

Nr. 52 November 2021



NOVA



Liebe Kunden und Backfreunde,

bereits mit großen Schritten geht es wieder auf das Jahresende zu. Welche Neuigkeiten gibt es aus dem Backdorf? Zunächst ein paar betrübliche: Leider können wir auch in diesem Jahr keinen traditionellen Adventsmarkt veranstalten, weil die Corona-Pandemie noch nicht ausgestanden ist. Dies stimmt uns traurig. Eine weitere Sorge ist die anhaltende Beeinträchtigung der Lieferketten. Wir entschuldigen uns bei Ihnen für die entstandenen Wartezeiten bei Gerätebestellungen. Auch die Rohstoffpreise laufen momentan aus dem Ruder. Deshalb müssen wir ab November einen Teuerungszuschlag auf bestimmte Produkte erheben. Dies betrifft zum Teil auch Preise in dieser Hauszeitung.

Aber nun zu den erfreulichen Nachrichten: Diesen November veranstalten wir wieder eine tolle Adventsbackshow – online, live und gratis für Sie. Unsere Bäckermeister stellen ein informatives und spannendes Programm für Sie zusammen. Seien Sie dabei. Es lohnt sich sehr! Und eine weitere spannende Nachricht: Mit der NOVA präsentieren wir eine neue, moderne und kompakte Teigknetmaschine, die zahlreiche Innovationen mitbringt. Mit dem Kesselvolumen von 5 Litern ergänzt sie die bewährte Alpha nach unten. Die NOVA interpretiert den klassischen Spiralknetter auf frische Art und Weise. Erfahren Sie mehr darüber auf den folgenden Seiten.

Glück

*Glück ist gar nicht mal so selten,
Glück wird überall beschert,
Vieles kann als Glück uns gelten,
was das Leben uns so lehrt.*

*Glück ist jeder neue Morgen,
Glück ist bunte Blumenpracht,
Glück sind Tage ohne Sorgen,
Glück ist, wenn man fröhlich lacht.*

*Glück ist Regen, wenn es heiß ist,
Glück ist Sonne nach dem Guß.
Glück ist, wenn ein Kind ein Eis isßt,
Glück ist auch ein lieber Guß.*

**Verfasser Unbekannt*

*Glück ist Wärme, wenn es kalt ist,
Glück ist weißer Meeresstrand.
Glück ist Ruhe, die im Wald ist,
Glück ist eine Freundeshand.*

*Glück ist eine stille Stunde,
Glück ist auch ein gutes Buch.
Glück ist eine frohe Runde,
Glück ist freundlicher Besuch.*

*Glück ist niemals ortsgebunden,
Glück kennt keine Jahreszeit.
Glück hat immer der gefunden,
der sich seines Lebens freut.*

*Liebe schenken, Freude geben,
dankbar und zufrieden sein,
ist das höchste Gut im Leben
und schließt alles Schöne ein.**

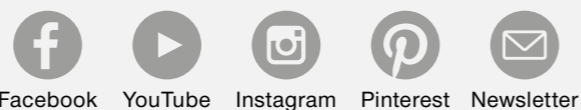
In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine schöne und besinnliche Adventszeit mit Ihrer Familie und Ihren Freunden – voller Glück und Zufriedenheit.

Ihre Familie Häußler
und das engagierte
Backdorf-Team

Impressum

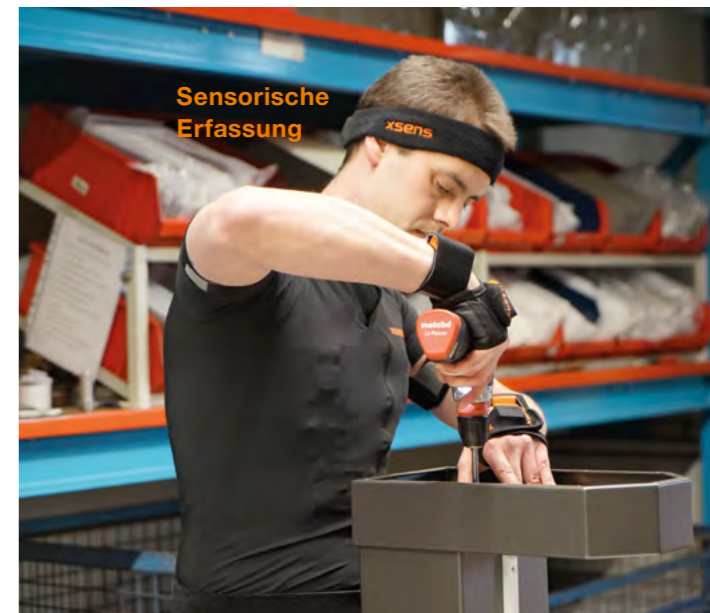
Herausgeber: Karl-Heinz Häußler GmbH · Nussbaumweg 1 · 88499 Heiligkreuztal
Telefon 073 71/93 77-0 · info@backdorf.de · www.backdorf.de · DE-ÖKO-037
Druck: Konradin Druck GmbH · Auflage: 110.000 Exemplare
Alle in dieser Zeitschrift gemachten Angaben sind Circa-Werte. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Angebote verstehen sich ohne Dekoration. Angebote gültig solange Vorrat reicht. **Bildrechte:** © Adobe Stock und © Karl-Heinz Häußler GmbH

Besuchen Sie uns online:



Effizient und ergonomisch Neue Fertigungslinie

In unserer Produktion wird momentan viel verbessert. Für die Teigknetmaschinen Alpha und NOVA sowie den Nudelschneider haben wir eine neue Fertigungslinie eingerichtet. Für ergo-effiziente Arbeitsplätze wurden zuvor die Mitarbeiter verkabelt und mit Sensoren ausgestattet. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse flossen direkt in die Arbeitsplatzgestaltung ein. Das Ergebnis: Höhenverstellbare Montagetische mit Akkubetrieb. Der Montageablauf aufgeteilt in 5 Takte, die in ihren Arbeitsschritten zeitlich übereinstimmen. Optimierte Materialflüsse, Bereitstellung der passenden Werkzeuge und Montagehilfen ermöglichen die flexible und tagesaktuelle Produktion. Fertigung in Deutschland gewährleistet Qualität, sichert Arbeitsplätze und stärkt den Standort.



Neuer Service Video-Call mit dem Backdorf

Zahlreiche Backfreunde würden gerne im Backdorf vorbeischaun, wohnen aber weit weg und scheuen die Anfahrt nach Heiligkreuztal. Aus diesem Grund haben wir uns einen neuen Service ausgedacht. Sie können nun Ihr Lieblingsprodukt in Aktion erleben und lernen alle Funktionen kennen, ohne dass Sie Ihre eigenen vier Wände verlassen müssen. Egal von wo, nehmen Sie bequem über WhatsApp an Ihrem individuellen Termin teil. Alles, was Sie benötigen, ist ein Smartphone mit einem WhatsApp Account und einer WLAN- oder LTE-Verbindung. Während der Beratung zeigen wir Ihnen das Produkt und beantworten alle Ihre Fragen und Anliegen. Buchen Sie gleich einen Termin über unsere Homepage und teilen uns bitte mit, welches Produkt Sie interessiert. Unser Bäckerteam und unser Fachpersonal kann sich dadurch optimal vorbereiten und Sie bestens beraten. Terminbuchung unter: www.backdorf.de





14 LIVE
ONLINE
BACK-
SHOWS



www.backdorf.de
Online-Programm



Alternative zum Adventsmarkt

Bereits zum zweiten Mal kann im November leider kein Adventsmarkt im Backdorf stattfinden, denn angesichts der Pandemie wäre das Risiko schlichtweg zu groß. Stattdessen werden wir wieder zwei Tage aus dem Backdorf streamen. 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 18. und 19.11.21

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 30-45 Minuten dauern. Dazwischen wird es in der Regel ein paar Minuten Pause geben.

Abrufbar über die ganze Adventszeit

Die Live-Übertragungen werden aufgezeichnet und ver-



bleiben bis zum Jahresende auf unserer Homepage, sodass Sie in den nächsten Wochen immer wieder vorbeischaun und die Filme abrufen können.

