

Natürlich...



Einladung zum
**Advents-
markt**

**29. November bis
2. Dezember 2017**
von Mittwoch
bis Samstag



KANN SEIN

*Eine Geschichte vom Pferd
(Chinesische Volkssage)*

Die Geschichte von einem Bauern, dessen Pferd davonlief. Am Abend versammelten sich die Nachbarn und bemitleideten ihn, weil er solches Pech hatte. Der Bauer sagte: „Kann sein.“ Am nächsten Tag kam das Pferd zurück und brachte noch sechs Wildpferde mit, und die Nachbarn kamen und riefen, welches Glück er hatte. Er sagte: „Kann sein.“ Und am folgenden Tag versuchte sein Sohn, eines der wilden Pferde zu satteln und zu reiten, er wurde abgeworfen und brach sich ein Bein. Wieder kamen die Nachbarn und bekundeten ihr Mitleid wegen seines Unglücks. Er sagte: „Kann sein.“ Am anderen Tag kamen Offiziere ins Dorf und zogen junge Männer als Rekruten für die Armee ein, aber der Sohn des Bauern wurde wegen seines gebrochenen Beins zurückgestellt. Als die Nachbarn hereinkamen und ihm sagen wollten, wie glücklich sich alles gewendet hatte, sagte er: „Kann sein.“

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

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

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

Ihre Familie 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: 106.000 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.

Mo.-Di.	25.–26. Dezember 2017	geschlossen	
Mi.-Fr.	27.–29. Dezember 2017	geöffnet	8 – 18 Uhr
Sa.	30. Dezember 2017	geöffnet	8 – 13 Uhr
Mo.	1. Januar 2018	geschlossen	
Di.-Fr.	2.–5. Januar 2018	geöffnet	8 – 18 Uhr
Sa.	6. Januar 2018	geschlossen	

Gerne können Sie einen persönlichen Beratungstermin vereinbaren unter 073 71/93 77-0

Öffnungszeiten ab 8. Januar: Mo-Fr 8-18 | Sa 8-13 Uhr



Termine

Backdorf Heiligkreuztal*

Langer Samstag	Öffnungszeiten 8 – 18 Uhr	24.02.18
Steinbackofen- und Nudeltage		23.03. – 24.03.18
Werkverkauf		17.05. – 19.05.18
Langer Samstag	Öffnungszeiten 8 – 18 Uhr	23.06.18
Holzbackofen- und Grilltage		06.07. – 07.07.18

Messen*

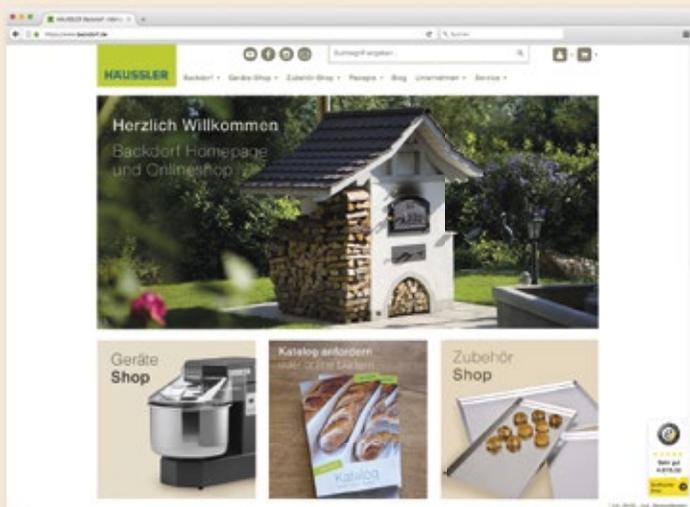
Heim + Handwerk	München	29.11. – 03.12.17
Grillmesse	Sindelfingen	17.02. – 18.02.18
IHM	München	07.03. – 13.03.18
Maimarkt	Mannheim	28.04. – 08.05.18
Südwest Messe	Villingen-Schwenningen	26.05. – 03.06.18

* mehr Infos finden Sie auf unserer Homepage: www.backdorf.de
Beachten Sie auch unser umfangreiches Seminarprogramm.

