



- \* *Der erste HABO*
  - \* *Weihnachtsrezepte*
  - \* *Neue Gärschränke*
  - \* *Neues Holzofenbuch*
- ... und vieles mehr



Der Advents-  
markt fällt in  
diesem Jahr  
leider aus



## Liebe Kunden und Backfreunde,

die Zeiten sind rau und die Zukunft ungewiss. Vieles ist in den vergangenen Monaten brüchig geworden. Dabei sehnen sich die Menschen nach Frieden und Ruhe. Dies merken wir verstärkt in den vielen Gesprächen im Backdorf. Jetzt sind bodenständige, verlässliche Werte gefragt, etwa bei der Energieversorgung. Gerade in der jetzigen Zeit bewährt sich der Holzbackofen besonders gut. Holz ist in unseren waldreichen Regionen recht gut zu beschaffen, während Gas, Strom und Öl immer knapper und teurer werden. Ein HABO gibt Sicherheit und lässt sich selbst im größten Stromausfall noch betreiben. Dicke Schamottesteine, massives Stahlgehäuse und Spezialisierungen garantieren den 24-Stunden-Hitzespeicher. Als Alleskönner beschert dieser Ofen wunderbare Back- und Kochgenüsse, die allen Nöten trotzen und alle Sorgen vergessen lassen. In dieser Ausgabe berichten wir über den allerersten HABO, den unsere Backofenschmiede 1981 verlassen hat. Dieser verrichtet seit 41 Jahren zuverlässig seinen Dienst und wird

regelmäßig genutzt. Ein starker Beweis für Qualität, Langlebigkeit und Nachhaltigkeit! Wahre Werte bleiben eben bestehen. Apropos wahre Werte: Der traditionelle Adventsmarkt kann leider noch nicht in das Backdorf zurückkehren. Angesichts der aktuellen Corona-Situation haben wir uns schweren Herzens für eine Absage entschieden. Gesundheit geht vor. Das Ansteckungsrisiko wäre im Moment einfach zu groß. Statt dem großen Adventsmarkt werden wir nun kleinere Vorführungen einplanen – der Corona-Situation entsprechend – und das Backdorf vorweihnachtlich beleben. Wir laden Sie herzlich dazu ein. Schauen Sie gelegentlich auf unsere Homepage. Dort informieren wir über Vorführungen. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine schöne, besinnliche und friedliche Adventszeit mit Ihrer Familie und Ihren Freunden.

*Ihre Familie Häußler*

und das engagierte Backdorf-Team

*Damit es Frieden in der Welt gibt,  
müssen die Völker in Frieden leben.*

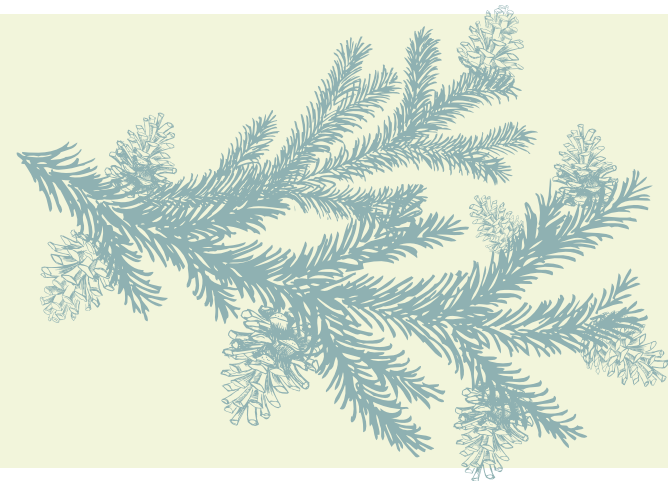
*Damit es Frieden zwischen den Völkern gibt,  
dürfen sich die Städte nicht gegeneinander erheben.*

*Damit es Frieden in den Städten gibt,  
müssen sich die Nachbarn verstehen.*

*Damit es Frieden zwischen Nachbarn gibt,  
muss im eigenen Haus Frieden herrschen.*

*Damit im Haus Frieden herrscht,  
muss man ihn im eigenen Herzen finden.*

Laotse



## Impressum

**Herausgeber:** Karl-Heinz Häußler GmbH · Nussbaumweg 1 · 88499 Heiligkreuztal  
Telefon 0 73 71/ 93 77-0 · info@backdorf.de · www.backdorf.de · DE-ÖKO-037  
**Druck:** Druckzentrum Nordsee GmbH · Auflage: 112.000 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:



Facebook



YouTube



Instagram



Pinterest



Newsletter

# Neues von Häußler



## Verstärkung im Management

Zum 01.10.2022 ist Elmar Kornwachs als Prokurist und Mitglied der Geschäftsleitung in das Unternehmen eingetreten. Herr Kornwachs war über 30 Jahre bei einem großen Maschinenbau-Unternehmen beschäftigt und verfügt über sehr viel Erfahrung in den Bereichen Digitalisierung, Projektleitung und Kostenplanung, Produktion, Logistik, Service und Einkauf. Herr Kornwachs wird in enger Zusammenarbeit mit der Familie Häußler dazu beitragen, das Unternehmen für die Zukunft aufzustellen und weitere moderne Strukturen im Unternehmen zu verankern. Durch interne Verbesserungen möchten wir den Herausforderungen der Zeit begegnen. Auch bei uns machen sich knapper werdende Rohstoffe, Fachkräftemangel, schwankende Lieferketten und steigende Energiekosten bemerkbar.

## 99. Geburtstag von Oma Rosa

Wenn das mal kein stolzes Alter ist! Am 17. September feierte unsere Oma Rosa ihren 99. Geburtstag. Rosa gehört zur ersten Generation im Unternehmen Häußler. Zusammen mit ihrem 2011 verstorbenen Mann Karl gründete sie 1949 die Dorfschmiede Häußler, aus der die spätere Landtechnik Häußler und schließlich in den 1990er Jahren das heutige Backdorf hervorgegangen ist. Ohne Rosa und Karl würde es das Unternehmen heute nicht geben. Deshalb sind alle Angehörigen und Mitarbeiter den beiden in großer Dankbarkeit verbunden und wissen deren Leistung sehr zu schätzen. Entgegen aller Entbehrungen der Kriegs- und Nachkriegszeit haben sie so ein tolles Unternehmen auf den Weg gebracht – mit viel Fleiß, Ideenreichtum und schwäbischem Eigensinn. Chapeau!



## Liefersituation NOVA

Vergangenes Jahr haben wir die neue Teigknetmaschine NOVA vorgestellt. Diese Maschine begeistert durch ihr innovatives Motorenkonzept und findet dementsprechend viel Anklang. Aber leider haben sich schon kurz nach dem Marktstart Lieferschwierigkeiten ergeben, die bis heute nicht behoben werden konnten. Hintergrund: In der NOVA ist ein moderner Permanentmagnetmotor verbaut, der viele Vorteile bringt. Allerdings werden einige Bauteile und Rohstoffe dieser Technologie auch in den E-Autos verwendet. Durch die boomende Elektro-Mobilität ist die Teilebeschaffung wesentlich schwieriger und vor allem teurer geworden. Deshalb ist auch der Verkaufspreis der NOVA deutlich nach oben gegangen. Wir bedauern die Situation sehr und entschuldigen uns für die teilweise langen Wartezeiten. Wir hoffen, dass sich die Lieferketten bald wieder entspannen.



# HABO

## Allen Krisen zum Trotz



### Unabhängig von Strom, Gas und Öl

Die Zeiten ändern sich. Die Corona-Krise und der Ukraine-Krieg haben deutlich gemacht, dass nicht mehr alles selbstverständlich ist. Die Rohstoffversorgung ist Dauerthema in den Medien und inzwischen werden sogar größere Blackouts für möglich gehalten. Natürlich darf man deshalb nicht gleich Bangemachen und den Mut verlieren, aber eine gewisse Vorsicht ist durchaus geboten. Wie lässt sich mehr Unabhängigkeit von fossilen Energien erzielen?

