch schöne Nachspeisen arrangieren. Gerade in der Winterzeit sind warme Desserts sehr beliebt. Wie wär's mit Bratäpfeln, einem Ofenschlupfer oder einem Crumble?

## Beilagen

Sehr gut geeignet sind Kartoffeln. Diese lassen sich auf vielfältige Weise im Backofen zubereiten. Zum Beispiel als Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln. Auch ein Kürbispüree bietet sich als Beilage an. Wenn Sie Nudeln zubereiten möchten, so sollten Sie Hartweizen- oder Vollkornnudeln verwenden – mit möglichst hohem Ei-Anteil. Achten Sie auch auf große Ausformungen. Beliebt sind auch gefüllte XXL-Nudeln. Beim Gemüse empfehlen wir Rot- oder Blaukraut, Bayrisch Kraut, Rote Beete, Kohlrabi, Rahmwirsing oder Schmorkarotten. Geeignete Schmorflüssigkeiten sind Wasser, Brühe, Fond, Wein, Bier oder Jus.



## Süße Köstlichkeiten

Temperaturen und Garzeiten				
Bratäpfel	35 min	230° C	OH 230° C UH 200° C	180° C
Quarkschmarren	30 min	220° C	OH 235° C UH 160° C	185° C
Crumble	25 min	210° C	OH 230° C UH 140° C	175° C
Löffelbisquit	12 min	200° C	OH 210° C UH 160° C	170° C



# Fleischgerichte aus dem Backofen

Temperaturen und Garzeiten					
<b>Gänsebraten</b>	4 kg + 1-1,5 kg Füllung	180-240 Minuten jedes weitere kg ca. 60 Minuten	320° C	<b>OH</b> 300° C <b>UH</b> 200° C	200° C
<b>Gänsekeule</b>	450-550 g/Stück	60-70 Minuten	230° C	<b>OH</b> 230° C <b>UH</b> 200° C	180° C
<b>Entenbraten gefüllt</b>	2,5 kg + 500-600 g Füllung	100 Minuten	230° C	<b>OH</b> 230° C <b>UH</b> 200° C	180° C
<b>Entenbrust</b>	250-350 g/Stück	10-15 Minuten + 5 Minuten Ruhezeit	200° C	<b>OH</b> 200° C <b>UH</b> 180° C	160° C
<b>Putenrollbraten</b>	800-1000 g	50-60 Minuten + 5 Minuten Ruhezeit	220° C	<b>OH</b> 220° C <b>UH</b> 200° C	180° C
<b>Gefülltes Hähnchen</b>	1 kg + 300 g Füllung	90 Minuten	270° C	<b>OH</b> 270° C <b>UH</b> 180° C	175° C
<b>Schweinebraten</b>	1 kg	60-70 Minuten	270° C	<b>OH</b> 270° C <b>UH</b> 200° C	190° C
<b>Rinderschmorbraten</b>	1 kg	120 Minuten jedes weitere kg ca. 90 Minuten	250° C	<b>OH</b> 250° C <b>UH</b> 200° C	180° C
<b>Roastbeef</b>	2 kg	50 Minuten + 10 Minuten Ruhezeit	200° C	<b>OH</b> 200° C <b>UH</b> 180° C	140° C
<b>Lammkarree</b>	300-400 g/Stück	12-15 Minuten + 5 Minuten Ruhezeit	220° C	<b>OH</b> 220° C <b>UH</b> 200° C	185° C
<b>Lammkeule</b>	2 kg	120 Minuten jedes weitere kg ca. 60 Minuten	220° C	<b>OH</b> 220° C <b>UH</b> 200° C	175° C
<b>Gefüllte Kalbsbrust</b>	1,5 kg + 500-600 g Füllung	180 Minuten	210° C	<b>OH</b> 210° C <b>UH</b> 190° C	150° C
<b>Rehrücken</b>	1 kg	25-30 Minuten + 10 Minuten Ruhezeit	220° C	<b>OH</b> 220° C <b>UH</b> 180° C	140° C
<b>Wildschweinkeule</b>	2,5 kg ohne Knochen	120 Minuten	240° C	<b>OH</b> 240° C <b>UH</b> 190° C	160° C
<b>Hirschgulasch</b>	1 kg	45-60 Minuten	200° C	<b>OH</b> 200° C <b>UH</b> 180° C	175° C

Der Elektro-Steinbackofen wird nach dem Einschließen ausgeschaltet. Bei einem Fleischgewicht ab 2,5 kg sollte der Ofen aber erst 15 Minuten nach dem Einschließen abgeschaltet werden. Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Circa-Angaben.