Seminare jetzt online buchen

Die Backkurse und Seminare im Backdorf erfreuen sich größter Beliebtheit und sind immer schnell ausgebucht. Mit unserer neuen Homepage verbessern wir nun die Anmeldung zu den Kursen. Ab dem Seminarprogramm für das Quartal 1/2018 (Januar bis März) entfällt die telefonische Anmeldung, denn Sie können dann ganz bequem online über unsere Homepage buchen. Das Schöne dabei ist: bereits auf der Homepage sehen Sie, wieviele Plätze jeweils noch zur Verfügung stehen. Somit kann auch ein Besuch mit mehreren Teilnehmern optimal geplant werden. Zudem können Sie uns eine Nachricht zukommen lassen, wenn Sie ein Gerät beim Termin abholen möchten.

www.backdorf.de



Neue Homepage und neuer Online-Shop

**Versandkosten
nur € 4,95**

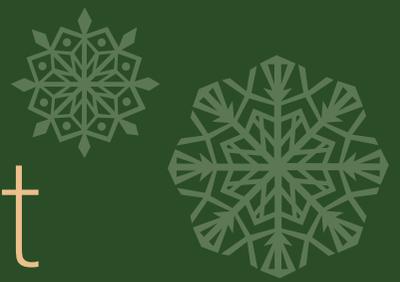
Dieses Jahr haben wir unseren Internetauftritt umfangreich erneuert. Auf dieser Plattform finden Sie viele Informationen zu unseren Produkten, unseren neuen Online-Shop und komplett neue Servicebereiche:

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

... und vieles mehr. Schauen Sie mal vorbei.

www.backdorf.de

Herzliche Einladung zum Adventsmarkt



*Wir freuen uns
auf Ihren Besuch.*



Dieses Jahr 4 Tage:

Mittwoch	29. November 2017	10-18 Uhr
Donnerstag	30. November 2017	10-18 Uhr
Freitag	1. Dezember 2017	10-18 Uhr
Samstag	2. Dezember 2017	10-18 Uhr

Sonntag geschlossen

29. November bis
2. Dezember 2017
jeweils von 10-18 Uhr



- ★ Vorführung und Beratung
- ★ Schaubacken von Lebkuchen, Christstollen, Quarkteig-Nikoläusen, Weihnachtsplätzchen sowie 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 Familie Häußler
und das engagierte Backdorf-Team

Besichtigung der Backofen-Produktion

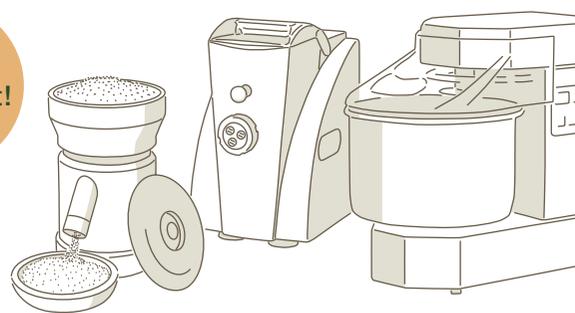


Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen unserer Produktion. Während des Adventsmarktes ist eine Besichtigung bei laufender Fertigung möglich. Termin: Mittwoch bis Samstag jeweils von 11-15 Uhr. So erleben Sie live, wie die Holzbacköfen und Geräte in unserer Manufaktur entstehen.

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 telefonisch unter **073 71/93 77-0**

Für Sie reserviert!



