

# Klosterbäckerei Plankstetten

DE-006-Öko-Kontrollstelle  
[www.kloster-plankstetten.de](http://www.kloster-plankstetten.de)

Die Klosterbäckerei ist  
**Bioland**-zertifiziert



## Kirchweih/ Allerheiligen

Zu Kirchweih und Allerheiligen backen wir für Sie:  
Sie erhalten die Backwaren im Hofladen und in jedem Naturkostladen der unsere Backwaren gelistet hat.  
Bitte sehen sie dazu den Link „wir beliefern“ ein.  
Viel Freude beim Lesen und Gottes Segen

wünscht Ihnen Ihr Bäckermeister Frater Bonifatius Holzmann OSB

## Kirchweih/ Allerheiligen



### Angebot zur Kirchweih

#### Küchle

Unsere Küchle sind beliebt bei Groß und Klein zur Kirchweihzeit und traditionell zu unserem Erntedankmarkt  
**Geschichte:**

**Küchle entstammen der ländlichen Tradition. Die Bäuerinnen buken sie früher hauptsächlich in der Erntezeit und zu hohen Festtagen, besonders zur Kirchweih.**



Mit sonnigen Grüßen aus der Klosterbackstube

Ihr Bäckermeister Frater Bonifatius Holzmann OSB



## **Angebot zu Allerheiligen**

**Allerseelenspitz**

**1 St.**

Zutaten: Weizenmehl 550, Wasser, Rohrohrzucker, Butter, Hefe, Eier, Sultaninen, Zitrone, Vanille, Natursteinsalz

### **Tradition:**

**Gedacht waren die Allerseelenspitz: zur Speisung der „Armen Seelen“.  
In den Genuss der Backwaren und Gaben kamen damals die Armen des Dorfes.**

**Vierorts werden noch heute geflochtene Zöpfchen zu Allerheiligen hergestellt.**

### Produktbeschreibung:

Wir stellen unsere Allerseelenspitz mit Butter her und süßen den Teig mit Rohrohrzucker und Sultaninen. Durch die lange Teigruhezeit sind unsere Allerseelenspitz sehr saftig und aromatisch.

Mit herzlichen Grüßen und Gottes Segen aus der Klosterbackstube

Ihr Bäckermeister Frater Bonifatius Holzmann OSB

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Backwaren der Klosterbäckerei sind in **BIOLAND**-Qualität und mit Getreide unseres Klostersgutes Staudenhof gebacken.