# Original französisches Baguette

## Zutaten für 3 Baguette á 350 g:

### Weizensauerteig:

- 50 g Häussler Baguettmehl T 65
- 50 ml Wasser
- 5 g fertiger Roggensauerteig (Anstellgut)

### Grießkochstück:

- 70 g Hartweizengrieß
- 280 ml Wasser (kochend)

### Teig:

- 350 g Grießkochstück
- 105 g Weizensauerteig
- 620 g Häussler Baguettmehl T 65
- 20 g Backmalz\*
- ca. 180 ml Wasser
- 5 g Hefe
- 15 g Salz



#### Im Häussler Holzbackofen:

Bei 270° C einschließen  
Backzeit: 25-30 Minuten



#### Im Häussler Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 280° C,  
Unterhitze 190° C  
Backzeit: 25-30 Minuten



#### Im Haushaltsbackofen:

Bei 230° C einschließen,  
nach 5 Minuten auf  
210° C zurück schalten  
Backzeit: 25-30 Minuten

## Zubereitung:

### 1. Tag:

Für den Weizensauerteig das Baguettmehl, das lauwarme Wasser sowie den Roggensauerteig vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur etwa für 18 Stunden stehen lassen.

Anschließend für das Grießkochstück den Hartweizen nach und nach mit dem Schneebeesen in das kochende Wasser einrühren. Abkühlen und abgedeckt für 18 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

### 2. Tag:

Am nächsten Tag das Kochstück, den Weizensauerteig sowie die restlichen Zutaten (ohne Salz) in der 2 Gang-Teigknetmaschine ca. 10 Minuten langsam und weitere 5 Minuten schnell kneten. In der 1-Gang-Teigknetmaschine beträgt die Knetzeit ca. 18 Minuten. Für eine rustikale, unregelmäßige Porung das Salz erst 2 Minuten vor Knetende zugeben. Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend in 3 Portionen zu je 420 g abwiegen. Die Teiglinge auf ca. 15 cm Länge vorrollen und nach einer kurzen Entspannungszeit von etwa 1 Minute zum Baguette ausrollen (Länge etwa 40 cm). Dabei die Enden leicht spitz ausformen.

Die fertigen Teiglinge in Hartweizengrieß rollen und in einer Gärbox zwischen Bäckerleinen einschlagen. Mit Gärfolie abdecken und für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Anschließend über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

### 3. Tag:

Die Baguettes auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech legen und dort abgedeckt weitere 45 – 60 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit einem Baguetteritzmesser schräg einschneiden.

\*Backmalz finden Sie im Häussler-Onlineshop: [shop.backdorf.de](http://shop.backdorf.de)



# Profizubehör für französisches Baguette



## Original französisches Baguettmehl T65

Für knusprig, luftige Baguettes mit leicht süßlicher Krume. Aus französischem Weizenmehl T 65.

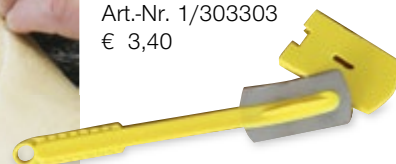
Art.-Nr. 2/201934  
€ 6,90



## Baguette-Ritzmesser

Mit gebogener Klinge aus Edelstahl, Klingenschutz und praktischem Kunststoffgriff. Länge ca. 13 cm.

Art.-Nr. 1/303303  
€ 3,40



## Französisches Bäckerleinen

Das Tuch leicht mit Mehl bestäuben, die ausgeformten Teiglinge zwischen den Falten platzieren und gehen lassen. Nach der Anwendung austrocknen lassen und abklopfen. Gelegentliches waschen bei 30°C ohne Weichspüler-Zugabe möglich (Größenschwund ca. 10%).

60 x 100 cm Art.Nr. 3/303318 € 19,80



## Teigwannen mit Deckel

Hervorragend geeignet für lange, kühle Teigreifung für Baguetteteige, Seelenteige u.v.m. Die Teigwanne ist stapelbar und aus lebensmittelechtem PP. Durch das praktische Maß von 40 x 30 cm passt die Wanne in jeden Kühlschrank.

