

Nr. 49 Mai 2020



2 neue Backöfen:

Häussler HABO 2/4:
**Neuer Holzbackofen
im kompakten Format**

Häussler Master:
**Neuer Elektro-Steinbackofen
mit extra großer Backfläche**



Liebe Kunden und Backfreunde,

das laufende Jahr ist schon wieder weit fortgeschritten. Die Zeit fliegt dahin, gefühlt jedes Jahr etwas schneller. Im vergangenen Jahr durften wir das 70-jährige Firmenjubiläum zusammen mit Ihnen feiern. Eine wunderbare Erfahrung für uns. Ein herzliches Dankeschön für den großen Zuspruch, den wir von Ihnen allen erhalten haben. Davon möchten wir dieses Jahr etwas an Sie zurückgeben. 2020 soll das Jahr der Innovationen sein. Wir haben uns mächtig für Sie in's Zeug gelegt und neue Produkte entwickelt. In dieser Hauszeitung präsentieren wir zwei spannende neue Backöfen. Mit dem HABO 2/4 ergänzen wir unser Holzbackofen-Sortiment um ein kompaktes und elegantes Modell. Auch die Elektro-Steinbacköfen erhalten Zuwachs.

Hier trumpft der Master mit seiner extra großen Backfläche auf. Das Backen ist und bleibt eine der schönsten, sinnvollsten und erfüllendsten Tätigkeiten. Beim Backen können wir uns ausklinken, die Hektik vergessen und immer wieder die schnell laufende Zeit ein bisschen anhalten – damit alles in einem natürlichen Lot bleibt. Schauen Sie mal wieder im gemütlichen Backdorf vorbei. Hier tickt die Zeit anders. Irgendwie langsamer. Wir freuen uns auf Sie.

Herzliche Grüße

Ihre Familie Häussler

und das engagierte Backdorf-Team



Top Service-Check

Auszeichnung für das Backdorf

Auf guten Service legen wir im Backdorf sehr großen Wert. Aber bei der Bewertung von Service-Leistungen möchten wir uns nicht auf unsere eigene Wahrnehmung verlassen. Deshalb fragen wir regelmäßig unsere Kunden und lassen darüber hinaus unsere Abläufe immer wieder von unabhängiger Seite überprüfen. So haben wir im vierten Quartal 2019 an der Service-WM teilgenommen, die vom Service-Institut Metatrain ständig bundesweit durchgeführt wird. Mit gezielten Fragen wurde hierbei der Anteil an begeisterten und kritischen Kunden ermittelt sowie nach Gründen für bestehende Zufriedenheit oder Unzufriedenheit geforscht. Mit einem Kunden-Beziehungs-Index von 95,22 % schnitt das Backdorf überdurchschnittlich gut ab. Dieses Ergebnis freut uns sehr und spornt uns gleichzeitig an, noch besser zu werden.

Meisterteam

Kompetenz im Backdorf

Unsere Bäckermeister entwickeln ständig neue Rezepte, bieten Kurse sowie Praxisseminare an und stehen unseren Kunden mit Rat und Tat zur Seite. Häussler bietet nicht allein Geräte und Zubehör an – sondern kümmert sich auch um die Anwenderseite. Unser Service hört nicht mit dem Erwerb eines Gerätes auf. Im Gegenteil: Sie haben Zugang zum großen Wissensschatz. Sie erhalten Rezepte, dürfen nachfragen und sich inspirieren lassen. So können Sie immer wieder Neues ausprobieren und haben dauerhaft Freude an Ihrem Häussler-Gerät. Wir begleiten Sie, damit allzeit gutes Gelingen garantiert ist.



Messen und Events: Erschwerte Terminplanung

Normalerweise veröffentlichen wir an dieser Stelle immer unsere geplanten Messe- und Event-Termine. Doch dieses Jahr ist wegen der Corona-Krise alles anders. Termine lassen sich nicht verlässlich planen und halten. Nachdem wir bereits die Steinofentage im März absagen mussten und fast alle Messen im ersten Halbjahr gestrichen wurden, verzichten wir auf den Abdruck der Termine. Stattdessen verweisen wir auf unsere Homepage und unseren Newsletter. Dort geben wir die aktuellen Entwicklungen bekannt und halten Sie auf dem Laufenden. Gerne geben wir auch Auskunft unter Telefon 0 73 71/93 77-0. Danke für Ihr Verständnis. Lassen Sie uns gemeinsam das Beste aus der Situation machen. www.backdorf.de



Der neue Katalog kommt

Demnächst erscheint die neue Auflage des Häussler-Kataloges. Wie immer randvoll mit Geräten, Zubehör, Lebensmitteln, Rezepten und Tipps. Mit über 350 Seiten ein wertvolles Druckwerk für Hobbybäcker, Griller, Nudelmacher, Genießer und Selbermacher. Ab Juli wird die neue Auflage verfügbar sein. Gratis anfordern unter: www.backdorf.de

Besuchen Sie uns online:



Azubi-Projekt Häussler forstet auf

Unsere Häussler-Azubis beschäftigen sich bereits seit über einem Jahr mit Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Energieeinsparung. Zum einen weil Ihnen diese Themen sehr am Herzen liegen – zum anderen machen die Auszubildenden beim IHK-Wettbewerb „Energiescout“ mit. Bei diesem Wettbewerb sind die Jugendlichen aufgerufen, sich das eigene Unternehmen näher zu betrachten und Umweltschutzpotenziale zu finden. In regelmäßigen Terminen wurden Ideen ausgetauscht, Ansätze entdeckt und wieder verworfen, Daten erhoben und ausgewertet, recherchiert und mit Spezialisten gesprochen – um schlussendlich ein großes Projekt für das Unternehmen Häussler herauszuschälen. Die Jugendlichen entschieden sich für das Thema Holz, da unsere Holzbacköfen dieses als Brennstoff benötigen. Hier gingen sie mit gutem Beispiel voran und halfen bei der Aufforstung einer großen Waldfläche in der Nähe von Heiligkreuztal. Darüber hinaus möchten die Azubis unsere Kunden inspirieren, beim Bäume pflanzen mitzumachen. Deshalb läuft seit Februar eine schöne Aktion* im Backdorf. Jeder, der einen Holzbackofen kauft, bekommt einen Baumsetzling nach Wahl geschenkt. Dies alles wurde von den Azubis organisiert. Wir freuen uns sehr über dieses tolle Engagement.

* Aktion läuft ungefähr bis Mitte des Jahres.