### Der Holzbackofen läuft immer

Vorausgesetzt man hat etwas Holz im Haus. Circa 9-15 Kilogramm Scheitholz reichen für ein komplettes Aufheizen (je nach Modell). Danach ist der Hitzespeicher für etwa 24 Stunden gefüllt. Eine lange Zeitspanne, in der man den Ofen für sich nutzen kann. Dabei kommt einem zugute, dass es im HABO keinerlei Geschmacksübertragung gibt. Der Ofenraum kann mit einem kompletten Menü belegt werden – wie im Bild unten zu sehen. Fleisch, Kartoffeln,

Gemüse und sogar der Nachtisch garen gleichzeitig. Diese werden – je nach Gardauer – hintereinander in den Ofen geschoben. Zusammen ergibt sich ein hervorragendes Sonntagsmenü. Der Aufwand dafür hält sich in Grenzen und das Schöne ist: Der Ofen muss anschließend nicht gereinigt werden, denn nach jedem Aufheizen ist er wieder völlig neutral, frisch und sauber. Feuer reinigt (Pyrolyse). Es gibt keinerlei lästige Geschmacks- oder Geruchsübertragungen von vorherigen Zubereitungen.

### Mehrwert für jedes Haus

So wird deutlich: Ein HABO ist kein reines Genussobjekt und auch kein überflüssiger Luxus. Dieses Gerät bringt Sicherheit und Unabhängigkeit ins Haus. Für viele ist es eine der sinnvollsten und nachhaltigsten Anschaffungen überhaupt. Der HABO überzeugt Herz und Verstand gleichermaßen. Das Herz lacht über die wunderbaren Genüsse und den Spaß. Der Verstand sieht die Sicherheit und die extrem lange Lebensdauer des HABOs.



So einfach gelingt ein komplettes Menü:

Bratapfel  
(Dessert)

Krustenbraten

Kartoffelgratin

Ofengemüse

# ALLES KÖNNER



und vieles, vieles mehr ...

# Der erste HABO

## Frisch wie eh und je



Der Entwickler des HABO und sein erster Kunde: Karl-Heinz Häußler zu Besuch bei Richard Marti, der die original Rechnung in Händen hält. Seit 1981 ist dieser HABO regelmäßig im Betrieb.

### Ortstermin beim ersten HABO-Käufer

Richard Marti in Wurmlingen (bei Tuttlingen) besitzt ein besonderes Gerät zu Hause. Er hat 1981 den ersten Holzbackofen bei Karl-Heinz Häußler gekauft und betreibt diesen seither regelmäßig. Sein HABO ist nach wie vor im Originalzustand und hat noch die ersten Schamottesteine drin. Der Ofen steht hervorragend da und weist lediglich die typische Patina auf, die einen Holzbackofen erst richtig adelt. So muss ein Ofen aussehen, mit dem gearbeitet wird.

### Eigene Brotkompetenz

Das Brot wird im Hause Marti komplett nach eigenem Gusto gebacken. Herr Marti experimentiert immer mal wieder mit verschiedenen Mehlen und mit der Backdauer. Über die Jahre hat er seinen Brotgeschmack verfeinert und seine Backkenntnisse erweitert. Sein bevorzugtes Brot ist hell gebacken. Eine dunkle Kruste liegt ihm weniger. Genau das ist das Schöne beim Selberbacken: Man hat das Ergebnis selbst in der Hand, macht keine Kompromisse und weiß, was drin ist. Seit einiger Zeit gibt Richard Marti noch Haferkleie in seinen Teig. Die sorgen für einen nussigen Geschmack und bringen Ballaststoffe in das Brot.

### Brot für die Nordseeküste

Die Tochter von Richard Marti lebt mit ihrer Familie in

Cuxhaven. Immer wenn sie in Wurmlingen zu Gast ist, wird Brot aus der elterlichen Backstube eingeladen. Im Schnitt gehen 6 – 8 Laibe bei jeder Fahrt in den Norden mit. Das schwäbische Brot ist populär, denn so ein Brot gibt es an der Nordseeküste nicht zu kaufen.

### Herr Häußler erzählt aus der Entwicklungsgeschichte

Beim Ortstermin haben sich Karl-Heinz Häußler und Richard Marti unter anderem auch über die Entwicklungsgeschichte des HABO unterhalten. Der Ofen von Herrn Marti hat noch keine Gusstüre. Die kam erst später dazu. Laut Herrn Häußler war es damals gar nicht einfach, eine geeignete Gießerei dafür zu finden. Erst nach mehreren Anläufen konnte der hochwertige Ofenguss, der heute für einen Häussler-Ofen charakteristisch ist, realisiert werden. Auch die Farbgebung ist heute eine andere. Die Öfen sind jetzt anthrazit, während die erste Serie noch in braun ausgeliefert wurde. Herr Häußler erklärte auch, worauf es bei den Schamottesteinen ankommt. Dass die Zusammensetzung der Steine, die Steinstärke und die Backraumhöhe von entscheidender Bedeutung sind. Wenn alles stimmt, steht einem jahrzehntelangen Einsatz nichts im Wege – wie man beim Ofen von Richard Marti sehen kann.



Top in Schuss: Sogar die Schamottesteine sind noch im Originalzustand.



Praktisch: Der Korb definiert die Holzmenge für einen Aufheizvorgang.



Interview mit Richard Marti, dem Besitzer des allerersten verkauften HABO.

### Herr Marti, seit 1981 besitzen Sie den HABO. Was war für Sie damals der Anlass zum Kauf des Ofens?

**Richard Marti:** Meine Verwandtschaft hat in jener Zeit ein historisches Dorfbackhaus renoviert und einen Verein gegründet. In diesem Backhaus habe ich zum ersten Mal eigenes Brot im Holzbackofen gebacken. Für mich war sofort klar: Das will ich zukünftig regelmäßig tun – und zwar Zuhause. Das Dorfbackhaus war 25 km von uns weg. Deshalb musste ein eigener Ofen her. Ich bin froh, dass Herr Häußler Anfang der 80er Jahre den Holzbackofen auf den Markt gebracht hat. Ich habe gleich zugeschlagen.

### Wie betreiben Sie den HABO?

**Richard Marti:** Im Normalfall ist alle 14 Tage Backtag. Da wird im großen Stil Brot gebacken. Im Keller halten die Laibe lange frisch. Sollte ein Brot mit der Zeit etwas trocken werden, gebe ich es über Nacht in eine Tüte, die zuvor etwas befeuchtet wurde. Danach ist der Laib wieder prima. Ich backe mein Brot eher hell, weil es mir so am besten schmeckt. Zum Weizen- und Dinkelmehl gebe ich noch etwas Haferkleie dazu. Mein Tipp: Alle Mehle vorher sieben! Aber wir nutzen den HABO nicht nur für Brot. Auch Fleisch kommt immer wieder hinein. Bei Familienfesten wird darin Schweinehals gemacht, der natürlich reißenden Absatz findet.

### Über 40 Jahre Betrieb – wie sieht Ihre (Zwischen)Bilanz zum Ofen aus?

**Richard Marti:** Der HABO entspricht meinem Verständnis von guter Produktpolitik, denn ich lege sehr viel Wert auf Langlebigkeit. Falls mal etwas ist, wird es repariert. Wegwerfmentalität ist mir zuwider. Ich bin in einer großen Familie aufgewachsen, in der das Geld knapp war. Mir gefällt, dass die Firma Häussler stabile Geräte baut, die lange halten. Das rentiert sich auf Dauer.

