



NATÜRLICH - NUR GUTES!



Startseite >> Weihnachten

Genieße unsere erlesenen Kreationen zur Weihnachtszeit

Wenn es draußen kälter wird, die Tage kürzer werden und der Advent seinen Zauber versprüht, beginnt für uns die schönste Zeit des Jahres. Mit voller Hingabe widmen sich unsere Bäcker und Konditorinnen der Weihnachtsbäckerei. Feine Plätzchen, würzige Linzertorten und unsere einzigartigen Klosterstollen bedeuten für uns die höchste Vollendung unserer Backkunst.

EINZIGARTIG IN DER HERSTELLUNG – UNVERWECHSELBAR IM GESCHMACK

Unsere Klosterstollen

Echte Backkunst

Für die Kreation unserer Klosterstollen greifen unsere Bäckermeister auf die ganze Tradition des winterlichen Backwerks zurück. Aus althergebrachten Rezepten stammt das Wissen um die Herstellung unserer Stollen.

Durch echte Handarbeit und die Reifung ausgewählter Zutaten im Kloster Lichtenthal wird aus unserem Stollen ein originaler Klosterstollen. Unverwechselbar im Geschmack und einzigartig in der Herstellung.



Butter Klosterstollen

Unser Butterstollen erhält seinen fruchtigen und vollmundigen Geschmack durch kandierete Früchte und natürlich durch feinste Butter. Der Klassiker unter unseren Stollen ist ein wahrer Genuss an jedem winterlichen Abend, der Genießerherzen höher schlagen lässt.



Burgunder Klosterstollen

Mit edlem, im Eichenfass gereiften, Spätburgunder Rotwein der Baden-Badener Winzer erreichen wir ein ausdrucksstarkes Aroma, das die beerigen und nussigen Noten unseres Stollens noch einmal unterstreicht. Als Überraschung verbirgt sich inmitten des Backwerks ein Kern aus echtem Marzipan.

Zwetschgen Klosterstollen

Mit unserem Zwetschgenstollen haben wir die Essenz unserer Heimat, der Zwetschgenstadt Bühl, eingefangen. Mit reichlich getrockneten Früchten und einem Schuss Zwetschgenwasser abgerundet, weckt der Stollen wohlige Erinnerungen an die spätsommerliche Zwetschgenzeit.



WÜRZIG-WINTERLICHER GENUSS

Die Linzertorte



Unsere Linzertorte lässt selbst die größten Weihnachtsmuffel in die weihnachtliche Geschmackswelt eintauchen. Der dunkle, nussige Teig, den wir mit winterlichen Gewürzen veredeln, weckt mit jedem Stück winterliche Gefühle. Zusammen mit der fruchtigen Konfitüre aus der Schwarzwälder Manufaktur Faller entsteht in unserer Konditorei eine unserer liebsten Spezialitäten.

Unsere handgefertigte Linzertorte läutet für uns die Weihnachtszeit ein und lässt garantiert wohlige Wintergefühle aufkommen.

NACH REZEPT VON OPA MAX

Das Hutzelbrot

In unserem traditionell badischen Früchtebrot verbinden sich edle Trockenfrüchte, Nüsse und ausgewählte Gewürze zu einem kräftig-winterlichen Geschmack. Das dunkle Hutzelbrot erhält seine leicht herben Aromen durch bestes Roggen- und Weizenmehl. Das Zusammenspiel aus eingelegten Früchten und dem kräftigen Roggenaroma sorgt für den einzigartigen Geschmack dieses Backwerks.

Noch heute fertigen wir das Hutzelbrot in Anlehnung an das überlieferte Rezept von „Opa“ Max Peter, der die Zusammensetzung einst sorgsam entwickelte.



DIE VOLLE VIELFALT FÜR DAS FEST

Unsere Plätzchen



Was wäre die Adventszeit ohne leckere, handgefertigte Plätzchen?

Die kleinen Leckereien versprühen Wintergefühle

und bereichern die Teepause, die Tasse Kaffee mit

Freunden und versüßen jeden gemütlichen Winter-

abend. Nach Liebblingssorten verpackt oder als Mi-

schung sind ein echter Hingucker.

Dabei hat jedes Plätzchen seine ganz eigene Ge-

schmackswelt. In unserer Konditorei fertigen wir

Zimtsterne, Vanillegipferl, Hildabrötchen, Springerle

und vieles mehr.

Wir wünschen ein Frohes Fest