- 1 Zur Lagerung von Teig aus 3 kg Mehl.  
Inhalt 10 Liter, 40 x 30 x 16,5 cm, Gewicht 1300 g  
Art.-Nr. 1/303324 € 29,95

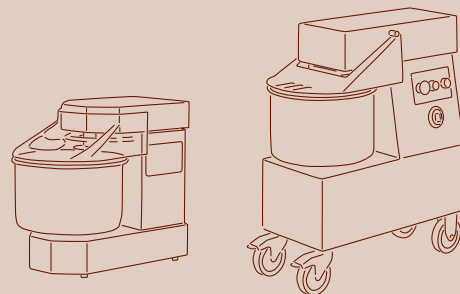


- 2 Zur Lagerung von Teig aus bis zu 1,5 kg Mehl. Der Deckel verschließt die Wanne wahlweise nahezu luftdicht, bzw. umgedreht mit umlaufendem Luftschlitz (siehe Bild).  
Inhalt 5 Liter, 40 x 30 x 10,5 cm, Gewicht 700 g.  
Art.-Nr. 1/303319 € 23,95



# Teigknetmaschinen

## Alpha und SP10



### Alpha: Das Universaltalent

Schon ab 400 g Mehl ist sie einsatzbereit. Bei 2 kg Mehl kann man den Teig in der Schüssel gehen lassen und sogar bei 3 kg Mehl knetet die Alpha glatte, geschmeidig lockere Teige. Darüber hinaus lässt sich die Kapazität mit einem zweiten Teiggessel deutlich steigern. Die kompakte Maschine ist ein echtes Kraftpaket. Mit ihrem starken Motor und dem unverwüsthlichen Kettenantrieb knetet sie mühelos auch schwere und feste Teige. Ihr größtes Plus ist das Centra Spiralknetsystem. Knethaken und Teiggessel drehen sich gleichzeitig in unterschiedlicher Geschwindigkeit.

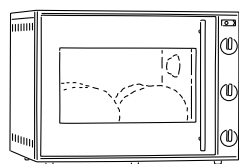
**Alpha Weiß** Art.-Nr. 3/300047 € 1.590,-

**Alpha Weiß 2G** Art.-Nr. 3/302993 € 1.850,-

#### Empfohlene Kombination:

Teigknetmaschine Alpha

Elektro-Steinbackofen Mono



### SP 10: Wenn's etwas mehr sein darf

Mit ihrem Kesselinhalt von 12 Litern knetet die SP 10 KA alle Teige von 0,9 kg bis 9 kg. Durch den großdimensionierten Knetarm und die sich drehende Schüssel ist sie dennoch auch für kleine Mengen ideal. Die SP 10 KA gibt es – gleich wie die Alpha – mit 2 Knetgeschwindigkeiten (2G). Darüber hinaus kann man zwischen einer 230 V und einer 400 V Version wählen.

**SP 10 KA, 230 V, Anthrazit** Art.-Nr. 3/302958 € 1.695,-

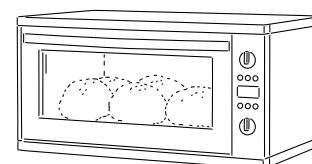
**SP 10 KA 2G, 400 V, Weiß** Art.-Nr. 3/300011 € 1.890,-

**1 Satz Räder, Höhe 12 cm** Art.-Nr. 3/300038 € 49,-

#### Empfohlene Kombination:

Teigknetmaschine SP 10

Elektro-Steinbackofen Primus



# 100 % Qualität Made in Germany

## NEU: Rührpaddel für die Alpha

Mit dem neuen Rührpaddel erweitern Sie die Einsatzmöglichkeiten Ihrer Alpha-Maschine. Das Paddel ist robust und langlebig in Edelstahl ausgeführt – in gewohnter Häussler-Qualität. Damit lassen sich hervorragend Massen und Cremes anrühren, Sand- und Spätzleteige gelingen wunderbar und das Ansetzen von Quell- und Brühstücken geht leicht von der Hand. Die umlaufende Gummilippe garantiert ein sauberes und homogenes Vermischen. Darüber hinaus lassen sich auch kleine Mengen ab 500 g verarbeiten. Die Höchstmenge beträgt ca. 3 kg.

Das Rührpaddel lässt sich an das Bajonett der Alpha und der Alpha 2G anschließen.