## Aufstellfertige Holzbacköfen



### HABO 2/4

Backfläche  
45 x 60 cm

Art. 300990  
Ofen\* € 3.470,-

Art. 303690  
Ofenbeine\*\* € 180,-



### HABO 4/6

Backfläche  
60 x 70 cm

Art. 300100  
Ofen\* € 3.790,-

Art. 303680  
Ofenbeine\*\* € 190,-



### HABO 6/8

Backfläche  
60 x 100 cm

Art. 300101  
Ofen\* € 4.390,-

Art. 303680  
Ofenbeine\*\* € 190,-

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

# Traum- Backhäuser

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. Schicken Sie uns gerne Bilder von Ihrem Traumbackhaus: [marketing@backdorf.de](mailto:marketing@backdorf.de)



# Getreideanbau Die erste Ernte ist da



## Zurück zu den Wurzeln

Der erste eigene Dinkel ist da! Die Ernte fiel hervorragend aus. Wie in der Frühjahrsausgabe unserer Hauszeitung berichtet, haben wir dieses Jahr mit dem Anbau von wertvollen Getreiden auf der Schwäbischen Alb begonnen. Dies war schon lange eine Herzensangelegenheit der Familie. Und so ließ es sich Adelinde auch nicht nehmen, das Dreschen persönlich zu begutachten. Am liebsten wäre sie selbst mit dem Mähdrescher gefahren – wie sie es früher in ihrer Jugend auf dem eigenen Bauernhof tat. Gleich im ersten Anbaujahr war uns das Glück hold. Die Frucht ist wunderbar gediehen, es war keinerlei Lager (= liegende Frucht) zu beklagen. Die ersten Mehle sind jetzt verfügbar.



Kurz vor der Dinkelernte: Das erste Getreide vom eigenen Acker.



## Dinkeldunst

Dunst ist ein Zwischenschritt zwischen Grieß und Mehl. Hervorragend für Nudeln, Spätzle und Strudel. Art. 303889, 1 kg, € 4,20 (1 kg = € 4,20)

## Dinkelmehl Type 1050

Art. 303807, 2,5 kg, € 7,50 (1 kg = € 3,-)

## Dinkelmehl Type 630

Art. 303822, 2,5 kg, € 7,50 (1 kg = € 3,-)

## Dinkelmehl Type 405

Art. 303823, 2,5 kg, € 7,50 (1 kg = € 3,-)

## Dinkel, ganzes Korn

Art. 101791, 5 kg, € 11,90 (1 kg = € 2,38)

## Streumehl aus Dinkelgrießkleie

Zum Unterstreuen von Brötchen, Knauzen, Brot, Pizzen ... Art. 303824, 1 kg, € 4,20 (1 kg = € 4,20)

Solange  
Vorrat  
reicht



# Herzliche Einladung in's weihnachtliche Backdorf

## Kommen Sie nach Heiligkreuztal

### Ersatz für den Adventsmarkt

Leider müssen wir unseren traditionellen Adventsmarkt auch dieses Jahr wieder coronabedingt absagen, denn diese Veranstaltung ist erfahrungsgemäß sehr dicht gedrängt. Aber wir sorgen für Ersatz. Wir werden stattdessen die vorweihnachtliche Zeit im Backdorf anders gestalten und die Veranstaltung entzerren.

### Vorführungen zu Einzelthemen

Statt eines einzelnen großen Festes machen wir viele kleinere Veranstaltungen über einen längeren Zeitraum hinweg. Vom 17. bis 30. November wird es täglich Vorführungen in Adelindes Backstube und in der Brotlaube geben. Unsere Bäckermeister inspirieren Sie zu vorwiegend weihnachtlichen Themen (Bredla, Stollen, Weihnachtsmenüs, raffinierte Gebäcke, Nikoläuse, Lebkuchen, uvm.). Jeden Tag finden 4 – 5 Vorführungen statt. Auf unserer Homepage finden Sie das Programm dazu. Somit können Sie bequem zuschauen, Fragen stellen und sich alles in Ruhe erklären lassen. Das Ganze lässt sich prima mit dem Einkauf im Backdorf verbinden. Wir laden Sie ganz herzlich nach Heiligkreuztal ein und freuen uns auf Sie.

### Zusätzlich 0 %-Finanzierung

Im November (01.11. – 30.11.22) können Sie den Gerätekauf zu 0 % finanzieren. Damit wollen wir eine Erleichterung schaffen und der hohen Inflation entgegenwirken.



# 0%

Adventsaktion:  
Zum Nulltarif finanzieren!

Vom **01.11.22**  
bis **30.11.22**



Gültig für Finanzierungen bis 24 Monate Laufzeit.

# Häussler Händlerseite

Hier stellen wir in loser Reihenfolge unsere Händler und Vertretungen vor. Wie es sich für den Selberrmacher-Bereich gehört, sind auch die Häussler-Händler echte Individualisten mit jeweils eigenem Profil und Sortiment.

Diesmal stellen wir unsere Partner in Österreich vor.



### Kontakt

Waldner biotech GmbH  
Kärntnerstraße 62  
A-9900 Lienz  
Telefon +43 (0) 4852 70200  
office@waldner-biotech.at  
www.waldner-biotech.at

### Produkte vor Ort

Holzbacköfen  
Elektro-Steinbacköfen  
Getreidemühlen  
Teigknetmaschinen  
Back-, Nudel- und Küchenzubehör  
Lebensmittel (Mehle, Mehlmischungen, Backzutaten, Gewürze, etc.)

## A-9900 Lienz Waldner Biotech

Spätestens das Jahr 2020 hat uns allen gezeigt, wie schnelllebig unsere Welt ist und wie wichtig es ist, sich auf das Wesentliche zu besinnen. Seit mehr als 30 Jahren entwickeln wir, hier im schönen Osttirol in Österreich, traditionelle innovative Haushalts- und Gewerbemöbeln. Stets mit dem Fokus und Feingefühl auf die Wünsche des Kunden einzugehen. Mit dem Unternehmen Häussler fand man Menschen die vom Denken und Handeln uns ähnlich sind. Uns nicht nur mit Ihrem umfangreichen Sortiment ergänzen, sondern uns neue Perspektiven, perfektes Produktdesign und Vielfalt aufzeigen. In unserem Geschäft in Lienz in Osttirol finden Sie das gesamte Häussler Sortiment wie elektrische Steinbacköfen, Steinbacköfen mit Holzbefuerung, Knetmaschinen, Nudelmaschinen uvm. – in sämtlichen Größen – sowie das entsprechende praktische Zubehör. Lassen Sie sich von uns beraten. Gerne in gemütlicher Atmosphäre kompetent und herzlich. Aus Leidenschaft für Mensch und Natur.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
Dieter und Claudia Waldner mit Team

## A-5303 Thalgau/Salzburg Ideen ab Hof

Wir nehmen uns Zeit für Sie! Wir sind ein Familienunternehmen in der Nähe der Stadt Salzburg mit über zwanzig Jahren Erfahrung als Vertriebspartner der Firma Häussler. Egal ob Direktvermarkter, Großfamilie oder kleiner Haushalt – wir haben abgestimmt auf Ihre unterschiedlichen Bedürfnisse die optimale Lösung für Sie. Unser Angebot an HÄUSSLER-Geräten finden Sie in kleinen und großen Haushalten, bei Vermarktern oder in Bäckereien, in Schulen und sogar in Gemeinden als Dorfbackhäuschen. Wir nehmen uns ausreichend Zeit für Ihre Beratung – sei es bei uns im Schauroom (bitte um vorherige Terminvereinbarung) oder auch am Telefon. Unser Online-Shop steht Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung und auf unserer Homepage finden Sie alles Wissenswerte übers Mahlen, Kneten, Backen, Räuchern und Nudeln machen. Gerne organisieren wir auf Wunsch Backvorführungen oder produzieren gemeinsam Nudeln – ganz nach dem Motto natürlich köstlich. Alles aus einer Hand – ein Ansprechpartner. Auch das ist uns wichtig – von der Beratung bis zur Lieferung und Inbetriebnahme – begleiten wir Sie und stehen Ihnen für allfällige Rückfragen sehr gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

### Kontakt

Ideen ab Hof – Evelyn Aichinger  
Ruchtfeldsiedlung 15  
A-5303 Thalgau/Salzburg  
Telefon +43 (0) 650 88 99 222  
info@ideenabhof.at  
www.ideenabhof.at

### Produkte vor Ort

Elektro-Steinbacköfen  
Teigknetmaschinen  
Nudelmaschinen  
Getreidemühle  
Pelletgrill  
Ambientlicht  
Back-, Nudel- und Küchenzubehör



# Rezepte

## Rindsrouladen



Wie wär's mit dem beliebten Klassiker als Festtagsgericht? Rindsrouladen sind relativ einfach zu machen, bieten durch ihr Innenleben aber eine spannende Raffinesse.