18. + 19. November 2021
jeweils von 10-17 Uhr
auf www.backdorf.de



Uhrzeit	Donnerstag 18.11.21	Freitag 19.11.21
10 Uhr	Zimtsterne Backen der beliebten Weihnachtsklassiker aus Schwaben. Unser Bäckermeister zeigt Ihnen, wie perfekte Zimtsterne bis in die Spitzen gelingen.	Elisenlebkuchen Was wäre Weihnachten ohne Lebkuchen? Vor allem ohne die noblen Elisenlebkuchen? Hier gibt's das nötige Knowhow, speziell auch zur Ausführung der markanten Form.
11 Uhr	Walnussbaguette Baguettes sind köstliche Begleiter zur Brotzeit oder auch zu Festtagsgerichten. Lernen Sie in dieser Vorführung die raffinierte Variante mit Walnüssen kennen.	Hefenikoläuse/Tannenzapfen Nikoläuse sind besonders bei Kindern beliebt. In dieser Vorführung verwendet der Bäckermeister französischen Brioche-Hefeteig zum Backen der Nikoläuse und Tannenzapfen.
12 Uhr	Klassische Nudelherstellung Herstellung des Nudelteiges mit allen Tipps und Kniffen zur Weiterverarbeitung. Darüber hinaus wird ein ausgesuchtes Nudelrezept tellerfertig angerichtet.	Glutenfreies Früchtebrot Es ist erstaunlich, was im glutenfreien Bereich möglich ist und wie köstlich die Rezepte sind. Lassen Sie sich in dieser Vorführung das wunderbare glutenfreie Früchtebrot näherbringen.
13 Uhr	Glutenfreie Spitzbuben Zarter Mürbeteig gefüllt mit fruchtiger Marmelade – so sollen Spitzbuben sein. Lassen Sie sich hier von der glutenfreien Variante überraschen und inspirieren.	Nudelvariationen Hier geht es um Mischteige für das Nudelmachen – wie Kräuter und Gewürze das Ganze bereichern. Als Gericht werden Spinatnudeln mit Kürbis gezeigt.
14 Uhr	Glühweinschnitte Allein schon der Name versetzt einen in weihnachtliche Stimmung. Ergänzen Sie Ihr Back-Repertoire für die Adventszeit mit diesem tollen Rezept.	Spekulatius Das flache Formgebäck stammt vermutlich aus Belgien oder Holland. Mit einem Motivteigroller gelingt Ihnen dieses tolle Gebäck auch zu Hause.
15 Uhr	Stollen Edle Stollen sind ein Muss für die Weihnachtsbäckerei. Hier werden klassische Rezepte modern interpretiert, zum Beispiel unter Verwendung von Cranberries.	Nussbrot Unser Bäckermeister überrascht Sie mit einem wunderbaren Brotrezept. Knackige Nüsse in Verbindung mit einer herzhaften Kruste. Dieses Brot ist ein Knaller.
16 Uhr	Menü: Entenbrust mit Beilage Zum Abschluss des ersten Tages wird ein Menü im Steinbackofen zubereitet. Im Mittelpunkt steht die köstliche Entenbrust. Dazu gesellen sich passende Beilagen.	Menü: Wildgulasch Bei diesem Menü soll Wild die Hauptrolle spielen. Ein herzhaftes Wildgulasch samt Beilagen wird gekocht. Vielleicht wird dies auch Ihr nächstes Festtagsgericht?

Die Vorführungen werden live im Internet gestreamt unter www.backdorf.de. Sie dauern jeweils etwa 30-45 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.

Teigknetmaschine NOVA

NEU

Mit der NOVA präsentieren wir eine komplett neu entwickelte Knet-, Schlag- und Rührmaschine im kompakten Format. In dieser Maschine stecken unsere gesamten Erfahrungen aus vielen Dekaden der Teigknetung und Rührmassenzubereitung. In intensiver Detailarbeit von unserem Technikteam und unseren Bäckermeistern im Backdorf entwickelt, wird die NOVA hier in unserer neuen Manufaktur in sorgfältiger Handarbeit produziert. Made in Heiligkreuztal.

Die NOVA ist die konsequente Weiterentwicklung des klassischen Spiralkneters, gepaart mit einem innovativen Motoren- und Bedienkonzept. Hierbei bleiben die traditionellen Stärken des Spiralkneters erhalten und werden sogar verfeinert. Neu hinzu kommen moderne Funktionen, die weit über den bekannten Stand bei Knetmaschinen hinausgehen. Die NOVA knetet kraftvoll – selbst schwere Teige packt sie leicht. Darüber hinaus glänzt sie auch in den schnellen Disziplinen, die für Knetmaschinen bisher nicht möglich waren. Beim

Schlagen und Rühren erreicht sie durch ihren Permanentmagnetmotor absolute Spitzenwerte. Die NOVA verfügt über sieben Geschwindigkeitsstufen und eröffnet der Knetmaschine neue Anwendungsbereiche.

Die NOVA ist ein hochkarätiges, stabiles und langlebige Profigerät, das nach den Prinzipien einer Gewerbemaschine konstruiert ist. Sie verfügt über ein robustes Metallgehäuse in dem ein großer Industriemotor eingebaut ist. Power satt! Teigkessel und Knethaken drehen sich gleichzeitig und garantieren somit beste Kneatergebnisse. In dieser Klasse sind dies echte Alleinstellungsmerkmale und unterscheiden die NOVA von allen gängigen Küchenmaschinen. Mit ihrem Kesselvolumen von 5 Litern lässt sich die Maschine vielfältig einsetzen. Rasch sind Teige geknetet oder Massen gerührt. Spielend leicht lässt sich Neues ausprobieren. Mit der NOVA ist es eine wahre Freude zu arbeiten und zu experimentieren. Diese schöne Maschine entfacht ganz frische Leidenschaften beim Backen und Kochen. Lassen Sie sich inspirieren von den neuen Möglichkeiten.

Kneten

Die NOVA begeistert durch die Bank mit hervorragenden Kneatergebnissen. Auch die extremen Teige – wie zum Beispiel zähen Brezelteig oder weichen Ciabattateig – beherrscht sie souverän. Die Maschine arbeitet schnell, effizient und geht dennoch schonend mit dem Teig um. Die unerwünschte Teigerwärmung bleibt erstaunlich gering. Die NOVA bietet eine besonders hohe Knettoleranz. Die Gefahr des Überknetens ist relativ gering. Sollte die Knetzeit auch mal etwas überschritten sein, ist der Teig nicht gleich ruiniert. Dies sorgt für entspanntes Arbeiten und hohe Anwendungssicherheit. Die NOVA ist sowohl für Anfänger als auch für Profis das ideale Werkzeug zum Kneten.

Rühren

Die NOVA stellt sieben Geschwindigkeitsstufen zur Verfügung. In Kombination mit dem Rührpaddel läuft sie damit bei Rührkuchen, Füllungen und Cremes zur Topform auf. Auch Spätzleteige, weiche Sauerteige und Brühstücke gelingen absolut überzeugend.

Schlagen

Für das Schlagen steht eine eigene Werkzeugaufnahme mit gegenläufiger Welle bereit. Der große Schneebesen dreht sich entgegen der rotierenden Schüssel, deckt einen großen Bereich ab, hat raffiniert geführte Spiralen und sorgt für hervorragenden Sauerstoffeintrag und optimale Aufschlagswerte.



Kneten,
Rühren und
Schlagen in
Perfektion



Highlights NOVA

Massives Metallgehäuse

Stabilität und Lebensdauer standen im Vordergrund bei der Gehäuseentwicklung. Die NOVA ist als robuste und langlebige Maschine konzipiert, weshalb sie über ein **massives Metallgehäuse** aus Alu-Druckguss verfügt. In der Gusstechnik lässt sich ein modernes Produktdesign optimal umsetzen. Trotz ihrer kompakten Maße bringt es die NOVA auf 18 kg und verfügt dadurch über die hervorragende Standfestigkeit, die sie zum Kneten benötigt. Dennoch ist sie handlich, gut zu greifen und flexibel einsetzbar.