**Rührpaddel für Alpha Art.-Nr. 3/300631 € 159,-**

**Die Teigknetmaschinen und das Rührpaddel sind auch im Häussler Onlineshop erhältlich:**

**[shop.backdorf.de](http://shop.backdorf.de)**



## Teig richtig kneten

Unsere Knetmaschinen arbeiten besonders kraftvoll. Bitte achten Sie darauf, dass die Teige nicht zu lange geknetet werden. Denn auch ein „Zuviel“ kann dem Teig schaden. Wenn der Kleber überknetet wird, kann das Brot nicht mehr richtig aufgehen. Deshalb hat jede Knetmaschine eine eingebaute Zeitschaltuhr, mit der sich die richtige

Knetdauer ganz leicht einstellen und überwachen lässt. Bei 1-Gang-Maschinen wird der Teig komplett mit einer gleichbleibenden Geschwindigkeit geknetet. Dagegen wird bei 2-Gang-Maschinen erst langsam gemischt und dann intensiv ausgeknetet. Dies ist vor allem bei kleberstarken Weizen- oder Dinkelteigen von Vorteil.

1-Gang-Maschine (Knetzeit in ca. Minuten)	Knetzeit gesamt	2-Gang-Maschine (Knetzeit in ca. Minuten)	Gang 1 langsam	Gang 2 schnell	Knetzeit gesamt
Brötchenteig	12	Brötchenteig	4	+ 5	= 9
Weizen-Dinkelteig	15	Weizen-Dinkelteig	4	+ 9	= 13
Roggenteig	8	Roggenteig	5	+ 2	= 7
Weizen-Vollkornteig	15	Weizen-Vollkornteig	4	+ 9	= 13
Baguetteteig	13	Baguetteteig	5	+ 6	= 11
Ciabattateig	16	Ciabattateig	5	+ 10	= 15
Pizzateig	12	Pizzateig	4	+ 6	= 10
Hefezopf-Stutenteig	10	Hefezopf-Stutenteig	4	+ 3	= 7



## Weihnachtliche Quarkteig-Ausstecher

### Zutaten für 14 Ausstecher:

850 g Weizenmehl Type 550  
 130 g Zucker  
 130 g Butter  
 250 g Magerquark  
 2 Eier  
 40 g Hefe  
 8 g Salz  
 200 ml Milch

### Für die Verzierung:

Rosinen, Sultaninen, Vanillezucker, Fettglasur und/oder Kuvertüre

### Zubereitung:

Alle Zutaten in der Häussler Teigknetmaschine für 8-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Nach dem Kneten den Teig 20-30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Den Teig mit der Ausrollhilfe 1 cm stark ausrollen und mit der gewünschten Form ausstechen.

Nach dem Ausstechen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen, mit Ei bestreichen und noch einmal 15-20 Minuten ruhen lassen. Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und in aromatisiertem Zucker wenden oder teilweise mit Fettglasur oder Kuvertüre absetzen.

### Im Häussler Holzbackofen:

Bei 230° C einschießen  
 Backzeit: 10-15 Minuten

### Im Häussler Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 240° C  
 Unterhitze 140° C  
 Backzeit: 10-15 Minuten

### Im Haushaltsbackofen:

Bei 210° C einschießen  
 Backzeit: 10-15 Minuten

## Ausstechformen

**Engel**  
 ca. 14 x 10,5 cm  
 Art.-Nr. 3/300917, € 11,90

**Schaukelpferd**  
 ca. 11 x 12,5 cm  
 Art.-Nr. 3/300918, € 10,80

**Stiefel**  
 ca. 13,5 x 11 cm  
 Art.-Nr. 3/300919, € 9,70

**Tannenbaum**  
 ca. 15,5 x 12,5 cm  
 Art.-Nr. 3/300920, € 15,30

**Schneemann**  
 ca. 14,5 x 8,5 cm  
 Art.-Nr. 3/300921, € 11,90

**Nikolaus**  
 ca. 17,5 x 11 cm  
 Art.-Nr. 3/300922, € 15,70



## Alles für die Weihnachtsbäckerei finden Sie im Häussler Onlineshop

Besuchen Sie den Häussler Onlineshop. Dort finden Sie stabile Geräte, praktische Werkzeuge und vor allem gute Rohstoffe. Viele schöne und nützliche Dinge rund ums Backen runden das Angebot ab.

### Trusted Shop

Zuverlässig, seriös und von unabhängiger Seite überprüft. Unser Onlineshop hat das Gütesiegel als Trusted Shop.