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

Häussler HABO 2/4

Neuer Holzbackofen im kompakten Format

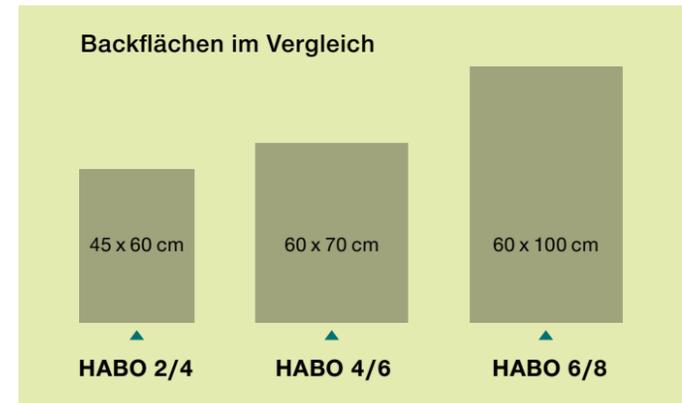


Die Ergänzung der HABO-Reihe

Mit dem neuen HABO 2/4 ergänzen wir das beliebte Holzbackofensortiment nach unten. Nachdem im letzten Jahr der HABO 2/3 ausgelaufen ist, präsentieren wir jetzt den würdigen Nachfolger. Mit dem Maß von 45 x 60 cm bietet der HABO 2/4 eine vergrößerte Backfläche, die zudem ein besser nutzbares Seitenverhältnis aufweist. Auch die Türöffnung ist größer geworden und um satte 15 cm breiter als früher. Der Ofen lässt sich angenehm beschicken und ist einfach zu bedienen. Die Ofentür kommt ohne Tür-Relief, denn der HABO 2/4 ist bewusst als kompakter und geradliniger Ofen konzipiert – mit einem modernen Erscheinungsbild. Er bietet sich bevorzugt an für kleinere Haushalte, Paare, Einzelnutzer und Backfreunde, die keine so großen Mengen auf einmal backen möchten. Auch bei beengten Platzverhältnissen lässt sich der HABO 2/4 sehr gut einsetzen.

Bei der Backqualität gibt es natürlich keinerlei Kompromisse. Der HABO 2/4 ist ein vollwertiger Holzbackofen mit allen Häussler-Vorteilen:

- Integrierte Ascheklappe samt Aschekasten
- Vollschanottierter Backraum/enormer Hitzespeicher
- Extrem hitzebeständige Spezialisierung
- Steckbares Bimetall-Zeigthermometer
- Front, Tür und Rauchrohr aus bestem Ofenguss
- Gleichmäßige Backergebnisse im gesamten Ofen
- Extrem lange Lebensdauer
- Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis für den Betrieb eines Holzbackofens



Holzbackofen
HABO 2/4
Backfläche 45 x 60 cm
Art. 300990
3.250,- €

Holzbackofen
HABO 4/6
Backfläche 60 x 70 cm
Art. 300100
3.520,- €

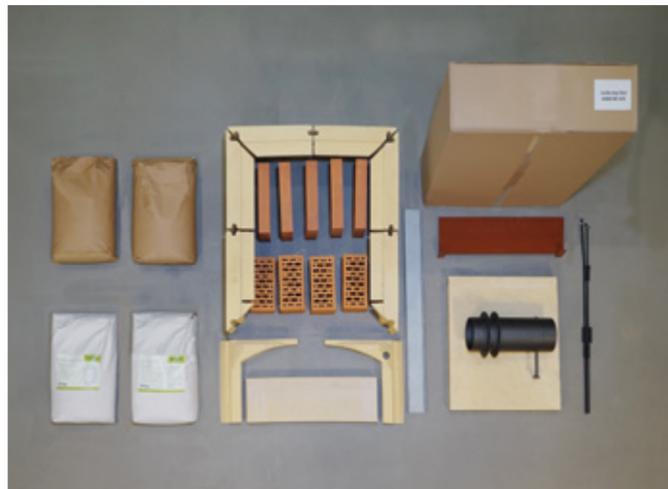
Holzbackofen
HABO 6/8
Backfläche 60 x 100 cm
Art. 300101
4.050,- €

Traumbackhäuser

Ein eigenes Backhaus bietet sehr viele Vorteile für die Familie. Schon das Planen, Ausmessen und Aufbauen bereitet große Freude. Aber noch intensiver und erfüllender ist die Arbeit mit dem Holzbackofen selbst, sowie das Genießen der eigenen Backwaren. Machen Sie sich unabhängig und schaffen Sie sich Ihre kleine Oase zu Hause. So backen Sie Ihr eigenes Brot und können sich selbst versorgen. Auch das Pizzabacken ist eine abwechslungsreiche und überaus köstliche Betätigung. Darüber hinaus gibt es noch viele weitere Möglichkeiten, die Ihnen das eigene Backhaus bietet. 2020 geht als schwieriges Jahr in die Geschichte ein. Gerade in Zeiten von Krisen und Einschränkungen ist es gut, wenn man zu Hause eine gute Infrastruktur hat. Auch die Urlaubsplanung ist dieses Jahr alles andere als einfach. Falls Sie nicht wegfahren: Wie wäre es stattdessen mit dem Bau eines Backhauses? Bei uns erhalten Sie den Bausatz für den heißen Kern (mit Gelinggarantie). Das Drumherum gestalten Sie selbst nach Ihren Ideen. So schlagen Sie zwei Fliegen mit einer Klappe: Sie nutzen die Urlaubszeit sinnvoll und haben danach ein wunderschönes Backhaus. Unsere Bausätze sind im Backdorf, auf Bestellung oder im Webshop erhältlich: www.backdorf.de



Tipp:
Ein Backhaus
bauen in der
Urlaubszeit



10. + 11. Juli 2020 · 10-17 Uhr Herzliche Einladung zu den Holzbackofen- und Grilltagen

Traditionell veranstalten wir im Juli die beliebten Holzbackofen- und Grilltage im Backdorf. Hierbei werden sowohl im Außen- als auch im Innenbereich zahlreiche Attraktionen geboten.

- Durchgehend viele Live-Vorführungen
- Große Häussler Geräte-Ausstellung
- Professionelles Koch- und Backzubehör
- Tolle Neuheiten und Rezepte
- Bewirtung von herzhaft bis süß
- Große Holzofenausstellung (über 30 Modelle)

Dieses Jahr präsentieren wir zwei neue Backöfen. Das Sortiment der Holzbacköfen wird durch den HABO 2/4 ergänzt. Bei den Elektro-Steinbacköfen steht der neue Master zur Verfügung.

Wir laden Sie herzlich nach Heiligkreuztal ein und freuen uns auf Ihr Kommen.

Anmerkung: Im Moment der Drucklegung ist noch nicht überschaubar, wie sich die Corona-Krise entwickeln wird und ob die Veranstaltung durchgeführt werden kann. Bitte informieren Sie sich vorab auf unserer Homepage: www.backdorf.de



Brotrezept

Emmerkruste mit Langzeitführung

Zubereitung:

Kochstück: Die Zutaten für das Kochstück mit einem Schneebesen verrühren und über Nacht stehen lassen.