Ein Traum für's Leben: Original Holzbackofen



HABO Grande mit Zubehör-Modulen

Warum liefert der Holzbackofen so eine hervorragende Backqualität? Warum halten ihn so viele Backbegeisterte bis heute für unübertroffen? Das Geheimnis liegt in der Kombination aus Holzfeuer und Schamottesteinen. Die Backkammern in den Häussler Backöfen sind nach einem bestimmten Prinzip aufgebaut. Jeder Stein hat seinen Platz und seine festgelegte Funktion. Demnach sind die Schamottesteine auch aus diversen Tonerden bzw. Mischungen hergestellt – selbstverständlich nach streng lebensmittelechten Kriterien. Der raffinierte Aufbau des Schamottemantels garantiert die optimale Hitzeverteilung im Ofen. Das Zusammenspiel von Ober- und Unterhitze ist perfekt und liefert wunderbare Backergebnisse. Aber der beste Steinmantel nützt nichts, wenn er nicht richtig aufgeheizt wird. Die direkte Feuerung im Backraum bringt die Schamottesteine so richtig auf Trab. Sie heizen sich durch und durch auf, sodass stundenlang mit ihnen gebacken werden kann. Ein Holzbackofen von Häussler besticht durch einen hervorragenden Ofentrieb. Er bietet eine kräftige, aber sanfte Hitze. Darüber hinaus nehmen die Schamottesteine die Feuchtigkeit des Teiges auf und geben sie im Backprozess wieder an das Backgut ab. So macht Backen Freude!



Holzbackofen HABO 4/6, 300100, € 3.450,-



Holzbackofen HABO 6/8, 300101, € 3.970,-



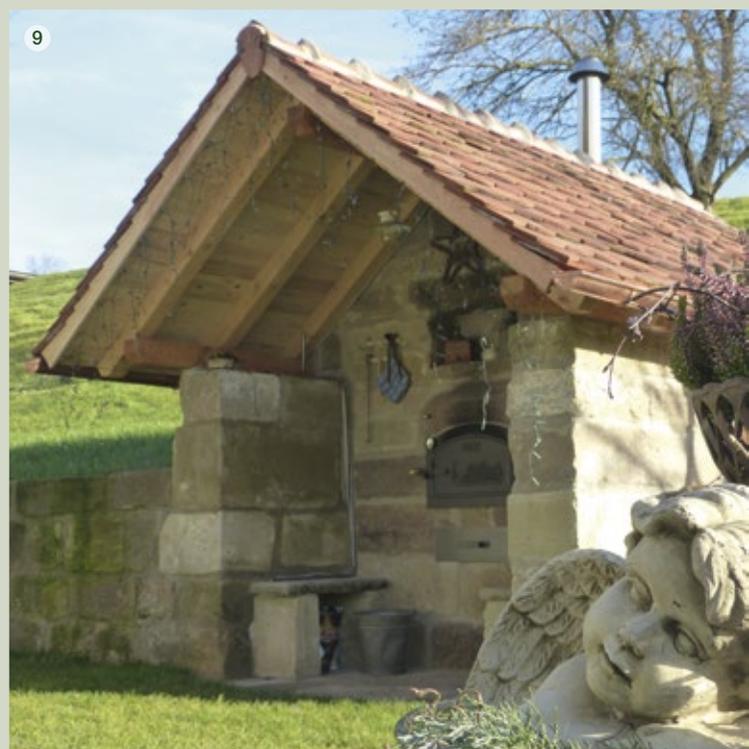
Aufbaubeispiel Bausatz HABO 6/8, Türmodell B

Ein Traumbachhaus entsteht

Hier sehen Sie einige Impressionen vom Aufbau eines Backhauses. Dieses wunderschöne Objekt wurde von der Familie von Berg aus Öhringen verwirklicht. Eine traumhafte Wohlfühloase im eigenen Garten.

Wenn Sie sich mit der Realisierung eines Backhauses beschäftigen, dann empfehlen wir Ihnen unser Bilderbuch der Traumbachhäuser.

Gleich gratis anfordern unter:
Telefon 0 73 71/93 77-0
oder unter www.backdorf.de



Tipps und Tricks: Weihnachtliche Teige richtig kneten



Weihnachtsteige sind meist schwere und feste Teige, mit hohem Butter- und Zuckeranteil. Hierfür benötigt man eine kraftvolle Teigknetmaschine. Zum Thema weihnachtliche Teige haben wir Ihnen hier ein paar Tipps zusammengestellt.

Stollen

Beim Herstellen eines Stollenteiges die Früchte und Nüsse erst in den fertig gekneteten Teig geben. Sie werden dann nur kurz untergemischt. Dadurch wird gewährleistet, dass sie möglichst ganz bleiben.

Mürbteig (Plätzchenteige)

Butter zuerst mit Zucker, Ei und Gewürzen gut verkneten. Am Schluss kommt das Mehl mit den Nüssen dazu und wird nur so lange untergeknetet, bis alles ordentlich vermischt ist. Wenn das Mehl zu lange untergeknetet wird, schließt das Klebereiweiß auf und die Gebäcke verlieren die Form beim Backen.