### Zutaten

8 Rinderrouladen  
4 EL Senf  
12 Scheiben Frühstücksspeck  
5 Zwiebeln  
4 Gewürzgurken groß  
2 EL Butterschmalz  
1 Stück Knollensellerie  
4 Karotten  
½ Bund Lauch oder Frühlingzwiebeln  
500 ml Rinderfond  
500 ml Rotwein  
Salz, Pfeffer  
Speisestärke zum Binden



### Im Holzbackofen:

Bei 240 – 180 °C einschließen  
Backzeit: ca. 90 Minuten



### Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 200 °C  
Unterhitze 200 °C  
Backzeit: ca. 90 Minuten  
Ofen ausschalten



### Im Haushaltsbackofen:

Bei 180 °C einschließen  
Backzeit: ca. 90 Minuten

### Zubereitung

Die Rinderrouladen aufrollen, waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Die Gurken in Längsstreifen schneiden. Die ausgebreiteten Rouladen dünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Auf jede Roulade mittig in der Länge 1 ½ Scheiben Frühstücksspeck sowie ½ Gurke (evtl. mehr) verteilen.

Nun von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann aufrollen und mit dem Küchengarn binden oder einem Zahnstocher hineinstecken. In einem großen Bräter oder Topf das Butterschmalz heiß werden lassen und die Rouladen dann

rundherum darin anbraten und anschließend heraus nehmen. Den Sellerie, die restlichen Zwiebeln, Lauch und Karotten klein schneiden und im Topf anbraten. Eine sehr dünne Schicht Rotwein angießen, kurz rühren und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Sobald das Gemüse trockenbrät, wieder eine Schicht Wein angießen, kurz rühren und weiter verdampfen lassen. Dies wiederholen, bis die ½ Flasche Wein aufgebraucht ist. Auf diese Art wird das Röstgemüse sehr braun (gut für den Geschmack und die Farbe der Soße), aber nicht trocken. Am Schluss mit dem Rinderfond sowie etwas Salz und Pfeffer auffüllen. Den Topf bei ca. 240 – 180 °C für 1 ½ Stunden schmoren lassen. Ab und zu evtl. etwas Flüssigkeit zugießen. Nach 1 ½ Stunden testen, ob die Rouladen weich sind. Dann vorsichtig aus dem Topf heben, warm stellen. Die Soße durch einen Sieb geben, aufkochen. Ca. 1 EL Senf mit etwas Wasser und der Speisestärke gut verrühren, in die kochende Soße nach und nach unter Rühren eingießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Soße evtl. nochmals mit Salz, Pfeffer und Rotwein abschmecken.

### Beilagen

Zu Rindsrouladen passen viele verschiedene Beilagen. Ein Klassiker sind Kartoffelknödel. Diese nehmen die Soße gut auf. Wenn es kleinteiliger sein soll, bieten sich Gnocchi an. Ein weiterer Klassiker ist Blaukraut, welches generell gut in die winterliche Zeit passt – speziell wenn es mit Apfel und Nelken oder mit Orange und Zimt verfeinert wird. Beliebt ist auch das Kartoffelpüree, das nicht ausschließlich aus Kartoffeln bestehen muss. Karotten, Knollensellerie, Süßkartoffeln oder Blumenkohl können passende Begleiter im Püree sein. Etwas exotischer ist Polenta als Beilage – entweder in cremiger Textur, als Polentakuchen oder als panierte Sticks.

### Roulade als One-Pot-Gericht

Rindsrouladen können auch sehr gut als One-Pot-Gerichte konzipiert werden, was dem Elektro-Steinbackofen oder dem Holzbackofen sehr entgegenkommt. Einfach geschnittenes Wurzelgemüse, wie Karotten, Pastinaken oder Petersilienwurzel die letzte halbe Stunde mitschmoren lassen, fertig ist die Gemüsebeilage. Aber auch Linsen können beispielsweise in der Soße mitkochen.

### Nudeln gehen immer

Bandnudeln, egal welcher Breite, passen hervorragend zu Rindsrouladen. Am besten selbst gemacht aus der eigenen Nudelmaschine. Und wer's gerne schwäbisch mag: Spätzle oder Knöpfle sind natürlich auch nie verkehrt zu Rouladen, zumal sie eine gute Soßenhaftung bieten. Im Prinzip passen fast alle Nudelformen zu Rouladen.

## Rezept Nussmakronen



Makronen sind eine vielfältige, ursprünglich arabische Gebäckfamilie mit dressierfähiger Grundmasse.

### Zubereitung

Nüsse, Zucker und Eiweiß zusammen bei niedriger Temperatur in einem Topf auf ca. 60 °C erwärmen. Die warme Masse in einen Kessel umfüllen, den klein geschnittenen Marzipan zugeben und mit dem Rührpaddel 3 – 4 Minuten verrühren. Anschließend die Makronen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech dressieren. Wer mag kann zusätzlich eine ganze Nuss in die Makronen drücken. Danach nach Anleitung backen.

### Zutaten für ca. 40 Makronen

200 g Gemahlene Nüsse  
250 g Zucker  
100 g Eiweiß  
50 g Marzipan

### Backanleitung:



### Im Holzbackofen:

Bei 230 °C einschließen  
Backzeit: 12 Minuten



### Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 230 °C  
Unterhitze 140 °C  
Backzeit: 12 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



### Im Haushaltsbackofen:

Bei 190 °C einschließen  
Backzeit: 12 Minuten



## Rezept Glutenfreie Mohnkipferl



Die glutenfreien Mohnkipferl sind überaus köstlich und sehen wunderschön aus.

### Zubereitung

Trockene Zutaten zuerst mischen, Butter und Eier dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen. Den Teig zu Strängen rollen, diese in Stücke schneiden und dann zu Kipferl formen. Dann die Kipferl auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech legen und nach Anleitung backen. Nach dem Backen die Kipferl auskühlen lassen und anschließend mit Kuvertüre garnieren.

### Zutaten für ca. 80 Kipferl

50 g Reismehl  
80 g Hafermehl  
90 g Maisstärke  
60 g Tapiokastärke  
100 g Puderzucker  
10 g Johannisbrotkernmehl  
130 g Mohn gemahlen  
200 g Butter weich  
2 Eier  
1 Prise Salz  
Abrieb einer Zitrone

Für die Dekoration:  
Weiße und dunkle  
Kuvertüre zum  
Garnieren

### Backanleitung:



### Im Holzbackofen:

Bei 220 °C einschließen  
Backzeit: 10 – 12 Minuten



### Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 230 °C  
Unterhitze 130 °C  
Backzeit: 10 – 12 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



### Im Haushaltsbackofen:

Bei 180 °C einschließen  
Backzeit: 10 – 12 Minuten

# Elektro-Steinbacköfen

## Faszination heißer Stein

### Backen mit Speichereffekt

Ein voll schamottierter Backofen speichert die Hitze über viele Stunden. Zuerst wird der Schamotttemantel aufgeheizt, dann lässt man die Hitze gleichmäßig im Stein verteilen, schaltet den Ofen aus und arbeitet nun mit der gespeicherten Hitze (= ruhende Backatmosphäre). Das ist die beste Voraussetzung für höchste Backqualität. Und das Schöne ist: Die Hitze bleibt im Ofen und kann über viele Stunden genutzt werden. Der Schamottestein sorgt auch dafür, dass keinerlei Geschmacksübertragung stattfindet. Sie können süße und deftige Speisen gleichzeitig im Ofen haben. Das macht die Handhabung besonders bequem.