Sauerteig: Die Zutaten für den Sauerteig ebenfalls verrühren und bei ca. 30°C fallender Temperatur ca. 15-17 Stunden stehen lassen.

Hauptteig: Alle Zutaten für den Hauptteig ca. 8 Minuten langsam und 2 Minuten schnell kneten. Die Teigtemperatur sollte ca. 27°C betragen. Den Teig in einer Wanne 120-150 Minuten ruhen lassen. In der Zeit den Teig 3 x falten (siehe Bildanleitung). Nach der Ruhezeit den Teig in 2 x 950 g Stücke abwägen, formen und in Gärkorbe setzen. Diese dann für 12-15 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Backen noch 30 Minuten im Raum stehen lassen.



Den Teig nach dem Kneten in eine mit Öl bestrichene Wanne geben und 120-150 Minuten ruhen lassen.



Während der Teigruhe wird der Teig 3 x gefaltet (je nach 30 Minuten)



Hierzu den Teig an den Rändern nach oben ziehen und einschlagen.



Dies mit allen 4 Rändern wiederholen bis ein gefaltetes Päckchen entsteht. 30 Minuten ruhen lassen und das Falten wiederholen.

Zutaten für 2 Brote à 950 g Teig:

Emmer-Kochstück 50 g Emmer-Vollkornmehl
200 ml kochendes Wasser
10 g Salz

Emmer-Sauerteig: 100 g Emmer Vollkornmehl
100 g Wasser (40° C)
20 g Anstellgut
2 g Salz

Hauptteig: 260 g Emmer Kochstück
220 g Emmer Sauerteig
630 g Emmer Vollkornmehl
200 g Dinkelmehl 1050
20 g Roggenmehl geröstet
580 g Wasser
13 g Salz
10 g Rapsöl (letzte 2 Minuten)

1.900 g Gesamtteig

Sollte der Teig etwas triebsschwach gewesen sein, so können Sie beim nächsten Mal 5 g Hefe zugeben.

Backzeit und Temperatur:



Im Holzbackofen:

bei 280° C einschießen
55-60 Min. backen



Im Elektro-Steinbackofen:

bei Oberhitze 280° C und
Unterhitze 190° C einschießen
55-60 Min. backen



Im Haushaltsbackofen:

bei 250° C einschießen
55-60 Min. backen

Wertvolles Urgetreide

Alte Getreidesorten sind sehr gefragt. Diese bieten nicht nur wertvolle Inhaltsstoffe und Nährwerte – sie sorgen auch für mehr Biodiversität auf unseren Äckern. Gerade auch zum Backen und Nudelmachen finden sich hier interessante Alternativen zu Weizen & Co. – lassen Sie sich inspirieren.

Einkorn und Emmer

Beide gehören zu den Urgetreidesorten und werden heute noch in unveränderter Form angebaut. Aus der Kreuzung und Züchtung der beiden Sorten ist der heute verwendete Weizen über die Jahrhunderte entstanden. Genauso wie Dinkel sind beide Körner mit dem Spelz verwachsen. Diese Getreidesorten sind ausgesprochen mineralstoffreich und fallen besonders durch den hohen Anteil an Carotinoiden auf. Diese sind wichtig für die Sehkraft und stärken das Herz-Kreislauf-System. Emmer und Einkorn sind sehr vielseitig in der Verwendung. Es gelingen Backwaren, süße Waffeln oder auch köstliche Pasta. Bei der Zubereitung von Teigen sollte darauf geachtet werden, die Teigruhephasen zu verlängern. Brote lassen sich frei geschoben (ohne Backform) gut backen und weisen eine gute Frischhaltung auf. Einkorn verleiht Brot und Gebäcken eine charakteristische, goldgelbe Färbung und ein einzigartig nussiges Aroma. Brot und Backwaren aus Emmer bekommen eine dunkle Färbung und sind würzig im Geschmack.

Kamut

Kamut ist eine alte Kulturform des Hartweizens, vor etwa 6.000 Jahren hervorgegangen aus dem wilden Emmer. Kamut bedeutet auf ägyptisch „Seele der Erde“. Sein Korn ist doppelt so groß wie ein Weizenkorn und von glasig-gelblicher Farbe. Kamut ist ein echter Allrounder und kann zum Kochen, Backen und Nudelmachen verwendet werden. Er verleiht einen milden, nussigen Geschmack und selbst „Vollkornmuffel“ sind von der leichten, lockeren Konsistenz und der hellen Farbe begeistert. In allen Gebäckarten lässt sich Weizen problemlos 1:1 durch Kamut ersetzen. Gebäcke lassen sich frei geschoben gut backen und weisen, ebenso wie Emmer und Einkorn, eine hervorragende Frischhaltung auf.

Waldstaudenroggen

Beim Waldstaudenroggen oder Johannisroggen handelt es sich um eine alte Roggensorte, die oft auch als „Uroggen“ bezeichnet wird. Johannisroggen heißt er wegen der traditionell frühen Aussaat zu Johannis am 24. Juni. Die Körner sind kleiner als beim gewöhnlichen Roggen. Er erbringt auch 50 % weniger Ertrag, weshalb er in der Anschaffung sehr teuer ist. Aufgrund dessen, dass er weder Düngung noch chemische Pflanzenschutzmittel verträgt, bleibt er komplett naturbelassen. Er besitzt einen etwa 50 % höheren Ballaststoffgehalt als gewöhnlicher Roggen. Produkte aus Waldstaudenroggen schmecken leicht süßlich. Verarbeitet wird er hauptsächlich zu Schrot oder Vollkornmehl.



Einkorn
ganzes Korn, 1 kg
Art. 303009
5,20 €



Emmer
ganzes Korn, 1 kg
Art. 303010
5,20 €



Emmermehl
Type 812, 1 kg
Art. 302133
3,90 €



Kamut
ganzes Korn, 1 kg
Art. 302977
5,90 €



Bio-Waldstaudenroggen
auch „Uroggen“ genannt,
ganzes Korn, Art. 303459
0,5 kg, 3,50 €
(1 kg = 7 €)

Darüber hinaus führen wir Champagner-Roggenmehl, Grünkern und Dinkel-Mehle in unserem Sortiment.
www.backdorf.de

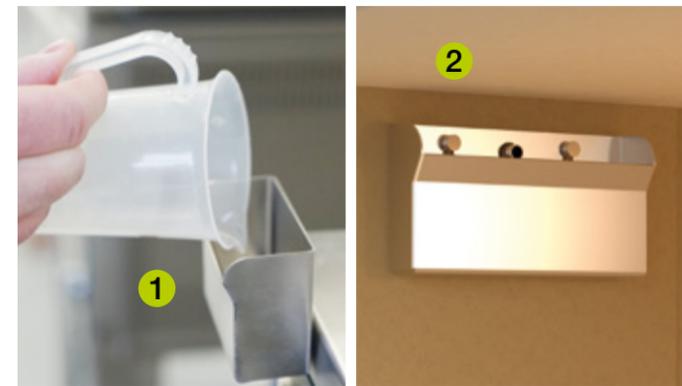
Häussler Master

Neuer Elektro-Steinbackofen mit extra großer Backfläche



Kraftvolle Beschwadung

Bei Kleingebäck oder bestimmten Brotsorten gibt die Beschwadung (Wasserdampf) einen feinen Glanz auf die Backwaren und verleiht ihnen mehr Volumen. Der neue Backofen Master verfügt über eine manuelle Beschwadungsfunktion. Das Wasser wird über den Einfülltrichter eingebracht **1**. Der Verdampfer **2** verwandelt es sofort in kraftvollen Wasserdampf. Gegen Ende des Backvorgangs lassen Sie den Dampf über die Dampfklappe **3** wieder entweichen.