Elisenlebkuchen und Baumkuchen

Hier ist die Teigknetmaschine Alpha zusammen mit dem Rührpaddel und dem Rührwerk besonders gut geeignet. Das Marzipan wird mit Hilfe von Flüssigkeiten (Honig oder Eigelb) mit dem Rührpaddel geschmeidig geschlagen. Die Flüssigkeit nach und nach dazugeben, damit das Marzipan klumpenfrei bleibt. Erst danach wird das Eiweiß mit dem Rührwerk aufgeschlagen. Hierbei den Zucker langsam dazugeben, dadurch bekommt das Eiweiß mehr Volumen und lässt sich schneller aufschlagen. Das Eiweiß nun nach und nach unter die schwere Marzipanmasse heben. Zum Schluss werden Mehle beziehungsweise Nüsse untergerührt. Hierbei immer vorsichtig arbeiten.

Honiglebkuchen

Diese Teige werden auch als Lagerteige bezeichnet, denn sie sollten mindestens einen Tag vor der Verarbeitung zubereitet werden. Dadurch entwickelt sich der intensive Geschmack. Den Teig kühl und abgedeckt lagern.



Zubehör-Tipp: Rührpaddel für die Alpha

Robustes Edelstahlpaddel für Massen, Cremes, Rührteige, Sandteige, Spätzleteige und zum Ansetzen von Quell- und Brühstücken. Für Alpha und Alpha 2G. 300631, € 159,-

Es handelt sich um Circa-Werte, da Mehle und Rohstoffe unterschiedlich beschaffen sein können.

Knetzeit	1 Gang-Maschine	2 Gang-Maschine	
		Gang 1 langsam	Gang 2 schnell
Christstollen	Vorteig ca. 10 Minuten Hauptteig ca. 6-8 Minuten	Vorteig: 4 Minuten Hauptteig: 4 Minuten	+ 4-6 Minuten + 2-3 Minuten
Hefenikolaus	ca. 8-10 Minuten	4 Minuten	+ 4 Minuten
Honiglebkuchen*	ca. 4-6 Minuten	2 Minuten	+ 4 Minuten
Mürbeteiggebäcke*	Nur so lange kneten, bis sich ein homogener Teig bildet. Bei zu langer Knetung trennen sich Fett und Mehl. Der Teig wird brandig (bröselig).		

* Die Teige über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Der Teig zieht besser durch, das Aroma wird intensiver und er lässt sich anschließend besser verarbeiten.

Bärenstarke Helfer: Teigknetmaschinen

ALPHA und ALPHA 2G

Zu Hause kneten wie die Profis. Lockere, glatte und geschmeidige Teige dank dem professionellen Spiralknetsystem. Mit dem bärenstarken Motor und dem robusten Kettenantrieb werden selbst feste und schwere Teige mühelos geknetet. Die Alpha ist auch in 2 Knetgeschwindigkeiten und in verschiedenen Farben oder Edelstahl* erhältlich.

Alpha Weiß	300047	€ 1.650,-
Alpha 2G Weiß	302993	€ 1.920,-

Technische Daten

Fassungsvermögen bis zu	3 kg Mehl (5 kg Teig)
Kesselinhalt	8,5 Liter
Zeitschaltuhr (Timer)	0 bis 30 Min. einstellbar
Maße B x T x H	28 x 45 x 40 cm
Motorleistung	0,37 kW
Stromanschluss	230 V
Gewicht	29 kg



Abbildung zeigt Variante in Edelstahl (*aufpreispflichtig)