Permanent-Magnetmotor

Auf die inneren Werte kommt es an. In unsere Geräte bauen wir schon immer große und starke Industriemotoren ein, denn zum Kneten braucht es schiere Kraft – ohne Kompromisse. Die NOVA ist mit einem **Permanent-Magnetmotor** der neuesten Generation ausgestattet. Dieser fasziniert durch sein unmittelbares Ansprechverhalten und das direkt anliegende Drehmoment. Kraft von unten heraus. Zugleich beherrscht dieser Motor auch die hohen Drehzahlen und liefert optimale Ergebnisse beim Schlagen und Rühren.

Modernes Touch-Display

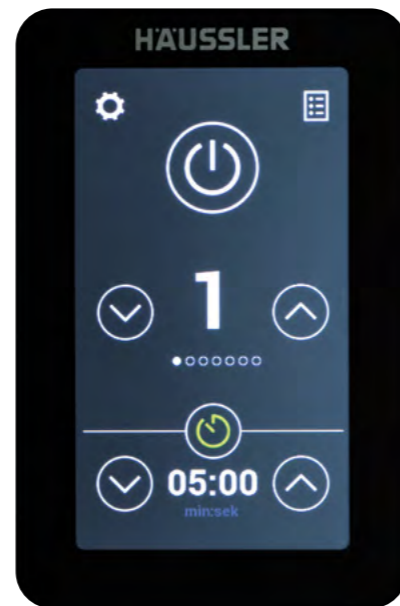
Der Motor bietet einen breit nutzbaren Leistungsbereich, der weit über die üblichen 1- oder 2-Gang-Knetter hinaus geht. Die NOVA stellt sieben Leistungsstufen zur Verfügung – ein Novum bei Knetmaschinen. Deshalb hat die Maschine eine komplett neu entwickelte digitale Steuerung erhalten. Über ein **modernes Touch-Display**, das auch mit verschmutzten Teigfingern gut bedienbar bleibt, lässt sich die Maschine optimal steuern. Darüber hinaus können wiederkehrende Knetvorgänge individuell in der Rezeptverwaltung gespeichert werden.

Hochleistungsriemenantrieb

Die Kraft des Motors soll optimal am Kneithaken ankommen. Der Antrieb muss sowohl kraftvolle Aufgaben übernehmen, als auch hohe Drehzahlen bewältigen. Aus diesen Gründen ist in der NOVA ein **Hochleistungsriemenantrieb** verbaut, der für beide Aufgaben prädestiniert ist und auf eine lange Lebensdauer ausgelegt ist. Dieser glänzt nicht nur durch direkte – und möglichst verlustfreie – Kraftübertragung, sondern auch durch angenehm leisen Betrieb. Zudem ist der Riemenantrieb sehr wartungsarm.

Perfekte Werkzeuge

Ganz große Sorgfalt haben wir auf die Entwicklung der Werkzeuge gelegt, da diese unmittelbar das Lebensmittel formen und bearbeiten. Die NOVA soll funktional und klar aufgestellt sein – auf gar keinen Fall mit fragwürdigen Funktionen überfrachtet sein. Deshalb verfügt



sie zwar über wenige, dafür aber **perfekte Werkzeuge**. Beim Kneithaken, Rührpaddel und Schneebesen wurde bis ins kleinste Detail gefeilt. Jeder Winkel, jede Stärke und jeder Radius ist fein austariert. Darin steckt der gesammelte Erfahrungsschatz unserer Bäckermeister.

Kontaktlose Sensoren

Die NOVA verfügt über **kontaktlose Sensoren** – was ein ausgewiesenes Profimerkmal ist. Ganz zuverlässig erkennt sie, ob die Teigschüssel aufgesetzt ist, die Abdeckung richtig sitzt oder der Maschinenkopf geöffnet ist. Dies sorgt für eine hohe Anwendersicherheit. Die Hände und Bauteile sind geschützt. Die Maschine legt nicht los, wenn nicht alles in richtiger Position und betriebsbereit ist. Bei jeder Neuerung stellen wir uns erst folgende Fragen: Sind diese sinnvoll? Bringen sie einen spürbaren Mehrwert? In diesem Fall: Mit Sicherheit ja!

Modernes Produktdesign

Ein erklärtes Entwicklungsziel war es, eine schöne und harmonische Maschine zu bauen. Zusammen mit einem preisgekrönten Designstudio haben wir ein **modernes Produktdesign** umgesetzt. Die NOVA soll sich in alle Umgebungen selbstverständlich, wohltuend und zeitlos einfügen. Vom uralten Landhaus bis hin zur modernen Hightech-Küche: Die NOVA ist ein Blickfang und macht überall eine hervorragende Figur. Die NOVA ist chic, modern und einfach zu bedienen.

Fertigung in Deutschland

Die NOVA wurde von unserem Entwicklungs-Team hier im schwäbischen Heiligkreuztal entwickelt und gemeinsam mit unseren Bäckermeistern getestet, optimiert und verfeinert. In Heiligkreuztal wird die Maschine schließlich auch produziert. Dazu haben wir eigens eine neue Produktionslinie eingerichtet, die nach neuesten Erkenntnissen und mit einem besonderen Augenmerk auf die Ergonomie ausgeführt wurde. Die NOVA ist „Made in Heiligkreuztal“. **Fertigung in Deutschland** gewährleistet Qualität, sichert Arbeitsplätze und stärkt den Standort.

Maschinen



NOVA Weiß
Art. 304105, € 1.590,-



NOVA Silber
Art. 304104, € 1.590,-



NOVA Weinrot
Art. 304103, € 1.590,-



NOVA Stahlblau
Art. 304106, € 1.590,-



NOVA Anthrazit
Art. 304100, € 1.590,-

Im Serienumfang enthalten:



Jetzt
bestellen

Zubehör

Mit einem Schneebesen und Rührpaddel erweitern Sie den Funktionsumfang Ihrer Maschine. Mit einer Ersatzschüssel sowie einer Schüsselabdeckung sind Sie flexibler und können auch mal zwei Teige verarbeiten und dabei einen Teig in der Schüssel gehen lassen.



NOVA Abdeckhaube
Art. 302823, € 58,-



NOVA Ersatzschüssel*
Art. 304107, € 159,-
Lieferumfang: 1 Schüssel (zweite Schüssel ist abgebildet, um die Unterseite zu zeigen)



NOVA
Schneebesen
Art. 304101
€ 119,-



NOVA
Rührpaddel
Art. 304102,
€ 79,-



NOVA Schüsselabdeckung
Art. 301373, € 38,-

Zeigen Sie Ihr Traumbackhaus

Ein eigenes Backhaus im Garten ist das Nonplusultra für engagierte Backfreunde und Familienmenschen. Auf dieser Seite zeigen wir aktuelle Kundenbeispiele. Wir bedanken uns ganz herzlich für die schönen Bildzusendungen. Sie träumen vom eigenen Backhaus? Dies lässt sich mit einem Häussler-Bausatz oder einem aufstellfertigen HABO optimal bewerkstelligen.



Wertvoller Holzbackofen

Wenn es um das Thema Holzbackofen geht, erreichen uns regelmäßig Nachrichten von enthusiastischen Kunden. Zum Beispiel von Familie Braun: „Wie versprochen ein paar Bilder von unserem Backhaus. Wir sind begeistert und wollen andere Backhausbauer an unserem Glück teilhaben lassen!“. Oder von Familie Heidelberg: „Unser Brotbackhaus ist fertig und wird fleißig genutzt. Zur Freude unserer Nachbarn und Freunde wird jetzt fleißig Pizza und Brot gebacken.“ Auch aus der Schweiz bekommen wir schöne Grüße, etwa von Familie Weyermann: „Wir haben grosse Freude und sind mit Begeisterung am Backen und Ausprobieren ... auch die Nachbarn sind begeistert.“ Ebenfalls was los ist bei Familie Ranaldi: „Die ganze Familie und die Nachbarn stellen sich ein, wenn bei Ranaldi's der Rauch aufsteigt ... wir sind arg glücklich mit unserem Traum-Holzbackofen.“

Der Holzbackofen bringt die Menschen zusammen. Er erzeugt eine gesellige Atmosphäre, sorgt für angenehme Stunden und verwöhnt alle mit wunderbaren Genüssen. Der Holzbackofen besteht nicht nur aus Metallen und Steinen – mit ihm kommt eine komplette Philosophie, ein ganz besonderer Lebensstil mit. Was kann es Schöneres geben? Das Leben entschleunigen, den Ofen anheizen, dem knisternden Feuer zuhören, das eigene Brot einschießen, sich am ausbreitenden Duft erfreuen und mit netten Menschen zusammen sein... einfach herrlich!