Ein besonderer Backofen

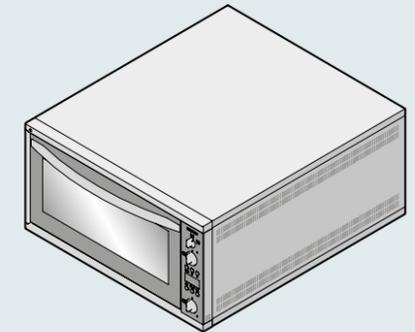
Der Master markiert eine neue Spitze bei den beliebten Elektro-Steinbacköfen. Er ist der große Bruder zu Mono und Primus. Mit seiner Backfläche von 61 x 83 cm ist er großzügig dimensioniert und bietet viele Möglichkeiten – sowohl für ambitionierte Hobbybäcker und Großfamilien als auch für Gastküchen, Direktvermarkter und Hofläden. Der Master kann erweitert und zu einer doppelstöckigen Ofenanlage ausgebaut werden. Ebenso kann er mit der optional erhältlichen Einbaublende in einen Küchenschrank integriert werden. Wie Mono und Primus verfügt der Master ebenfalls über die Vorteile, die einen Elektro-Steinbackofen von Häussler ausmachen:

- Vollschamottierter Backraum mit großem Hitzespeicher. Es wird mit fallender Hitze in ruhender Backatmosphäre gebacken. Besser geht es nicht.
- Effektive Gehäuseisolierung und integrierter Luftmantel. Die Hitze bleibt zuverlässig im Backofen.
- Die ProThermic Doppelglastüre sorgt für hervorragende Isolierung und gleichzeitig großzügige Sicht in den Ofen.

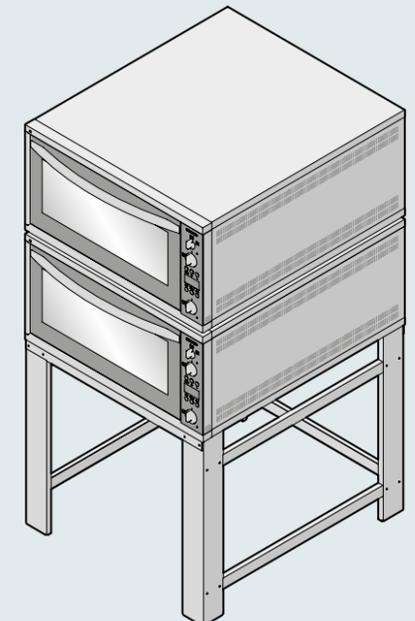
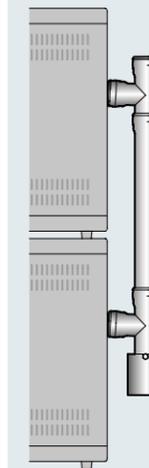
Zusätzlich bietet der Master die Funktion der manuellen Beschwadung. Insbesondere bei Kleingebäck und bestimmten Brotsorten eine willkommene Ergänzung. Der Backofen hat eine integrierte Dampfklappe und kann zusätzlich mit dem Dampfableitungssystem ausgestattet werden – auch beim 2-stöckigen Einsatz als Ofenanlage. Darüber hinaus sind Fußgestelle zum Master erhältlich. Fußgestell hoch (für 1 Ofen), Art. 300967, 290,- €
Fußgestell niedrig (für 2 Öfen), Art. 300985, 280,- €

Master

Als einzelner Backofen ...



... oder als Backofenanlage mit Untergestell und Dampfableitungssystem



Elektro-Steinbackofen
Mono
Backfläche 37,5 x 41 cm
Art. 401505
2.160,- €



Elektro-Steinbackofen
Primus
Backfläche 61 x 41 cm
Art. 300902
2.810,- €



Elektro-Steinbackofen
Master
Backfläche 61 x 83 cm
Art. 300963
3.490,- €

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

Häussler Pelletgrill und Heizstrahler Pelletpower für Terrasse, Garten und Gastronomie



Kennen Sie die pelletbefeuerten Geräte von Häussler? Nehmen Sie sich kurz Zeit und lassen sich vom wunderschönen Flammenspiel betören. Selten zuvor wurde Feuer so geschmack- und genussvoll in Szene gesetzt. Genießen Sie die Wärme und Behaglichkeit, die sich in kürzester Zeit auf Ihrer Terrasse ausbreitet. Dabei werden Sie von der denkbar einfachen Handhabung verwöhnt. Die macht so richtig Spaß. Pellets auffüllen, anzünden und wohlfühlen. Lebensqualität pur. Es ist keinerlei Strom, Gas oder Holzkohle nötig. Die faszinierenden Flammen brennen sehr sauber – komplett ohne Rauch, ohne Ruß und ohne Stress.

Diese Geräte sorgen aber nicht nur für tolles Ambiente und herrliche Wärme. Sie bieten noch viel mehr. Auch die Griller, Genießer und Gourmets kommen voll auf Ihre Kosten. Hierfür stehen umfangreiche Zubehörteile zur Verfügung. Sie können auf verschiedenen Aufsätzen grillen – auf einem Rost, einer Feuerplatte oder einem gusseisernen Aufsatz – ganz nach Ihrer Façon. Sie können einen Wok verwenden oder einen Grillspieß für Fleisch und Hähnchen einsetzen. Oder Sie verwenden den Pizzastein und backen köstliche Pizzen auf original Schamottestein. Mit diesen Geräten kommt keine Langeweile auf. Jedes Grillen wird zum freudigen Event, denn nach der Speisenzubereitung nehmen Sie einfach den Aufsatz ab und genießen das Ambiente-licht für die restliche Zeit. Zwei Geräte in einem! Grillgerät und Ambientelicht vereint.