SP 10 KA

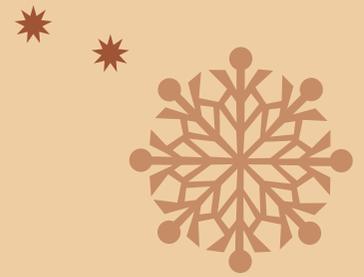
Die nächstgrößere Maschine in unserem Sortiment ist die SP 10 KA. Mit ihrem Kesselinhalt von 12 Litern knetet sie alle Teige von 900 g bis 9 kg. Durch den großdimensionierten, weit ausgreifenden Knetarm und den sich drehenden Kessel ist sie auch für kleine Mengen ideal. Der kraftvolle Industriemotor knetet mühelos alle Arten von Teig: Brot- und Zopfsteige, Mürb- und Stollenteige und vieles mehr. Die Reinigung ist einfach, da der Knetarm hochschwenkbar und der Teiggessel abnehmbar ist. Die SP 10 ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich, beispielsweise auch mit 2 Knetgeschwindigkeiten, in Edelstahl* oder weiteren Varianten.

SP 10 KA	230 V	300009	€ 1.745,-
SP 10 KA 2G Weiß	400 V	300011	€ 1.950,-

Technische Daten

Fassungsvermögen bis zu	5 kg Mehl (9 kg Teig)
Kesselinhalt	12 Liter
Zeitschaltuhr	0 bis 30 Min. einstellbar
Maße B x T x H mit Rädern	30 x 63 x 71 cm
Motorleistung	0,74 kW / 1 PS
Stromanschluss	230 V oder 400 V
Gewicht	53 kg

*aufpreispflichtig



Tipps und Tricks: Weihnachtsgebäck richtig backen

Vorweihnachtszeit ist Backzeit. Da ist für den Ofen Dauerbacken in mehreren Durchgängen angesagt, denn es wollen viele verschiedene Plätzchen in großen Mengen bewältigt werden. Für diese Aufgaben eignen sich die voll schamottierten Elektro-Steinbacköfen und Holzbacköfen besonders gut.

Im Holzbackofen

Der Holzbackofen ist hervorragend für die Weihnachtsbäckerei geeignet, da er gerade den Temperaturbereich von 230-190 °C sehr lange hält. Die Schamottesteine speichern aber nicht nur die Hitze, sondern gleichen auch die Feuchtigkeit aus. Die Gebäcke bleiben saftiger, was insbesondere bei Stollen und Eisenlebkuchen sehr vorteilhaft ist.

Im Elektro-Steinbackofen

Der Elektro-Steinbackofen bleibt während des ganzen Backvorgangs eingeschaltet. Beim Weihnachts- und Kleingebäck nutzt man eine durchgängige Hitze. So lässt sich ganz entspannt arbeiten, denn der Ofen ist auf einem kontinuierlichen

Temperaturlevel und jederzeit startklar zum Backen. Dazu ist relativ wenig Energie nötig, denn die Schamottesteine speichern die Hitze sehr gut.

Hier haben wir einige Orientierungswerte zum Backen der Weihnachtsgebäcke zusammengestellt. Es handelt sich um Circa-Werte:

Gebäck	Temperatur OH/UH	Backzeit
Zimtsterne	140°C / 100°C	10-15 Min.
Springerle	150°C / 120°C	15 Min.
Spritzgebäck	220°C / 140°C	12 Min.
Spitzbuben	210°C / 130°C	10-12 Min.
Linzer Plätzchen	210°C / 130°C	10-15 Min.
Eisenlebkuchen	200°C / 130°C	20-25 Min.
Christstollen (Kapsel)	240°C / 160°C	40-50 Min.
Hefenikoläuse	210°C / 130°C	15-20 Min.
Vanille Kipferl	200°C / 130°C	12-15 Min.

Für den Holzbackofen gelten die Temperaturangaben zur Oberhitze (OH).



verbrennen. Bei einem Häussler Elektro-Steinbackofen kann man allerdings die Ober- und Unterhitze getrennt regeln. Dies ist wie geschaffen für den Baumkuchen, den wir hier auf einem Backblech backen können. Schicht für Schicht wird aufgetragen und immer wieder gebacken – mit kräftiger Oberhitze und ganz wenig Unterhitze. So entsteht ein faszinierendes Gebäck mit einer tollen Struktur. Daraus lassen sich verschiedene Formen schneiden und beispielsweise Konfekt mit diversen Überzügen erstellen. Probieren Sie es aus – Sie werden begeistert sein!