Aufstell-
fertige Holz-
backöfen



HABO 2/4
Backfläche 45 x 60 cm
Art. 300990 Ofen*, € 3.250,-¹
Art. 303690 Ofenbeine**, € 160,-¹

HABO 4/6
Backfläche 60 x 70 cm
Art. 300100 Ofen*, € 3.550,-¹
Art. 303680 Ofenbeine**, € 170,-¹

HABO 6/8
Backfläche 60 x 100 cm
Art. 300101 Ofen*, € 4.100,-¹
Art. 303680 Ofenbeine**, € 170,-¹

*Ofen serienmäßig ohne Beine ** für Einschusshöhe 71 cm (alternativ Ofenbeine für Einschusshöhe 95 cm erhältlich)

¹ = wegen Engpässen/Teuerungen beim Rohmaterial wird ein Teuerungszuschlag ab November erhoben. Bitte fragen Sie aktuellen Preis bei uns an.



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 eingeblasen, 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 Schamottesteinen 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. Der Schamottemantel sorgt auch dafür, dass keinerlei Geschmacksübertragung stattfindet. Sie können süße und deftige Speisen gleichzeitig im Ofen haben. Dies macht die Handhabung besonders bequem. Ein Ofen für wahre Genießer!



Elektro-Steinbackofen Mono
Backfläche 37,5 x 41 cm
Art. 401505, € 2.260,-¹



Elektro-Steinbackofen Primus
Backfläche 61 x 41 cm
Art. 300902, € 2.950,-¹



Elektro-Steinbackofen Master
Backfläche 61 x 83 cm
Art. 300963, € 3.650,-¹

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

¹ = wegen Engpässen/Teuerungen beim Rohmaterial wird ein Teuerungszuschlag ab November erhoben. Bitte fragen Sie aktuellen Preis bei uns an.

Neues Häussler-Buch

Unser täglich Brot – Band 4 Backen mit Urgetreide

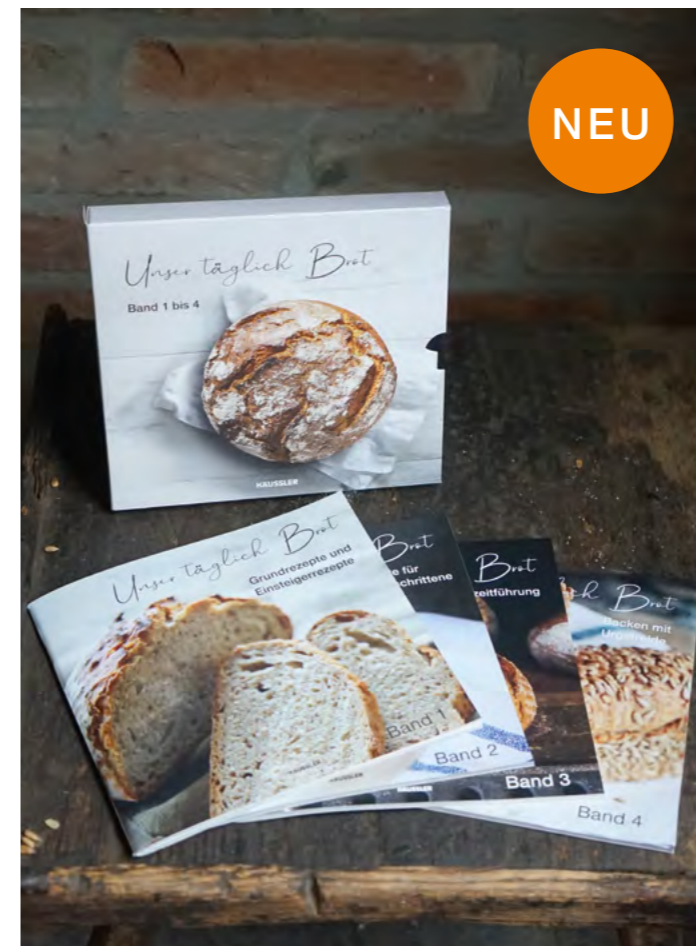
Zurück zum Ursprung ist das Motto dieses Buches. Hier dreht sich alles um die wertvollen Urgetreidesorten, die in den vergangenen Jahren eine erstaunliche Renaissance erlebt haben. Denn lange waren alte Getreidesorten vom Speiseplan verschwunden und wurden vergessen. Dinkel, Emmer, Einkorn und Co. wurden kaum mehr angebaut, da sie den Landwirten nicht so viele Erträge brachten wie die modernen Hochleistungsweizen. Aber inzwischen legen wieder mehr Menschen Wert auf die Qualität ihrer Ernährung. Inhaltsstoffe und Anbaumethoden werden genauer unter die Lupe genommen, da auch zunehmende Lebensmittelallergien eine immer größere Rolle spielen. Da besinnt man sich gerne auf die ursprünglichen Sorten, die kraftvoll gedeihen und wertvolle Inhaltsstoffe bieten. Mittlerweile werden wieder viele Urgetreidesorten angebaut. Nicht zu vergessen ist auch die geschmackliche Seite, denn Urgetreide überzeugen durch vollmundige, intensive Aromen, welche sich vom üblichen Standard deutlich abheben. Hier gibt es wahrlich genussvolle Entdeckungen zu machen. Backen mit Urgetreide ist etwas Besonderes. Die Rohstoffe sind nicht günstig und verlangen eine entsprechende Sorgfalt. In diesem Buch wird auf die speziellen Anforderungen eingegangen. Der umfangreiche Praxisteil bietet eine attraktive Mischung aus Brot- und Kleingebäckrezepten. Mit Theorieteil und 26 tollen Rezepten zu Broten und Kleingebäck. 74 Seiten.

Art. 200932, € 6,-



NEU

Thema
Urgetreide:
Ergänzt perfekt
die ersten drei
Bände



NEU

Neu: Unser täglich Brot Band 1-4 im Schuber

Die komplette Backschule: Über 300 Seiten Fachwissen und Rezepte

Jetzt gibt es die vier Bücher aus der Reihe „Unser täglich Brot“ zusammengefasst im schönen Buchschuber. Innerhalb der letzten Monate wurden die Bände von unseren Bäckermeistern nach und nach erarbeitet. Sie sind fein abgestimmt und bauen aufeinander auf. Die Rezepte sind in Band 1 bewusst einfach gehalten und steigern sich über Band 2 und 3 zu anspruchsvolleren Gebäcken. Im ganz neuen Band 4 wird das Thema Urgetreide behandelt. Die vier Bücher zeigen ein umfangreiches Spektrum und gehen auf alle wichtigen Backthemen ein.

- Band 1: Grundrezepte und Einsteigerrezepte
- Band 2: Rezepte für Fortgeschrittene
- Band 3: Vorteig, Sauerteig und Langzeitführung
- Band 4: Backen mit Urgetreide

Mit ihrem Format von 210 x 200 mm und dem großzügigen Schriftsatz sind die Bücher betont praxisorientiert. Die Umschläge sind folienkaschiert und lassen sich auch mal feucht abwischen. Dieser Schuber gehört in jede gute Backstube und ist darüber hinaus eine schöne Geschenkidee für backaffine Menschen.

