

Adventgenuss vom Handwerksbäcker

Früchtebrot + Kletzenbrot

Sein Duft erinnert an Weihnachten. Sein Geschmack verführt unsere Sinne – ohne Zusatz von Zucker. Für den Körper vollbringt es eine hohe Schutzwirkung und wirkt als Antistressschutz!



Es enthält pro Scheibe nur ca. 125 kcal und sehr viel Kalium – das aus den getrockneten Früchten wie Feigen, Datteln, Pflaumen, Rosinen stammt. Der hohe Ballaststoffanteil regt die Verdauung auf natürliche Weise an und der krebsvorbeugende Wirkstoff Lignan bleibt im Früchtebrot auch beim langen Backprozess zur Gänze erhalten.

Brioche-Krampus

Nach altem Brauchtum wird der Briochekrampus in der Weihnachtszeit verschenkt, um Freunden und Familienangehörigen seine Liebe zu zeigen.

Dieses Handgeformte Gebäck wird mit viel Liebe von unseren Bäckern gemacht, vielleicht sollte man sich auch einmal selbst beschenken?

Lebkuchen + Gewürze

Sie schmecken und riechen nicht nur gut, sondern haben aus ernährungsphysiologischer Sicht auch eine stärkende Wirkung auf das Immunsystem. Die ätherischen Öle und intensiv schmeckende Pflanzeninhaltsstoffe der Gewürze fördern die Durchblutung und wirken kreislaufanregend und antiseptisch.



Zimt – der Wirkstoff MHCP wirkt ähnlich wie Insulin und verstärkt die Glycoseaufnahme in den Zellen und senkt die Cholesterinmenge im Blut

Nelken – verbessern die Nährstoffaufnahme aus dem Darm

Muskatnuss – wirkt beruhigend für unser Nervensystem

Piment – regt die Speichelproduktion an, bewirkt ein verbessertes Geschmackserlebnis

Vanillin – sein Geruch erhöht die Synthese von Serotonin (Glückshormon) im Gehirnstoffwechsel

Der Krapfen

Die berühmte österreichische Mehlspeisküche meint mit Krapfen immer den Faschingskrapfen, der angeblich seinen Namen von der Wiener Köchin, Cilli Krapfen bekommen hat. Aus Zorn über einen Kochgehilfen, warf sie diesem ein Stück Hefeteig nach. Dieses Stück allerdings verfehlte das Ziel und fiel ins heiße Fett - die Geburtsstunde unseres heutigen Krapfens.

Unsere flaumig frischen Krapfen - aus feinstem Hefeteig hergestellt – enthalten Butter und mindestens 6 Dotter pro kg Mehl. Sie müssen so „leicht“ sein, dass sie im Fett gut schwimmen und den bekannten weißen Ring bekommen. Gefüllt werden sie mit echter, österreichischer Marillenmarmelade. Und das verwendete Siedefett ist selbstverständlich transfettfrei.



Zarte Schale,
weicher Kern!