In unserer Rezeptdatenbank finden Sie ein Rezept für den Baumkuchen: www.backdorf.de

Geheimtipp Elektro-Steinbackofen: Baumkuchen backen

Der Baumkuchen ist eine Spezialität aus der Konditorei und benötigt normalerweise ein besonderes Backverfahren beziehungsweise einen speziellen Backofen. Man backt ihn ursprünglich auf einer sich drehenden Rolle. Mit einem gewöhnlichen Haushaltsbackofen lässt sich dieses Gebäck nicht realisieren, denn durch das mehrfache Backen würden die unteren Schichten



Für die Back-Leidenschaft: Elektro-Steinbacköfen

Die Elektro-Steinbacköfen von Häussler sind innen komplett mit Schamottesteinen ausgekleidet. Diese speichern die Hitze und geben sie sanft und ruhend an das Backgut ab. Dies ist die sogenannte Strahlungswärme, die optimale Backergebnisse garantiert – Backen mit Holzofeneffekt! Zudem haben die Schamottesteine eine ausgleichende Wirkung. Sie nehmen erst die Feuchtigkeit des Teiges auf, um diese während des Backprozesses wieder an das Backgut zurückzugeben. Egal ob Brot, Kuchen, Pizza, Fleisch oder Kleingebäck – man erhält ein herrliches Aroma und einen unvergleichlichen Geschmack – wie aus dem original Holzbackofen. Besonders auch für die Weihnachtsbäckerei sind die Elektro-Steinbacköfen erste Wahl für hervorragende Backergebnisse.



PARTY 2011,
Der Elektro-
Steinbackofen
im Holzofen-
Design
300071
€ 5.640,-



MONO 401505 € 2.120,-

MONO und PRIMUS

Diese beiden Backöfen gehören zu den beliebtesten Geräten im Häussler-Sortiment. Sie sind sehr vielseitig einsetzbar und lassen sich entweder frei aufstellen oder in die Küchenmöbel integrieren. Es sind auch Fußgestelle oder fahrbare Stationen dafür verfügbar. Die Elektro-Steinbacköfen von Häussler werden solide in Handarbeit von unseren Backofenspezialisten ausgeführt – sorgfältig aufgebaut, geprüft und abgenommen. Jeder einzelne Backofen ist ein Stück Wertarbeit, ausgelegt auf jahrzehntelangen Einsatz. Mit dem Original von Häussler erhalten Sie einen Backofen mit weit überdurchschnittlicher Lebensdauer.



PRIMUS 300902 € 2.760,-

Ideen für das Weihnachtsmenü: Wildschweinkeule mit Dörrobstsoße



Zutaten für 4 Personen:

1,4 kg	Frischlingskeule ohne Knochen
3 EL	Öl
350 g	Zwiebeln
100 g	Speck
1 EL	Tomatenmark
1 Zweig	Rosmarin
2	Lorbeerblätter
10	Wacholderbeeren
1 TL	Kümmel
½ TL	Muskat
1 TL	Piment
200 ml	Rotwein
600 ml	Wildfond
130 g	getrocknete Birnen
25 g	getrocknete Sauerkirschen
90 g	getrocknete Feigen
10 g	Butter
10 g	Mehl
	Salz, Pfeffer, Zucker
	Küchengarn oder Bratennetz

Zwiebeln schälen und grob würfeln. Speck in feine Streifen schneiden. Die ausgelöste Keule zusammenrollen und mit einem Küchengarn oder Bratennetz fest verschnüren. Salzen und mit Öl im Bräter ringsum kräftig anbraten, herausnehmen. Danach Speck und Zwiebeln anrösten und Tomatenmark, sowie Rosmarin, Lorbeer, Wacholder, Kümmel, Muskat und Piment dazugeben und kurz mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen, das Fleisch wieder zurück in den Bräter setzen und im Ofen für ca. 90 Minuten zugedeckt garen.

Danach offen für weitere 40-50 Minuten garen, gelegentlich mit dem Fond übergießen. Trockenfrüchte etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit in den Bräter geben. Butter und Mehl miteinander verkneten und kalt stellen.

Nach Ende der Garzeit Fleisch aus dem Bräter nehmen und im Ofen warmhalten. Soße abpassieren, Früchte/Ge-

müse beiseitestellen. Soße nun einmal aufkochen und mit der Mehlbutter abbinden, danach für 5 Minuten leicht köcheln lassen und das Obst/Gemüse wieder dazugeben.