Relativ neu im Programm ist der pelletbefeuerte Terrassenstrahler. Wärme und Wohlgefühl mit Wow-Effekt! Ein Heizstrahler, der sich mit ausgeglichener CO₂-Bilanz betreiben lässt und optimal in die heutige Zeit passt. Klimaschutz spielt heute eine große Rolle. Darüber hinaus sind Holzpellets als Brennstoff sehr angenehm in der Handhabung. Wohlige Wärme ohne den Einsatz von fossilen Ressourcen. Der Terrassenstrahler macht sowohl im privaten Umfeld, als auch im Gastronomie- und Eventbereich ein klasse Figur. Er zieht die Menschen geradezu magisch an und sorgt für eine große Sogwirkung. Hier wird geplaudert, gelacht und Wärme getankt.



Betörende
Flammen



oben:
**Ambientelicht
mit Glas Standard**
Art. 304000, 1.030,- €

unten:
**Ambientelicht
mit Glas XL**
Art. 304014, 1.090,- €

oben:
**Pelletgrill mit
Feuerplatte**
Art. 304035, 1.430,- €

unten:
**Pelletgrill mit Grill-
aufsatz und Deckel**
Art. 304010, 1.550,- €

Terrassenstrahler
Art. 304050
2.490,- €

optional:
**Ersatz-Brenner-
kassette**
Art. 304053, 290,- €

Terrassenstrahler
Art. 304050
2.490,- €
3 x Ablagetisch à
Art. 304052, 168,- €

Für alle Geräte steht ein umfangreiches Zubehörprogramm zur Verfügung. Infos unter www.backdorf.de



Grillrezept

Wildburger mit Zwiebel-Marmelade

Zubereitung Brötchen:

Die Zutaten für etwa 10 Minuten in der Teigmaschine zu einem glatten Teig kneten. Diesen dann 20-30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig in 90 g schwere Portionen abwägen und rund wirken. Es sollte eine glatte Oberfläche entstehen.

Die Teiglinge auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen und etwas flach drücken. Dann die Teiglinge ungefähr noch 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Vor dem Backen die Brötchen mit einer Mischung aus Ei und Milch abstreichen und mit Sesam bestreuen.

Zutaten für ca. 20 Brötchen:

- 1.000 g Weizenmehl Type 550
- 2 Eier
- 70 g Zucker
- 20 g Salz
- 30 g Hefe
- 475 ml Milch
- 150 g Butter
(nach und nach zugeben)

- Für Topping:
- 1 Ei + 50 ml Milch verquirlen zum Einstreichen
 - Sesam zum Bestreuen

Backzeit und Temperatur:



Im Holzbackofen:
bei 220° C einschießen
15 Min. backen



Im Elektro-Steinbackofen:
bei Oberhitze 230° C und
Unterhitze 170° C einschießen
15 Min. backen



Im Haushaltsbackofen:
bei 210° C einschießen
15 Min. backen

Zubereitung Zwiebel-Marmelade

Zwiebeln halbieren, in Streifen schneiden, in heißem Öl anbraten und mit dem braunen Zucker karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen, nach kurzer Zeit mit Rotwein ablöschen und bei niedriger Hitze reduzieren bis sich eine Art Marmelade bildet. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusammensetzung des Burgers

Das verwendete Wildhackfleisch sollte nicht zu mager sein. Nach Bedarf kann auch Schweinefleisch untergemischt werden. Das Hackfleisch zu Patties formen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl auf die Feuerplatte geben und scharf von beiden Seiten grillen. Käse nach Wunsch auf dem Fleisch schmelzen lassen. Dazu mit der Cloche abdecken. Pilze in Walnussöl und frisch gehackter Petersilie anbraten.

Die Brötchen aufschneiden und Innenseiten leicht angrillen. Brötchenboden mit Preiselbeer-Mayonnaise und Rucola belegen. Hackfleischpatty und Pilze daraufgeben. Brötchendeckel mit Zwiebel-Marmelade bestreichen und den Burger zusammensetzen.



Cloche für Burger

Die Cloche bildet einen Garraum für gleichmäßige Hitzeverteilung. Zum Aufschmelzen von Käse. Zudem wird das Austrocknen von Burgern oder Steaks verhindert. Ø 14 cm, Art. 304030, € 14,90

Zutaten für Zwiebel-Marmelade:

- 40 g Öl zum Anbraten
- 2 kg rote Zwiebeln
(etwa 6 mittelgroße Zwiebeln)
- 80 g brauner Zucker
- ca. 150 g dunkler Balsamico-Essig
- 300 g Rotwein
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Tipp: Zwiebelmarmelade sollte leichte Säure haben.

Zutaten für Preiselbeer-Mayonnaise:

- 300 g Preiselbeeren
- 400 g Mayonnaise

Vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Burger:

- 3 kg Wildhackfleisch Reh oder Wildschwein
(nicht zu mager)
- 4 Camembert
- 200 g Rucola
- 300 g Pilze



Rezept
für ca.
20 Stück

Tipp für die Fleischzubereitung im Backofen: Gyrosspieß



Neu im Sortiment: Die Gyrosspieß für den Holzbackofen und Elektro-Steinbackofen. Einfach beliebige Zutaten für Gyros aufspießen, in den Ofen geben und genießen! Die Spieße sind abschraubbar und die Auflageteller sind in der Höhe einstellbar. Gut zu reinigen und lässt sich platzsparend verstauen.
B x T x H: 49 x 23 x 24,7 cm
Art. 300966, € 89,-

NEU



Zerlegbar für die
Reinigung und Aufbewahrung

Häussler Backdorf

Herzliche Einladung nach Heiligkreuztal

Schauen Sie vorbei. Wir freuen uns auf Sie!



Vorführungen



Holzbackofen, Pelletgrill und die ganze Häussler-Welt live erleben

Der Besuch im Häussler Backdorf ist ein Muss für alle, die sich für das Backen, Nudelmachen, Genießen und Wohlfühlen interessieren. Nehmen Sie sich Zeit, kommen Sie vorbei und erfreuen sich am herrlich frischen Backduft, an der Gastfreundschaft, an den schönen Produkten und an der wohligen Atmosphäre.

Treffen Sie besondere Menschen

Wer seine Nahrungsmittel selbst herstellt, der denkt und tickt anders. Der übernimmt für sich und seine Familie Verantwortung, beschäftigt sich mit den Rohstoffen, der Verarbeitung und den Techniken. Legen Sie Wert auf Genuss, Unabhängigkeit und Eigenständigkeit? Häussler Kunden sind besondere Menschen und gerade deshalb finden Sie auch im Backdorf eine besondere Atmosphäre vor. Selbst die Hände in den Teig zu tauchen, kräftig hinzulangen und sein eigenes Brot zu formen – es gibt nur wenige Dinge, die so viel Freude bereiten.