[shop.backdorf.de](http://shop.backdorf.de)



### Zimtstern-Ausstecher in Profiqualität

Mit dem klappbaren Zimtstern-Ausstecher drücken Sie die Sterne direkt aus dem bestrichenen Teig und legen Sie dann, dank des Öffnungsmechanismus, berührungsfrei und perfekt geformt auf das Backblech. Aus starkem Weißblech.

Art.-Nr. 3/301639

€ 27,90



### Profi-Spritzgebäckset

Zur Verzierung von Torten, zur Herstellung von feinem Spritzgebäck und vielem mehr. In bester Profiqualität. Mit kochfestem Spritzbeutel aus undurchlässigem Gewebe, 10-teiligem Sterntüllen-Sortiment aus Edelstahl – Ø 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15 mm, Befüllständer und praktischem Tüllenadapter. Ein Set, an dem Sie viele Jahre Freude haben werden.

Art.-Nr. 3/300903

€ 35,20

### Spritzbeutel einzeln

Mit kochfestem Spritzbeutel aus undurchlässigem Gewebe.

Art.-Nr. 3/300904

€ 7,10



### Bactrennöl

Bactrennöl zum Einsprühen von Backformen und Blechen. 100 % pflanzliche Öle. Wasserfrei. Inhalt: 500 ml, (100 ml = € 1,96)

Art.-Nr. 2/201645

€ 9,80



### Profiwellholz

Kugelgelagert, stabil und unverwüstlich. Aus Buchenholz, aus einem Stück gedrechselt, hält ein Leben lang. Ø 9 cm.

25 cm 1,6 kg Art.-Nr. 2/201641 € 51,-  
30 cm 1,8 kg Art.-Nr. 2/201642 € 57,-



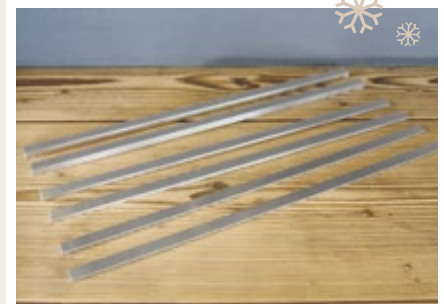
### Nikolaus-Set

Zum Dekorieren von Hefenikoläusen. Einfach in den Teig stecken und mitbacken. Mit 4x Mini-Rute aus Holz, 4x Tonpfeife, 4x Backschaufel aus Holz. Inklusive Rezept.

Art.-Nr. 3/302582

je 4  
Teile

€ 5,90



### Ausrollhilfe

Aus Aluminium, für gleichmäßig starke Plätzchen und Kuchenböden. Drei Stabpaare für Teighöhen von 3 mm, 5 mm und 10 mm (zur Anlage links und rechts am Teig).

Art.-Nr. 1/303179

€ 25,40

## Teigknetmaschine Alpha mit Rührpaddel

Das ideale Set zum Kneten und Rühren.

- Teigknetmaschine Alpha mit serienmäßigem Knethaken
- Rührpaddel aus Edelstahl
- Landbrot-Mischung 2,5 kg
- Kürbiskernkruste-Mischung 2,5 kg
- Rezeptsammlung Band 2
- Farbe nach Wahl: Weinrot, Stahlblau, Anthrazit, Weiß

Frachtfreie Lieferung innerhalb Deutschlands

**ALPHA mit Rührpaddel**  
**€ 1.730,-**

**ALPHA 2G mit Rührpaddel**  
**€ 1.990,-**

Aufpreis für Alpha und Alpha 2G in Edelstahl € 130,-



## Bestellformular

Einfach ausfüllen und faxen: 0 73 71/93 77-40  
oder telefonisch bestellen unter: 0 73 71/93 77-0

Karl-Heinz Häussler GmbH · Backdorf  
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 Deutschland)  
 Bankeinzug (bitte Bankverbindung angeben)

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Menge	Preis €
ALPHA mit Paddel <input type="checkbox"/> 1G <input type="checkbox"/> 2G	Farbe: _____		
PRIMUS	3/300902		2.650,- €
Rührpaddel	3/300631		159,- €
Baguettemehl	2/201934		6,90 €
Teigwanne 5 Liter	1/303319		23,95 €
Katalog 1-2017			gratis

Name \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Bei Bankeinzug: Bank \_\_\_\_\_

IBAN \_\_\_\_\_

BIC \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_