### Elektro-Steinbackofen Mono

Backfläche 37,5 x 41 cm, Art. 401505, € 2.590,-



### Elektro-Steinbackofen Primus

Backfläche 61 x 41 cm, Art. 300902, € 3.450,-



### Elektro-Steinbackofen Master

Backfläche 61 x 83 cm, Art. 300963, € 4.300,-

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



### Traumkombination Ofen + Gärschrank

Der Primus passt mit seinem 90er-Maß perfekt auf den neuen Gärschrank HGS 39 (Bild). Der Mono (60er-Maß) lässt sich hervorragend mit dem HGS 36 kombinieren. Die Geräte bilden eine harmonische Einheit.

# Neue Gärschränke

## Für die optimale Teigreife

### Die Teigreife fest im Griff

In einem Gärschrank erfolgt die Teigreife kontrolliert unter gleichbleibenden Bedingungen. Dies gilt sowohl für die Teigruhe als auch für die Stückgare. Ein typisches Gärraum-Klima liegt im Bereich von 28 – 37 °C und 68 – 85 % relativer Luftfeuchte. Für die Teige ergeben sich dadurch optimale Bedingungen. Speziell durch die erhöhte Luftfeuchtigkeit wird generell das Austrocknen verhindert. Gleichzeitig darf die Feuchtigkeit nicht an der Teigoberfläche kondensieren, da dies Krustenfehler nach sich ziehen würde. Die Steuerbarkeit von Temperatur und Luftfeuchte ist deshalb sehr wichtig. Unabhängig von der Jahreszeit und den äußeren klimatischen Bedingungen bietet ein Gärschrank gleichbleibende Gärbedingungen und garantiert somit gleichbleibende Eigenschaften des fertigen Gebäcks. Mit einem Gärschrank haben Sie alle Rahmenbedingungen souverän im Griff.

### Neu im Sortiment

Mit den Modellen HGS 36 und HGS 39 präsentiert Häussler zwei neue Gärschränke, die sowohl den Backprofi als auch den ambitionierten Hobbybäcker ansprechen. Diese sind innen und außen komplett aus rostfreiem, hitze- und säurebeständigem Edelstahl gefertigt. Dadurch sind sie zeitlos elegant und gleichzeitig einfach zu reinigen. Die glatten Flächen können mühelos mit einem handelsüblichen Haushaltsreiniger gesäubert werden. Auch die Einschubschienen sind zum komfortablen Reinigen herausnehmbar. Die Gärtemperatur ist bei beiden Geräten stufenlos von 0 °C bis 50 °C regelbar (Zimmertemperatur ist gleich Minimaltemperatur).

### Kein Wasseranschluss nötig

Die Regulierung des Gärraumklimas erfolgt über Dampferzeugung durch einen manuell befüllbaren Wasserbehälter. Somit ist kein Wasseranschluss notwendig. Durch die Glastür(en) an der Front können Sie den Gärvorgang jederzeit überwachen. Ein gleichmäßiges Gärklima auf allen Einschubebenen ist durch die ständige Umwälzung der Raumluft im Gärschrank gewährleistet. Die Gärschränke HGS 36 und HGS 39 können aber nicht nur Teiglinge professionell gären. In Ihnen können auch zuverlässig Sauerteige hergestellt und last but not least auch größere Mengen an Speisen warm gehalten werden.

### Unterbaufähig

Die beiden Gärschränke sind unterbaufähig und können bei Bedarf unter eine Küchenarbeitsplatte eingebaut werden. Der größere HGS 39 hat eine Doppeltüre. Beim kleineren HGS 36 kommt dagegen eine Einzeltüre zum Einsatz,



Für die optimale Teigreife:  
Gärschrank Häussler HGS 36

deren Anschlag auf Wunsch gewechselt werden kann. Darüber hinaus können die beiden Gärschränke auch als Unterbau für den Elektro-Steinbackofen Mono beziehungsweise Primus dienen, wodurch sich eine kompakte Backstation auf kleinem Raum ergibt. Ein Traum für Menschen, die viel und intensiv backen.

	Gärschrank HGS 36	Gärschrank HGS 39
Abmessungen B x T x H	60 x 58 x 83 cm	85,5 x 58 x 83 cm
Blechmaß	43 x 36 cm	60 x 40 cm
Einschübe	6	6
Anschlusswert	1,0 kW	1,6 kW
Spannung	230 V, 750 W	230 V, 900 W
Artikel-Nr.	303892	303893
Preis	€ 1.580,-	€ 1.980,-
passend zum Backofen	MONO	PRIMUS



# Neues Standardwerk aus dem Backdorf

## Aus dem Vollen geschöpft

Das Backdorf präsentiert zusammen mit dem Christian Verlag aus München „Das große Holzofen-Backbuch“. Unsere drei Bäckermeister Klaus Müller, Stefan Kotz und Stefan Leichtle haben ihre besten Rezepte aus dem Backdorf zusammengetragen und ein großes Backbuch kreiert. Die Schwerpunkte liegen auf Broten, Kleingebäcken und Kuchen. Aber nicht nur die Holzofenbäcker kommen auf ihre Kosten. Bei jedem Rezept sind auch die Backanleitungen für Elektro-Steinbacköfen und Haushaltsbacköfen mit angegeben. Insgesamt 80 tolle Rezepte finden sich im Buch.

## Vorwort und Rezepte von Johann Lafer

Der Verlag konnte Johann Lafer für das Projekt begeistern und gewinnen. Dieser hat das Vorwort geschrieben und drei seiner Lieblingsrezepte beigesteuert. Ihn verbinden früheste Kindheitserinnerungen mit dem Holzbackofen. Dementsprechend war es für Johann Lafer eine Herzensangelegenheit, bei diesem Buch mitzuwirken.

## Theorie auf den Punkt

Abgerundet wird das Ganze durch einen kompetenten Theorie-Teil. Wir im Häussler Backdorf legen immer großen



Wert auf den Nutzwert. Dementsprechend soll ein Theorie-Teil alle wichtigen Grundlagen verständlich erklären – ohne Langeweile und unnötige Ausschweifungen.

## Ästhetisch umgesetzt

Das Buch wurde exzellent fotografiert von Maria Brinkop, die schon öfters im Backdorf zu Gast war und uns immer wieder aufs Neue mit ihrer schönen Bildsprache verzaubert. Dazu gesellt sich ein Layout, das klar und übersichtlich aufgebaut ist.