Verbinden Sie Ihre Besuche mit Ausflügen oder Urlaubsfahrten

Das Häussler Backdorf liegt im oberschwäbischen Heiligkreuztal – einem idyllischen Ort mit nicht mal 300 Einwohnern, dafür aber einem sehenswerten ehemaligen Zisterzienserinnenkloster aus dem 13. Jahrhundert. In 3 km Entfernung fließt die Donau vorbei und nach der nächsten Ortschaft geht's hoch auf die Schwäbische Alb. Wir liegen landschaftlich sehr schön, aber verkehrstechnisch nicht gerade am Nabel der Welt. Ein Besuch im Backdorf ist für sich immer eine Reise wert, Sie können ihn aber auch gut mit tollen Ausflugszielen in der Nähe verbinden. Der Bodensee ist gerade mal 1 Stunde Fahrzeit entfernt. Oder Sie planen für Ihre Hin- oder Rückfahrt in den Urlaub einen Stopp in Heiligkreuztal ein. Bei uns stehen Wohnmobilstellplätze zur Verfügung und es gibt reizvolle Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe. Das Backdorf ist durchgehend – ohne Betriebsferien – geöffnet. Gerne können Sie vorab einen Beratungs- und Vorführungstermin vereinbaren. Das freundliche Backdorf-Team freut sich auf Sie.

Nutzen Sie diesen **SOMMER** für den Besuch im Backdorf



Reservieren Sie Ihr Wunschgerät

In der Regel haben wir die meisten Geräte vorrätig. Dennoch empfehlen wir die telefonische Reservierung vorab – damit Ihr Gerät garantiert zur Mitnahme bereitsteht.

Das Backdorf liegt im schönen Oberschwaben – zwischen Bodensee und Schwäbischer Alb

Öffnungszeiten:*
Mo-Fr 8-18 Uhr
Sa 8-13 Uhr

Tägliche Vorführungen: *
10:30 Dinnetebacken
11:30 Nudelmachen



Frische Dinette



Backöfen + Geräte



Mehle + Gewürze



Backzubehör



* Unter der Voraussetzung, dass diese Öffnungszeiten und Vorführungen nach der Corona-Pandemie möglich sind.

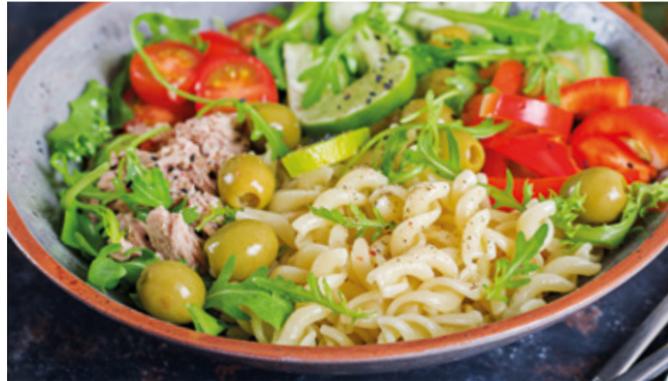
Ernährung

Sommerliche Trends für Nudel- und Pasta-Fans

Nudeln lassen sich auch in der warmen Jahreszeit wunderbar in der Küche einsetzen. Nicht umsonst ist Italien das Mutterland der heißgeliebten Pasta. Aber wenn es draußen 30 Grad und mehr hat, steht einem nicht gerade der Sinn nach Braten und Bandnudeln. Dann sind eher leichtere Gerichte gefragt. Auf dieser Seite haben wir ein paar Ideen zusammengestellt, wie Sie Ihre Nudelmaschine auch im Sommer nutzen können.

Vielseitige Buddha Bowl

Was ist eine Buddha Bowl (= Buddha Schüssel)? Das ist ein Gericht, das in einer runden Schale (Bowl) hübsch angerichtet wird, extrem vielseitig bestückt werden kann und aus verschiedenen gekochten und rohen Elementen besteht. Es liegt momentan sehr im Trend, denn es ist gesund und es macht Spaß. Wobei der Kreativität keinerlei Grenzen gesetzt sind. Es gibt Varianten mit und ohne Fleisch, vegane Bowls, Frühstücksbowls mit Früchten und vielem mehr. Als Circa-Orientierung hilft: 10 % gesunde Fette, 20 % Kohlenhydrate, 30 % Proteine und 40 % Vitamine sollten in der Schale sein. Darin lassen sich frisch gemachte Nudeln natürlich schön in Szene setzen. Google! Sie mal nach Buddha Bowls und lassen sich inspirieren. Genuss, Nährwert und Optik im Einklang.



Nudeln plus Zoodles

Was sind Zoodles? Das sind Zucchini, die mit einem Spiralschneider länglich geschnitten werden und dadurch die Form von Spaghetti erhalten (Zucchini-Nudeln = Zoodles). Die Zoodles lassen sich als Ersatz für richtige Nudeln verwenden, wenn man ein reines Gemüsegericht kochen möchte. Interessant ist aber auch die Kombination aus Zoodles und richtigen Nudeln. So gelingen Ihnen leichte Pastagerichte, die sich gut aufgaben lassen und köstlich schmecken.

Minestrone mit kurzen Makkaroni

Minestrone ist die italienische Form der Gemüsesuppe, die es in allen erdenklichen Varianten und regionalen Ausprägungen gibt. Dies ist eines der ältesten Rezepte in der italienischen Küche. Gerne kommen hier auch Nudeln zum Einsatz. Wir haben ein tolle Variante für Sie: Mit dem Nudelschneider können Sie Makkaroni ganz kurz schneiden und somit raffinierte Suppennudeln herstellen. Generell kann mit der Schnittlänge der Nudeln kreativ gespielt werden und schon erhält man neue Einsatzmöglichkeiten.



Häussler Nudelmaschinen Selber Nudeln machen

Hausgemachte Nudeln sind ein Traum: ganz frisch, überaus köstlich und mit gutem Gefühl. Immer mehr Menschen möchten heute wissen, was in ihren Lebensmitteln steckt. Beim Grundnahrungsmittel Nudel ist dies ein besonders wichtiger Aspekt. Selbermachen lautet die Devise. Dabei gibt es natürlich regionale Unterschiede. In Deutschland denkt man meist an klassische Eiernudeln. Hartweizengrieß mit frisch aufgeschlagenen Eiern ergeben den perfekten Teig. In Italien hat man eher die Pasta im Sinn und verzichtet oft auf die Eier. Klassische Pasta besteht aus reinem Hartweizengrieß und Wasser. Der Biss ist anders. Pasta steht für ein mediterranes Lebensgefühl mit leichten Gerichten, guten Ölen, feinem Pesto und frischen Zutaten. Natürlich kann man auch andere Rohstoffe verwenden. Kamut oder Dinkel eignen sich hervorragend. Aus Mais- oder Reismehl lassen sich glutenfreie Varianten zaubern. Rotes Linsenmehl ist sehr beliebt geworden. Der Kreativität sind beim Nudelmachen keine Grenzen gesetzt. In vielen Haushalten stehen Nudeln an oberster Stelle des Speiseplans. Deshalb sind die Nudelmaschinen von Häussler so gefragt.