Art. 200933, Schuber mit 4 Büchern, € 24,-

Backen lernen

Häussler Seminarprogramm

Wertvolles
Fachwissen
direkt von den
Bäcker-
meistern

Wir bei Häussler legen schon immer größten Wert auf die Wissensvermittlung, denn zum Backen gehören nicht nur die richtigen Geräte und passenden Werkzeuge, sondern auch das entsprechende Knowhow. Unsere Bäckermeister veranstalten laufend Seminare zu Themen wie Brot, Kleingebäck, Sauerteig, Holzbacköfen, Elektro-Steinbacköfen, Nudelmachen, Weihnachtsgebäck, schwäbische Spezialitäten, glutenfrei Backen und vieles mehr. Das Programm ist abwechslungsreich, kompetent und kurzweilig. Hier lernen Sie richtig backen und erhalten tiefgreifendes Fachwissen vom Profi. Die Seminare werden laufend weiterentwickelt und immer wieder erneuert. Sie können wählen zwischen Präsenzkursen im Backdorf und Onlinekursen live im Internet – falls der Weg nach Heiligkreuztal zu weit sein sollte. **Info + Buchung: www.backdorf.de**



Präsenzkurse im Backdorf

Im Backdorf stehen mehrere Seminarräume zur Verfügung. Diese sind liebevoll eingerichtet und bieten beste Voraussetzungen. Die Räume sind ausgestattet mit einem umfangreichen Gerätepark, damit alles live erlebt werden kann – inklusive Verpflegung und Verkostung. Wir unterscheiden zwischen Kursen, in denen vorgeführt und erklärt wird und Praxisseminaren, in denen Sie einen eigenen Werk Tisch erhalten, selber mit Hand anlegen und Ihre eigenen Backwaren erstellen. Somit können Sie selbst wählen, in welche Richtung Sie Ihre Kenntnisse und Fertigkeiten vertiefen möchten. Ein Präsenzkurs hat natürlich den Vorteil, dass Sie noch im Backdorf stöbern und einkaufen können.



Onlinekurse im Internet

Falls Ihr Weg nach Heiligkreuztal zu weit sein sollte und Sie lieber von zu Hause aus lernen möchten, bieten wir ein umfangreiches Online-Kursprogramm an. Sie können wählen zwischen Kompaktkursen, die 2 Stunden dauern oder 4-stündigen Kursen. Nach Ihrer Buchung erhalten Sie einen Zugangslink zugeschickt, mit dem Sie sich live in den Kurs im Internet einwählen können. Über die Chatfunktion können Sie Fragen an den Kursleiter stellen. Die Kursunterlagen und Rezepte stehen zum Download bereit. Die Onlinekurse haben einen besonderen Vorteil: Diese werden aufgezeichnet und bleiben mit dem Link für 6 Monate abrufbar. Sie können in dieser Zeit immer wieder reinschauen.

Auf unserer Homepage wird das Seminarprogramm regelmäßig aktualisiert. Hier finden Sie laufend neue Termine und können direkt Ihre gewünschten Seminare buchen – als Präsenzkurs im Backdorf oder online im Internet.

Buchung über
www.backdorf.de

Weihnachtsrezept Printen

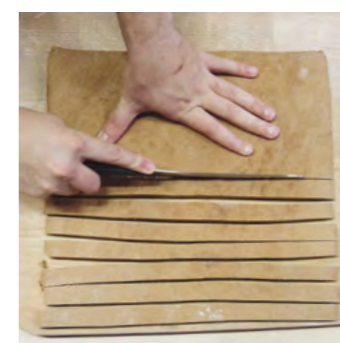
Printen sind ein traditionsreiches und sehr edles Weihnachtsgebäck. In der schwäbischen Region sind sie weniger gebräuchlich. Ein Grund mehr, sie dieses Jahr auf die Backliste zu nehmen.

Zubereitung:

Dinkel-Lebkuchen-Mischung, Honig und Eier 4-6 Minuten verkneten. Den Teig für etwa 24 Stunden im Kühlschrank ruhen und reifen lassen. Anschließend 6-8 mm dick ausrollen. Auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen. Oberfläche mit Milch abstreichen und 5 Minuten antrocknen lassen. 6-10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Lebkuchenboden in Streifen schneiden (ca. 2 cm breit).

Den zimmerwarmen Marzipan mit Hilfe einer beliebigen Flüssigkeit (Fruchtsäfte, Spirituosen) weich arbeiten. Flüssigkeit je nach eigenem Geschmack zugeben. Masse sollte sich mithilfe eines Spritzbeutels aufdressieren lassen. Nun den Marzipan mit dem Spritzbeutel auf die Lebkuchenstreifen spritzen. Anschließend kleine Würfel schneiden (ca. 2 x 2 cm). Alternativ zu Marzipan kann auch Nougat aufdressiert werden.

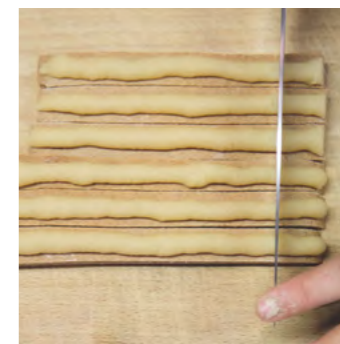
Den zimmerwarmen Nougat aufschlagen und kurz vor der Verarbeitung ca. 50 g Kuvertüre unterrühren. Dadurch wird der Nougat fester und lässt sich danach besser verarbeiten. Die Lebkuchen-Marzipanwürfel in die Schokolade tauchen und auf einem Trüffelgitter abtropfen und antrocknen lassen. Nach Belieben mit Schokolade verzieren.



Boden in Streifen schneiden



Marzipanmasse aufspritzen



Streifen in Würfel schneiden



Würfel in Schokolade tauchen

Zutaten für 1 Mono-Blech:

- 1.000 g Dinkel-Lebkuchen Mischung
- 250 g Honig
- 125 g Eier
- 600 g Marzipan
- 600 g Nougat



Im Holzbackofen:

Bei 230° C einschießen.
Backzeit 6-10 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 230° C,
Unterhitze 150° C
Backzeit 6-10 Minuten



Im Haushaltsbackofen:

Bei 190° C einschießen
Backzeit 6-10 Minuten

Köstliches Nudelmachen

Pasta
und Nudeln
in schönster
Form



Warum Nudeln selberrmachen?

Ab und zu bekommen wir zu hören: „Für die Kosten einer Nudelmaschine kann ich lange Nudeln kaufen!“ Ja, so eine Einstellung ist natürlich nachvollziehbar. Großes Aber: Selberrmacher ticken komplett anders! Das sind autarke Charaktere, die ihre Lebensmittel und ihren Lebensstil selbst in die Hand nehmen. Sie bestimmen, welche Rohstoffe verwendet werden und was zu Hause auf den Tisch kommt. Nudeln werden nach eigenem Gusto gemacht: Mit oder ohne Ei, aus Hartweizen oder Dinkel, mit frischen Kräutern oder raffinierten Gewürzen, glutenfrei oder proteinreich ... alles ist erlaubt. Nicht wenige haben sogar eigene Hühner und verwenden deren Eier. Lebensmittel, die mit so einer Haltung und so viel Liebe hergestellt werden, sind nicht zu vergleichen mit einem gewöhnlichen Supermarkt-Produkt. Aber zum Glück geht es ja nicht nur um Haltungsfragen, sondern auch um Genüsse. Denn frische selbstgemachte Nudeln – direkt aus der Maschine – schmecken unglaublich gut. Und nicht zuletzt bereitet das Nudelmachen auch wahnsinnig viel Spaß! Eine Nudelmaschine ist absolut lohnenswert.



Nudelmaschine LUNA
Fassungsvermögen
0,5 kg Mehl/Grieß
Anthrazit*
Art. 300187,
€ 1.420,-¹

* Auch lieferbar
in den Farben
· Verkehrsrot
· Cremeweiß
· Grau-Aluminium



Nudelmaschine PN 100
Fassungsvermögen
1 kg Mehl/Grieß
Art. 300005,
€ 1.850,-¹

Beliebter Trend Backen im Glas

Kuchen und Brote im Glas zu backen ist eine willkommene Abwechslung sowie eine neue Herausforderung bei der Erweiterung der eigenen Kenntnisse und Fertigkeiten. Darüber hinaus ist dies eine sehr gute Form der Haltbarmachung.

Rezept: Kuchen im Glas (7 Stück im Gugelhupfglas)

Zunächst die weiche Butter mit dem Zucker und den Gewürzen 4-5 Minuten verrühren. Anschließend die Eier einzeln nach und nach zugeben. Zum Schluss die restlichen Zutaten unterrühren. Die Gläser zunächst gut ausfetten und dann ca. 110 g Masse pro Glas einfüllen und nach Anleitung backen.

Während die Kuchen im Ofen sind, die Einweckgummis in eine Schüssel mit warmem Wasser (50° C) legen. Nach Ablauf der Backzeit die Gläser einzeln aus dem Ofen nehmen, sofort den Gummi auflegen und die Gläser mit dem Deckel und den Klammern verschließen. Nun entsteht im Glas ein Vakuum und die Kuchen sind ca. 4-6 Monate haltbar.