## Hochwertig ausgestattet

Das große Holzofen-Backbuch kommt gebunden in edler Ausstattung. Format 193 x 261 mm, 224 Seiten  
**Art. 303895, € 29,99**

# Für Backfreunde: Neue Drucksachen



## Neues Häussler-Buch: Torten und Desserts

In der letzten Hauszeitung hatten wir mit „Kuchen und Süßes“ den Auftakt gemacht. In dieser süßen Reihe erscheint nun das nächste Buch mit dem Titel „Torten und Desserts“. Darin dreht sich alles um die Sahne- und Buttercremes sowie um deren Verarbeitung. Das Auge isst bekanntlich mit. Es werden verschiedene Tortenformen und Dekortechniken gezeigt. Viele praktische Tipps helfen sowohl Einsteigern als auch Tortenprofis. Sie werden sehen: Das Kreieren einer schönen Torte ist gar nicht so schwer. Die vielen gelingsicheren Rezepte machen Appetit auf direkte Umsetzung. Bei jedem Rezept sind die Backanleitungen für Holzbacköfen, Elektro-Steinbacköfen und Haushaltsbacköfen angegeben. Als Rezepte sind u. a. enthalten: Käse-Sahnetorte, Schoko-Bananen-Sahnetorte, Himbeer-Sahnetorte, Bienenstich, Eierlikör-Sahnetorte, Schoko-Kirsch-Roulade, Limetten-Sahnetorte, Double-Chocolatetorte, Prinzregententorte, Salted Caramel-torte und viele mehr. Dazu gesellen sich die köstlichen Desserts: Kaiserschmarrn, Kürbiskernparfait, Erdbeer-Streuselcrunch, Tiramisu & Co.

## Torten und Desserts

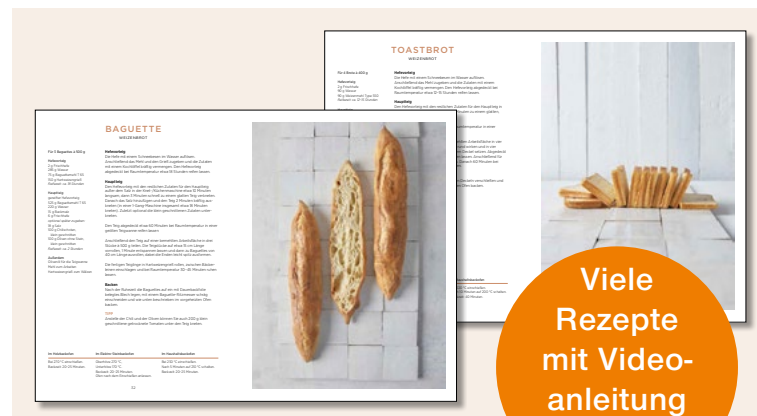
Sahne- und Buttercreme, Dekor und Desserts  
**76 Seiten, Art. 200936, € 7,-**



Die geballte Kompetenz der Bäckermeister ...



... 80 Rezepte wunderschön in Szene gesetzt ...



Viele  
Rezepte  
mit Video-  
anleitung  
(QR-Link)

... in einem gut strukturierten Layout.



... inklusive Vorwort und Rezeptbeiträgen von Johann Lafer.

## Neu: Einfach hausgemacht Sonderheft Brot & Brötchen backen

Mit „Einfach hausgemacht“ – einem tollen Magazin aus dem LandLust-Verlag – pflegt das Backdorf seit über 2 Jahren eine Kooperation im Bereich des Backens. Wir veranstalten regelmäßig gemeinsame Online-Seminare unter dem Titel „Einfach Backen lernen“. Aus dieser Kooperation ist jetzt ein neues Produkt entstanden: Das Sonderheft „Brot & Brötchen Backen – 80 Rezepte, die garantiert gelingen“. Hierbei handelt es sich um die gesammelten Rezepte der Redaktion aus Münster. Sogenannt ein „Best of“ aus den vergangenen Magazin-Jahrgängen. Diese Rezepte wurden von unseren Bäckermeistern für dieses Heft ergänzt. Nun sind die Backanleitungen für Elektro-Steinbacköfen und Holzbacköfen hinzugekommen – sozusagen als extra Service für die Häussler-Kunden. Das Heft bietet eine breite Rezeptauswahl an Sauerteigbrot, Hefebrot, Broten mit alternativen Mehlsorten, Kleingebäcken und sogar Sandwiches. Interessante Basis- und Hintergrundinformationen runden das Ganze ab.

## Einfach hausgemacht Sonderheft

Brot & Brötchen backen  
**132 Seiten, Art. 303894, € 8,90**



# ALPHA

## Wertstabil




**Professionell kneten und dabei Strom sparen**  
Die Alpha ist mittlerweile 25 Jahre auf dem Markt und wird bis heute fast unverändert gebaut. Sie steht für Profitechnik im kompakten Format. In ihrem robusten Metallgehäuse steckt ein riesiger Industriemotor, der nicht nur bärenstark knetet, sondern auch noch Strom spart. Er arbeitet mit 370 Watt – was 5 x weniger ist als viele moderne Küchenmaschinen benötigen. Das Geheimnis liegt in seiner großen Dimension und der entsprechenden Wicklung. So lässt sich über die Jahre viel Strom sparen. Die Alpha ist ein verlässliches Arbeitsgerät für den langfristigen Einsatz.

### Fensterprobe



**Erkennen, wann ein Teig fertig geknetet ist**  
Anhand der Fensterprobe kann überprüft werden, ob der Teig ausgeknetet und das Klebernetzwerk stabil genug ist. Dazu wird ein kleines Stück Teig aus dem Kessel genommen, im Mehl gewendet und vorsichtig ausgezogen. Bildet sich in der Mitte eine dünne Haut, so dünn, dass man fast durchschauen könnte, ohne dass der Teig reißt, ist der Teig fertig geknetet.

 Kurzvideo dazu gibt es auf unserem Youtube-Kanal:  
**Häussler Backdorf**

### Starterpaket ALPHA

- Teigknetmaschine Alpha (1-Gang)
- Rührpaddel
- Brotmischung-Set  
2,5 kg Schwäbisches Bauernbrot  
2,5 kg Rustikales Dinkelbrot  
2,5 kg Würziges Kartoffelbrot  
2,5 kg Rustikales Zwiwbelbrot
- Das große Holzofen-Backbuch

Art. 303903 Weiß  
Art. 303904 Weinrot  
Art. 303905 Stahlblau  
Art. 303906 Anthrazit

**€ 2.090,-** ab Werk, inkl. MwSt.



### Starterpaket ALPHA 2G

- Teigknetmaschine Alpha (2-Gang)
- Rührpaddel
- Brotmischung-Set  
2,5 kg Schwäbisches Bauernbrot  
2,5 kg Rustikales Dinkelbrot  
2,5 kg Würziges Kartoffelbrot  
2,5 kg Rustikales Zwiwbelbrot
- Das große Holzofen-Backbuch

Art. 303908 Weiß  
Art. 303909 Weinrot  
Art. 303910 Stahlblau  
Art. 303907 Anthrazit

**€ 2.390,-** ab Werk, inkl. MwSt.



# Geschenkkideen

## Zum Fest



### Gutscheine

Sie sind noch auf der Suche nach einem schönen Geschenk für Ihre Liebsten? Bestellen Sie einfach einen Geschenkgutschein von Häussler. Wählen Sie zwischen verschiedenen Designs und erhalten den Gutschein per E-Mail als PDF-Datei. Direkt zum Ausdrucken und Verschenken. Gut auch als Last-Minute-Geschenk geeignet.

**So einfach geht's:**

1. Besuchen Sie unsere Homepage unter: [www.backdorf.de/gutschein/](http://www.backdorf.de/gutschein/)
2. Design auswählen
3. Betrag festlegen und individuellen Text eingeben
4. Gutschein bequem Zuhause ausdrucken und Freude schenken

### Personalisierter Brotstempel im 3D-Druck

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

### Konfigurator im Webshop

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 einen formschön gedrechselten Holzgriff montiert, weshalb dieses Produkt eine etwas längere Lieferzeit hat. Der personalisierte Brotstempel ist ein Schmuckstück für jede Backstube und ein perfektes Geschenk für Menschen, die gerne backen.