Die Wildschweinkeule in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse anrichten und direkt servieren.



Im Häussler Holzbackofen:

Bei 260° C einschießen
Backzeit: 130-140 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:

OH 250° C, UH 200° C,
Ofen ausschalten
Backzeit: 130-140 Minuten

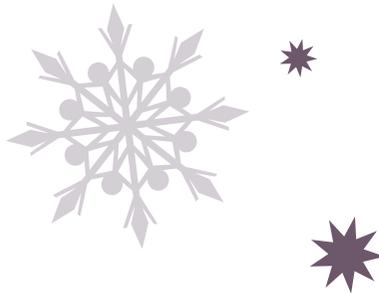


Im Haushaltsbackofen:

Bei 230° C einschießen,
nach 30 Minuten auf
200° C zurückschalten
Backzeit: 130-140 Minuten

Zur Wildschweinkeule empfehlen wir breite Bandnudeln aus der Häussler Nudelmaschine. Weitere tolle Fleisch- und Beilagenrezepte finden Sie in unserer Rezeptdatenbank: www.backdorf.de

Weihnachtsdessert: Zwetschgenröster mit Vanillecrumble



Zutaten für 4-5 Personen:

Zwetschgenröster:

- 1 kg Zwetschgen, entsteint und halbiert
- 230 g Zucker
- 100 ml Portwein
- 1 Orange
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 1 EL Stärke
- 40 g gehackte Nüsse

Vanillecrumble:

- 80 g Butter
- 80 g Vanillezucker
- ½ Zitrone (Abrieb)
- 110 g Mehl

Zucker in einem Topf leicht karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Saft und Abrieb einer Orange dazugeben und zu einem Sirup einkochen.

Ausgekratzte Vanilleschote, Zimtstange und Zwetschgen dazugeben. Alles für ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Sollten die Zwetschgen noch zu flüssig sein, mit etwas Stärke und kaltem Wasser abbinden. Zwetschgenröster in eine Auflaufform geben und mit den gehackten Nüssen bestreuen.

Für den Vanillecrumble Butter, Vanillezucker und Zitronenabrieb miteinander vermischen. Danach das Mehl untersieben und alles verkneten bis der Teig grob streuselig ist. Dann gleichmäßig über dem Zwetschgenröster verteilen und für 20-25 Minuten im Backofen ausbacken. Noch warm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.



Im Häussler Holzbackofen:

Bei 230° C einschießen
Backzeit: 20-25 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 240° C
Unterhitze 150° C
Backzeit: 20-25 Minuten



Im Haushaltsbackofen:

Bei 210° C einschießen
Backzeit: 20-25 Minuten

Weihnachtliche Honiglebkuchen

Zutaten für 13 Stück à 100 g:

- 1000 g Dinkel-Lebkuchen Mischung
- 250 g Honig
- 125 g Eier



Ausstechformen
auf Seite 14

Dinkel-Lebkuchen Mischung

200807
€ 7,50



Alle Zutaten 4-6 Minuten verkneten. Danach den Teig für ca. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen und reifen lassen. Anschließend ausrollen und beliebig ausstechen oder ausschneiden. Oberfläche mit Milch abstreichen und ca. 5 Minuten antrocknen lassen. Danach backen und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen können die Lebkuchen nach Wunsch mit Zuckerguss oder Schokolade ausgarniert werden.



Im Häussler Holzbackofen:

Bei 230° C einschießen
Backzeit: 10-15 Minuten,
davon Zug 6-10 Min. offen



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:

OH 240° C, UH 140° C,
Backzeit: 10-15 Minuten



Im Haushaltsbackofen:

Bei 210° C einschießen
Backzeit: 10-15 Minuten

Zubehör und Backhelfer: Nützliches zum Backen

Ausstechformen

Schaukelpferd
ca. 11 x 12,5 cm
300918, € 10,80

Schneemann
ca. 14,5 x 8,5 cm
300921, € 11,90

Engel
ca. 14 x 10,5 cm
300917, € 11,90

Tannenbaum
ca. 15,5 x 12,5 cm
300920, € 16,20

Stiefel
ca. 13,5 x 11 cm
300919, € 9,70

Nikolaus
ca. 17,5 x 11 cm
300922, € 15,70



Profi-Spritzgebäckset

Zur Verzierung von Torten, zur Herstellung von feinem Spritzgebäck und vielem mehr. In bester Profiqualität. Bestehend aus: Spritzbeutel, 10-teiligem Sterntüllen-Sortiment aus Edelstahl, Befüllständer und praktischem Tüllenadapter.