Tipps: Die Gläser und Deckel zuvor richtig gut mit heißem Wasser spülen. Beim Auffüllen darauf achten, dass die Gläser nicht zu voll werden, damit sie sich problemlos schließen lassen. Die Weckgummis zuvor in warmem Wasser einlegen. Die Gläser nach dem Backen einzeln aus dem Ofen nehmen und sofort verschließen – nur dann ziehen sie richtig Vakuum und müssen nicht noch extra eingekocht werden. Fertige Kuchengläser lichtgeschützt und trocken lagern.



Rezepte
„Brot im Glas“
finden Sie
auf unserer
Homepage



Zutaten für 7 Kuchen:

200 g Butter
180 g Zucker
200 g Eier (4 Stück)
140 g Dinkelmehl
Type 405
60 g Nüsse
gemahlen
25 g Kakao
5 g Spekulatius-
gewürz
100 g Schokoras-
pel
5 g Backpulver
Prise Salz



Im Holzbackofen:

Bei 220° C einschießen.
Backzeit 18-20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 220° C,
Unterhitze 130° C
Backzeit 18-20 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:

Bei 190° C einschießen
Backzeit 18-20 Minuten

Kooperation mit „Gläser und Flaschen“

Vor wenigen Wochen hat uns Stefanie Burmeister im Backdorf besucht. Sie ist die Chefin der Firma „Gläser und Flaschen“, die mit ihrem riesigen Sortiment an Gebrauchsglas samt Zubehör die Spezialistin für dieses tolle Thema ist. Auf ihrem Youtube-Kanal „Steffi kocht ein“ setzt sie sich seit vielen Jahren begeistert für das Einkochen und Haltbarmachen ein.

Wir haben spontan beschlossen, unsere Kompetenzen zu bündeln und eine Kooperation zu starten. Das Rezept auf dieser Seite wurde von unserem Bäckermeister Stefan Kotz gebacken – im Austausch mit Steffi und ihrem großen Fachwissen. Unter www.backdorf.de finden Sie aktuell noch 2 weitere Rezepte zum Thema „Brot im Glas“. Die Reihe soll erweitert werden.

Zum Auftakt haben wir hier rechts die passenden Gläser ausgewählt, die Sie über uns (Häussler) beziehen können. Darüber hinaus legen wir Ihnen die Seite von Steffi ans Herz: www.glaeserundflaschen.de Hier finden Sie eine unglaublich große Auswahl zum Thema und das gebündelte Knowhow von Steffi.

Schraubglas mit Deckel
140 mm x Ø 70 mm,
545 ml, Art. 303804,
€ 1,49

Weckglas groß
mit Deckel, Gummi
und 2 Verschlüssen,
105 mm x Ø 100 mm,
580 ml, Art. 303806,
€ 2,29

Weckglas klein
(Gugelhupfglas)
mit Deckel, Gummi
und 2 Verschlüssen,
60 mm x Ø 100 mm,
280 ml, Art. 303805,
€ 2,79



Mehr Rezepte, Tipps und Tricks rund ums Backen im Glas auf steffi-kocht-ein.de



Herzliche Einladung Besuchen Sie das Backdorf

Immer
einen
Besuch
wert!

Alle Wege führen ins Backdorf!

Diese Seite möchten wir nutzen und Sie ganz herzlich zu uns nach Heiligkreuztal einladen. Backen, Kochen, Plaudern, Lachen und Genießen lebt vom Austausch und von der Begegnung. Aber in den letzten ein- und einhalb Jahren war dies kaum möglich. Leider mussten viele Events abgesagt werden und es konnten keine Messen stattfinden. Aber im Backdorf sind Termine möglich. Es gibt genügend Platz und Abstände können prima eingehalten werden. Nutzen Sie diese Gelegenheit. Hier sind alle Geräte, Lebensmittel und Zubehörartikel ausgestellt und stehen zur Verfügung. Kommen Sie vorbei und genießen Sie frisch gebackene Dinnete. Lassen Sie sich hier verwöhnen, beraten und inspirieren. Das Backdorf ist ein Ort zum Wohlfühlen.

Entdecken Sie die Region

Ihr Besuch lässt sich hervorragend mit weiteren Reisezielen verbinden. In alle Richtungen ist etwas geboten. Schwäbische Alb, Schwarzwald, Bodensee, Elsass, Schweiz, Bayern und Österreich sind nicht weit weg. Hier in Oberschwaben gibt es wunderbare Thermalbäder, traditionsreiche Schlösser, beeindruckende Barockkirchen, spannende Keltengräber und vieles, vieles mehr. Für Ihre nächste Reise- und Ausflugsplanung gibt es zahlreiche Möglichkeiten. Wir freuen uns auf Sie!



Backdorf Öffnungszeiten in der Weihnachtszeit

Zwischen den Feiertagen bietet sich ein Besuch im schön geschmückten Backdorf an. Wir laden Sie ganz herzlich zu uns nach Heiligkreuztal ein. Bitte beachten Sie unsere Öffnungszeiten während der Weihnachtszeit und über den Jahreswechsel.

Sa. 27. November 2021	Langer Samstag	8 – 17 Uhr
Fr. 24. Dezember 2021	geschlossen	
Sa. 25. Dezember 2021	geschlossen	
Mo.-Do. 27.-30. Dezember 2021	geöffnet	8 – 18 Uhr
Fr. 31. Dezember 2021	geschlossen	
Sa. 1. Januar 2020	geschlossen	
Mo.-Mi. 3.-5. Januar 2022	geöffnet	8 – 18 Uhr
Do. 6. Januar 2022	geschlossen	
Fr. 7. Januar 2022	geöffnet	8 – 18 Uhr
Sa. 8. Januar 2022	geöffnet	8 – 13 Uhr
Mo. 10. Januar 2022	wegen Inventur geschlossen	
Di. 11. Januar 2022	geöffnet	8 – 18 Uhr

An diesem Tag wegen Inventur keine Warenabholung und keine Servicetermine

In der Schweiz Häussler-Händler

„Häussler-Händler“ ist eine neue Rubrik in der Hauszeitung. Hier stellen wir in loser Reihenfolge die Händler und Vertretungen vor. Wie es sich für den Selbstermacher-Bereich gehört, sind auch die Häussler-Händler echte Individualisten mit jeweils eigenständigem Profil und Sortiment. In dieser Hauszeitung starten wir mit den Händlern in der Schweiz.

CH-6374 Buochs HEIN Feuerkonzepte GmbH

Die grösste Garten und Terrassenfeuer Ausstellung der Schweiz. Jeden Samstag bieten wir Ihnen mit unseren Live-Vorfürungen ein Einkaufserlebnis der besonderen Art. Wir backen mit unseren Häussler Holzbacköfen knuspriges Sauerteig Ruchbrot sowie duftenden Apfelkuchen mit Streusel. Probieren Sie selbstgemachte Nudeln aus den Häussler Nudelmaschinen und diverse Grilladen vom Häussler Pelletgrill. Eine grosse Auswahl an verschiedenen Feuerstellen für den Aussenbereich wie den Pelletheizstrahler, den rauchfreien, innovativen Häussler Pelletgrill, mehrere Garten- und Holzbacköfen sowie die Bausätze dazu, stehen bereit und sind für Sie eingefeuert. Hobbybäcker finden eine grosse Auswahl an Häussler Backzubehör in unserer Backstube.

Kontakt
HEIN Feuerkonzepte GmbH
Seebuchtstrasse 19
6374 Buochs/Schweiz
Tel. +41 622 00 18
Fax +41 622 00 19
info@feuerkonzepte.ch
www.feuerkonzepte.ch

Sortiment
Holzbacköfen HABO 6/8
Elektro-Steinbacköfen
Teigknetmaschinen
Pellet Grill
Ambientlicht
Terrassenstrahler
Nudelmaschinen
Getreidemühlen
Back-, Nudel- u. Küchenzubehör
Lebensmittel (Mehle, etc.)