Ø 70 mm, Art. 300999, € 59,-



Jeder Stempel ist ein Unikat

# Zubehör

## Für die Weihnachtsbäckerei

### Kupfer-Ausstecher

So stilvoll lassen sich Plätzchen ausstechen. Die wunderschönen Kupfer-Ausstechformen überzeugen durch Optik und Handhabung. Sie werden hier in Baden-Württemberg hergestellt. Mit der Materialstärke von 0,3 mm lassen sie sich optimal bedienen. Darüber handelt es sich um tolle Objekte, die auch zur Dekoration (zum Beispiel als Serviettenring) eingesetzt werden können. Die Kupfer-Ausstecher sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

NEU



1 Engel	7,5 x 10 x 2 cm	3/303826	€ 9,95
2 Herz	5,5 x 6 x 2 cm	3/303827	€ 6,95
3 Mond	7 x 4,8 x 2 cm	3/303828	€ 6,95
4 Nikolaus	11 x 7 x 2 cm	3/303829	€ 9,95
5 Stern	5,5 x 3,8 x 2 cm	3/303830	€ 6,95
6 Tannenbaum	8 x 6,5 x 2 cm	3/303831	€ 7,95
7 Elch	7,5 x 8 x 2 cm	3/303825	€ 8,95



### Bärentatzenform

Für die beliebten Bärentatzenplätzchen. Aus Buchenholz. Größe Holzform ca. 5 x 7 cm, Tatzengröße ca. 4 x 5,5 cm. Lieferung mit Rezept.

Art. 302296, € 7,50



### Zimtstern-Ausstecher in Profiqualität

Perfekte Sterne bis in die Spitzen. Mit dem klappbaren Ausstecher gelingt dies bestens. Dank Öffnungsmechanismus berührungsfrei ablegen.

Art. 301639, € 32,50



### Rollholz aus Buche

Aus einem Stück gedrechselt und mit langer Lebensdauer. Damit lässt sich geschmeidig arbeiten, besonders bei Fladenbroten, Flammkuchen, etc.

Art. 303721, € 19,90



### Ausrollhilfen aus Aluminium

Für gleichbleibend starke Plätzchen und Kuchenböden. 3 Stabpaare à 3, 5 und 10 mm. Je 50 cm lang und 1,5 cm breit. Leicht zu reinigen.

Art. 303179, € 33,20



### Profiwellholz in Bäckerqualität

Kugelgelagert, stabil und unverwundlich. Durch das hohe Eigengewicht geht das Ausrollen kinderleicht.

25 cm lang, Art. 201641, € 65,-  
30 cm lang, Art. 201642, € 75,-



### Wellholz Auflage

Zur Ablage des Profiwellholzes. Gibt dem Wellholz ein Zuhause und verhindert das Wegrollen.

Art. 301343, € 13,80



Ausstechmatte Herz

### Ausstechmatten für Plätzchen

So backen Profis Plätzchen in größerer Stückzahl: Die Ausstechmatte mit der Schneidseite nach oben auf das Backpapier legen. Nun den ausgerollten Teig drauflegen und mit dem Rollholz darüber rollen. Die ausgestochenen Plätzchen liegen nun in gleichem Abstand auf dem Backpapier. Dies geht schnell und die Platzausnutzung ist optimal. Die Ausstechmatten haben das Format von 57,5 x 39 x 1,4 cm (L x B x H) und sind für Normbleche der Größe 60 x 40 cm ausgelegt. Aus schlagfestem Kunststoff.

Ausstechmatte Herz, 3/303837

€ 34,30

Ausstechmatte Stern, 3/303836

€ 34,30

Ausstechmatte rund gezackt, 3/303838

€ 34,30



NEU

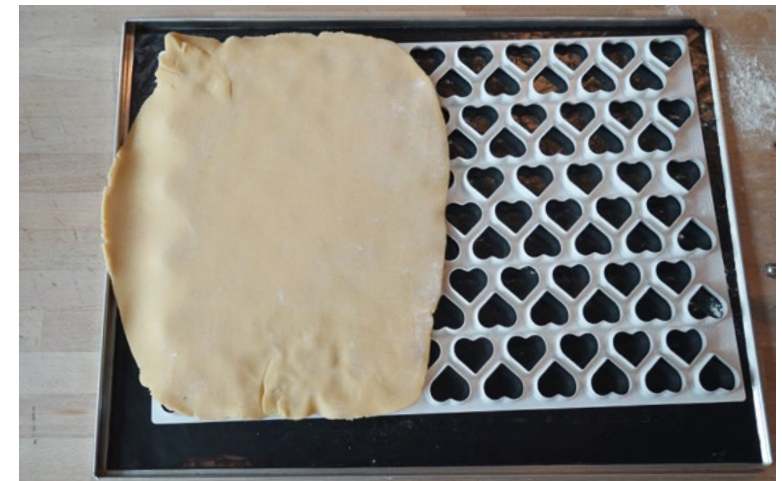
Ausstechmatte Stern



Ausstechmatte rund gezackt



Den Teig ausrollen ...



... auf die Ausstechmatte legen ...



... mit dem Wellholz darüber rollen ...



... fertig sind die Ausstecher.

## Ausstechformen

In unverwüster, schwerer Edelstahlqualität, wie sie auch der Profibäcker verwendet. Der umgefaltete Abschlussbug der Formen gibt Stabilität beim Eindrücken.

1 Stiefel	ca. 13,5 x 11 cm	3/300919	€ 10,90
2 Engel	ca. 14 x 10,5 cm	3/300917	€ 12,50
3 Schaukelpferd	ca. 11 x 12,5 cm	3/300918	€ 11,50
4 Tannenbaum	ca. 15,5 x 12,5 cm	3/300920	€ 18,60
5 Schneemann	ca. 14,5 x 8,5 cm	3/300921	€ 12,90
6 Nikolaus	ca. 17,5 x 11 cm	3/300922	€ 16,70
7 Herz	ca. 11,5 cm	3/303068	€ 4,90



### Nikolaus-Set

Dekoration für perfekte Nikoläuse. Das Set enthält 6 Tonpfeifen und 6 Backschaufeln aus Holz. Inklusive Rezept (mit Bildanleitung) für Hefe-Nikoläuse. **Art. 302582, € 6,90**



### Feinstes Zopfmehl

Die ideale Mischung aus kleberstarkem Dinkel- und Weizenmehl. Ergibt besonders schöne Hefe-Nikoläuse. **1 kg, Art. 302464, € 3,20**  
**2,5 kg, Art. 302547, € 7,50** (1 kg = € 3,-)



### Profi-Spritzgebäckset

Mit kochfestem Spritzbeutel aus undurchlässigem Gewebe, 10-teiligem Sterntüllen-Set aus Edelstahl, Befüllständer und Tüllenadapter. **Art. 300903, € 35,90**



### Einweg-Spritzbeutel

Premium Grip. Praktisch mit einer Edelstahltülle zu nutzen. Aber auch ohne Tülle nutzbar: Spitze nach Wunsch kappen. Rolle mit 100 Stück. **Art. 300959, € 28,90**



### Gewürz-Lebkuchermischung

Für feine Lebkuchen und Apfelbrote zur Weihnachtszeit. Zutaten: Zucker, Roggenmehl, Weizenmehl, Vollpulver, Gewürze, Backtriebmittel **1 kg, Art. 200507, € 5,70**



### Lebkuchengewürz

Für Eisenlebkuchen und andere weihnachtliche Köstlichkeiten. Zutaten: Zimt, Anis, Koriander, Fenchel, Ingwer, Muskat, Nelken, Sternanis. **50 g, Art. 303575, € 3,20** (1 kg = € 64,-)



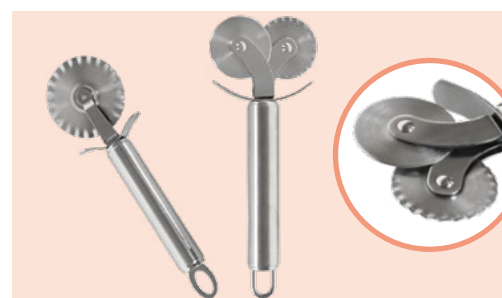
### Spekulatiusgewürz

Ein weiterer Klassiker für die Weihnachtsbäckerei. Zutaten: Zimt, Koriander, Anis, Sternanis, Nelken, Muskat, Piment. **50 g, Art. 302288, € 2,60** (1 kg = € 52,-)



### Dinkel-Honig-Lebkuchermischung

Für Dinkelfreunde. Zutaten: Dinkel, Zucker, Dextrose, Roggenmehl, Gerstenmalzextrakt, Backtriebmittel, Gewürze, Feuchthaltemittel, fettarmer Kakao **1 kg, Art. 200807, € 8,90**



### Teigrädchen

Ein Muss für jede Plätzchenwerkstatt. Das Doppelrädchen bietet sogar ein welliges und ein glattes Rädchen. **1-fach wellig, Art. 301338, € 8,20**  
**2-fach wellig / glatt, Art. 301336, € 9,30**



### Motiv-Teigroller

Ideal für Spekulatius und Co.