300903 € 35,20

Spritzbeutel einzeln

Mit kochfestem Spritzbeutel aus undurchlässigem Gewebe.

300904 € 7,10



Zimtstern-Ausstecher in Profiqualität

Aus starkem Weißblech.

301639 € 27,90



Profiwellholz

Kugelgelagert, stabil und unverwundlich. Aus Buchenholz, aus einem Stück gedrechselt. Ø 9 cm.

25 cm 1,6 kg 201641 € 53,-
30 cm 1,8 kg 201642 € 59,-



Ausrollhilfe

Aus Aluminium, für gleichmäßig starke Plätzchen und Kuchenböden. Drei Stabpaare, 3 mm, 5 mm und 10 mm.

303179 € 25,90



Je 4
Teile +
Rezept

Nikolaus-Set

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

302582 € 5,90

Baguette-Set
303421 € 59,90



Set Bauernbrot mit Gärkorb
303445 € 26,90



Dinkel-Saatenbrot-Set
303442 € 22,90



Tolle
Geschenk-
Ideen

Feines und Kleines
303444 € 24,90



Brotmischung-Set
303424 € 29,40



Set Bauernbrot mit Holzstempel
303443 € 36,90



Pizza-Set
303423 € 47,90



Alles für die
Weihnachts-
bäckerei finden
Sie im Häussler
Onlineshop

www.backdorf.de



Backtrennspray

Backtrennspray zum Einsprühen von Backformen und Blechen. 100 % pflanzliche Öle. Wasserfrei. Inhalt: 500 ml, (100 ml = € 1,96)
201645 € 9,80



Mit 4
Rezepten

Pollerbrotform

Aus Edelstahl für das beliebte Dosenbrot. Maße (ganze Form) 325 x 100 mm, bestehend aus 3 fest montierten Dosen à 123 mm Höhe und Ø 90 mm.
303454 € 37,95

Starterpakete

Elektro-Steinbacköfen mit Zubehör



MONO Starterpaket

- Häussler Elektro-Steinbackofen Mono
- Backschieber Buchenholz 23 cm
- Alu-Lochblech 35 x 38 cm
- Dauerbackfolie 34 x 37 cm
- Brotmischung-Set: je 2,5 kg Dinkel-Saatenbrot, Zwirbelbrot, Kartoffelbrot, Bauernbrot
- Rezeptsammlung 1 + 2

MONO mit Zubehör
€ 2.190,-

Speditionskosten innerhalb Deutschlands € 75,-



PRIMUS Starterpaket

- Häussler Elektro-Steinbackofen Primus
- Backschieber 23 cm
- Alu-Lochblech 60 x 40 cm
- Dauerbackfolie 58 x 39 cm
- Brotmischung-Set: je 2,5 kg Dinkel-Saatenbrot, Zwirbelbrot, Kartoffelbrot, Bauernbrot
- Rezeptsammlung 1 + 2

PRIMUS mit Zubehör
€ 2.820,-

Speditionskosten innerhalb Deutschlands € 95,-

Alles, was das Bäckerherz begehrt:

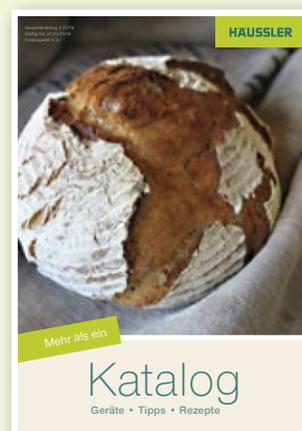
Online bestellen unter
www.backdorf.de

oder telefonisch unter
0 73 71 / 93 77-0



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