Kontakt
miniSchoggi GmbH
Webereistrasse 55
8134 Adliswil/Schweiz
Tel. +41 44 480 14 14
info@minischoggi.ch
www.minischoggi.ch

Sortiment
Elektro-Steinbacköfen
Teigknetmaschinen
Getreidemühlen
Back- und Küchenzubehör



CH-8134 Adliswil miniSchoggi GmbH

Brotkurse bei miniSchoggi: In der extra eingerichteten Backstube zeigt ein professioneller Bäcker, worauf es beim perfekten Zopf, Baguette oder bei Broten ankommt. Mit viel Fachwissen und Berufserfahrung hilft die Kursleitung beim Herstellen verschiedener leckerer Gebäcke und dem Verstehen der dahinterstehenden Prozesse. So werden Sie zum Beispiel in die Herstellung von Roggen- und Dinkelbroten eingeführt oder lernen das beliebte Wurzelbrot kennen. Für Fans der französischen Bäckerei gibt es einen Baguettekurs. Wer lieber mit verschiedenen Mehlsorten hantiert, ist im Spezialbrotkurs optimal aufgehoben. In Adliswil befindet sich auf über 400 m², ein grosser Kurs-/Eventraum, die Administration sowie der großzügige Verkaufsladen – sprich alles, was das Backherz begehrt.

CH-3313 Büren zum Hof mit-Haerzbluet.ch GmbH

Die Backstube und der Ausstellungsraum sind offen für alle interessierten Menschen. Dazu gehört auch das Ausprobieren der Geräte. Auch nach dem Kauf ist uns die Betreuung wichtig. Sei es im Beantworten von Fragen, die bei der Nutzung der Geräte auftreten oder bei Servicearbeiten. Wir sind die offizielle Servicestelle für Häussler-Geräte in der Schweiz. Direkt neben unserer Backstube befindet sich die Pastamanufaktur. Wir verarbeiten sorgfältig ausgewählte, natürliche und regionale Rohstoffe zu einer einzigartigen und liebevoll verpackten Pasta, die Freude und Genuss bereitet. Unser erfahrungserprobtes Wissen teilen wir auch gerne in Workshops oder Backkursen individuell oder für Gruppen. Ein umfangreiches Produktesortiment verkaufen wir direkt vor Ort oder über unseren Onlineshop.

Kontakt
mit-Haerzbluet.ch GmbH
Limpachstrasse 6
3313 Büren zum Hof/Schweiz
Tel. +41 31 767 88 44
www.mit-haerzbluet.ch
info@mit-haerzbluet.ch

Sortiment
Holzbacköfen
Elektrosteinbacköfen
Gewerbebacköfen
Teigknetmaschinen
Nudelmaschinen
Pellet Grill
Ambientlicht
Terrassenstrahler
Back-, Nudel-, und
Küchenzubehör

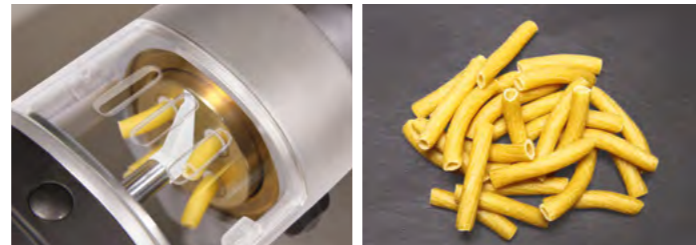


Zubehör

Nudelschneider für Luna, PN100 und Emma

Der Nudelschneider ist die perfekte Ergänzung für eine Nudelmaschine. Mit ihm lässt sich das Nudelmachen kreativ erweitern, denn dank seiner stufenlosen Intervalleinstellung lassen sich Kurz- und Langwaren optimal umsetzen. Ganz kurze Suppennudeln? Mittellange Spiralen? Oder extra lange Spaghetti? Alles kein Problem für den Nudelschneider. Nach Belieben ist die Länge stufenlos einstellbar. Achten Sie mal bewusst darauf: Die Nudellänge hat einen starken Einfluss auf das Mundgefühl. Mit dem Nudelschneider haben Sie diesen Aspekt perfekt im Griff. Sie bestimmen selbst die Länge Ihrer Nudeln und haben die Gewissheit, dass alle Nudeln gleich lang sind.

Nudelschneider, Art. 300602, € 340,-¹
Adapter-Set für Luna, Art. 300603, € 42,-



Ausrollhilfen aus Aluminium

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



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, € 54,90
Größe 265 x 380 x 72 mm, Teigeinlage ca. 800-900 g, Art. 303439, € 59,90

Profi-Wellholz

Ausführung in Bäckerqualität. Kugelgelagert, stabil und unverwüsthlich. Hohes Eigengewicht erleichtert das Ausrollen. Buchenholz, aus einem Stück gedrechselt, Ø 9 cm. 25 cm, 1,6 kg, Art. 201641, € 56,-
30 cm, 1,8 kg, Art. 201642, € 69,-



Zimtstern-Ausstecher in Profiqualität

Perfekte Zimtsterne 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, € 28,90

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, € 9,80



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, € 26,90
Groß, Ø 15 cm, Art. 101818, € 53,-



Jeder Stempel ist ein Unikat

Personalisierter Brotstempel

Individueller Brotstempel wählbar mit 1 oder 2 Buchstaben. Das perfekte Utensil für Backfreunde, die ihre Brote personalisieren und als Freundschaftsgeschenke oder zur Nachbarschaftsversorgung einsetzen. Dieser Stempel ist auch hilfreich bei gemeinsamen Backterminen – z.B. im Dorfbackhaus. So ist erkennbar, wem welche Laibe gehören. In unserem Webshop können Sie Ihren Wunschstempel konfigurieren. Ihre Daten nehmen wir entgegen und führen diese im 3D-Druck aus. Die Stempelplatte wird aus lebensmittelechtem Kunststoff gedruckt und auf den formschönen Holzgriff montiert. Ø 70 mm, Art. 300999, € 59,-
Nur über den Webshop bestellbar.



Backrahmen aus Massivholz

Der Backrahmen verleiht dem Brot eine eckige Kastenform. Sein Einsatz empfiehlt sich, wenn weiche Brote mit geringer Krustenbildung bevorzugt werden. Durch das Holz gelangt weniger Hitze an die Flanken und die Kruste bleibt dezent. Der Holzbackrahmen kommt als 1er oder 2er-Form. Optional sind Trennbretter erhältlich, durch die der Rahmen auch für kleinere Brote genutzt werden kann. 1er-Backrahmen, 25 x 15 x 9 cm, Art. 300988, € 26,90
2er-Backrahmen, 31 x 25 x 9 cm, Art. 300987, € 34,90
Trennbrett, 11,4 x 9 x 3 cm, Art. 300989, € 5,90
(Bild zeigt 2er-Rahmen mit 1 Trennbrett)



NEU

Gärbox klein

Diese wurde bis jetzt schmerzlich vermisst. Eine kleine Gärbox, die in jeden haushaltsüblichen Kühlschrank passt. Aus diesem Grund haben wir eigens eine Gussform entwickeln lassen, exklusiv für das Backdorf. Die Gärbox für Teiglinge ist aus hochwertigem Kunststoff ausgeführt. Sie dient zur Stückgare Ihrer Teiglinge für Pizzen, Flammkuchen, Dinneten und Brötchen. Dazu die Teiglinge ausformen und einfach in die bemehlte Box setzen. Die Teiglinge mit einer Gärfolie abdecken (ebenfalls im Sortiment erhältlich). Die Boxen sind stapelbar und können mit heißem Wasser leicht gereinigt werden. Außenmaß: 29 x 39 x 6 cm, Art. 303723, € 14,90

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



¹ = wegen Engpässen/Teuerungen beim Rohmaterial wird ein Teuerungszuschlag ab November erhoben. Bitte fragen Sie aktuellen Preis bei uns an.