#### Kleine Rollen (23 x 4,5 cm) Motive:

Chinesisch, **Art. 303581, € 18,95**  
Folk Floral, **Art. 303589, € 18,95**  
Nordischer Folk, **Art. 303588, € 18,95**  
Smileys, **Art. 303649, € 18,95**  
Rentiere, **Art. 303650, € 18,95**

#### Große Rollen (43 x 6 cm) Motive:

Nordischer Folk, **Art. 303577, € 29,95**  
Rentiere, **Art. 303578, € 29,95**  
Sterne, **Art. 303576, € 29,95**



### Profi-Backpinsel

Zum Auftragen von Glasuren und Überzugsmassen. Haart kaum. Nicht für die Spülmaschine geeignet. **klein 4 cm, Art. 300911, € 6,20**  
**groß 6 cm, Art. 300912, € 7,50**



### Plätzchenverpackungen 100 Beutel

Ideal als Geschenkverpackung für Gebäck u. a. (ohne Clips).

#### Verschiedene Größen:

11,5 x 19 cm, **Art. 201810, € 7,50**  
14,5 x 26 cm, **Art. 200787, € 9,50**  
17 x 28 cm, **Art. 200615, € 10,90**  
17 x 34,5 cm, **Art. 200788, € 11,60**  
23 x 39 cm, **Art. 200789, € 14,90**  
Papierclips weiß, 8 cm, 1.000 Stück **Art. 200790, € 8,90**



### Florentiner-Backblech

Hochwertig mit langlebiger Beschichtung. Temperaturbeständig bis 250 °C. 38 x 26 cm. 24 Florentiner je ca. Ø 5,5 cm **Art. 300997, € 20,90**



### Stollenbackform 3er-Verband

Profi-Form für gleichmäßige, perfekt geformte Stollen. Deckel verhindert „hauten“ während der Teigreife.

#### Stollenbackform

(Einlage 600–700 g) 24,5 x 36 x 7 cm **Art. 303438, € 58,20**

#### Stollenbackform

(Einlage 800–900 g) 26,5 x 38 x 7,2 cm **Art. 303439, € 63,50**

## Weihnachtsverlosung LUNA Starterpaket zu gewinnen

- Paket enthält:**
- Nudelmaschine LUNA
  - Buch: Nudeln selber machen
  - 5 kg Hartweizengrieß
  - Teigabstecher
  - 2 x PVC-Nudelhorde 40 x 60 x 8,2 cm
  - Matrize Spaghetti Nr. 5
  - Matrize Bandnudel Nr. 20
  - Matrize Spirelli Nr. 49

An der Verlosung nehmen teil alle Webshop-Bestellungen aus dem Zeitraum:

**Vom 01.11.22 bis 15.12.22**

Mit Ihrer Bestellung landen Sie automatisch im Lostopf. Viel Glück!



Online bestellen und gewinnen

## Häussler Online-Shop

Die Plattform für alle Backfans im Netz. Unsere Internetplattform ist Homepage und Webshop:

- 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**

# Adventspakete



## Starterpaket MONO

- Elektro-Steinbackofen MONO
- Brot- und Pizzaschieber (18 cm breit)
- Backofen-Handbesen
- Lochblech Alu 35 x 38 cm
- Dauerbackfolie 34 x 37 cm
- Brotmischung-Set  
2,5 kg Schwäbisches Bauernbrot  
2,5 kg Rustikales Dinkelbrot  
2,5 kg Würziges Kartoffelbrot  
2,5 kg Rustikales Zwirbelbrot
- Buch-Set „Unser täglich Brot, Band 1–4“

Art. 401513  
Türanschlag links

Art. 401514  
Türanschlag rechts

**€ 2.750,-**

ab Werk, inkl. MwSt.  
Speditionsversand  
innerhalb D: € 120,-

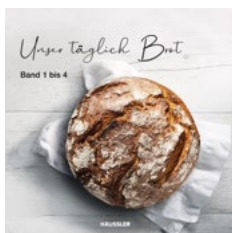


## Öffnungszeiten Weihnachtsferien

Besuchen Sie das schön geschmückte Backdorf zwischen den Feiertagen. Wir laden Sie ganz herzlich nach Heiligkreuztal ein.

Sa. 24. Dezember 2022	geschlossen	Heiligabend
So. 25. Dezember 2022	geschlossen	1. Weihnachtstag
Mo. 26. Dezember 2022	geschlossen	2. Weihnachtstag
Di. 27. Dezember 2022	geöffnet	8 – 18 Uhr
Mi. 28. Dezember 2022	geöffnet	8 – 18 Uhr
Do. 29. Dezember 2022	geöffnet	8 – 18 Uhr
Fr. 30. Dezember 2022	geöffnet	8 – 18 Uhr
Sa. 31. Dezember 2022	geschlossen	Silvester
So. 1. Januar 2023	geschlossen	Neujahr
Mo. 2. Januar 2023	geöffnet	8 – 18 Uhr
Di. 3. Januar 2023	geöffnet	8 – 18 Uhr
Mi. 4. Januar 2023	geöffnet	8 – 18 Uhr
Do. 5. Januar 2023	geöffnet	8 – 18 Uhr
Fr. 6. Januar 2023	geschlossen	Dreikönig
Sa. 7. Januar 2023	geöffnet	8 – 13 Uhr
So. 8. Januar 2023	geschlossen	
Mo. 9. Januar 2023*	geschlossen	Inventur
Di. 10. Januar 2023*	geöffnet/keine Geräteabholung	Inventur

\* An diesen Tagen keine Warenabholung und keine Servicetermine.  
Kein Paketversand während der Inventur (9. + 10. Januar)  
Ab 11. Januar 2023 wieder regulär geöffnet (Mo – Fr: 8 – 18 / Sa: 8 – 13 Uhr)



## Starterpaket PRIMUS

- Elektro-Steinbackofen PRIMUS
- Brot- und Pizzaschieber (23 cm breit)
- Backofen-Handbesen
- Lochblech Alu 60 x 40 cm
- Dauerbackfolie 39 x 58 cm
- Brotmischung-Set  
2,5 kg Schwäbisches Bauernbrot  
2,5 kg Rustikales Dinkelbrot  
2,5 kg Würziges Kartoffelbrot  
2,5 kg Rustikales Zwirbelbrot
- Buch-Set „Unser täglich Brot, Band 1–4“

Art. 301365  
Starterpaket  
PRIMUS

**€ 3.650,-**

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

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zuzüglich Versandkosten innerhalb Deutschlands von € 5,95 pro Paket bis 30 kg. Großgeräte liefern wir per Spedition. Bitte Versandkosten konkret anfragen. Alle Preise gültig bis 31.12.2022. Druckfehler, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.