Nudelmaschine Emma

Fassungsvermögen 1 kg Mehl/Grieß, ergibt 1,4 kg Nudeln, Leistung ca. 3 kg/h (Nudeln), Außenmaße 32 x 43 x 42 cm, Gewicht 26 kg, Art. 302201, € 1.970,-



Nudelmaschine PN 100

Fassungsvermögen 1 kg Mehl/Grieß, ergibt 1,4 kg Nudeln, Leistung ca. 3 kg/h (Nudeln), Außenmaße 26 x 54 x 25 cm, Gewicht 22,5 kg, Art. 300005, € 1.755,-



Nudelschneider

Die perfekte Ergänzung zu den Nudelmaschinen PN 100 und Emma. Die Schnittlänge ist per Intervall einstellbar. Sowohl für Kurz- als auch für Langware ideal geeignet. Art. 300602, € 325,-

Jetzt zugreifen: Finanzierung zu 0%

Sie möchten direkt mit Ihrem Traumgerät loslegen? Oder zum neuen Backofen gleich noch eine passende Teigknetmaschine dazunehmen? Nutzen Sie unsere bequeme Möglichkeit zur Finanzierung im Online-Shop oder auch direkt im Backdorf.

**Aktion gültig
vom 01.04. bis
zum 31.05.2020**
im Online-Shop,
telefonisch und
im Backdorf*

0%

Unser
Finanzierungs-
partner:

Creditplus

* Unter der Voraussetzung, dass das Backdorf nach der Corona-Pandemie geöffnet werden kann.

Zubehör Nützliches + Köstliches



Teigknetmaschine Alpha

Bereits ab 400 g Mehl ist sie einsatzbereit. Bei 2 kg Mehl können Sie den Teig in der Schüssel gehen lassen und selbst bei 3 kg Mehl knetet die Alpha glatte, geschmeidig lockere Teige. Die als Zubehör erhältliche zweite Schüssel macht sie auch für den größeren Bedarf interessant. Sie knetet mühelos alle Arten von Teigen – vom weichen Hefeteig bis zum schweren Roggenteig. Dies garantiert der robuste Industriemotor und der stabile Kettenantrieb. Der hochklappbare Knetarm und die abnehmbare Teigschüssel ermöglichen eine einfache Teigentnahme und eine leichte Reinigung. Mit optional erhältlichem Rührwerk und Rührpaddel lassen sich die Funktionen erweitern. Eine wirklich bärenstarke Maschine. In verschiedenen Farben, sowie in Edelstahlausführung erhältlich.
1-Gang-Maschine ab € 1.680,-



Teigknetmaschine Alpha 2G

Mit der 2-Gang-Maschine haben Sie noch mehr Möglichkeiten beim Teigkneten. Bei dieser Maschine werden die Zutaten im ersten Gang langsam vermischt und danach im zweiten Gang intensiv ausgeknetet. Dies ist vor allem bei kleberstarken Weizen- und Dinkelteigen von Vorteil. Auch bei weichen Teigen haben Sie durch den zweiten Gang und die höhere Knetgeschwindigkeit Reserven. Dadurch bildet sich das Klebergerüst noch besser aus. Eine Maschine, die jedem Teiganspruch gerecht wird.
2-Gang-Maschine ab € 1.960,-

Auch in Edelstahl erhältlich (wie hier abgebildet).
Art. 300885, € 2.090,-



Profi-Wellholz

Ausführung in Bäckerqualität. Kugelgelagert, stabil und unverwüstlich. Hohes Eigengewicht erleichtert das Ausrollen. Buchenholz, aus einem Stück gedrechselt, Ø 9 cm. 25 cm, 1,6 kg, Art. 201641, € 53,- 30 cm, 1,8 kg, Art. 201642, € 59,-



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



Partystangenform

Extrem leichte Kastenform aus Aluminium. Die Backform mit dem Trennspray einsprühen und das Backgut ausbacken. Hochwertig verarbeitet mit tollem Partystangen-Rezept. Auch für Zupfbrot bestens geeignet. 40 x 6 x 5 cm, Art. 303216, € 24,90



Toastbrotform

Aus aluminisiertem Stahlblech mit aufklappbarem Deckel. Die Rillen sorgen für den original Toastbrot-Look. Durch den verriegelten Deckel kann der Dampf nicht entweichen. Das Brot bleibt saftig und in Form. Ideal auch für Polenta oder Pasteten geeignet. 36 x 11 x 8 cm, Art. 100509, € 29,90



Pollerbrotform

Aus Edelstahl. Damit backen Sie das beliebte Dosenbrot. Maße ganze Form: 325 x 100 mm. Bestehend aus 3 fest montierten Dosen à 123 mm Höhe und Ø 90 mm. Art. 303454, € 37,95



Holzbackform

Backformen aus Pappelholz sind praktisch und dazu ökologisch. Nach mehrmaliger Nutzung kompostierbar. Bis zu 280° C geeignet. Je 10 Holzbackformen inklusive Backeinleger. 10 Formen klein, Art. 302748, € 8,90 10 Formen groß, Art. 303748, € 11,50



Semmeldrucker

Aus starkem Weißblech. Alle Drucker mit Griff. Teig zu einer kleinen Kugel formen und tief eindrücken. Spiralform, Art. 301646, € 18,20 Kaisersemmel, Art. 301644, € 17,50 Laugenwecken, Art. 301645, € 14,50 Kaisersemmel ohne Loch, Art. 301801, € 17,50



Gärbox für Teiglinge

Aus hochwertigem Kunststoff. Zur Stückgare von Teiglingen für Pizzen, Dinnete, Flammkuchen und Brötchen. Boxen sind stapelbar und können mit heißem Wasser leicht gereinigt werden. 58 x 39 x 5 cm, Art. 302902, € 19,80



Französisches Bäckerleinen

Das Tuch leicht mit Mehl bestäuben die ausgeformten Teiglinge zwischen den Falten platzieren und gehen lassen. Nach der Anwendung trocknen lassen und abklopfen. Gelegentlich Waschen bei 30° C ohne Weichspüler. 60 x 100 cm, Art. 303318, € 19,80

Wichtige Backhelfer



Backmalz
Durch Zugabe entfalten Kleingebäcke, Brötchen, Brezeln und Hefegebäck ihr volles rösches Aroma. Sie erhalten ein verbessertes Volumen, bleiben lange knusprig und bekommen eine kräftigere und schönere Färbung. Zutaten: Weizen (Weizenmehl, Weizengluten), Malzmehl (Weizen, Gerste), Zucker, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme
500 g (100 g = € 1,58), Art. 201823, € 8,20
4 kg Großpack (1 kg = € 12,38), Art. 201840, € 49,50