Zubehör



Einweg-Spritzbeutel
Premium Grip. Sehr praktisch für die Weihnachtsbäckerei und die Konditorei. Die Beutel lassen sich einfach auf jeden Adapter oder für freie Verwendung zuschneiden. Rolle mit 100 Stück zum Abreißen.
Art. 300959, € 28,90



Sterntüllenset
Für Röschen, Häubchen, usw. 10-teilig, aus Edelstahl. Ø 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 und 15 mm.
Art. 302455, € 19,20



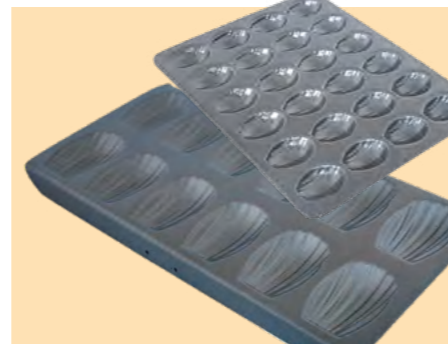
Lochtüllenset
Mit extra dünnen Öffnungen, 5-teilig. Ideal für Schriftzüge, Lebkuchenverzierungen, Pünktchen, Linien und mehr. Ø 2, 3, 4, 6 und 10 mm. Aus Edelstahl.
Art. 200503, € 13,90



Profi-Spritzgebäckset
Zur Verzierung von Torten, zur Herstellung von Spritzgebäck und vielem mehr. In bester Profiqualität. Kochfester Spritzbeutel aus undurchlässigem Gewebe, 10-teiliges Sterntüllenset, Befüllständer, Adapter.
Art. 300903, € 35,90



Ruck Zuck Teigschneider
Profi-Teigschneider aus Edelstahl in schwerer Qualität. Aus 5 Teigrädchen. Abstand ist einfach einstellbar. Damit können Sie Blechkuchen, Lebkuchen, Pizza, usw. einteilen. Schnittbreite 10-120 mm justierbar. Gewicht 640 g.
Art. 302608, € 54,90



Madeleine-Backbleche
Für Madeleines oder Bärenatzen. Mit Antihafbeschichtung, rostfrei, aus schwerem Carbonstahl. Form mit 24 Mulden (à 5x3 cm), **Art. 303573, € 13,50**
Form mit 12 Mulden (à 8x5,5 cm), **Art. 303574, € 14,20**

Kuchen Trüffelgitter
Zum Kandieren, Glasieren und Überziehen, sowie zum Auskühlen von Gebäcken. Ein Muss für die ausgiebige Weihnachtsbäckerei. Stabile, schwere Edelstahlausführung, wie sie von Konditoren und Bäckern verwendet wird. Echte Profiqualität, an der Sie jahrelang Freude haben.

rund, Ø 32 cm	0,4 kg	301640	€ 27,50
rund, Ø 36 cm	0,5 kg	301641	€ 32,90
rechteckig, 47 x 31 cm	0,8 kg	302469	€ 34,30
rechteckig, 59 x 39 cm	1,1 kg	302470	€ 41,80
Trüffelgitter, 45 x 32 cm	0,6 kg	302853	€ 39,80

Auch in der gelochten Edelstahlausführung erhältlich.

35x38 cm	0,7 kg	300992	€ 35,90
59x39 cm	1,1 kg	300993	€ 45,90



schwere Bäckerqualität



Lebkuchengewürz
Für Elisenlebkuchen, Emmer-Mandel-Lebkuchen und andere weihnachtliche Köstlichkeiten. Zutaten: Zimt, Anis, Koriander, Fenchel, Ingwer, Muskat, Nelken, Sternanis.
50 g-Packung, **Art. 303575, € 3,20**
(100 g = 6,40 €)



Spekulatiusgewürz
Ein weiterer Klassiker für die Weihnachtsbäckerei zu Hause. Verleiht Ihren Gebäcken eine besondere Note. Zutaten: Zimt, Koriander, Anis, Sternanis, Nelken, Muskat, Piment.
50 g-Packung, **Art. 302288, € 2,60**
(100 g = 5,20 €)



Zerlegbare Linzer-Ausstecher
Alles in einem: Ausstecher für Bodenplätzchen sowie das Deckelplätzchen mit Loch. Zerlegbar in Einzelteile. Dadurch ist die Reinigung sehr einfach. Der praktische Auswerfer sorgt dafür, dass das Plätzchen unversehrt auf dem Backblech landet. Stabiler Ausstecher aus Edelstahl.



Videoanleitung dazu:
www.backdorf.de/youtube



1 Brezel	6,3 cm	3/302307	€ 7,10
2 Herz/Innenherz	4,5 cm	3/302310	€ 7,10
3 Stern	5 cm	3/302309	€ 7,10
4 Blume	5 cm	3/302311	€ 7,10
5 Linzer, 3 Loch	Ø 4,8 cm	3/302312	€ 7,10
6 Linzer, 3 Loch	Ø 6,5 cm	3/302313	€ 8,20



Gewürz-Lebkuchen
Mischung zur Herstellung von feinen Lebkuchen, Gewürzkuchen und Apfelbrot für die Weihnachtszeit. Zutaten: Zucker, Roggenmehl, Weizenmehl, Voleipulver, Gewürze, Backtriebmittel
1 kg, Art. 200507, € 5,30



Dinkel-Honig-Lebkuchen
Die Lebkuchenmischung für Dinkel-Freunde. Zutaten: Dinkel (Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl), Zucker, Dextrose, Roggenmehl, Gerstenmalzextrakt, Backtriebmittel, Gewürze, Feuchthaltemittel, fettarmer Kakao
1 kg, Art. 200807, € 7,90

Plätzerverpackungen
Ideal als Verpackung zum Verschenken oder Aufbewahren Ihrer Köstlichkeiten. Hervorragend geeignet für Weihnachtsgebäcke oder unter dem Jahr auch als Nudelverpackungen einsetzbar. Überraschen Sie Ihre Liebsten mit selbstgemachten Kreationen. Jeweils 100 Stück, ohne Clips.
11,5 x 19,0 cm, **Art. 201810, € 7,20**
14,5 x 26,0 cm, **Art. 200787, € 8,80**
17,0 x 28,0 cm, **Art. 200615, € 9,80**
17,0 x 34,5 cm, **Art. 200788, € 9,80**
23,0 x 39,0 cm, **Art. 200789, € 11,20**

Clips weiß, Papier
Zum einfachen Verschließen Ihrer Plätzchen- oder Nudeltüten.
80 mm lang, 1.000 Stück
Art. 200790, € 8,90

Sets zum
Loslegen

NOVA mit Rührpaddel + Schneebesen

Die neue faszinierende NOVA zusätzlich mit Rührpaddel und Schneebesen. Damit sind Sie für das Kneten, Rühren und Schlagen perfekt gerüstet und nutzen die sieben Geschwindigkeitsstufen der Maschine optimal.

- Teigknetmaschine NOVA (Farbe nach Wahl, Knethaken ist enthalten)
- NOVA Rührpaddel
- NOVA Schneebesen
- Bücher „Unser täglich Brot, Band 3 + 4“



€ 1.788,-

ab Werk, inkl. MwSt.

Art. 303802 (Weiß)
Art. 303801 (Silber)
Art. 303800 (Weinrot)
Art. 303803 (Stahlblau)
Art. 303799 (Anthrazit)

NOVA mit allen Werkzeugen + viel Zubehör

In diesem Paket kommt die NOVA mit allem Drum und Dran. Die drei Werkzeuge sind enthalten, dazu die Schüsselabdeckung, die Abdeckhaube sowie das neue Schuber-Set „Unser täglich Brot, 1-4“

- Teigknetmaschine NOVA (Farbe nach Wahl, Knethaken ist enthalten)
- NOVA Rührpaddel
- NOVA Schneebesen
- NOVA Abdeckhaube
- NOVA Schüsselabdeckung
- Buch-Set „Unser täglich Brot, 1-4“



€ 1.899,-

ab Werk, inkl. MwSt.

Art. 303881 (Weiß)
Art. 303880 (Silber)
Art. 303879 (Weinrot)
Art. 303882 (Stahlblau)
Art. 303872 (Anthrazit)

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

Artikel:	Artikel-Nr.:	Menge:	Preis €:
Knetmaschine NOVA			1.590,-
Gärbox klein	303723		14,90
Gewürzlebkuchen 1 kg	200507		5,30
Katalog 2021			gratis

Ihre Kundennummer:

--	--	--	--	--	--	--	--

(finden Sie auf Ihrem Umschlag über der Adresse)

Ihr Zahlungswunsch:

(bitte ankreuzen)

Vorkasse

Bankeinzug (bitte Bankverbindung angeben)

Name:

Straße:

PLZ, Ort:

Telefon:

E-Mail:

Bei Bankeinzug:

Bank:

IBAN:

BIC:

Datum:

Unterschrift:

Oder Sie bestellen online:

www.backdorf.de