Roggensauerteig
Anstelle von frischem Sauerteig in Rezepten verwendbar und als „Aroma“ in Roggenmischbroten. Einfachste Zubereitung und lange Haltbarkeit. Mit Rezeptur auf der Dose. Zutaten: Roggensauerteig getrocknet (Roggenmehl, Wasser, Anstellgut)
500 g (100 g = € 1,78), Art. 302634, € 8,90
4 kg Großpack (1 kg = € 13,75), Art. 302632, € 55,-



Sauerteigstarter
Zur Herstellung von Anstellgut. Vorteile sind einfache Herstellung und Handhabung von verschiedenen Sauerteigen, schneller Neuanfang, lange Frischhaltung, knusprige Kruste, stabile und streichfähige Krume. Durch die Starterkulturen erhält das Brot ein einzigartiges Aroma. Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, Weizenkleie, Weizenkeim; Starterkultur (Milchsäurebakterien, Hefe), pflanzliches Rapsöl, Weizenmalzmehl, Traubenzucker
160 g (100 g = € 3,68), Art. 201842, € 5,90

Natürliche Mehle und Backmischungen



Biskuit- und Rührkuchenmehl
Mit dem Häussler Biskuit- und Rührkuchenmehl zaubern Sie spielend leicht luftig lockere und saftig leckere Biskuitböden oder Rührkuchen. Fügen Sie nur noch Eier, Zucker und Butter hinzu und schon ist der gelingsichere Teig für den Biskuit fertig. Egal ob Schokoboden oder Gugelhupf, dieses Mehl bietet die perfekte Grundlage für Ihren Kuchen. Zutaten: Weizenmehl 405, Weizenstärke, Backpulver, Salz.
1 kg-Packung 2/302263 € 3,90



Schwäbisches Bauernbrot – das Urbrot
Der hohe Weizenmehlanteil in Verbindung mit etwas Roggenmehl ist eine typisch schwäbische Spezialität. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Salz, Brotgewürz.
1 kg-Packung 2/302132 € 3,10
2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,96) 2/302243 € 7,40
25 kg-Packung (1 kg = € 2,40) 2/302170 € 60,00



Dinnetemehl
Damit zaubern Sie zu Hause eine Dinnete wie aus dem Backdorf – als herzhaft oder süße Variante. Die beliebte Spezialität aus dem Schwabenland. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Speisesalz, Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel).
1 kg-Packung 2/302236 € 2,90

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



Feinstes Zopfmehl
Die ideale Mischung aus kleberstarkem Dinkel- und Weizenmehl für alle Hefezöpfe. So erhalten Sie einen langfasrigen, geschmeidigen Teig – ideal zum Flechten. Auch für gefüllte Zöpfe, Nussschnecken und vieles mehr. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl.
1 kg-Packung 2/302464 € 2,80
2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,60) 2/302547 € 6,50



Pizzamehl
Für luftige, krosse Pizzen und Fladenbrote. Einfach mit Wasser, Olivenöl und Hefe kneten, 1,5 Stunden gehen lassen, ausrollen und mit Zutaten nach Wunsch belegen. Backen. Fertig. Lecker! Zutaten: Weizenmehl, Hartweizengrieß, Salz.
1 kg-Packung 2/302131 € 2,90
2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,76) 2/303193 € 6,90



Champagner Roggenmehl
Für saftiges Roggenmischbrot. Der Champagnerroggen wurde im frühen 19. Jahrhundert aus der Champagne eingeführt und war eine verbreitete Winterroggenart in Deutschland. Gegenüber modernen Zuchtsorten bietet er besondere Inhaltsstoffe. Ideal zum Backen eines ursprünglichen Brotes, roggentypisch und trotzdem mild. Zutaten: 100 % Champagner-Roggen
2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,96) 2/302262 € 7,40

Immer mit Rezept auf der Rückseite

Sets zum
Loslegen

Holzbackofen

Mit diesem Starterpaket tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Holzofenbackens. Loslegen und genießen! Darin enthalten:

- Holzbackofen
- Aschekrücke
- Reinigungsbesen 16 cm mit Stiel
- Backschieber 175 cm, oval 40 x 28 cm
- Alu-Lochblech
- Dauerbackfolie
- Fleischbackbuch + Rezeptsammlung 2



**Paket
HABO 2/4**
€ 3.370,-

**Paket
HABO 4/6**
€ 3.630,-

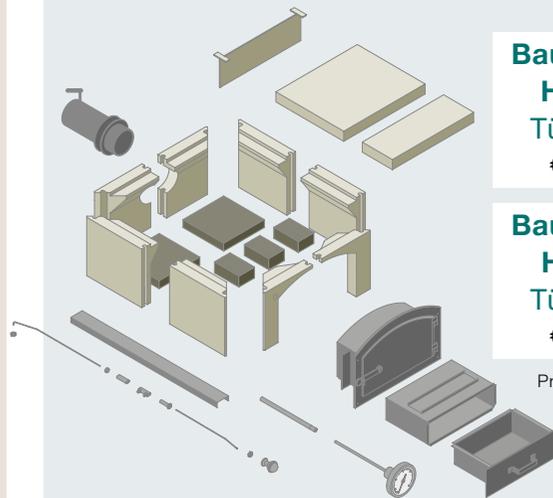
**Paket
HABO 6/8**
€ 4.170,-

Preise ab Werk
inkl. MwSt.

Holzbackofenbausatz

Dieses Paket ist für Selberbauer, die das eigene Backhaus gestalten möchten. Bauen und genießen! Darin enthalten:

- Holzbackofen-Bausatz Türmodell B
- Aschekrücke
- Reinigungsbesen 16 cm mit Stiel
- Backschieber 175 cm, oval 40 x 28 cm
- Alu-Lochblech
- Dauerbackfolie
- Ausführliche Aufbauanleitung mit DVD
- Fleischbackbuch + Rezeptsammlung 2



**Bausatz-Paket
HABO 4/6
Türmodell B**
€ 2.290,-

**Bausatz-Paket
HABO 6/8
Türmodell B**
€ 2.640,-

Preise ab Werk
inkl. MwSt.

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 €:
Teigknetmaschine Alpha Weiß	300047		1.680,-
Schwäbisches Bauernbrot, 2,5 kg	302243		7,40
Partystangenform	303216		24,90
Backtrennspray	201645		9,80
Katalog 1-2021			gratis

Ihre Kundennummer:

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

(finden Sie auf Ihrem
Umschlag über der Adresse)

Ihr Zahlungswunsch:

Vorkasse

(bitte ankreuzen)

per Nachnahme (zzgl. 8 € Nachnahmegebühr in D)

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